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	

“ফুলবাড়ীয়ার লাল চিনি”

GI Journal No. 59

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। 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 অন্যান্য 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 ঃ ৮৮-০২-২২৩৩৮০৬৯৬
ফ্যাক্স ঃ ৮৮-০২-৯৫৫৬৫৫৬
ই-মেইল ঃ dg@dpdt.gov.bd
Web: www.dpdt.gov.bd

ভৌগোলিক নির্দেশক আবেদন নং-৮৮
আবেদনের তারিখ : ১১-০৭-২০২৪ খ্রিঃ

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য "ফুলবাড়ীয়ার লাল চিনি" যা শ্রেণি 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 ঃ **"ফুলবাড়ীয়ার লাল চিনি"**।

শ্রেণি ঃ ৩০

ক) **আবেদনকারীর নাম** ঃ উপজেলা প্রশাসন, ফুলবাড়ীয়া, ময়মনসিংহ।

খ) ঠিকানা ঃ উপজেলা প্রশাসন, ফুলবাড়ীয়া, ময়মনসিংহ।

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 ঃ আখের রস থেকে তৈরি লাল চিনি।

ঙ) স্পেসিফিকেশন ঃ

লাল চিনির বৈশিষ্ট্য হচ্ছে-

১. এটি সম্পূর্ণ হাতে তৈরি চিনি ;
২. চিনি ধূসর লালচে বর্ণের ও ধুলোর মতো মিহি হয়ে থাকে ;
৩. এটি শুধুমাত্র অগ্রহায়ণ মাস থেকে চৈত্র মাস পর্যন্ত উৎপাদিত হয় ;
৪. এই চিনি উৎপাদনে প্রাচীন প্রক্রিয়াকরণ কৌশল ও তৈজস ব্যবহার করা হয়ে থাকে ;
৫. সম্পূর্ণভাবে ক্যামিকেল মুক্ত ও স্বাস্থ্যের জন্য খুবই উপকারী ;
৬. এই ধরনের চিনি ফুলবাড়ীয়ার ৩টি ইউনিয়ন ব্যতীত সারা দেশে অন্যত্র উৎপাদিত হয় না ;
৭. চিনি উৎপাদনে স্থানীয় দেশি প্রজাতির ইক্ষু ব্যবহার করা হয়ে থাকে।

চ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের বর্ণনা

লাল চিনি এক প্রকার সুমিষ্ট পদার্থ যা ইক্ষুর রস থেকে প্রস্তুত করা হয়। ভারতীয় উপমহাদেশে একাধিক উৎস থেকে মিষ্টি জাতীয় পদার্থ (গুড়, পাতলা রস, চিনি) উৎপাদনের ইতিহাস থাকলেও ইক্ষুনল পেষণ করে চিনি উৎপাদনের ইতিহাস খ্রিষ্টপূর্বের ঐতিহাসিকগণের লেখনিতে পাওয়া যায়। তবে, অনেক অঞ্চলে ইক্ষুরস থেকে গুড় উৎপাদনের প্রচলন থাকলেও ময়মনসিংহ জেলার ফুলবাড়ীয়া উপজেলায় ইক্ষুরস থেকে সরাসরি লাল চিনি প্রস্তুত করা হয়।

লাল চিনির কিছু লক্ষণীয় বৈশিষ্ট্য আছে। যে কোন আখ থেকেই গুড় উৎপন্ন হয়। কিন্তু যে কোন জাতের আখ থেকে লাল চিনি উৎপন্ন হয় না। এমনকি একই এলাকার একই জাতের আখ ভিন্ন ভিন্ন মাটিতে চাষ করলেও চিনির গুণগত মানের তফাৎ হয়। এই লাল চিনি উৎপাদনের পর অপরিশোধিত থাকে। তাই আখের সব গুণাগুণ যেমন ম্যাঙ্গানিজ, ম্যাগনেসিয়াম, শর্করা, ক্যালসিয়াম, পটাশিয়াম, লৌহ, অ্যামাইনো অ্যাসিড, জিঙ্ক, থায়ামিন, রিবোফ্লবিন, ফলিক এসিড, অ্যান্টি-অক্সিডেন্ট ঠিক থাকে।

