Department of Patents, Industrial Designs and Trademarks

Ministry of Industries

THE GEOGRAPHICAL INDICATION (GI) JOURNAL

“ব্রাহ্মণবাড়িয়ার ছানামুখী মিষ্টি”

পেটেন্ট, শিল্প-নকশা ও ট্রেডমার্কস অধিদপ্তর
ডকেট নং- | তাং.
(ক) পরিচালক (প্রঃ ও অর্থ)
(খ) পরিচালক (পেঃ ও ডিঃ)
(গ) পরিচালক (ট্রেডমার্কস)
(ঘ) পরিচালক (ডাব্লিউটিও)
(ঙ) পরিচালক (জি আই)
(চ) সিস্টেম এনালিস্ট
(ছ) উপপরিচালক (প্রঃ ও অর্থ)
মহাপরিচালক

GI Journal No. 44

Published on: 1 JUL 2024

www.dpdt.gov.bd

Department of Patents, Industrial Designs and Trademarks
Shilpa Bhaban, 91 Motijheel, Dhaka, Bangladesh

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধন আবেদনের পদ্ধতি

১। আবেদনপত্র ঃ

(১) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধনের জন্য প্রত্যেকটি আবেদনপত্র নির্ধারিত ফরমে নির্ধারিত ফিসহ এক শ্রেণির পণ্যের জন্য জিআই ফরম-০১ (এক) এবং একাধিক শ্রেণির পণ্যের জন্য জিআই ফরম-০২ (দুই) এ আবেদন করিতে হইবে।

(২) প্রতিটি আবেদনপত্র আবেদনকারী তারিখ উল্লেখপূর্বক স্বাক্ষর করিবেন।

(৩) প্রতিটি আবেদনপত্রের তিন কপির সহিত অতিরিক্ত পাঁচ কপি প্রতিলিপি দাখিল করিতে হইবে।

(৪) প্রতিটি আবেদনপত্রের সহিত সংশ্লিষ্ট পণ্যের পাঁচটি নমুনা দাখিল করিতে হইবে।

২। ফি ঃ

(১) ব্যাংক ড্রাফট বা পে-অর্ডারের মাধ্যমে তফসিল-০১ এ উল্লিখিত ফি অনুসারে ফি প্রদান করিতে হইবে।

(২) ফি মহাপরিচালক বরাবর বাংলাদেশ ব্যাংক কর্তৃক অনুমোদিত যে কোন বাণিজ্যিক ব্যাংকের মাধ্যমে পরিশোধ করা যাইবে।

(৩) যে ক্ষেত্রে দলিল দাখিলের জন্য ফি প্রদেয়, সেই ক্ষেত্রে ফি প্রদান ব্যতিরেকে বা অপর্যাপ্ত ফি পরিশোধ করা হইলে, উক্তরূপ দলিলাদি বিধিসম্মতভাবে দাখিল করা হয় নাই বলিয়া গণ্য করা হইবে।

৩। ভাষা ঃ

(১) সকল আবেদনপত্র বাংলা অথবা ইংরেজি ভাষায় লিখিত হইতে হইবে।

(২) আবেদনপত্রের কাগজ ও কালি পাঠযোগ্য, টেকসই, স্থায়ী প্রকৃতির ও উন্নতমানের হইতে হইবে।

৪। আবেদনপত্রে স্বাক্ষর ঃ

(১) কোন ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধনের আবেদনপত্র এবং অন্যান্য দলিল নিম্নবর্ণিত ব্যক্তি কর্তৃক স্বাক্ষরিত হইতে হইবে, যথা ঃ-

(ক) ব্যক্তিসংঘ বা উৎপাদনকারী সংগঠনের ক্ষেত্রে, এতদুদ্দেশ্যে ক্ষমতাপ্রাপ্ত ব্যক্তি ;

(খ) কোন কর্পোরেট বডি, আইনের অধীন প্রতিষ্ঠিত কোন সংগঠন বা কর্তৃপক্ষের ক্ষেত্রে, উক্তরূপ বডি বা সংগঠন বা কর্তৃপক্ষের পক্ষে উহার প্রধান নির্বাহী কর্মকর্তা অথবা, ক্ষেত্রমত, ব্যবস্থাপনা পরিচালক অথবা সচিব অথবা প্রধান কর্মকর্তা ;

(২) স্বাক্ষরকারী ব্যক্তি কর্তৃক স্বাক্ষরের নিম্নে-

(ক) তাহার পদবি বা পদমর্যাদা ; এবং

(খ) বাংলা বর্ণে অথবা বড় হাতের ইংরেজি বর্ণে, তাহার পূর্ণাঙ্গ নাম ; স্পষ্টভাবে লিপিবদ্ধ করিতে হইবে।

৫। আবেদনপত্রে ব্যবহারকারীর বিবৃতি ঃ

কোন ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধন অথবা পণ্যের বৈধ ব্যবহারকারী হিসাবে নিবন্ধনের জন্য প্রত্যেক আবেদনপত্রে পণ্যটি কোন সময়কাল হইতে কাহার দ্বারা ব্যবহৃত হইতেছে, তাহার একটি বিবরণী থাকিতে হইবে।

৬। আবেদনপত্রের সহিত দাখিলকৃত তথ্য ও দলিলাদি ঃ

(১) কোন ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধনের জন্য নির্ধারিত ফরমে আবেদন করিতে হইবে এবং উহার সহিত নিম্নবর্ণিত তথ্য ও দলিলাদি সরবরাহ করিতে হইবে, যথা ঃ-

(ক) নিম্নবর্ণিত বিষয়াদি উল্লেখপূর্বক সংশ্লিষ্ট পণ্যের ভৌগোলিক নির্দেশক সম্পর্কিত একটি বিবৃতি-

(অ) পণ্যটি উৎপাদিত হইবার সুনির্দিষ্ট অঞ্চল বা এলাকা ;

(আ) উক্ত অঞ্চল, ভূখণ্ড বা ক্ষেত্রমত, এলাকায় উৎপাদিত হইবার ফলে পণ্যটিতে নিহিত সুনাম, গুণাগুণ ও অনন্য বৈশিষ্ট্য ;

(ই) উক্ত অঞ্চল, ভূখণ্ড বা, ক্ষেত্রমত, এলাকা সম্পর্কিত বিশেষ ভৌগোলিক আবহাওয়া, সহজাত প্রাকৃতিক ও মানবিক বিষয়াদি যাহা পণ্যটিকে স্বাতন্ত্র্য বৈশিষ্ট্য প্রদান করিয়াছে ; এবং

(ঈ) উৎপাদন পদ্ধতি ও উৎস ;

(খ) যে শ্রেণির পণ্যের ক্ষেত্রে ভৌগোলিক নির্দেশক প্রযোজ্য হইবে উহার নাম ;

(গ) পণ্য উৎপাদনকারী দেশের নির্দিষ্ট যে অঞ্চল, ভূখণ্ড বা এলাকায় পণ্যটি উৎপাদিত হয় উহার মানচিত্র ;

(ঘ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যসমূহকে নির্দেশ করে এমন কোন শব্দ বা চিহ্ন ;

(ঙ) নিবন্ধনের জন্য প্রস্তাবিত ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যটির উৎপাদনকারীগণ সম্পর্কিত বিবরণ ;

(চ) আবেদনকারী কিভাবে আইনের অধীন গঠিত সংশ্লিষ্ট ব্যক্তিসংঘ, উৎপাদনকারীগণের সংগঠন, সংস্থা বা কর্তৃপক্ষের স্বার্থের প্রতিনিধিত্ব করেন তৎমর্মে একটি হলফনামা ;

