Source: *Tamil Murasu*, p5
Date: 18 June 2023

உணவங்காடிச் சாப்பாடு காலப்போக்கில் மக்களுக்குக் கட்டுப்படியாகுமா...

உயரும் விலை, தொடரும் கவலை

கி.ஜனார்த்தனன்

கட்டுப்படியான விலையில் சுவையான உணவு வேண்டுமெனச் சிங்கப்பூரர்கள் அடிக்கடி நாடுவது முலை முடுக்குகளிலெல்லாம் அமைந்துள்ள உணவங்காடி நிலையங்களைத்தான். ஆனால் அண்மைய ஆண்டுகளாக அதிகரித்து வரும் செலவினங்களால் உணவங்காடிகளிலும் விலை கூடிவிட்டது. கடைக்காரர்களும் வாடிக்கையாளர்களும் இதனை எவ்வாறு சமாளிக்கின்றனர் என்று தமிழ் முரசு அறிந்து வந்தது.

கடை வாடகை, உணவுப்பொருள்கள் ஆகியவற்றுக்கு உணவங்காடிக் கடை வைத்திருப்போர் கூடுதலாக செலவு செய்வதாக 'த மாக்கான் இன்டெக்ஸ் 2.0' (The Makan Index 2.0) ஆய்வறிக்கை தெரிவித்துள்ளது.

கொள்கை ஆய்வுக் கழக ஆய்வாளர் குழுவினர் 829 கடைக்காரர்களிடம் கேட்டறிந்ததில் உணவுக் கடைக்காரர்கள் பலரும் முடிந்தவரை அதே விலையில் உணவை விற்க முயல்வதாகக் கண்டறியப்பட்டது.

உணவு தொடர்பில் குடும்பங்கள் செய்யும் செலவின் பெரும்பகுதி, உணவங்காடி, உணவு நிலையம், காப்பிக் கடை ஆகிய இடங்களில் உணவை வாங்கச் செலவிடப்படுவதாக குடும்பச் செலவினக் கருத்தாய்வு கண்டறிந்துள்ளது.

இந்நிலையில் சிங்கப்பூரின் பொருள், சேவைகளுக்கான விலை மாற்றங்களைக் குறிக்கும் மூலாதாரப் பணவீக்கம் இவ்வாண்டு ஜனவரியில் 5.5 விழுக்காடு உயர்ந்தபோது உணவுக் கடைகள் திடுக்கிட்டன.

14 ஆண்டுகளில் இதுவரை காணாத விலை உயர்வு அது.

இதற்கிடையே, பொருள், சேவை வரி 7 விழுக்காட்டிலிருந்து 8 விழுக்காட்டுக்கு உயர்த்தப்பட்டது.

அதனுடன் கொவிட்-19 கிருமிப்பரவல், விநியோகத் தொடர்களில் இடையூறுகள், மூன்று நிலவிய மலேசியாவின் கோழி ஏற்றுமதித் தடை, ரஷ்யா-உக்ரேன் போர் ஆகியவற்றாலும் உணவு விலைகள் பாதிக்கப்பட்டுள்ளன.

இக்கட்டான நிலையில் கடைக்காரர்கள்

மலிவான உணவுக்காக வாடிக்கையாளர்கள் தங்களை நாடி வருவதால் எண்ணெய் உள்ளிட்ட மூலப் பொருள்களின் விலை ஏற்றம் தம்மைப் போன்ற கடைக்காரர்களைத் திணற வைப்பதாக 'சிந்தாமணி' உணவுக்கடை உரிமையாளர் ரமேஷ், 50, தெரிவித்தார்.

"இதனால் போட்டித்தன்மையும் சங்கடங்களும் ஏற்படுகின்றன. வாடிக்கையாளர்கள் கூடுதல் செலவை ஏற்பதிலும் எங்களுக்கு விருப்பமில்லை. எனவே இது சவாலான ஒரு சூழல்," என்று 2009ஆம் ஆண்டில் உணவுக்கடைத் தொழில் ஆரம்பித்த திரு ரமேஷ் கூறினார்.