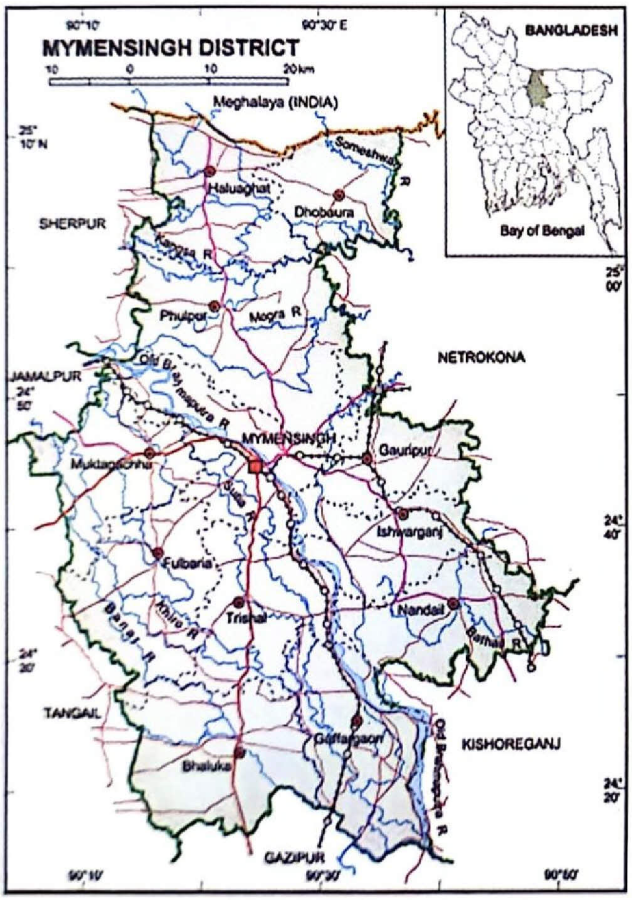
ময়মনসিংহ জেলার ফুলবাড়ীয়া উপজেলা হতে উৎপাদিত এই চিনি দক্ষিণে গাজীপুর, উত্তরে নেত্রকোণা ও পূর্বে কিশোরগঞ্জ পর্যন্ত বিক্রয় করা হতো। কালক্রমে সাদা চিনির বাজারে আধিপত্য থাকায় তা এখন ময়মনসিংহ অঞ্চল পর্যন্ত সীমিত রয়েছে।

লাল চিনি উৎপাদন প্রক্রিয়াটি অদ্যাবধি একটি শ্রম নির্ভর প্রক্রিয়া। ৮-১০ বার চুল্লি পরিবর্তন করে ইক্ষুর কাঁচা রস জ্বাল দিয়ে ঘণীভূত রস বার বার নেড়ে চিনিকে ধুলিকনার মত মিহি করা হয়ে থাকে। সুপ্রাচীনকাল থেকে এই লাল চিনি দিয়ে বানানো পিঠা, নাড়ু, মোয়া ও ক্ষীর অতিথি আপ্যায়নে ব্যবহার করা হয়ে থাকে।