(ছ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের জন্য ব্যবহৃত কোন বিশেষ "স্ট্যান্ডার্ড বেঞ্চমার্ক" অথবা উৎপাদন, বাজারজাতকরণ, তৈরি ইত্যাদি সম্পর্কিত "শিল্প মানদণ্ড" থাকিলে তৎসম্পর্কিত দলিলাদি ;

(জ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের মান, গুণাগুণ, মানের ধারাবাহিকতা বা বিশেষত্ব বজায় রাখিবার বা নিশ্চিৎকরণের জন্য পণ্যটির উৎপাদনকারী, কারিগর বা প্রস্তুতকারক কর্তৃক প্রয়োগকৃত পদ্ধতি (mechanism) সম্পর্কিত বিবরণ ;

(ঝ) আবেদনাধীন পণ্যের ভৌগোলিক নির্দেশক সংশ্লিষ্ট অঞ্চল, ভূখণ্ড বা এলাকার মানচিত্রের (মানচিত্র প্রকাশকের পদবি, নাম ও ইস্যুর তারিখ উল্লেখক্রমে) তিনটি প্রত্যায়িত কপি ;

(ঞ) আবেদনাধীন পণ্যের ভৌগোলিক নির্দেশক সংশ্লিষ্ট বিশেষ মানবিক দক্ষতা, ভৌগোলিক জলবায়ুর অনন্যতা অথবা অন্যান্য সহজাত বৈশিষ্ট্য সম্পর্কিত বিবরণ ;

(ট) সংশ্লিষ্ট পণ্যের উৎপাদনকারীগণের স্বার্থের প্রতিনিধিত্বকারী ব্যক্তিসংঘ, সংস্থা বা কর্তৃপক্ষের পূর্ণ নাম ও ঠিকানা ;

(ঠ) আবেদনে উল্লিখিত অঞ্চল, ভূখণ্ড বা এলাকায় সংশ্লিষ্ট পণ্যটির ক্ষেত্রে আবেদনাধীন ভৌগোলিক নির্দেশকের ব্যবহার নিয়ন্ত্রণের জন্য কোন পরিদর্শন ব্যবস্থা থাকিলে উহার বিবরণ ; এবং

(ড) আবেদনাধীন ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য ইতোমধ্যে নিবন্ধিত কোন ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের সমনামীয় হইলে, আবেদনাধীন পণ্য ও ইতোমধ্যে নিবন্ধিত পণ্যের মধ্যে গুরুত্বপূর্ণ পার্থক্যজ্ঞাপক বৈশিষ্ট্যের বিবরণ এবং প্রতারণা বা ভোক্তাগণের বিভ্রান্তি রোধে গৃহীত প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থা সম্পর্কিত বিবরণ।

৭। কনভেনশনভুক্ত ব্যবস্থার অধীন আবেদন ঃ

(১) কনভেনশনভুক্ত কোন রাষ্ট্রের একজন আবেদনকারী কর্তৃক কোন ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের নিবন্ধনের জন্য আবেদন করা হইলে উক্তরূপ আবেদনপত্রের সহিত কনভেনশনভুক্ত রাষ্ট্রের ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধন অফিস যথাযথ কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রদত্ত একটি সনদপত্র দাখিল করিতে হইবে এবং উক্ত সনদপত্রে ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যটির বিস্তারিত বিবরণসহ আবেদনপত্রটি দাখিলের তারিখ, রাষ্ট্রের নাম, কনভেনশনভুক্ত রাষ্ট্রে পণ্যটি প্রথম নিবন্ধনের তারিখ এবং মহাপরিচালক কর্তৃক চাহিত অন্যান্য বিষয়াদির বিবরণ অন্তর্ভুক্ত করিতে হইবে।

(২) যেইক্ষেত্রে নিবন্ধনের আবেদন করিবার সময় উক্তরূপ সনদ উপস্থাপন না করা হয়, সেইক্ষেত্রে আবেদন করিবার ২(দুই) মাসের মধ্যে মহাপরিচালকের সন্তুষ্টি অনুযায়ী আবেদনটি পেশ করিবার তারিখ, উহার রাষ্ট্রের নাম, ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যটির বিবরণ, আবেদনপত্রে উল্লিখিত শ্রেণি এবং পণ্য সম্বলিত তথ্যাদি প্রত্যয়ন ও সত্যায়নপূর্বক পেশ করিতে হইবে।

(৩) আবেদনপত্রটি একই ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের জন্য এবং আবেদনপত্রের অধীন সকল অথবা আংশিক পণ্যের জন্য কনভেনশনভুক্ত রাষ্ট্রে আবেদনকারীর প্রথম আবেদন হইতে হইবে।

(৪) যেইক্ষেত্রে কনভেনশনভুক্ত রাষ্ট্র হইতে এক বা একাধিক শ্রেণির ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধনের জন্য একটিমাত্র আবেদনপত্র দাখিল করা হয়, সেইক্ষেত্রে উক্ত আবেদন নির্ধারিত ফরমে দাখিল করিতে হইবে।

৮। আবেদনপত্রের প্রাপ্তি স্বীকার ঃ

(১) আবেদনপত্রের নম্বর ও ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের নাম উল্লেখপূর্বক মহাপরিচালক প্রাপ্তি স্বীকার নিশ্চিত করিবেন।

৯। যোগাযোগের ঠিকানা ঃ

প্রতিটি আবেদনপত্র নিম্নোক্ত ঠিকানায় দাখিল করিতে হইবে :

মহাপরিচালক
পেটেন্ট, শিল্প-নকশা ও ট্রেডমার্কস অধিদপ্তর
শিল্প ভবন (৬ষ্ঠ তলা)
৯১, মতিঝিল বা/এ, ঢাকা-১০০০।
বাংলাদেশ
ফোন ঃ ৮৮-০২-৯৫৬০৬৯৬
ফ্যাক্স ঃ ৮৮-০২-৯৫৫৬৫৫৬
ই-মেইল ঃ dg@dpdt.gov.bd
Web: www.dpdt.gov.bd

ভৌগোলিক নির্দেশক আবেদন নং-৭৫

আবেদনের তারিখ : ০৮-০৪-২০২৪ খ্রিঃ

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য **"ব্রাহ্মণবাড়িয়ার ছানামুখী মিষ্টি"** যা শ্রেণি ২৯ ও ৩০ এ অন্তর্ভুক্ত, তা নিবন্ধনের জন্য ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য (নিবন্ধন ও সুরক্ষা) আইন, ২০১৩ এর ধারা ১২ অনুসারে জার্নালে প্রকাশ করা হলো।

ভৌগোলিক নির্দেশক নাম ঃ **"ব্রাহ্মণবাড়িয়ার ছানামুখী মিষ্টি"**।

শ্রেণি ঃ ২৯ ও ৩০

ক) আবেদনকারীর নাম ঃ জেলা প্রশাসক, ব্রাহ্মণবাড়িয়া।

খ) ঠিকানা ঃ জেলা প্রশাসকের কার্যালয়, ব্রাহ্মণবাড়িয়া।

গ) ব্যক্তি/উৎপাদক/ব্যক্তিবর্গ/সংগঠন/উৎপাদকের সংগঠন/সংস্থা/কর্তৃপক্ষের তালিকা ঃ উৎপাদনকারীগণের তালিকা প্রদান করা হয়েছে। পরবর্তীতে তালিকায় আরও উৎপাদনকারীর নাম সংযোজিত হতে পারে।

