Department of Patents, Industrial Designs and Trademarks

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

“নেত্রকোণার বালিশ মিষ্টি”

GI Journal No. 58

Published on : 27 MAY 2025

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। 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-৯৪
আবেদনের তারিখ : ২৪-০৭-২০২৪ খ্রিঃ

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য "নেত্রকোণার বালিশ মিষ্টি" যা শ্রেণি ২৯ ও ৩০ এ অন্তর্ভুক্ত, তা নিবন্ধনের জন্য ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য (নিবন্ধন ও সুরক্ষা) আইন, ২০২৩ এর ধারা ১২ অনুসারে জার্নালে প্রকাশ ও হলো।

ভৌগোলিক নির্দেশক নাম : "নেত্রকোণার বালিশ মিষ্টি"।

শ্রেণি ঃ ২৯ ও ৩০

ক) আবেদনকারীর নাম ঃ জেলা প্রশাসক, নেত্রকোণা।

খ) ঠিকানা ঃ জেলা প্রশাসকের কার্যালয়, নেত্রকোণা।

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

ঘ) প্রকার ঃ নেত্রকোণার বালিশ মিষ্টি (শ্রেণি-২৯ ও ৩০) ; এর প্রকার দুগ্ধজাত মিষ্টান্ন।

ঙ) স্পেসিফিকেশন ঃ

১) আকারের দিক থেকে অন্য যেকোন মিষ্টির চেয়ে নেত্রকোণার বালিশ মিষ্টি আলাদা।

২) সাধারণ মিষ্টির থেকে বালিশ মিষ্টি আকারে অনেক বড় হয়। এটি দেখতে কোল বালিশের মতো।

৩) ছানা ও দেশি গরুর দুধ ছাড়া বালিশ মিষ্টি তৈরি করা যায় না।

৪) মালাই দিয়ে খেতে হয় বালিশ মিষ্টি। মালাই ছাড়া বালিশ মিষ্টির প্রকৃত স্বাদ পাওয়া যায় না। বালিশ মিষ্টির মালাই দেখতে অনেকটা রসমালাইয়ের সিরাপের মতো হয় ।

৫) দেশি গরুর ঘন টাটকা দুধ থেকে বালিশ মিষ্টির মালাই তৈরি করা হয়। এতে কোন চিনি বা চিনি জাতীয় দ্রব্য ব্যবহার করা হয় না।

৬) এই মিষ্টি রাতে তৈরি করে সারা রাত চিনির সিরাপে ডুবিয়ে রাখা হয়। যত বেশি সময় সিরাপে ডুবে থাকে মিষ্টি তত নরম হয়।

৭) বালিশ মিষ্টির ময়ান খুব যত্ন সহকারে দিতে হয়। ময়ানে সামান্য অসুবিধা হলেই মিষ্টি ফেটে যায়।

৮) এ মিষ্টি যত ভালো হবে তার আকৃতিতে ফাটা তত কম হয়।

চ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের বর্ণনাঃ

এক প্রকার বিশাল আকারের মিষ্টির নাম বালিশ মিষ্টি। যা দেখতে বালিশ আকৃতির। শতাধিক বছর পূর্বে নিজের ইচ্ছা পূরণের লক্ষ্যে এই মিষ্টির উদ্ভাবন করেন নেত্রকোণার মিষ্টি ব্যবসায়ী গয়নাথ ঘোষ। তিনিই বালিশ মিষ্টির প্রথম প্রস্তুতকারক। মিষ্টি তৈরির পর তিনি ক্রেতাদের পরামর্শক্রমে নতুন এই মিষ্টির নামকরণ করেছেন 'বালিশ মিষ্টি', যা এখন কেবল নেত্রকোণা জেলায় নয়, বিখ্যাত হয়েছে দেশ-বিদেশে।

বালিশ মিষ্টি এখন আর কেবল উদ্ভাবক গয়নাথ ঘোষের দোকানেই সীমাবদ্ধ নয়। উৎপাদন সক্ষমতা বাড়াতে এবং ক্রেতাদের চাহিদা মেটাতে বালিশ মিষ্টি এখন নেত্রকোণা শহরের প্রায় সব মিষ্টির দোকানেই উৎপাদন হয়ে আসছে বংশ পরম্পরায়।

