



चिरन मानन्धर



# सडक खानाको संस्कृति

## चिरन मानन्धर

तिनीहरूका थुप्रै प्रशंसकहरू हुन्छन्, तर तिनीहरू ख्याति प्राप्त कलाकार होइनन् । तिनीहरूका ग्राहकहरू उनीहरूको खानेकुराबारे मदमत्त भएर बखान गर्छन्, तर तिनीहरूको बारेमा कहिल्यै समीक्षा हुँदैन । पारखीहरू तिनीहरूको व्यञ्जनको विशेषताहरूको सहरभरि चर्चा गर्छन्, तर तिनीहरू सधैं ओभेलमै रहेर परिश्रम गरिरहन्छन् (New York Times 2005) ।

### पृष्ठभूमि र ऐतिहासिक पक्ष

नेपालमा सहरीकरणको प्रक्रिया द्रुत गतिमा अगाडि बढेको छ । देशको ग्रामीण भागहरूभन्दा सहरबजार नेपालीहरूका लागि आर्कषणको केन्द्र बनेको छ । यसको मुख्य कारण मानव जीवनका अत्यावश्यक पूर्वाधारहरू सहरबजारमा केन्द्रित हुनु हो । २०५२ सालपछिका वर्षहरूमा राज्य पक्ष र विद्रोही माओवादीबीच चलेको सशस्त्र द्वन्द्वले ग्रामीण क्षेत्रहरूमा उत्पन्न असुरक्षा र आर्थिक गतिविधिको अभावमा सिर्जित बेरोजगारका कारण पनि अवसरको खोजी गर्दै सहरमा विस्थापित हुनेहरूको संख्या बढ्दै गइरहेको छ । यसले सहरमा जनसंख्याको चाप मात्र

होइन गरिवी, बेरोजगार र खाद्य असुरक्षा पनि वृद्धि भएको छ। दुई/चार ओटा गाउँहरूलाई मिलाएर निर्माण गरिएका नवोदित सहरहरूभन्दा राजधानी सहर काठमाडौँमा शिक्षा, स्वास्थ्यलगायत उद्योग व्यवसायको अवसर अझ बढी भएकाले ग्रामीण भेगहरूबाट सहर छिर्नेहरूको पहिलो करोजाइ भारतका केही सहरहरूवाहेक काठमाडौँ नै हुने गरेको छ। देशका ग्रामीण भेगहरूबाट अवसरको खोजीमा सहरी क्षेत्रलगायत काठमाडौँ छिर्न बाध्य भएकाहरू वा स्थानीय गरिब सहरियाहरूलाई औपचारिक रोजगारीका क्षेत्रमा पाइने सीमित अवसरहरू उनीहरूका लागि “आकासको फल” जस्तै हुने गरेको छ। औपचारिक क्षेत्रले धेरै अवस्थामा विशिष्ट शिक्षा र सीपको माग गर्नाले पनि यी अवसरहरूमा सबैको पहुँच रहँदैन। औपचारिक क्षेत्रमा रोजगार हात पार्न असफल भएपछि आफ्नो जीविकोपार्जनका लागि अनौपचारिक रोजगारीको क्षेत्रको रूपमा परिचित सानो स्तरको उत्पादन कार्य एवं सेवा र सरसामान बेच्ने काममा धेरै व्यक्ति संलग्न हुन्छन्। थोरै लगानी र साधारण प्रविधिको प्रयोग गरी आयआर्जन र रोजगारी सिर्जना गर्नु अनौपचारिक क्षेत्रको मुख्य उद्देश्य रहेको हुन्छ। प्रायः यस्ता कार्यहरूले आधिकारिक निकायहरूबाट मान्यता प्राप्त गरेका हुँदैनन्। दश जनाभन्दा कम व्यक्तिहरू काममा संलग्न हुनु, त्यसमा पनि पारिवारिक सदस्यहरूको बाहुल्य रहनु, आर्थिक लगानी कम हुनु, अधिक काम श्रमप्रधान हुनु, कामका लागि साधारण सीपको मात्र आवश्यकता पर्नु, काम गर्दागर्दै सीप आर्जन गर्नु अनौपचारिक क्षेत्रका मुख्य विशेषता हुन् (Drapar 1996)। एक अध्ययनअनुसार अनौपचारिक क्षेत्रले दक्षिण पूर्वी एसिया र दक्षिण एसियाका सहरी क्षेत्रका ५० देखि ६० प्रतिशत क्रियाशील जनशक्तिलाई रोजगारीको अवसर प्रदान गरिरहेको अनुमान छ। काठमाडौँकै गरिब वर्ग तथा अवसरको खोजी गर्दै काठमाडौँ प्रवेश गर्नेहरूले जीविकोपार्जनका लागि विविध व्यवसायहरूलाई अँगाल्ने गरेका छन्। त्यसमा यहाँको मुख्य सडक र गल्ली चोकहरूमा खानेकुरा बेचेर जीविका चलाउनेहरूको संख्या उल्लेख्य रहेको छ।

पेय पदार्थ, चमेना र खाना अन्य धेरै प्रकारका परिकारहरू सडक खानाअन्तर्गत पर्दछन्। सडक खानाले सडक वा सार्वजनिक स्थलहरूमा पाइने तयारी खाना र पेय पदार्थहरूलाई बुझाउँछ। यसलाई तयार गर्ने र बेच्ने काम घुम्ती व्यापारीहरूले गर्दछन्। सडक खानाको मुख्य विशेषता भनेकै तयार गरिएको खानाहरू सडकमा बेच्नु हो। सडक खाना स्थायी रूपले निर्माण गरिएको ठाउँहरूमा विक्री नगरी ठेलागाडा, अस्थायी स्टल, टोकरी, बाक्सा आदिमा राखेर

सडकमा बेचिन्छ। सडक खाना र होटल, रेस्टुराँ तथा फास्ट फुडमा पाइने खानाबीचको प्रमुख अन्तर नै यही हो।

करिब एक दशक अधिदेखि व्यापकता लिनै गएको सडकमा खानेकुरा बेच्ने प्रचलनको इतिहास नेपालमा २०१० साल अधिदेखि नै रहेको पाइन्छ। २०१० सालअघि काठमाडौँका पुराना बस्तीहरू असन, इन्द्रचोक, वसन्तपुर, नयाँ सडकका बाटाहरूमा पोलेको वा उसिनिएको आलु, सखरखण्ड, भटमास, बारमजा (केराउ, चना, भटमास पानीमा भिजाएर बाहिरको बोक्रा भिकेर तेलमा भुटेको परिकार), सेलरोटी, मासको बारा, चटामरी बेच्ने गरेको पाइन्छ्यो। साँझपख टुँडिखेलमा फुटबल खेल्नेलाई लक्षित गरेर बारमजा र बरफ टुँडिखेल वरपर पनि बेचिन्थ्यो। करिब पाँच दशकअघि आफ्नो व्यापार व्यवसायको सिलसिलामा तिब्बत आवतजावत गर्ने काठमाडौँका नेवार समुदायका व्यापारीहरूले तिब्बतबाट मःमः बनाउने सीप सिकेर आएका थिए। उनीहरूबाट उक्त सीप अरूले सिकी जनसेवा सिनेमा हल हालको विशालबजार क्षेत्र वरपर साँझ पख मःमः बेच्ने गरिन्थ्यो। २०२८ (सन् १९७२) सालमा पाकिस्तानबाट बंगलादेश छुट्टिने क्रममा बंगलादेशबाट शरणार्थी भएर आएकाहरूले बाटोमा मकै पोलेर बेच्ने चलनको सुरुआत गरेका थिए। त्यस्तै नेपालमा हिप्पीहरूको आगमनसँगै वसन्तपुर डबलीमा चिया चमेना बेच्न सुरु गरिएको थियो।