ঘ) প্রকার ঃ এক প্রকার মিষ্টি।

ঙ) স্পেসিফিকেশন ঃ ব্রাহ্মণবাড়িয়ার ছানামুখী মিষ্টির বিশেষত্বই হচ্ছে-

১. এক প্রকার দুগ্ধজাত মিষ্টান্ন যার মূল উৎপাদন দুধ এবং চিনি
২. এটি দেখতে চতুর্ভুজাকৃতির, ছোট ছোট টুকরোর মতো মিষ্টির উপর জমাটবাঁধা চিনির প্রলেপযুক্ত;
৩. উপরের অংশে থাকে শুকনো ও শক্ত চিনির আবরণ এবং ভেতরের অংশে থাকে নরম ছানা;
৪. এক কেজি ছানামুখী মিষ্টি তৈরিতে ৭-৮ লিটার দুধ প্রয়োজন হয়;
৫. ছানামুখী মিষ্টির উৎপত্তি ব্রিটিশ রাজত্বকালে বাংলাদেশের ব্রাহ্মণবাড়িয়া জেলায়;
৬. শত বছরের বেশি সময় ধরে ছানামুখী একইরূপ সুনাম ধরে রেখেছে;
৭. ছানামুখী মিষ্টি তৈরির কাঁচামাল এবং প্রতিটি উপাদান ব্রাহ্মণবাড়িয়া জেলা থেকেই সংগৃহিত হয়;
৮. ব্রাহ্মণবাড়িয়া ছাড়া আর কোথাও ছানামুখী মিষ্টি তৈরি হয় না;
৯. এ জেলার স্থানীয় দেশি গরুর দুধ দিয়ে ছানামুখী মিষ্টি তৈরি হওয়ায় এ অঞ্চলের ভৌগোলিক বিশেষত্ব এর সাথে জড়িত।

চ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের বর্ণনা ঃ

ব্রাহ্মণবাড়িয়ার ছানামুখী মিষ্টি দুধের ছানা এবং চিনি দিয়ে তৈরি এক প্রকার মিষ্টান্ন। এটি দেখতে চতুর্ভূজাকৃতির এবং ছোট ছোট টুকরোর মতো। এর উপর জমাটবাঁধা চিনির প্রলেপ থাকায় উপরিভাগ শুকনো এবং শক্ত হয় এবং ভেতরের অংশে থাকে নরম ছানা।

কারিগররা জানান, ছয় কেজি ছানামুখী মিষ্টি তৈরি করতে সাধারণত ৪০-৪৫ লিটার দুধ প্রয়োজন হয়। দুধের ছানা তৈরি করে তা থেকে অতিরিক্ত পানি ঝরিয়ে শুকানোর জন্য ছানাকে দুই থেকে তিন ঘণ্টা রেখে দিতে হয়। এতে ছানা শক্ত হয়ে যায়। শক্ত ছানাকে ছোট ছোট চার কোনা আকারে কেটে নিয়ে কড়াই এ চিনি, পানি ও এলাচ দিয়ে মাঝারি আঁচে চুলায় দিয়ে ফুটিয়ে নেয়া হয়। এরপর এই ছানার টুকরোগুলো ছেড়ে দেয়া হয় সেই ফুটন্ত চিনির পানিতে। চার-পাঁচ মিনিট আস্তে আস্তে নাড়ার পর প্যানটি চুলা থেকে নামিয়ে নিতে হয়। তখনও হালকা করে কিছুক্ষণ নাড়তে হয়। এক সময় দেখা যায়, ছানার গায়ে চিনি সুন্দরভাবে লেগে আছে। ভাল করে জ্বাল দেয়ার কারণে ছানার ভেতরে কিছুটা রস ঢুকে গেছে। বাইরে

ছানামুখী মিষ্টির স্বাদের তারতম্য হওয়ার পেছনে গরুর দুধের ভূমিকা ভীষণ ভাবে গুরুত্বপূর্ণ। দেশি গরুর দুধ থেকে তৈরি ছানায় এই মিষ্টির স্বাদ হয় ভালো, খামারের সংকর জাতের গরুর দুধের ছানায় তা এত ভালো হয় না। তাই ব্রাহ্মণবাড়িয়ার আসল ছানামুখী দেশি গরুর দুধ দিয়েই তৈরি করা হয়। এইসব দুধ সংগ্রহ করা হয় ব্রাহ্মণবাড়িয়া জেলার বিভিন্ন গ্রামাঞ্চল থেকে। গ্রামাঞ্চলে কৃষকদের পালিত দেশি গরুগুলোকে প্রধানত খড় খাওয়ানো হয়। আর এই খড় খাওয়ার কারণে গরুগুলো ঘন দুধ দেয়, যার গুণগত মান হয় সেরা। এরই মধ্য দিয়ে এই অঞ্চলের ভৌগোলিক বিশেষত্বও ছানামুখী মিষ্টির সাথে যুক্ত হয়ে যায়।

ব্রাহ্মণবাড়িয়া জেলার ঐতিহ্য সংস্কৃতির সাথে এই ছানামুখী মিষ্টির সম্পর্ক অনেক গভীর। অতিথি আপ্যায়নে, বিশেষ উপলক্ষ্য এবং বিভিন্ন উৎসবে এ এলাকার মানুষ ছানামুখী মিষ্টিকেই বেছে নেয়। কোথাও বেড়াতে গেলেও তারা সাথে ছানামুখী মিষ্টি নিয়ে যায়। এই মিষ্টি এ জেলার মানুষের জন্য এই জেলার স্যুভেনিরের মতোই।

প্রতি কেজি ছানামুখী মিষ্টির দাম দোকান ভেদে বর্তমানে ৫০০-৭০০ টাকা। একেকটা ছানামুখী মিষ্টির ওজন হয় ১০ থেকে ১৫ গ্রাম। সেই হিসাবে কেজিতে গড়ে ৮০ থেকে ৯০ পিস ছানামুখী মিষ্টি পাওয়া যায়। এগুলোকে মিষ্টির প্যাকেটে বা কাগজের ঠোঙায় করে বিক্রি করা হয়।

ছানামুখী মিষ্টি শুকনো এবং শক্ত আবরণের হওয়ায় এটি বাজারজাত করা সহজ। অন্যান্য মিষ্টির তুলনায় বেশি সময় পর্যন্ত সংরক্ষণ করা যায়, তাই দূরে পরিবহনযোগ্য। ব্রাহ্মণবাড়িয়ার বাইরের জেলাগুলোতেও এখান থেকে ছানামুখী সরবরাহ করা হয়, দেশের বাইরেও অনেক ক্রেতারা নিয়ে যান। এটি রপ্তানির জন্য অনেক সম্ভাবনাময় পণ্য। দেশের বাহিরে ব্র্যান্ডিং এর মাধ্যমে এ পণ্যের অনেক বেশি চাহিদা তৈরি সম্ভব করা হবে এবং স্ট্যান্ডার্ড প্যাকেজিং এর মাধ্যমে বিশ্বের যে কোনো দেশে ছানামুখী মিষ্টি রপ্তানি করা যাবে।

ছানামুখী মিষ্টি ব্রাহ্মণবাড়িয়া জেলার অসংখ্য মানুষের কর্মসংস্থানের সুযোগ সৃষ্টি করেছে। এই এলাকার সব মিষ্টির দোকানগুলো মিলিয়ে দৈনিক কয়েক লাখ টাকার ছানামুখী বিক্রি হয়। ধীরে ধীরে চাহিদা আরও বৃদ্ধি পাওয়ায় একে ঘিরে নতুন উদ্যোক্তাও তৈরি হচ্ছে। সবমিলিয়ে ব্রাহ্মণবাড়িয়া জেলার অর্থনৈতিক সমৃদ্ধিতে ছানামুখী অনেক বেশি ইতিবাচক প্রভাব ফেলছে।