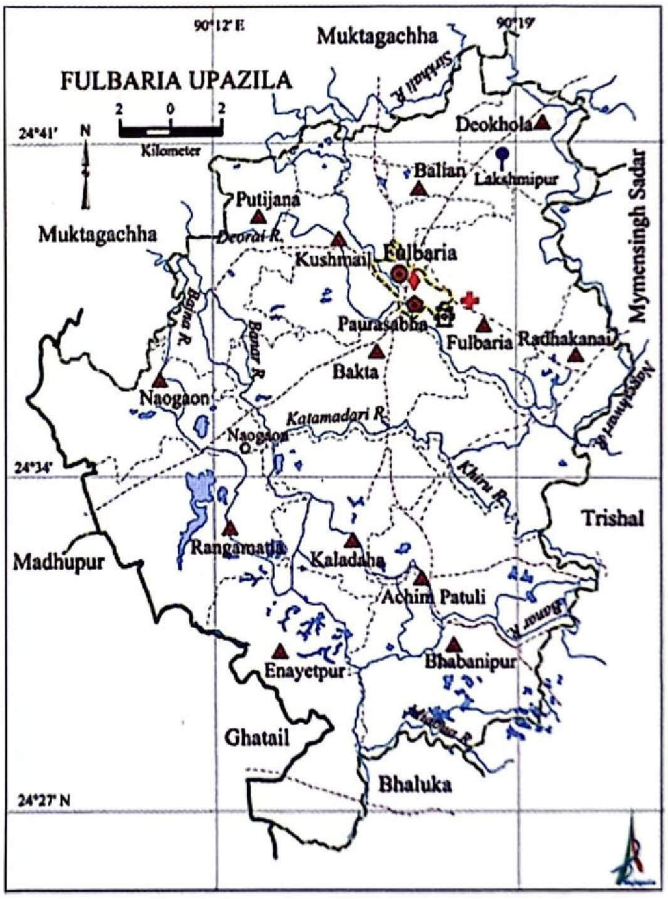
ছ) উৎপাদকের ভৌগোলিক এলাকা এবং মানচিত্র

বৃহত্তর ময়মনসিংহ অঞ্চলের ফুলবাড়ীয়া উপজেলায় লাল চিনি উৎপাদিত হয়। তবে বিশেষ করে ফুলবাড়ীয়া উপজেলার বাকতা (কৈয়ারচালা গ্রাম), কালাদহ (বিদ্যানন্দ গ্রাম), ও রঘুনাথপুর(পলাশতলী গ্রাম) ইউনিয়নে উৎপাদিত লাল চিনি অধিক জনপ্রিয়। ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য উৎপাদনের এলাকার মানচিত্র জার্নালের সর্বশেষ পৃষ্ঠায় দেখানো হলো।

Major Production Area of 'Lal Chini of Fulbaria'



District Map



Upazila Map for Precise Location

Major Production Area ✱

[বিঃ দ্রঃ বাকতা ইউনিয়নের কৈয়ারচালা গ্রাম, কালাদহ ইউনিয়নের বিদ্যানন্দ গ্রাম এবং রাধাকানাই ইউনিয়নের পলাশতী ও রঘুনাথপুর গ্রামে লাল চিনি উৎপাদিত হয়।]

জ) উৎসের প্রমাণ

স্থানীয়ভাবে লাল চিনির সুনাম ও ঐতিহ্য সুপরিচিত। বিভিন্ন লেখক বা ঐতিহাসিকের উদ্ধৃতিতে লাল চিনির উল্লেখ রয়েছে। জনাব শামসুজ্জামান খানের সম্পাদনায় বাংলা একাডেমি কর্তৃক প্রকাশিত "বাংলাদেশের লোকজ সংস্কৃতি গ্রন্থমালা" নামক বইতে ১১৪ থেকে ১১৭ পর্যন্ত পৃষ্ঠায় লাল চিনির বিভিন্ন বর্ণনা রয়েছে। ফুলবাড়ীয়া সাহিত্য সংসদ, ফুলবাড়ীয়া, ময়মনসিংহ কর্তৃক প্রকাশিত এবং জনাব মোত্তালিব দরবারী কর্তৃক সম্পাদিত "আখিলা" নামক বইতে 'প্রাচীন সভ্যতার নিদর্শন ফুলবাড়ীয়ার লাল চিনি' শীর্ষক বিস্তারিত বর্ণনা রয়েছে।

ইতিহাসের বিভিন্ন উপাদান সংগ্রহের মাধ্যমে ইতোমধ্যেই প্রমাণ হয়েছে আমাদের এই বাংলাদেশ পূর্বে এক সমৃদ্ধশালী জনপদ হিসেবে প্রতিষ্ঠিত ছিল। ইতিহাসবিদদের মতে সেকালে সমৃদ্ধশালী এ অঞ্চল থেকে ভিনদেশে যে সকল পণ্য রপ্তানি হতো তার মধ্যে অন্যতম ছিল চিনি। প্রাচীন বাংলায় আগত বিদেশি পর্যটকদের ভ্রমণ বিবরণীতেও চিনি শব্দটির উল্লেখ লক্ষ্যণীয়। এ বিষয়ে ঢাকা বিশ্ববিদ্যালয় কর্তৃক প্রকাশিত অধ্যাপক সিরাজুল ইসলাম চৌধুরীর অর্থনীতিক ভূগোল গ্রন্থের একটি উদ্ধৃতি এরকম-