বালিশ মিষ্টির বাহ্যিক আকৃতি দেখতে কোল বালিশের মতো। এই মিষ্টি নির্দিষ্ট ওজনে তৈরি না হয়ে ৮০-৯০ গ্রাম থেকে শুরু করে দুই থেকে আড়াই কেজি পর্যন্ত ওজনের হয়ে থাকে। মূলত ক্রেতাদের ক্রয়াদেশের উপর ওজন নির্ধারিত করে কারিগর। সাধারণত ৯০-১০০ গ্রাম, ১৫০-১৭০ গ্রাম এবং ২০০-২৫০ গ্রামের বালিশ মিষ্টি দোকানে তৈরি হয় নিয়মিত। বালিশ মিষ্টি তৈরির প্রধান উপকরণ; দুধ-ছানা, চিনি ও ময়দা। অবশ্য সকল প্রকার দুধ থেকে বালিশ মিষ্টি তৈরি করা হয় না বা যায়না। নির্দিষ্ট অঞ্চলের দেশি জাতের গরু থেকে প্রাপ্ত দুধ থেকেই তৈরি করা হয় বালিশ মিষ্টি। মিষ্টি তৈরির ময়ান তৈরিতে হেরফের হলে ফেটে যায় বালিশ মিষ্টি। তাই কারিগরি বিশেষ দক্ষতা আর যত্নের উপর নির্ভর করে ময়ান তৈরি। রাতে বালিশ মিষ্টি তৈরি করার পর রাতভর ডুবিয়ে রাখতে হয় চিনির সিরাপে।

নেত্রকোণার যেকোন ধরনের পারিবারিক বা সামাজিক অনুষ্ঠানে যুগের পর যুগ ধরে গুরুত্ব পেয়ে আসছে বালিশ মিষ্টি। এই মিষ্টি এখন নেত্রকোণার ঐতিহ্য ও সংস্কৃতির অংশ। নেত্রকোণার অর্থনীতির সাথে নিবিড় ভাবে জড়িয়ে আছে বালিশ মিষ্টি। প্রতিদিন শুধু জেলাবাসীর কাছেই হাজার হাজার পিস বালিশ মিষ্টি বিক্রি হয় যার বাৎসরিক বাজারমূল্য প্রায় অর্ধ কোটি টাকা এবং এর সাথে ৩০০-৪০০ জন লোকের জীবিকা নির্বাহ হয়। এছাড়াও দূর দূরান্ত থেকে আগত লোকজন ও পর্যটকদের মাধ্যমে সারাদেশে ছড়িয়ে যায় বালিশ মিষ্টি। আত্মীয় বাড়িতে যাওয়ার সময় কিংবা নেত্রকোণায় আগত আত্মীয়কে বিদায় দেওয়ার সময় বালিশ মিষ্টি উপহার দেওয়া নেত্রকোণার প্রচলিত রেওয়াজ। নেত্রকোণার ঐতিহ্যের গুরুত্বপূর্ণ অনুষঙ্গ "বালিশ মিষ্টি" ছাড়া এখনকার যেকোন উৎসব পার্বনে রসনার আয়োজন তাই অসম্পূর্ণ থেকে যায়। নেত্রকোণার মানুষের মুখে মুখে প্রচলিত আছে নানা রকম প্রবাদ আর ছড়া। তেমনি একটি লোকজ ছড়া-

"জাম গোল্লা পেয়ে শ্বশুর করলো চটে নালিশ
কথা ছিল আনবে জামাই গয়নাথের বালিশ।"

'বালিশ মিষ্টি' ব্যতিক্রম একটি নাম। মিষ্টির নাম সাধারণত এমনটি হয় না। মিষ্টির নামের মধ্যে কেমন যেন একটা মিষ্টি ঘ্রাণ থাকে। কিন্তু বালিশ নামটি শুনলেই কেউ মনে করতে পারেন এটা বুঝি তুলোর তুলতুলে বালিশ। সেই বালিশে মাথা রেখে আরামে নিদ্রা যাওয়া যাবে। কিন্তু গয়নাথের বালিশে সুখনিদ্রা যেতে না পারলেও আপনার রসনাকে তৃপ্ত করতে পারবেন। এর নাম শুনলেই পরিচিতজনদের জিভে পানি এসে যায়। স্বাদ নিতে ইচ্ছে করে।

ছবি-১ : ঐতিহ্যবাহী বালিশ মিষ্টি

নেত্রকোণায় বালিশ মিষ্টি ছাড়া বিয়ে-শাদী অসম্ভব। এই মিষ্টির উদ্ভাবক নেত্রকোণা শহরের বারহাট্টা রোডের 'গয়নাথ মিষ্টান্ন ভান্ডার' এর স্বত্বাধিকারী শ্রীযুক্ত গয়নাথ ঘোষ। এ মিষ্টির আবিষ্কার শত বছরেরও আগে। বালিশ মিষ্টি দেখতে অনেকটা কোল-বালিশের মতো। ক্রেতাদের পরামর্শে গয়নাথ মিষ্টির নাম রাখেন 'বালিশ'। তার নামটিও জড়িয়ে যায় মিষ্টির নামের সাথে। মিষ্টির সাথে রাতারাতি তিনিও পেয়ে যান ব্যাপক পরিচিতি।

