खाद्य सुरक्षा यस्तै राखौं !?

■ कृष्ण मुरारी भण्डारी*

खानेकुरा भित्रको रुमलो !

चामल भन्दा भाडा महँगो तिरेर खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित हुँदैन । संयुक्त राष्ट्र संघ विश्व खाद्य कार्यक्रमको जात्रा दोहोऱ्याएर गरिब नेपालीको खाद्य सुरक्षा कहिल्यै हुन सक्दैन । चेतना भया !

गाउँमा सहरका र सहरमा गाउँका खानेकुराको हिजोआज बाक्लै चर्चा हुन थालेको छ । दसैं-तिहारमा गाउँका घरघर पुगेर आउनेहरू पुराना परिकारका स्वादको बढी नै कुरा गर्छन् । आफूले केटाकेटीमा खाएका खानेकुरा जिब्रोमा झुण्डिए पनि उनीहरू गाउँमा जाँदा चाउचाउ झेल्नु परेको मार्मिक वर्णन पनि गर्छन् । सहरमा चाउचाउले वाक्क र दिक्क भएका व्यक्ति हिजोआज गाउँ पुग्दा मकै-भटमास, बदाम र गुन्द्रुकको अचार वा तिल-सिलामको छोपले तानिन्छन् ।

सेल-पुरी-अनरसा, फापर-कोदोको ढिडो-रोटी अनि गुन्द्रुक, भटमास र मस्यौराको पीरो झोल खोज्छन् । मकै गहुँको ढिडो-रोटी, रैथाने चामलको भात, जिम्बू झानेको मास-गहत र मस्याडको दाल, दही-मोही-साग चाहन्छन् । टिम्मुर पिँधेको गोलभेडाको तिख्खर अचार, सिलौटामा पिँधेको जीरामरिच हालेर पकाएको लोकल कुखुराको झोल, कोदाको तीनपाने रक्सी, लोकल खसी-बोका-भेडा-सुँगुर-राँगाको मासु, चिसो पानीका माछाको सुकुटीको पुरानो स्वाद सम्झन्छन् । गाईभैंसीको ताजा घिउ, कोलमा पेलेको तोरीको तेलको वास्नाले हरहर हुन्छन् । ताजा मौसमी फलफूल धेरैको तृष्णा हुने गरेको छ । तरुल-पिँडालु, सखरखण्डको खाजा खोज्छन् । तर, हिजोआज गाउँमा यी र यस्ता अनेक स्थानीय परिकार दुर्लभ भएका छन् । झटपट खाजा तयार हुन्छ-चाउचाउ । खाना पाक्छ-बेसाएको चामलको भात, दाल र आयातित तरकारी । मासु पाक्छ, ब्वाइलर कुखुरा । माछा ल्याइन्छ भारतको आन्ध्रप्रदेशबाट पाँच-सात दिन बासी ! दही-मोही मागे नाक खुम्च्याउँछन् । विदेशबाट झिकाइएको कुहिएको पाउडर दूधको चिया खानुपर्छ । तेल सात समुद्र पारिबाट झिकाइएको सनफ्लावर वा भटमासको ।

हिजोआज गाउँमा काम गर्ने बलिया हात र तिघ्रा भएका व्यक्ति छैनन् । उनीहरू अरब-मलेसिया र त्यहाँ जान नसक्नेहरू भारतको पंजाब

---

* *लेखक पत्रकार हुनुहुन्छ ।*

वा हरियाणा पुगेका छन् । गाउँका घरमा भेटिने आइमाई, केटाकेटी र बूढाबूढी छोरा वा लोग्नेले वैदेशिक रोजगारी वा देशकै ठूला सहरबाट पठाएको पैसाले चामल किन्छन् खान्छन् । खेतबारी प्रायः बाँझा छन् । बोटबिरुवा स्याहार नपाएर ओइलाएका देखिन्छन् । गोठ खाली छन् । तपाईं सुदूर पहाड, हिमाल वा सहर छेउका काँठमा जानोस् अहिलेको नेपालको चित्र यस्तै देख्नुहुनेछ । यदि कतै परम्परागत खाद्यान्न भेट्नुभयो भने, गाउँमा खेतीपाती र पशुपालन गरिरहेको युवा देख्नुभयो भने त्यो अपवाद हो । काम गर्न सक्ने, उद्यम चलाउने व्यक्ति गाउँमा भेटियो भने ऊमाथि शंका गरिन्छ । किन वैदेशिक रोजगारीमा गएनछ यो ? यत्ति यथार्थ बुझ्न सकिएन भने अहिलेको नेपाल बुझ्न नसकिएको ठहरिन्छ ।

चाउचाउ, कुर्मुरे !