"চিনি মারফত দেশে বেশ অর্থাগম হত। মার্কো পোলো উল্লেখ করেছেন যে, ত্রয়োদশ শতকে বাংলাদেশ থেকে প্রধান প্রধান রপ্তানিকৃত দ্রব্যের মধ্যে চিনি ছিল অন্যতম। পর্তুগিজ পর্যটক বারবোসা'র বিবরণ থেকে জানা যায়, ষোড়শ শতকের গোড়াতে ভারতের বিভিন্ন দেশে, শ্রীলঙ্কা, আরবে, পারস্যে বাংলাদেশ চিনি রপ্তানি করেছে। ঊনবিংশ শতাব্দীর প্রথমার্ধে বাংলাদেশে প্রস্তুত চিনি প্রচুর পরিমাণে বৃটেনে রপ্তানি হত।"

চিনির স্বতন্ত্র অস্তিত্বের প্রমাণ পাওয়া যায় নীহাররঞ্জন রায়ের বাঙ্গালীর ইতিহাস আদি পর্বের এই উদ্ধৃতি থেকে-

"সুপ্রাচীন কালেই প্রাচ্যদেশের ইক্ষু ও ইক্ষুজাত দ্রব্য-চিনি ও গুড়-দেশে-বিদেশে পরিচিত ছিল। গ্রিক লেখক ঈলিয়ন (অবষরবহ) ইক্ষুদু পেষণ-জাত এক প্রকার প্রাচ্যদেশীয় মধুর (পাতলা ঝোলা গুড়) কথা বলিতেছেন। ইক্ষুনল পেষণ করিয়া একপ্রকার মিষ্ট রস আহরণ করিত গঙ্গাতীরবাসী লোকেরা, একথা বলিতেছেন অন্যতম গ্রীক লেখক লুক্যান; এ-সমস্তই খ্রীষ্টপূর্ব শতাব্দীর কথা।"

আমাদের ধারণা সভ্যতার যাতাকলে পিষ্ট প্রাচীন ঐতিহ্যের ধারক ঐতিহাসিক চিনি এখনও তার অস্তিত্ব বজায় রাখতে পেরেছে। কালের বিবর্তনে লাল চিনি নাম ধারণ করেছে। জনশ্রুতি অনুসারে ফুলবাড়ীয়া উপজেলায় প্রায় ২০০ বছরের অধিক সময় ধরে সভ্যতার সাক্ষী হয়ে ফুলবাড়ীয়ার কৈয়ারচালা, বিদ্যানন্দ, পলাশতলী ও রঘুনাথপুর এলাকায় লাল চিনি কৃষকের ঘরে ঘরে বেঁচে আছে।

ঝ) পণ্যের উৎপাদনের পদ্ধতি

লাল চিনি উৎপাদন পদ্ধতি সাধারণ চিনি বা গুড় উৎপাদন পদ্ধতির তুলনায় অধিক স্বতন্ত্র ও শ্রমঘনিষ্ঠ। লাল চিনি তৈরির জন্য প্রথমে ইক্ষু(আখ) থেকে রস বের করা হয়। পূর্বে এ কাজে বলদ বা গরু ব্যবহার করা হতো। আখ মাড়াই এর ক্ষেত্রে যে যন্ত্র ব্যবহার করা হয় তাতে তিনটি লোহার শলা থাকতো যার প্রেষণে ইক্ষু কাঁচা রস নির্গত হত। কাজটি অনেক কষ্টসাধ্য বিধায় 'চিনির বলদ' কথাটি অতিরিক্ত পরিশ্রমী শব্দের প্রতিশব্দ হিসেবে বাংলা ভাষায় স্থান করে নিয়েছে।

