

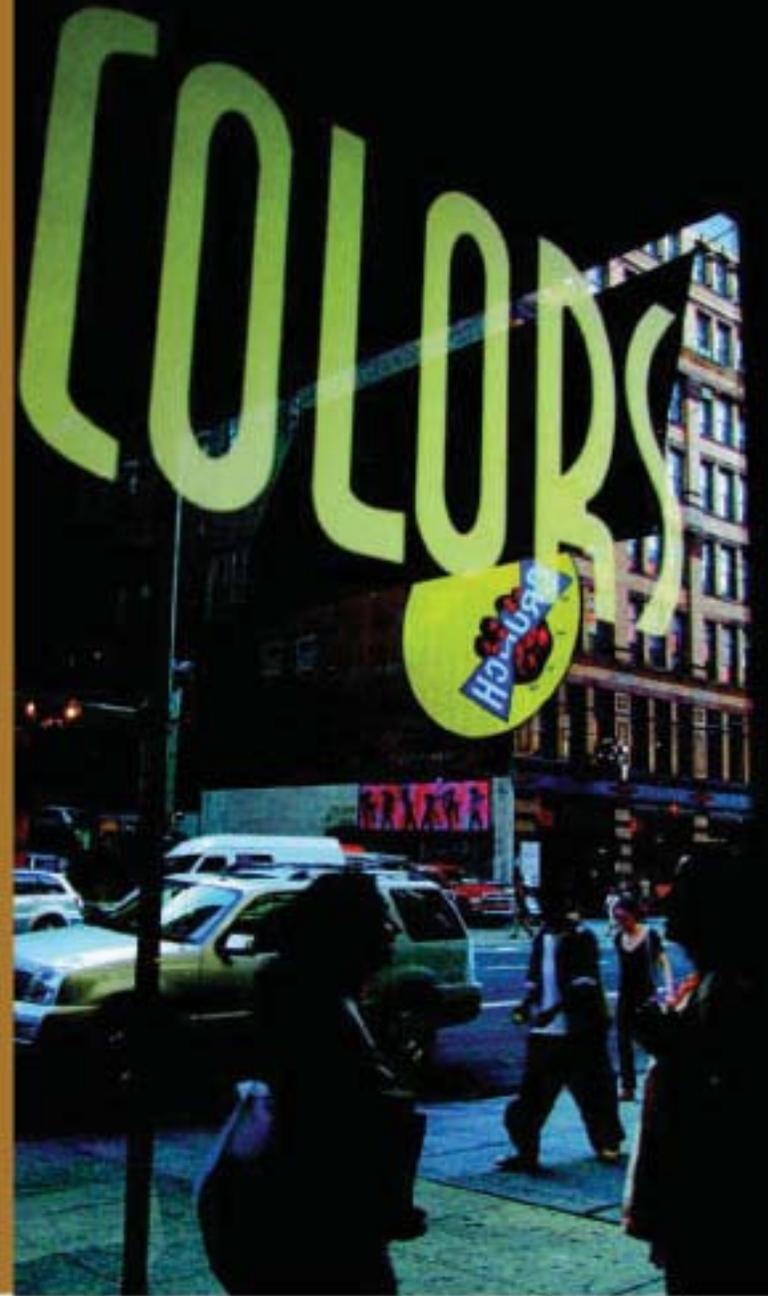
# گلرز

ایک انوکھا

## گوآپریشورپستوراں

مسن: اسیم جھابرا فولوگرافی: بیری فٹنرجیرالڈ

گیارہ ستمبر، ۲۰۰۱ کے اس پُر آشوب دن، جب دہشت گردوں نے اغوا شدہ ہوائی جہازوں کو ورلڈ ٹریڈ سنٹر سے ٹکڑا کر اسے پاش پاش کر دیا تھا، ہزاروں لوگ ہلاک ہو گئے تھے۔ مہلوکین میں، شمالی ٹاور کے ۰۶ اوین اور ۰۶ اوین منزلوں پر واقع ”ونڈوز آن دی ورلڈ ریستوراں“ میں ملازمت کرنے والے ۷۰ سے زیادہ تارکین وطن مزدور بھی تھے۔ یاد رہے کہ شمالی ٹاور سب سے پہلے حملے کی زد میں آیا تھا۔