বালিশ মিষ্টি তৈরিতে লাগে দুধ, ছানা, চিনি আর ময়দা। প্রথমে দুধের ছানার সঙ্গে ময়দা মিশিয়ে মন্ড তৈরি করা হয়। মন্ড দিয়ে বানানো হয় বিভিন্ন সাইজের মিষ্টি। পরে তা ভাজা হয় চিনির গরম রসে। ঠান্ডা হবার পর আবার চিনির রসে ডুবিয়ে রাখা হয় দীর্ঘক্ষণ। এক সময় বালিশ মিষ্টি রসে টইটম্বুর হয়ে যায়। সবশেষে বালিশ মিষ্টির উপর দেয়া হয় দুধের মালাই। এই দুধের মালাই-ই বালিশ মিষ্টিকে অতুলনীয় করে তোলে। বালিশ মিষ্টি তৈরিতে আরো কী যেন গোপনীয়তা আছে তা কারিগররা কখনো প্রকাশ করেন না।

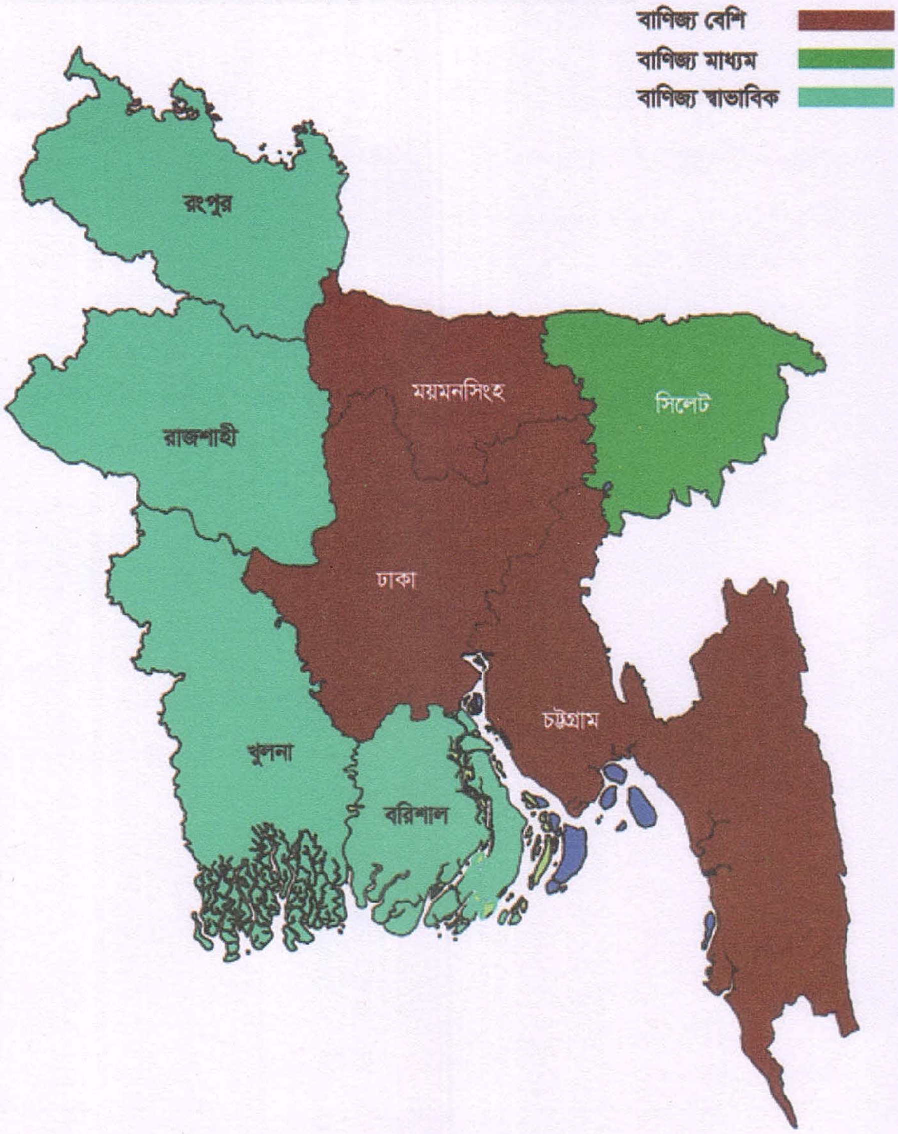
ঐতিহ্যবাহী বালিশ মিষ্টির চাহিদা বৃদ্ধি পাওয়ায় তারা নেত্রকোণা শহরে দোকানের আরো দু'টি শাখা খুলছেন। বালিশ মিষ্টি এখন রাজধানীসহ দেশের বিভিন্ন শহরের অভিজাত মিষ্টির দোকানগুলোতে সরবরাহ করা হচ্ছে। নেত্রকোণা পৌরসভাস্থ বেশ কিছু দোকানেও বালিশ মিষ্টি পাওয়া যায় যেমন দূর্গা কেবিন, খান মিষ্টান্ন ভান্ডার, শ্রী কৃষ্ণ মিষ্টান্ন ভান্ডার ও মুক্তি মিষ্টান্ন ভান্ডার।

