
दिल्ली शहर में खेती - 2

दिल्ली का खाना कहाँ से आता है?

दिल्ली में शहरी खेती और भोजन
तंत्र का रिश्ता

दिल्ली का खाना कहाँ से आता है?

दिल्ली में शहरी खेती और भोजन तंत्र का रिश्ता



दिल्ली का खाना कहाँ से आता है? दिल्ली में शहरी खेती और भोजन तंत्र का रिश्ता

◎ यह प्रकाशन क्रिएटिव कॉमन्स एट्रिब्यूशन 4.0 अंतर्राष्ट्रीय लाइसेंस के तहत उपलब्ध कराया गया है :

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0>

इस प्रकाशन के किसी भी हिस्से का अनुवाद किया जा सकता है या उसे गैर-व्यावसायिक उद्देश्यों के लिए लेखकों या पीपुल्स रिसोर्स सेटर की पूर्व अनुमति के बिना पुनः प्रकाशित किया जा सकता है; लेकिन जन संसाधन केंद्र का सन्दर्भ दिया जाना जरूरी है।

नवंबर, 2020

शोध और पुनर्लेखन : अक्षिता रावत, निशांत

डिज़ाइन : आकिज़ फारूक

छाया चित्र : अविकल पाराशारी

मूल शोध और आलेख : राधेश्याम मंगोलपुरी, राजेन्द्र रवि

शब्द संयोजन : अर्जुन सिंह

सहयोग : अनीता कपूर, नान्हू प्रसाद, राहुल कुमार, सुनीता रानी

प्रकाशक

जन संसाधन केंद्र (PRC) [www.prcindia.in]

सहयोग

ईस्टिंट्यूट फॉर डेमोक्रेसी एंड सस्टेनेबिलिटी (आईडीएस), और

इंडिया ईस्टीट्यूट फॉर क्रिटिकल एक्शन : सेटर इन मूवमेंट (CACIM) [www.cacim.net]

संपर्क

मकान सं. 7, लेन सं. 6, ब्लॉक-ए, हिमगिरि एन्कलेक, पेप्सी रोड, मेन बुरारी रोड, नई दिल्ली - 110084

prcindia@yahoo.com | @prc_in | + 91 98682 00316

केवल निजी वितरण के लिए

यूँ तो दिल्ली आधिकारिक रूप से एक गैर - कृषि क्षेत्र के रूप में घोषित है, किन्तु यह स्थिति हमेशा से नहीं थी। लगभग 60 के दशक तक पारंपरिक तथा नियमित रूप से दिल्ली में खेती होती थी और दिल्ली में रहने वालों की खाद्य संबंधी जरूरतें लगभग इसी खेती से पूरी हो जाया करती थीं। लेकिन शहरीकरण के बढ़ते प्रभाव और उद्योगों के विकास ने दिल्ली में होने वाली खेती को निगल लिया। इसके फलस्वरूप दिल्ली अपने खाद्य संबंधी जरूरतों के लिए काफी हद तक अपने पड़ोसी राज्यों उत्तर प्रदेश, हरियाणा और पंजाब पर निर्भर हो गई।

तेजी से बढ़ते शहरीकरण के कारण खेती और अन्य खेती - संबंधी कामों के लिए जमीन की उपलब्धता लगभग न के बराबर रह गई है। इन सब के बावजूद आज भी दिल्ली के कई इलाकों में खेती होते देखी जा सकती है। इनमें प्रमुख क्षेत्र हैं यमुना के पश्चिमी

और पूर्वी कछार - चिल्ला खादर, मदनपुर खादर, बदरपुर खादर (यमुना पार), आदि तथा नजफगढ़ व पश्चिमी दिल्ली के बाहरी क्षेत्र। इन जगहों पर रबी और खरीफ फसलों के साथ - साथ साग - सब्जियों और फल-फूल की भी भरपूर पैदावार की जाती है। पहले दिल्ली में होने वाली खेती में कई तरह की फसलें उगाई जाती थीं ; जैसे - जौ, ज्वार, चना, गेहूं, धान, सरसों, ग्वार, आदि ; लेकिन इन दिनों दिल्ली में उपजाने वाले अनाजों में प्रमुख हैं धान, सरसों और बाजरा।