گیارہ ستمبر، ۲۰۰۱ کے دن ریستوراں میں کچھ تعمیراتی کام کے سبب بھڑکی مچ چھ بجے شروع ہونے والی شفت کو چند گھنٹوں کے لئے موخر کر دیا گیا۔ اسی لئے جب پہلا ہوائی جہاز جزواں ٹاوروں سے ٹکرایا، اس وقت بھڑکیوں میں اپنے چھ ماں کے شیر خوار بچے کے لئے فارمولہ دودھ خرید رہا تھا۔ اسے تپائی ویربادی کی شدت کا اس وقت تک احساس نہ تھا جب تک کہ وہ گھر نہ لوٹ آیا جہاں اس کے والد بچے کو گود میں لئے لٹی اور مین دیکھ رہے تھے۔

ونڈوز میں سوس چیف (اچار و فیروہ بنانے کا خاناساں) کی حیثیت سے کام کرنے والے ۳۳ سالہ تہائی چارک وطن بھڑنے کہا، ”جب انہوں نے عمارت کے زمین پائس ہونے

دوان، چاروٹا چار، تلاش کرنا تھا جہاں کے ریستوراں اس لئے بندہ ہو رہے تھے کیونکہ تپاخوں کی آمد اور تجارت میں یک لخت کمی آگئی تھی۔ کئی سال تک چھوٹے موٹے کام یہاں تک کہ ریستورانوں میں انتہائی کم اجرت پر محنت شاقہ کرنے کے بعد اب بھڑ، احمد اور ویلیٹیا گھڑ نامی ایک ریستوراں کے ملازم ہیں جو نیو یارک کے مشرقی گرین وچ وچ میں جنوری ۲۰۰۶ میں کھولا گیا۔ مگر اہم بات یہ ہے کہ تینوں افراد ریستوران کے دیگر ۵۵ ملازموں کے ساتھ ریستوراں کے مالکان ہیں جو ایک کوآپریٹو کی طرح چلتا ہے۔ ان میں تقریباً دو درجن ملازمین وہ ہیں جو کبھی امریکہ کے مشہور ترین ریستورانوں میں سے ایک، ”ونڈوز آن دی ورلڈ“ میں ملازمت کیا کرتے تھے۔

دیکر ۵۰ سمازین۔ وینڈوز، خاناساں، بس میاٹز اور برتن دھونے والے اپنے اور اپنے بچوں کے لئے دو وقت کی روٹی کی تلاش میں مارے مارے پھرنے پر مجبور ہوئے۔ ہوٹل اپلوٹیز اینڈ ریستوراں اپلوٹیز کے مقامی چھپڑ کے مطابق یہ افراد اُن ۱۳،۰۰۰ ریستوراں ملازمین میں شامل تھے جو حملے کی وجہ سے بے روزگاری کا عذاب جھیل رہے تھے۔

زخمہ بچ جانے والوں میں بیٹی کے جین بھڑ، بگلہ دیش کے میمن احمد اور کھوٹا ر کے پٹریٹیو ویلیٹیا بھی تھے۔ حادثے سے دل گرفتہ، خانف، مایوس اور ہم نفسان گم گشتی کی ہلاکت پر تجیدہ و طول ہونے کے باوجود، انہیں ایک ایسے شہر میں آپ



ہائل اور: کلرز کا اصل ٹائننگ روم۔ یہ نیو یارک کے چند کوآپریٹو ہوتلوں میں سے ایک ہے۔  
 اوہر: عوال احمد (ہائیں) فنکاک مدوح اور پیٹریکیو ویلنسیا ایٹھ ہوٹل میں مصروف۔ اوہر ناٹیں: جیہا رمن جنہوں نے اس ہوٹل کے قیام میں اہم کردار ادا کیا۔