তবে গয়নাথের মিষ্টির স্বাদই আলাদা। কেজি নয় বালিশ মিষ্টি বিক্রি হয় পিস্ হিসেব। বালিশ মিষ্টি হয় তিন সাইজের। ছোট সাইজ ৫০ টাকা, মাঝারি সাইজ ১০০ টাকা, বড় সাইজ ৩০০ টাকা। অর্ডার দিলে ৪০০-৫০০ টাকার মিষ্টিও তৈরি করে দেয়। নেত্রকোণায় বিয়ে-শাদী, জন্মদিন, সামাজিক-রাজনৈতিক সব ধরনের অনুষ্ঠানেই বালিশ মিষ্টি শোভা পায়। আত্মীয়-স্বজনদের বাড়িতে বেড়াতে গেলেও অনেকে সঙ্গে করে নিয়ে যান বালিশ মিষ্টি। নেত্রকোণার ঐতিহ্যের গুরুত্বপূর্ণ অনুষঙ্গ " বালিশ মিষ্টি" ছাড়া এখানকার যেকোন উৎসব পার্বনে রসনার টেবিল তাই অসম্পূর্ণ থেকে যায়। (তথ্যসূত্র : নেত্রকোণা জেলা পরিচিতি পৃষ্ঠা নং: ৮২-৮৩, লেখক: এমদাদ খান)

ছ) উৎপাদকের ভৌগোলিক এলাকা এবং মানচিত্র ঃ

বালিশ মিষ্টির উৎপাদন ও বিপনন কেবল নেত্রকোণা শহরে হয়ে থাকে। অন্যান্য উপজেলা কিংবা আশেপাশের জেলায় উৎপাদন হলেও স্বাদ ও আকৃতি ভিন্ন। তবে নেত্রকোণা শহর থেকে কিনে নিয়ে অন্যান্য স্থানে বিক্রি করা হয়।

নেত্রকোণা বালিশ মিষ্টির বাণিজ্য এলাকা



জ) নেত্রকোণার ঐতিহ্যবাহী বালিশ মিষ্টি উৎপাদনের পদ্ধতি :

উপকরণ: দুধ-ছানা, চিনি ও ময়দা।

প্রথমে খামারীদের থেকে দুধ সংগ্রহ করে পরিষ্কার পাত্রে পরিমান মত দুধ ঢেলে দিয়ে অধিক উত্তাপে ২-৩ ঘণ্টা লাগিয়ে দুধজ্বাল দিয়ে ছানা তৈরি করা হয়। ছানা তৈরি হওয়ার পর দ্বিতীয় ধাপে সামান্য ময়দা মিশিয়ে মণ্ড বা ময়ান তৈরি করা হয়। ময়ান তৈরি করতে হয় অতিযত্ন ও দক্ষ কারিগর দ্বারা। সামান্য হেরফের হলেই বেতাল (উৎপাদন ত্রুটি) হয়ে যায়। তা দিয়ে বালিশ মিষ্টি তৈরি করা গেলেও আকৃতি দেওয়ার পর মিষ্টি ফেটে যায় এবং প্রকৃত স্বাদ হারায়। এ কারণে কেবল দক্ষ কারিগর দ্বারাই তৈরি করা হয় বালিশ মিষ্টি। তবে বছরের পর বছর ধরে কাজ করতে থাকা অন্যান্য কারিগরেরা ও সাহায্য করতে করতে এক সময় পাক্কা কারিগর বনে যায়। ছানা থেকে ময়ান তৈরির পর কারিগরের ইচ্ছে মতো কিংবা ক্রেতার ক্রয়াদেশ অনুযায়ী বালিশ মিষ্টি আকৃতি দেওয়া হয় সম্পূর্ণ হাতের স্পর্শে। পরে তা ভাজা হয় চিনির গরম রসে। ঠান্ডা হবার পর আবার চিনির রসে ডুবিয়ে রাখা হয় দীর্ঘক্ষণ। এক সময় বালিশ মিষ্টি রসে টইটম্বুর হয়ে যায়।

সবশেষে বালিশ মিষ্টির উপর দেয়া হয় দুধের মালাই। দুধ দিয়ে আলাদা ভাবে মালাই তৈরি করে বালিশ মিষ্টি ক্রেতাদের মাঝে পরিবেশন করা হয়। এই দুধের মালাই যোগ বালিশ মিষ্টির স্বাদকে অতুলনীয় করে তোলে। এর ফলে নেত্রকোণার বালিশ মিষ্টির প্রকৃত স্বাদ পাওয়া যায়। মালাই তৈরিতে কাজ করেন পুরাতন ও দক্ষ কারিগরেরা।