इस पारंपरिक खेती से इतर इन दिनों दिल्ली में नर्सरियों तथा फार्महाउस के रूप में खेती होती है। लेकिन बाजार के बदलते परिवृश्य में लागत, बचत और मुनाफा के चक्र के बीच राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र की ये छिटपुट खेतियाँ भी अपने अस्तित्व को लेकर अनिश्चित हैं।



आजादपुर मंडी, दिल्ली
तस्वीर : अविकल पाराशरी

बाजार और बाजार तक पहुँच

आज के बदलते हुए बाजार के स्वरूप के बावजूद किसानों को अपनी उपज बेचने के लिए तथा अन्य कृषि संबंधी वस्तुओं (बीज, खाद, कीटनाशक इत्यादि) को खरीदने के लिए किसी न किसी रूप में बाजार से सीधा वास्तव रखना होता है। उपज को या तो सीधे ग्राहक को बेचा जाता है, या किसी विक्रेता को या कभी सीधे मंडी में भी।

किसान अपनी उपज को अपने खेतों के सबसे नजदीक की मंडियों में बेचते हैं। आधिकारिक जानकारी के अनुसार, फिलहाल दिल्ली में सात मुख्य एपीएमसी मंडियाँ हैं : आजादपुर, नरेला, नजफगढ़, केशोपुर, शाहदरा, गाजीपुर और मेहरौली में फूलों का बाजार (दिल्ली का आर्थिक सर्वेक्षण 2019)। कई छोटे किसान गली-मोहल्ले में साइकिल रिक्षा और ठेला से फेरी लगाकर सञ्जियाँ बेचते हैं। छोटे किसानों के

बीबी-बच्चे पुश्ता रोड पर टोकरियों में थोड़ी-थोड़ी सञ्जियाँ बेचते दिखते हैं।

कई इलाके जैसे मदनपुर खादर तथा जगहों पर ग्राहक व फूटकर सब्जी-विक्रेता सीधे किसानों से ही खरीदारी करते हैं। इसके लिए किसानों को अपनी उपज बेचने के लिए बाजार तथा मंडियों तक जाने का इंतजार नहीं करना पड़ता। फसल कठाई के समय ग्राहक सीधे इनके पास आते हैं और अपनी जरूरत के हिसाब से खरीदारी करके चले जाते हैं। नंगली खादर के पट्टन मार्ग पर रोज सब्जी मंडी लगती है (सुबह 8 से 12 बजे तक)। इस मंडी में किसान अपनी उपज लेकर स्वयं ही पहुँचता है और खरीदार होते हैं मयूर विहार और नोएडा में फेरी लगाने वाले सब्जी विक्रेता। इन साप्ताहिक हाट तथा दैनिक बाजारों के बनने से किसानों और उनके खरीदारों के लिए



आजादपुर मंडी, दिल्ली
तस्वीर : अविकल पाराशरी

बाजार का एक नया रूप बनकर उभरा है। इन बाजारों में विक्रेता अपनी साइकिल रिक्शा ट्राली में सामान लाते हैं और इन्हें जमीन पर रखकर या ट्रॉली में ही रखे-रखे अपना सामान ग्राहक को बेचते हैं। ये सब्जी विक्रेता गलियों में फेरी लगा कर भी अपना सामान बेचते हैं।

दिल्ली में उगाई गई सब्जियाँ, हरियाणा तथा उत्तरप्रदेश के शहरों में भी बिकती हैं— नोएडा, फरीदाबाद, बहादुरगढ़ आदि में अनाजों की भी लगभग यही स्थिति है। ठीक उसी तरह दिल्ली की मंडियों में देश के बाकी हिस्सों में उगाई गई चीजें जैसे फल, सब्जियाँ तथा अनाज देखी जा सकती हैं।

