দর্শনায় স্বাদ ও সংস্কৃতি মিলনে ৬ষ্ঠ বার্ষিকী পিঠা উৎসব অনুষ্ঠিত

দর্শনায় “শীতের দুয়ার, লাগলোরে ধুম, পিঠা খাওয়ার” শ্লোগানকে সামনে রেখে ৬ষ্ঠ তম পিঠা উৎসব অনুষ্ঠিত হয়েছে। অনুষ্ঠানটি গতকাল সকাল ১০টায় দর্শনা পুরাতন বাজার সোসাইট চত্বরে অনুষ্ঠিত হয়। দর্শনা ওমেন্স ক্লাবের আয়োজনে এই উৎসবের উদ্বোধন করেন তানজিনা মিলি, দর্শনা পৌর বিএনপির সমন্বয় কমিটি সদস্য ও দর্শনা সরকারি কলেজের সাবেক জিএস এনামুল হক শাহ (মুকুল), প্রথম আলোর সাংবাদিক শাহ আলম সনি এবং বীর মুক্তিযোদ্ধা বদরুল আলম ফিট্টু।

দ্বিতীয় পর্বে চিত্রাঙ্কন প্রতিযোগিতা, স্টল প্রদর্শনী, নৃত্য, দেশাত্মবোধক গান এবং লোক সংগীতের মাধ্যমে অনুষ্ঠানের ভিড় জমে। পুরস্কার বিতরণ করেন দর্শনা পৌর বিএনপির সমন্বয়ক বিএনপি নেতা ইকবাল হোসেন, দর্শনা ট্রাক মালিক সমিতির সাধারণ সম্পাদক সোহেল তরফদার, পিন্টু শাহ, উপজেলা পূজা উদযাপন কমিটির সাধারণ সম্পাদক উত্তম কুমার দেব নাথ, ওমেন্স ক্লাবের সভাপতি কামরুনাহার রাণী শাহ এবং সাধারণ সম্পাদক শাহিনা আজাদ স্বপ্না।

উৎসবে বক্তব্য রাখেন ওমেন্স ক্লাবের সভাপতি রাণী শাহসহ অন্যান্য অতিথিরা। দিনব্যাপী উৎসবে মোট ১৫টি স্টল অংশগ্রহণ করে। প্রদর্শিত পিঠার মধ্যে সাদের আঙ্গিনা প্রথম স্থান অর্জন করে, পল্লী পিঠা ঘর দ্বিতীয় স্থান এবং সায়ন পিঠা ঘর তৃতীয় স্থান অর্জন করে।

সন্ধ্যায় আচঁল ব্যান্ডের সংগীত পরিবেশনায় লোক সংগীত উপভোগ করা যায়। অনুষ্ঠান পরিচালনা করেন দামুড়হুদা আব্দুল ওয়াদুদ শাহ ডিগ্রী কলেজের উপ-সহকারী অধ্যাপক মরিয়ম মারুফা, প্রভাষক মিল্টন কুমার সাহ এবং ওমেন্স ক্লাবের সাধারণ সম্পাদক শাহিনা আজাদ স্বপ্না খাতুন।

মেহেরপুরে রেস্তোরাঁ স্বাদ বিলাসের উদ্বোধন

মেহেরপুরে বিআরটিসি কাউন্টারের সামনে রেস্তোরাঁ স্বাদ বিলাসের উদ্বোধন করা হয়। বুধবার (১৫ই জানুয়ারি) দুইটার দিকে মেহেরপুর হোটেল বাজার রেস্তোরাঁ স্বাদ বিলাসের উদ্বোধন করা হয়।

রেস্তোরাঁ স্বাদ বিলাসের স্বত্বাধিকারী রাশেদুজ্জামান খান প্রদীপের সভাপতিত্বে উদ্বোধনী অনুষ্ঠানে মোছাঃ বিলকিস বেগম ফিতা কেটে উদ্বোধন করেন।

উদ্বোধনী অনুষ্ঠানে আরো উপস্থিত ছিলেন মশিউর রহমান মজনু, সিনিয়ার সাংবাদিক রফিকুল আলম, হাসানুজ্জামান খান উজ্জ্বল, মেহেরপুর সোনালী ব্যাংকের ম্যানেজার তৌহিদুল আলম, মেহেরপুর পূবালী ব্যাংকের ম্যানেজার মনজুর আলী প্রমুখ।