ছ) উৎপাদকের ভৌগোলিক এলাকা এবং মানচিত্র ঃ

ব্রাহ্মণবাড়িয়ার মানুষের রয়েছে মিষ্টির প্রতি বিশেষ দুর্বলতা। ছানামুখী তৈরি হয় ব্রাহ্মণবাড়িয়া জেলা শহরের সব মিষ্টির দোকানগুলোতেই। শহরে ছোট-বড় মিলিয়ে প্রায় দেড়শো মিষ্টির দোকান রয়েছে। এসব দোকানে ছানা দিয়ে তৈরি হয় ছানামুখী। ব্রাহ্মণবাড়িয়ার পৌর এলাকার দোকানগুলোতেই ছানামুখী অধিক তৈরি হয়। সদর উপজেলাসহ ৯টি উপজেলা মিলিয়ে ৫০/৬০টি মিষ্টির দোকানে ছানামুখী উৎপাদন হয়, এর মধ্যে সদর উপজেলায় রয়েছে ২২টি দোকান। এ জেলার বাইরে ছানামুখীর বিস্তৃতি ঘটেনি। কারো কারো মতে, মিষ্টিটি যথাযথভাবে তৈরি করা অত সহজ না হওয়াই এর কারণ। ছানামুখী খুচরা বিক্রি থেকে পাইকারি বিক্রি বেশি হয়। এ জেলার বাইরে থেকে অনেকে পাইকারি দামে ছানামুখী কিনে নিয়ে যায় বিক্রির জন্য। ঢাকা, চট্টগ্রাম, সিলেটসহ দেশের বড় বড় শহরগুলোতে প্রতিদিনই অনেক ছানামুখী সরবরাহ করা হয়। অনেক উদ্যোক্তা অনলাইন মার্কেটিং এর মাধ্যমে দেশের বিভিন্ন প্রান্তে ছানামুখী পৌছে দিয়ে থাকেন।

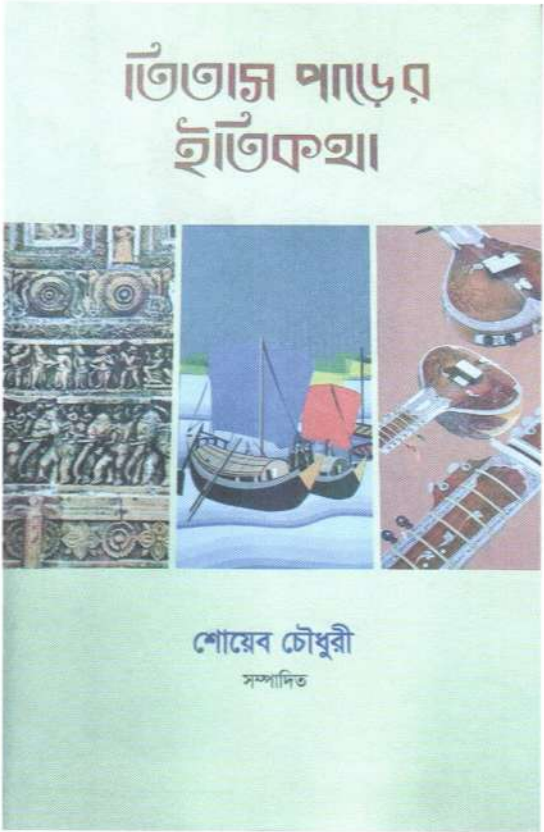
ব্রাহ্মণবাড়িয়ার মিষ্টির দোকানগুলোর মাঝে আদর্শ মিষ্টান্ন ভান্ডার, মধুরাজ মিষ্টান্ন ভান্ডার, মাতৃ মিষ্টান্ন ভান্ডার, মহাদেব মিষ্টান্ন ভান্ডার, ভোলাগিরি মিষ্টান্ন ভান্ডার, ভোলানাথ মিষ্টান্ন ভান্ডার, আনন্দময়ী মিষ্টান্ন ভান্ডার ছানামুখীর জন্য বেশ প্রসিদ্ধ। দৈনিক ১৫-২০ কেজি ছানামুখী উৎপাদন ও বিক্রি করেন এ সকল মিষ্টি ব্যবসায়ীরা। প্রতি কেজি ছানামুখী মিষ্টি ৬৫০-৭০০ টাকা দরে বিক্রি হয়। সারাবছর এই মিষ্টির চাহিদা থাকে। তবে ধর্মীয় আচার-অনুষ্ঠানে চাহিদা ও বিক্রি বৃদ্ধি পায়। যেমনঃ মুসলমানদের ঈদ, মিলাদ-মাহফিল, সনাতন ধর্মাবলম্বীদের বিভিন্ন পূজা ইত্যাদি।

বাংলাদেশের মানচিত্রে ছানামুখীর উৎপাদন এলাকা (ব্রাহ্মণবাড়িয়া)

ছবি ১ ঃ মানচিত্রে ব্রাহ্মণবাড়িয়ার ছানামুখীর উৎপাদন এলাকা চিহ্নিত করা হয়েছে।

জ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎসের প্রমাণ (ঐতিহাসিক দলিল) ঃ

লেখক শোয়েব চৌধুরী সম্পাদিত 'তিতাস পাড়ের ইতিকথা' বই থেকে জানা যায় প্রাচীন কাল থেকেই ব্রাহ্মণবাড়িয়ার মিষ্টির সুখ্যাতি দেশ-বিদেশে ছড়িয়ে পড়েছিল। এই সুনামের পেছনে যে ব্যক্তির নাম জড়িত তিনি হলেন মহাদেব পাঁড়ে। পিতা হরিনারায়ণ পাঁড়ে মহাদেবের ছেলেবেলায় পরলোক গমন করেন। বড় ভাই দুর্গাপ্রসাদ পাঁড়ে কিশোর মহাদেবকে নিয়ে একটি মিষ্টির দোকান খুলেছিলেন। কিন্তু অসময়ে বড় ভাই পরলোক গমন করেন। বড় ভাইয়ের মৃত্যুর পর ব্রাহ্মণবাড়িয়া শহরে মেড্ডা এলাকায় শিবরাম মোদকের মিষ্টির দোকানে কাজ নেন মহাদেব। মহাদেব আসার পর শিবরাম মোদকের মিষ্টির সুনাম গোটা উপমহাদেশে ছড়িয়ে পড়ে। তাই শিবরাম মৃত্যুর সময় তাঁর দোকানটি মহাদেবকে দিয়ে যান।



