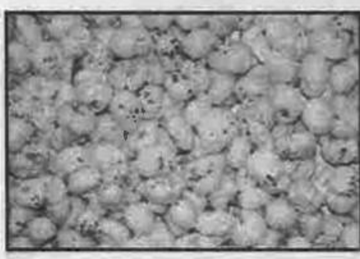
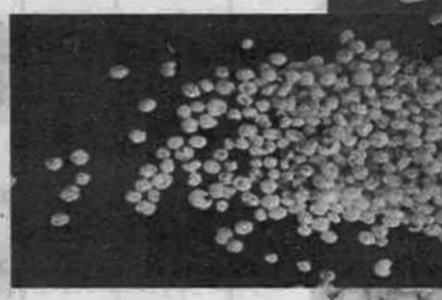
سبق - ۹

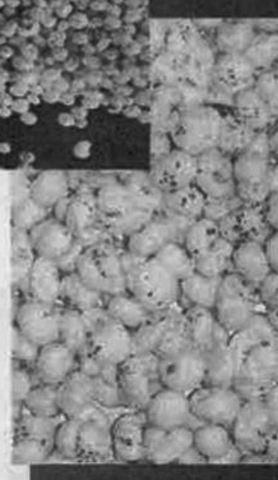
بازاری سلسلہ

خریدنے اور بیچنے کی کڑیاں

گزشتہ سبق میں ہم نے آس پاس کی مختلف قسم کے بازاروں کے بارے میں جانکاری حاصل کی۔ اس میں ہم نے دیکھا کہ بڑے دکاندار زیادہ پونجی لگا کر چھوٹے دکاندار کے مقابلے زیادہ منافع کماتے ہیں۔ اب ہم اس سبق میں بازاروں کے سلسلہ کے بارے میں سمجھیں گے۔ کس طرح کسانوں کی پیداوار مقامی تاجر، تھوک فروخت کرنے والوں سے لے کر بڑے شہروں کے خردہ فروخت کرنے والوں تک پہنچتا ہے۔ کسانوں سے ہوتے ہوئے سامان خریدنے والے خریداروں تک کی کڑی کس طرح جڑتی ہے؟







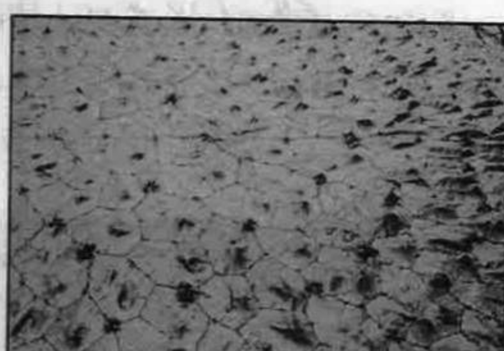
ہم دیکھیں گے کہ سبھی پیداوار میں کسی نہ کسی طرح بازاری سلسلہ بنا ہوتا ہے۔ اس سلسلے میں خریدنے اور بیچنے کی کئی کڑیاں ہوتی ہیں۔ یہ کڑیاں کیسے بنتی ہیں؟ کیا ان کڑیوں سے منسلک لوگوں کو یکساں نفع ہوتا ہے؟ یا کسی کو دوسروں کے مقابلے زیادہ نفع ہوتا ہے۔ ان باتوں کو مکھانا پیدا کرنے والے کسانوں اور اس کے بازاری سلسلے کو مثال کے ذریعہ سمجھانے کی کوشش کرتے ہیں۔

مکھانا

یہ تالاب میں پیدا ہونے والا پانی کا ایک فصل ہے۔ ہندوستان میں مکھانا کی کل پیداوار کا ۸۵ فیصد حصہ بہار میں ہوتا ہے۔ دربھنگہ، مدھوبنی، سمستی پور، سیتامڑھی، پورنیہ، کٹیہار اور کشن گنج وغیرہ ضلعوں میں مکھانا کی پیداوار ہوتی ہے۔

