Department of Patents, Industrial Designs and Trademarks

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

Ministry of Industries

THE GEOGRAPHICAL INDICATION (GI) JOURNAL

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	

"টাঙ্গাইলের মির্জাপুরের জামুর্কির সন্দেশ"

GI Journal No. 53

Published on : 17 DEC 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) প্রত্যেকটি 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। আবেদনপত্রের স্বাক্ষর ঃ

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

(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 আবেদনপত্রের 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 নিশ্চিতকরণের 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

(ঙ) 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 মহাপরিচালক 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-৭৪
আবেদনের তারিখ: ০১-০৪-২০২৪ খ্রি.

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য "টাঙ্গাইলের মির্জাপুরের জামুর্কির সন্দেশ" 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 ঃ **"টাঙ্গাইলের মির্জাপুরের জামুর্কির সন্দেশ"**

শ্রেণিঃ ২৯ ও ৩০

ক) আবেদনকারীর নাম ঃ জেলা প্রশাসক, টাঙ্গাইল।

খ) ঠিকানা ঃ জেলা প্রশাসকের কার্যালয়, টাঙ্গাইল।

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 মিষ্টান্ন।

ঙ) স্পেসিফিকেশন ঃ

১) এটি এক প্রকার ছানার সন্দেশ, যা মাঝারি আকারের চ্যাপটা এবং গোলাকার হালকা মিষ্টি স্বাদের হয়ে থাকে।

২) এ সন্দেশ দুই ধরনের হয়ে থাকে। শীতকালে ছানা ও খেঁজুর গুড় দিয়ে তৈরি করা হয় লালচে রংয়ের খেঁজুর গুড়ের সন্দেশ এবং সারা বছরই ছানা ও চিনি দিয়ে তৈরি করা হয় সাদা সন্দেশ।

৩) জামুর্কির সন্দেশ তৈরির প্রধান উপাদান হলো ছানা, যা তৈরী করা হয়ে থাকে অত্র এলাকায় বিচরণ করা দেশীয় গরুর খাঁটি দুধ থেকে। ছানার সাথে সংযুক্ত করা হয় খেঁজুর গুড় অথবা চিনি, এবং সুগন্ধির জন্য সামান্য পরিমাণ এলাচ গুঁড়ো।

৪) জামুর্কির সন্দেশ তৈরিতে ব্যবহৃত ছানা পেতে সন্দেশ উৎপাদনকারীগণ অত্র এলাকার লাউহাটি, দেলদুয়ার, ফতেহ পুর, ভাবখন্ড, কুড়ালিয়াপাড়া, নাটিয়াপাড়া, পাকুল্লা প্রভৃতি অঞ্চলের চারণ ভূমিতে বেড়ে উঠা ঘাস, লতাপাতা, খড়, ভূষি এবং বিভিন্ন ধরনের ডাল ও আখের ডগা খাওয়া দেশীয় গরুর খাঁটি দুধ সংগ্রহ করে থাকেন। কারণ এসব এলাকার মাটি, পানি, আবহাওয়া ও জলবায়ুর প্রভাব জামুর্কির সন্দেশ তৈরিতে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে। যা তারা সন্দেশ তৈরিতে ছানায় পেয়ে থাকেন। এছাড়া রয়েছে খেঁজুর গুড় অথবা চিনি এবং সামান্য পরিমাণ এলাচ গুঁড়ো। স্থানীয়ভাবেই জামুর্কির সন্দেশ উৎপাদনকারীগণ এসব সংগ্রহ করেন।

৫) জামুর্কির সন্দেশ মূলত জামুর্কিতেই উৎপত্তি ঘটেছে। ব্রিটিশ আমলের শেষভাগে অর্থাৎ ১৯৪০ সালের দিকে জামুর্কিতে বসবাসকৃত মদন মোহন সাহার হাত ধরে বংশ পরম্পরায় জামুর্কির ঐতিহ্যবাহী সন্দেশের সূচনা ঘটে। এর পর তা জামুর্কির আরো সন্দেশ উৎপাদনকারীগণের মধ্যে ছড়িয়ে পড়ে। এদিক থেকে বলা যায় ৮০ বছরেরও অধিক সময় ধরে এই সন্দেশ তার ঐতিহ্য বজায় রেখে চলছে সুনামের সাথে।

৬) জামুর্কি এলাকায় বিচরণকারী দেশীয় গরুর খাঁটি দুধ হতে সংগৃহীত ছানা এবং কারিগরদের দক্ষতার কারণেই এই এলাকার সন্দেশের স্বাদ অনন্য।

৭) জামুর্কির সন্দেশ তৈরিতে কারিগরদের দক্ষতা দারুণভাবে পরিলক্ষিত হয়। শুধু তাই নয় তাদের আন্তরিকতাও সন্দেশ তৈরিতে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে।

৮) দেশীয় গরুর খাঁটি দুধের ছানার সাথে খেঁজুরগুড় অথবা চিনি এবং সুগন্ধির জন্য সামান্য পরিমাণ এলাচ গুঁড়ো মিশিয়ে এটি তৈরি করা হয়। এক্ষেত্রে খেঁজুর গুড়ের সন্দেশ (লালচে সন্দেশ) হলে ১ কেজি পরিমাণ ছানার সাথে যুক্ত করা হয় ৪০০ গ্রাম খেঁজুর গুড় এবং সামান্য পরিমাণ এলাচ গুঁড়ো। আর চিনির সন্দেশ (সাদা সন্দেশ) হলে ১ কেজি পরিমাণ ছানার সাথে সংযুক্ত করা হয় ৪০০ গ্রাম চিনি এবং সামান্য পরিমাণ এলাচ গুঁড়ো। তাহলে এখানে ছানা, খেঁজুর গুড় অথবা চিনির অনুপাত হলো ৫:২।