ছবি-২ : নেত্রকোণার ঐতিহ্যবাহী বালিশ মিষ্টি।

ঝ) উৎসের প্রমাণ: [ঐতিহাসিক দলিলাদি]

নেত্রকোণার বালিশ মিষ্টি নিয়ে লোকমুখে বহু কথা, গল্প, ছড়া প্রলিত আছে। এছাড়াও নেত্রকোণা ও ময়মনসিংহের কিছু বই পত্রেও বালিশ মিষ্টির কথা উল্লেখ আছে। এর মধ্য থেকে কয়েকটি নিচে সংযুক্ত করা হলো ——

ক. সাধারণ মানুষকে মজা করে বলতে শোনা যায়"জাম, রসগোল্লা পেয়ে/ শ্বশুর করলেন চটে নালিশ/আশা ছিল আনবে জামাই/গয়নাথের বালিশ।"

খ. ১৯৭৮সালে প্রকাশিত 'ময়মনসিংহের সাহিত্য ও সংস্কৃতি বইয়ের ২৩৯ পৃষ্ঠায় নেত্রকোণার বালিশ মিষ্টির কথা উল্লেখ আছে।

গ. ১৯৮৭ সালে জেলা প্রশাসন, ময়নসিংহ কর্তৃক প্রকাশিত 'ময়মনসিংহের জীবন ও জীবিকা' বইয়ের ২৯ নং পৃষ্ঠায় নেত্রকোণার বালিশ মিষ্টি সহ অন্যান্য মিষ্টির কথা উল্লেখ করেছে।

ঘ. ১৯৯৯ সালে প্রকাশিত হুমায়ূন আহমেদের 'রূপার পালঙ্ক' উপন্যাসের 'আয়নায় নিজেকে' অংশে কথোপকোথনের মাঝেই আছে, "আপনাদের নেত্রকোনায় বিশেষ এক ধরনের মিষ্টি পাওয়া যায়। মিষ্টিটার নাম বালিশ। বালিশ মিষ্টি কখনো খেয়েছেন ?"

ঙ. বাংলা সাহিত্যের জনপ্রিয় ঔপন্যাসিক, নাট্যকার, গীতিকার, চলচ্চিত্র নির্মাতা হুমায়ূন আহমেদ তাঁর 'নিউইয়র্কের নীলাকাশে ঝকঝকে রোদ' বইতে 'বালিশ' নামেই একটা গল্প লিখেছেন। তিনি গল্পের শুরু করেন, "আমার জন্ম-জেলা নেত্রকোনায় 'বালিশ নামের এক ধরনের মিষ্টি পাওয়া যায়। আকৃতি বালিশের মতোই। এক বালিশ সাত-আট জনে মিলে খেতে হয়।" এইভাবে।

চ. বাংলা একাডেমি সাহিত্য পুরস্কার প্রাপ্ত কবি, নাট্যকার ও প্রাবন্ধিক ফরিদ আহমদ দুলালের গবেষণা গ্রন্থ, 'বৃহত্তর ময়মনসিংহের লোক সংস্কৃতি সন্ধান' বইয়ের ১৫০ ও ১৫১ নং পৃষ্ঠায়, "নেত্রকোণার বালিশ মিষ্টি" নাম উল্লেখ করেছেন।

ছ. এমদাদ খানের লেখা 'নেত্রকোণা জেলার পরিচিতি' বইয়ের ৮২-৮৩ নং পৃষ্ঠা জুড়ে বালিশ মিষ্টির ছবি বর্ণনা করেছেন। "...এর (বালিশ মিষ্টির) নাম শুনলেই পরিচিত জনদের জিভে পানি এসে যায়। স্বাদ নিতে ইচ্ছে করে।...নেত্রকোণায় বালিশ (মিষ্টি) ছাড়া বিয়ে-শাদী অসম্ভব।" লেখক তাঁর বইতে বালিশ মিষ্টির ইতিহাস ও উৎপাদন পদ্ধতি বর্ণনা করা ছাড়াও বাণিজ্যিক অবস্থান উল্লেখ করে লিখেছেন, "বালিশ মিষ্টি এখন রাজধানীসহ দেশের বিভিন্ন শহরের অভিজাত মিষ্টির দোকান গুলোতেও সরবরাহ করা হচ্ছে।" তিনি আরও লিখেছেন, "কেজি নয় বালিশ (মিষ্টি) বিক্রি হয় পিছ হিসেবে।...নেত্রকোণার বিয়ে-শাদী, জন্মদিন, সামাজিক-রাজনৈতিক সবধরনের অনুষ্ঠানেই বালিশ মিষ্টি শোভা পায়। আত্মীয়-স্বজনদের বাড়িতে বেড়াতে গেলেও অনেকে সঙ্গে করে নিয়ে যান বালিশ। নেত্রকোণার ঐতিহ্য কী ? কেউ প্রশ্ন করলে আমি দ্বিধাহীন চিত্তে বলি-বালিশ।"

