Inspira-Journal of Commerce, Economics & Computer Science (JCECS)
ISSN : 2395-7069 General Impact Factor : 2.4668, Volume 04, No. 01, January-March., 2018, pp. 328-332

# सॉंभर का फीणी उद्योग-परिदृश्य, समस्याएँ एवं सुझाव

डॉ. आर. के. शर्मा*

**सार**

*आदि काल से सांभर देश में नमक उत्पादन का बड़ा केन्द्र रहा है और यहां की लोक-कथाओं में बताया जाता है कि सांभर में उत्पादित नमक समूचे देश में भेजा जाता था और किसी काल में तो नमक को सोने से भी अधिक कीमती माना जाता था। नमक उत्पादन के बाद सांभर का नाम फीणी उत्पादन के लिहाज से काफी प्रचलित है और सांभर की फीणी बहुत अधिक प्रचार-प्रसार न होने के बाद भी एक तरह से ब्रांड सा बनी हुई है। पर जिस तरह से आगरे का पेठा या बीकानेर की भुजिया को कारोबारी विस्तार मिला है, उतना विस्तार फीणी कारोबार को नहीं मिल पाया है। जबकि सबसे सस्ती मिठाई होने के कारण इसके कारोबारी फैलाव की संभावना अब भी सबसे अधिक है।*

**शब्दावलीः सांभर, फीणी उद्योग, समस्याएं, सुझाव**

**प्रस्तावना**

*ऐसा नहीं है कि सांभर अंचल में फीणी का उत्पादन नहीं बढ़ा हो, यह बढ़ा है, उत्पादकों की संख्या भी बढ़ी है, लेकिन जो कारोबारी उछाल आगरे के पेठे और बीकानेर की भुजिया को मिला है, उस तक अभी सांभर के फीणी कारोबार को पहुंचाना बाकी है। इस तरह से कहा जा सकता है कि यह व्यापक कारोबारी संभावना वाला उत्पाद है, वह भी तब जबकि सरकार खुद फूड प्रोसेसिंग इंडस्ट्री को प्रमोट कर रही है तो फीणी उत्पादन से लेकर विपणन-विक्रय तक की प्रक्रिया में बड़ी कारोबारी संभावना दृष्टिगत हो रही है। इधर एक दिलचस्प परिदृश्य यह भी है कि फीणी का बड़ा उत्पादन सांभर में होता है, लेकिन सांभर में उत्पादित फीणी का बड़ा हिस्सा सांभर से बाहर के लोग ही खरीदते हैं। स्थानीय लोग या तो तीज-त्यौंहारी पर इसकी खरीद करते हैं या फिर उपहार स्वरूप कहीं भेजना हो तो इसकी खरीद करते हैं। फीणी में व्यापक संभावना होने के बाद भी यह भुजिया की तरह दैनिक उपभोग की वस्तु के रूप में अभी तक स्थापित नहीं हो पाई है।*

**इतिहास**

*सांभर कस्बे के पुराने फीणी कारीगर कालूराम माली कहते हैं कि फीणी कोई ईजाद की गई मिठाई नहीं है, बल्कि सांभर अंचल की पारंपरिक मिठाई है। ढूंढाड़, मेरवाड़ा, काठेड़ा, शेखावाटी और मारवाड़ में फीणी को तीज-त्यौंहारों के अवसर पर उपहार देने की परंपरा तो रही ही है, साथ ही मकर सक्रांति पर सामान्यतः ढूंढ़ाड़ और मारवाड़ इलाके का हर परिवार*

* एसोसियेट प्रोफेसर, राजकीय स्नातकोत्तर महाविद्यालय, सांभर लेक, जयपुर, राजस्थान।

इसकी खरीद करता रहा है। हिंदुस्तान की आजादी के बाद 12-13 वर्ष तक तो फीणी को देशी घी में ही बनाया जाता था, लेकिन इसके बाद बाजार में डालड़ा वनस्पति का जबसे प्रवेश हुआ, तबसे इसका उत्पादन वनस्पति घी से होने लगा।

