



ময়মনসিংহ বিভাগের সম্ভাব্য জিআই পণ্য



জেনিস ফারজানা তানিয়া

স্বত্বাধিকারী, আলিয়াস কালেকশন



ময়মনসিংহের সম্ভাব্য জিআই পণ্য

February 13, 2024

Admin

দেশের প্রাচীন ও বৃহত্তর জেলাগুলোর মধ্যে ময়মনসিংহ অন্যতম। কোম্পানী আমলে গঠিত হয়েছিল ময়মনসিংহ তথা তৎকালীন মোমেনশাহী। ময়মনসিংহ ভেঙে তৈরি হয়েছে অনেকগুলো জেলা। তাই প্রত্যেক জেলার অর্থনীতি ও উন্নতি ভিন্ন ভিন্ন। ২১শ বছর আগে থেকে ময়মনসিংহ জেলার [মুক্তাগাছার মন্ডা](#) খ্যাতি ছাড়ায় সর্বত্র। এ ছাড়াও বিরই চালের সুনাম মুখে মুখে বহুকাল ধরে। দেশে হু হু করে বাড়ছে [জিআই পণ্যের](#) সংখ্যা। এর মধ্যে নতুন করে যুক্ত হতে যাচ্ছে [মুক্তাগাছার মন্ডা](#)। আজকে আলোচনা করবো [ময়মনসিংহের সম্ভাব্য জিআই পণ্য](#)।



বিরই চাল



ময়মনসিংহের প্রাচীন পণ্যের মধ্যে [বিরই চাল](#) অন্যতম। এর উল্লেখ পাওয়া যায় পুরাতন বই পত্রে। [ময়মনসিংহ গীতিকায়ও](#) বিরই চালের কথা উল্লেখ আছে। এটি বিলুপ্তির পর্যায়ে চলে গেলেও জিআই স্বীকৃতির মাধ্যমে বিরই চাল নিয়ে সকলের মাঝে উৎসাহ তৈরি করা যেতে পারে। একটি প্রাচীন জাতের ধান এই প্রজন্ম এবং আগামীর প্রজন্মের কাছে ছড়িয়ে দেওয়ার সুযোগ সৃষ্টি করতে পারে জিআই স্বীকৃতি। বলা যায় বিরই চাল অর্গানিক পদ্ধতিতে চাষ হয়ে থাকে। তাই শহরবাসীর কাছে কদর বাড়ানোর সুযোগ আছে। এটি একটা সময় হয়ে উঠতে পারে ময়মনসিংহে ব্র্যান্ডিং এর অংশ।

লাফা বেগুন বা তাল বেগুন



সারাদেশে বেগুন একটি খুবই পরিচিত এবং জনপ্রিয় সবজি হলেও লাফা বেগুনের জন্য বিখ্যাত ময়মনসিংহের গফরগাঁও। ময়মনসিংহে বেগুনের চাষ প্রাচীন ও জনপ্রিয় হওয়ার কারণে তৎকালীন সময়ে একটি স্থানের নাম হয়ে যায় বাইগুনবাড়ি। ময়মনসিংহ বেগুনের জন্য বিখ্যাত হওয়ার এটিই ইতিহাসের বড় দলীল। ব্রহ্মপুত্র অববাহিকায় উৎপাদন হওয়া লাফা বেগুনের স্বাদ স্বতন্ত্র। প্রাচীন বই পুস্তকে পাওয়া যায় এই বেগুনের রেফারেন্স। তাই কৃষি পণ্য ক্যাটাগরিতে বেগুনের জিআই স্বীকৃতি চেয়ে আবেদন

করা যেতে পারে। এতে করে ব্র্যান্ডিং ও কদর বাড়বে [ময়মনসিংহের লাফা বেগুনের](#)। বাজারজাতকরণের উদ্যোগ নিলে সরাসরি গ্রামীণ জনগোষ্ঠী উকৃত হবে।