জ. জেলা ব্র্যান্ডিং বইয়ের ৪২ নং পৃষ্ঠায় ছবি সহ বালিশ মিষ্টির বর্ণনা করা হয়েছে।

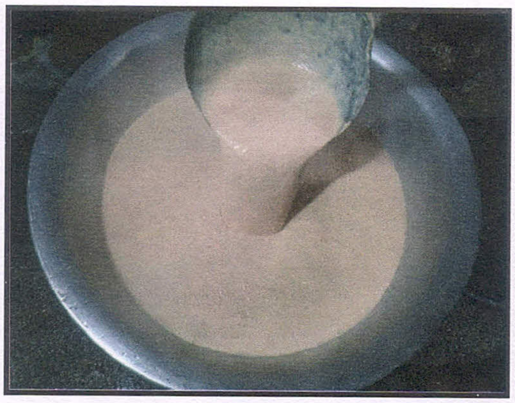
ঞ) নেত্রকোণার ঐতিহ্যবাহী বালিশ মিষ্টির অনন্য বৈশিষ্ট্য :

বালিশ মিষ্টির আকৃতি সাধারণ মিষ্টির মতো না হয়ে বালিশ আকৃতির মতো হয়ে থাকে। যেকোন সাইজের বালিশ মিষ্টি তৈরি করা যায়। নেত্রকোণার বালিশ মিষ্টি অন্য যেকোন মিষ্টির চেয়ে আকার ও আকৃতিতে বড়। নেত্রকোণা শহর ছাড়া

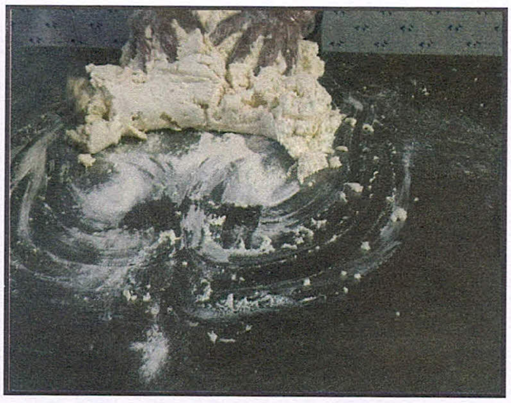
অন্যত্র প্রকৃত স্বাদের বালিশ মিষ্টি তৈরি করা যায় না। নেত্রকোণার প্রসিদ্ধ বালিশ মিষ্টি উৎপাদনে পরিমিত পরিমাপ ও পদ্ধতিতে তৈরি দুধের মন্ড চিনির সিরাপে ভাজার পর সামান্য ফাটে তবে গুণগত মানের পার্থক্য হলে মিষ্টি বেশি ফেটে যায়। তখন মিষ্টি দেখে ক্রেতারাও বুঝতে পারেন এই বালিশ মিষ্টির স্বাদ ও গুণগত মান সম্পর্কে।

তাছাড়া দেশী গরুর খাঁটি দুধ জ্বাল দিয়ে আলাদা ভাবে ভিন্ন স্বাদের মালাই তৈরি করে বালিশ মিষ্টি ক্রেতাদের মাঝে পরিবেশন করা হয়। এই দুধের মালাই-ই বালিশ মিষ্টির স্বাদকে নিয়ে যায় অনন্য উচ্চতায়। দুধ মালাই তৈরিতে কাজ করেন পুরাতন ও দক্ষ কারিগরেরা। দুধ মালাইয়ের স্বাদ, এর ঘ্রাণ ও ঘনত্বের উপর নির্ভর করে। মালাই তৈরিতে হেরফের হলে নেত্রকোণার বালিশ মিষ্টির প্রকৃত স্বাদ পাওয়া যায় না।

ট) অনন্য বৈশিষ্ট্য :