کا سفر دکھایا تو میں زار و تقاررو نے لگا۔ اتوار کو جب میرے مالک نے مشکل کو تاخیر سے آنے کو کہا تھا تو میں پریشان سا ہو گیا تھا۔ لیکن خدا نے مجھے بچا لیا۔ میں تیسراتی کی وجہ سے زندہ رہا۔“  
 ۱۹ سال پہلے بگمہ دیش سے امریکہ آیا تھا۔  
 ۲۶ فروری، ۱۹۹۳ کو جب جڑواں ٹاور پر دہشت گردوں نے پہلا حملہ کیا، اس وقت وہ دہلاؤ میں کام کر رہا تھا۔ گیارہ ستمبر، ۲۰۰۱ کو جب جہازوں نے مین ٹیشن میں واقع اس عظیم

انشان عمارت پر حملہ کیا تو احمد، کوئٹیز، نیو یارک میں اپنے گھر میں سو رہا تھا کیونکہ دہلاؤ میں ایک نظریہ کی حیثیت سے اس کی ڈیوٹی ۲ بجے دوپہر سے شروع ہوتی تھی۔ اسے تو ایک انٹرنیشنالی رفیق کار نے جگا کر ٹیلی ویژن لگانے کو کہا۔

موت اور چابی ویر ہادی کے قیامت خیز مناظر کو یاد کرتے ہوئے ۳۹ سال احمد کہتے ہیں، ”اس کا تصور بھی محال ہے۔ اکثر و بیشتر میں دوسروں کے مقابلے میں خوش قسمت ثابت ہوا ہوں۔ اب یہی دیکھنے کا ایک ہی جگہ پر مشورہ ہے کہ موت سے بال بال بچا۔“  
 اپنے بین الاقوامی ہم رنگ ذائقوں اور فہرست طعام کے لئے مشہور ”کلرز“ دہلاؤ کے ۷ ملازمین کو ایک خراج عقیدت ہے جو ۱۱ ستمبر کو ہلاک ہو گئے۔ ریسٹوراں کو دہلاؤ کے

ایک مراٹھی تارک وطن و بیڑ، فنکاک مدوح اور ایک ہندوستانی امریکی وکیل اور مزدور کارکن سارو جیہا رمن نے قائم کیا تھا۔ سارو جیہا رمن سے اس سلسلے میں دہلاؤ و رکرز یونین نے درخواست کی تھی کہ وہ دہلاؤ کے ملازمین کے لئے ایک مستقل مرکز قائم کریں۔

دہشت گردانہ حملے کے ۹۰ دنوں تک روک ٹیکر فاؤنڈیشن نے یونین کے ذریعہ چلائے جانے والے ایک مرکز کو مالی تعاون سے نوازا۔ اس میں مختلف زبانوں کے حامل ملازمین نے مالی معاونت، مشورے اور دوسری خدمات فراہم کی لیکن ملازمت اور روزگار کی ضرورت ابھی بھی باقی رہی۔

ہوٹل امپلویز اینڈ ریسٹوراں امپلویز یونین نے جیہا رمن اور مدوح کو اس بات پر آمادہ کیا کہ وہ ملازمین کے ایک ایسے

لرزہ خیز ہیں۔ ریسٹورانوں کے جملہ ملازموں کی ۷۰ فیصد تعداد تارکین وطن پر مشتمل ہے۔ ان میں سے ۹۰ فیصد کے پاس صحت کا کوئی انشورنس نہیں ہے، ۶۰ فیصد کو اور ٹائم نہیں ملتا۔ ان کی اوسط آمدنی ۱۹،۰۰۰ ڈالر سالانہ ہے۔“

