

Department of Patents, Industrial Designs and Trademarks
Ministry of Industries



THE GEOGRAPHICAL INDICATION (GI)
JOURNAL

পেটেন্ট, শিল্প নকশা ও ট্রেডমার্ক বিভাগ	
স্মারক নং-	স্মারক-
(ক) পরিচালক (সেত ও অর্থ)	
(খ) পরিচালক (সেত ও শিল্প)	
(গ) পরিচালক (ট্রেডমার্ক)	
(ঘ) পরিচালক (ডায়নাস্টিক)	
(ঙ) পরিচালক (সি অর্থ)	
(চ) সিস্টেম এনালিস্ট	
(ছ) উপপরিচালক (সে ও অর্থ)	
মন্ত্রণালয়	

“মানিকগঞ্জের হাজারী গুড়”

GI Journal No. 65

Published on : 12 MAR 2026

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

(ঞ) আবেদনাদীন 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 আবেদনাদীন ভৌগোলিক নির্দেশকের ব্যবহার নিয়ন্ত্রণের জন্য কোন পরিদর্শন ব্যবস্থা থাকিলে উহার বিবরণ ; এবং

(ড) আবেদনাদীন ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য ইতোমধ্যে নিবন্ধিত কোন ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের সমনামীয় হইলে, আবেদনাদীন পণ্য ও ইতোমধ্যে নিবন্ধিত পণ্যের মধ্যে গুরুত্বপূর্ণ পার্থক্য জ্ঞাপক 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 সম্মুখে 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-৬২
আবেদনের তারিখ : ১৯-০২-২০২৪ খ্রি.

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য “মানিকগঞ্জের হাজারী গুড়” 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 : “মানিকগঞ্জের হাজারী গুড়”।

শ্রেণি : ৩০

ক) আবেদনকারীর নাম : জেলা প্রশাসক, মানিকগঞ্জ।

খ) ঠিকানা : জেলা প্রশাসকের কার্যালয়, মানিকগঞ্জ।

গ) ব্যক্তি/উৎপাদক/ব্যক্তিবর্গ/সংগঠন/উৎপাদকের সংগঠন/সংস্থা/কর্তৃপক্ষের তালিকা : হাজারী পরিবার, ঝিটকা, হরিরামপুর, মানিকগঞ্জ ও সংশ্লিষ্ট গাছিবন্দ। এছাড়া উৎপাদনকারীগণের তালিকা প্রদান করা হয়েছে। পরবর্তীতে তালিকায় আরও উৎপাদনকারীর নাম সংযোজিত হতে পারে।

ঘ) প্রকার : “মানিকগঞ্জের হাজারী গুড়” এক প্রকার মিষ্টিগুড়। এটি তরল গুড় নয় তবে অপেক্ষাকৃত নরম ধরনের গুড়। সাধারণত ডিসেম্বর থেকে ফেব্রুয়ারি পর্যন্ত এই গুড় উৎপাদিত হয়।

ঙ) স্পেসিফিকেশন :

১. উপাদান: ১০০% খাঁটি খেজুরের রস। কোন প্রকার কৃত্রিম রঙ বা সংরক্ষক মেশানো হয় না।
২. রঙ: প্রাকৃতিকভাবে সোনালী থেকে হালকা বাদামি রঙ।
৩. ঘ্রাণ: খেজুর রসের বিশেষ মিষ্টি ঘ্রাণ যা স্বতন্ত্র।
৪. স্বাদ: মোলায়েম, খাঁটি ও প্রাকৃতিক মিষ্টি স্বাদ।
৫. আকৃতি ও গঠন: সাধারণত পিরামিড বা গোল আকারে তৈরি করা হয়। গায়ে চকচকে ভাব ও শক্ত বুনট থাকে।
৬. আর্দ্রতা: সাধারণত ৯-১১% এর মধ্যে।
৭. খাঁজ ও রন্ধ: অভ্যন্তরে ফাটল বা রন্ধ খুব কম, মসৃণ গঠন।
৮. সংরক্ষণ যোগ্যতা: ঠান্ডা ও শুকনো স্থানে সংরক্ষণে ৬ মাস পর্যন্ত ভালো থাকে।
৯. ব্যবহার: পায়েস, নাড়ু, মুড়ি, পিঠা, হালুয়া, চা ইত্যাদিতে ব্যবহার করা হয়।
১০. ভেজাল মুক্ত: স্থানীয়ভাবে তৈরি হওয়ায় সাধারণত ভেজাল থাকে না।
১১. স্বতন্ত্রতা: অন্য এলাকার খেজুর গুড়ের তুলনায় হাজারী গুড় অনেক বেশি সুগন্ধি, জমাট এবং দীর্ঘস্থায়ী হয়।
১২. অন্যান্য: মিষ্টি গন্ধযুক্ত, নরম, সুস্বাদুগুড়।