என்டியுசிக்குக் கீழ் இயங்கிவரும் ஓர் உணவு நிலையத்தில் கடை வைத்திருப்பதால் விலையை உரிய அளவு மதியுடன்தான் ஏற்ற முடியும் என்று புக்கிட் பாஞ்சாங்கில் உள்ள 'முகம்மது அயான் ரோஸாக் கடை' உரிமையாளர் முகைதீன் அப்துல் ரஹிம், 42, கூறினார்.

மூலப்பொருள்களின் விலையேற்றத்தால் தாம் அழுத்தத்திற்குள்ளாவதாகவும் குறிப்பிட்டார்.

தம் தந்தை, அண்ணனின் உணவுக்கடைகளில் 32 ஆண்டுகளாகப் பணிபுரிந்து சொந்தக் கடையைச் சில மாதங்களாக நடத்திவரும் திரு ரஹிம், "உணவுத் தரத்தையும் சேவைத் தரத்தையும் கட்டிக்காக்கும் கடைக்காரர்களால் விலையேற்றத்தைச் சமாளிக்க முடியும்," என்று நம்பிக்கை தெரிவித்தார்.

> மூன்று வேளை உணவங்காடி நிலையத்தில் உணவு வாங்கும் ஒருவர் சராசரியாக ஒரு நாளில் கிட்டத்தட்ட $16.89 செலவிடக்கூடும். வாரத்தில் கிட்டத்தட்ட $118.23 செலவாகும்.
>
> **கொள்கை ஆய்வுக் கழக ஆய்வறிக்கை**

சில உணவங்காடிகள் குறைந்த தரத்தில் காய்கறிகளைப் பயன்படுத்தித் தங்கள் செலவைக் குறைக்கப் பார்க்கின்றன என்று 'தர்ஹா' உணவுக் கடையின் உரிமையாளர் விஜய ரமேஷ், 42, குறிப்பிட்டார்.

"ஒரு கிலோ கோழி முன்பு மூன்று வெள்ளி ஆக இருந்தது. இப்போது ஐந்து வெள்ளியாக விலை உயர்ந்த போதும் கோழி உணவுவகைகளின் விலையை 20, 30 காசுதான் உயர்த்த முடியும். இது சவாலாக இருந்தாலும் உணவின் சுவையையும் ஆரோக்கியத்தையும் கட்டிக்காப்பது முக்கியம்," என்று கூறினார்.

இருந்தபோதும் தரத்தில் குறியாய் இருந்து விலையேற்றத்தைப் பற்றி அதிகம் கவலைப்படாமல் இருப்பதும் முடியாத ஒன்று என்றார் தாமான் ஜூரோங் உணவு நிலையத்தில் 'தாஜ்' உணவுக் கடையை நடத்தி வரும் பழனி பாண்டி, 46.

"என் வாடிக்கையாளர்களில் பாதிப் பேர் குறைந்த வருமான ஊழியர்கள் என்பதால் இந்த விலையேற்றம் அவர்களை வேறு உணவு இடங்களை நாடவைக்கும்," என்று அவர் கூறினார்.

'மூன்று வேளையும் உண்பது கட்டுப்படியாகாது'

விலையேற்றம் குறித்து வாடிக்கையாளர்களும் தங்களது கருத்துகளை தமிழ் முரசிடம் பகிர்ந்துகொண்டனர்.

திறன் மேம்பாட்டு பயிற்றுவிப்பாளர் அப்துல் மாஜிட், 57, தாமும் தம் மனைவியும் மட்டுமே வீட்டில் இருப்பதால் இந்த விலை உயர்வு தங்களை அதிகம் பாதிக்கவில்லை என்று கூறினார்.

ஆனால், உணவங்காடி உணவை அதிகம் சாப்பிடும் அரசாங்க ஊழியர் தி. சந்தியோகன், 65, தொடர் விலை அதிகரிப்பால் தாம் கவலை அடைவதாகக் கூறினார்.

தாமும் கவலை அடைவதாகக் கூறும் லாரி ஓட்டுநர் முகம்மது சுஜ ஜுதின், 54, மூன்று வேளையும் உணவங்காடிகளில் சாப்பிடுவதால் தற்போதைய நிலை கட்டுப்படியாகாது என்றார்.

