নতুন গুড়ের ঘ্রাণে গাছিরা ভুলে যান তার ঘাম ঝরানো কষ্ট

গ্রাম-বাংলার ঐতিহ্য খেজুরের রস, গুড় আর তা দিয়ে বানানো পায়েস ও নানা ধরনের পিঠা পুলি। গাছ কেটে একফোটা রস বের করতে যে ঘাম ঝরে তার মূল্য সহজে উঠে না। কিন্তু রস জ্বালিয়ে গুড় হলেই তার ঘ্রাণে কৃষক ভুলে যায় সেই ঘামের কষ্ট। নতুন প্রজন্মের কৃষকরা কষ্টের কারণে খেজুর গাছ কাটতে চায়না ফলে হারিয়ে যেতে বসেছে খেজুরের রস। তবে এলাকায় ব্যাপক চাহিদা থাকায় বয়স্ক গাছিরা এই শিল্পকে টিকিয়ে রেখেছে। প্রতি বছর শীত মৌসুমেই দেখা মেলে এই খেজুর রসের পায়েস আর পিঠা- পুলির।

তাই এখন ভরা মৌসুমে খেজুরের রস পেতে গাছ পরিচর্যায় ব্যস্ত সময় পার করছেন ঝিনাইদহের গাছিরা।

হরিণাকুণ্ডু উপজেলার চটকাবাড়িয়া গ্রামে, খেজুরের রস আহরণ শুরু করেছেন ৬৫ বছর বয়সের কৃষক মন্টু মিয়া। তিনি নিয়মিতভাবে গাছ পরিচর্যায় ব্যস্ত হয়ে পড়েছেন।

সরেজমিনে দেখা যায়, রাস্তার দু’পাশে সারিবদ্ধ খেজুরগাছ। জমির আইলে ও পতিত জায়গায়ও রয়েছে অসংখ্য খেজুর গাছ। বিশেষ করে উপজেলার তাহেরহুদা, বোয়ালিয়া, বিরামপুর,শীতলী, ভাতুড়িয়া, কেষ্টপুরসহ বিভিন্ন গ্রাম ঘুরে দেখা মেলে এ দৃশ্য। গাছিরা প্রথমে গাছের মাথা থেকে ডালপালা কেটে পরিষ্কার করেন। পরে নির্দিষ্ট স্থান হালকা করে কেটে পরিষ্কার করেন। এর কিছুদিন বিরতির পর গাছের পরিস্কার করা অংশ শুকিয়ে নিয়ে আবার কয়েক দফায় ধারালো অস্ত্র দিয়ে ছেঁটে ফেলা হয় গাছের ছাল। গাছ কাটার এ কাজে গাছিরা ধারাল অস্ত্র ব্যবহার করেন। গাছ কাটার সময় খেজুর গাছের সঙ্গে নিজেদের শক্তভাবে দড়ি দিয়ে বেঁধে নেন তারা। তাদের কোমরে থাকে বাশেঁর তৈরী ঠোঁঙ্গা (স্থানীয় ভাষায়) যার ভেতর থাকে গাছ পরিষ্কার করার দাসহ বিভিন্ন সরঞ্জামাদি। গাছ তৈরির প্রস্তুতি সম্পন্ন করার পর থেকেই মূলত রস নামানোর পর্বটা শুরু হয়।

এরপর গাছের মাথার নির্দিষ্ট স্থানে পাত্রের ভেতর রস পড়ার জন্য বাঁশের তৈরী একটি নলি ও দুপাশে দু’টি চোখা বা খুঁটি পোতা হয়

