

গরুর নামে মহিষ আর খাসির নামে ভেড়া

মাহমুদ রাজু

মরা মুরগির পাশাপাশি ঢাকার হোটেল-রেস্তোরাঁয় এবং মাংসের দোকানে গরুর নামে মহিষ আর খাসির নামে ছাগল-ভেড়ার পরিমাণ দিন দিন বেড়েই চলেছে।

রাজধানী ঢাকায় মানুষ প্রতিদিন ৮ হাজার গরু-মহিষ খাচ্ছে। উৎসবের দিনে এর পরিমাণ ১২-১৩ হাজার ছাড়িয়ে যায়। এর মধ্যে কমপক্ষে এক-তৃতীয়াংশ মহিষ রয়েছে বলে জানানেন একজন গরুর বেপারি। কিন্তু ঢাকার বাজারে কোথাও ‘মহিষের মাংস’ নামে মাংস বিক্রি হয় না। জবাই দেয়ার পর সব মহিষই গরু হয়ে যায়।

এদিকে দিনে প্রায় ৪ হাজার ছাগল ও ভেড়া বিক্রি হচ্ছে খাসির নামে। সত্যিকারের খাসির মাংস পাওয়াই যায় না। একজন বেপারি জানানেন, ঢাকার কসাইরা খাসি কেনেও না, বিক্রিও করে না। হোটেল-রেস্তোরাঁর মালিকরা জেনেগুনেই এগুলো কেনে। কারণ এতে তাদের লাভ বেশি হয়। শনিবার গাবতলীর হাটে প্রায় ১০ হাজার ছাগল ও ভেড়া বিক্রি হয়। ছাগলের আরেকটি বড় বাজার কাশান বাজারে প্রতিদিন প্রায় ৪ হাজার ছাগল বিক্রি হয়।

ঢাকার সবচেয়ে বড় গরুর বাজার গাবতলীতে প্রতিদিন গড়ে প্রায় ৫ হাজার গরু ও মহিষ বিক্রি হয়। এর মধ্যে হাজার দেড়েক মহিষ। এ ছাড়া দেশের বিভিন্ন এলাকা থেকে প্রায় ৩ হাজার গরু-মহিষ ঢাকে ঢাকার বাজারে। গাবতলীতে দাম সাধারণত একটু বেশি হওয়ায় বড় কসাইরা ঢাকার বাইরে থেকে কম দামে এনে থাকে। এর মধ্যে রাজশাহীর শিয়ালবাড়ী, গোসাইবাড়ী, দামপুরা, সুলতানগঞ্জ, মানিকগঞ্জের বাথুলি, কালামপুর, টাঙ্গাইলের ভুয়াপুর, কুষ্টিয়ার জীবননগর হাট থেকে কসাইরা গরু-মহিষ কিনে আনে।

ভালো মহিষে গড়ে ১০ মণ মাংস হয়। বড় গরুতে ৬-৭ মণ আর ছোট গরুতে ২-৩ মণ। ঢাকার কসাইরা ৫টি গরু কিনলে সঙ্গে ৩টি মহিষ কেনে। একটা মহিষের দাম গড়ে



২০-২২ হাজার টাকা এবং ১০ মণ করে মাংস হলে প্রতি কেজির দাম পড়ে ৫০ টাকা। আবার একটি বড় গরুর দাম ৪০-৪৫ হাজার টাকা এবং মাংস হয় প্রায় ৮ মণ। এতে প্রতি কেজির দাম পড়ে ১২৫-১৩০ টাকা। অথচ ঢাকার বাজারে গরুর মাংস গড়ে ১১০-১২০ টাকায় বিক্রি হয়। এতে শুধু গরুর মাংস বিক্রি করলে কসাইদের লোকসান গুণতে হয়। কিন্তু মহিষের মাংস মেশালে প্রতি কেজির দাম পড়ে ৭০-৮০ টাকা। এতে কসাইরা কেজিপ্রতি প্রায় ৪০-৫০ টাকা লাভ