পরবর্তীতে এই বেগুনের সংরক্ষণ ও

ময়মনসিংহের মালাইকারি

ময়মনসিংহের মালাইকারি মিষ্টির স্বাদ অন্য যেকোন মিষ্টির চেয়ে আলাদা। এই মিষ্টির উৎপত্তি ময়মনসিংহ শহরেই। স্বাদ আর বৈশিষ্ট্যের কারণে খুব দ্রুতই ছড়িয়ে যায় মালাইকারির পরিচিতি ও সুনাম। এটি ময়মনসিংহের ঐতিহ্য। দেশের বিভিন্ন স্থানে সহ প্রবাসীদের মাধ্যমে যায় বিদেশে মালাইকারি। মুক্তাগাছার মন্ডার পথ ধরে জিআই স্বীকৃতি অর্জন করতে পারে ময়মনসিংহের মালাইকারি।

গৌরিপুরের চল্লিশা আলু

সারাদেশে আলু উৎপাদন হলেও ময়মনসিংহের গৌরিপুর ব্যতীত চল্লিশা আলুর উৎপাদনের খবর পাওয়া যায় না। এই আলু অন্য যেকোন গোল আলুর চেয়ে স্বতন্ত্র। মাত্র ৪০ দিনে উৎপাদন হয় এই আলু যার কারণে নামকরণ করা হয়েছে চল্লিশা আলু। গৌরিপুরের অর্থনীতিতে গুরুত্বপূর্ণ অবদান রাখছে [চল্লিশা আলু](#)। তাই দেশের জিআই পণ্যের মর্যাদা পেতে পারে গৌরিপুরের চল্লিশা আলু।



হালুয়াঘাটের গামছা

সম্পূর্ণ ভিন্ন বৈশিষ্ট্যের হয়ে থাকে হালুয়াঘাটের গামছা। এই গামছা কেবল হাত মুচা কাজেই নয় তা দিয়ে তৈরি করা যায় নানারকম বস্ত্র। এর মধ্যে শার্ট অন্যতম। হালুয়াঘাটের গামছা শার্ট শীত, গ্রীষ্ম, বর্ষা সহ সব ঋতুতে আরামদায়ক। এছাড়াও নারীদের ব্লাউজ, মেয়েদের জামাসহ নানা কিছু তৈরি করা হয়।

গামছা বাঙালি ঐতিহ্য ও সংস্কৃতির অংশ। এ দেশের প্রায় সব শ্রেণির মানুষ গামছা ব্যবহার করে থাকেন। হালুয়াঘাটের গামছা উৎপাদনের সাথে জড়িয়ে আছে প্রান্তিক তাঁতি গোষ্ঠী। তাদের অধিকাংশই আদিবাসী জনগোষ্ঠী। এই গামছা জিআই স্বীকৃতির মাধ্যমে হালুয়াঘাটের ব্র্যান্ডিং বাড়ানোর পাশাপাশি অর্থনৈতিক উন্নয়নের সুযোগ রয়েছে।

শেরপুরের সম্ভাব্য জিআই পণ্য

February 10, 2024

Admin



ময়মনসিংহ বিভাগের একটি জেলার নাম [শেরপুর](#)। এটি [গারো পাহাড়ের](#) সীমান্তবর্তী হওয়ার কারণে ক্ষুদ্র নৃগোষ্ঠী রয়েছে। এ জেলার অর্থনীতি কৃষি নির্ভর। এছাড়াও শেরপুর যেহেতু একটি পর্যটন বাস্তু এলাকা তাই পর্যটনের সাথে শেরপুরের পণ্যগুলো জুড়ে দেওয়া যায়। এর জন্য জেলার [জিআই পণ্যগুলো](#) পর্যটকদের আকর্ষণ করতে বিশেষ অবদান রাখতে পারে।