तीन करोड बढी जनसंख्या पुग्यो भनिने देशका बीसतीस प्रतिशत व्यक्ति वैदेशिक रोजगारीमा जाँदैमा गाउँमा काम गर्ने मानिसको अभाव बुझ्न नसकिने कुरा हो । तर, यथार्थ यही हो । अहिले आएर बल्ल मानिसको घैंटोमा घाम लागेको छ, समाजलाई युवाहरूले पो गतिशील बनाएका हुँदा रहेछन् । युवाहरूको कमीले गाउँका गाउँ सुस्त बनेका छन् । यसको पहिलो प्रभाव खाद्यान्न उत्पादन र पशुपालनमा परेको छ । परम्परागत जीवनशैली नबुझिँदो किसिमले बदलिएको छ । जब जीवनशैली बदलियो, तब धेरै कुरा पत्याउनै नसकिने गरी परिवर्तन भएको छ । कपडा सिलाएर लगाउने चलनलाई रेडिमेड कपडाले विस्थापित गरेको छ । गाउँमा छालाका जुत्ता, कृषि औजार आरनमा बन्दैनन् । विदेशमा बनेका वा सहरका कारखानामा बनेका जुत्ता, औजारले स्थानीय उद्यम सपक्कै पो सुके । खेतीपाती, पशुपालन हुन छाडेपछि, काम गर्ने व्यक्तिकै अभाव हुनथालेपछि अब भन्नुस्, स्थानीय खाद्यान्नको ठाउँ चाउचाउ, कुर्मुरे, कुर्कुरे, लेजले लिन थाल्यो भने केको आश्चर्य ?

तुच्छ नोकरी उत्कृष्ट !

पहिलेदेखिको लोकोक्ति हो- 'उत्तम खेती, मध्यम व्यापार, तुच्छ नोकरी !' तर अहिले त्यो भनाइ उल्टिएको छ-'उत्तम नोकरी, मध्यम व्यापार र तुच्छ खेती !' कोही चाहन्न तुच्छ खेती गर्न । सब लालायित छन्, उत्कृष्ट नोकरी भेट्टाउन ।

हाम्रो शिक्षा पद्धतिले कृषि विकास होइन, सधैं नोकरीका निम्ति प्रोत्साहन गर्‍यो । त्यसैले अहिलेको स्थिति उत्पन्न भएको हो । जीवनमा मुख्य कुरा पैसा हो र त्यो जहाँबाट जसरी कमाए पनि हुन्छ भन्ने मान्यता स्थापित भयो । पैसा भएपछि सामान किनेर खाए भैगयो । यो प्रवृत्तिले खेतीपातीबाट आम मानिसलाई टाढा पुर्‍याउँदै लग्यो । फलस्वरूप, खेतीपाती र पशुपालन हुन छाड्यो । त्यसले गर्दा स्थानीय खाद्यान्नका परिकार बन्न छाडे । अब त त्यस्तो खाना बनाउने व्यक्ति पनि संसारबाट बिदा हुँदै गएकाले त्यो सीप छिटोछिटो हराउँदै जान थालेको छ । नयाँ पुस्ताले खेतीपाती नगर्ने र पुराना पुस्ता बिदा हुन थालेपछि उत्पन्न भएको खाली ठाउँमा अब विदेशी परिकार घुस्न आइपुगेका छन् । उसले आफ्नो पहुँच कहाँसम्म पुर्‍यायो भने विदेशी खानपान खान थाल्नु अब इज्जतिलो विषय बनेको छ । सहरका त भैहाले अब त गाउँका मानिस पनि त्यसैमा अभ्यस्त बन्दै जान थालेका छन् । एकछिन गाउँको पसल अगाडि गएर उभिनोस् त, स्थानीय उत्पादन के के पाइन्छन् ? निराश हुनुभयो ? यो सत्य स्वीकार्नोस् । हिजो राजधानीको न्यूरोड विदेशी

सामानले भरिएको देख्दा छक्क परिन्थ्यो अब आफ्नै गाउँका पसल विदेशी सामानले भरिन थालेका छन् ।

देशको सुदूर गाउँमा पुग्ने व्यक्तिले देख्ने कुरा यही हो । हिजो गाउँमा खाएका कुरा आज गाउँमै दुर्लभ भएको छ । यो बुझेपछि को रनभुल्लमा नपर्ला ? अझ मिहिन रुपमा हेर्ने हो भने, त्यस्तो परिकार बनाउन जान्ने मान्छेहरू पनि गाउँबाट क्रमैसँग हराउँदै गएको थाहा पाएपछि कसले सेन्टिफल्याट नखाला ? स्थिति यसैगरी अगाडि बढ्दै गयो भने, भोलि कुन कुरा खान हुन्छ ? कुन हुँदैन ? त्यो सिकाउन पनि विदेशी परामर्शदाता आउनेछन् । उनीहरूले हाम्रा वनस्पति हामीलाई नै चिनाउनेछन् । र, त्यो कसरी खाने उनीहरूले नै सिकाउनेछन् !