সাথে রস সংগ্রহের পাত্র ঝুলিয়ে রাখা হয়। এভাবেই গাছির নিপুণ

হাতের ছোঁয়ায় ফোঁটায় ফোঁটায় ঝরে খেজুরের রস।

তারা আরও জানান, সপ্তাহের নির্ধারিত দিন বিকেলে গাছের মাথা হালকা ভাবে ছেঁটে নির্ধারিত স্থানে মাটির পাত্র ঝুলিয়ে দেওয়া হয়। পরদিন ভোরে গাছ থেকে পাত্র নামিয়ে আনা হয়। গাছভেদে দু’থেকে চার কেজি হারে রস পাওয়া যায়, যা থেকে এক থেকে দেড় কেজি গুড় হয়। সপ্তাহে তিন থেকে চার দিন পরপর গাছ থেকে রস সংগ্রহ করা হয়। রস জ্বালিয়ে গুড় বানাতেও কৃষকদের ভোগান্তি কম নয়। কারণ খেজুর গাছের ডাল ও অন্যান্য খড়ি সংগ্রহ করে এ রস থেকে গুড় বানাতে হয়। কাঁচা রস ২কেজি ১০০ থেকে ১৫০ টাকায় এবং এক কেজি গুড় বাজারে বর্তমান ২৫০ থেকে ৩০০টাকায় বিক্রি হয়। অসৎ ব্যবসায়ীরা অনেক সময় রসের মধ্যে চিনি মিশিয়ে গুড় তৈরী করে। ভাল গাছিরা এগুলো করেনা, এই দাম কম হলেও গাছিরা সন্তষ্টচিত্তে প্রতিদিন তাদের গাছ পরিচর্যা ও রস সংগ্রহে ব্যস্ত থাকেন।

চুয়াডাঙ্গার খেজুরের গুড় হারাচ্ছে ঐতিহ্য থাকছে না গুড় ও পাটালির আসল স্বাদ

চুয়াডাঙ্গা জেলার দামুড়হুদা উপজেলাসহ পুরো এলাকায় বইছে হিমেল হাওয়া। গত এক সপ্তাহে জেলায় বেশ কয়েকদিন রেকর্ড করা হয়েছে দেশের সর্বনিন্ম তাপমাত্রা। দিনের বেলায় মিষ্টি রোদের উপস্থিতি থাকলেও রাতে পড়ছে তীব্র শীত। শীত মৌসুমের শুরু থেকেই দামুড়হুদার গাছিরা খেজুর রস সংগ্রহ করে গুড় তৈরিতে ব্যস্ত সময় পার করছেন।

এবার খেজুড় গুড় তৈরির জন্য অনুকুল আবহাওয়া ও গুড়ের বাজারদর ভাল থাকায় গাছিদের মুখে ফুটে উঠেছে রসালো হাসি। বাড়ি বাড়ি চলছে খেজুর গুড়ের তৈরি আবহমান গ্রামবাংলার ঐতিহ্য পিঠা-পুলির উৎসব। প্রতি বছরই শীতের শুরু থেকে শেষ পর্যন্ত এ উপজেলার গ্রামাঞ্চলে সকাল হলেই খেজুর রস, পিঠা ও নলেন গুড়ের মৌ মৌ গন্ধে ভরে ওঠে পুরো এলাকা। শীতের সকালে খেজুরের ঠান্ডা রস পান করা যে কতটা তৃপ্তিকর তা বলে বোঝানো যায় না।

পাওয়া যাবে না। ছোট গাছে রস তেমন একটা হয় না। রসের স্বাদও নেই। আর ছোট গাছ থেকে রস পাড়তে সুবিধা হয় তাই এসব গাছে চোরের উপদ্রব বেশি।বর্তমানে যে হারে গাছ কাটা হচ্ছে সেই তুলনায় লাগানো হচ্ছে না। গাছের সংখ্যা কমে যাওয়ায় গুড়ের উৎপাদনও কমে গেছে।

বর্তমানে উপজেলার বিভিন্ন হাট-বাজারে প্রতি কেজি চিনির দাম ১৪০ টাকা থেকে ১৪৫ টাকা। আর প্রতি কেজি খেজুর গুড় বিক্রি হচ্ছে ১৮০ টাকা থেকে ২০০ টাকায়। বাজারে চিনির চেয়ে খেজুর গুড়ের দাম বেশি হওয়ায় এক শ্রেণির মুনাফালভী অসাধু গাছিরা খেজুর গুড় তৈরির সময় তাতে চিনি মিশিয়ে ভেজাল গুড় ও পাটালি তৈরি করে বাজারে বিক্রি করছে।