धार्मिक र सांस्कृतिक उपजको रूपमा रहेको छोइछिटोले गहिरो जरा गाडेको नेपाली समाजमा घर बाहिर गएर होटल तथा रेस्टुराँहरूमा खाना खानुलाई सहज रूपमा ग्रहण गरिँदै थियो। त्यस्तो अवस्थामा सडकमा सबैले देख्ने गरी जसले पायो त्यसले पकाएको खाना खानु त 'जातै फाल्नु' सरह हुन्थ्यो। त्यसैले बाटोमा खाना खाइहाले पनि असजिलो मान्दै चिनेजानेका मान्छेको आँखा छलेर खानु पर्दथ्यो। त्यसबाहेक मान्छेहरू घर बाहिरको काममा कमै संलग्न हुने, आफ्नो परिवारलाई आवश्यक पर्ने खाना घरमै तयार गरिने भएकाले पनि घर बाहिर गएर खाना खाने चलन कमै थियो। सामाजिक र आर्थिक परिवर्तनको गतिसँगै घर बाहिर काम गर्नु धेरै श्रमजीवीहरूका लागि दैनिकी मात्र भएन यसले आर्थिक अवस्थामा पनि सुधार ल्यायो विस्तारै होटल र रेस्टुराँहरूमा खाना खाने चलन पनि बढ्दै गयो जसलाई सहज रूपमा लिन थालियो। यसले मान्छेको खानपानमा परिवर्तन ल्याउन पनि मद्दत गर्‍यो। महँगो होटल, रेस्टुराँ र फास्ट फुडहरूमा सहरी गरिब, कम आमदानी भएका समूह र मध्यम वर्गीय व्यक्तिहरूको पहुँच पुनः नसकिरहेको अवस्थामा सजिलोसँग सस्तो मूल्यमा सडकमै प्राप्त हुने सडक खानाले उनीहरूलाई नौलो स्वादको अनुभूति दियो। यसबाट उनीहरूका लागि

अत्यावश्यक पोषणसमेत प्राप्त हुने भएकाले सडक खानामा त्यस्ता वर्गहरूको आर्कषण भन्ने बढ्दै गइरहेको छ । अर्कोतर्फ जीविकोपार्जनका अन्य विकल्प नभएका सहरमा बसोबास गर्ने त्यस्तै अर्को वर्गलाई रोजगारको अवसर पनि प्रदान गरेको छ । यसको परिणामस्वरूप सडकमा खाना बेच्ने र खाने दुवैको संख्या ज्यामितीय दरमा वृद्धि भइरहेको छ ।

### सडक खानाप्रतिको आर्कषण

शैक्षिक योग्यता एवं सीपको कमी र अन्य व्यापार व्यवसाय गर्नलाई आवश्यक पुँजीको अभाव हुनेहरूले सहरी क्षेत्रमा जीविकोपार्जनका लागि विभिन्न रणनीतिहरू अपनाउने क्रममा सडकमा खाना बेचिरहेको पाइन्छ । औपचारिक क्षेत्रमा रोजगारी नपाउनेहरूका लागि यो व्यवसाय रोजगारी र आयआर्जनको मुख्य स्रोतको रूपमा देखापरेको छ । कुनै शैक्षिक योग्यताको आवश्यकता नपर्ने, थोरै लगानी र सामान्य सीपमै पनि यो व्यवसाय सञ्चालन गर्न सकिने भएकाले पनि दिन प्रतिदिन यस व्यवसायमा लाग्नेहरूको संख्या बढ्दै गएको हो ।

माओवादी विद्रोह र राजदरबार हत्याकाण्डपछि पर्यटक आउन कम भएकाले होटल, रेस्टुराँको व्यापार धराशयी भएको मानिन्छ । त्यसको परिणामस्वरूप होटल र रेस्टुराँहरूले वर्षौंदेखि काम गर्दै आइरहेका सेफ र कुकहरूलाई थोरै ज्याला दिने मात्र होइन कामबाट पनि हटाएका थिए । यसरी हटाइएकाहरू, थोरै ज्यालामा काम गर्न नचाहनेहरू, विभिन्न होटलहरूमा सानोतिनो काम गर्ने क्रममा खाना बनाउने सीप सिकेकाहरू र होटल व्यवसाय गर्दा ऋण लागेका धेरै व्यक्तिहरूको आर्कषणको केन्द्र भएको छ सडकमा खाना बेच्ने व्यवसाय । त्यसबाहेक अरूकोमा काम गर्दा बढी घोटिनुपर्ने, समयमा पैसा नपाइने र पहिला सम्भौता गरेकोभन्दा कम तलब पाइने हुँदा पहिले होटल, रेस्टुराँमा काम गर्नेहरू स्वरोजगारको भावनाबाट प्रेरित भएर यो व्यवसायमा लागेका छन् । आफ्नै व्यवसाय भएकाले कुन समयमा काम गर्ने, कति समय काम गर्ने भन्ने आफैले निर्धारण गर्न सकिने हुँदा काम गर्न सजिलो हुने धारणा त्यस्ता व्यक्तिहरूको रहेको छ । होटल रेस्टुराँमा जस्तो सडकमा खाना उधारोमा बेच्न पर्दैन । नगद कारोबार हुनु अर्को महत्वपूर्ण पक्ष हो ।

गाउँमा रातदिन दश नंग्रा खियाउँदा पनि विहान बेलुकीको छाक टार्न मुश्किल पर्नेहरू, गाउँमा भएको जायजेथा दैवीप्रकोपमा परेर थातथलो छोडेर राजधानी भित्रिएकाहरू पनि दैनिक रोजीरोटी चलाउन यो पेसाप्रति आर्कषित भएका छन् । दुई/तीन दशकबाट सडकमै खाना बेच्दै आइरहेकाहरू भने यही पेसाबाट दैनिक गुजारा चलिनेहरूको र अन्य पेसाबारे जानकारी नभएकाले यही

पेसालाई निरन्तरता दिइरहेका छन् । यस क्षेत्रमा दशकौंदेखि लागेर यही पेसाबाट जोहो गरेको पैसाले आफ्नो पुख्यौली गाउँ र राजधानीमै घरजग्गा जोडेको सन्दर्भ पनि व्यवसायीहरू बताउँछन् ।

सडक खानाको अधिक पारखी युवा जमातहरू रहेका छन् । त्यस्ता युवाहरूलाई सडक खानाको स्वाद सँगसँगै त्यहाँ हुने उत्सवमय वातावणले लोभ्याउने गरेको छ । उनीहरूले सडक खाना भोक मेट्नबाहेक साथीभाइसँग बसेर मनोरञ्जन गर्ने उद्देश्यले खाने गरेको पाइन्छ । वसन्तपुर क्षेत्र सडक खानाको स्वाद लिँदै प्रेम र विचारको विनिमय गर्ने उत्कृष्ट थलोका रूपमा प्रख्यात रहेको छ । त्यसैले उपत्यकाका विभिन्न ठाउँदेखि युवायुवतीहरू त्यहाँ चिया नास्ता खान भेला हुने गरेका छन् ।

सहरी खाद्य सुरक्षाको स्तर वा पहुँचलाई दुइटा दृष्टिकोणबाट हेर्न सकिन्छ । पहिलो, भौतिक पहुँचअन्तर्गत सहरका उपभोक्ताहरू स्वस्थ रहनका लागि आवश्यक पर्ने खाद्यान्न पर्दछ । दोस्रो, आर्थिक पहुँच वा सहरवासीहरूलाई स्वस्थ रहनका लागि आवश्यक पर्ने खाद्यान्न खरिद गर्ने क्षमता पर्दछ । आर्थिक पहुँचलाई व्यक्तिगत आय र खाद्यान्नको मूल्यले निर्धारण गर्दछ (Seidler 2006) । खाद्यान्नको मूल्य चर्को भएमा वा व्यक्तिको क्रयशक्तिभन्दा खाद्यान्नको मूल्य बढी भएमा खाद्य असुरक्षाको खतरा रहन्छ ।