बोक्रे सान !

कृषिविज्ञ प्रा.डा विनायक राजभण्डारी भन्छन्, विश्वव्यापीकरणले संसारभरको रहनसहन र शैली परिवर्तन गरेको छ । तर हामीले हाम्रो पहिचानसँग जोडिएका कुरालाई पनि प्राथमिकता दिएनौं भने हाम्रो पहिचान हराउनेछ । भात खान पाउनु नै सबैथोक हुनुहुँदैन । फापरको ढिडो-रोटी, भटमास-गुन्द्रुक एकछाक खानु र भात दुई छाक खानुमा स्थानीय खाना नै धेरै तागतिलो छ । तर हाम्रा परिकारको प्रवर्द्धन किन भइरहेको छैन ? उनी प्रश्न गर्छन् । पहाडी नेपालीको दाल-भात-डुकु र गुन्द्रुक-ढिडोका परिकार किसिमकिसिमका किन बनेनन् ? चुलोचौकामा महिलालाई त राखियो तर त्यहाँ पाक्ने परिकारको विविधीकरण निम्ति खाद्य सीप सिकाउने तालिम किन अहिले पनि प्रवर्द्धन गरिँदैन ? त्यसैले चाउचाउ, चीजबलजस्ता स्वादका लागि खाइने नक्कली खानाले ठूलो बजार पाइरहेछन् । धनीका कुरा छाडौं, निम्न वर्गका मानिस पनि ठान्छन्, पैसा तिरेपछि रंगीचंगी कागजमा प्याक गरिएको चिप्स-कुर्कुरे खानु सानको कुरा हो । तर यो बोक्रे सान मात्र हो ।

गाउँमा सहरका र सहरमा गाउँका खानेकुराको हिजोआज बाक्लै चर्चा हुन थालेको छ । दसैं-तिहारमा गाउँका घरघर पुगेर आउनेहरू पुराना परिकारका स्वादको बढी नै कुरा गर्छन् । आफूले केटाकेटीमा खाएका खानेकुरा जिब्रोमा झुण्डिए पनि उनीहरू गाउँमा जाँदा चाउचाउ झेल्नु परेको मार्मिक वर्णन पनि गर्छन् । सहरमा चाउचाउले वाक्क र दिक्क भएका व्यक्ति हिजोआज गाउँ पुग्दा मकै-भटमास, बदाम र गुन्द्रुकको अचार वा तिल-सिलामको छोपले तानिन्छन् ।

खाद्य क्षेत्रका 'विद्वान्' हरूले पनि बुझ्नुपर्ने कुरा छ, हाम्रो परम्परागत खाना बनाउने तरिका धेरै समय लाग्ने खालका छन् । त्यसलाई कम समयमा कसरी तयार गर्न सकिन्छ ? चाउचाउ वा त्यसभन्दा थोरै बढी समयमा पोसिला, आडिला, स्वादिला, सस्ता र स्वास्थ्यकर खाना-खाजा चाँडो कसरी बनाउन सकिन्छ ? यसमा आधुनिक विज्ञान-प्रविधिको प्रयोग अत्यावश्यक भैसकेको छ । स्कुले शिक्षादेखि नै हाम्रा परम्परागत खाना कति धेरै पोषकतत्वयुक्त छन् भन्ने बुझाउनु जरुरी छ ।

खुराकका तीन सर्त !