মিষ্টি, মাঠা-দই

পূর্ব থেকেই ব্রাহ্মণবাড়িয়ার মিষ্টি, মাঠা-দই এর সুখ্যাতি দেশ-বিদেশে ছড়িয়ে পড়েছিল। ব্রাহ্মণবাড়িয়ার মিষ্টির সুনামের পেছনে যে ব্যাক্তির নাম জড়িত তিনি হলেন মহাদেব পাঁড়ে। তাঁর জন্মস্থান কাশীধামে। তাঁরই বড় ভাই দূর্গা প্রসাদ পাঁড়ে কলকাতায় এসে একটি মিষ্টির দোকান খুলেছিলেন। পিতা হরিনারায়ণ পাঁড়ে মহাদেবের ছেলেবেলায় পরলোকগমন করেন। তাই ভাগ্যান্বেষণে দূর্গা প্রসাদ কিশোর মহাদেবকে নিয়ে কলকাতায় আসতে হয়। বড় ভাই এর মিষ্টির দোকানে মিষ্টি তৈরি শুরু করেন বালক মহাদেব। কিন্তু অসময়ে বড় ভাই দূর্গা প্রসাদ পরলোকগমন করেন। নিরাশ্রয় হয়ে মহাদেব বেরিয়ে পড়লেন নিরুদ্দেশ। অবশেষে আসলেন ব্রাহ্মণবাড়িয়া শহরে। শতাধিক বছর পূর্বে তখন শহরে মেড্ডার শিবরাম মোদকের একটি মিষ্টির দোকান ছিল। তিনি মহাদেবকে আশ্রয় দিলেন। মহাদেব আসার পর শিবরামের মিষ্টির সুনাম ছড়িয়ে পড়ে। মৃত্যুর সময় শিবরাম তাঁর মিষ্টির দোকানটি মহাদেবকে দিয়ে যান। জানা যায় যে, ভারতের বড় লাট লর্ড ক্যানিং এবং স্ত্রী লেডী ক্যানিং এ মিষ্টি খেয়ে খুব প্রশংসা করেছিলেন। এরপর এ মিষ্টির নাম রাখা হয় 'লেডি ক্যানিং' মিষ্টি, বর্তমানে যা 'লেডিক্যানি' নামে পরিচিত। তাঁর তৈরি আর একটি মিষ্টির নাম 'ছানামুখী'। এ ছানামুখী বাংলাদেশের অন্য কোথাও তৈরি হয় না। এ ছানামুখীর সুনাম এখনো দেশ-বিদেশে অক্ষুণ্ন রয়েছে। ১৯৮৬ সালে ইসলামাবাদে বাংলাদেশের রাষ্ট্রদূত অফিসে বাংলাদেশের স্বাধীনতা দিবসের এক অনুষ্ঠানে তৎকালীন পাকিস্তানের প্রেসিডেন্ট জেনারেল জিয়াউল হক ব্রাহ্মণবাড়িয়ার লেডী ক্যানি ও ছানামুখী খেয়ে উচ্ছ্বসিত প্রশংসা করেছিলেন, যা পাকিস্তানের বিভিন্ন পত্র-পত্রিকায় ছাপা হয়েছিল।

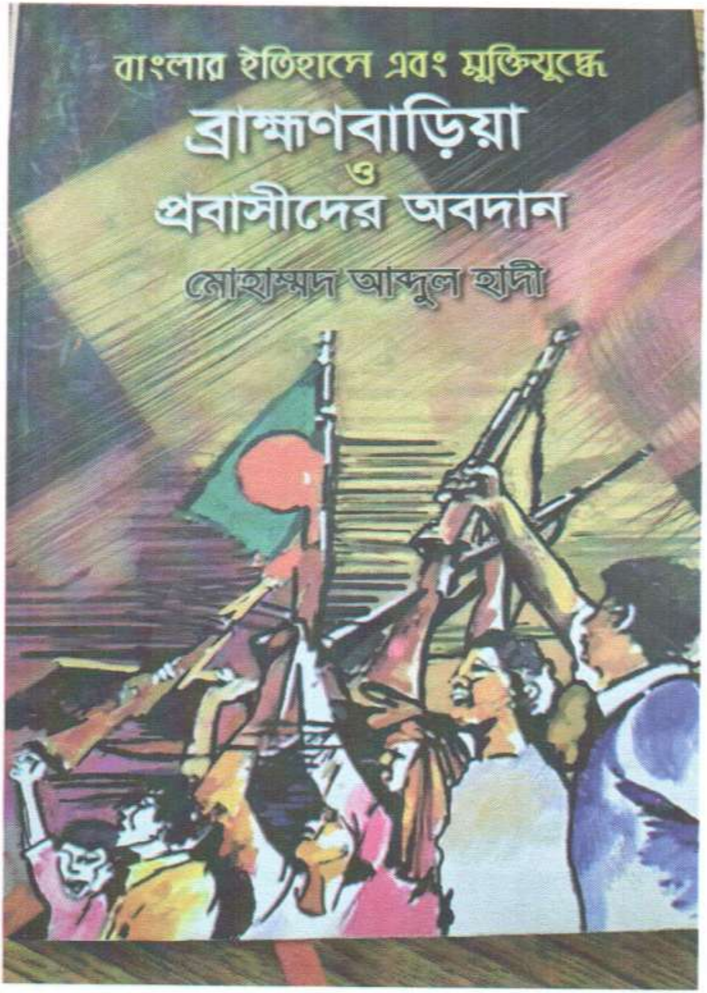
ব্রাহ্মণবাড়িয়ার মাঠা ও দই-এর খুব সুনাম ছিল ব্রিটিশ শাসনামলে। লালমোহন, নীলমোহন, ফতা ঘোষের মাঠার দেশ জোড়া খ্যাতি ছিল সে সময়। দেশ-বিদেশের বিশিষ্ট ব্যক্তিবর্গ ব্রাহ্মণবাড়িয়ায় এসে মাঠার স্বাদ না মিটিয়ে যেতেন না। দেশ-বিদেশ থেকে অর্ডার আসতো এই মাঠার। প্রতি সপ্তাহে ব্রাহ্মণবাড়িয়ার মাঠা ও দই রপ্তানি হতো ময়মনসিংহের বিভিন্ন মহারাজ ও জমিদার বাড়িতে। কিন্তু ব্রাহ্মণবাড়িয়ার মিষ্টি, মাঠা ও দই-এর সেই ঐতিহ্য আর নেই। সবই ঠাঁই নিয়েছে ইতিহাসের পাতায়। কেবল অস্তিত্ব বজায় রেখেছে ছানামুখী।

উল্লেখ্য যে, মহাদেব মিষ্টি বিক্রয় করে বিপুল সম্পত্তি করেছিলেন এবং তাঁর নামে 'মহাদেব পট্টি' করা হয়। এটি একটি ট্রাস্টের মাধ্যমে পরিচালিত হতো।

তিতাস পাড়ের ইতিকথা ● ২০৩

মহাদেব পাঁড়ের তৈরি বিশেষ এই মিষ্টির নামই 'ছানামুখী। দুধের ছানা দিয়ে তৈরি ছোট ছোট চৌকোনা এই মিষ্টির বাইরে চিনির শক্ত প্রলেপ আর ভেতরে একবারে তুলতুলে। জানা যায় যে, ভারতের বড়লাট লর্ড ক্যানিং এবং তাঁর স্ত্রী লেডি ক্যানিং এই মিষ্টি খেয়ে খুব প্রশংসা করেছিলেন। পরবর্তীতে ১৯৮৬ সালে ইসলামাবাদে বাংলাদেশের রাষ্ট্রদূত অফিসে বাংলাদেশের স্বাধীনতা দিবসের এক অনুষ্ঠানে তৎকালীন পাকিস্তানের প্রেসিডেন্ট জেনারেল জিয়াউল হক ব্রাহ্মণবাড়িয়ার ছানামুখী খেয়ে উচ্ছ্বসিত প্রশংসা করেছিলেন, যা পাকিস্তানের বিভিন্ন পত্র পত্রিকায় ছাপা হয়েছিল।

লেখক মোহাম্মদ হাদী রচিত 'বাংলার ইতিহাসে এবং মুক্তিযুদ্ধে ব্রাহ্মণবাড়িয়া ও প্রবাসীদের অবদান' বই থেকে জানা যায় "প্রথমে কেকের মতো অনেক বড় ছিল এই মিষ্টি। একটা ছানামুখী কেটে অনেকরকম ভাবে খাওয়া যেত এবং এটি কলাপাতা ও পদ্মপাতায় পরিবেশন করা হতো। কিন্তু সময়ের সাথে তাল মিলিয়ে এখন এটির পরিবেশনে প্যাকেট ব্যবহৃত হয়। এখনও ছানামুখীর খ্যাতি দেশ বিদেশে অক্ষুণ্ন রয়েছে এবং এর আদি ও অকৃত্রিম স্বাদ অম্লান আছে"। উল্লেখ্য যে, এই ছানামুখী বাংলাদেশের অন্য কোথাও তৈরী করতে পারেনা।