চ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের বর্ণনা

হাজারী গুড় মানিকগঞ্জ জেলার একটি ঐতিহ্য। বছরের পর বছর ধরে মানিকগঞ্জের হাজারী গুড় তার মোহনীয় সুগন্ধ, অতুলনীয় স্বাদ আর বৈচিত্র্যে খাদ্যরসিক মানুষের রসনাবিলাসে অসামান্য ভূমিকা রেখে চলেছে। দেশ ছাড়িয়ে বিদেশ এমনকি ব্রিটেনের রানী দ্বিতীয় এলিজাবেথ পর্যন্ত হাজারী গুড়ের স্বাদে, গন্ধে মুগ্ধ হয়েছেন। আজ থেকে প্রায় ৩০০ বছর পূর্বের বর্তমান মানিকগঞ্জ জেলার হরিরামপুর উপজেলার ঝিটকা সিকদার পাড়া গ্রামে জন্ম নেন হাজারী গুড়ের জনক, মোহাম্মদ হাজারী নামের এক ব্যক্তি। সেই থেকে প্রজন্মের পর প্রজন্ম ধরে মানিকগঞ্জের হরিরামপুর উপজেলার ঝিটকায় এই গুড় উৎপাদিত হয়ে আসছে। বাংলাদেশের আর কোন জেলায় এই গুড় উৎপাদিত হয়না। প্রতিটি গুড়ের খণ্ড খণ্ড চাকতির আকার প্রায় ৩.৪/৩.৫ ইঞ্চির কাছাকাছি এবং ভর ২৫০ গ্রাম প্রায়।

অন্য এলাকার খেজুর গুড়ের তুলনায় হাজারী গুড় অনেক বেশি সুগন্ধি, জমাট এবং দীর্ঘস্থায়ী হয় যার পেছনে এই এলাকার ভৌগোলিক বৈশিষ্ট্যই মুখ্য। হাজারী গুড়টি অন্যান্য খেজুর গুড়ের মত নয়, একটু নরম ধরনের, হাতে নিয়ে আলতো চাপ দিলে ভেঙে যায়। সুগন্ধি এই গুড় মুখে নিলে মাখনের মত মিলিয়ে যায়। স্বাদ অন্যান্য গুড়ের তুলনায় বেশ আলাদা এবং স্বতন্ত্র।

ছ) উৎপাদকের ভৌগোলিক এলাকা এবং মানচিত্র

লোকসংগীত ও হাজারীগুড়ের দেশ এবং খাদ্যে উদ্বৃত্ত মানিকগঞ্জ জেলা বাংলাদেশের মধ্যাঞ্চলের ঢাকা বিভাগে অবস্থিত। ১৮৪৫ সালের মে মাসে এটি মানিকগঞ্জ মহকুমা নামে প্রতিষ্ঠিত হয় এবং এই মহকুমা প্রথমে ফরিদপুর জেলার অধীন ছিল। পরবর্তীতে ১৮৫৬ সালে মানিকগঞ্জ মহকুমাকে প্রথমে ঢাকা জেলার অন্তর্ভুক্ত করা হয় এবং ১৯৮৪ সালের ১ মার্চ মানিকগঞ্জ কে জেলায় উন্নীত করা হয়। আজ থেকে প্রায় ৩০০ বছর পূর্বের বর্তমান মানিকগঞ্জ জেলার হরিরামপুর উপজেলার ঝিটকা সিকদার পাড়া গ্রামে জন্ম নেন হাজারী গুড়ের জনক, মোহাম্মদ হাজারী নামের এক ব্যক্তি। তার পিতার নাম ছিল মোহাম্মদ জাকের মাহমুদ। জাকের মাহমুদ ছিলেন অত্যন্ত সৎ ও বিনয়ী একজন কৃষক। তার বাবা-মায়ের কাছ থেকে খুব ভালোভাবেই খেজুরের গুড় বানানো শিখে যান। সেই থেকে মানিকগঞ্জের হরিরামপুর উপজেলার ঝিটকাতে এই গুড় উৎপাদিত হয়ে আসছে। ব্রিটিশ শাসনামলে এর বিস্তার এত পরিমাণ বেড়ে গেল যে বেশ প্রভাবশালী লোকেরা এই হাজারী গুড় নিজের প্রিয়জনকে উপহার হিসেবে দিত। ব্রিটিশ শাসন আমলে হাজারী গুড়ের জনপ্রিয়তা একসময় এতই বেড়ে যায় যে এই হাজারী গুড় রানী এলিজাবেথের কাছে উপহার হিসেবে পৌঁছায়। তিনি এটি খাওয়ার পর অনেক প্রশংসা করেছিলেন বলে জানা গেছে। তিনি এই গুড়টির জন্য একটি সিলমোহর উপহার দেন। সেই সিলমোহর দিয়ে অদ্যাবধি এই গুড়ে সীল মারা হয়।