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।

আর খেজুর রসের পিঠা পায়েস যে কেমন মজাদার তা বলার অপেক্ষা রাখে না। প্রতি বছরের মতো এবারও শীতের শুরুতেই গ্রামাঞ্চলে খেজুর রসের ক্ষীর, পিঠা, পায়েস, তৈরির ধুম পড়ে গেছে। প্রতিদিনই কোন না কোন বাড়িতে চলছে খেজুরের রস ও গুড়ের তৈরি নানারকম খাবারের আয়োজন।

শীতের সকালে বাড়ির উঠানে বসে পিঠে মিষ্টি রোদ লাগিয়ে খেজুরের গরম গরম ঝোলা গুড় দিয়ে রুটি খাওয়ার ভিন্ন স্বাদ। একবার খেলে তার স্বাদ মুখে লেগে থাকে অনেকদিন পর্যন্ত।খেজুর গুড় দিয়ে তৈরি হয় সুস্বাদু পাটালি। নতুন ধানের মুড়ি আর পাটালি খুবই মুখোরোচক খাবার।খেজুরের নলেন গুড় ছাড়া শীতকালিন পিঠা-পায়েস এর উৎসবের কথা ভাবাই যায় না। আগেকার দিনে শীত মৌসুমে উপজেলার গ্রামাঞ্চলের মানুষের সকালের নাস্তা হতো নতুন ধানের চিড়া, ঘরে পাতা দই আর খেজুরগুড় দিয়ে। আধুনিকতার ছোঁয়ায় নানারকম খাবারের ভিড়ে সেসব আজ শুধুই স্মৃতি।

সূত্রে জানা গেছে, এক সময় দামুড়হুদা উপজেলাসহ জেলার আলমডাঙ্গা ও জীবননগর উপজেলার সব অঞ্চলই খেজুর গুড়ের জন্য বিখ্যাত ছিল। দেশের বিভিন্ন জেলায় এই খেজুর গুড়ের ব্যাপক চাহিদা ছিল। এ এলাকার বিভিন্ন হাটবাজার থেকে বিভিন্ন যানবাহনযোগে প্রতিদিন বিপুল পরিমাণ খেজুর গুড় দেশের বিভিন্ন অঞ্চলে চালান হতো।

১৯৪৭ সালে দেশভাগের পুর্বে জীবননগর বাজারের খেজুর গুড় চালান হতো ভারতের পশ্চিমবঙ্গের নদীয়া জেলার বিভিন্ন অঞ্চল, কলকাতাসহ বিভিন্ন শহরে। ওই সময় ভারতের রানাঘাট ও মাজদিয়া হাটের ব্যাপারীরা এসে দামুড়হুদা সদর, কার্পাসডাঙ্গা, জীবননগরসহ পার্শ¦বর্তী এলাকা থেকে গুড় কিনে গরু ও ঘোড়ার গাড়িতে বোঝাই করে নিয়ে যেত তাদের নিজ এলাকায়।

উপজেলার জয়রামপুর গ্রামের গাছি রহমত আলি বলেন, আমি প্রায় ২০-২৫ বছর যাবৎ খেজুর রস সংগ্রহ ও খেজুর গুড় তৈরি করে আসছি। আগে এ কাজে ভালই লাভ হতো। গুড় তৈরির কাজ করে এখন আর আগের মতো লাভ হয় না। কারণ, আগে এলাকার সব মাঠে ও গ্রামের আনাচে কানাচে খেজুর গাছ ছিল। একসাথে অনেক গাছ কাটা যেত। এখন এলাকায় খেজুর গাছ অনেক কমে গেছে।

অন্যান্য কাজের ফাঁকে একাজ করতে হয়। প্রতি বছর ভাটায় ইট ও টালি পোড়াতে বিপুলসংখ্যক খেজুর গাছ কেটে সাবাড় করা হচ্ছে। যে হারে বড় বড় খেজুর গাছ কাটা পড়ছে তাতে কয়েক বছর পরে আর রসের জন্য বড় গাছ 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।