مکھانا کا استعمال تیوہار، پوجا پاٹھ کے سامان اور کھانے میں کیا جاتا ہے۔ مکھانا میں کئی ادویاتی خصوصیات پائی جاتی ہیں۔ یہ غذائیت سے بھرپور ہوتا ہے۔

ہابی مؤوار گاؤں دربھنگہ ضلع میں واقع ہے۔ اس گاؤں کے آس پاس کئی چھوٹے بڑے تالاب ہیں، جس میں مکھانا کی کھیتی کی جاتی ہے۔ اس کی کھیتی عموماً ماہی گیروں کے ذریعہ کی جاتی ہے۔ بیشتر تالاب (تقریباً ۲۰ فیصد) سرکاری ہوتے ہیں، جو ماہی گیروں کے ذریعہ بنائی گئی باہمی کمیٹیوں کو تین سے سات سال کے لیے ایک مقررہ لگان پر (کم از کم ۳۰۰۰ ہزار روپے فی ایکڑ فی سال) حاصل ہوتے ہیں۔ بقیہ تقریباً ۲۰ فیصد تالاب اپنے ذاتی لوگوں کے پاس اپنا تالاب ہوتا ہے۔ وہ بھی مکھانا کی کھیتی عام طور سے خود نہیں کرتے ہیں۔ کیوں کہ مکھانا کی پیداوار اور اس کا لاوا بنانے میں جن ہنرمندی اور سلیقگی کی ضرورت ہوتی ہے۔ وہ ایک خاص طبقے (ماہی گیروں) میں پائی جاتی ہے۔ اس لیے مکھانا کی کھیتی عام طور پر اسی طبقے کے لوگوں کے ذریعہ کی جاتی ہے۔



جیوچھ سہنی، بودھن مانجھی، سلیمان اور سلمہ جیسے اس گاؤں میں کئی ایسے کسان ہیں جو اپنے روایتی اور دیگر کاموں کے ساتھ ساتھ مکھانا کی کھیتی بھی کرتے ہیں۔ مکھانا کی کھیتی کافی مشکل اور محنت کی ہوتی ہے۔ لیکن اس کی کھیتی میں پورے سال نہیں لگانا پڑتا ہے۔ سال کے لگ بھگ چار مہینے اس میں محنت کرنی پڑتی ہے۔ اس لیے بقیہ وقت میں مکھانا کی کھیتی کے ساتھ ساتھ کسان اور بھی کئی دیگر کام کر سکتے ہیں۔

سلمہ ایک چھوٹی خاتون کسان ہے۔ اس کے پاس اپنا تالاب نہیں ہے۔ اس لیے سلمہ نے پچھلے سال کی طرح اس سال بھی مکھانا کی کھیتی کے لیے گاؤں کے راج کشور کے ۱۵ کٹھے کے تالاب کو ۶۰۰۰ روپیہ سالانہ کے حساب سے کرایہ پر لیا تھا۔ باہمی کمیٹیاں چھوٹے ماہی گیروں کو چھوٹے تالاب نہیں دیتی۔ انھیں بڑے تالابوں کا حصہ ہی لینا ہوتا ہے، جس کے لیے زیادہ پونجی چاہیے۔ سلمہ اتنی مالدار نہیں ہے کہ وہ امداد باہمی کمیٹیوں سے بڑے تالاب لے کر مکھانا کی کھیتی کر سکے۔

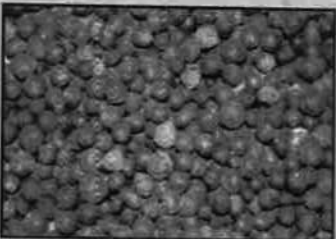
۱۵ کٹھے کے تالاب میں مکھانا کی کھیتی کرنے کے لیے ضروری روپے کے انتظام کے لیے بھی اسے اپنے رشتہ داروں سے قرض لینا پڑا۔ اگر اپنا تالاب ہوتا تو وہ بینک سے قرض لینے کی کوشش کرتی۔