होटल रेस्टुराँमाभन्दा धेरै सस्तोमा सडकमा खाना पाइने हुँदा कम आमदानी हुने वर्ग र अन्य समूहहरू जस्तै विद्यार्थी, मजदुर, र सडकमै अन्य व्यापार व्यवसाय गरेर बसेका व्यक्तिहरूका लागि सडक खाना लोकप्रिय बनेको छ । निश्चित कामले मात्र कुनै ठाउँमा आउने जानेहरूलाई त्यस ठाउँको होटल रेस्टुराँको खाना वा मूल्यको विषयमा कमै जानकारी हुन्छ । त्यसैले पनि सजिलै पाइने सडक खाना खान रुचाउने मानिसहरू बढिरहेका छन् । खाजा खाने समय कम भएका कर्मचारी, व्यापारीलगायत कालीमाटी, रत्नपार्क, बानेश्वर, चाबहिल जस्ता ठाउँहरूदेखि गन्तव्यतिर पुग्न यातायातको साधन पर्खिवसेका व्यक्तिहरू सडकमा तयारी अवस्थाको खाना पाइने भएकाले समयको बचत हुने बताउँछन् । त्यसैले पनि सडक खाना उनीहरूको रोजाइमा पर्ने गरेको छ । भोक नलाग्दा नलाग्दै पनि बाटोमा आवतजावत गर्दा सडकमा बनाइरहेको खानाको बास्नाले मुखभरि पानी आएर मन थाम्न नसकी सडक खाना खानेहरू पनि धेरै छन् ।

बिहान दिउँसोको खाजा तयार गर्न लाग्ने इन्धन, खाना बनाउन चाहिने सामग्री खोज्न र त्यसलाई तयार गर्न लाग्ने समयको तुलनामा सडकमा पाइने खाना धेरै सस्तो पर्दछ । यसले घर बाहिर कामकाज गर्न जाने गृहिणीहरूलाई

सजिलो भएकाले उनीहरू सडक खानाको नियमित ग्राहक भएका छन् । नियमित ग्राहकहरूलाई व्यापारीहरूले छुटसमेत दिने गरका छन् । विभिन्न ठाउँहरूमा विशेष ग्राहक हुने गरेका छन् । कालीमाटीमा साँझ ५ बजेदेखि बिहान ७ बजेसम्म चिया नास्ता बेच्ने गरिन्छ । कालीमाटी तरकारी बजारमा राति एक बजेदेखि विभिन्न ठाउँहरूबाट तरकारी ल्याइने हुँदा तरकारी व्यापारीहरू र ट्याक्सी चालकहरू सडक खानाका विशेष ग्राहक हुने गरेका छन् । डिस्को, दोहोरी र रेस्टुराँमा रमझम गरेर घर फर्केकाहरू त्यहाँभन्दा धेरै सस्तोमा सडक खाना पाइने हुँदा ठमेल सञ्चय कोष कार्यालयअगाडि राति १०/११ बजेपछि चहलपहल हुने गरेको छ । त्यहाँ पाइने छोयला, कचिला, चिउरा, मःमः, एग रोल, उसिनेको अण्डा जस्ता खानाको स्वादमा डिस्को, दोहोरी र रेस्टुराँमा काम गरेर फर्केका कामदारहरू पनि रमाउने गरेका छन् ।

### सडकमा खाना बेच्नेहरूको सामाजिक-आर्थिक अवस्था

विभिन्न जातजातिका महिला र पुरुषहरू यस पेसामा संलग्न छन् । उमेर समूहका आधारमा सडकमा खाना बेच्नेहरू १३ देखि ६० वर्षसम्मका रहेका छन् । काठमाडौँ उपत्यका र यसका आसपासका जिल्लालगायत पूर्वी क्षेत्रका मानिसहरूको यस पेसामा बाहुल्य रहेको छ । पश्चिमी क्षेत्रका प्रायः मानिसहरू रोजगारीको खोजीमा भारत जाने भएकाले त्यस क्षेत्रका मानिसहरूको यस पेसामा संलग्नता पातलो देखिन्छ ।

यस पेसामा संलग्न अधिक व्यक्तिहरू विवाहित र एकात्मक परिवारमा बस्ने गरेका छन् । महँगी र धेरै जनाका लागि कोठा बहालमा नपाइने भएकाले एकात्मक परिवारमा बस्नु उनीहरूको रहर मात्र होइन वाध्यता पनि हो । एक जनाको कमाइले जीवन धान्न गाह्रो भएपछि सम्पूर्ण परिवार काठमाडौँका विभिन्न ठाउँहरूमा सडक खाना बेचेर जीवन गुजारा गरेको पनि पाइन्छ । मधेसी समुदाय र भारतीय मूलका व्यक्तिहरूको परिवारका अन्य सदस्य गाउँमै वा मूल घरमै बस्ने भएकाले उनीहरू साथीहरूसँग बस्ने गरेका छन् । सडकमा खाना बेच्नेहरू घरमूली पनि आफैँ भएकाले यसरी कमाएको पैसा नै उनीहरूको परिवारको नगद आम्दानीको स्रोत हुने गरेको छ ।

सडकमा खाना बेच्ने पुरुषहरूको तुलनामा महिलाहरूको संख्या ज्यादै कम छ । तथापि खाना सडकमा बेच्न लैजानु अगाडि खाना तयार पार्न चाहिने आवश्यक सामग्रीहरू खरिद गर्ने, पखाल्ने, काट्ने, भाँडावर्तन सरसफाइ गर्ने काममा महिलाले पुरुषहरूलाई नेपथ्यमा बसेर सहयोग गर्दछन् । श्रीमान्को



मृत्यु भइसकेको, श्रीमान्ले अरू नै श्रीमती ल्याएर छोडेका अधिक महिलाहरूले पेट पाल्नाका लागि सडकमा खाना बेच्ने गरेको भेटिन्छ। श्रीमान्ले गर्ने अन्य व्यवसायबाट हातमुख जोड्न नपुगेपछि यस पेसामा लागेका महिलाहरू पनि पाइन्छन्।

सामान्य जोड घटाउ जान्नेदेखि स्नातक तहमा अध्ययन गरिरहेकाहरू पनि आफ्नो अध्ययनलाई निरन्तरता दिन चाहिने आवश्यक खर्च जुटाउन यस पेसामा संलग्न छन्। तर स्कूलको अध्ययन पूरा गर्नेहरूको संख्या नगन्थ मात्र रहेको छ। प्रायः सडकमा खाना बेच्नेका बालबालिकाहरू कम शुल्क लाग्ने बोर्डिङ स्कूलमा पढ्ने गर्छन्। धेरै सन्तान हुनेहरूका लागि आफ्ना नानीहरू बोर्डिङमा पढाउनु भनेको महँगो सपना मात्र हुने गरेको छ।

यस पेसामा संलग्न काठमाडौँ बाहिरका अधिक व्यक्तिहरू एउटा कोठा भाडामा लिई सम्पूर्ण परिवार बस्ने गर्छन्। मधेसीहरू र कतिपय अवस्थामा भारतीय मूलका व्यक्तिहरू आफ्ना गाउँघरका साथीभाइ वा यस्तै पेसामा लागेकाहरूसँग मिलेर एउटा कोठामा तीन/चार जनासम्म बस्ने गरेका छन्। सडकमा खाना बेच्नेहरूले मासिक छ सयदेखि पन्ध्र सयसम्म कोठा भाडामा खर्च गर्दछन्।