মহিষের মাংস চেনার উপায়

মহিষের মাংস শনাক্ত করার সম্ভাব্য উপায় সম্পর্কে নিউ মার্কেট কাঁচাবাজারের একজন কসাই জানানেন, মহিষের মাংস দেখতে একটু বেশি লাল এবং বিজলা বিজলা (তেলতেলে)। কাছ থেকে গন্ধ নিলে এক ধরনের দুর্গন্ধ টের পাওয়া যায়। এ মাংসের আঁশ মোটা এবং শক্ত, হাড়ও খুব শক্ত। তবে রান্নার পরে মহিষের মাংস শনাক্ত করা একটু কঠিন যদি খুব ভালো করে সেন্দ করা যায়। সত্যিকারের গরুর মাংস কোথায় যায়। সত্যিকারের গরুর মাংস কোথায় পাওয়া যাবে প্রশ্ন করলে তিনি বলেন, ‘সব জায়গায়ই পাওয়া যায় এবং দোকানদারের সঙ্গে ভালো সম্পর্ক রাখলে এবং দামের ব্যাপারে বেশি কষাকষি না করলে তারা গরুর মাংস দেয়।’

করে।

পুরান ঢাকার এমদাদ কসাই দিনে প্রায় ৪০টি গরু জবাই করে। ঢাকার বিভিন্ন এলাকা থেকে উচ্চবিত্ত অনেক ক্রেতা তার দোকানে মাংস কিনতে যায়। তার দোকানে ভেজাল ছাড়া গরুর মাংস পাওয়া যায় বলে তিনি জানান।

ব্যবসায়ীরা জানানেন, বর্তমানে ভারতীয় গরু আসা কিছুটা কমে গেছে। এর পেছনে রয়েছে পরিবহন ব্যয় বৃদ্ধি এবং পুলিশ ও রাজনৈতিক চাঁদাবাজি। আগে গরুপ্রতি ৪৫০ টাকা কাস্টম ডিউটি দিতে হতো। এখন দিতে হয় ২১০০ টাকা। সুলতানগঞ্জ বর্ডার থেকে পাবনার কাজীরহাট পর্যন্ত প্রতি ট্রাক গরু আসতে খরচ হতো ৪০০ থেকে ৫০০ টাকা। এখন খরচ হয় প্রায় ২ হাজার টাকা। কাজীরহাট থেকে আরিচা আসতে



গরুপ্রতি খরচ হতো ১০ টাকা, এখন সেটা ২৫ টাকায় উঠেছে।

ঢাকা সিটি কর্পোরেশন গাবতলী গরুর হাট থেকে এবার নিলাম ডেকে পেয়েছে ৮ কোটি ৩০ লাখ টাকা। অথচ হাটের উন্নয়নে ডিসিসি'র কোনো উদ্যোগ নেই বলে জানানেন একজন ব্যবসায়ী। ময়লা-আবর্জনার দুর্গন্ধে পরিবেশ অসহনীয়। বেপারি সমিতি এবং নিলামকারীরা দৈনিক ভিজিতে লোক রেখে আবর্জনা অপসারণ করছে। কর্পোরেশনের ময়লার গাড়ি আনতেও তাদের অনেক কাঠ-খড় পোড়াতে হয়।

মরা গরু বাজারে জবাই হয় কি না প্রশ্ন করলে একজন ব্যবসায়ী জানান, ‘না, মরা গরু টাইন্যা লইবে ক্যাডা?’ তবে তিনি স্বীকার না করলেও হাটের একজন নাইটগার্ড জানানেন, ঢাকায় আসার পর কোনো গরু মারা গেলে সঙ্গে সঙ্গে জবাই দিয়ে মাংস করে বিক্রি করা হয়। তবে এমন ঘটনার সংখ্যা কম বলে তিনি জানানেন।