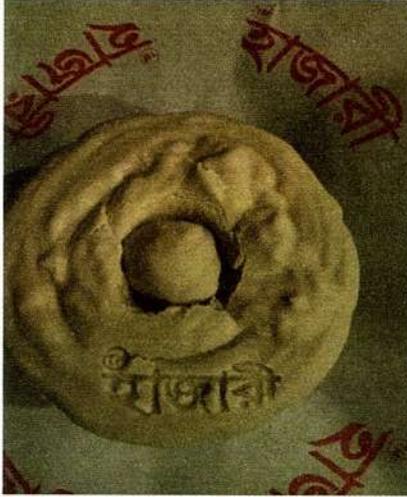
বর্তমানে মানিকগঞ্জ জেলার হরিরামপুর, দৌলতপুর ও ঘিওর উপজেলার বিভিন্ন অঞ্চলে এই গুড় উৎপাদন করা হয়। এই অঞ্চলটি পদ্মা ও যমুনা নদীর পলিতে গঠিত সমতল ভূমি। অঞ্চলটি নদ-নদী দ্বারা বেষ্টিত এবং প্রতি বছর বন্যার কারণে পলি জমে উর্বরতা বৃদ্ধি পায়। এ অঞ্চলের মাটি পলিমাটি প্রকৃতির, যা খেজুর গাছের বৃদ্ধির জন্য উপযোগী। রস উৎপাদনে এই মাটি বিশেষ ভূমিকা রাখে। এখানকার খেজুর গাছ থেকে সংগ্রহকৃত রস অনেক বেশি ঘন, সুগন্ধি ও মিষ্টি। এখানে শীতকাল দীর্ঘ এবং শুষ্ক, যা গুড় উৎপাদনের জন্য আদর্শ পরিবেশ তৈরি করে। শীতকালে তাপমাত্রা কমে গেলে খেজুর গাছ বেশি রস দেয় এবং সেই রস বেশি মিষ্টি ও ঘন হয়। বিশুদ্ধ ও দূষণমুক্ত পরিবেশে খেজুর রস সংগ্রহ ও প্রক্রিয়াজাত করা হয়। স্থানীয় কারিগররা প্রজন্মের পর প্রজন্ম ধরে ঐতিহ্যবাহী পদ্ধতিতে গুড় তৈরি করে আসছে। এখানকার মানুষ ঐতিহ্যগতভাবে খেজুর গাছ চাষ ও গুড় উৎপাদনে পারদর্শী। এই দক্ষতা এবং স্থানীয় প্রযুক্তি হাজারী গুড়কে একটি স্বতন্ত্র পরিচয় দিয়েছে।