### आवश्यक पर्ने पूर्वाधार र लगानी

सहरको सडक, गल्ली, चोक, पार्क, हस्पिटल, स्कूल-कलेज, व्यापारिक भवन र अन्य सार्वजनिक स्थलहरू सडक खाना पाइने प्रमुख थलो हुन्। सडक पेटी र डबलीहरूको सानो ठाउँमा गुडाउन हुने स्टल, टोकरी र स्टलको बाक्साहरूमा राखेर खाना बेच्ने गरेको पाइन्छ। सडकमा खाना बेच्नेहरूले सामान्यतः खाना पकाउन र पानी राख्न भाँडावर्तन, खाना पकाउन र तताउनका लागि गोलको प्रयोग हुने चुलो र स्टोभको प्रयोग गर्ने गरेका छन्। आफूले सञ्चालन गरेको होटल नचलेपछि सडकमा खाना बेच्न थालेका व्यवसायीहरूले भने पहिले होटलमा प्रयोग गरेको महँगो ओभन र रोस्टर पनि प्रयोगमा ल्याएका छन्। योबाहेक ग्याँस चुल्होको पनि प्रशस्त प्रयोग भएको देखिन्छ। पानीको अभावका कारण राम्रोसँग सरसफाई गर्न नसकिने, ग्राहकहरूले दिगमिग मान्ने हुनाले अन्य भाडाहरूभन्दा खाना खानका लागि टपरी, दुना, 'डिस्पोजेबल प्लेट' र गिलासको प्रयोग बढ्दै गइरहेको छ।

घुम्ती स्टलको निर्माण गर्नका लागि छ हजारदेखि सात हजारसम्म लाग्छ भने टोकरी र बाक्साको मूल्य दुई सयदेखि एक हजार पाँच सयसम्म पर्दछ।

विभिन्न ठाउँहरूमा स्थानीय संघसस्था, क्लब र व्यक्तिहरूले समेत सडकमा खाना बेच्नेहरूबाट मासिक भाडास्वरूप पैसा लिने गरेका छन् । नयाँ सडकको नाइट मार्केटमा मासिक नौ हजार, वसन्तपुरको केही स्थानहरूमा स्थानीय कुमारी क्लबले मासिक तीन सयदेखि छ सय, खिचापोखरीको नबिल बैंक अगाडिको स्थानमा पार्किङको पैसा उठाउने व्यक्तिहरूले मासिक एक हजार पाँच सय भाडा लिने गरेका छन् । नारायण बाल पुस्तकालय र नारायण चाइल्ड लर्निङ सेन्टरको सहयोगार्थ भिड्गु मंका खलः ले कालीमाटीमा सञ्चालन गरेको घुम्ती खाजा पसल चलाउनेहरूबाट मासिक छ हजार भाडा लिने गर्दछ ।

स्वामित्वको आधारमा एकल व्यक्तिको र दुई वा दुईभन्दा बढी व्यक्तिहरूले साभेदारी गरेर व्यवसाय सञ्चालन गरेको पाइन्छ । नयाँ सुरु गर्ने धेरैले साथीभाइ र नातागोताहरूसँग साभेदारी गरेर व्यवसाय सञ्चालन गरेका छन् । केही ठाउँहरूमा मासिक ज्यालादारीमा कामदार राखेर पनि व्यवसाय सञ्चालन गरिरहेको भेटिन्छ । उनीहरूले कामदारलाई खाने र बस्ने सुविधाका साथै मासिक एक हजार पाँच सयसम्म ज्याला दिने गरेका छन् ।

### व्यवसायको प्रकृति, परिकार र मूल्य

मःमः काठमाडौँको सडक खानामा सबैभन्दा लोकप्रिय रहेको छ । जाडोमा बढी बिक्री भए पनि गर्मीमा पनि यसको व्यापारमा कमी नहुनाले यसलाई “सदाबहार” सडक खाना भन्दा पनि हुन्छ । तयारी खाना बेच्नेहरूमध्ये काठमाडौँमा मःमः नपाइने सडक खाना बेच्ने स्टल र गाडाहरू विरलै मात्र भेटिन्छ । सस्तो पर्ने भएकाले भेज र बफ मःमःको माग बढी छ । अधिकांश ठाउँमा दैनिक दुई/तीन किलोसम्म किमा मःमः बनाउन खपत हुने गरेको छ । नयाँ सडकको नाइट मार्केटमा रहेको एक मात्र मःमः बेच्ने ठाउँमा बेलुकी भ्याइनभ्याइ हुन्छ । भेज तथा बफ मःमः प्रतिप्लेट २० र ३० रुपैयाँसम्म पर्ने गरेको छ । अधिकांश ठाउँमा दैनिक एक हजारदेखि बाह्र सयसम्मको व्यापार हुने गरेको छ । नयाँ सडकको नाइट मार्केटमा दैनिक तीन हजारदेखि पैंतीस सयसम्मको व्यापार हुने गरेको छ ।

भेलपुरी, पानीपुरी, फालपुरी, पाउ भाजी, आलु टिक्की, पापडी चाट जस्ता परिकारहरूले काठमाडौँमा पाइने सडक खानाको महत्त्वपूर्ण हिस्सा ओगट्न थालेको छ । पछिल्ला केही वर्षमा काठमाडौँमा सडक खानाको प्रचलन बढ्न थालेपछि यी परिकारहरू पनि सडक खानाको आकर्षण बनेका छन् । यी परिकार बेच्नेहरू प्रायः धनुषा, महोत्तरी एवं भारतका मोतिहारी जिल्लाका धेरै छन् । नयाँ

सडक, विशालबजार र वसन्तपुर क्षेत्र यी परिकार पाइने प्रमुख थलो हुन् । यी व्यापारीहरू दिउँसो सहरका विभिन्न भागहरूमा बेचिसकेर साँझ ५ बजेपछि विशालबजार र वसन्तपुर क्षेत्रमा आउने गरेका छन् । अन्य ठाउँहरूमा भन्दा नयाँ सडक र वसन्तपुर क्षेत्रमा स्तरीय ग्राहक हुने भएकाले खाने कुरा पनि गुणस्तरीय हुनुपर्ने व्यापारीहरूको अनुभव रहेको छ । त्यसैले भर्खरै काम सिकेकाहरू भित्री गल्ली चोकहरूमा मात्र सीमित हुने गरेका छन् । यी परिकारहरू पाँचदेखि २५ रुपैयाँसम्म बेच्ने गरेको पाइन्छ । यी खाने कुरा बेच्ने व्यापारीहरूको संख्या धेरै भएकाले व्यापारमा प्रतिस्पर्धा बढेको छ । प्रायः यस्ता परिकार बेच्नेहरूले सबै खर्च कटाएर मासिक एक हजार भारतीय रुपैयाँसम्म बचाउने गरेका छन् ।

खिचापोखरीको पशुपति प्लाजा, नविल बैंक अगाडि करिब १५ ओटा गाडाहरूमा वर्गर, स्प्रिडरोल, चाट, फिस फ्राइ जस्ता खाना पाइन्छ । स्थानीय नेवार समुदायका व्यापारीहरूले योमरी, आलु, व, बारा, चटामरी जस्ता नेवारी परिकार पनि पस्कन थालेका छन् । ती ठाउँहरूमा चिकेन वर्गर ५० रुपैयाँ र भेज तथा बफ वर्गरको ३० रुपैयाँसम्म पर्दछ । त्यसबाहेक अन्य परिकारको मूल्य दशदेखि ३० रुपैयाँसम्म पर्ने गरेको छ । त्यहाँ दैनिक पन्ध्र सयदेखि दुई हजार रुपैयाँसम्मको व्यापार हुने गरेको छ ।