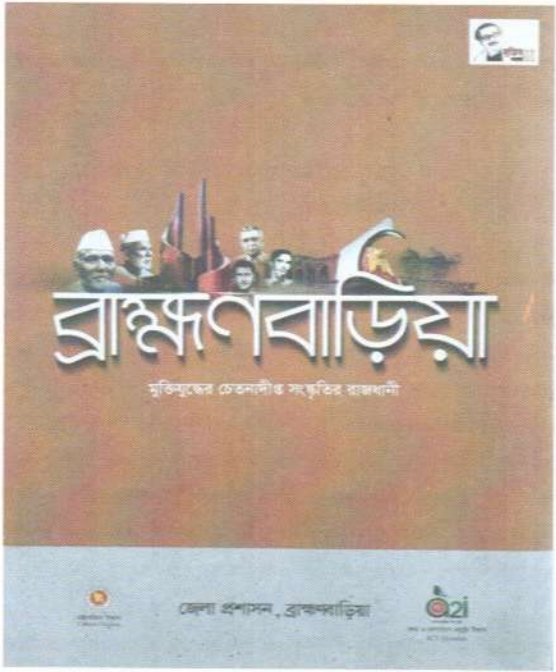
ব্রাহ্মণবাড়িয়ার ঐতিহ্যবাহী মিষ্টি : এই জেলার মিষ্টির খ্যাতি ব্রিটিশ শাসনামল থেকে। প্রাচীন বাংলার সমতট জনপদের অন্তর্ভুক্ত ব্রাহ্মণবাড়িয়ার কবি অমূল্য সরকার তার কবিতায় লিখেছেন :

"মাঠা চিড়া মিষ্টি গান রচে কৌতূহলে
ব্রাহ্মণবাড়িয়া নাম তার তিতাসের কূলে"

দেশ-বিদেশের বিশিষ্ট ব্যক্তিবর্গ ব্রাহ্মণবাড়িয়ায় এলে এখানকার অধিবাসীরা মাঠা মিষ্টি দই দিয়ে তাদের আপ্যায়ন করে। অতিথিরা সেই স্বাদ ও তৃপ্তি লালন করে তা মানুষের মাঝে সুনাম করে থাকেন। এখানকার মহাদেবের মিষ্টির খ্যাতি উপমহাদেশ জুড়ে এখনও বিরাজমান। কথিত আছে, মহাদেবের পাঠানো মিষ্টি খেয়ে ব্রিটিশ ভারতের গভর্নর জেনারেল এবং ভারতে প্রথম ভাইসর লর্ড ক্যানিং (১৮১২—১৮৬২) ও তার স্ত্রী লেডি ক্যানিং খুবই প্রশংসা করেছিলেন। এ প্রশংসা পেয়ে মহাদেব একটি মিষ্টির নাম রাখেন 'লেডি ক্যানিং'। মহাদেবের আর একটি মিষ্টির নাম 'ছানামুখী'। উনিশ শতকের প্রথম দিকে ঘোষ সম্প্রদায় এই মিষ্টির সূচনা করে। প্রথমে কেকের মত অনেক বড় ছিল এই মিষ্টি। একটা ছানামুখী কেটে অনেক রকমভাবে খাওয়া যেত। বর্তমানে ছোট হতে হতে প্রচলিত আকারে এসেছে। আগে এটি পদ্মপাতা ও কলাপাতায় পরিবেশন করা হতো। কিন্তু সময়ের সাথে তাল মিলিয়ে এখন এটি পরিবেশনে প্যাকেট ব্যবহৃত হয়। বিভিন্ন দেশের গণ্যমান্য ব্যক্তিবর্গ এই ছানামুখী খেয়ে ভূঁয়সী প্রশংসা করেছেন। এখনও 'ছানামুখী'র খ্যাতি দেশ-বিদেশে অক্ষুণ্ন রয়েছে এবং এর আদি ও অকৃত্রিম স্বাদ অম্লান আছে।

১৯৩০ সালে ব্রাহ্মণবাড়িয়ার খড়িয়ালার খনিন্দ্র সেন ও মণিন্দ্র সেন নামে দুই ভাই কুমিল্লায় যান। ওই সময় শহরের মনোহরপুর এলাকায় মাতৃভান্ডার নামে একটি দোকান দিয়ে ক্ষীরভোগ বা রসমালাই বিক্রি শুরু করেন। সেই থেকে কুমিল্লায় রসমালাইয়ের খ্যাতি লাভ করতে থাকে। তার বড় ছেলে শংকর সেনগুপ্ত আজও তার পৈতৃক ব্যবসা চালিয়ে যাচ্ছেন। বৃত্তাকার ও চেপ্টা এক ধরনের ছানার সন্দেশ মন্ডার চেয়ে কম ব্যাসার্ধ বিশিষ্ট মিষ্টান্ন হচ্ছে প্যাড়া। এটি দুধের ঘন ক্ষীরের সঙ্গে চিনির ঘন দ্রবণ মিশিয়ে তৈরি করা হয়। ঐতিহ্যবাহী ঘোষ সম্প্রদায়ের এই মিষ্টির ব্যবসা ব্রাহ্মণবাড়িয়া অঞ্চলে বসবাসরত হিন্দু সম্প্রদায়ের লোকেরা এখনও সুনামের সাথে ধরে রেখেছেন। ব্রাহ্মণবাড়িয়া শহরের একটি মিষ্টি বাজারকে মহাদেবের নামে মহাদেবপট্টি বলা হয়।

সরকারিভাবেও ছানামুখীকে ব্রাহ্মণবাড়িয়া জেলার ব্র্যান্ডিং এর আওতায় আনা হয়েছে। এর ঐতিহ্য ধরে রাখার জন্য সব ধরনের উদ্যোগ নেয়া হয়েছে ব্রাহ্মণবাড়িয়া জেলা প্রশাসনের পক্ষ থেকে। ছানামুখীকে জেলা ব্র্যান্ড বুকেও অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। এর সুনাম এবং খ্যাতিকে দেশের বাইরে ছড়িয়ে দেয়ার জন্য এই ব্র্যান্ড বুকগুলোকে বিশ্বের বিভিন্ন দেশে যে বিদেশি মিশন আছে সেগুলোতেও পৌছে দেয়া হচ্ছে।


ব্রাহ্মণবাড়িয়া
মুক্তিযুদ্ধের চেতনাদীপ্ত সংস্কৃতির রাজধানী
জেলা প্রশাসন, ব্রাহ্মণবাড়িয়া
a2i

ঝ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎপাদন পদ্ধতি ঃ

উপকরণ : দুধের ছানা, পানি, চিনি, ছানা কাটার জন্য তেঁতুল, ছানার পানি বীজ ও এলাচি

উৎপাদন পদ্ধতি : প্রথমে গাভির দুধ উচ্চতাপমাত্রায় আধা ঘন্টা জ্বাল দিয়ে ঘন করতে হবে। এরপর গরম দুধ ঠান্ডা করে দুধের মধ্যে তেঁতুল এবং ছানার পানির বীজ দিয়ে ছানায় পরিণত করতে হবে। অতিরিক্ত পানি ঝরে যাবে এমন একটি পরিচ্ছন্ন টুকরিতে ছানা রাখতে হবে। পরে এই ছানাকে কাপড়ে বেঁধে ঝুলিয়ে রাখবে হবে, যাতে সব পানি ঝরে যায়। এভাবে দীর্ঘক্ষণ ঝুলিয়ে রাখলে ছানা শক্ত হবে। শক্ত ছানাকে ছুরি দিয়ে চারকোনা আকারে ছোট ছোট টুকরায় কাটতে হবে।

