দৈনিক ইনকিলাব

JAN 14 2002

তারিখ ... ...
পৃষ্ঠা ১২ কলাম ... ২ ...

ক্যাম্পাসে ছাত্রছাত্রীরা তাদের জীবন গড়তে প্রতিকূল পরিস্থিতির সাথে সংগ্রাম করছে

কামরুজ্জামান কোরবান ঃ জীবন বাঁচানোর সংগ্রাম খুবই বৈচিত্র্যময়। একেক জীবনের সংগ্রাম একেক রকম।

বিশ্ববিদ্যালয়ের মত পবিত্র ও উচ্চ শিক্ষার পাদপীঠেও থেমে নেই এই সংগ্রাম।

ক্যাম্পাসে ছাত্রছাত্রীরা তাদের জীবন গড়তে নানাবিধ প্রতিকূল পরিস্থিতির সাথে সংগ্রাম করছে। ছাত্রছাত্রীদের এই প্রতিকূলতাকে অবলম্বন করে জীবন বাঁচানোর সংগ্রামে লিপ্ত এখানকার হাজারো মানুষ।

খাদ্য, বস্ত্র, চিকিৎসা ও বাসস্থান মানুষের অন্যতম প্রধান সমস্যা। রাজশাহী বিশ্ববিদ্যালয়ের ছাত্রছাত্রীরা বস্ত্র ছাড়া মোটামুটি সব ক'টি সমস্যার সাথে রীতিমত যুদ্ধ করে টিকে আছে। তবে খাদ্য সমস্যা তাদের প্রধান সমস্যা। প্রতিটি হলে রয়েছে এক বা একাধিক ডাইনিং। কিন্তু ডাইনিংগুলোর খাবারের মান খুবই নিম্ন। ছাত্ররা জীবন বাঁচানোর জন্য অনন্যোপায় হয়ে নিম্নমানের খাবার খেয়ে থাকে। ডাইনিং-এর খাবারের মান বৃদ্ধির জন্য অনেক আন্দোলন-সংগ্রাম করেছে ছাত্র সংগঠনগুলো। কাজের কাজ কিছুই হয়নি। দুই দফায় খাবারের দাম তিন টাকা বৃদ্ধি করা হলেও মান বৃদ্ধি পায়নি ন্যূনতমও। ১৯৯৩-৯৫ সালের দিকে দুপুর এবং রাতে দুই বেলায় খাবারের দাম ছিল ৭+৭ =১৪ টাকা। আওয়ামী লীগ সরকার ক্ষমতায় আসার পর দুই দফা বৃদ্ধি করে এখন তা ১৭ টাকায় দাঁড়িয়েছে। খাবারের মানের কোন উন্নতি হয়নি। বাধ্য হয়ে অনেক ছাত্রই রুমে রান্না করে অধিকতর মানসম্পন্ন খাবার তৈরী করে খায়।

বিশ্ববিদ্যালয়ে উচ্চ শিক্ষা নিতে এসে শতকরা ৯৯ ভাগেরও অধিক ছাত্রছাত্রী উঁচু মানের রাঁধুনী (বাবুর্চি) হয়ে ঘরে ফেরে। এতে তাদের সময় স্বল্পতার কারণে পড়াশুনার উপর দারুণ প্রভাব ফেলে।

ছাত্রছাত্রীদের এই খাবার সমস্যাকে পুঁজি করে একশ্রেণীর মানুষ গড়ে তুলেছে খাবার ব্যবসায়। বিশ্ববিদ্যালয়ের পার্শ্ববর্তী এলাকার অনেক মানুষই রান্না করা খাবার হলের রুমে রুমে সরবরাহ করে। এই ব্যবসায় এখন বেশ জমজমাট। কে কত তাড়াতাড়ি এবং ভাল মানের খাবার সরবরাহ করতে পারে এ প্রতিযোগিতা তাদের মধ্যে বিদ্যমান। খাবার সরবরাহ করার এই ব্যবসায়কে ছাত্ররা বিভিন্ন নামে অভিহিত করেছে। কারো নাম দিয়েছে কুরিয়ার সার্ভিস, কেউবা জিইপি, কেউবা ই-মেইল, আবার কেউবা ফ্যাক্স সার্ভিস।

খাবার সরবরাহের দ্রুততা, নিশ্চয়তা এবং মানের ভিত্তিতে ছাত্ররা খাবার সরবরাহকারীদের এই সমস্ত নামে নামকরণ করেছে। তাদের এই নামকরণের যথার্থতা নিশ্চিতকরণের পাশাপাশি এর মাধ্যমে জীবন-জীবিকা নির্বাহের চেষ্টা চালাচ্ছে বহু মানুষ। ছাত্ররাও পাচ্ছে অধিকতর সুলভ মূল্যে ভাল মানের খাবার। ছাত্রদের এই খাবার সমস্যা সমাধান করার জন্য বছরখানেক আগে নবাব আব্দুল লতিফ হলে পরীক্ষামূলকভাবে অফিসিয়াল মেস সিস্টেম চালু করা হয়। ছাত্ররা ভলান্টারী সার্ভিসের মাধ্যমে এই মেস পরিচালনা করে।

রাজশাহী বিশ্ববিদ্যালয় ঃ খাদ্য সংকটে নিপতিত ছাত্রদের মাঝে সুলভ মূল্যে শহীদ শামসুজ্জোহা হলে এভাবেই খাদ্য সরবরাহের মাধ্যমে জীবিকা নির্বাহ করে আসছে মোঃ ফজলুল হক -ইনকিলাব

বর্তমানে এর অনুকরণ অন্যান্য হলও করছে। তবে ছাত্রদের অনেকেই এটিকে আর ভলান্টারী সার্ভিসে সীমাবদ্ধ না রেখে টু-পাইস কামানোর চেষ্টা এবং ডাইনিং কর্মচারীদের অসহযোগিতার কারণে অফিসিয়াল মেস পদ্ধতি এখন অনেকটা হুমকির মুখে। ফলে যে কোন সময় এই পদ্ধতি বিলুপ্ত হয়ে ছাত্ররা আবার খাবার সমস্যায় নিপতিত হতে পারে এমন আশঙ্কা অনেক ছাত্র ও হল প্রশাসনের।