پچھلے سال زبردست سیلاب آنے کی وجہ سے تالاب میں سے مکھانا کے بیج بہہ گئے تھے۔ تالاب میں ضروری مقدار میں بیج نہیں ہونے کی وجہ سے مکھانا کی پیداوار میں کافی کمی ہوگئی تھی۔ اس بار سیلاب نہیں آنے کی وجہ سے مکھانا کی اچھی فصل ہونے کی امید تھی۔ سلمہ نے مکھانا کی پیداوار میں کافی محنت کی۔ اس نے وقت پر کھاد، جراثیم کش دوا اور پانی کا مناسب انتظام کیا تھا۔

?

۱- سلمہ کو امداد باہمی کمیٹیوں سے تالاب کیوں نہیں ملا؟
۲- سلمہ امداد باہمی کمیٹیوں سے تالاب لیتی تو کیا فرق پڑتا؟
۳- سلمہ کو اس بار اچھی فصل کی امید کیوں تھی؟

گُڑی سے مکھانا بنانے تک



گُڑی : مکھانے کے کچے پھل کو گُڑی کہتے ہیں۔ ان گُڑیوں سے مخصوص طریقے سے مکھانے کا لاوا حاصل ہوتا ہے۔

مکھانا کی فصل تیار ہونے کے بعد اس کی گڑی تالاب کے نیچے بیٹھ جاتی ہے۔ تالاب سے ان گُڑیوں کو نکالنے کے لیے ایک ساتھ کئی لوگوں کی ضرورت ہوتی ہے۔ یہ لوگ تالاب سے گڑیوں کو نکالنے میں ماہر ہوتے ہیں۔ یہ تالاب میں پانی کے اندر جا کر زمین سے گڑیوں کو اکٹھا کر باہر نکالتے ہیں۔ یہ بہت مشکل کام ہوتا ہے۔

تالاب سے گڑیوں کو تین بار نکالا جاتا ہے۔ پہلی بار میں مزدور زیادہ گڑیوں کو جمع کر لیتے ہیں۔ دوسری اور تیسری بار میں تالاب میں گڑیوں کی تعداد کم ہو جانے کی وجہ سے مزدوروں کو گڑیوں کو نکالنے میں پہلے کے مقابلے زیادہ محنت کرنی پڑتی ہے۔ سلمہ کو پہلی بار میں کل ۳۰۰ کیلو گڑی حاصل ہوئی، دوسری بار ۲۰۰ کیلو اور تیسری بار ۱۰۰ کیلو۔

اس طرح سلمہ کو تالاب سے کل ۶۰۰ کیلو گڑیاں حاصل ہوئیں اور انھیں نکالنے کے بدلے میں ۶ ہزار ۸ سو روپے مزدوری دینی پڑی۔ گُڑی نکالنے میں ایک ماہر مزدور دن بھر میں ۲۰۰ سے ۳۰۰ روپے کما لیتا ہے۔ لیکن یہ کام سال میں کچھ ہی دنوں کے لیے ملتا ہے۔

سلمہ تالاب سے حاصل ۶۰۰ کیلو گڑیوں کو لے کر قریب کے آشاپور

قصبے میں گئی۔ یہاں کئی لوگ گُڑیوں سے لاوا بنانے کا کام کرتے ہیں۔ اس کام کے لیے بھی خصوصی مہارت اور محنت کی ضرورت ہوتی ہے۔

گُڑیوں کو کڑھاہی میں ڈال کر بھونا جاتا ہے۔ کافی گرم ہونے پر کڑاہی سے نکال کر پیڑھے پر رکھ کر لکڑی کے ہتھوڑے سے زور سے پیٹا جاتا ہے۔ اس سے ان گڑیوں سے لاوا نکل آتا ہے، جسے ہم مکھانا کے نام سے جانتے ہیں۔

چار پانچ لوگ مل کر ایک دن میں ۱۵۰ سے ۲۰۰ کیلو گُڑی کا لاوا بنا لیتے ہیں۔ اس سے ہر ایک کو گڑی کی شکل میں لگ بھگ ۲۰۰ روپے کی آمدنی ہو جاتی ہے۔

۱- تالاب سے گڑی نکالنے کا کام کون کرتا ہے؟
۲- گُڑی سے مکھانا کیسے بنایا جاتا ہے؟ اپنے لفظوں میں سمجھاؤ۔
۳- مکھانا بنانے تک سلمہ نے کن کن چیزوں پر خرچ کیا؟

?