চ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের বর্ণনা ঃ

টাংগাইল জেলার মির্জাপুর উপজেলার জামুর্কির সন্দেশের সুনাম সবার মুখে মুখে। এটি এক প্রকার ছানার সন্দেশ। মাঝারি আকারের এবং গোলাকৃতির এই সন্দেশের স্বাদের নাম ডাক শুধু টাংগাইলকে ঘিরেই নয়, তা ছড়িয়ে পড়েছে রাজধানী ঢাকাসহ দেশের সর্বত্রই। জামুর্কি, ঢাকা-টাংগাইল মহাড়কের সন্নিকটে হওয়ায় অনেকেই ঢাকা যাবার পথে এবং ঢাকা থেকে ফেরার পথে এই সন্দেশের অতুলনীয় স্বাদ গ্রহণ করতে ভুলে না। আর প্রিয়জনের জন্য সাথে করে নিতেও দেরি করে না। আবার অনন্য স্বাদে সমৃদ্ধ হওয়ায় এর সুনামে অনেকেই দেশের বিভিন্ন জেলা থেকেও আসে একটু পরখ করে নিতে। আর এভাবেই এর প্রসার ঘটছে পুরো দেশ জুড়েই।

অতুলনীয় স্বাদের এই সন্দেশ তৈরির প্রধান উপকরণই হলো ছানা। যা সংগ্রহ করা হয় অত্র এলাকায় বিচরণ করা দেশীয় গরুর খাঁটি দুধ থেকে। আর সাথে যুক্ত করা হয় খেঁজুর গুড় অথবা চিনি এবং তৈরি শেষে সামান্য পরিমাণ এলাচ গুঁড়ো ছিটিয়ে দেয়া হয়। মূলত লৌহজং নদীর অববাহিকায় গড়া জামুর্কির এলাকার মাটি, পানি, আবহাওয়া ও জলবায়ু জামুর্কির সন্দেশ তৈরিতে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে আসছে। এছাড়া রয়েছে কারিগরদের দক্ষতা এবং আন্তরিকতা। অভিজ্ঞ কারিগরগণ তাদের হাতের কৌশলের বদৌলতেই তৈরি করে নিচ্ছেন এ সন্দেশগুলো। যা আসলে স্বাদে ও গন্ধে অতুলনীয় এবং সবার মন জয় করে নেয়া।

এই সন্দেশ তৈরির পিছনে রয়েছে অত্র এলাকার লাউহাটি, পাকুল্লা, কুড়ালিয়া পাড়া, দেলদুয়ার, ফতেহপুর, ভাবখন্ড, নাটিয়াপাড়া, জামুর্কি প্রভৃতি অঞ্চলে বিচরণ করা গরুর খাঁটি দুধ থেকে সংগৃহীত ছানা। উল্লেখ্য যে এসব এলাকায় বিচরণ করা দেশীয় গরুর প্রধান খাদ্যই হলো এলাকার আবহাওয়ায় বেড়ে উঠা ঘাস, লতাপাতা, খড়, ভুসি এবং বিভিন্ন ধরনের ডাল এবং আখের ডগা যা সন্দেশ তৈরিতে এসব এলাকার দেশীয় গরুর খাঁটি দুধ থেকে উৎকৃষ্ট মানের ছানা সংগ্রহে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে। এখানে বলে রাখা ভালো যে, এক কেজি ছানা পেতে দেশীয় গরুর ৭/৮ কেজি খাঁটি দুধের প্রয়োজন হয়। জামুর্কির সন্দেশ আমরা দু' রুপেই পেয়ে থাকি। খেঁজুরগুড় দিয়ে তৈরি সন্দেশ লালচে ধরণের হয় এবং চিনি দিয়ে তৈরি সন্দেশ হয় সাদা। শীতে খেঁজুর গুড়ের সন্দেশের চাহিদা বেশি। তবে সারা বছরই চলে সাদা সন্দেশের দৌরাত্ম।

জামুর্কির সন্দেশের উৎপত্তি ঘটে জামুর্কিতেই। সাধারণত সন্দেশ/মিষ্টান্ন তৈরির কাজ যারা করেন তাদের ময়রা বলা হয়। সনাতন ধর্মের ঘোষ, পালসহ বিভিন্ন সম্প্রদায়ের লোকেরা সন্দেশ/মিষ্টান্ন তৈরির কাজ করেন। তবে মুসলমান ধর্মের কিছু লোক এই পেশার সাথে জড়িত। মূলত বংশপরম্পরায় এটি চলে আসছে এখন অব্দি। সন্দেশ উৎপাদনকারীগণ বলেন তারা অনেকেই তিন পুরুষ আবার কেউ বা চার পুরুষ ধরেই সন্দেশ তৈরি ও উৎপাদনের সাথে জড়িত। আদি সন্দেশ মিষ্টান্ন ভান্ডারের বর্তমান স্বত্বাধিকারদ্বয়ের একজন গোপালপাল জানান তারা ৪ পুরুষ ধরে এই সন্দেশ তৈরি ও বিক্রির সাথে জড়িত এবং সুনামের সাথে টিকে আছেন। অপর দিকে, জামুর্কিতেই অবস্থিত কালিদাস মিষ্টান্ন ভান্ডারের বর্তমান স্বত্বাধিকারী সমর দাস সাহা বলেন তারা পারিবারিক ভাবেই সন্দেশ তৈরি ও বিক্রির সাথে জড়িত। সুনামের সাথে তাদের সন্দেশের প্রসার ঘটছে খুব ভালো ভাবেই। প্রথমত, তার দাদা মদন মোহন সাহা ব্রিটিশ আমলের শেষ দিকে অর্থাৎ ১৯৪০ সালের দিকে সন্দেশ তৈরি করা শুরু করেছিলেন। পরবর্তীতে তার বাবা কালিদাস সাহা ১৯৬০ সালের দিকে সন্দেশ তৈরির সাথে সম্পৃক্ত হন এবং তার আমলেই এই সন্দেশের প্রচার ও প্রসার ঘটে।