তবে কাঁচা রস আহরণের প্রক্রিয়াটি বর্তমানে যান্ত্রিক উপায়ে করা হয়ে থাকে। এরপর জ্বালঘরের (অস্থায়ী ঘর) ভেতরে ৮ থেকে ১০টি চুল্লিতে বড় লোহার কড়াইয়ে কাঁচা রস ঢেলে আগুনে জ্বাল করা হয়। কাঁচা রস ঘণ্টাখানেক জ্বাল দেয়ার পর তা ঘন হয়ে এলে কড়াই নামিয়ে কাঠের তৈরি হাতল (কাঠের ডাং বা কাঠি আঞ্চলিক কথ্য ভাষায় 'ডোভ') দিয়ে গরম রসে দ্রুত ঘর্ষণ করা হয়। আস্তে আস্তে ঠাণ্ডা হয়ে সেই রস জমতে থাকে। দ্রুত ঘর্ষণের ফলে একপর্যায়ে বালুকণার মতো হয়ে লাল চিনিতে রূপ নেয়। রস পূর্ণ জ্বাল হওয়ার পর কড়াইসহ চুলা থেকে নামিয়ে দিয়ে বিরামহীন ঘুটতে থাকে যতক্ষন না শুকনো ধূলার মত আকার ধারণ করে। আখের গুণগত মান খারাপ হলে ধূলারমত না হয়ে গুটি গুটি আকার ধারণ করে। ধূলারমত বা গুটির মত যাই হোক, ফুলবাড়ীয়ার ভাষায় এটাই লাল চিনি।

বয়স্ক ব্যক্তিদের মতে আজ থেকে ৭০-৮০ বছর পূর্বেও অত্র এলাকায় চিনি বলতে বর্তমান লাল চিনিকেই বুঝাতো। কালের বিবর্তনে মেশিনে উৎপাদিত চিনি (ফুলবাড়ীয়ার মানুষের ভাষায় যা সাদা চিনি) প্রসার লাভ করায় অত্র এলাকায় উৎপাদিত চিনি হয়ে গেছে লাল চিনি।

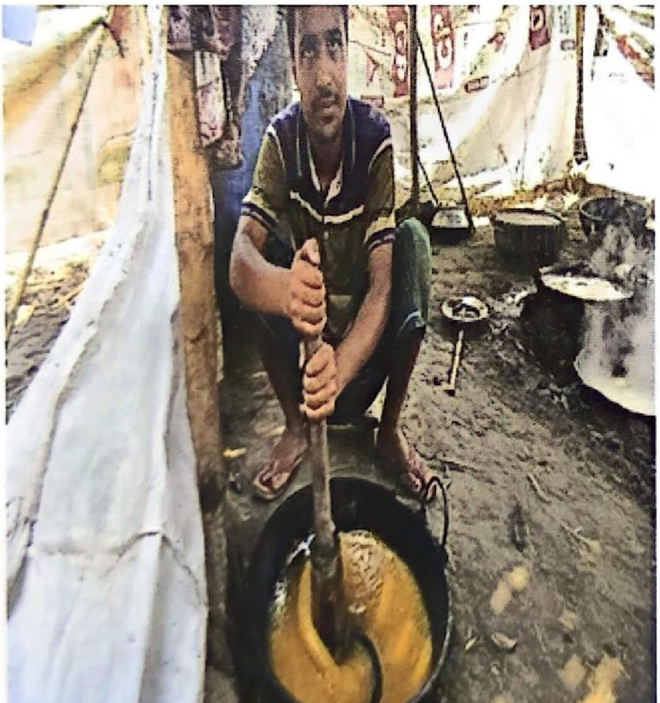
ফুলবাড়ীয়ার লাল চিনি প্রস্তুতের সচিত্র প্রতিবেদন