भुटेको मकै, भटमास, केराउ, चना र बदाम काठमाडौँको सडकमा छ्यासुछ्यासी देखिने गरेको छ । गाडामा यी सामानहरू राखेर व्यापारीहरू विभिन्न ठाउँहरूमा घुम्दै यी खाजा बेच्ने गरेका छन् । यो बनाउन विशेष सीपको आवश्यकता नपर्ने भएकाले यस्ता खाजा बेच्नेहरूको संख्या बढ्दै गइरहेको छ । यी खाजाहरूको प्रति माना पाँचदेखि दश रुपैयाँसम्म पर्ने गर्दछ । बेच्ने मान्छेको संख्या बढेकोले दैनिक दुई सयदेखि पाँच सयसम्मको मात्र व्यापार हुने गरेको छ । बिहान नास्ताको रूपमा गोल्मारी, सेल, मालपुवा, तरकारी बेच्नेहरूले र कालीमाटी, चाबहिलको मेडिकेयर हस्पिटलअगाडि रातिको खाजाको रूपमा चिया, चाउचाउ, अण्डा बेच्नेहरूले दैनिक पाँच सयदेखि सात सयसम्म व्यापार गर्ने गरेका छन् । वसन्तपुर, बानेश्वर चोक, आरएनएसीलगायत विभिन्न ठाउँका सडक पेटीहरूमा बिहान ४ बजेदेखि राति ८ बजेसम्म चिया बेच्नेहरूले दैनिक २०० देखि २५० कपसम्म चिया बेचेर एक हजार दुई सयदेखि एक हजार पाँच सयसम्म आमदानी गर्ने गरेका छन् । सुन्धारा क्षेत्रमा राँगोको सेकुवा बेच्ने रौतहटका करिब १० जना मुस्लिम समुदायका व्यक्तिहरूले बेलुकी ५ बजेदेखि राति ८ बजेसम्म सेकुवा बेचेर दुई सय ५० देखि पाँच सयसम्म आमदानी गर्छन् । त्यहाँ पाँच रुपैयाँ प्रति सिलको दरले सेकुवा पाइन्छ ।

रेस्टुरां सञ्चालन गर्दा सफल नभएका केही युवा व्यापारीहरूले क्रेजी इटर नाम राखेर वसन्तपुरमा सडक खाना बेचन सुरु गरेको केही हप्तामै दैनिक पैतिस सयसम्मको व्यापार गर्न सफल भएका छन्। उनीहरूले साँझ पाँच बजेदेखि रातिको नौ बजेसम्म सडक खाना बेचन राख्छन्। त्यहाँ बफ ससेज, चिकेन विड, सलामी, पनीर लगायतका अरू ठाउँमा भन्दा नौलो परिकार पाइने भएकाले उनीहरूको व्यापार दिनानुदिन बढ्दै गइरहेको छ।

रातिबाहेक अधिकांश सडकमा खाना बेच्नेहरूको दैनिकी बिहान ४ बजेदेखि सुरु हुने गर्छ। बिहान उठेर त्यस दिनका लागि सामान खरिद गर्ने र खाना बेचन जानु अगाडि आवश्यक तयारी गर्ने गरेका छन्। केही व्यक्तिहरूले बिहान चिया नास्ता बेचेर दिउँसो वा साँझ अर्को खाना बेच्ने गरेका छन्। सडकमा खाना बेच्नेहरूले दैनिक रूपमा आवश्यक सामान स्थानीय बजारबाट खरिद गर्दछन्। भण्डारणका लागि आफूसँग सुविधा नभएकाले आवश्यकताभन्दा कम सामान मात्र खरिद गर्ने गर्छन्। बचेका सामान घरकै परिवारहरूले पनि खाने गरेका छन्। मकै, भटमास, केराउ, चना, बदामलगायत पानीपुरीलाई प्लास्टिकको थैलोमा राम्रोसँग पोको पारेर भण्डारण गरी अर्को दिन बेच्ने गरेका छन्।

सडक खानाको अर्को पक्ष भनेकै उनीहरूसँग भण्डारण गर्ने ठाउँको अभाव रहनु हो, परिणाम ग्राहकहरूले सधैं ताजा खानेकुरा खान पाउँछन्। त्यस्तै सडक खाना सानो ठाउँमा तयार पारेर बेचिन्छ। त्यसैले एक ठाउँमा विविध परिकार नपाइनु सडक खानाको विशेषता हो। एउटा परिकार तयार पार्न व्यापारीहरूले आफ्नो सीप र श्रम लगाउने भएकाले निश्चित परिकारमा विशिष्टता हासिल गर्ने गर्छन्, फलस्वरूप सडक खाना मिठो हुने गर्दछ।

दैनिक रूपमा व्यापार तलमाथि भइरहने र गर्मीमाभन्दा जाडोमा बढी व्यापार हुने प्रायः व्यापारीहरूको अनुभव छ। सडकमा खाना बेच्ने व्यक्तिहरूको संख्या बढेकोले व्यापारमा प्रतिस्पर्धा बढेको छ। दुई/चार वर्षअघि अहिले जस्तो चरम प्रतिस्पर्धा थिएन। सडक खानाको व्यापार खाना बेच्ने स्थान, खानाको गुणस्तर, व्यापारीहरूको व्यक्तिगत सरसफाइ, बोली व्यवहार र मौखिक रूपमा गर्ने खानाको प्रवर्द्धनले पनि फरक पार्दछ।

### सरसफाइ र स्वास्थ्य

काठमाडौंको सडकमा बिक्री हुने अधिक परिकारहरू मासुबाट बनेको पाइन्छ। स्वास्थ्यको ख्याल गर्नेहरू र काठमाडौंमा बिक्री हुने मासुको अवस्थाका ज्ञाताहरू भने काठमाडौंको सडकमा बिक्री हुने मासुका परिकारहरूप्रति कम आकर्षित

भएको पाइन्छ। यसको मुख्य कारण सफा र व्यवस्थित बधशालाको व्यवस्था नहुनु, मासु सफा गर्न फोहोर पानीको प्रयोग गरिनु र मासु खुला रूपमा ओसारपसार गर्नु रहेको छ। यसबाहेक एक पटक प्रयोग गरिसकेको तेल पटकपटक लामो समयसम्म प्रयोग गर्ने र सडकमा खाना बेच्नेहरूमा व्यक्तिगत सरसफाइको पनि अभाव खड्किएको पाइन्छ। ग्राहककै आँखा अगाडि खाना बनाउनुपर्ने भएकाले खाना बनाउन प्रयोग हुने खाद्य पदार्थहरूको गुणस्तर ग्राहकहरूलाई जानकारी हुने र खाने कुरा पकाउने वित्तिकै तात्तौ खाने भएकाले अन्य कीटाणुहरू हुने सम्भावना भने कम हुने व्यापारीहरूको दाबी छ। मध्यमवर्गीय ग्राहकहरू सडकमा खाना खान आउन थालेकाले पहिलेभन्दा सडक खानाको गुणस्तरमा पनि सुधार भएको छ।

काठमाडौँमा बढ्दै गइरहेको वातावरणीय प्रदूषणको प्रभाव खानेकुराहरूमा पनि पर्ने पक्षलाई नकार्न सकिँदैन। काठमाडौँका खाना र पानीमा विभिन्न प्रकारका रासायनिक पदार्थहरू जस्तै डीडीटी, वीएचसी, नाइट्रेट, प्याराथाइन, फिनिटोथिन, लिड र क्रोमियमहरू आवश्यकताभन्दा बढी पाइएका छन् (Adhikari 1999)। काठमाडौँमा पानीको अभाव भएकाले प्रायः व्यापारीहरूले ढुंगेधारा र इनारको पानी पिउनलाई प्रयोग गरेका छन्। जारको पानी प्रयोग गर्नेहरूको संख्या नगण्य मात्र रहेको छ।