এদিকে জামুর্কিতেই হরিদাস মিষ্টান্ন ভান্ডারের স্বত্বাধিকারদ্বয়ের একজন নেপাল পাল বলেছেন তারা বংশপরম্পরায় ৪ পুরুষ ধরেই এই সন্দেশ তৈরি ও বিক্রির সাথে ওতপ্রোতভাবে জড়িত। শুধু তাই নয় তাদের সন্দেশের চাহিদাও অনেক। বিভিন্ন জেলা থেকে লোকজন এসে তাদের তৈরি করা সন্দেশ খায় এবং সাথে করে নিয়েও যায়।

জামুর্কির সন্দেশের অসাধারণ স্বাদ আর গুণগতমান অনন্য হওয়ায় এর সুনাম শুধু জামুর্কিতেই নয় তা বিস্তৃতি ঘটছে দেশের সর্বত্রই। সন্দেশ উৎপাদনকারীগণের মাধ্যমে সরাসরি জামুর্কির সন্দেশ দেশের বাইরে রপ্তানি না হলেও বিদেশের মাটিতে ঠিকই পাড়ি জমিয়েছে ভোক্তাদের মাধ্যমে। অনেকের আত্মীয় পরিজন দেশের বাইরে থাকায় লোক মারফত অথবা কেউ বিদেশে যাওয়ার সময় সাথে করে নিয়ে গিয়েছেন। এই সন্দেশ সাধারণ তাপমাত্রায় প্রায় ৩/৪ দিন ভালো থাকে। আর শীতের দিনে এর পরিসর আরো একটু বেশি হয়ে থাকে। উপযুক্ত ব্যবস্থা গ্রহণে জামুর্কির সন্দেশ বিদেশে রপ্তানি করা সম্ভব আশা করা যায় , এ দিকে সরকারি পৃষ্ঠপোষকতায় এমন সম্ভাবনার সুযোগ তৈরি হবে। যা আসলে দেশের অর্থনৈতিক উন্নয়নে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করবে।

এলাকার মানুষের যেকোন আয়োজন অর্থাৎ উৎসব-অনুষ্ঠানের একটা বড় অংশ জুড়ে রয়েছে এই সন্দেশের অবস্থান। ইদ, পুজো, বিয়ে, বিভিন্ন সাংস্কৃতিক অনুষ্ঠান, বৈশাখ, বসন্ত এমনকি শিক্ষার্থীদের পরীক্ষার ফলাফলের খুশির অংশ হিসেবে অবস্থান করে এই সন্দেশ। আত্মীয় বাড়ি বেড়াতে যাওয়ার সময় সঙ্গী হিসেবে থাকে জামুর্কির সন্দেশ। নিকট আত্মীয়ের আপ্যায়নে জামুর্কির সন্দেশের জুড়ি মেলা ভার। এছাড়া অফিশিয়াল যেকোন আয়োজনেও এই সন্দেশের ভূমিকা অপরিসীম। আর তাইতো অত্র এলাকা তথা টাংগাইল জেলার অনেকেই তাদের প্রয়োজন অনুযায়ী প্রি-অর্ডারের ভিত্তিতে এই সন্দেশ তৈরি করিয়ে নেয়। আবার অনেকেই এর সুনামে আকৃষ্ট হয়ে জামুর্কিতে আসা যাওয়ার পথে বিরতি দিয়ে জামুর্কির সন্দেশের স্বাদ গ্রহণ করে এবং সাথে করে নিয়েও যায়। তাইতো বেলা বাড়ার সাথে সাথেই জামুর্কি সন্দেশ শেষ হতে থাকে। এক্ষেত্রে এলাকার ঐতিহ্য ও সংস্কৃতির সাথে জামুর্কির সন্দেশের সম্পর্ক অনেক দিন থেকেই গভীরভাবে অবস্থান করে আসছে।