চিত্র-১ : আখ বাছাই ও ঝাড়াই

চিত্র-২ : রস সংগ্রহ

চিত্র-৩ : রস জাল দেয়া

চিত্র-৪ : ঘন রসকে গুটা দেয়া-১



চিত্র-৫ : ঘন রসকে গুটা দেয়া-২

চিত্র-৬ : প্রস্তুতকৃত লাল চিনি

ঞ) অন্যান্য বৈশিষ্ট্য

ফুলবাড়ীয়ার লাল চিনি প্রায় ২০০ বছরের অধিক সময় ধরে ময়মনসিংহ অঞ্চলে তার সুনাম ও জনপ্রিয়তা ধরে রেখেছে। লাল চিনির অনন্য বৈশিষ্ট্য লুকিয়ে রয়েছে এর স্বাদ, গন্ধ ও উৎপাদন প্রণালীর নিজস্ব স্বকীয়তার মাঝে। লাল চিনির জন্য ইক্ষু উৎপাদনের জমির মাটি মিশ্র বৈশিষ্ট্যের (লাল ও দোআঁশ মাটির মিশ্রণ) প্রয়োজনীয়তা থাকায় সুপ্রাচীন কাল থেকে লাল চিনি উৎপাদনের জন্য স্থানীয় কৃষকগণ তাদের নিজস্ব উৎপাদিত অথবা ফুলবাড়ীয়া অঞ্চলের ইক্ষুর (আখ) উপর নির্ভরশীল। ফলে স্বাদ ও মানে এই চিনির কোনো পরিবর্তন ঘটেনি। এছাড়া, চিনি প্রক্রিয়াকরণে এখনও জৈব উপাদান, ঘরোয়া তৈজস ও শারীরিক শ্রম ব্যবহার করায় চিনির ভৌত অবস্থা (Texture) অত্যন্ত মিহি। সে কারণেই এ অঞ্চলে তৈরি লাল চিনি বাংলাদেশসহ বিশ্বের অন্য কোথাও পাওয়া যায় না।

ট) ব্যবহারকাল

বিভিন্ন গ্রন্থ থেকে প্রতিয়মান হয় যে, ২০০ বছরের অধিক সময় ধরে ফুলবাড়ীয়ার বিভিন্ন গ্রামে এটি উৎপাদিত হয়ে আসছে। বিশেষতঃ প্রাচীন কর আদায়ের রেকর্ডসমূহে (ভূমি রেকর্ড, খাজনা নির্ধারণ, তৈজি খাতা) ইক্ষু জমির আধিক্য এটিই জানান দেয় যে, ময়মনসিংহ অঞ্চলে ইক্ষু উৎপাদনের জন্য ফুলবাড়ীয়া অঞ্চল প্রাচীনকাল থেকেই সুপরিচিত ছিলো এবং আখ প্রক্রিয়াকরণ ব্যতীত যেহেতু সংরক্ষণ সম্ভব নয়, সেহেতু চিনি উৎপাদন এর সাথে সম্পর্কযুক্ত হওয়াই অধিকতর যুক্তিযুক্ত।

ঠ) বাণিজ্যের প্রধান অঞ্চল

বাণিজ্যিক প্রধান অঞ্চল হিসেবে ফুলবাড়িয়ার লাল চিনি বাংলাদেশের সর্বত্র ব্যাপক সমৃদ্ধ। বিশেষ করে ঢাকা ও চট্টগ্রাম অঞ্চলে এই লাল চিনির বৃহৎ বাজার রয়েছে। সারা বাংলাদেশ থেকে অনলাইনের মাধ্যমে ফুলবাড়ীয়ার বড় কৃষক ও উদ্যোক্তাদের নিকট হতে দেশে ও বিদেশে চাহিদার প্রেক্ষিতে সরবরাহ করা হয়ে থাকে। বর্তমানে বাংলাদেশের বিভিন্ন শহরে সুপারশপগুলোতে ফুলবাড়ীয়ার লাল চিনি বিক্রয় করা হচ্ছে।

ড) পরিদর্শন কর্তৃপক্ষ: বাংলাদেশ স্ট্যান্ডার্ডস অ্যান্ড টেস্টিং ইনস্টিটিউশন (বিএসটিআই)

ঢ) উৎপাদনকারীগণের স্বার্থ প্রতিনিধিত্বকারী কর্তৃপক্ষ

কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর, ফুলবাড়ীয়া, ময়মনসিংহ এবং উপজেলা প্রশাসন, ফুলবাড়ীয়া, ময়মনসিংহ।