এরপর চুলায় একটি কড়াই বসিয়ে তাতে পানি, চিনি ও এলাচি দিয়ে ফুটিয়ে শিরা তৈরি করতে হবে। এরপর ছানার টুকরাগুলো চিনির শিরায় ছেড়ে আধা ঘন্টা নাড়তে হবে। সব শেষে চিনির শিরা থেকে ছানার টুকরাগুলো তুলে একটি বড় পাত্রে রাখতে হবে। ওই পাত্রকে খোলা জায়গা বা পাখার নিচে ২ ঘন্টা রেখে শুকাতে হবে। এতেই প্রস্তুত হয়ে যাবে সুমিষ্ট ছানামুখী।

চিত্র ১ : কড়াই এ উচ্চ তাপমাত্রায় দুধ নেড়ে জ্বাল দেয়া হচ্ছে

চিত্র ২ : উচ্চ তাপমাত্রায় জ্বাল দিয়ে দুধ ঘন করা হচ্ছে

চিত্র ৩-৪ : দুধের সাথে তেঁতুল এবং ছানার পানির বীজ দিয়ে ছানায় পরিণত করা হচ্ছে

চিত্র ৫ : পানি থেকে ছানা আলাদা করে উঠিয়ে নেয়া হচ্ছে

চিত্র ৬ : ছানা থেকে বাড়তি পানি ঝরানো হচ্ছে

চিত্র ৭ : ছুরি দিয়ে ছানা কাটা হচ্ছে

চিত্র ৮ : চারকোনা করে ছানা কেটে ছানামুখীর আকার দেয়া হচ্ছে

চিত্র ৯ : কাঁচা ছানামুখীগুলোকে বাঁশের টুকরিতে রাখা হয়েছে

চিত্র ১০ : চিনির সিরায় চারকোনা ছানার টুকরোগুলো ছাড়া হচ্ছে

চিত্র ১১ : সিরা থেকে তুলে ঠান্ডা করার পর শুকনো চিনির প্রলেপযুক্ত প্রস্তুতকৃত ব্রাহ্মণবাড়িয়ার ছানামুখী মিষ্টি

ঞ) অনন্য বৈশিষ্ট্য ঃ

ছানামুখী তৈরির জন্য ব্রাহ্মণবাড়িয়া জেলার বিভিন্ন গ্রাম থেকে দেশি গাভীর দুধ সংগ্রহ করা হয়। দেশি গাভী ব্রাহ্মণবাড়িয়ার উর্বর ভাটি অঞ্চলের ঘাস খায়। মূলত ব্রাহ্মণবাড়িয়ার ছানামুখীর সাথে অন্য জেলার ছানামুখীর স্বাদের পার্থক্য হয় এই ঘাস এবং গাভীর দুধের কারণেই। এছাড়াও ছানামুখী তৈরির জন্য যে কারিগরি দক্ষতার দরকার হয়, এই বিশেষ দক্ষতা শুধু ব্রাহ্মণবাড়িয়ার কারিগরদের আছে। তাই এই অঞ্চলের ছানামুখী আর কোথাও পাওয়া যায় না।

ট) ব্যবহারকাল ঃ

উপমহাদেশে ব্রিটিশ রাজত্বকাল থেকে এখন পর্যন্ত ১০০ বছরেরও বেশি সময় ধরে ব্রাহ্মণবাড়িয়ার ছানামুখী দেশ বিদেশে সুনাম কুড়িয়ে যাচ্ছে।

ঠ) বাণিজ্যিক এলাকা ঃ

প্রধানত ব্রাহ্মণবাড়িয়া ও চট্টগ্রাম বিভাগের জেলাসমূহ; এছাড়াও সারাদেশের বিভিন্ন অঞ্চলে এই মিষ্টি সরবরাহ করা হয়।

ড) পরিদর্শন কর্তৃপক্ষ ঃ

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, ব্রাহ্মণবাড়িয়া ও জাতীয় ভোক্তা অধিকার সংরক্ষণ অধিদপ্তর, ব্রাহ্মণবাড়িয়া।

চ) উৎপাদনকারীর তথ্য ঃ

১. মাতৃভান্ডার, স্বন্দীপ চন্দ্র পাল, ডাঃ ফরিদুল হুদা রোড
২. আদর্শ মাতৃভান্ডার, রাখাল মোদক, ডাঃ ফরিদুল হুদা রোড
৩. ভোলাগিরি মিষ্টান্ন ভান্ডার, নান্টু মোদক, মহাদেবপট্টি রোড
৪. ভোলানাথ মিষ্টান্ন ভান্ডার, সতীষ মোদক, মহাদেবপট্টি রোড
৫. মেসার্স মধুরাজ মিষ্টান্ন ভান্ডার, অসিত মোদক পল্টু, ডাঃ ফরিদুল হুদা রোড
৬. জগদ্বাথী মিষ্টান্ন ভান্ডার, রতন মোদক, হুদা রোড মহাদেবপট্টি রোড
৭. আল আরাফাত সুইটমিটস, মোঃ আরমান চৌধুরী, কাউতলী
৮. মহাদেব মিষ্টান্ন ভান্ডার, স্বপন মোদক, মহাদেবপট্টি রোড
৯. শ্রীকৃষ্ণ মিষ্টান্ন ভান্ডার, শ্যামল, ডাঃ ফরিদুল হুদা রোড
১০. ভগবতী এন্ড সন্স, পাবেল ঘোষ, ডাঃ ফরিদুল হুদা রোড
১১. আদি ভগবতী, রুবেল ঘোষ, ডাঃ ফরিদুল হুদা রোড
১২. আদর্শ ভগবতী, বিনোদ ঘোষ, ডাঃ ফরিদুল হুদা রোড
১৩. নিউ আনন্দময়ী মিষ্টান্ন ভান্ডার, দুলাল পাল, টি.এ রোড
১৪. শ্যামসুন্দর মিষ্টান্ন ভান্ডার, শংকর পাল, টি.এ রোড
১৫. ঠাকুর মিষ্টান্ন ভান্ডার, প্রভাষ চক্রবর্তী, টি.এ রোড
১৬. জয়কালী মিষ্টান্ন ভান্ডার, উত্তম দেব, টি.এ রোড
১৭. অমৃত মিষ্টান্ন ভান্ডার, রিপন মলিক, রেল ষ্টেশন রোড
১৮. হ্যালো সুইটমিটস, মো: রিপন, কাউতলী
১৯. দর্পন সুইটমিটস, এস এম সাদেক মিন্টু, কাউতলী
২০. তিতাস মিষ্টান্ন ভান্ডার, মোঃ শান্ত মিয়া, গোকর্ন ঘাট বাজার
২১. সুপ্তি মিষ্টান্ন ভান্ডার, মো: এরশাদ, গোকর্ন ঘাট বাজার
২২. নওমী মিষ্টান্ন ভান্ডার, এডঃ আরিফুল হক, কাউতলী

ণ) তথ্যসূত্র ঃ

১. Chhanamukhi-Wilipedia.(n.d.).Chhanamukhi-Wikipedia.
https://en.m.wikipedia.org/wiki/Chhanamukhi

২. মজাদার ছানামুখী মিষ্টি. (2018, July11).NTV Online.
https://www.ntvbd.com/lifestyle/205155%E0%A6%AE%E0%A6%9C%E0%A6%BE%E0%A6%A6%E0%A6%BE%E0%A6%B0-%E0%A6%9B%E0%A6%BE%E0%A6%A8%E0%A6%BE%E0%A6%AE%E0%A7%81%E0%A6%96%E0%A7%80-%E0%A6%AE%E0%A6%E=BF%E0%A6%B7%E0%8D%E0%A6%9F%E0%A6%BF

৩. স্বাদ আর ঐতিহ্য ধরে রেখেছে ব্রাহ্মণবাড়িয়ার ছানামুখী, আমাদেরসময়.কম (৩০ জুলাই ২০২১). https://www.amadershomoy.com/bn/2021/07/30/1427710.asp.