डाना बॉयर और उनकी शोध टीम (2019) ने दिल्ली और 8 अन्य भारतीय शहरों के बीच एक तुलनात्मक अध्ययन किया, जिसमें यह पता चला कि भोजन की कुल खपत दिल्ली में है। इस अध्ययन में न सिर्फ घरों में इस्तेमाल होने वाले खाद्य पदार्थ

बल्कि शहर के भीतर खाद्य तथा कृषि आधारित उद्योगों द्वारा होने वाली खपत का भी अध्ययन किया गया। इसलिए खपत में केवल घरेलू उपभोग ही नहीं, बल्कि वाणिज्यिक और औद्योगिक कामों में होने वाली भोजन की खपत भी शामिल है।

इस अध्ययन में पाया गया कि दिल्ली की कुल खाद्य जरूरत को पूरा करने के लिए खाने की खेत से प्लेट तक पहुँचने में औसतन 418 किमी प्रति 1000 किलोग्राम भोजन लम्बी दूरी तय करनी होती है जो वैसे तो काफी ज्यादा है लेकिन चेन्नई (1137 किमी प्रति 1000 किलोग्राम) और बैंगलोर (452 किमी प्रति 1000 किलोग्राम भोजन) जैसे महानगरों की अपेक्षा कम ही है। इसका कारण कुछ हद तक दिल्ली की शहरी खेती है और कुछ हद तक यह भी कि दिल्ली में खपत होने वाला ज्यादातर खाना पंजाब, हरियाणा, उत्तर प्रदेश, राजस्थान और मध्य प्रदेश जैसे पड़ोस के ही राज्यों के ग्रामीण इलाकों में पैदा होता है।



चिल्ला मंडी, दिल्ली
तस्वीर : अविकल पाराशरी

डाना बॉयर और अनु रामास्वामी के एक अन्य अध्ययन में खाद्य उत्पादन के मौजूदा स्रोतों की स्थिति और दिल्ली में टिकाऊ शहरी जीवन संभव बनाने के लिए जरूरी जल, जमीन और ऊर्जा की जरूरतों के बारे में चर्चा की गई है। इसमें दिल्ली के मौजूदा खाद्य तंत्र (जिसमें उत्पादन, ट्रांसपोर्ट, उपभोग, कचरा, ये सब शामिल हैं) के पर्यावरणीय प्रभाव का जिक्र करते हुए यह बताया गया है कि दिल्ली के इस व्यापक खाद्य तंत्र में सालाना करीब 1.7 करोड़ टन ग्रीन हाउस गैसों का उत्सर्जन होता है (बॉयर और रामास्वामी, 2017)। अलग-अलग तरह के भोजन की खपत को देखें तो दिल्ली में द्रूढ़ और मीट का बड़ी मात्रा में उत्पादन स्थानीय रूप से किया जाता है। इसी के साथ मौजूदा खाद्य तंत्र में उचित भेंडारण तथा परिवहन सुविधाओं की भारी जरूरत होने के कारण खाने का कचरे में बदलना एक और बड़ी समस्या है। इस वजह से उपभोक्ता तक पहुँचने से पहले ही बहुत सारा खाना बर्बाद हो जाता है। इसके अलावा, भारत

में खाद्य सुरक्षा की कमी भारी आर्थिक असमानता को दर्शाती है। इसलिए ग्रीन हाउस गैसों के उत्सर्जन में भी अमीर और गरीब के योगदान में अंतर है। ग्रीनहाउस गैस उत्सर्जन में सबसे अमीर 5 प्रतिशत आबादी करीब 17% और सबसे गरीब 5% आबादी सिर्फ 5% उत्सर्जन के लिए जिम्मेदार है।

वैसे तो राष्ट्रीय राजधानी दिल्ली अपने-आप में एक बहुत बड़ा बाजार (थोक और खुदरा दोनों) है। खेतिहार अनाजों (फल, फूल, सब्जियाँ और अन्य अनाज) के मामलों में भी दिल्ली एक बहुत बड़ा व्यापारिक केंद्र है। यूं तो सब्जियाँ गली-गली मुहल्लों में फेरी लगाने वालों से मिल जाती हैं, लेकिन साप्ताहिक हाट-बाजार भी कॉलोनियों और गलियों में लगते हैं। इन सब के बीच दिल्ली की बड़ी मंडियों और उनमें होने वाली खरीद-बिक्री का विश्लेषण किया जाए तो पता चलता है कि इन मंडियों में किसानों को उनके उत्पादों का पूरी तरह उचित