এসব চিনি ভেজাল দেওয়া গুড় ও পাটালিতে আসল স্বাদ থাকছে না। ফলে ভেজাল গুড় কিনে ক্রেতারা প্রতারিত ও আর্থিকভাবে ক্ষতিগ্রস্ত হচ্ছেন। সেইসাথে মানুষও ভুলতে বসেছে আসল খেজুর গুড়ের স্বাদ। ভেজাল খেজুর গুড় তৈরি করে হাতেগোনা কিছু অসাধু গাছি লাভবান হলেও ভেজালের কারণে এলাকার খেজুর গুড় ঐতিহ্য হারাতে বসেছে। আর অভিজ্ঞ লোক ছাড়া ভেজাল ও আসল খেজুর গুড় সহজে চেনারও উপায় নেই। তাই ভেজালের কারনে মানুষ খেজুর গুড় খাওয়ার প্রতি আগ্রহ হারাচ্ছে।

কয়েক বছর যাবৎ গুড়ে ভেজাল দেওয়া ও সেই সাথে আসল গুড়ের উৎপাদন কমে যাওয়ায় গ্রামীণ অর্থনীতিতে পড়েছে নেতিবাচক প্রভাব।তাই ভেজাল গুড় উৎপাদনের বিরুদ্ধে প্রশাসনিক হস্থক্ষেপ কামনা করেছেন ভোক্তাসাধারণ। তবে এত প্রতিকূলতার মাঝেও এখনও অনেক পুরাতন গাছিরা অন্যান্য কাজের সাথে ভাল খেজুর গুড় তৈরি করে এর ঐতিহ্য ধরে রাখতে আপ্রাণ চেষ্টা চালিয়ে যাচ্ছেন।

খেজুর গাছ আমাদের রস ও গুড় দেওয়া ছাড়াও ছায়াদান, জ্বালানি সরবরাহসহ প্রাকৃতিক পরিবেশের ভারসাম্য রক্ষা করে নানাভাবে উপকার করে থাকে। তাই এ গাছ থেকে সুমিষ্ট রস গুড় পেতে, আমাদের জীবনের প্রয়োজনে পরিবেশ বাঁচাতে ও প্রাকৃতিক ভারসাম্য রক্ষা করতে আমাদের উচিত নির্বিচারে খেজুর গাছ কাটা বন্ধ করা ও সেই সাথে আরও বেশি বেশি করে খেজুর গাছ রোপণ করা।

মেহেরপুরে খেজুরের গাছিরা ব্যাস্ত সময় পার করছেন

কয়েক দিন ধরেই শীতের আমেজ শুরু হয়েছে। প্রতি বছরের মতো মেহেরপুরের গাছিরা খেজুরের রস আহরণের জন্য তোড়জোড় শুরু করেছেন। এখন গাছ তোলার কাজে ব্যাস্ত। এক সপ্তাহ পরই আবার চাছ দিয়ে নলি, গুজা লাগানো হবে। খেজুর গাছ থেকে রস বের করতে তিন স্তর পেরিয়ে পক্ষকাল পরেই রস আহরণ শুরু হবে।
শুক্রবার (১৮ নভেম্বর) সকালের দিকে গাংনী-কাথুলি সড়কের সাহারবাটি মাঠে দেখা গেলো খেজুর গাছ তোলা চাছার দৃশ্য।
সাহারবাটি গ্রামের আজম আলী দা, দড়ি পিঠে ঝুঁড়ি বেধে খেজুর গাছ তোলা চাছার কাজে ব্যাস্ত। তিনি জানান, এবছর আমার ৭২ টি গাছ নেওয়া আছে। গাছের মালিকদের ১ কেজি করে গুড় দিতে হবে।এই সিজিনে এক লাখ টাকা লাভ করবে বলে জানালেন এই গাছি।
আজম আলী বলেন, গাছ কাটা, রস জ্বালানো ও গুড়-পাটালি তৈরির উপকরণের মূল্য অস্বাভাবিক বৃদ্ধি পাওয়ায় এবার অন্য বছরগুলোর তুলনায় গুড়-পাটালির দাম বেশি হবে।

ছবি ও ক্যাপশন জুলফিকার আলী কানন