देशका प्रत्येक नागरिकलाई, तराई-पहाड र हिमाल जुन भूगोलमा बसेको भए पनि उसको शरीरलाई आवश्यक पर्ने शक्तियुक्त, स्वास्थ्यवर्धक र निश्चित परिमाणको खानामा पहुँच हुनुपर्छ । यस्तो उपलब्ध गराउनु आधुनिक राज्यको

जिम्मेवारी हो । तर २१औं शताब्दीको पहिलो दशक बितिसक्दा पनि आमनेपालीलाई यो प्राप्त छैन । अब कति समयमा यो अवस्था कायम हुन्छ होला ? सरकारले हरेक नागरिकलाई चाहिने खुराकको प्रबन्ध कहिलेसम्म गर्छ होला ? कसरी गर्छ होला ? जनतालाई खुवाउने-पियाउने छु भनेर अन्तर्राष्ट्रिय सन्धि-सम्झौतामा हस्ताक्षर गर्ने तर त्यस्तो व्यवस्था नगर्ने हाम्रा सरकारका यी विशेषता नै हुन् । अझै पनि राज्य संयन्त्र यस निम्ति तयार भएको छैन । सरकारले यसनिम्ति तीन कुरा गरिहाल्नुपर्छ, डा. राजभण्डारीले भने-

१. उत्पादनको स्रोत जमिन र जंगलमाथि सिमान्तीकृत जनतालाई सामुदायिक स्वामित्व दिनुपर्छ । जहाँ जनताले उत्पादन गरेर जीवीकोपार्जन गर्न सकून् ।
२. सिमान्तीकृतलाई स्वामित्व दिने मात्र होइन, त्यसलाई दुरुपयोग हुन नदिई राम्रो आयआर्जन गर्न सक्ने सीप, प्रविधि र सूचना दिनुपर्छ । अनि ऋण लगानी गर्नुपर्छ ।
३. सीमान्तीकृतले गरेको उत्पादनका लागि सुनिश्चित बजारको व्यवस्था गरिनुपर्छ । बजार तब मात्र सुनिश्चित हुन्छ जब उत्पादनको मूल्य समुदायले निर्धारण गर्छ । जसरी पेट्रोलियम पदार्थ, सुन, फलाम, एल्मोनियमहरुको मूल्य बाहिरै निर्धारण हुन्छ त्यसै गरी हाम्रा गरिब किसानले उत्पादन गरेको सामानको मूल्य उनीहरूले नै निर्धारण गर्नुपर्छ, कालिमाटी वा कुनै बजारले होइन । चीनास्-भारतसँग हाम्रा सीमान्तकृत किसानले प्रतिस्पर्धा गर्न सक्दैनन् । नेपाली सीमान्तकृतहरुको उत्पादनको संरक्षण नेपाल सरकारले गर्नुपर्छ । भारतले उत्पादन गरेको भुजीयासँग सीमान्तकृत नेपालीले उत्पादन गरेको भुजीयाले कहाँ प्रतिस्पर्धा गर्न सक्छ ? तर सीमान्तकृतले उत्पादन गरेको सामान कम गुणस्तर र अस्वस्थकर हुनुपर्छ भन्ने होइन । झन् स्वस्थकर हुनुपर्छ ।

चामलभन्दा भाडा महँगो !

सीमान्तकृतहरूलाई रैथाने खाजा-खाना बनाउने उद्यम सञ्चालन गर्न प्रोत्साहित गर्नुपर्छ । मकै, भटमास, गहुँ, जुनेलो, गहत, मस्याङ, बदाम, बोडीसिमी, तरुल-पिँडालु र अन्य किसिमका स्थानीय परिकार बन्छन् । यी परिकार 'जंकफुड' जस्तो रासायनिक र अस्वस्थकर पदार्थ नहालेरै बन्न सक्छन् । स्वादिलो बनाउने स्थानीय सीप र तरिका छन् । जो हाम्रो जिब्रोमा झुण्डिएका पनि छन् । चामलभन्दा भाडा महँगो तिरेर खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित हुँदैन । संयुक्त राष्ट्रसंघ, विश्व खाद्य कार्यक्रमको जात्रा दोहोर्‍याएर गरिब नेपालीको खाद्य सुरक्षा कहिल्यै हुन सक्दैन ।

के समिान्तीकृत नेपालीलाई उदाहरणका लागि, डोल्पामा जडिबुटी खेती गर्न सरकारी जग्गाको स्वामित्व दिए हुँदैन ? त्यो जमिनमा धान-गहुँ खेती होइन जडिबुटी खेती संरक्षण, उत्पादन, प्रशोधन, प्याकिङ गर्ने प्रविधि-सूचना दिएर लगानी गर्ने हो भने जडिबुटीका माफियासमेत विस्थापित हुनेछन् । सीमान्तकृतको सामूहिक उद्यम विकसित हुनेछ । जैविक विविधता पनि संरक्षण हुनेछ ।

