

# মাছ মিষ্টি

## অ্যান্ড মোর

# এই মুহূর্তে

এই সময় কলকাতা সপ্তাহের ১ ডিসেম্বর ২০১৭

খেতে ভালো হলেই 'জিআই ট্যাগ' জোটে না। মিষ্টিটির উৎপত্তিস্থল হতে হবে সেখানেই, থাকতে হবে মৌলিকত্বও। জয়নগরের মোমা এবং সীতাতোড়গ-মিহিদানার পরে জিআই ট্যাগ পেয়েছে বাংলার রসগোল্লা। আর কোন মিষ্টির জন্য এই আবেদন করা যেতে পারে, উত্তর খাঁজলেন সুমিত্র বন্দ্যোপাধ্যায়

তথ্য সহায়তা  
গৌতম পেনিন, সমীর মণ্ডল, শীবেন্দু গোস্বামী, মানস রায়, প্রদীপ চক্রবর্তী, হেমাভ সেনগুপ্ত, সোমনাথ মাইতি, দুর্গাপ্রসাদ মুখোপাধ্যায়, রূপক মজুমদার

মিষ্টি বাঙালির রন্ধে। বাংলার মাটির গুণে কখনও আবিষ্কারের নেপথ্য, কখনও আবার আমকা তৈরি হয়ে গিয়েছে মিষ্টি। এক এক জায়গার মিষ্টি এক এক বৈশিষ্ট্য। তবে জিআই ট্যাগ পাওয়া সহজ নয়। দুই নিয়ে ভারতের সঙ্গে বাংলা পাল্লা দিলেও, উৎপত্তিস্থল নিশ্চিত করে বলা মুশকিল। আবার নেতিবাচক ও ল্যাচার মৌলিক পার্থক্য বুকে পাওয়া দুহর। বাঙালির প্রিয় হলো 'জাত গঠন' দানাদার, ছানার মুড়কি, গজা, ফাঁদের খাজা, বাদুসাই (বাদুশাহী), চন্দ্রপুলি, মগুর মতো মিষ্টি। আগের সেই কারিগরই নেই কুমড়োর মতো বড় কিন্তু মাত্র পাঁচ-সাতশো গ্রাম ওজনের কদমা তৈরি করার। এ ছাড়াও বাঙালির ঘরে তৈরি নানা ধরনের নাড়ু (তিন্দে, নারকেলের, মুড়ির) এখন দোকানে দোকানে পাওয়া যাচ্ছে। কিন্তু জিআই ট্যাগ?



### সিউড়ির মোরকা

জেলা: বীরভূম  
ইতিহাস ও বৈশিষ্ট্য: সিউড়ির মোরকার নামডাক থাকলেও, মনে করা হয় আগে এটি তৈরি হত মূলত রাজনগরে। কাটা ফলমূল ও গাঢ় চিনির রস হল এই মিষ্টির প্রধান বৈশিষ্ট্য। অবিদ্যমান যোনের রচনা অনুযায়ী, পতুগিজরা এই মিষ্টি তৈরিতে পারদর্শী ছিলেন। তবে আরেকটি মতও পাওয়া যায়। আঠারো শতকের মাঝামাঝি সময়ে উত্তর ভারতে 'পেঠা' খেয়ে এই মিষ্টি তৈরির পরিকল্পনা করেন মিষ্টি ব্যবসায়ী হরিপ্রসাদ দে, এ কথা জানিয়েছিলেন তাঁর বংশধর নন্দধরলাল দে।  
জিআই ট্যাগের কারণ: অন্তত দুশো বছর ধরে সিউড়িতে প্রধান মিষ্টি হিসাবে মোরকাই পরিচিত। পুরো বীরভূমেই নানা ধরনের ফলমূলের মোরকা পাওয়া যায়। তাই বীরভূমে মোরকার জন্য আবেদন করা হয়েছে।