مقامی آڑھتیا کو مکھانا بیچنا

سلمہ کو اپنی گڑیوں سے کل ۲۰۰ کیلو گرام مکھانا حاصل ہوا۔ مکھانا کافی ہلکا ہوتا ہے۔ ایک بڑے بورے میں ۸ سے ۱۰ کیلو ہی آتا ہے۔ سلمہ کا ۲۰۰ کیلو مکھانا ۲۰ بوروں میں آیا۔ اب وہ ان ۲۰ بورے مکھانوں کو قیمت بڑھنے پر بیچنے کے لیے گھر لا کر نہیں رکھ سکتی تھی۔ کیوں کہ ایک تو اس کے پاس جگہ کی کمی تھی، دوسرے اسے رشتہ داروں کا قرض بھی چکانا تھا۔ راج کشور کو تالاب کا کرایہ بھی دینا تھا۔ اس لیے اس نے مکھانوں کو وہیں مقامی آڑھتیا شمبھو کو بیچ دیا۔ شمبھو آشاپور کا بڑا آڑھتیا تھا۔ اس نے سلمہ کو ۲۰۰ کیلو مکھانا کے لیے ۱۰۰ روپے فی کیلو کی قیمت سے ۲۰ ہزار روپے دیئے۔ اس نے بتایا کہ اس بار مکھانا کی پیداوار زیادہ ہونے کی وجہ سے مکھانا کی قیمت نہیں بڑھی ہے۔

لیکن اتنے کم روپے حاصل کر کے سلمہ اُداس ہو گئی۔ اسے مکھانا کی پیداوار میں کھاد، بیج، جراثیم کش دوا، گُرِی نکلانے کی مزدوری اور تالاب کا کرایہ ملا کر کل ۱۵۰۰۰ خرچ آیا تھا۔ اس کے پاس صرف ۵۰۰۰ ہزار روپے بچ رہے تھے۔ یہ تو اس کا اور اس کے شوہر کی محنت کی مزدوری بھی نہیں تھی۔ اس بار اسے اچھے فائدے کی اُمید تھی۔ اس نے سنا تھا کہ مکھانا کا بازار لگاتار بڑھ رہا ہے۔ مکھانا پر منحصر کاروبار میں مکھانا سے مختلف قسم کی قیمتی چیزیں تیار ہو رہی ہیں۔ اس کا فائدہ اس کو بھی ضرور ہوگا۔ اس سے وہ اپنے ٹوٹے گھر کی مرمت بھی کرا لے گی اور اگلے سال بغیر قرض لیے مکھانا کی پیداوار بھی کر لے گی۔

آشاپور کے یہ آڑھتیا زیادہ تر کسانوں کا مکھانا کمیشن پر بیچتے ہیں۔ ان کے پاس پٹنہ اور دربھنگہ کی تھوک منڈی میں مکھانا بیچنے والے تاجر آکر مکھانا خریدتے ہیں۔ ان سے حاصل روپے میں سے یہ ۶ سے ۸ فیصد کمیشن کاٹ کر بچے پیسے کسانوں کو دے دیتے ہیں۔ کئی بار کچھ کسانوں سے یہ مکھانا خرید بھی لیتے ہیں اور اچھے فائدے پر آگے بیچتے ہیں۔ دن بھر میں ۱۵ سے ۲۰ بورا مکھانا بیچنے والے آڑھتیوں کی ہر مہینے اوسط آمدنی ۲۰۰۰۰ سے ۲۵۰۰۰ روپے ہوتی ہے، جب کہ ان کا زیادہ روپیہ نہیں لگا ہوتا ہے۔