**मूल्य स्थिति**

सांभर में इस समय वनस्पति घी से बनी फीकी फीणी का मूल्य करीब 100 रूपये प्रति किलो और मीठी फीणी का मूल्य 80 रूपये प्रति किलो के करीब है। इसी तरह देशी घी से बनी फीकी फीणी का मूल्य 360-400 रूपये प्रति किलो और मीठी फीणी का मूल्य 240-270 रूपये प्रति किलो के करीब रहा करता है। यह मूल्य अंतर देशी घी के भावों में आने वाले उतार-चढ़ाव तथा घी की क्वालिटी व ब्रांड पर निर्भर करता है। इस तरह देखा जा सकता है कि मीठी फीणी जिसका मूल्य 80 रूपये प्रति किलो मात्र है, वह कहने को सस्ती मिठाई है, लेकिन उसका स्वाद भी निश्चित रूप से काफी अच्छा है और यह गरीबों की मिठाई मात्र नहीं है, बल्कि समाज के हर-वर्ग के परिवारों तक पहुंचती भी रहती है।

**कारोबारी परिदृश्य**

साठ-सतर के दशक तक तो सांभर में फीणी बनाने का काम गिने-चुने लोग ही करते थे। अर्थात् यह संख्या 10 से भी कम थी। फीणी का उत्पादन दीपावली से प्रारम्भ होताा था और शिवरात्रि-होली तक चला करता था। होली के बाद तो फीणी का उत्पादन सामान्यतः बंद ही हो जाया करता था। इस तरह पुराने समय में तो फीणी की उपलब्धता भी बहुत सीमित थी, नतीजा जिन्हें बड़ी तादाद में फीणी की जरूरत होती थी, वह तीन-चार दिन पहले आदेश दिया करते थे, तभी संबधित उत्पादन हलवाई उसे बनाकर दिया करते थे। धीरे-धीरे नई पीढ़ी का इसमें कारोबारी रूझान बढ़ता गया और नये उत्पादकों का प्रवेश भी इसमें हुआ। आज सांभर में फीणी उत्पादकों की संख्या छोटे-मोटे मिलाकर 100 के करीब है।

**आकार 12 करोड़ रूपये वार्षिक**

एक वर्ष भर में औसतन 1100 टन फीणी का उत्पादन सांभर में होता है, जिसमें 100 टन फीणी देशी घी की और शेष 1000 टन वनस्पति घी की रहा करती है। देशी घी का फीणी का कारोबारी आकार वर्ष-पर्यंत आंकड़ों के लिहाज से देखें तो 3 करोड़ रूपये वार्षिक का है और वनस्पति घी से निर्मित फीणी का देखें तो यह 9 करोड़ रूपये के करीब कहा जा सकता है। इस तरह अभी वर्तमान प्रचलित मूल्यों पर सांभर में फीणी का वार्षिक कारोबारी आकार 12 करोड़ रूपये के करीब है।

**कच्चा-माल, श्रमिक लागत आदि**

फीणी बनाने में कच्चे माल के तौर पर मैदा, देशी या वनस्पति घी और चीनी मोटे तौर पर कमा लाई जाती है। 20 किलो मैदा का घाण एक बार लगता है, जिसमें 10 किलो वनस्पति या देशी घी काम में लाया जाता है। 20 किलो मैदा से 27 किलो फीकी फीणी सामान्यतः बैठती है, तलने के बाद जो 3 किलो घी बच जाता है उसे साबुन बनाने वाले एक? करके सामान्यत ले जाते हैं। वनस्पति घी से बनने वाली फीकी फीणी का गणित यह है कि श्रमिक एवं ईधन खर्च मिलाकर उसकी उत्पादन लागत 75-80 रूपये प्रति किलो के करीब आती है। यह 100 रूपये प्रति किलो के भाव बिकती है, इस तरह विक्रय मूल्य पर उत्पादक 20-25 रूपये प्रति किलो सामान्यतः अर्जित करता है, लेकिन अधिकतर उत्पादक चूंकि खुद ही अपना पूरा समय इसमें खपाते हैं, इस कारण उनके लिए यह बहुत बड़ लाभ की स्थिति नहीं