ণ) ফুলবাড়ীয়ার লাল চিনি উৎপাদনকারীর তালিকা

১) মোঃ আলী হোসেন, গ্রাম-পলাশতলী, মোবাইল-০১৭৪০৬৪২৩০৪

২) আজগর আলী, গ্রাম-পলাশতলী, মোবাইল-০১৭৪০৬৪২৩০৪

৩ রুহুল আমীন, গ্রাম-পলাশতলী, মোবাইল-০১৭২২৪১০৮৫৫

৪) আঃ বারেক, গ্রাম-পলাশতলী, মোবাইল-০১৬৪৬৩৫৩১৮৬

৫) মোঃ নজরুল ইসলাম, গ্রাম-পলাশতলী, মোবাইল-০১৭২০৩৬২৯৭৮

তথ্যসূত্র ঃ

০১) বাংলা একাডেমী কর্তৃক প্রকাশিত "বাংলাদেশের লোকজ সংস্কৃতি গ্রন্থমালা" নামক বই।

০২) ফুলবাড়ীয়া সাহিত্য সংসদ, ফুলবাড়ীয়া, ময়মনসিংহ কর্তৃক প্রকাশিত "আখিলা" নামক বই।

০৩) 'হারিয়ে যাচ্ছে ফুলবাড়িয়ার হাতে তৈরি লাল চিনি'। কালের কণ্ঠ, ১৮ মার্চ ২০১৯, https://www.kalerkantho.com/print-edition/priyo-desh/২০১৯/০৩/১৮/৭৪৮৪৩৭

০৪) 'কেমিক্যাল ছাড়াই হাতে তৈরি হচ্ছে লাল চিনি'। বাংলানিউজ টোয়েন্টিফোর.কম, সেপ্টেম্বর ২, ২০২১।

https://banglanews24.com/national/news/bd/877444.details

০৫) 'ফুলবাড়িয়ার ঐতিহ্যবাহী লাল চিনি; কেমিক্যালমুক্ত হওয়ায় বাড়ছে চাহিদা'। যমুনা টিভির প্রতিবেদন (এপ্রিল ২০২১) । https://www.youtube.com/watch?v=g1DDC7E1gSg

০৬) 'প্রাচীন সভ্যতার নিদর্শন ফুলবাড়ীয়ার লাল চিনি', bdnews24.com (১১ নভেম্বর ২০১১)।

https://bangla.bdnews24.com/blog/49203

০৭) 'সরকারী সহায়তা পেলে দেশের চাহিদা পূরণে সক্ষম ফুলবাড়িয়ার লাল চিনি'। বিডি ২৪ লাইভ ডট কম ০৩ মার্চ ২০২৩) । https://www.bd24live.com/bangla/588423/

০৮) আখের রস জ্বালিয়ে লাল চিনি উৎপাদনের প্রাচীন ঐতিহ্য । প্রতিবেদনঃ শাইখ সিরাজ, চ্যানেল আই। এপ্রিল ৬, ২০২১ । https://www.youtube.com/watch?v=oPm97g6Hhrg)

০৯) 'দেশের চাহিদা পূরণে সক্ষম ফুলবাড়িয়ার হাতে তৈরি লাল চিনি', jagonews24.com (প্রকাশিতঃ ০১ মার্চ ২০২৩) । https://www.jagonews24.com/country/news/836939

১০) আখ থেকে সনাতন পদ্ধতিতে যেভাবে তৈরি হয় লাল চিনি। আরটিভি নিউজ (এপ্রিল ১৩, ২০২৩)।

https://www.youtube.com/watch?v=s8vc5G-ns-o (আরটিভির প্রতিবেদন)

১১। ময়মনসিংহের ফুলবাড়িয়ার হাতে তৈরি লাল চিনি। the daily star বাংলা (মার্চ ২৯, ২০২৩)।

https://bangla.thedailystar.net/star-multimedia/news-৪৬৫৩৬৬/

১২। 'ফুলবাড়ীয়ার লাল চিনির প্রতি আগ্রহ বাড়ছে'। দৈনিক ইত্তেফাক (১২ এপ্রিল ২০২১)।

https://www.ittefaq.com.bd/২৩৬১৬০/

গভর্নমেন্ট প্রিন্টিং প্রেস-সিডিপি শাখা-খ-৫৩২/২৪-২৫/শিল্প-১৬-০৩-২০২৫-১২০ 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.