দেশের ২১টি পণ্যের মধ্যে [শেরপুরের তুলশীমালা চাল](#)ও রয়েছে। এই চাল জিআই স্বীকৃতি পাওয়ার আগে থেকেই আমি নিয়মিত খাই। তখন থেকেই বুঝতে পেরেছি তুলশীমালা চালের আলাদা বৈশিষ্ট্য রয়েছে। জিআই স্বীকৃতির পর তা বুঝতে বাকি নেই। শেরপুরের আরও কিছু পণ্য জিআই স্বীকৃতির আওতায় আসতে পারে। তাই

আজ আলোচনা করবো শেরপুরের [সম্ভাব্য জিআই পণ্যের](#) তালিকা নিয়ে।

শেরপুরের ছানার পায়ের



এটির ইতিহাস খুবই পুরানো। জমিদার আমল থেকে উৎপাদন হয়ে আসছে শেরপুরে। খেতেও সুস্বাদু। দেখতে রসমলাইয়ের মতো মনে হলেও স্বাদ ও বৈশিষ্ট্য ভিন্ন। তাই এই [ছানার পায়ের](#) জিআই স্বীকৃতির মাধ্যমে সারাদেশে পরিচিতি করার সুযোগ রয়েছে। একই সাথে ই-কমার্সের মাধ্যমে সারাদেশে প্রচার ও বিক্রি করার সুযোগ রয়েছে।

শেরপুরের মন্ডা

ই-কমার্সের কল্যাণে শেরপুরের মন্ডার নাম জেনেছি এবং স্বাদ নিয়েছি। অন্য মন্ডা খেলেও শেরপুরের মন্ডার বিশেষত্ব নিজের অনুধান করতে পেরেছি। এই মন্ডার ইতিহাসও জমিদার আমলের। স্বাদে ও বৈশিষ্ট্যে অনন্য। তাই শেরপুরের মন্ডার জিআই স্বীকৃতির মাধ্যমে আরও বেশি প্রচার ও প্রসার করার সুযোগ আছে।



ক্ষুদ্র নৃগোষ্ঠীদের পোশাক

গারো পাহাড়ের পাদদেশে শেরপুর অংশে ক্ষুদ্র নৃগোষ্ঠীদের বসবাস রয়েছে। তাদের সংস্কৃতি আচার ব্যবহার বাঙালিদের চেয়ে আলাদা। তাদের পোশাক আশাক নিজেরাই বুনেন থাকেন। এসব পোশাক আশাক থেকে স্বতন্ত্র বৈশিষ্ট্য ও ইতিহাস যুক্ত পণ্যগুলো নিয়ে জিআই স্বীকৃতির চেষ্টা চালাতে পাশের শেরপুর জেলা থেকে। এতে করে তাদের সংস্কৃতি বিশেষ মর্যাদা অর্জনের পাশাপাশি কদর সৃষ্টি করবে।

জামালপুরের সম্ভাব্য জিআই পণ্য

February 10, 2024

Admin

জামালপুর একটি নদীমাতৃক জেলা। ব্রহ্মপুত্র, যমুনা, তিস্তা বয়ে গেছে জামালপুরের উপর দিয়ে। তাই এ জেলার উল্লেখযোগ্য সংখ্যক মানুষ প্রতি বছর বন্যার সাথে লড়াই করে বাঁচতে হয়। জামালপুর এখন নতুন নতুন শিল্প কারখানা গড়ে উঠলেও মানুষের জীবন ও জীবিকা কৃষির সাথে। কারণ নদীর সংখ্যা বেশি হওয়ার কারণে এখানে চরাঞ্চল বেশি এবং মাটি হয় উর্বর। দেশে প্রতিনিয়ত জিআই পণ্যের সংখ্যা বৃদ্ধি পেলেও জামালপুর জেলায় নেই একটিও। তাই জিআই পণ্যের সংখ্যা বাড়ানোর লক্ষ্যে জেলাবাসীকে উদ্যোগী হওয়ার সুযোগ রয়েছে। আজকে আলোচনা করবো জামালপুরের [সম্ভাব্য জিআই পণ্য](#) নিয়ে।



