

ছাত্রী হলের কক্ষে কক্ষে

রান্না : ছাত্রদের হলে

টিফিন ক্যারিয়ার বাহিনী

মুক্ততা বন্ধকার : "এই ডাল ডাল নয়, যেন নবগঙ্গার পানি"-ঢাকা বিশ্ববিদ্যালয়ের কোন হলের ডাইনিং-এ খেয়ে জনৈক রসিকজন মন্তব্য করে ছিলেন বহু আগে। তারপর গড়িয়েছে অনেক সময়। সব কিছুর পরিবর্তন হলেও ঢাকা বিশ্ববিদ্যালয়ের আবাসিক ছাত্র-ছাত্রীদের ডাইনিং ক্যান্টিনের খাবারের মানের কোন উন্নতি হয়নি। বিশ্ববিদ্যালয় কর্তৃপক্ষ ভর্তিকি না দেওয়ায় এ সমস্যা দিনে দিনে স্থায়ী রূপ লাভ করে।

সময়ের ব্যবধানে খাবারের দাম বাড়লেও মান বাড়েনি একটুও। ফলে ছাত্রী হলের প্রতি কক্ষে এখন রান্না চলে, আর ছাত্রদের হলে গড়ে উঠেছে 'টিফিন ক্যারিয়ার বাহিনী'।

আগে প্রতি সপ্তাহে প্রতি হলে 'ফিস্ট' হতো। এখন তা সপ্তাহীত বিষয়। কোন ডাইনিং ক্যান্টিনেই সুষম খাবারের কোন বাসাই নেই, তালিকা অনুসরণ করা তো দূরের কথা। বর্তমানে খাবারের মান এত নিম্নমানের যা বলাবাহুল্য। ছাত্র-ছাত্রীদের অভিযোগ আর অনুরোধ উপেক্ষিতই থাকছে। মান নিরূপণে হল কর্তৃপক্ষের কোন মাথাব্যথা নেই।

গত কিছুদিন আগে রসায়ন বিভাগ কর্তৃক বিভিন্ন ডাইনিং হলে দুপুরে পরিবেশিত খাবারের ওপর চালানো এক জরিপে দেখা যায়, কার্বোহাইড্রেট শুধুমাত্র ভাত ছাড়া অন্যান্য খাবারে বলতে গেলে অনুপস্থিত। তাও আবার বাজারের কাকরপূর্ণ চাল। প্রোটিনের পরিমাণ ৪৫-৫০ ভাগ কম। ফ্যাট ৩৫-৪০ ভাগ এবং ভিটামিন ও মিনারেল ৭৯০ ভাগ কম। হবেই বা না কেন, ছাত্র-ছাত্রীদের মতে, বাজারের সবচেয়ে কমদামী সবজি রোজ দু'বেলা পরিবেশিত হয়। একই তরকারি প্রতিদিনের জন্য কেনা হয়। আর এসবে ছাত্র-ছাত্রীদের অরুচি ধরেছে বলা যায়।

হলের খাবার সম্পর্কে একজন চিকিৎসকের মন্তব্য : এই খাবার খেয়ে একজন ছাত্রের (যুবক) দৈনন্দিন শারীরিক ও মেধার চাহিদা পূরণ সম্ভব নয়। আবাসিক ছাত্র-ছাত্রীদের ডাইনিং-এর

ছালানি ভর্তিকি দেওয়ার নিয়ম রয়েছে। তবে এই খাতে এককালীন প্রতিটি হলের জন্য যে অর্থ বরাদ্দ করা হয় তা অপ্রতুল, যা দৈনন্দিন খাবারের জন্য ব্যয়িত না হয়ে বিশেষ খাবারের জন্য বরাদ্দ করা হয়।

খাবারের এই নিম্নমান নিয়ে ছাত্র-কর্মচারীদের মধ্যে বিরোধ প্রায় প্রতিদিনের ঘটনা।

ছাত্ররা ডাইনিং ক্যান্টিনের নিম্নমানের খাবারের চেয়ে হলে অবস্থানরত টোকাইদের রান্না খেতেই বেশী উৎসাহী। টোকাইরা প্রতিদিন তিনবার টিফিন ক্যারিয়ার প্রতিরক্ষার পাশে রেখে দেয়। প্রতিবার খাবারের মূল্য হিসাবে এরা পায় ১২ টাকা। এদের খাবারের মেনু গতানুগতিকের চেয়ে কিছুটা উন্নত। তবে

ঢাকা ভার্সিটি হলে খাবারের নিম্নমান

রান্নার মান একই বলা চলে। আর ছাত্রীদের হলে প্রতি কক্ষেই রান্নাবান্না চলে। বিশ্ববিদ্যালয়ের পার্শ্ববর্তী কীটাবন, হাতিরপুর, নিউমার্কেট, পলাশী থেকে ছাত্রীদের প্রায়ই বাজার হাতে আসতে দেখা যায়।