### उद्यमीहरूको समस्या र संघर्ष

प्रायः सरकारहरूले सम्पूर्ण अनौपचारिक क्षेत्रहरूलाई नाममात्रको आर्थिक गतिविधिको रूपमा लिने गरेको छ। आधुनिकीकरणको सिद्धान्तअनुसार अन्ततः सम्पूर्ण अनौपचारिक क्षेत्रहरू आधुनिक पुँजीवादी क्षेत्रमा विलीन हुन्छन्। अनौपचारिक क्षेत्रको रूपमा रहेको सडकमा खाना बेच्ने व्यवसाय परम्परागत बजार गतिविधिको अवशेष भएकाले यो पनि नाममात्रको र अस्थायी आर्थिक क्रियाकलापको हो, जुन समयसँगै लोप भएर जान्छ (Darpar 1996)। तर वास्तवमा त्यस्तो नभई सडकमा खाना बेच्ने व्यवसाय वृद्धि हुँदै गएको देखिन्छ। यसको ज्वलन्त उदाहरण भारत, सिंगापुर र थाइल्याण्ड हुन्। सिंगापुरको सरकारले सडकमा खाना बेच्ने व्यवसायलाई सहरी एवं पर्यटन विकासको योजनासँगै एकीकृत गरेको छ। तर अधिकांश देशका सरकारहरूले सडकमा खाना बेच्नेमाथि वक्र दृष्टि राख्ने गरेका छन्। त्यस्तै जनमानसमा पनि सडक खानापति उल्लिखित नकारात्मक धारणा विद्यमान रहेको पाइन्छ। उदाहरणका लागि, सडक खाना निम्न गुणस्तर र फोहोर हुने भएकाले मानव स्वास्थ्यका लागि हानिकारक हुन्छ,

सडक खाना निम्न वर्गका वा गरिबहरूले मात्र खान्छन्, र सडक खानाले आहारको रूपमा महत्त्वपूर्ण योगदान दिदैन ।

### सडक खानाको फाइदा र समस्याहरू<sup>१</sup>

फाइदा	समस्या
स्थानीय स्रोत, साधन र सीपको अधिकतम प्रयोग ।	आवश्यक सरसफाइ र सफा पिउने पानीको अभाव हुनु ।
रोजगार र नगद आर्जनको अवसर सिर्जना ।	निम्न गुणस्तरको खाद्य पदार्थको प्रयोग हुनु ।
व्यवसाय गर्न कम पुँजीको आवश्यकता ।	आधिकारिक निकायबाट उद्योग वा व्यवसायको मान्यता प्राप्त नहुनु ।
ग्राहकहरूले सस्तो, सजिलो र कम समयमा सेवा प्राप्त गर्नु ।	निम्न दर्जाको पेसाको रूपमा लिइनु ।
समय-समयमा गरिने निरीक्षणले खानाको गुणस्तरमा सुधार गर्ने सम्भावना रहनु ।	खानाको गुणस्तर निरीक्षण नहुनु ।
	मानिस एवं सबारीसाधनको आवागमनमा अवरोध सिर्जना गर्नु ।
	महानगरपालिकाले धरपकड र दुर्व्यवहार गर्नु ।

काठमाडौँको सन्दर्भमा नगर प्रहरीबाट हुने धरपकड र हैरानी एवं आवश्यक खानेपानीको अभाव सडकमा खाना बेच्नेहरूको प्रमुख समस्याको रूपमा रहेको छ । बाटोमा हिँड्ने व्यक्तिहरूलाई असुविधा हुने भएकाले विहान ८ बजेदेखि साँझ ५ बजेसम्म मुख्य सडक चोकहरूमा खाना बेच्न महानगरपालिकाले प्रतिबन्ध लगाएको छ । दिउँसोको खाजा खाने समयमा सहरका भित्री गल्लीहरूमा खाना बेच्नु पर्दा व्यापार कम भएको गुनासो व्यवसायीहरूको छ । त्यसैले दिउँसो मुख्य सडकमा खाना बेच्न खोज्ने व्यापारी र नगर प्रहरीबीच लुकामारी चलिरहन्छ । नगर प्रहरीले पकडेर लगेपछि सरसामान फालिदिने, खाने कुरा खाइदिने गरेका छन् । महानगरपालिकाले सामान पकडेपछि दुई सयदेखि एक हजारसम्म जरिवाना लिएर मात्र सामान फर्काउने गरेको छ । केही व्यक्तिहरू नगरप्रहरीबाट हुने हैरानी सहन नसकेर सडकमा खाना बेच्ने व्यवसायबाट पलायन भएका छन् । काठमाडौँमा सडक खानाको लोकप्रियता बढ्दै गएको र जीविकोपार्जनका लागि अन्य विकल्प नभएकोले नगरप्रहरीहरूबाट हुने दुर्व्यवहार र हैरानी सहेरै भए पनि यस व्यवसायलाई निरन्तरता दिनु धेरैको बाध्यता भएको छ । मधेसी र कतिपय अवस्थामा भारतीय मूलका व्यापारीहरू आफूहरूलाई नगर प्रहरीले अझ बढी सताउने गरेको गुनासो धेरै गर्छन् । नगरप्रहरीबाट हुने यस्ता व्यवहारले उनीहरूको आत्मसम्मान र आत्मविश्वासमा ठोस त लाग्ने

<sup>१</sup> यस तालिकामा प्रस्तुत विचार Winarno and Allain (मिति नखुलेको) बाट प्रेरित छ ।

गरेको छ, नै, सरकारले कुनै व्यवस्था पनि नगर्न र आफ्ना नागरिकहरू स्वतन्त्र रूपमा जीविकोपार्जन गर्न पाउने अधिकारको पनि उल्लंघन गर्ने स्थितिले उनीहरूलाई विरक्त लाग्ने गर्छ। सामान्य रोजगारीको अवसर पनि दिन नसक्ने सरकारले स्वरोजगारमा लागेको आफूहरू जस्तो व्यक्तिलाई अपराधीसहर व्यवहार गरेको दुःखेसो अधिक व्यवसायीहरूको रहेको छ। दिउँसो महानगरपालिकाले सडकमा खाना बेच्न नदिने भएकाले दैनिक रोजीरोटीका लागि दिनभरि ज्यामी, कुल्ली काम गरेर साँभविहान सडकमा खाना बेच्नेहरू पनि भेटिन्छन्।

महानगरपालिकाबाट स्वीकृति लिइसकेपछि सामाजिक संघसंस्थाद्वारा सञ्चालित खाना बेच्ने घुम्तीहरूलाई भने विनारोकटोक सञ्चालन गर्न दिइएको छ। यही सुविधाको उपयोग गर्दै भिङ्गु मंका खलः ले कालीमाटी स्थित नारायण बाल पुस्तकालय र नारायण चाइल्ड लर्निङ सेन्टरको सहयोगार्थ कालीमाटी चोकमा एउटा घुम्ती खाना पसल सञ्चालन गरेको छ। नयाँ बानेश्वरस्थित नमस्ते घुम्ती खाजाका कामदार भने महानगरपालिकालाई मासिक पाँच सय रुपैयाँ दिएर साँभ ५ बजे पछि त्यहाँ घुम्ती सञ्चालन गरेको बताउँछन्।

पुरुषहरूको तुलनामा महिलाहरू दुर्व्यवहार र हैरानीबाट बढी खतरामा रहने भएकाले अधिक परिवारले महिलाहरूलाई सडकमा खाना बेच्नेलगायत अनौपचारिक क्षेत्रमा लाग्न निरुत्साहित गर्छन्। यसैको परिणाम उनीहरूको संलग्नता पुरुषको तुलनामा कम पाइन्छ। फलस्वरूप जीविकोपार्जनका लागि पाइने सीमित अवसरबाट उनीहरू हात धुन बाध्य छन्। यसबाट महिलाहरूले उच्चमशीलताको सीप विकास गर्न पाउने सुनौलो अवसर पनि गुमाएका छन्। यस पेसामा संलग्न महिलाहरू विधवा र श्रीमान्को कमाइले घर व्यवहार धान्न धौ धौ परेकाहरू छन्। उनीहरूको काँधमा बालबच्चा हेरचाह गर्ने र घरव्यवहार मिलाउने जिम्मेवारी पनि रहेको हुन्छ। यदि हामीमाथि हुने दुर्व्यवहारले निरन्तरता पाउने हो भने आजित भएर बाँच्नका लागि आपराधिक गतिविधिमा संलग्न हुनुपर्ने सडकमा खाना बेच्ने एक व्यापारीको भनाइ थियो। यस्तो भएमा राजधानीमा बढ्दै गइरहेको आपराधिक गतिविधिलाई मलजल गर्न सघाउ पुऱ्याउने कुरालाई नकार्न सकिँदैन। फलस्वरूप यहाँ बसोबास गर्ने विपन्न, सम्पन्न सबै राजधानीवासीको सुरक्षा र समृद्धिमा चुनौती थपिन्छ, नै सुरक्षाको अभावमा अन्य क्षेत्रमा गरिने लगानीको अवसर पनि कम हुनेछ।