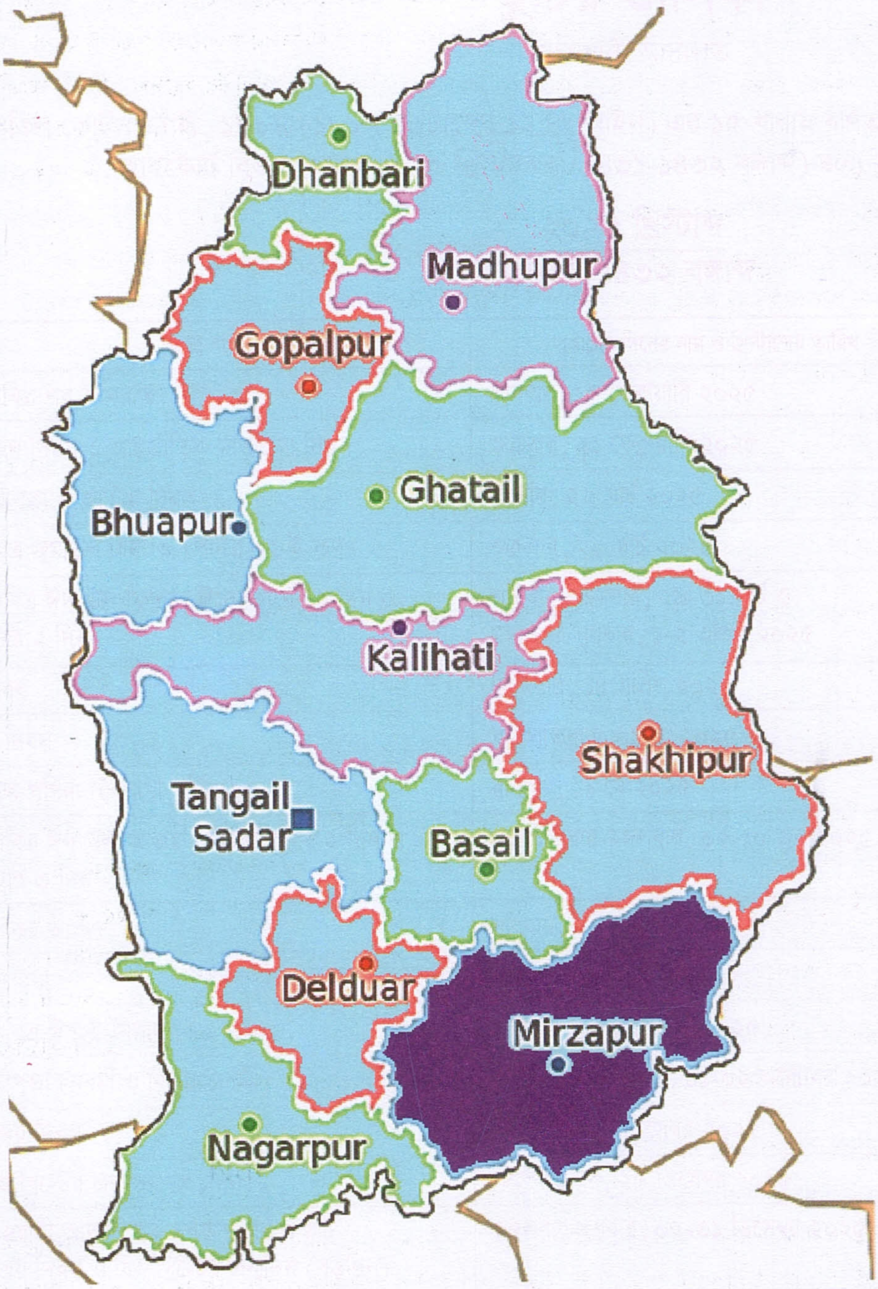
জামুর্কির সন্দেশ তৈরির প্রাথমিক অবস্থা থেকে শুরু করে শেষ অবধি প্রতিটি সেক্টরেই তৈরি হয়েছে অনেক কাজের সুযোগ। আর এই সুযোগ গ্রহণ করে অনেকেই লাভবান হচ্ছেন। শুধু তাই নয়, পারিবারিক ভাবেও অনেকেই স্বচ্ছল জীবন-যাপন করছেন। এদিক থেকে বলা যায় জামুর্কিতে এই সন্দেশের সাথে প্রায় (৪০০-৫০০) লোকের কর্মসংস্থানের সুযোগ তৈরি হয়েছে। যা জামুর্কি এলাকার মানুষের অর্থনৈতিক অবস্থার মান উন্নয়নের সাথে সাথে দেশের অর্থনৈতিক অবস্থার দিকেও দারুণভাবে প্রভাব পড়ছে।

জামুর্কি ও আশে পাশের এলাকায় প্রায় (১৫-২০) টি দোকান রয়েছে যারা সন্দেশ তৈরি ও বিক্রির সাথে ওতপ্রোতভাবেই জড়িত। সন্দেশ উৎপাদনকারীগণের হিসেব মতে প্রতিদিন প্রতি দোকানে তাদের গড়ে ১৫ থেকে ২০ কেজি পরিমাণ সন্দেশ তৈরি ও বিক্রি হয়। তবে বিশেষ বিশেষ দিনে এর চাহিদা আরো বেশি হয়ে থাকে। তখন তৈরিও বেশি হয়। তখন সন্দেশ তৈরি ও বিক্রি অধিক হয়ে থাকে যা জামুর্কি এলাকার অর্থনৈতিক উন্নয়নে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করছে।

এদিকে কালিদাস মিষ্টান্ন ভান্ডারের বর্তমান স্বত্বাধিকারী বলেন তাদের দোকানে প্রতিদিনই (৪০-৫০) কেজি সন্দেশ তৈরি ও বিক্রি হয়। তবে বিশেষ দিনে চাহিদা আরো বেশি থাকে। অনেকেই আবার তাদের প্রয়োজন অনুযায়ী প্রি-অর্ডারের ভিত্তিতেও নিয়ে থাকেন। গড়ে প্রতিমাসেই এই দোকানের উৎপাদন অনুযায়ী বিক্রি হয় প্রায় ১১ লাখ ২৫ হাজার টাকার সন্দেশ। অন্যদিকে, আদি মিষ্টান্ন ভান্ডারের বর্তমান স্বত্বাধিকারী বলেন তাদের প্রতিদিন গড়ে উৎপাদন এবং বিক্রি হয় (৩৫-৪০) কেজি সন্দেশ। এতে করে মাসে গড়ে বিক্রি হয় ৯ লাখ টাকার মতো। আবার হরিদাস মিষ্টান্ন ভান্ডারের বর্তমান স্বত্বাধিকারীদ্বয় বলেন তাদের প্রতিমাসে গড়ে সন্দেশ তৈরি ও বিক্রি হয় প্রায় ৩০ কেজি। যার বর্তমান বাজার দর আসে মোট ৬ লাখ ৭৫ হাজার টাকা। বিষয়টি জামুর্কিসহ পুরোদেশের অর্থনৈতিক অবস্থাকে বেগবান করে তুলছে।