रहती। जहां तक बात कच्चे माल की खपत की है, तो एक वर्ष में औसतन 650 टन मैदा, 300 टन से अधिक घी और करीब 250 टन चीनी की खपत इस फीणी उद्योग में हुआ करती है। सांभर के फीणी उत्पादकों में दो तिहाई तो ऐसे हैं जो सामान्यतः 7-15 दिन की उधार पर ही इस कच्चे माल की खरीद किराने के थोक कारोबारियों से करते हैं, बाकि एक तिहाई उत्पादक इसका नकद भुगतान भी कर देते हैं।

**बाजार की स्थिति**

- सांभर में फीणी विक्रय का काम तो 100 से अधिक दुकानों पर होता है, जिनमें उत्पादक 60 के करीब हैं और बाकी 40 लोग अन्य उत्पादकों से खरीद कर इसका विक्रय करते हैं।
- जो 60 उत्पादक गतिशील हैं, उनमें 30 से अधिक ऐसे हैं जो वर्षपर्यंत उत्पादन करते हैं और बाकी जुलाई से शुरू कर के मार्च तक किया करते हैं। जो बड़े उत्पादक हैं उनके यहां अधिकतम श्रमिकों की संख्या 7-8 के करीब है और छोटे उत्पादकों के यहां 2-5 श्रमिक सामान्यतः रहा करते हैं।
- कुछ उत्पादक ऐसे हैं जो खुद उत्पादन करते हैं और उत्पादन प्रक्रिया में सहयोग के लिए एक-दो श्रमिकों का नियोजन किया हुआ है।
- 40 लोग इस तरह के हैं जो अन्य उत्पादकों से खरीद कर फीणी का विक्रय करते हैं।
- मोटे तौर पर सांभर में फीणी कारोबार ने अभी तो 300 लोगों को ही रोजगार दे रखा है, हां सर्दियों के दिनों में खासकर दिसंबर-जनवरी में जब मांग बढ़ जाती है तो इस श्रमिक संख्या में 50-60 अस्थाई श्रमिकों का नियोजन दो-तीन माह के लिए हो जाया करता है।

**श्रमिकों की स्थिति**

फीणी कारोबार में जो श्रमिक नियोजित हैं, वे मोटे तौर पर असंगठित क्षेत्र से ही हैं और इन्हें काम के हिसाब से 300-450 रूपये प्रतिदिन का वेतन मिला करता है। कार्य अवधि 8-12 घंटे तक सामान्यतः रहती है। चूंकि उत्पादक भी बहुत बड़े कारोबारी नहीं है, अतः उनकी ओर से ईएसआई, पीएफ सरीखी सुविधा नहीं मिल पा रही। हां सरकार ने जो भामाशाह कार्ड, बीपीएल कार्ड आदि बना रखे हैं, उस आधार पर अन्य सरकारी सुविधाएं इन्हें अवश्य मिल जाती हैं। जब तक इन श्रमिकों की सेहत अनुमति देती है, तब तक ये सामान्यत काम पर रहते हैं बाकी अशक्त होने पर आगे इनके लिए काम करना मुश्किल ही रहता है। दूसरी अहम बात यह कि इन श्रमिकों के लिए पेंशन सरीखी कोई योजना भी नहीं है और न ही किसी सरकारी एजेंसी ने इस तरह की कोई अभी तक चला रखी। निर्माण श्रमिकों की तर्ज पर फीणी श्रमिकों के हितों की रक्षा के लिए अभी तक सरकार की ओर से किसी कार्य-योजना का लाभ इन्हें नहीं मिल पाया है।

**प्रशिक्षण**

फीणी बनाना एक दिलचस्प और मशक्कत भरा काम है और जो लोग इस उत्पादन प्रक्रिया को सीखना चाहते हैं, वे उत्पादक हलवाईयों के यहां जाकर ही सीख पाते हैं। घोषित रूप से कोई ऐसा प्रशिक्षण केन्द्र नहीं है, जहां जाकर ये लोग फीणी उत्पादन का काम सीख सकें। कौशल विकास योजना के तहत अभी तक सांभर अंचल में फीणी उत्पादन सिखाने का कोई प्रशिक्षण भी नहीं दिया जा रहा।