अर्कोतर्फ धरहरामा मासिक २० हजार तिरेर पसल थापेर खाना बेच्नेहरू भने महँगो भाडा तिरेर व्यवसाय सञ्चालन गर्छन्। त्यस वरपर भाडा नतिरी घुम्ती पसल सञ्चालन गर्नेहरूले सस्तोमा खाना बेचेकोले आफूहरूलाई अष्टचारो

परेको गुनासो उनीहरूको छ । त्यस्तै नयाँ सडकमा रहेका नाइट मार्केटमा खाना पसल सञ्चालन गर्न चाहेर पनि नपाउनेहरू धेरै छन् । उनीहरूका अनुसार नाइट मार्केटको पैसा उठाउने ठेकदारले नै मःमः पसल सञ्चालन गरेकाले प्रतिस्पर्धा बढेमा आफ्नो व्यापार घट्ने डरले अरूलाई पसल राख्न दिएका छैनन् । २०६३ वैशाख ११ को राजनीतिक परिवर्तनपछि नगर प्रहरीबाट हुने हैरानीमा मात्र कमी आएको होइन राति अबेरसम्म पनि निर्धक्क खाना बेचन पाउँदा सडकमा खाना बेच्नेहरूले राहत महसुस गरेका छन् । तर डिस्को र दोहरीबाट घर फर्कन लागेका ग्राहकहरूका कारण मध्यरातमा चहलपहल हुने ठमेल सञ्चय कोष अगाडिको सडक खाना पसल भने दिनदिनै हुने भैँभगडाले बन्द भएको छ । कालीमाटी, ठमेल, चाबहिल जस्ता राति पनि चहलपहल हुने ठाउँहरूमा खाना खाएर पैसा नदिने, पैसा लुट्ने समस्या व्यापक छ । यस्तो कार्यबाट महिला, मधेसी र भारतीय मूलका व्यवसायीहरू बढी पीडित छन् ।

सडकमा खाना बेच्नेहरूको अर्को मुख्य समस्या खानेपानीको अभाव हो । यसरी सडकमा खाना बेच्नेहरू एउटा कोठा बहालमा लिएर बस्ने हुँदा व्यवसायका लागि आवश्यक पानी संकलन गर्न पाउँदैनन् । पानी आउने समय निश्चित नभएको एवं मध्यरातमा पानी आउनाले हैरानी भन्नु बढेको छ । वसन्तपुर क्षेत्रका व्यवसायीहरूले अपुग पानी नजिकैको मरु ढुंगेधाराबाट ल्याउने गरेका छन् । धाराबाट आउने पानीको विकल्प स्थानीय ढुंगेधारा र इनारबाट संकलित पानी नै पिउनलाई प्रयोग गरेको पाइन्छ । यसबाहेक जुठोपुरो फाल्न आवश्यक ठाउँ नहुँदा फोहोर बढ्न गई खाना पनि दूषित हुने गरेको छ । काठमाडौँमा बढ्दै गइरहेको प्रदूषणले विशेषतः यहाँको सडकहरूमा खानालगायत अन्य अनौपचारिक क्षेत्रमा संलग्नहरू प्रभावित भएका छन् (Adhikari 1999) । धेरै समय सडकको धुलो र धुवाँमा बिताउने हुँदा सडकमा खाना बेच्नेहरू संकटग्रस्त समूहको रूपमा रहेका छन् । यसले उनीहरूको स्वास्थ्यमा प्रतिकूल प्रभाव पारेको छ । परिवारका लागि आयआर्जन गर्ने एक मात्र प्रमुख व्यक्ति विमारी हुँदा परिवारको मुखमा माड लाग्न गाह्रो हुनेगरेको छ । उनीहरूले आम्दानी गरेको नगदको प्रमुख हिस्सा औषधोपचारमा खर्च हुने भएकाले बचत कम हुने, नतिजा पुनर्लगानीको अवसर पनि कम हुने गर्दछ । बालबच्चाहरूलाई राम्रो शिक्षा पनि दिन नसक्ने भएकाले सडकमा खाना बेच्नेलगायत अन्य अनौपचारिक क्षेत्रमा संलग्न व्यक्तिहरू र उनका परिवारहरू गरिबीको दुष्चक्रमा फसिरहेका छन् ।

खानामा विविधता नभएकाले चर्को प्रतिस्पर्धा भई व्यापार कम हुने गरेको छ । विभिन्न जातजाति र ठाउँका मान्छेहरू संलग्न यस पेसामा ती ठाउँमा पाइने



र जाति विशेषमा प्रचलित खानाहरूलाई सडक खानाको रूपमा प्रवर्द्धन गर्न सकिएको छैन । उदाहरणका लागि भ्नापामा बिहानको नास्ताको रूपमा लोकप्रिय रहेको “भका” यहाँ बेच्ने गरेको पाइँदैन । त्यस्तै तिब्बती र शेर्पाहरू माभ्र प्रचलित खाप्से नामको रोटीलाई पनि सडक खानाको रूपमा बेच्न सक्ने प्रचुर सम्भावनातर्फ व्यवसायीहरूको ध्यान गएको पाइँदैन ।

सडकमा खाना बेच्नेहरूसँग पुँजीको अभाव हुने र प्रायः भाडामा कोठा लिएर बस्ने भएकाले भण्डारण गर्न असमर्थ रहेका छन् । त्यसैले उनीहरूले दैनिक थोरै सामान मात्र किन्ने गरेका छन् । यसो गर्दा सामानको मूल्य बढी पर्छ । भण्डारणको सुविधा भए एकै चोटि धेरै सामान खरिद गर्न सकिने भएकाले सामान सस्तो पर्न जान्छ । यसले एकातर्फ ग्राहकहरूले सस्तोमा खानेकुरा पाउँछन् भने अर्कोतर्फ व्यापारीहरूले बढी मुनाफा कमाउन सक्छन् ।

## निष्कर्ष

सन् २०३० सम्म पृथ्वीको कुल जनसंख्याको अनुमानित ६१ प्रतिशत मानिस सहरमा बसोबास गर्नेछन् । संसारका २५ ठूला सहरहरूमध्ये १६ ओटा एसिया महादेशमा हुनेछन् । तीव्र दरमा वृद्धि भइरहेको सहरीकरण सँगसँगै त्यहाँ बसोबास गर्ने जनसंख्याको ठूलो हिस्सा गरिबी र खाद्यअसुरक्षाको चपेटामा परिरहेका छन् । विकासशील राष्ट्रका करिब ७९ करोड मनिसहरू स्वस्थ रहनका लागि आवश्यक खानाको अभावमा बाँचिरहेका छन् । यस्ता मानिसहरूको मात्रा बढ्दै गइरहेको छ (Tjandradewi et al 2006) । नेपाल पनि द्रुत गतिमा सहरीकरणको राजपथमा अगाडि बढिरहेको छ । आफूसँग भएको सीप र शिक्षाको कमीले सहरमा औपचारिक क्षेत्रमा रोजगारी हात पार्न असफल भएपछि जीविकोपार्जनका लागि अनौपचारिक क्षेत्रहरूमा लाग्ने गरेको पाइन्छ । विभिन्न अनौपचारिक क्षेत्रमध्ये सडकमा खाना बेच्ने व्यवसाय पनि पर्दछ । पुरातन रूढिवादी सामाजिक मूल्य र मान्यताहरूमा विस्तारै खिया लाग्दै गएपछि, सहरवासीहरूले सडक खानालाई पनि विस्तारै आत्मसात् गर्दै गइरहेका छन् । त्यसैले अहिले सडक खाना हरेक तह र तप्काका व्यक्तिहरू माभ्र लोकप्रिय बन्दै गइरहेको छ ।