চিত্র ১ : উৎপাদনের ভৌগোলিক এলাকা এবং মানচিত্র

জ) উৎসের প্রমাণ

শতবছর ধরে মানিকগঞ্জ জেলার হরিরামপুরের বিটকা অঞ্চলেই একমাত্র এই হাজারী গুড় তৈরি হয়ে আসছে (গুড়ের ছবি সংযুক্ত)। রানী দ্বিতীয় এলিজাবেথ গুড় খেয়ে সন্তুষ্ট হয়ে হাজারী পরিবারকে একটি স্বর্ণের সিলমোহর উপহার দেন (ছবি সংযুক্ত) যা দিয়ে অদ্যাবধি এইগুড়ে হাজারীগুড়ের সীল প্রদান করা হয়। স্বর্ণের সিলমোহরটি হাজারী পরিবারে আজও সংরক্ষিত রয়েছে।

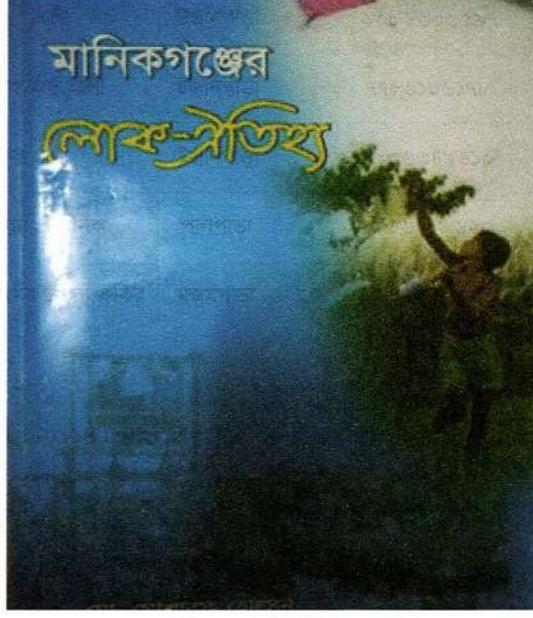


চিত্র ২ : হাজারীগুড়



চিত্র ৩ : রানী এলিজাবেথ প্রদত্ত সীলমোহর

মানিকগঞ্জের হাজারী গুড়ের ইতিহাস বেশ পুরাতন। ২০১৫ সালে প্রকাশিত 'মানিকগঞ্জের লোক-ঐতিহ্য' গ্রন্থের ৩৯৮ থেকে ৪০১ পৃষ্ঠায়ও হাজারী গুড়ের কথা উল্লেখ রয়েছে।



বইয়ের স্থিরচিত্র : মানিকগঞ্জের লোক-ঐতিহ্য

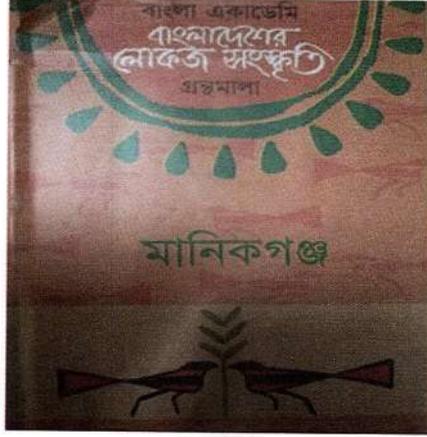
বইয়ে উল্লেখ আছে, “জনশ্রুতি আছে, এক সময় ঢাকার বিখ্যাত নবাব পরিবারের সদস্যরা “হাজারী গুড়” দিয়ে পায়ের ফিরনি, স্কীর তৈরি না হলে খেতেনই না। ঝিটকার “হাজারী গুড়” ছিল নবাবদের খাদ্য তালিকার অন্যতম আকর্ষণীয় ও পছন্দের উপাদান। শীতকালে নবাব পরিবারের গৃহিণীরা ঝিটকার হাজারী গুড়ের জন্য অগ্রহে অপেক্ষা করতেন। তাছাড়া আরও জানা যায়, এই হাজারীগুড় এদেশ থেকে তৎকালীন দিল্লীর বাদশা ও ইংল্যান্ডের রানীর কাছে পাঠানোর ব্যবস্থা করতেন বলে জানা যায়। এই বিখ্যাত হাজারী গুড় সম্পর্কে (১৯০১-১৯১১ খ্রি.) মি. এসকেলী সাহেবের যে মন্তব্য ছিল তা আমি নিম্নে উল্লেখ করে দিলাম :

The Cultivation of date palm is practically confined to the Western thanas of the district two third of the recorded trees being found in the small thana of Harirampur. Where 1.5 trees are found in every aeria. Jhitka in thana Harirampur is the Centre of the date suger (Gur) industry in the district “Hazari Gur” being deservedly famous for its purilys and flavours.