ছবি-৩ : দেশি গরুর দুধ জ্বাল দেয়া হচ্ছে।

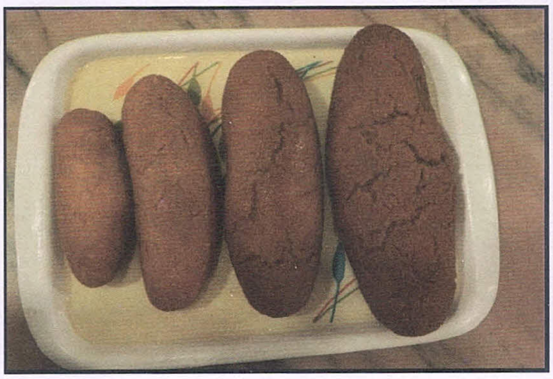


ছবি-৪ : বালিশ মিষ্টির ময়ান তৈরি।

ছবি-৫ : বালিশ মিষ্টির মন্ড।

ছবি-৬ : বালিশ মিষ্টির আকৃতি প্রদান।

ছবি-৭ : গরম চিনির সিরাপে বালিশ মিষ্টি ভাজা।



ছবি-৮ : বিভিন্ন আকৃতির বালিশ মিষ্টি।

ছবি-৯ : দুধ মালাইসহ বালিশ মিষ্টি পরিবেশন।

ঠ) উৎপাদকের তালিকা ঃ

ক্রঃ নং	মিষ্টির দোকানের নাম	মালিকের নাম ও মোবাইল নম্বর
০১	মরল হোটেল এন্ড সুইটস, নেত্রকোণা সদর	মোঃ মানিক মিয়া-০১৭৩৬৮১৪০৬৯
০২	সততা হোটেল এন্ড রেস্টুরেন্ট, নেত্রকোণা সদর	আঃ খালেক-০১৭১৮৯৬৮৫৫২
০৩	মায়ারানী মিষ্টান্ন ভান্ডার, নেত্রকোণা সদর মনোরঞ্জন	দেবনাথ-০১৯৪৪৪৩০৫০৯
০৪	ধানসিড়ী হোটেল এন্ড রেস্টুরেন্ড, নেত্রকোণা সদর	মোঃ রফিকুল ইসলাম-০১৭১৫২২৬৬৬৬
০৫	মদিনা ফ্রেস সুইটস, নেত্রকোণা সদর	জোবায়ের হোসেন জুয়েল-০১৭১৪১০০৪৮৩
০৬	খান মিষ্টান ভান্ডার, নেত্রকোণা সদর	মরহুম আব্দুল মান্নান খান-০১৭১১১৫৪৭৮৪
০৭	হোটেল শাহ সুলতান, নেত্রকোণা সদর	জাহিদ হাসান-০১৯২৯৬৭৯৮৪২
০৮	গয়নাথ মিষ্টান্ন ভান্ডার-১, নেত্রকোণা সদর	বাবুল চন্দ্র মোদক-০১৭১১৭৮৪৭৬৫
০৯	দূর্গা কেবিন, নেত্রকোণা সদর	জোসনা রানী সাহা রায়-০১৭৬৫৩৩৭৭২১
১০	জ্ঞানদা মিষ্টান্ন ভান্ডার, নেত্রকোণা সদর	অমল সরকার-০১৭২৬০৫৭২৭৩
১১	এস এম আর, নেত্রকোণা সদর	সেন্টু রায়-০১৭১৯২৫১৪৩৭
১২	শ্রী কৃষ্ণ মিষ্টান, ভান্ডার, নেত্রকোণা সদর	লিটন মোদক-০১৭৪৫৫৯৩৭৫৯
১৩	গয়ানাথ মিষ্টান্ন ভান্ডার-২, নেত্রকোণা সদর	বাবুল চন্দ্র মোদক-০১৭১১-৭৮৪৭৬৫
১৪	মুক্তি মিষ্টান্ন ভান্ডার এন্ড হোটেল, নেত্রকোণা সদর	সুচিন্ত চৌধুরী-০১৭১২৭২১৮৭৩
১৫	মদিনা ফ্রেস সুইটস, নেত্রকোণা সদর	জোবায়ের হোসেন জুয়েল-০১৭১৪১০০৪৮৩
১৬	রাজুর বাজার মক্কা হোটেল এন্ড রেস্টুরেন্ট, নেত্রকোণা সদর	নাজিম খান-০১৭২১৮১৯৭২৩
১৭	বিসমিল্লাহ হোটেল এন্ড মিস্টান্ন ভান্ডার, নেত্রকোণা সদর	সাত্তার মিয়া ০১৯৬০৩৯৩৬০২
১৮	বাবু হোটেল, নেত্রকোণা সদর	বাবু-০১৪০৮৭০৩১৬৩
১৯	আল আমিন হোটেল, নেত্রকোণা সদর	আল আমিন-০১৭৭১০৭৯৬৩২
২০	হোটেল কেয়া, নেত্রকোণা সদর	বিমল সরকার-০১৯১৫৯৫৪২০২
২১	আল্লাহর দান হোটেল, নেত্রকোণা সদর	মোঃ মানিক মিয়া-০১৭২৩৫৩৮৩১৮
২২	আলেখ খান সুইটস মিট, নেত্রকোণা সদর	সাহেরা খাতুন-০১৯২১৮৬২৬০০
২৩	আদি আলেফা সুইটস, নেত্রকোণা সদর	কালাচাঁন খান-০১৭৬৬৩২২০৩০
২৪	গয়নাথ মিষ্টান্ন ভান্ডার-৩, নেত্রকোণা সদর	বাবুল চন্দ্র মোদক-০১৭১১-৭৮৪৭৬৫
২৫	মিষ্টি ঘর, নেত্রকোণা সদর	রতন চন্দ্র ঘোষ-০১৭৯৩৩২৬৭৬৪
২৬	পুজা মিষ্টান্ন ভান্ডার, নেত্রকোণা সদর	পুজা সরকার
২৭	তসলিম ষ্টোর, নেত্রকোণা সদর	তসলিম উল্লাহ-০১৯৬০১২৭৮০৩