وٹڈوز آن دی ورلڈ کے چند ملازموں کو لاطینی طرز کے ایک ریسٹوران ٹویچ میں ملازمت مل گئی۔ اسے وٹڈوز کے مالک، ڈیوڈ ایمل نے جون ۲۰۰۲ میں ٹائمز اسکواٹرز میں کھولا تھا۔ لیکن دوسرے ملازمین اس بات پر تالاں تھے کہ انہیں ریسٹوران میں روزگار نہیں مل سکا۔ آراوی کی عدو سے انہوں

میں ہمیں تمہاری مرکز میں واقع اپنے دفتر میں چمکے کر وہ کہتی ہیں، ”آراوی کا نصب العین منظم کرنا ہے۔“ یہ جگہ بروک لین کالج کی جانب سے تنظیم کووی گائیڈی۔ آراوی کی اضافی ڈائریکٹری حیثیت سے کام کرنے کے علاوہ، جیازمن، بروک لین کالج اور نیویارک یونیورسٹی میں کئی موضوعات پر درس دیتی ہیں جن میں تارکین وطن کے حقوق، مزدوروں کی معاشیات، سیاسیات، سماجیات اور معاشرے کی تنظیم و ترتیب بھی شامل ہیں۔

جیازمن کہتی ہیں، ”نیویارک میں کام کر رہے ملازموں کی ایک بڑی تعداد یونین کی ممبر نہیں ہے۔ کام کرنے کے حالات انتہائی

مستقل مرکزی حیثیت سے ابتدا کریں جو ملازمت دلوانے میں معاون ہو، کلاسوں اور قانونی مشاورت کا نظم کرے اور کم اجرت پانے والے اور ریسٹورانوں میں کام کرنے والے غیر منظم ملازمین کو اجتماعی تحریک سے آشنا کرے۔

جیازمن ابتدا میں اس خیال سے اس لئے گریزاں تھیں کیونکہ ان کے خیال میں، امریکہ میں یونین ”مرکزی روکی جانب ہاگ“ ہونے لگتی ہیں جب کہ وہ ایک سرگرم عمل یونین کار، تھان رکھتی ہیں۔ لیکن جب وہ وٹڈوز کے ملازموں سے ملیں تو وہ ان کے تہذیبی تنوع اور بہترین کارکردگی سے بے حد متاثر ہوئیں۔ انہوں نے کہا، ”روزگار، پیسہ، راحت، رسائی اور حیات و بقا کی محض بنیادی ضرورتیں ہی ان کی فوری توجہات کا مرکز تھیں۔“

جیازمن، کیلی فورنیا میں مشرقی لاس انجلس کے قرب میں واقع مزدوروں کی بستی میں پٹی بڑھیں۔ انہوں نے تیل لاسکول اور ہارڈ یونیورسٹی کے جون ایف کینیڈی سرکاری اسکول میں تعلیم حاصل کی۔ پھر انہوں نے مزدوروں کے حقوق کے لئے ایک سرگرم کارکن اور ناظم بننے کا عزم کیا۔

کلرز کہ چند کارکنان و مالکان، (ہاتھوں سے) عوال احمد، ہنگلہ دیش سے ’روساریو میرا‘ میکسیکو سے ’سونالی مترا‘ ہندوستان سے ’میمون احمد‘ مہندالقدوس اور محمد علی ہنگلہ دیش سے آئے ہوئے ہیں۔



## دسترخوان پر



**کلرز** کے بین الاقوامی کھانے، ۲۳ مکلوں سے تعلق رکھنے والے عملی کرنا سہجی کرتے ہیں۔ کھانے میں مرغ مسلم، بچلہ، دہنی پات پائی، کاجگوئی سفید ڈھاول، بکری کاساں اور مسور اور چاول سے بنا ہوا ایک شام ہوتا ہے۔ کھانوں کی قیمت ۱۸ سے ۳۳ ڈالر ہوتی ہے۔ اشتہار کو بڑھانے والی ایشیا کی قیمتیں ۱۱ سے ۱۷ ڈالر تک ہوتی ہیں جن میں ہتیائی طرز کی بھونے ہوئے گھوگھوں کے ساتھ کھسی سلاہ، کپیر کے اچار اور امریکی اسٹریچن مچھلیوں کے اچار کے ساتھ ٹیٹا ٹار شامل ہوتے ہیں۔