Mr. Ascoli (I.C.S.) finalreport on survey and settlement operations in the district of Dacca. (হোসেন, ২০১৫, পৃষ্ঠা: ৩৯৮)

মি. এসকেলীর মন্তব্য থেকে ধারণা করা যায় ঝিটকার খেজুর গাছ এবং হাজারী গুড় আমাদের দেশের এক বিশাল কৃষি শিল্প ছিল। এক সময় এশিয়া থেকে ইউরোপ পর্যন্ত ছড়িয়ে পড়েছিল এই হাজারী গুড়ের সুনাম।

ঝিটকাৰ বিখ্যাত হাজাৰী পৰিবাৰেৰ সপ্তম পুৰুষ মো. শামীম হাজাৰীৰ কাছ থেকে জানা যায়, আজ থেকে প্রায় আড়াইশত বছর আগে মানিকগঞ্জের হরিরামপুর থানার ঝিটকা গ্রামে মোহাম্মদ হাজাৰী নামে এক গুড় চাষী তাৰ নিজস্ব চিন্তা ও ফৰমূলা উদ্ভাবনেৰ মাধ্যমে খেজুৰেৰ রস থেকে বিশেষ পদ্ধতিতে ভিন্ন স্বাদ, গন্ধেৰ ও বৰ্ণেৰ পাটালী গুড় উদ্ভাবন কৰেন। পৰবৰ্তীতে তাৰ নামানুসাৰে ঐ পাটালী গুড় হাজাৰী গুড় হিসেবে পৰিচিতি লাভ কৰে। এই বিশেষ ধৰনেৰ গুড় আবিষ্কাৰেৰ পৰ থেকে রাজপথ থেকে রাজ দৰবাৰ পৰ্যন্ত এই গুড়েৰ সুনাম ছড়িয়ে পড়েছিল। দেশেৰ বিভিন্ন অঞ্চল থেকে হাজাৰী গুড় তৈৰিৰ ফৰমায়েশ আসতো ঝিটকা হাজাৰী বাড়ী। ঝিটকাৰ হাজাৰী পৰিবাৰেৰ অধঃস্তন সাত পুৰুষ হলেৰ যথাক্রমে মহাম্মদ হাজাৰী > জাকিৰ মাহমুদ > বাবুৰ আলি > মিনাজুদ্দিন > ইয়াছিন আলি > মহাম্মদ আলি > মো. শামীম হাজাৰী। (হোসেন, ২০১৫, পৃষ্ঠা: ৩৯৯)



বইয়েৰ স্থিৰচিত্ৰ : বাংলা একাডেমি বাংলাদেশেৰ লোকজ সংস্কৃতি গ্ৰন্থমালা

জুন ২০১৪ সালে প্ৰকাশিত 'বাংলা একাডেমি বাংলাদেশেৰ লোকজ সংস্কৃতি গ্ৰন্থমালা' গ্ৰন্থেৰ ৩৩৮ থেকে ৩৪৪ পৃষ্ঠায় হাজাৰী গুড়েৰ কথাৰ উল্লেখ রয়েছে।

বইয়ে উল্লেখ আছে, “ আজ থেকে প্রায় তিনশত বছর পূৰ্বে মানিকগঞ্জেৰ হরিরামপুর থানার ঝিটকা গ্রামে মোঃ হাজাৰী নামে এক গুড় চাষী তাঁৰ নিজস্ব চিন্তা ও কৌশল ব্যবহার করে খেজুৰেৰ রস থেকে বিশেষ পদ্ধতিতে ভিন্ন স্বাদ, গন্ধ ও বৰ্ণেৰ পাটালি গুড় তৈৰি কৰেন। পৰবৰ্তীতে তাঁৰ নামানুসাৰে এ পাটালি গুড় হাজাৰী গুড় হিসেবে পৰিচিতি লাভ কৰে। এই বিশেষ ধৰনেৰ গুড় আবিষ্কাৰেৰ পৰ থেকে রাজপথ থেকে রাজদৰবাৰ পৰ্যন্ত এই গুড়েৰ সুনাম ছড়িয়ে পড়েছিল। দেশেৰ বিভিন্ন অঞ্চল থেকে হাজাৰী গুড় তৈৰিৰ ফৰমায়েশ আসতো। ফলে এই গুড় তৈৰি তৎসময়ে বিশাল কৃষি শিল্পে রূপ নেয়। সেই আমলে এই গুড়েৰ বিশেষত্বেৰ জন্য মহকুমা প্ৰশাসক অনুমোদিত গুড়েৰ গায়ে মাৰ্কা বা সিল মাৰা হতো বলে জানা যায়। (বাংলা একাডেমি, ২০১৪, পৃষ্ঠা: ৩৩৮)