ஒரு குடும்பத்துக்கான ஒருநாள் உணவுச் செலவு $68

உணவு விலைகள் தொடர்ந்து ஏறும் அளவுக்கு மக்களின் சராசரி சம்பளம் உயருமா என்பது கேள்விக்குறியாக உள்ளது. இதற்கிடையே ஆடான, கவையான உணவை வசதியாகப் பெற சிங்கப்பூரர்கள் உணவங்காடிகளைத் தொடர்ந்து நாடுகின்றனர்.

இருப்பினும் 'கோப்பித்தியாம்', உணவு நிலையங்கள், உணவங்காடி நிலையங்கள் ஆகியவற்றில் ஒருவர் மூன்று வேளை உணவு உண்டால் சராசரியாக ஒருநாளில் $16.89, வாரத்தில் $118.23 எனச் செலவிட நேரும் என்று 'த மாக்கான் இன்டெக்ஸ் 2.0' ஆய்வறிக்கையில் குறிப்பிடப்பட்டது.

பெற்றோர், இரு பதின்ம வயது பிள்ளைகள் அடங்கிய ஒரு குடும்பம் ஒருநாளில் $67.56 செலவிட வேண்டியிருக்கலாம்.

விலை ஏற்றத்தை எதிர்கொள்ளும் முயற்சிகள்

உணவு விலையைக் குறைவாக வைப்பதற்கான முயற்சியில் வீடமைப்பு வளர்ச்சிக் கழகம் வாடகைக்கு விட்டுள்ள 374 காப்பிக் கடைகளிலும் 2026ஆம் ஆண்டுக்குள் கட்டுப்படியான விலையில் உணவு விற்கப்படும்.

இத்திட்டத்தின்படி உணவின் விலை 3 வெள்ளிக்கும் 3.50 வெள்ளிக்கும் இடைப்பட்டதாக இருக்கும்.

'கோப்பித்தியாம் கார்னர்' இதே விலையில் கட்டுப்படியான உணவுத் தெரிவுகளை வழங்கி வருகிறது.

அத்துடன் அதன் 33 'ஸைல் கார்டன்' கடைகளில் குறைந்த விலை உணவுத் தெரிவு வழங்கப்படுவதாக 'ஃபேர்பிரைஸ்' குழுமம் பேச்சாளர் தமிழ் முரசிடம் தெரிவித்தார்.

குறைந்த விலையில் கிடைக்கக்கூடிய உணவு வகைகள் குறித்து கடையில் ஒட்டப்படும் கவரொட்டிகளில் தகவல் இடம்பெறுவதை மூத்தோரும் அவர்களின் குடும்பத்தாரும் படித்து அறிந்துகொள்ளலாம் என்றார் பேச்சாளர்.

'பட் ஸெட்' உணவை எங்கே பெறுவது என்பதை மக்கள் அறிந்திட இணையத்தளம் ஒன்றும் தொடங்கப்பட்டுள்ளது.

சாலைப் பெயர் அல்லது தங்களின் முகவரியிலுள்ள அஞ்சல் குறியீட்டை மக்கள் இந்த இணையத்தளத்தில் உள்ளிட்டு தங்களுக்கு அருகில் குறைந்த விலையில் விற்கப்படும் உணவுத் தெரிவுகள் பற்றி அறிந்து கொள்ளலாம்.

உண்மை நிலையை ஏற்குமாறு உளக்குவிக்கும் நிபுணர்கள்

குளிர்பதனப் பெட்டியில் உறைய வைக்கப்பட்ட உணவுப் பொட்டலங்களைச் சூடாக்கி உண்ணும் வழக்கம் பல நாடுகளில் இருந்து வருகிறது.

ஆனால், சிங்கப்பூரில் நிலைத்த நேரத்தில் உணவைச் சுடச்சுடச் சாப்பிடக்கூடிய வழக்கம் உள்ளது. அதையே சிங்கப்பூரர்களும் விரும்புகின்றனர். இது இந்நாட்டு உணவங்காடி நிலையங்களின் தனித்துவம் என்றார் சிங்கப்பூர் சமூக அறிவியல் பல்கலைக்கழகப் பேராசிரியர் வால்டர் தெசேரா.