ছ) উৎপাদকের ভৌগোলিক এলাকা এবং মানচিত্র ঃ

জামুর্কির সন্দেশ তৈরির দোকানগুলো জামুর্কিকে ঘিরেই গড়ে উঠেছে। কারণ এই সন্দেশ তৈরি এবং এর স্বাদ ও গুণগতমান বজায় রাখতে এলাকার মাটি, পানি, আবহাওয়া, জলবায়ু বিশেষ ভূমিকা পালন করে। এক্ষেত্রে লৌহজং নদীর পানি এবং এলাকার আর্দ্রতায় গড়ে উঠা ঘাস, লতা-পাতা ইত্যাদি খেয়ে অত্র এলাকার দেশীয় গরু বিচরণ করে। আর এসব গরু থেকে সংগৃহীত খাঁটি দুধই হলো জামুর্কির সন্দেশ তৈরির মূল উপকরণ ছানার উৎস। তাইতো জামুর্কির সন্দেশ জামুর্কিতেই তৈরি ও বিক্রি হয়ে থাকে। এই এলাকাকে ঘিরে জামুর্কিতে প্রায় (১৫-২০) টি সন্দেশ তৈরির দোকান গড়ে উঠেছে। আর এখানেই প্রতিদিন সন্দেশ তৈরি ও বিক্রি হয়। এই সন্দেশ আর কোথাও বিক্রি হয় না।



Jamurki Sandesh Producing Area

চিত্র ১ : জামুর্কীর সন্দেশ উৎপাদন অঞ্চলের মানচিত্র

জ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎসের প্রমাণ (ঐতিহাসিক দলিল) ঃ

সোন্দেশ আলা বেটারা
সোন্দেশ খাইয়া যাও
আমাগ রেগে দারে
ঘুম দিয়া যাও।

(উক্ত লোকজ ছড়াটি ১৯৯৭ সালে সংগ্রহ করা হয় ৫৯ বছর বয়সী মুজাফফর আলী তালুকদারের মাধ্যমে) এটি সংগ্রহ করেন গবেষক ও লোকসাহিত্য সংগ্রাহক মামুন তরফদার। তার রচিত "টাংগাইল জেলার লুপ্তপ্রায় লোক সাহিত্য ও সংস্কৃতি" প্রকাশকাল ২০০২ বইয়ের ২৪ নং পাতায় এমন লোকজ ছড়ার উপস্থিতি ঠিকই প্রমাণ করে অত্র এলাকায় সন্দেশের আবির্ভাব ঘটেছে বহুদিন আগে থেকেই। এক্ষেত্রে ভৌগোলিক অবস্থান খুব গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে। আর এলাকার ভৌগোলিক অবস্থান সন্দেশ তৈরিতে সহায়ক ভূমিকা পালন

মীর আব্দুর রাশেদ রচিত "টাংগাইল কোষ" প্রকাশকাল ২০১৩, নামক বইয়ের ৮৪ নং পৃষ্ঠার ২৪৪ নং প্রশ্নের উত্তরে বলা হয়েছে টাংগাইলের জামুর্কির সন্দেশ বিখ্যাত। আসলে টাংগাইল জেলার মিষ্টি জাতীয় খাবার গুলো খুব প্রসিদ্ধ এর ভৌগোলিক অবস্থানের কারণেই। তবে সন্দেশের ক্ষেত্রে টাংগাইলের জামুর্কির সন্দেশের সুনাম অনেক আগে থেকেই।

আবার দেখা যায়, গবেষক ও লোক সাহিত্য সংগ্রাহক, মামুন তরফদার রচিত "লোকসাহিত্যে টাংগাইল জেলার ইতিহাস ও ঐতিহ্য" প্রকাশকাল ২০০৯, বইয়ের ৩৯০ নং পৃষ্ঠায় টাংগাইল জেলার মিষ্টি শিল্প সম্পর্কে ব্যাখ্যা করতে গিয়ে সন্দেশের ক্ষেত্রে মির্জাপুর উপজেলার জামুর্কির সন্দেশের কথাই উল্লেখ করেছেন।

মোঃ আব্দুল করিম মিয়া রচিত 'টাঙ্গাইল অঞ্চলের বাউল গান স্বরুপ ও দর্শন' প্রকাশকাল ২০০৯, বইয়ের ৮ নং পাতায় টাঙ্গাইল জেলার মিষ্টান্ন শিল্প সম্পর্কে তুলে ধরতে গিয়ে তিনি সন্দেশের ক্ষেত্রে জামুর্কির সন্দেশকে দেশ খ্যাত বলে আখ্যায়িত করেছেন।

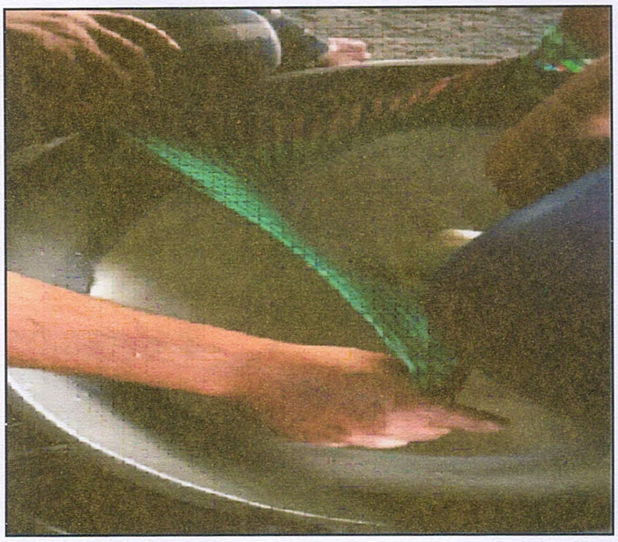
অন্য দিকে বাংলা একাডেমি থেকে প্রকাশিত 'বাংলা একাডেমি বাংলাদেশের লোকজ সংস্কৃতি গ্রন্থমালা টাঙ্গাইল' প্রকাশকাল ২০১৪, বইটির ১৬৬ নং পাতায় মির্জাপুর উপজেলার জামুর্কির সন্দেশ বিখ্যাত বলে তুলে ধরা হয়েছে। আসলে টাঙ্গাইল জেলার আবহাওয়া ও জলবায়ু বিভিন্ন ধরনের মিষ্টান্ন তৈরির ক্ষেত্রে সহায়ক। আর এই মিষ্টান্নের মধ্যে জামুর্কির সন্দেশের সুনাম সর্বত্র।