۱- سلمہ کو مکھانا بیچنے کی جلدی کیوں تھی؟

۲- سلمہ نے جو سوچا تھا کیا وہ اسے پورا کر سکتی ہے؟ غور کریں۔

۳- اپنے آس پاس تجربہ کے ذریعہ معلوم کرو کہ چھوٹے کسان اپنی پیداوار کسے بیچتے ہیں اور انھیں کس پریشانیوں کا مقابلہ کرنا پڑتا ہے؟

۴- مکھانا پیدا کرنے والے کسان اپنی فصل کو خود منڈی میں لے جا کر کیوں نہیں بیچتے؟

پٹنہ کے بازار

کچھ تاجر آشاپور کے آڑھتیوں سے مکھانا خرید کر پٹنہ، دربھنگہ یا دیگر شہروں کے تھوک منڈی میں بیچتے ہیں۔ حامد بھی ایسا ہی ایک تاجر ہے۔ یہ دربھنگہ سے مکھانا خرید کر پٹنہ کی تھوک منڈی میں بیچتے ہیں۔ دربھنگہ میں انھیں ۱۱۰ روپیہ فی کیلو کی قیمت سے مکھانا حاصل ہو جاتا ہے۔ پٹنہ لانے اور پیکنگ کرنے میں ۸ سے ۱۰ روپیہ فی کیلو خرچ آتا ہے اور پٹنہ کی تھوک منڈی میں وہ ۱۰ روپیہ فی کیلو کے فائدہ پر مکھانا بیچ دیتا ہے۔

پٹنہ کے تھوک بیچنے والے بھی ۱۰ روپے فی کیلو کا فائدہ لے کر خردہ دکانداروں کو بیچ دیتا ہے۔ تھوک بیچنے والے بڑی تعداد میں خرید و فروخت کرتے ہیں اس وجہ سے وہ زیادہ کما لیتے ہیں۔ خردہ دکاندار لگ بھگ ۱۶۰ روپے فی کیلو کی قیمت سے خریدتا ہے۔ اسے دکان تک مکھانا لانے میں لگ بھگ ۴ روپے

فی کیلو کا خرچ آتا ہے۔ خردہ تاجر گاہکوں کو ۳۰ سے ۴۰ روپے فی کیلو کے فائدہ پر بیچتا ہے۔ اس طرح شہری گاہکوں کو ۱۷۰ سے ۱۸۰ روپے فی کیلو مکھانا حاصل ہوتا ہے۔

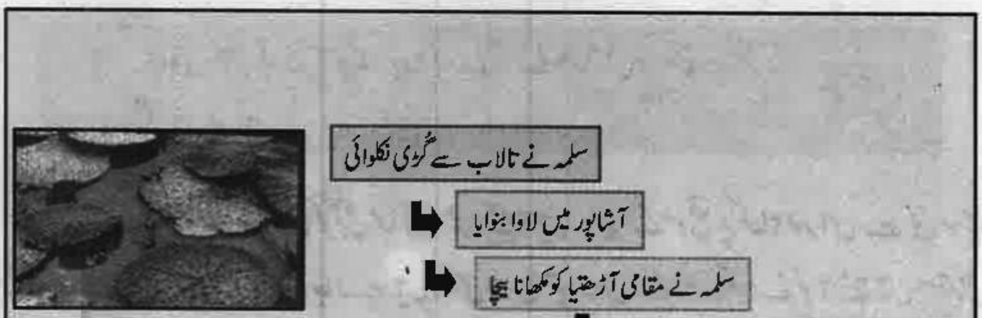
مذکورہ کڑیوں میں ہم لوگ دیکھتے ہیں کہ سب سے زیادہ محنت کے باوجود کسانوں کو صحیح فائدہ نہیں حاصل ہوتا ہے۔

?