৪. ঐহিত্যবাহী মিষ্টি ছানামুখী. উত্তরণ বার্তা দিবারাত্রি (৩০ জুলাই, ২০২১), সরকার নিবন্ধিত অনলাইন নিউজ। Uttaran Barta.https://uttaranbarta.com/details/14936

৫. আসল স্বাদের ছানামুখী. দৈনিক বাংলা (১৪ সেপ্টেম্বর ২০২২), https://www.dainikbangla.com.bd/wholebd/1743

৬. ব্রাহ্মণবাড়িয়ার ছানামুখী. citynewsdhaka.com

https://www.citynewesdhaka.com/featrue/news/51296

৭. ছানা ও চিনির জনপ্রিয় ছানামুখী. কালের কণ্ঠ (৫ সেপ্টেম্বর ২০২২). https://www.kalerkantho.com/print-edition/last-page/2022/09/05/1180230

৮. ছানামুখী - উইকিপিডিয়া.

https://bn.m.wilkipedia.org/wili/%E0%A6%9B%E0%A6%BD%E0%A6%A8%E0%A6%BE%E0%A6%AE%E0%A7%81%e0%a6%96%E0%A7%80%

৯. ব্রাহ্মণবাড়িয়া জেলা- উইকিপিডিয়া

https://bn.m.wikipedia.org/wiki/%E0%A6%AC5E0%A7%8D%E0%A6%B0%E0%A6%BE%E0%A6%B0%E0%A7%8D%E0%A6%AE%E0%A6%A3%E0%$A6%AC%E0%A6%BE%E0%A6%A1%E0%A6%BC%E0%A6%BF%E0%A6%AF%E0%A6%BC%E0%A6%BE%E0%A6%9C%E0%A7%87%E0%A6%B2%E0%A6%BE

10. Sinharoy, M.. (29 September, 2022). বাঙালির জিভে জল আনা খাঁটি ছানামুখীর একমাত্র ঠিকানা ব্রাহ্মণবাড়িয়া!- Daily News Reel. Daily News Reel.

https://dailynewsreel.in/chhanamukhi-of-brahmanbaria-feature/

১১. উপরে শক্ত, ভেতরে রসাল. Newsbangla24 (১ ডিসেম্বর ২০২০).

https://www.newsbangla24.com/food-travel/116473/উপরে-শক্ত-ভেতরে-রসাল-

১২. ব্রাহ্মণবাড়িয়ার শত বছরের ঐহিত্য ছানামুখী মিষ্টি.(n.d.). Dhaka Mail (১৩ অক্টোবর ২০২২). https://dhakamail.com. https://dhakamail.com./countrz/44549

১৩. আহ ব্রাহ্মণবাড়িয়ার ছানামুখী. banglanews24.com. (2012, Februarz 25). https://www.braglanews24.com/cat/news/bd/263643.details

১৪. ব্রাহ্মণবাড়িয়ার মিষ্টি ছানামুখী. প্রথম আলো (২০২১, ৩০ জুলাই), https://www.prothomalo.com/bangladesh/ব্রাহ্মণবাড়িয়ার-মিষ্টি-ছানামুখী

১৫. ব্রাহ্মণবাড়িয়ার ঐতিহ্যবাহী মিষ্টান্ন 'ছানামুখী'/Brahmanbaria Sweet/ Chana Mukhi/ Somoz TV. (2022, July22). Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=kkQcfbp8MJA

১৬. http://www.brahmanbaria.gov.bd/bn/site/page/2rpy-%E0%A6%9C%E0%A7%87%E0%A6%B2%E0%A6%BE%E0%A6%B0-%E0%A6%90%E0%A6%A4%E0%A6%BF%E0%A6%BF%E0%A6%B9%E0%A7%8d%E0%A6%

১৭. AF. (n.d.). http://www.brahmanbaria.gov.bd/bn/site/page/2rpy-%E0%A6%9C%E0%A7%87%E0%A6%B2%E0%A6%BE%E0%A6%B0-%E0%A6%90%E0%A6%A4%E0%A6%BF%E0%A6%BF%E0%A6%B9%E0%A7%8d%E0%A6%AF

১৮. "Brahmanbarian Chhanamukhi"| বাংলাদেশ পোস্ট (ইংরেজি ভাষায়)। ২০২১-০২-১০। ২০২১-০৯-১৯ তারিখে মূল থেকে আর্কাইভ করা। সংগ্রহের তারিখ ২০২৪-০২-০৮।

১৯. চৌধুরী, শোয়েব। তিতাস পাড়ের ইতিকথা। ঢাকা: গিয়াসউদ্দীন খসরু, ২০২০। পৃ: ২০৩।

২০. হাদী, মোহাম্মদ আব্দুল। বাংলার ইতিহাসে এবং মুক্তিযুদ্ধে ব্রাহ্মণবাড়িয়া ও প্রবাসীদের অবদান। ঢাকা: মরিয়ম সুলতানা, সাহিত্য বিকাশ, ২০১৯। পৃ: ৫১।

২১. জেলা ব্র্যান্ড বুক: মুক্তিযুদ্ধের চেতনাদীপ্ত সংস্কৃতির রাজধানী ব্রাহ্মণবাড়িয়া; পৃষ্ঠা: ৯২-৯৩।

গভর্নমেন্ট প্রিন্টিং প্রেস-সিডিপি শাখা-খ-২৪৬৩/২৩-২৪/শিল্প-০৪-০৭-২০২৪-১৫০ বই।

LIST OF AGENTS

1. Messrs Book Syndicate,
   157, Government New Market, Dhaka.
2. Messrs Warshi Book Corporation,
   14, Bangabandhu Avenue, Dhaka.
3. Bangladesh Co-operative Book Society,
   150, Government New Market, Dhaka.
4. Messrs K.R. & Co.,
   73, Abul Hassnat Road, Dhaka.
5. Bangladesh Subscription Service,
   64, Purana Paltan, Dhaka.
6. Messrs Mohiuddin & Sons,
   143, Government New Market, Dhaka.
7. Messrs Hasanat Library,
   4, N. S. Road, Kushtia.
8. Messrs Current Book Stall,
   Jessore Road, Khulna.
9. Messrs Current Book Mohal,
   Jalsa Cinema, Jubilee Road, Chittagong.
10. Messrs Khoshroj Kitab Mohal,
    15, Bangla Bazar, Dhaka.
11. Messrs New Front Bipani Bitan,
    New Market, Chittagong.

For official use only

Printed by: Dr. Mohammad Mofizur Rahman, Deputy Director (Deputy Secretary)
Government Printing Press, Tejgaon, Dhaka.
Published by: Md. Nazrul Islam, Deputy Director (Deputy Secretary)
Bangladesh Forms and Publication Office, Tejgaon, Dhaka.