"உணவு உடனுக்குடன் சமைக்கப்பட்டு விற்கப்படும்போது அதில் ஊழியர் செலவு அடங்கியுள்ளது. இதனால் உணவங்காடி நிலையத்தில் விற்கப்படும் உணவுக்கான விலை அதிகரிக்கிறது," என்று விளக்கினார் அவர்.

உணவங்காடி உணவைக் காட்டிலும் உறைய வைத்து விற்கப்படும் உணவைச் சிங்கப்பூரர்கள் தரத்தில் குறைவாகக் கருதுவதைக் குறிப்பிட்ட பேராசிரியர் தெசேரா, அந்தத் தரத்திற்காக கூடுதல் செலவு செய்ய சிங்கப்பூரர் தயங்குவது நியாயமாகாது என்றார்.

பேராசிரியர் தெசேராவின் கருத்தை ஆமோதித்தார் பொருளியல் நிபுணர் சோங் செங் வூன். ஊழியர்கள் எந்த வேலையில் இருந்தாலும் தங்களின் சம்பளம் உயரவேண்டும் என விரும்புவர். ஆனால் தாங்கள் வாங்கும் உணவு மலிவாக இருக்கவேண்டும் என்று அவர்கள் கேட்கும்போது உணவங்காடிக் கடைக்காரர்கள் ஈட்டும் வருமானம் உயர்க்கூடாது என்றாகிவிடும். அது தவறு என்று அவர் கூறினார்.

'உணவங்காடி கலாசாரத்தைப் பாதுகாக்க வேண்டும்'

சிங்கப்பூரின் உணவங்காடி கலாசாரத்தைப் பாதுகாக்க வேண்டும் எனக் கடந்த ஏப்ரல் மாதம் நடத்தப்பட்ட ஆய்வு ஒன்றில் 93 விழுக்காட்டினர் கூறியிருந்தனர். 1048 பேரிடம் சிங்கப்பூர் சார்ந்த ஆய்வு அமைப்பான 'ரைசென்ஸ்' நடத்திய ஆய்வில் 10ல் 9 பேர் இவ்வாறு தெரிவித்தனர்.

உணவு கிடைக்கும் ஓர் இடமாக இத்தகைய உணவங்காடி நிலையங்களை மக்கள் கருதுகின்றனர் என்றும் உணவங்காடி கலாசாரம் ஒரு தேசிய அடையாளம் என்றும் காரணம் கூறினர்.

இவ்வாறு உயரும் உணவு விலை மக்களுக்கு அதிருப்தி ஏற்படுத்தி வந்தாலும் வெவ்வேறு இனம், சமூகப் பின்னணி எனப் பாராமல் ஒரே கூரை யின்கீழ் சிங்கப்பூரர்கள் கூடும் இடமாக இந்த உணவங்காடி நிலையங்கள் விளங்குகின்றன. மூத்த தலைமுறையினர், இளைய தலைமுறையினர், அடுத்த தலைமுறையினர் என யாவருக்கும் உணவுத் தெரிவுகள் கொட்டிக் கிடக்கும் இடமாகவும் இவை தொடர்ந்து விளங்கும் என்று நம்பலாம்.

janark@sph.com.sg

உணவங்காடிக் கடைக்காரர்கள் (மேலிருந்து கீழாக): 'சிந்தாமணி' உணவுக்கடை உரிமையாளர் திரு ரமேஷ், 'முகம்மது அயான் ரோஸாக்' கடை உரிமையாளர் முகைதீன் அப்துல் ரஹிம், 'தர்ஹா' உணவுக்கடை உரிமையாளர் விஜய ரமேஷ், 'தாஜ்' உணவுக் கடை நடத்தி வரும் பழனி பாண்டி..

படங்கள்: கி.ஜனார்த்தனன், ஸ்ட்ரெய்ட்ஸ் டைம்ஸ்

Source: Tamil Murasu © SPH Media Limited. Permission required for reproduction.