۱۔ تھوک تاجر اور خردہ تاجر میں کیا فرق ہے؟

۲۔ تھوک تاجر اور خردہ تاجر میں کون زیادہ فائدہ کماتا ہے؟

پٹنہ کے گاہکوں تک پہنچنے میں مکھانے کو کن کن کڑیوں سے گزرنا پڑتا ہے؟ نیچے دی گئی تصویروں کو دیکھ کر سمجھیں:



* آپ کے گھر پر استعمال کی جانے والی کسی دو چیزوں کے بارے میں معلوم کریں کہ وہ کن کڑیوں سے گزر کر آپ کے پاس پہنچتی ہیں؟

?

ممالک اور غیر ممالک کے بازار

کچھ تھوک تاجر دلی جیسے شہروں کے تھوک تاجروں کو سیدھے مکھانا بیچتے ہیں۔ دربھنگہ یا پٹنہ سے دلی بھیجنے کا مکھانے کا فی بورا ۱۰۰ سے ۱۱۰ روپے تک کا خرچ آتا ہے۔ اس طرح وہاں کے تھوک تاجر کو ۱۶۰ سے ۱۶۵ روپے فی کیلو سے مکھانا حاصل ہوتا ہے۔ دلی جیسے شہروں کے خردہ دکانوں میں یہ ۲۰۰ سے ۲۵۰ روپے فی کیلو کی قیمت سے گاہکوں کو حاصل ہوتا ہے۔ کئی بڑی اور ماڈرن دکانوں میں مکھانا الگ الگ وزن کے پیکٹوں میں ۵۰۰ سے ۶۰۰ روپے فی کیلو کی قیمت سے بکتا ہے۔ یہاں بکنے والے مکھانے کافی اچھے قسم کے ہوتے ہیں۔

* کیا اس بہتر قیمت کا فائدہ پیدا کرنے والے کو حاصل ہو سکتا ہے؟ اگر ہاں تو کیسے؟

?

دلی کے کچھ تاجران مکھانوں کو خلیجی ممالک میں بھیجتے ہیں۔ عید کے موقع پر مکھانا اور اس سے بنی سوئیاں، کھیر، خلیجی ممالک میں مسلسل پسند کیے جا رہے ہیں۔ اسی طرح تیوہاروں کے علاوہ مکھانے کو ناشتے میں استعمال کیا جاتا ہے۔

بازار اور برابری

بازاروں میں یہ سلسلہ مکھانا پیدا کرنے والے کو بڑے اور ماڈرن دکانوں کے خریدار سے جوڑ دیتا ہے۔ اس کی ہر ایک کڑی پر مکھانا خریدنا اور بیچنا ہوتا ہے۔ بڑی اور جدید دکانوں، سوپر مارکٹ اور مال کے دکاندار نے اپنی بناوٹ اور بیچنے کے خوبصورت طریقوں کی بنا پر زیادہ منافع کمایا۔ اس کے مقابلے میں تھوک بیچنے والوں اور خردہ بیچنے والوں کا فائدہ اوسط درجے کا رہا۔

اس میں ہم نے دیکھا کہ مکھانا پیدا کرنے والے چھوٹے کسان اور لاوا بنانے کے عمل سے منسلک لوگوں کو کڑی محنت کے باوجود صحیح فائدہ یا محنت کا پھل نہیں ملا۔ بازار میں ان کی پیداوار کی صحیح قیمت نہیں مل پاتی

ہے۔ دوسرے تاجروں کی حالت اوسط درجے کی ہے۔ پیدا کرنے والوں کے مقابلے میں انھیں زیادہ کمائی ہوئی ہے۔ لیکن بڑے اور جدید دکانوں کے دکانداروں کے مقابلے میں ان کی کمائی کم ہے۔

اس طرح بازار میں سبھی لوگ برابر نہیں کماتے ہیں۔ جمہوریت کے تحت آنے والے سب کو بازار میں صحیح مزدوری یا کمائی کرنے کا موقع ملنا چاہیے۔ اگر مزدوری صحیح نہیں ملے گی تو کسان اور دیگر محنت کش اپنے کو دوسروں کے برابر کیسے سمجھیں گے۔