جون پیوہ کلرز کی سلاوس چیف کچن میں۔

# کلرز میں پیش کئے جانے والے

## چند کھانوں کے نسخے۔

### تھائی سلاڈ

(تقریباً ایک کلوگرام) براؤن، ۲۲۵ گرام مکئی کی بکلی

۲۲۵ گرام لمبی پھلیاں، ایک بڑی گاڑ

۱۱۵ گرام پھلیوں کے کوئٹل

۳۰ سالہ سالہ کا گاڑ

ایک بیک لمبی کپڑی (بج کے بغیر)

۱۰۰ سالہ پھلجی کی چھوٹی پھلیاں

۱۰۰ سالہ پھلجی کی چھوٹی پھلیاں

۱۰۰ سالہ پھلجی کی چھوٹی پھلیاں

اوپری ہوتی تمام چیزوں کو چھڑکریں اور انہیں فریج میں رکھ دیں۔ لیکن ایک گھنٹے سے قبل مذکورہ بالا تمام چیزوں کو ایک پائیل سے ملے کرٹ (جن کانسٹیجے بنا لیا ہے) کے ساتھ ملا دیں۔ پانچ منٹ کے لئے چھڑکیں۔ جب تک کھل نہیں تو کھل میں رکھیں اور پھلجی ساتھ ساتھ رکھ دیں۔

### چلی ونے کرٹ

ایک کپ چلی مرچ

ایک کپ ادک کے چھوٹے ٹکٹے

دو کپ بھوں کا تازہ رس

ایک کپ تھائی چھل کی پختی

دس عدد لہسن کی باریک کٹی ہوئی چوڑیاں

ان تمام چیزوں کو ایک پائیل میں اچھی طرح ملائیں۔

### ابلاہوا مرغ

ایک سالہ مرغ (۴ پونڈ سے زائد)

دو پونڈ چھلجی ہوئی ادک کے ٹکٹے

دو پونڈ چھلجی بھوں کی باریک کٹی ہوئی چوڑیاں

دو پونڈ چھلجی مرچ، ایک ٹیبل اسپون چھلجی

مرغ کو ۲۰ لپٹر کا پائیل بنے رہتے ہوئے رکھیں اور اسے پانی سے ڈھک

دیں۔ ایک یا اچھے بریک ڈائیس۔ کھولیں اور ۵ منٹ تک اوسط آگ

پر پکاتے رہیں۔ گوشت سے ہڈی الگ کر لیں اور اس کے ٹکڑے بنا لیں (بہت

چھوٹے ٹکڑے بنوں)۔ ۳۰ منٹ تک بھن میں دو پونڈ چھلجی کرٹل گرم

کر لیں اور اس میں مرغ ڈال دیں اور دو منٹ تک اوسط آگ پر گرم ہونے دیں۔

پھر اس میں ادک، بھوں کی چوڑیاں اور لہسن کا رس ملا لیں۔ تھوڑی سی چھلجی کی پختی

اور تمام چیزوں کو اچھی طرح ملا لیں۔ ایک منٹ تک پکائیں۔ کچے ہونے مرغ

کو پیکٹ میں رکھیں اور اس پر تھائی سلاڈ کی ڈالگئیں۔

□ دیتا ہے اور اس میں اپنی خوشی محسوس کرتا ہے۔"

اسم جہاں، نیویارک مقیم ایک آزاد صحافی ہیں۔ زیر نظر مضمون کی تیاری میں اورٹو کیز لوگ نے تعاون دیا ہے۔

منیجر کا انتخاب کیا ہے۔ وہ اپنے خاندانی ماکولات و مشروبات سے ریستوراں کی فہرست طعام کو مزین کرتے ہیں۔"