चिल्हा मंडी, दिल्ली
तस्वीर : अविकल पाराशरी

मूल्य नहीं प्राप्त हो पाता है। इसकी मुख्य वजहें हैं- बड़े व्यापारियों और बिचौलियों का कब्जा, समुचित सुविधाओं का अभाव, किसानों के पास अनाज को रखने की व्यवस्था का अभाव।

किसानों के पास अनाज को लंबे समय तक सुरक्षित रखने की सुविधा न होने के कारण रबी / खरीफ की फसल तैयार होते ही मंडियों में किसानों की भीड़ लग जाती है। क्योंकि एक खास समय मेंही बाजार में अनाजों की बहुतायत होती है; इसलिए वे व्यापारियों को कम कीमत पर ही अपनी फसल बेचने को मजबूर होते हैं। व्यापारियों के पास अनाज को सुरक्षित रखने के लिए बड़े -बड़े गोदाम होते हैं जिनमें वे किसानों से कम कीमत पर खरीदा हुआ अनाज सुरक्षित रख लेते हैं और बाद में उसे ऊचे

दाम पर बाजार में बेच देते हैं। खाद्य तंत्र भोजन उगाने से लेकर परिवहन, खुदरा बाजार, वितरण, खपत और कचरा प्रबंधन का एक विस्तृत नेटवर्क है। इसमें सभी तरह के संसाधन — जल, जमीन, ज्ञान, ऊर्जा का इस्तेमाल होता है। इन संसाधनों का बड़ा हिस्सा शहर की सीमा के बाहर से आता है और इसके पर्यावरणीय प्रभाव की चर्चा ऊपर की गई है। रामास्वामी और अन्य (2017) के द्वारा किए गए अध्ययन से पता चलता है कि दूध, मांस, चावल, सब्जियाँ तथा कुछ अन्य अनाज का उत्पादन दिल्ली में स्थानीय स्तर पर किया जाता है और बाकी के भोजन की आपूर्ति दिल्ली के आसपास के राज्यों पंजाब, हरियाणा, उत्तर प्रदेश से की जाती है। दिल्ली की खपत बढ़ने और बदलने का असर इन राज्यों के ग्रामीण इलाकों की जमीन, जल



चिल्ला मंडी, दिल्ली
तस्वीर : अविकल पाराशारी

(खास तौर से भूजल) और समुद्राय पर पड़ता है। इन राज्यों में भूजल निकासी अनुपात (सालाना खर्च और रिचार्ज का अनुपात) पहले से ही 170%, 130% और 74% है जो यह दिखाता है कि इन जगहों में प्राकृतिक संसाधनों का दोहन अभी ही खतरनाक स्तर पर पहुँच चुका है। दिल्ली का शहरीकरण बड़े पैमाने पर भूजल स्तर नीचे ले जाने और पीने योग्य पानी की बर्बादी के लिए जिम्मेदार है।

इस तरह यह समझा जाना चाहिए कि दिल्ली में खेती की चर्चा सिर्फ खाना उगाने, उत्पादन बढ़ाने और बाजार में बेचने तक सीमित नहीं है। इसमें किसानों से लेकर खाद्य, ऊर्जा, कचरा और पानी के भी मुद्दे शामिल हैं। हमने यहाँ एक संक्षिप्त चर्चा की है कि दिल्ली में भोजन कहाँ से आता है, कितना

उपयोग होता है और कितना कचरे में बदल जाता है और इसके व्यापक सामाजिक-पर्यावरणीय प्रभाव क्या हैं। ऐसी उम्मीद है कि इससे शहरी खेती की प्रासंगिकता समझना आसान बनेगा। दिल्ली में और दिल्ली के आसपास भोजन पैदा करने वाले समुदायों का खाद्य सुरक्षा और पर्यावरण के प्रति योगदान को पहचान मिलनी चाहिए। इन गतिविधियों को बढ़ावा देने के लिए नीतियों, भागीदारी और खाद्य संप्रभुता (किसानों की स्वायत्तता) के बारे में चिंतन आरंभ करने के लिए रास्ता भी दिखाता है।