> ایک طرف جہاں بازار لوگوں کو کام کرنے، ان چیزوں کو بنانے اور بیچنے کا موقع دیتا ہے، جس کی وہ پیداوار کرتے ہیں۔ تو دوسری طرف وہ لوگ ہیں جن کے پاس روپے ہیں، اپنی خودمختار اِکائیاں ہیں، بڑے بڑے گدام، دکان اور دیگر اقتصادی بناوٹیں ہیں۔ غریبوں کو بہت سی چیزوں کے لیے امیر لوگوں پر منحصر رہنا پڑتا ہے اور ان انحصار کرنے والوں کی وجہ سے بازار میں ان کا استحصال ہوتا ہے۔ ان مصیبتوں کے حل کے راستے تلاش کر کے ہمیں ان راستوں پر چلنا ہوگا۔

——xxxxx——

مشق

(۱) کیا سلمہ کو اپنی محنت کا صحیح معاوضہ حاصل ہوا؟ اگر نہیں تو کیوں؟

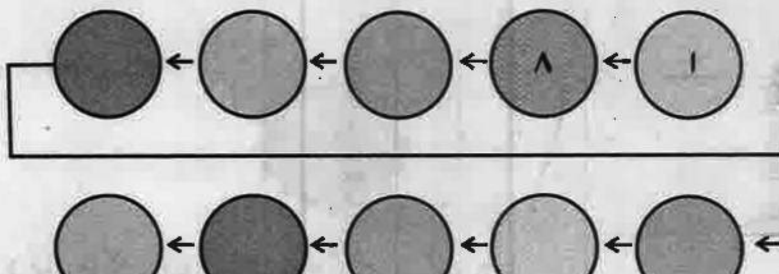
(۲) اقتصادی طور پر مضبوط کھانا پیدا کرنے والے بڑے کسان اپنی فصل کو کہاں بیچیں گے؟

(۳) کھانا پیدا کرنے والے کسان اور ان سے منسلک مزدوروں کے حالات اور انھیں حاصل ہونے والے فائدے یا مزدوری کا بیان کریں۔ کیا آپ سمجھتے ہیں کہ ان کے ساتھ انصاف ہوتا ہے؟

(۴) چائے میں چینی دودھ اور پتی کا استعمال ہوتا ہے۔ باہم تبادلۂ خیال کریں کہ یہ چیزیں بازار کی کس سلسلے سے ہوتے ہوئے آپ تک پہنچتی ہے؟ کیا آپ ان سب لوگوں کے بارے میں سوچ سکتے ہیں، جنھوں نے ان چیزوں کی پیداوار اور تجارت میں مدد کی ہوگی؟

(۵) نیچے دیئے گئے جملوں کو صحیح ترتیب میں سجائیں اور پھر نیچے بنے دائروں میں صحیح ترتیب کے اعداد بھریں۔
پہلے دو گولوں میں آپ کے لیے پہلے سے ہی اعداد بھر دیئے گئے ہیں:

۱- سلمہ مکھانا پیدا کرتی ہے۔
۲- مقامی آڑھتیا پٹنہ کے تھوک تاجر کو بیچتا ہے۔
۳- آشاپور میں مکھانا کا لاوا بنوانے لاتی ہے۔
۴- خلیجی ممالک کو بھیجا کرتے ہیں۔
۵- دلی کے تاجروں کو بیچتے ہیں۔
۶- مزدور گُڑیوں کو جمع کرتے ہیں۔
۷- سلمہ آشاپور کے آڑھتیوں کو مکھانا بیچتی ہے۔
۸- آشاپور میں گُڑیوں سے لاوا بنایا جاتا ہے۔
۹- خردہ تاجر کو بیچتے ہیں۔
۱۰- گاہکوں کو حاصل ہوتا ہے۔



****