নকশিকাঁথা

নকশিকাঁথার সাথে মিশে আছে জামালপুর জেলাবাসীর ঐতিহ্য ও জীবনযাত্রা। হাজার হাজার নারীর কর্মসংস্থান হয় এই নকশিকাঁথা ঘিরে। তারা স্বপ্ন বুনে নকশিকাঁথার উপার্জন দিয়ে। নকশিকাঁথার কথা উল্লেখ আছে ময়মনসিংহ গীতিকা, জসীম উদদীননের নক্সী কাঁথার মাঠ সহ অগণিত জায়গাতে। এছাড়াও জামালপুরের অর্থনীতি ও সংস্কৃতির সাথে নকশিকাঁথার রয়েছে গভীর সম্পর্ক। তাই এই নকশিকাঁথাকে প্রাধান্য দিয়ে ‘জামালপুরের নকশিকাঁথা, বাংলাদেশের গর্বগাথা’ শ্লোগানে জেলা প্রশাসনের পক্ষ থেকে ব্র্যান্ডিং ট্যাগলাইন নির্ধারণ করা হয়েছে। এছাড়াও জামালপুরের নকশিকাঁথার জিআই আবেদন চেয়ে জেলা প্রশাসনের পক্ষ থেকে ডিপিডি বরাবর করা হয় ২০১৭ সালে। জামালপুরের নকশিকাঁথা এখন জিআই স্বীকৃতির চূড়ান্ত ধাপে আছে। এটি জিআই স্বীকৃতি অর্জন করে জামালপুরের

পরিচিতি, জেলা ব্র্যান্ডিং ও অর্থনীতিকে বৃদ্ধি করতে পারে।



ম্যান্ডা বা পিঠালি

এটি জামালপুরের ঐতিহ্য ও সংস্কৃতির অংশ। মাংস আর চালের গুঁড়া দিয়ে তৈরি হয় সুস্বাদু ম্যান্ডা। এটিকে আবার কেউ কেউ পিঠালিও বলে। তাই ম্যান্ডা বা পিঠালি উভয় নামেই পরিচিত। বলা হয় বিয়ে, দোয়া-মাহফিল বা আকিকা সহ যেকোন অনুষ্ঠানে ম্যান্ডা ছাড়া অসম্পূর্ণ থেকে যায়। এটির ইতিহাস শতাব্দিক বছরের পুরানো। এই খাবার

জিআই স্বীকৃতির আওতায় আনার মাধ্যমে জামালপুরের সংস্কৃতিকে আরও অনন্য মর্যাদা দেওয়ার সুযোগ আছে। এছাড়াও ম্যান্ডার পরিচিতি সারাদেশে ছড়িয়ে দেওয়ার পাশাপাশি বিপননের সুযোগ রয়েছে।



প্যাঁরা সন্দেশ

সরাসরি গুরুর দুধ থেকে তৈরি হয় সরিষাবাড়ির [প্যাঁরা সন্দেশ](#)। এটি সরিষাবাড়ীর ঐতিহ্য। প্যাঁরা সন্দেশ শুকনা প্রকৃতির হওয়ার কারণে দেশেরে যেকোন স্থানে নেওয়া যায় এবং দীর্ঘদিন ধরে সংরক্ষণ করা যায়। তা সারাদেশ সহ বিদেশেও যায় প্রবাসীদের মাধ্যমে। জামালপুর জেলার সরিষাবাড়ী উপজেলায় যুগ যুগ ধরে উৎপাদন হয়ে আসছে এই প্যাঁরা সন্দেশ। উপজেলার প্রায় সব মিষ্টির দোকানে উৎপাদন ও বিক্রি হয় তাদের বাপদাদার আমল থেকে। এই সন্দেশের সাথে সরিষাবাড়ির ব্র্যান্ডিং ও স্থানীয় কর্মসংস্থান জড়িয়ে থাকার কারণে জিআই স্বীকৃতি পেতে পারে জামালপুর সরিষাবাড়ির প্যাঁরা সন্দেশ।