***शिक्षा***

*जहां तक श्रमिकों और कारीगरों की शिक्षा की बात है, अधिकतर उच्च प्राथमिक स्तर तक ही पढ़े हैं और बहुत अधिक हुआ तो किसी ने मैट्रिक किया हुआ है। कॉलेज स्तर तक शिक्षित कोई भी व्यक्ति इस कारोबार में गतिशिल नहीं है।*

***सेहत***

- *श्रमिकों को सर्दियों की रात में खुले में काम करना होता है, जिस कारण शीतजनित विकारों से ये अधिकतर ग्रसित रहते हैं।*
- *इसके अलावा रात भर जागने के कारण अनिद्रा के शिकार भी हो जाते हैं।*
- *भटी के आगे बैठकर काम करने से इनका शरीर तपिश का शिकार होता रहता है और आंखे भी प्रभावित होती है।*
- *श्रमिक को चूंकि रात में काम करना होता है, अतः लगातार चाय और बीड़ी का सेवन ये करते हैं, जो कि इनकी सेहत को प्रभावित करती ही है।*

***जीवन स्तर***

*श्रमिकों का जीवन स्तर अल्प आय वर्ग या अल्प मध्यम आयु वर्ग वाला ही कहा जा सकता है।*

*अल्प वेतन और सामाजिक सुरक्षा का बहुत अधिक लाभ न मिल पाने के कारण ये श्रमिक सामान्यतः खुद को असुरक्षित ही महसूस करते हैं।*

***समस्याएं***

*फीणी कारोबार की कुछ समस्याएं भी हैं, यथा,*

- *कुशल कारीगरों का अभाव है।*
- *मासिक या वार्षिक आय कम होने के कारण श्रमिक कालांतर में अन्य काम में डायवर्ट हो जाता है।*
- *नियोजन सामान्यतः असुरक्षित ही रहता है।*
- *फीणी उत्पादन की प्रक्रिया जटिल एवं श्रम साध्य है तथा इसमें तकनीक का अभी तक प्रवेश नहीं हो पाया है।*
- *कच्चे माल के रूप में मैदा, घी तथा चीनी इन तीनों ही वस्तुओं की गुणवता में आ रही गिरावट।*

*अन्य समस्याएं*

- *बैंको का समाजोन्मुखी होने के बावजुद बैंको द्वारा इस व्यवसाय में बहुत कम ऋण सुविधा उपलब्ध कराई जाती है।*
- *लाभप्रदता की कमी।*
- *स्थानीय बाजार का न होना।*
- *मौसम संबंधी बाधाएं।*
- *उत्पादकों में नई तकनीक ईजाद कर उसको कार्य रूप में बदलने की जोखिम उठा पाने की कमी।*

***सुझाव***

- *सभी उत्पादक योग्य व्यक्तियों की देख-रेख प्रशिक्षण कार्यक्रम चलाये जायें।*

- फीणी उत्पादकों को चाहिये कि वे श्रमिकों के लिए बेहतर सुविधाएं उपलब्ध करायें।
- फीणी उद्योग की उत्पादन प्रक्रिया को सरल बनाने के लिए विचार-विमर्श व अनुसंधान होते रहने चाहिये।
- वित की कमी की पूर्ति के लिए स्थानीय अन्य कारोबारी इसमें निवेश करें तथा व्यापारिक बैंकों को भी इस उद्योग के विकास में वित पोषण करना चाहिये।
- लाभ बढ़ाने के लिए उत्पादकों को चाहिये कि वे नये बाजारों की खोज कर इस सस्ती मिठाई की मांग बढ़ाने के लिए बेहतर विपणन तकनीक अपनायें।
- कारोबारी संगठित होकर फीणी का विज्ञापन भी करें, क्योंकि बिना विज्ञापन कारोबार को गति देना आज के युग में बहुत मशक्कत वाली स्थिति है।
- पेशेवर प्रबंधकों की सेवाएं भी ली जानी चाहिये।

***संदर्भ :***

~ शरद बंसल, 19 अक्टूबर 2015 rajasthan is all set to become the land of entrepreneus. Business Standard.

~ छोटी पूंजी से खोलिये बड़े उद्योग की राह, 4 अगस्त, 2014, अमर उजाला

~ संजित चौहान 2017, सितंबर 2017. Rajasthan: A launching pad for social entreprices.

~ http:// en.wikipedia.org.

❑❑❑