### বেলিয়াতোড়ের মোচা সন্দেশ

জেলা: বাকুড়া  
ইতিহাস ও বৈশিষ্ট্য: শোনা যায় অন্তত তিনশো বছর আগে ময়ূর রাজাদের প্রিয় ছিল এই মিষ্টি। মূলত ছানার ডালের বেসনে তৈরি। বেসন মাখা হয় ছানার জলে, মোশানো হয় এলাচগুড়ো। খিয়ে ভাজা এই মিষ্টির উপরে ছড়ানো হয় হালকা গাফের চিনির রস, স্বাদ বাড়াতোড়ের ফীরও। তৈরিতে লাগে অন্তত দু দিন।  
জিআই ট্যাগের কারণ: বাকুড়ার বাইরে এই মিষ্টি অন্য কোথাও প্রায় পাওয়া যায় না। জিআই ট্যাগের জন্য আবেদন করা হবে, এর নাম আরও ছড়াবে।



### মুগের জিলিপি

জেলা: পশ্চিম মেদিনীপুর  
ইতিহাস ও বৈশিষ্ট্য: কেশপুর ও ডেবরায় মুগের জিলিপি বিখ্যাত। মুগের ডাল বেটে তা হালকা তেলে ভেজে জিলিপি তৈরি করা হয়। তারপরে তা রসে ডোপানো হয়।  
জিআই ট্যাগের কারণ: এই দুই অঞ্চলের বাইরে মুগের ডাল দিয়ে তৈরি জিলিপি পাওয়া যায় না, তাই আবেদন করা অসম্ভবিক হবে না



### ফীরপাইয়ের বাবরশা

জেলা: পশ্চিম মেদিনীপুর  
ইতিহাস ও বৈশিষ্ট্য: এই মিষ্টি মূলত ময়ূর দিয়ে তৈরি করা হয়। ময়ূর পাখার গোলা ফোটা ফোটা করে ফুটন্ত খিয়ে বা তেলে ডোপানো ছাঁচের মধ্যে ফেলতে হয়, সেগুলি একত্রিত হয়ে গোল আকার ধারণ করে। জিলিপি মতো ভাজার পরে নর, পাতে দেওয়ার আগে তার উপরে চিনির রস দেওয়া হয়, যা রসে ডুবিতে নেওয়া হয়। কেনে এর নাম বাবরশা হল, তা নিয়ে কোনও স্পষ্ট উত্তর পাওয়া যায় না। অনেকে বলেন, বর্গ আকৃতির সময় এতওয়ার্ড বাবর নামে এক সাহেব নাকি তাঁদের রন্ধা করেছিলেন। তাঁর সম্মানেই মিষ্টির এই নাম। উজ্জ্বল জনৈক পরাণ আটা, যদিও দু টি বিধরেই নিয়ে মতান্তর আছে।  
জিআই ট্যাগের কারণ: ফীরপাই ছাড়া এই মিষ্টি অন্য কোথাও পাওয়া যায় না। তাই এই মিষ্টির জন্য আবেদন করা বুজিসঙ্গত।



### গঙ্গারামপুরের ফীরদই

জেলা: দক্ষিণ দিনাজপুর  
ইতিহাস ও বৈশিষ্ট্য: ঘন দই এখানকার বৈশিষ্ট্য। এখানকার কারিগররা মনে করেন, দুই তৈরি এমন একটা শিল, যেখানে মজুতগিরি দরকার হয়। সবসঙ্গে নাকি দুই তৈরি করতে পারে না। এখানকার দইয়ের নামডাক আছে।  
জিআই ট্যাগের কারণ: সারা দেশেই দুই তৈরি হয়। তাই জিআই ট্যাগ পেতে বেগ পেতে হবে পারে।