کلرز کے ملازمین کو بزنس کا ۲۰ فیصد حاصل ہوتا ہے حالانکہ انہوں نے ریستوراں کے قیام میں کوئی سرمایہ کاری نہیں کی ہے۔ البتہ مزدور۔ مالک کی حیثیت سے انہوں نے اپنا وقت ضرور دیا ہے۔ آراوی کوریستوراں سے ۳۰ فیصد حاصل ہوتا ہے۔ جیارمن اور مصدوح اس کے ڈائریکٹر ہیں۔ بقیہ ملکیت، گڈ ایلین فوڈ نام کی ایک اطالوی کوآپریٹو اور لون پروفٹ فائٹس فنڈ میں منقسم ہے۔

نیویارک سٹی میں چھوٹے چھوٹے کوآپریٹو ریستوراں کے درمیان کلرز ایک مثالی تجربہ ہے۔ کلرز کا عملہ ہر گھنٹہ ساڑھے تیرہ ڈالر پیدا کرتا ہے۔ یہ رقم نیویارک اسٹیٹ میں رائج کم از کم اجرت پونے سات ڈالر سے دوگنی ہے۔ وہ لوگ بخشش کی رقم کو بھی برابر برابر بانٹ لیتے ہیں۔

کلرز کے اندرونی حصے کو ہم ویٹرو ڈیٹریٹن کیا ہے جنہوں نے جیس اینڈ وی پارک جیسے کئی ریستوراں کو زینت بخشی ہے۔ اس میں روشنی کے نظم اور گلوب لیمپس کا تصور ۱۹۳۹ء کے عالمی میلے میں نیویارک پولیٹین کا مہمان منت ہے۔

گیارہ ستمبر ۲۰۰۱ء کو ویٹھیا، ڈیڈ ووڈ میں ۱۰ بجے صبح سے شروع ہونے والی شفت کے لئے کونز میں واقع اپنے گھر سے بس نکلے ہی والا تھا۔ اس کی بیوی نے کوٹ کی جانچ کرنے والے شعبے میں گذشتہ رات درپیک کام کیا تھا۔ ویٹھیا نے اپنی زبان کے ریڈیو کو جیسے ہی کھولا تو اس نے ورلڈ ٹریڈ سنٹر سے جہاز کے تصادم کی خبر سنی۔ اپنی کیبل ٹیلی ویژن چینل سے وہ اکثر دیکھا کرتا تھا خاموش ہو گیا تھا کیونکہ ورلڈ ٹریڈ سنٹر کے شمالی ٹاور کی اوپری منزل پر ہی چینل کا سٹیج لگا ہوا تھا جو تباہ ہو گیا تھا۔

ویٹھیا نے بتایا، "میں کئی دنوں تک رونا بھٹکا رہا۔ میں اپنی زندگی میں کسی اتھارنٹ رو دیا تھا۔ دوران گفتگو کوئی نہ کوئی شخص کسی نہ کسی فرد کے ہلاک ہونے کا ڈر لے آتا اور ذمہ پھر ہرے ہوجاتے۔"

حیرت کے نزدیک کلرز کا مشن اتنا ہی اہم ہے جتنی اہم اس کی ملازمت ہے۔ اس کو پختہ یقین ہے کہ وہ ایک ایسی تحریک کا حصہ ہے جو ریستوراں انڈسٹری میں ایک امید افزا انقلاب کی ترقی ہے۔

حیرت کے بقول، "ہم یہ دکھانا چاہتے ہیں کہ لوگ کس طرح انجمنیت اور مساوات قائم کر کے ٹیک اور تعمیری کام کر سکتے ہیں۔ آخر کار آپ کو اس سے فائدہ حاصل ہوتا ہے کیونکہ ہم لوگ نہ صرف یہ کہ عمدہ مصنوعات سے لوگوں کی ضیافت کرتے ہیں بلکہ ہم میں سے ہر شخص اپنے فرائض خوش اسلوبی سے انجام