খাবারের মান বাড়ানো সম্পর্কে একজন ক্যাটারারের বক্তব্য : খাদ্য সামগ্রীর যা মূল্য তা দিয়ে খাবারের মান ও মেনু এরচেয়ে বেশী উন্নত করা সম্ভব নয়। তাছাড়া অনেক মামু (ছাত্র) বাকি খেয়ে টাকা না দিয়ে পাস করে চলে যায়। একশ্রেণীর ছাত্রনেতা হী খায়। অনেক পাতিনেতা বাকি খেয়ে টাকা দিতে চায় না। এসব কারণে বিভিন্ন হলের ডাইনিং ক্যান্টিন মাসের পর মাস বন্ধ থাকতে দেখা যায়।

এদিকে, বিশ্ববিদ্যালয়ের ডাইনিং কর্মচারীদের মাসিক ভাতার পরিমাণ

জনপ্রতি ৩শ' টাকা, যা একজন কর্মচারীর চাহিদার তুলনায় একেবারে নগণ্য। ফলে তাদেরকে খুব কষ্টে জীবনযাপন করতে হয়। চতুর্থ শ্রেণীর কর্মচারীর মর্যাদার দাবিতে বেশ কয়েকবার বিশ্ববিদ্যালয় ডাইনিং হল শ্রমিক ইউনিয়ন ধর্মঘট করলেও বিশ্ববিদ্যালয় কর্মকর্তাদের হৃদয় গলেনি। এমনকি তাদের ভাতার পরিমাণও বৃদ্ধি করা হয়নি।

ডাইনিং-এর নিম্নমানের খাবার সম্পর্কে কয়েকজন ছাত্র-ছাত্রী এবং দু'জন ছাত্রনেতার সাথে কথা হল। মনোবিজ্ঞান শেষ বর্ষের ছাত্র জহিরুল হক শিপলু বলেন, একে তো কর্তৃপক্ষ সাবসিডি দেয় না, অন্যদিকে যারা ক্যান্টিন চালায় তাদের লক্ষ্য থাকে লাভের দিকে। ফলে, প্রতিদিন খাবারের মানের অবনতি হচ্ছে। তিনি জানান, অনেক সময় নেতাপোছের ছাত্ররা হী খায়, অনেক সময় বখরা আদায় করে। ফলে, ক্যাটারার লাভ হারাবে গিয়ে বাজারের নিম্নমানের শাকসবজি দিয়ে মেনু তৈরি করে, যা স্বাস্থ্যের অধিকার।

গণযোগাযোগ ও সাংবাদিকতা বিভাগের শেষবর্ষের ছাত্র সানী মজুমদার এ প্রসঙ্গে বলেন, খাবারের মান খুবই খারাপ। কবে থেকে খাওয়া বাদ দিয়েছি আমার মনে পড়ে না। আসলে কর্তৃপক্ষ ডাইনিং-এর খাবারের মানের ব্যাপারে উদাসীন বলে দিন দিন খারাপ হচ্ছে।

অমিতা সিনহা ইতিহাস বিভাগের তৃতীয় বর্ষের ছাত্রী। থাকেন শামসুন্নাহার হলে। তিনি এ প্রসঙ্গে বলেন, আমাদের হলগুলির ডাইনিং-এর অবস্থা এত করুণ যে আমরা কক্ষে রান্না করে খেতে বাধ্য হই। তিনি ক্ষোভের সঙ্গে বলেন, এ অবস্থার পরিবর্তন হওয়া উচিত। ডাইনিং হল ও ক্যান্টিনের খাবারের মান উন্নয়নের দিকে কর্তৃপক্ষের দৃষ্টি দেওয়া উচিত।

আইন বিভাগের প্রথমবর্ষের ছাত্র আবুল কাসেমেরও একই অভিযোগ খাবারের মানের ব্যাপারে।

এ ব্যাপারে বিশ্ববিদ্যালয়ের সিনেট সদস্য ও ঢাকা বিশ্ববিদ্যালয় শাখা ছাত্রদলের সাধারণ সম্পাদক মনির হোসেনের সঙ্গে ডাইনিং হলের খাবারের মান সম্পর্কে আলোচনা হল। তিনি বলেন, আমি জসীম উদ্দীন হলের ডাইনিং-এ মনোযোগী খাবারের ব্যাপারে একাধিকবার ক্যাটারারদের বলেছি। তিনি বলেন, ডাইনিং-এ অযাচিত হস্তক্ষেপও কমিয়েছি। কর্তৃপক্ষ সাবসিডি দেয় না এবং রেশনে যে চাল পাওয়া যায় তা নিম্নমানের। তিনি এর জন্য কর্তৃপক্ষের উদাসীনতাকে দায়ী করেন।