स्वादिला रैथाने खाना

सहर-बजार र गाउँ सरसरती डुल्दा पनि सबैले देखेकै कुरा हो, अनेक ठाउँका आ-आफ्नै स्वादका परिकार नेपालीको विशेषता हो । त्यसैले सीमान्तकृत मानिसहरू किसिम-किसिमका रैथाने खाना ठाउँठाउँमा बिक्री गरिरहेका भेटिन्छन् ।

रैथाने खानाले रोजगारी दिन्छ। ताजा खाना उपलब्ध गराउँछ। युरोपेली-अमेरिकीले जस्तो महिनौं फ्रिजमा रहेको बासी होइन। आज टिपेको आजै अथवा ढिला भए भोलिपल्ट ! त्यसैले फ्रिजमा राखिएका कुहिएका खानाभन्दा ताजा खाजा पोसिलो पनि हुन्छ। तर सफा-सुग्घर यस निम्ति गर्नुपर्ने मूख्य काम हो। हरिया पातका दुना-बोहोता र टपरीमा सिन्का राखेर मांसाहारी, साकाहारी, सुक्खा-रसिला खानेकुरा, फलफूल जतातत‍ै बेचिरहेका भेटिन्छन्। त्यसमध्ये पोलेको मकै अहिले काठमाडौंमा सदाबहार आइटम भएको छ। दाउरा, गोल बालेर पोलिने मकै र मकै बेच्न बसिरहेकी महिलाको बाध्यता त्यहाँ उडिरहेको पीरो धुवाँ र वरिपरिको फोहोरले चित्कार गरिरहेको छ। कोही कसैले सुने-देखेको देखिँदैन। के हरिया मकैको परिकार पोलेर मात्र बन्छ ? होइन। मकैका थुप्रै परिकार बन्छन् -गुलियो, पीरो, नुनिलो...। अनेक किसिमले मकैका परिकार सफा र स्वादिलो गरी प्रस्तुत गर्न सकिन्छ। तर, खै त्यस्ता सीप र तरिका सिकाएको खाद्य प्राविधिकहरूले ? राज्यले खै बैंकहरुलाई साना व्यवसायमा लगानी गर्न लगाएको ? खै नयाँ प्रविधिको प्रयोग भएको ? खै तालिम ?

अर्को उदाहरण बोक्रासहित भुटेको बदाम पनि हो। बदामबाट कति परिकार बन्न सक्छन् ? खै राज्य ? खै विद्वान्हरू ? तर अहिले पनि बालुवामा खोस्टे बदाम मिसाएर भुट्ने मध्ययुगीन प्रविधि जारी छ। यसले सहर, बसपार्कहरूलाई पनि नराम्रोसँग फोहोर पारिरहेछ। अर्को उदाहरण ढटेलो हो। जुम्लातिर पाइने ढटेलो जंगली फल हो। यसको गेडामा ४६ प्रतिशत तेल हुन्छ। यो खानको लागि प्रयोग हुन्छ। औषधीय गुणले युक्त ढटेलोतिर कसैको ध्यान गएको छैन। अर्को उदाहरण, फापर हो। फापरमा त विद्वान्हरूले क्रान्ति नै गरेका छन्। फापरका ३६८ किसिमको 'जर्मप्लाज्म' दोलखा जिल्लाको मैनापोखर अनुसन्धान केन्द्रमा संकलन गरी राखिएको थियो।

अर्जेन्टिनाको तेल !

तेलहन बाली अनुसन्धान केन्द्रमा वैज्ञानिक होइन अहिले पनि सेनाको कब्जा छ। तेल भने अर्जेन्टिनाबाट ल्याइदै छ। हंगेरीको तोरी ल्याएर नेपाली छाप लगाएर विदेश निकाशी गरिँदै छ। अनुसन्धान केन्द्र न माओवादीलाई चाहिएको छ न त सरकार र सेनालाई ! उनीहरूलाई त्यसमाथि कब्जा चाहिएको छ। व्यापारीलाई पनि यसैमा फाइदा छ। तर सीमान्तकृत किसानलाई समस्या छ जीविकोपार्जनको र खाद्यसुरक्षाको। उनीहरूले उत्पादन गरेको दुई पाथी तोरी कसले किनिदिने ? किसान त्यति तोरी बोकेर कहाँ बिक्री गर्न जाने र चामल किनेर ल्याएर केटाकेटी तथा बूढाबूढीलाई जाउलो पकाएर खुवाउने ? यो कुरा किन सरकार र त्यसलाई हाँक्ने पार्टीहरूले बुझ्न सकिरहेका छैनन् ? सायद उनीहरू मूर्दासरह सुतिरहेछन् ! सबैलाई चेतना भया !

●●●