نے اخباری میڈیا سے رابطہ قائم کیا اور اجتماعی مظاہرے کئے۔ ایمل کا کہنا ہے کہ وہ ڈوڈ میں کئی ملازمتوں مثلاً اعزازی دھوتوں کے وغیروں، کپتانوں اور کھانا لانے اور لے جانے والوں کے لئے انگریزی زبان کا جاننا اور دوسری صلاحیتوں سے مزین ہونا ضروری نہ تھا، اور اس قسم کے کاموں کی، وہ ڈوڈ سے کہیں چھوٹے سے ریستوراں فوج میں ضرورت نہیں پیش آتی، تاہم فریقین کے مابین یہ طے پایا کہ مزید ملازموں کو روزگار دیا جائے گا اور یہ کہ جب بھی فوج میں اعزازی ضیافتوں کا نظم ہوگا تو باقی ماندہ ملازمین کو ترجیح دی جائے گی۔

جیارمن کے بقول، "یہ واقعی ایک بڑی کامیابی تھی۔ ملازمین کو اجتماعی قوت اور مشترکہ جذبہ میں پوشیدہ طاقت کا اندازہ ہو گیا۔" لیکن شوٹی قسمت سے فوج چلدی بند ہو گیا۔ ملازمین ایک بار پھر بے روزگار ہو گئے اور اس پر آشوب دور میں انہوں نے مدد کے لئے ایک بار پھر آراوی سے مدد مانگی۔

جیارمن کہتی ہیں کہ ایک کوآپریٹو ریستوراں کا قیام مصدوح کے دماغ کی دین تھی۔ وہ کہتی ہیں کہ اسے بننے میں ساڑھے چار سال لگے اور تقریباً ۲ ملین ڈالر کی خطیر رقم صرف ہوئی۔ جنوری ۲۰۰۳ء میں جب وہ فوجی طور پر ہندوستان آئیں تو انہوں نے اظہارین کافی ہاؤس کے سلسلے کے بارے میں گہرائی سے مطالعہ کیا تھا۔ ۱۹۵۷ء میں جب ہندوستان میں کافی کا استعمال محدود تھا اور اسے گراں شہرہ تصور کیا جاتا تھا، ریاستی کافی بورڈ کے ملازموں نے ایک کوآپریٹو سوسائٹی بنائی جس نے کافی کو محمول قیمت پر فروخت کرنے کی غرض سے ریستوراں کا ایک سلسلہ قائم کیا جو طلبہ، دانشوروں، مسافرت کے دوران ٹیکسٹیوں، سیاست دانوں اور کئی وزرائے عظمیٰ میں خوب مشہور و معروف ہوا۔

کلرز اپنے بین الاقوامی کھانوں اور ۱۹۳۰ء کی دہائی کے طرز کی آرائش و زیبائش کے اعتبار سے ہندوستانی کافی ہاؤسوں کے خاندان سازا محول سے کہیں مختلف تھا۔ جیارمن کے بقول بہر حال کوآپریٹو ملکیت کا یہ مطلب ہرگز نہ ہونا چاہئے کہ ملازمین ریستوراں کو فرائضی کے انداز میں چلائیں۔ وہ کہتی ہیں، "ملازمین حق ملکیت رکھتے ہیں اور انہیں اس بات پر تازگی ہے لیکن اس کے باوجود مراتب کا خاص خیال رکھا گیا ہے۔ جنرل منیجر (اسٹیشن منل وکافم) انتظام و انصرام کے ذمہ دار ہیں جب کہ باورچی خانے کو ایک کیو بیو خانہ (ریسٹورنٹ) سمجھتے ہیں۔"

وہ مزید کہتی ہیں، "یہاں صرف پیسے پر زور نہیں ہے بلکہ انتظام پر بھی توجہ کی جاتی ہے۔ یہاں ملازمین بہت سے فرائض انجام دیتے ہیں۔ وہ خانہ سال سے لے کر جنرل منیجر تک کا انتخاب کرتے ہیں۔ انہوں نے حال ہی میں ایک معاون