বাংলা একাডেমি কৰ্তৃক প্ৰকাশিত বাংলাদেশেৰ লোকজ সংস্কৃতি বইয়েৰ ৩৩৯ পৃষ্ঠা উল্লেখ রয়েছে, ০৮.০১.২০১২ তাৰিখ হাজাৰীগুড় বানানোৰ প্ৰক্ৰিয়া দেখাৰ জন্য শফিকুৰ রহমান চৌধুৰী (প্ৰধান সমন্বয়কাৰী) এবং সাইদুৰ রহমান বয়াতি (তথ্য সংগ্ৰাহক) ঝিটকা শিকদাৰপাড়া গাছিবাড়িতে যান। ঝিটকা কালই গ্ৰামেৰ নজরুল ইসলাম শিকদাৰ-এৰ সঙ্গে আলাপ কৰে জানা যায় প্ৰতি সেৰ হাজাৰীগুড় বিক্ৰি হতো দেড় টাকা বা দুই টাকা। গুড়েৰ উপৰ পাটাৰ বুকো হাজাৰী কথা লেখা থাকতো। গুড় এতই নরম ও মোলায়েম ছিল যে, একটি পাটাকে দুহাতে চাপ দিলে পাউডাৰেৰ মতো হয়ে যেতো এবং খেজুৰেৰ টাটকা রসেৰ স্ৰাণ বেৰ হতো (বাংলা একাডেমি, ২০১৪, পৃষ্ঠা: ৩৩৯)।

কথিত আছে হাজারী গুড়ের প্রথম প্রস্তুতকারক হাজারি প্রামাণিক একদিন সকাল বেলায় খেজুর গাছ থেকে রসের হাঁড়ি নিয়ে মাটিতে নামার পর গাছের গোড়ায় একজন দরবেশের মতো লোককে দেখতে পান। দরবেশ কাঁচা রস খেতে চান। হাজারি প্রামাণিক এক বাটি ভর্তি রস তাঁকে খেতে দেন। রস খেয়ে তিনি খুশি হন এবং বলেন, তোমার গুড় পৃথিবীর মধ্যে সর্বশ্রেষ্ঠ গুড় হবে এবং তোমার নামের সঙ্গে মিলিয়ে গুড়ের নাম হবে হাজারী গুড়। এরপর থেকে তিনি রস দিয়ে গুড় তৈরি শুরু করেন। ব্রিটিশ সরকারের লোকজন তার তৈরি গুড় খেয়ে খুশি হন এবং তার নাম অনুসারে গুড়ের সার্টিফিকেট বা লাইসেন্স দেন। সেই থেকে সাত পুরুষ ধরে হাজারি প্রামাণিক এর বংশধরেরা এই গুড় তৈরি করে আসছে। (বাংলা একাডেমি, ২০১৪, পৃষ্ঠা: ৩৩৯)