### শক্তিগড়ের ল্যাচা

জেলা: পূর্ব বর্ধমান  
ইতিহাস ও বৈশিষ্ট্য: ১৮৯০-এর দশকে পাণ্ডুরা ও লেডিভেনি করার জন্য কালনা থেকে এক কারিগর শক্তিগড়ে আসেন। তিনি খুঁড়িয়ে ইটিভেনে নলে তাকে অনেকে 'ল্যাচা' বলতেন। সেই থেকেই এই নাম বলে দাঁটা। ল্যাচা রাজ্যের সর্বত্র পাওয়া যায়। তবে শক্তিগড়ের বিশাল ল্যাচা বিখ্যাত।  
জিআই ট্যাগের কারণ: সওয়া একশো বছরের উপর শুধুমাত্র ল্যাচার জন্যই বিখ্যাত শক্তিগড়। এখানে প্রায় সব দোকানের নামই ল্যাচার নামে। ইতিমধ্যেই জিআই ট্যাগের জন্য আবেদনের প্রস্তুতি শুরু করা হয়েছে।



### কৃষ্ণনগরের সরপুরিয়া ও সরভাজা

জেলা: নদিয়া  
ইতিহাস ও বৈশিষ্ট্য: এই দুই মিষ্টির ইতিহাস অন্তত সাত-পাঁচশো বছরের পুরোনো। কারণ অনেকে বলেন, খ্রীষ্টোত্তম মহাশতাব্দে নাকি এই সরপুরিয়া খেয়েছেন। নবদ্বীপ পুরাতত্ত্ব পরিষদের সম্পাদক শান্তিভঞ্জন দেবও জানিয়েছেন, এই দুই মিষ্টি একান্ত ভাবেই কৃষ্ণনগরেরই মিষ্টি।  
জিআই ট্যাগের কারণ: এক বছর আগেই সরকারের কাছে জমা পড়েছে জিআই ট্যাগের জন্য আবেদন



### জিআই লোগো



### জনাইয়ের মনোহরা

জেলা: হুগলি  
ইতিহাস ও বৈশিষ্ট্য: এলাকার জমিদারের ইচ্ছা, বাইরে কোথাও গেলেনও নরম সন্দেশ খাবেন। কিন্তু তখন তো রেজিটারেশনের ছিল না। আবার দু'চার দিন রেখে খেতে হলে কড়াপাক সন্দেশ ছাড়া উপায় নেই। অনেক ভেবে কারিগর নরম সন্দেশ তৈরি করে তার উপরে চেলে দিলেন চিনির রস। তাতে নরমশাক সন্দেশ বেশ কয়েকদিন রেখে খাওয়ার উপযোগী হয়ে গেল। মিষ্টির নাম হল মনোহরা।  
জিআই ট্যাগের কারণ: এই মিষ্টি শুধুমাত্র জনাইয়েই তৈরি হয়। জনাই থেকেই মিষ্টি অন্যত্র নিয়ে গিয়ে অনেকে বিক্রি করেন।



### মালদহের রসকদম্ব

জেলা: মালদহ  
ইতিহাস ও বৈশিষ্ট্য: কুম্ভধতি হল, মহাপ্রভু শ্রীচৈতন্যদেব যখন এখানে আসেন, তখন কদম্বগাছের নিচে বিক্রাম করছিলেন। সেই ঘটনা স্মরণীয় করে রাখতেই মিষ্টির নাম রাখা হয় রসকদম্ব। খেতেও অনেকটা কদম্বদেরই মতো। পাক অনেকটা রসগোল্লার মতোই, তবেই এলাচের গুড়ো দেওয়া হয়। উপরে ছড়ানো থাকে সাদা রঙের একটি জিনিষের দানা, যা আসলে চিনির দানা, যার প্রতিটির ভিতরে ভরা থাকে পোতা।  
জিআই ট্যাগের কারণ: এই মিষ্টি অন্য কোথাও পাওয়া যায় না। বয়সও পাঁচশো বছর পেরিয়েছে।