ঝ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎপাদন পদ্ধতি ঃ

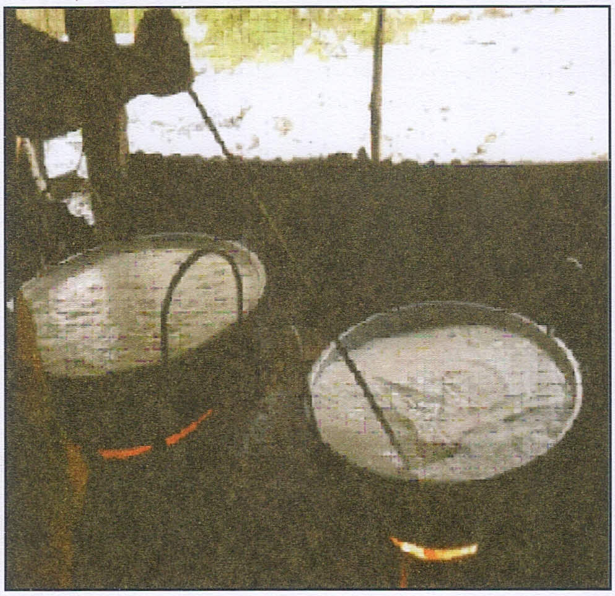
জামুর্কির সন্দেশ তৈরির উপকরণসমূহ : ছানা (জামুর্কি এলাকার গরুর খাঁটি দুধ থেকে সংগৃহীত), খেঁজুর গুড়, চিনি, এলাচ। ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি: বড় ড্রাম, জগ, মগ, লোহার বড় কড়াই, গামলা, চামচ, ছানা ঝরানোর জন্য পরিষ্কার কাপড়, বড় প্লেট বা ডালা, খুন্তি, ডাবানি ইত্যাদি।

জামুর্কির সন্দেশ প্রস্তুত প্রণালীর ধাপ ঃ

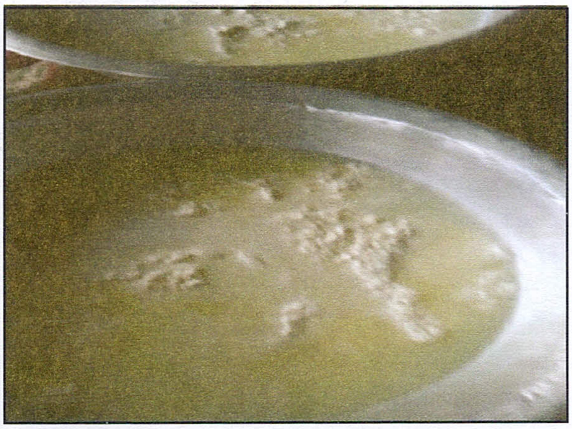
১) সর্বপ্রথম এই সন্দেশ প্রস্তুতের জন্য দরকার হয় খাঁটি ছানা, যা দেশীয় গরুর খাঁটি দুধ থেকে সংগ্রহ করা হয় (জামুর্কির আশেপাশের যেমন : জামুর্কি, পাকুল্লা নাটিয়াপাড়া, দেলদুয়ার, লাউহাটি, কোড়ালিয়া পাড়া)।



২) দ্বিতীয় ধাপে, সংগৃহীত দুধ ছেঁকে পরিষ্কার করে মাটির চুলায় কাঠের জ্বালানি দিয়ে এক/দেড় ঘণ্টা জ্বাল করা হয়।



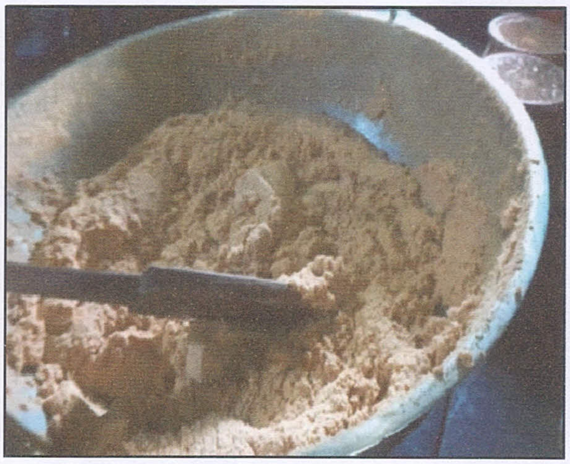
৩) তৃতীয় ধাপে, জ্বাল করা দুধ মৃদু গরম থাকতে থাকতে আগের দিনের ছানা কাটা পানি (টক পানি) দিয়ে ছানা কাটা হয়।



৪) চতুর্থ ধাপে, ছানা ভালোমতো ঠান্ডা করে পরিষ্কার গামছা বা পাতলা কাপড়ে বেঁধে ঝুলিয়ে রেখে দেওয়া হয় যাতে ছানার মধ্যে থাকা অতিরিক্ত পানি ঝরে পড়ে যায়। এরপর হাত দিয়ে চেপে চেপে ছানা থেকে পানি খুব ভালোভাবে ঝরিয়ে নেওয়া হয়।

৫) পঞ্চম ধাপে, প্রস্তুতকৃত ছানাকে একটা বড় প্লেট বা ছেনিতে নিয়ে হাতের তালুর সাহায্য অনেক সময় ধরে এমনভাবে ময়ান করা হয় যাতে ছানাটা একদম নরম এবং মোলায়েম হয় কোন রকম দানা বা আশের ভাব না থাকে।