तथापि सडक खाना व्यवसायलाई संस्थागत गर्ने सम्बन्धमा कुनै ठोस नीति नियम रहेको छैन । सडक खानाप्रति बढ्दै गएको लोकप्रियता र यसले सिर्जना गरेको रोजगारी हेर्ने हो भने यसलाई संस्थागत स्वरूप दिनुपर्ने आवश्यकता रहेको छ । यति हुँदाहुँदै पनि यससम्बन्धी कुनै स्पष्ट कानुनी व्यवस्था रहेको

पाइँदैन । सडक खानालाई व्यवस्थित गर्ने अख्तियार स्थानीय निकायहरूमा रहेको छ । तर स्थानीय निकायले यसलाई व्यवस्थित गर्नुको सट्टामा स्पष्ट कानुनी व्यवस्थाको अभावमा व्यवसायीहरूलाई हतोत्साहित गर्ने कार्य गरिरहेको पाइन्छ । यस तथ्यलाई काठमाडौँ महानगरपालिका कार्यान्वयन विभागका कर्मचारीहरूले समेत स्वीकार गरेको पाइन्छ । काठमाडौँ महानगरपालिका अनुसार सडक खाना व्यवसायको कुनै कानुनी हैसियत नभएकाले यस्तो व्यवसाय सञ्चालन गर्नु कानुनविपरीत तथा दण्डनीयसमेत हुने देखिन्छ । तर यति हुँदाहुँदै पनि महानगरपालिका स्वयंले नै स्पष्ट कानुनको अभावमा साँझ ५, ६ बजे पछाडि यस प्रकारको व्यवसाय सञ्चालन गर्न दिने गरेको पाइन्छ । स्पष्ट कानुनी व्यवस्थाको अभावमा महानगरपालिकाले काठमाडौँ उपत्यकाभित्र यसरी व्यवसाय गर्नेहरूलाई अनावश्यक दुःख दिने गरेको तथ्यलाई अप्रत्यक्ष रूपमा स्वीकार्दै महानगरपालिका कार्यान्वयन विभागका कर्मचारीहरू भन्छन्, “सडक खाना बेच्नेहरूले सडक खानाको माध्यमबाट महानगरवासीको स्वास्थ्यमा प्रतिकूल असर पार्ने भएको हुँदा यिनीहरूलाई समाएपछि एक सयदेखि एकहजार पाँच सयसम्म जरिवाना गरिनुका साथै निजहरूबाट कब्जा गरिएका सामानहरूमा मकै भट्मासबाहेकका अन्य सरसामानहरू सड्ने गल्ने भएकाले फिर्ता नगरी फाल्ने गरिएको छ ।” आफ्नो यस कार्यलाई वैधानिक रूप दिनका लागि महानगरपालिकाले यसको कुनै कानुनी हैसियत नभएको, सर्वसाधारणको आवागमनमा बाधा पारेको र जनस्वास्थ्यमा प्रतिकूल असर पार्ने तर्क अघि सारे पनि महानगरपालिकामा सडक खानाको प्रयोग र यस व्यवसायबाट नगरवासीको स्वास्थ्यमा असर पारेको सम्बन्धमा कुनै उजुरी परेको रेकर्ड पाइँदैन । स्थानीय स्वायत्त शासन ऐन तथा नियमावलीको भावनालाई आत्मसात् गर्ने हो भने स्थानीय निकायले यस व्यवसायलाई व्यवस्थित गर्नतिर लाग्नुपर्ने हो । तर यस व्यवसायलाई व्यवस्थित गर्नुको सट्टामा यस्ता कार्यमा संलग्न व्यवसायीहरूलाई अनावश्यक दुःख दिनुका साथै यो व्यवसायलाई नै निरुत्साहित गर्न स्थानीय निकाय लागिपरेको देखिन्छ ।

सरकारले सडकमा खाना बेच्नेहरूलाई समस्याको रूपमा नलिई उनीहरूले राष्ट्रिय अर्थतन्त्रमा गरेको योगदान र रोजगारीका लागि सिर्जना गरेको अवसरको कदर गर्नु पर्दछ । यसले आफ्नो नागरिकको जीविकोपार्जनसम्बन्धी अधिकारको सम्मान गरेको पनि ठहर्छ । उनीहरूको व्यापार व्यवसाय बढाउन सजिलैसँग ऋण दिने सुविधा उपलब्ध गराउनु पर्दछ । यसबाहेक व्यवसाय सञ्चालन गर्न आवश्यक सीप र सरसफाइको विषयमा बेलाबेलामा तालिमहरू दिनु पर्दछ ।

सडकमा खाना बेच्ने व्यवसायीहरूले आफ्नो हक र अधिकारको स्थापना गर्न संगठित रूपमा पहल गर्न आवश्यक छ ।

### सडकमा खाना पाइने काठमाडौँका प्रमुख स्थलहरू

- कलंकी
- बसन्तपुर दरबार क्षेत्र
- नयाँ सडक
- सुनधारा
- क्षेत्रपाटी
- इन्द्रचोक
- रत्नपार्क
- बागबजार
- नयाँ बानेश्वर
- कोटेश्वर
- चाबहिल
- कालीमाटी
- सुरज आर्केड अगाडि
- खिचापोखरी
- आरएनएसी
- असन
- महाबौद्ध
- जमल
- पुतलीसडक
- पुरानो बानेश्वर
- गौशाला
- नयाँ बसपार्क

### स्रोत व्यक्तिको सूची

१. अमीर लामा
२. उत्कर्ष सुवाल
३. कमला थापा
४. कला लिम्बू
५. कुवेर मगर
६. छत्रपति भट्टराई
७. जगन्नाथ साह
८. जानुका पराजुली
९. जाफर
१०. जीतबहादुर मानन्धर
११. टेकबहादुर सेवा
१२. ठूलीमाया लामा
१३. डवल तुलाधर
१४. डिना सिखकार
१५. धन देवकोटा
१६. नवीन कुमार श्रेष्ठ
१७. बुद्ध वाइवा
१८. बेलकुमारी घिमिरे
१९. मन्दु कुमार
२०. रत्नबहादुर बुढाथोकी
२१. रमा पोख्रेल
२२. राजेश लामा
२३. राजेन्द्र श्रेष्ठ
२४. राधिका खतिवडा
२५. विनोद मण्डल
२६. विष्णुप्रसाद जोशी
२७. शान्त शाक्य
२८. सोमप्रसाद तिवारी
२९. हरिनारायण साह

## सन्दर्भ सामग्री

- Adhikari, Jagannath. 1999. Growing Food Insecurity in Kathmandu Valley. *The Kathmandu Post*, 14 March, p. 4.
- Draper, Alizon. 1996. Street Foods in Developing Countries: The Potential for Micronutrient Fortification. London: London School of Hygiene and Tropical Medicine.
- New York Times. 2005. Street Cuisine Finally Gets its Due. 17 August.
- Seidler, Edward. 2006. Feeding Asian Cities: Urban Food Distribution Issues. <http://www.fao.org/DOCREP/003/X6982E/x6982e07.htm#TopOfPage>
- Tjandradewi, Bernadia Irawati and Dato' Lakhbir Singh Chahl. 2006. Cooperation and Partnerships Between Cities for Urban Food Security. <http://www.fao.org/DOCREP/003/X6982E/x6982e08.htm#TopOfPage>
- Winarno, F.G and Allain, A. nd. Street foods in developing countries: lessons from Asia. In <http://www.fao.org/docrep/U3550t/u3550t08.htm#efining%20street%20foods%20and%20fast%20foods>