### কাঁথির কাজু বরফি

জেলা: পূর্ব মেদিনীপুর  
ইতিহাস ও বৈশিষ্ট্য: এক সময় কাঁথি বাসন্তীতাদের কাছে কালু ময়ূরার কাজু বরফির নামডাক ছিল। কালু ময়ূর মায়া যাওয়ার পর থেকে সেই দোকান বন্ধ। এখানের বেশ কয়েকটি দোকানে কাজুবরফি পাওয়া যায়। এলাকার দোকানিরাই বলছেন, গুণমান বজায় রাখতে সমস্যা হচ্ছে উপবৃত্ত কারিগরদের অভাবে।  
জিআই ট্যাগের কারণ: কাঁথির কাজু বিখ্যাত, তাই এখানকার কাজু বরফির স্বাদও অন্যরকম। যদিও সারা ভারতেই, বিশেষত উত্তর ভারতে এই মিষ্টির আলাদা খ্যাতি রয়েছে। তাই আবেদন করলেও পেটেন্ট পাওয়া মুশকিল।



### কামারপুকুরের সাদা বোঁদে

জেলা: হুগলি  
ইতিহাস ও বৈশিষ্ট্য: কবে থেকে তৈরি হচ্ছে বলা মুশকিল, তবে মূল উপাদান বরগী কলাইয়ের ধীর থেকে তৈরি বেনন। এতে ক্যানও রং মেশানো হয় না। বেননের ভিতরে রস থাকলেও বাইরেটা হয় শুকনো, যাকে বলে কুরো বোঁদে। হুগলি জেলার জনাইয়েই এই ধরনের বোঁদে পাওয়া যায়।  
জিআই ট্যাগের কারণ: এই ধরনের বোঁদে মূলত তৈরি হয় কামারপুকুর, জয়রামবাটি ও লাগোয়া কয়েকটি অঞ্চলে।



### মানকরের কদমা

জেলা: পূর্ব বর্ধমান  
ইতিহাস ও বৈশিষ্ট্য: কবে এখানে এই মিষ্টি তৈরি শুরু হয় জানা যায় না। বাতাস ভরা কুমড়োর মাপের এক একটা কদমার ওজন হত মাত্র পাঁচশো থেকে ছ'শো গ্রাম। কিন্তু চাহিদার অভাবে নতুন করে সেই মাপের কারিগর তৈরি হচ্ছে না বলে জৈলুম কমছে। এখনও ৫ থেকে ৭ কিলো ওজনের কদমা তৈরি হয়। উৎসব-অনুষ্ঠানে কদমা একরকম আবশ্যিক।  
জিআই ট্যাগের কারণ: চিনির তৈরি এই মিষ্টি অন্যত্র তৈরি হলেও, এই জায়গার কদমা অন্তত নরম। থাকে এক বছর পর্যন্ত। মানকর জন্ম। দোকানে চেনেই কদমার জন্য।



# ছাঁচড়া, ছেঁচকি, চচ্চড়ি, সুক্তো, ধোঁকা, দম, ঘণ্ট, লাবড়া, ডালনা

### হিরণ্য মাইতি

তৈরি আর কতদিন পর্যন্ত সেগুলো খাবার হিসেবে ভোজনীয় থাকবে তার বিবরণ। সাধারণ ভাবে যা এক দু'দিনে পচে নষ্ট হয়ে যাওয়ার কথা, কেন সে সব খাবার পচে না, জানতেও চাই না। আমাদের বাজার থেকে নতুন নতুন খাবারের নাম জানে, ইতিমধ্যে খেতেও শিখবে সেসব। কিন্তু সেগুলো কি দিয়ে বানানো আমরা বড়ার অনেক সময় জানি না।

মাের হাফের রামার দিনগুলো চোপের সামনেই ফুরিয়ে গেল। ছাঁচড়া, ছেঁচকি, চচ্চড়ি, সুক্তো, ধোঁকা, দম, কচুরবন্ট, মুড়িবন্ট, মোচারবন্ট, লাবড়া, ডালনা, ভূমিচিড়ির মতো পদগুলো টুপিপুটি করে খেতে পড়ছে আমাদের সর্বজনীন খায়োয়া সেরে খেতে। ক্ষুণ্ণগতির পিছল রুটিনের সঙ্গে পাল্লা দিয়ে বাদলি হিসেবে এসে গেছে কয়েকটি স্বাদ।

পুষ্টি ও স্বাস্থ্য

বিন্যাস: অরিদম মজুমদার