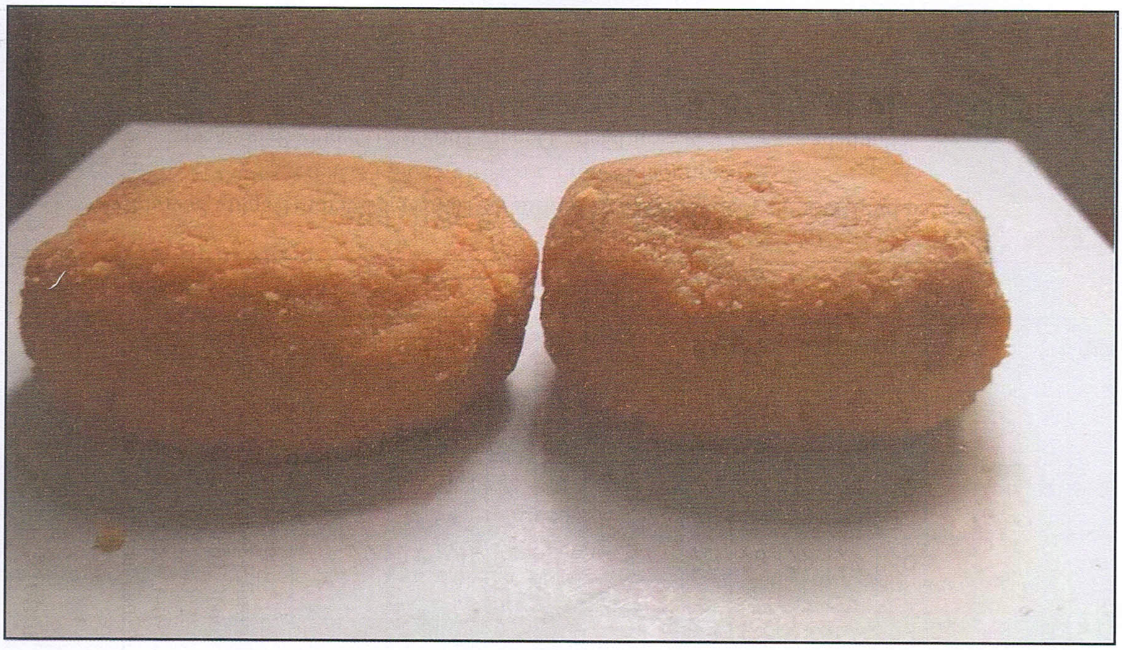
৬) ষষ্ঠ ধাপে, ময়ান করা ছানার সাথে নির্দিষ্ট অনুপাতে খেঁজুর গুড় অথবা চিনি (জামুর্কিতে গুড়ের ও চিনির সন্দেশ হয় তবে খেঁজুর গুড়ের সন্দেশের চাহিদা তুলনামূলক বেশি) মিশিয়ে আবার চুলায় জ্বাল করা হয় যাকে কারিগরদের ভাষায় ছানা পাক আনানো বলে। এখানে বলে রাখা ভালো যে প্রতি কেজি ছানার সাথে চারশো গ্রাম খেঁজুর গুড় বা চিনি মেশানো হয়। আধা ঘন্টা থেকে চল্লিশ মিনিটের মধ্যে ছানার সাথে খেঁজুর গুড় অথবা চিনি একত্রে জ্বাল করার ফলে পাক এসে যায়।



৭) সপ্তম ধাপে, পাক ওয়ালা ছানাকে ডাবানি (এক ধরনের কাঠের চামচ বিশেষ) দিয়ে বারবার নেড়ে চেড়ে ঠান্ডা করা হয় এবং এই পর্যায় এসে ভাজা এলাচের গুড়া মিশিয়ে নেওয়া হয়।

৮) অষ্টম ধাপে, উপরিউক্ত সকল ধাপ শেষে নির্দিষ্ট সাইজ ও আকারে কারিগররা হাতের তালুর সাহায্য সন্দেশ তৈরী করে এবং কাঁচের বাক্সে সাজিয়ে পরিবেশন করে বিক্রির জন্য।

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের ছবি ঃ



ছবি : জামুর্কির সন্দেশ (খেঁজুর গুড়ের) ঃ

ছবি : জামুর্কির সন্দেশ (চিনির)

ছবি : জামুর্কির সন্দেশ (খেঁজুর গুড়ের)

ছবি : দোকানে সাজিয়ে রাখা ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য "জামুর্কির সন্দেশ"।

ছবি ঃ দোকানে সাজিয়ে রাখা ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য "জামুর্কির সন্দেশ"।

ঠ) বাণিজ্যিক এলাকা ঃ

জামুর্কির সন্দেশের প্রধান বানিজ্যিক এলাকা টাঙ্গাইল হলেও টাঙ্গাইলের আশেপাশের জেলা যেমন: ঢাকা, গাজীপুর, মানিকগঞ্জ, সিরাজগঞ্জ, পাবনা, নাটোর, রাজশাহী জেলাগুলোতেও জামুর্কির সন্দেশের ব্যাপক চাহিদা ও জনপ্রিয়তার পাশাপাশি এটি ছড়িয়ে পড়ছে সারা দেশব্যাপী।

চিত্র : জামুর্কির সন্দেশের বাণিজ্যিক অঞ্চলের মানচিত্র।

ড) পরিদর্শন কর্তৃপক্ষ ঃ

বাংলাদেশ স্ট্যান্ডার্ডস এন্ড টেস্টিং ইনস্টিটিউট (বিএসটিআই) অথবা জাতীয় ভোক্তা অধিকার সংরক্ষণ অধিদপ্তর পরিদর্শণ কর্তৃপক্ষ হিসেবে দায়িত্ব পালন করবে।