ক্রঃ নং	মিষ্টির দোকানের নাম	মালিকের নাম ও মোবাইল নম্বর
২৮	ইষ্টি কুটুম সুইটস, নেত্রকোণা সদর	কাজল পোদ্দার-০১৮২৬৩৯৪৮৩৬
২৯	ভাই ভাই হোটেল এন্ড মিষ্টান্ন, মদন, নেত্রকোণা	০১৭৪৮৪৫২৩৮৮
৩০	বিসমিল্লাহ হোটেল এন্ড রেস্টুরেন্ট, মদন, নেত্রকোণা	০১৭৮৩৫৮৩৫৩০
৩১	বাবা লোকনাথ মিষ্টান্ন ভান্ডার, মদন, নেত্রকোণা	০১৭১৪৯৮২০৪০
৩২	কৃষ্ণ কেবিন, মদন, নেত্রকোণা	০১৭৩১২৬২৪৮৪
৩৩	জয় মা মিষ্টান্ন ভান্ডার, মদন, নেত্রকোণা	০১৭২৭৬৯৮৭১৭
৩৪	শংকর মিষ্টান্ন ভান্ডার, মোহনগঞ্জ, নেত্রকোণা।	প্রো: সত্যজিৎ সরকার-০১৭১৭-৬২৯৩৬২
৩৫	মিষ্টি মুখ, মোহনগঞ্জ, নেত্রকোণা।	প্রো: খোকন চন্দ্র দে-০১৭১২-৭৭৫৩৫১
৩৬	মাইশা সুইটস, মোহনগঞ্জ, নেত্রকোণা।	প্রো: মোহাম্মদ নাজমুলহুদা-০১৭১১-০৬২৫১৭
৩৭	মোহনগঞ্জ মিষ্টান্ন ভান্ডার, মোহনগঞ্জ, নেত্রকোণা।	প্রো: মোহাম্মদ আলী উছমান-০১৭১৩-৫৭১৬৮৬
৩৮	মা মনোরাম মিষ্টান্ন ভান্ডার, মোহনগঞ্জ, নেত্রকোণা।	প্রো: খোকন পাল-০১৩৩৮৮৭৫০৬

ড) তথ্যসূত্র ঃ

ক. প্রচলিত কবিতা

খ. ময়মনসিংহের সাহিত্য ও সংস্কৃতি। প্রথম প্রকাশ: ১৯৭৮। পৃষ্ঠা২৩৯

গ. ময়মনসিংহের জীবন ও জীবিকা। প্রথম প্রকাশ ১৯৮৭। পৃষ্ঠা২৯

ঘ. রূপার পালঙ্ক । হুমায়ুন আহমেদ। প্রথম প্রকাশ: ১৯৯৯। পৃষ্ঠা:

ঙ. নিউইয়র্কের নীলাকাশে ঝকঝকে রোদ। হুমায়ুন আহমেদ। প্রথম প্রকাশ: ২০১২। পৃষ্ঠা:

চ. বৃহত্তর ময়মনসিংহের লোক সংস্কৃতি সন্ধান। ফরিদ আহমদ দুলাল। প্রথম প্রকাশ: ২০১৩। পৃষ্ঠা: ১৫০ ও ১৫১

ছ. নেত্রকোণা জেলার পরিতি । এমদাদ খান। প্রথম প্রকাশ: ২০২২। পৃষ্ঠা: ৮২-৮৩

জ. জেলা ব্র্যান্ডিং বই। জেলা প্রশাসকের কার্যালয়, নেত্রকোণা। প্রথম প্রকাশ:। পৃষ্ঠা: ৪২

ঝ. নেত্রকোণা জেলার পরিতি। এমদাদ খান। প্রথম প্রকাশ: ২০২২। পৃষ্ঠা: ৮২-৮৩

ঞ. বালিশ (মিষ্টি)। উইকিপিডিয়া।
https://bn.wikipedia.org/wiki/বালিশ (মিষ্টি)

ট. গয়ানাথের বালিশ মিষ্টি। ইকবাল হাসান। রাইজিং বিডি। ১৪ মার্চ ২০১৫
https://www.risingbd.com/risingbd-special/news/৯৭৬৯৯

ঠ. শতবছরের ঐতিহ্য নেত্রকোনার 'বালিশ মিষ্টি'। ভজন দাস । এনটিভি অনলাইন। ২৫ সেপ্টেম্বর ২০১৫
https://www.ntvbd.com/bangladesh/২২২৫৫/

গভর্নমেন্ট প্রিন্টিং প্রেস-সিডিপি-ক-৫৩১/২০২৪-২০২৫/(শিল্প)-১৪-০৫-২০২৫-১২০ 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.