গুড় তৈরির প্রক্রিয়ায় লেখক বর্ণনা করেন, নির্দিষ্ট মৌসুমে গাছ থেকে রস সংগ্রহ থেকে শুরু করে গুড় বাজারজাত করা পর্যন্ত কতগুলো প্রক্রিয়া সম্পন্ন করা হয়। প্রক্রিয়াগুলো হলো রস সংগ্রহ, জ্বালানি সংগ্রহ, রস জ্বাল দেওয়া, সীল দেওয়া ও বাজারজাত করা। হাজারীগুড় প্রস্তুতের জন্য প্রথমে খেজুর গাছ কেটে রস সংগ্রহ করতে হয়। হাজারীগুড় বানাতে উন্নতমানের রস প্রয়োজন। কার্তিক মাসের শেষ এবং অগ্রহায়ণ মাসের প্রথম থেকেই খেজুর গাছ কেটে রস বের করার বিভিন্ন প্রক্রিয়া শুরু হয়। প্রথমে খেজুর গাছের মাথায় যেসব মরা পাতা বা ডগা আছে সেগুলো কেটে পরিষ্কার করা হয়। যারা এসব কাজ করে তাদেরকে গাছি বলা হয়। গাছেরা সপ্তাহের তিন দিন গাছ থেকে রস নামান। তিনদিন রোদে শুকানোর জন্য গাছকে বিশ্রাম দেয়া হয়। তারপর খেজুর গাছের মাথা ধারালো ছ্যান/ছেনি দিয়ে ভালোভাবে চেঁছে পরিষ্কার করে। বাঁশের তৈরি আট আঙুল লম্বা একটি নল বসিয়ে দেয়া হয়। নলটি কলসির/হাঁড়ির মুখে ঢুকিয়ে রশি দিয়ে গাছের ডগার সঙ্গে বেঁধে রাখা হয়। ফোঁটা ফোঁটা রস পড়ে কলসি ভরে যায়। গাছেরা সকাল বেলা গাছ থেকে কলসি নামিয়ে আনে। প্রথম কাটা রস হচ্ছে পাইল কাটা এবং দ্বিতীয় কাটা রস হচ্ছে শেষ কাটা। এক কেজি হাজারী গুড় বানাতে কমপক্ষে দশ কেজি রস লাগে। (বাংলা একাডেমি, ২০১৪, পৃষ্ঠা: ৩৩৯)

রস জ্বাল দেয়ার প্রক্রিয়ায় লেখক বর্ণনা করেন, বলক তোলা গরম পানি দিয়ে জালা (যে পাতিলে রস জ্বাল দেওয়া হয়) পরিষ্কার করে নিতে হয়। পয়ঃপরিষ্কার না হলে হাজারি গুড় ভালো হয় না। বাঁশের কঞ্চি দিয়ে তৈরি নালও গরম পানি দিয়ে ধুয়ে নিতে হয়। প্রথমে মাটির জালায় খেজুরের রস কাপড় দিয়ে ছেকে দিতে হয়। নারকেলের আঁচা দিয়ে ওরন বানাতে হয়। রস পাতিলে দেওয়া বা উঠানোর জন্য ব্যবহৃত হয় 'ওরন' বা চামচ। বাঁশের ডাঙার মাথায় লাগানো নারকেলের খোল বা মালই হচ্ছে ওরন। ধানের নাড়া দিয়ে রস জ্বাল দেওয়া হয়। রস জ্বাল দেওয়ার চুলোকে আঞ্চলিক ভাষায় বায়েন/বাইমা বলা হয়। চুলার সাতটি চোখ আছে। সাতটা চোখে সাতটা মাটির জালা বসানো হয়। একটি জালায় ওরন দিয়ে অল্প অল্প রস দেওয়া হয়। প্রথম জালাতে আধা কেজি পরিমাণ রস দিয়ে জ্বাল দেওয়া শুরু হয় আস্তে আস্তে। একটি পাত্রে যেখানে অনেক পরিমাণ রস জমা থাকে সেখান থেকে ওরন দিয়ে জালায় রস দেওয়া হয়। জো বা ফোট আসা পর্যন্ত রস দিতে থাকে। ছয়টা জালা থেকে ঘুরে ঘুরে একটা জালায় 'ফোট বা জো আনতে হয়। কারিগর বুঝতে পারেন কখন চুলা থেকে নামাতে হবে। চুলা থেকে নামিয়ে মাটিতে রাখা অন্য আরেকটি জালায় ঢালতে হয়। বাঁশের বা তালের ডাল বা খেজুরের ডাল দিয়ে নাকর বানাতে হয়। নাকর দিয়ে জালাতে ঢালা ফোটওয়ালা রস ১০/১৫ মিনিট ঘুঁটতে হয়। লোকজনকে সারাক্ষণ ব্যস্ততার মধ্যে থাকতে হয়। গুড় যতক্ষণ পর্যন্ত পাটা না হয় ততক্ষণ পর্যন্ত কোথাও যাওয়া যায় না। অবশেষে গুড় তৈরি হওয়ার পর এর উপর সিল দিতে হয়। সিলযুক্ত গুড় খাঁটি হাজারি গুড় বলে ধরে নিতে হবে। (বাংলা একাডেমি, ২০১৪, পৃষ্ঠা: ৩৪১)