ঢ) উৎপাদনকারীর তথ্য ঃ

জামুর্কির সন্দেশ প্রস্তুতকারক এবং বিক্রেতাগণের তথ্য-

প্রতিষ্ঠানের নাম-কালিদাস মিষ্টান্ন ভান্ডার স্বত্বাধিকারী সমর চন্দ্র সাহা সন্দেশ তৈরির সময়কাল-১৯৪০ সাল থেকে বর্তমান পর্যন্ত মোবাইল-০১৭১২৫৬৫০২২	প্রতিষ্ঠানের নাম জামুর্কী আদি সন্দেশ মিষ্টান্ন ভান্ডার স্বত্বাধিকারী নিতাই চন্দ্র পাল সন্দেশ তৈরির সময়কাল-চার পুরুষ থেকে বর্তমান পর্যন্ত মোবাইল-০১৭২৬১১২৯৯১।
প্রতিষ্ঠানের নাম-হরিদাস মিষ্টান্ন ভান্ডার স্বত্বাধিকারী-নেপাল পাল ও বলাই পাল সন্দেশ তৈরির সময়কাল-বংশ পরম্পরায় ৮০+ বছর থেকে বর্তমান পর্যন্ত মোবাইল-০১৯১৪১৩৮৯৫৭	প্রতিষ্ঠানের নাম-জনপ্রিয় দধি ও মিষ্টান্ন ভান্ডার স্বত্বাধিকারী বিষ্ণু ঘোষ সন্দেশ তৈরির সময়কাল-বংশ পরম্পরায় ৩০ বছর থেকে বর্তমান পর্যন্ত মোবাইল-০১৭১২২১০৪২১।
প্রতিষ্ঠানের নাম টাংগাইল মিষ্টির সমাহার স্বত্বাধিকারী মন্টু ঘোষ সন্দেশ তৈরির সময়কাল-মুক্তিযুদ্ধের অনেক আগে থেকে বর্তমান পর্যন্ত বংশ পরম্পরায় মোবাইল-০১৭১২১৯৮২৬৮।	প্রতিষ্ঠানের নাম-টাংগাইল মিষ্টি মুখ স্বত্বাধিকারী ঝন্টু ঘোষ সন্দেশ তৈরির সময়কাল-বংশ পরম্পরায় ৫০ বছর থেকে বর্তমান পর্যন্ত মোবাইল-০১৭১০৫৩৪৫৫১।
প্রতিষ্ঠানের নাম-টাঙ্গাইল জয় দূর্গা মিষ্টান্ন ভান্ডার স্বত্বাধিকারী শ্রী বিপ্লব ঘোষ সন্দেশ তৈরির সময়কাল-সন্দেশ তৈরির কারিগর হিসেবে কাজ করেছেন ২৫ বছর বিক্রির সাথে জড়িত ৬ বছর মোবাইল-০১৭১৭৩৪২৪০৩	প্রতিষ্ঠানের নাম-আদি টাংগাইল সুইট গ্যালারী স্বত্বাধিকারী-রাধা বল্লব পাল সন্দেশ তৈরির সময়কাল-বিগত ৫ বছর থেকে বর্তমান পর্যন্ত মোবাইল-০১৭২০০৮৩৮৬৬।
প্রতিষ্ঠানের নাম-শ্রী শ্রী লক্ষী নারায়ণ স্বত্বাধিকারী সুকুমার পাল সন্দেশ তৈরির সময়কাল-৫০বছরের অধিকসময় ধরে মোবাইল-০১৭১২৭০৬৪৯৬।	প্রতিষ্ঠানের নাম-শ্রী শ্রী পাগল নাথ মিষ্টান্ন ভান্ডার স্বত্বাধিকারী শ্রী ফকির চাঁন পাল সন্দেশ তৈরির সময়কাল-১২ বছরের অধিকসময় ধরে মোবাইল-০১৭৭৭১৭৫৮৪০।

গ) তথ্যসূত্রঃ

১. টাংগাইল জেলার লুপ্ত প্রায় লোক সাহিত্য ও সংস্কৃতি। গবেষক ও লোক সাহিত্য সংগ্রাহক : মামুন তরফদার। প্রকাশকাল: ডিসেম্বর, ২০০২। পৃষ্ঠানং : ২৪।

২. টাংগাইলে বঙ্গবন্ধু, গবেষক ও লোক সাহিত্য সংগ্রাহক: মামুন তরফদার। প্রকাশকাল: অমর একুশে বইমেলা, ২০২২ইং। পৃষ্ঠানং : ৪১, ৪৩, ৪৪ এবং ৪৫।

৩. টাংগাইল কোষ, মীর আব্দুর রাশেদ, প্রকাশকাল : ২০১৩, পৃষ্ঠানং : ৮৪।

৪. লোক সাহিত্যে টাংগাইল জেলার ইতিহাস ও ঐতিহ্য। গবেষক ও লোক সাহিত্য সংগ্রাহক: মামুন তরফদার। প্রকাশকাল : ফেব্রুয়ারি, ২০০৯। পৃষ্ঠানং : ৩৭০

৫. টাংগাইল অঞ্চলের বাউল গান সরুপ ও দর্শন। মোঃ আব্দুল করিম মিয়া। প্রকাশকাল : জুন, ২০০৯ ইং। পৃষ্ঠানং: ৮।

৬. বাংলা একাডেমি। বাংলাদেশের লোকজ সংস্কৃতি গ্রন্থমালা, টাঙ্গাইল। প্রকাশকাল : জুন, ২০১৪ ইং। পৃষ্ঠানং: ১৬৬

৭. https://www.prothomalo.com/bangladesh/কালিদাসের-সুস্বাদু-সন্দেশ

৮. https://www.dhakatimes24.com/2021/11/30/240586/

৯. https://www.prothomalo.com/bangladesh/district/8yp1ecvv3o ?

গভর্নমেন্ট প্রিন্টিং প্রেস-সিডিপি-ক-১৯০/২০২৪-২০২৫/(শিল্প)-২৭-১০-২০২৪-১৫০ বই।

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.