জামালপুর জেলাবাসী নকশিকাঁথা সহ নকশি পণ্য, পিঠালি ও অন্যান্য পণ্যগুলোর জিআই স্বীকৃতি নিয়ে কাজ করতে পারে।

নেত্রকোণার সম্ভাব্য জিআই পণ্য

February 12, 2024

Admin

নদী, হাওর, পাহাড় নিয়ে প্রাকৃতিক সৌন্দর্যে ভরা নেত্রকোণা জেলা। এ কারণে জেলা ব্র্যান্ডিং ট্যাগ লাইন নির্ধারণ করা হয়েছে ‘নৈসর্গিক নেত্রকোণা’। মগড়া, কংশ, ধনাই খালী, সাইডুলি, ধনু, নিতাই ও সোমেশ্বরী নিয়ে সীমানা গেড়েছে নেত্রকোণা জেলা। বাংলাদেশের যে কয়টি স্থানে সাদা মাটির উত্তলন হয় তার মধ্যে নেত্রকোণা জেলা অন্যতম। এ কারণে বিজয়পুরের সাদামাটি বাংলাদেশের জিআই পণ্য। শুধু সাদা মাটিই নয় এমন আরও বহু পণ্য রয়েছে জিআই হওয়ার মতো। তাই আজকে আলোচনা করছি নেত্রকোণার সম্ভাব্য জিআই পণ্য নিয়ে।

বালিশ মিষ্টি

নেত্রকোণা জেলার বিখ্যাত মিষ্টির মধ্যে বালিশ মিষ্টি অন্যতম। নেত্রকোণার জেলা ব্র্যান্ডিং এর সাথে জড়িয়ে আছে বালিশ মিষ্টির নাম। এটি দেখতে বালিশের মতো আকৃতির হওয়ার কারণে নামকরণ হয়ে যায় বালিশ মিষ্টি। উদ্ভাবন করেছিলেন গয়নাথ ঘোষ। এটি গয়নাথের নামে পরিচিতি

পেলেও নেত্রকোণার প্রায় সব দোকানেই বালিশ মিষ্টি তৈরি হয়। যার ইতিহাস শতাব্দিক বছরের পুরানো। এই মিষ্টি নেত্রকোনাকে পরিচিত করেছে দেশ ও দেশের বাহিরে। কাউকে যদি দেশের ১০টি বিখ্যাত মিষ্টির নাম জিজ্ঞেস করা হয় সেখানে বালিশ মিষ্টি স্থান হবে অবধারিত।

ছানা, ময়দা আর চিনি দিয়ে বালিশ মিষ্টি উৎপাদন করার কারণে রসে টইটমুর ও স্বাদে অনন্য হয়। স্বাদের মাত্রা বাড়াতে ক্ষীরের প্রলেপ দিয়ে বিক্রয় করা হয়। এই বিখ্যাত ও বিশেষ বৈশিষ্ট্যের মিষ্টি পেতে পারে জিআই পণ্যের মর্যাদা। প্রবাদে আছে, “জাম, রসগোল্লা পেয়ে শ্বশুর করলেন চটে নালিশ, আশা ছিল আনবে জামাই গয়নাথের বালিশ।”



মহাশোল

মিঠা পানির মাছ মহাশোল। তা পাওয়া যায় নেত্রকোণায় পাহাড়ি ঝর্ণা, সোমেশ্বরী ও কংস নদীতে। এই মাছে স্বাদে খুবই সুস্বাদু। পাথর আর নুড়ির ফাঁকে যে শ্যাওলা জন্মায় মহাশোল মাছের খাদ্য। নেত্রকোণার ঐতিহ্য মহাশোল। এটি মিশে গেছে এই জেলার মানুষের আবেগ

অনুভূতি আর সংস্কৃতির সাথে । অতীতকাল থেকে প্রচলিত মহাশোল না হলে নতুন জামাইকে বরণ করা হয়ে উঠতো না । এছাড়াও মেহমান আপ্যায়নে অবদারিত মহাশোল ।