(दिल्ली की भोजन जरूरतों और उसे पूरा करने में शहरी खेती की भूमिका पर यह संक्षिप्त प्रस्तुति जन संसाधन केंद्र द्वारा प्रकाशित शोधपरक पुस्तक परिवर्ष से अदृश्य होती खेती पर आधारित है।)



चिल्ला मंडी, विल्ली
तस्वीरः अविकल्प प्राशासनी



आजादपुर मंडी, दिल्ली
तस्वीर : अविकल पाराशरी

सन्दर्भ

अनु रामास्वामी एवं अन्य (2017) एन अर्बन सिस्टम्स फ्रेमवर्क टू असेस द ट्रांस-बाउंड्री फूड-एनर्जी-वाटर नेक्सस : इम्प्लीमेटेशन इन डेल्ही, इंडिया. एनवायर्नमेंटल रिसर्च लेटर्स, 12(2).

डायरेक्टरेट ऑफ इकोनॉमिक्स एंड स्टेटिस्टिक्स, दिल्ली सरकार (2019). दिल्ली का आर्थिक सर्वेक्षण 2018-19.

डाना बॉयर और अनु रामास्वामी (2017) व्हाट इस द कॉन्ट्रिब्यूशन ऑफ सिटी-स्केल एक्शन्स टू द ओवरआल फूड सिस्टम्स एनवायर्नमेंटल इम्पैक्टस? एनवायर्नमेंटल साइंस एंड टेक्नोलॉजी. 51(20).

डाना बॉयर और अन्य (2019) डाइट्स, फूड माइल्स, एंड एनवायर्नमेंटल सस्टेनेबिलिटी ऑफ अर्बन फूड सिस्टम्स : एनालिसिस ऑफ नाइन इंडियन सिटीज. अर्थ्स फ्यूचर. 7.

यह पुस्तिका कई लोगों के सामूहिक प्रयास का परिणाम है। सबसे महत्वपूर्ण योगदान रहा है दिल्ली के विभिन्न हिस्सों में खेती करने वाले किसानों, मछुआरों, मजदूरों, पशुपालकों, नवीन तरीकों से खेती करने वाले व्यवसायियों का जिन्होंने हमारे साथ बातचीत करने के लिए वक्त निकाला और अपनी राय और जानकारियाँ हमसे साझा कीं, जन संसाधन केंद्र की टीम जिन्होंने जमीनी शोध करके "परिवृश्य से अदरश्य होती खेती" रिपोर्ट को तैयार किया और जिसके बलबूते हम इस पुस्तिका को तैयार कर सके।

जन संसाधन केंद्र का लक्ष्य सामाजिक आनंदोलनों से प्राप्त मूल्यवान सीखों और संभावित विकल्पों के बारे में सब लोगों की कल्पनाओं को साथ लाकर एकजुटता की नई आधारशिला बनाना है। यह पहल संसाधनों पर लोगों का नियंत्रण वापस लाने की संभावनाएँ बनाने के लिए, और यह समझने के लिए की गई है कि वे कैसे इसके जरिये भूख, बेघरी, प्रदूषण, और जाति, लिंग, धर्म पर टिके सामाजिक अन्याय का उन्मूलन कर सकते हैं। हम संसाधनों के हक के इर्द-गिर्द हो रहे (या संभावित) संघर्ष में आंदोलन समूहों और समुदायों के साथ जुड़कर योगदान करते हैं। सामूहिक प्रतिरोध और रचनात्मक कार्यक्रम के लिए संसाधन उत्पन्न करने के उद्देश्य से हम नियमित रूप से नीतियों की निगरानी, शोध, प्रकाशन और जमीनी स्तर पर नेटवर्किंग के उपाय करते हैं।