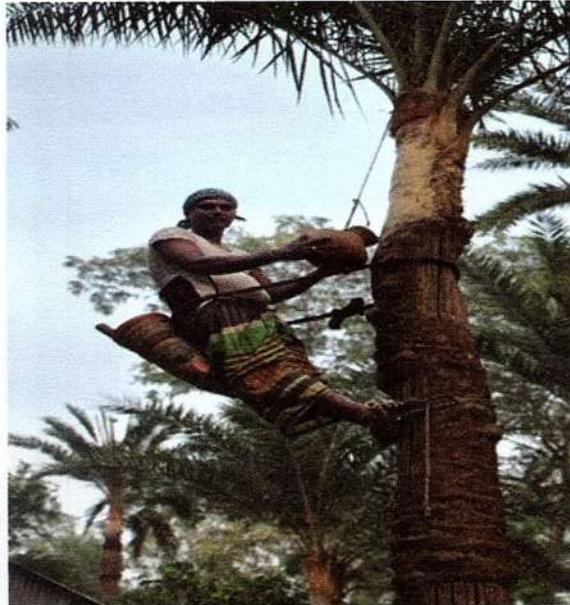
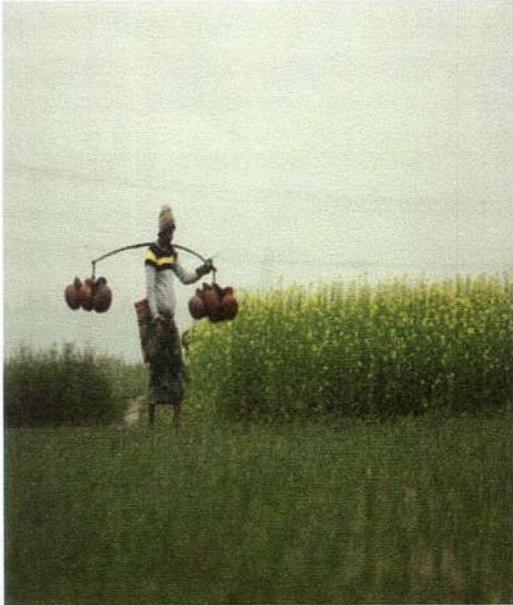
মানিকগঞ্জের হাজারী গুড়ের ইতিহাস সম্পর্কে বিস্তারিত জানা যায় চ্যানেল আই সম্প্রচারিত শাইখ সিরাজ এর উপস্থাপনায় 'হৃদয়ে মাটি ও মানুষ' এর ২০১৭ ও ২০২২ সনের ২টি পর্বে। পর্ব ২টিতে প্রখ্যাত মিডিয়া ব্যক্তিত্ব শাইখ সিরাজ হাজারী গুড় তৈরির ইতিহাস, হাজারী গুড় এর উৎপাদন পদ্ধতি, হাজারী গুড় উৎপাদনের সাথে সংশ্লিষ্ট হাজারী পরিবার ও গাছি পরিবারের সম্পর্কে বিস্তারিত জানতে পাওয়া যায়। (চ্যানেল আই, ২০১৭; চ্যানেল আই, ২০২২)

এছাড়াও বাংলাদেশ প্রতিদিন (২০২৪)-এর 'দেশের খবর' শিরোনামের প্রতিবেদনে ও একান্তর টিভির (২০২৪) একটি ভিডিও প্রতিবেদনে হাজারী গুড় উৎপাদনের বর্তমান বাস্তব চিত্র প্রতিফলিত হয়। প্রতিবেদন দুইটিতে হাজারী গুড়ের হাজার বছরের ঐতিহ্যের দিক সম্পর্কে আলোকপাত করা হয়েছে।

এটিএন নিউজ, যমুনা নিউজ, দেশ টিভি, চ্যানেল টুয়েন্টি ফোরসহ দেশের একাধিক প্রথিতযশা মিডিয়াতে মানিকগঞ্জের হাজারী গুড়ের তিনশত বছরের ঐতিহ্যের কথা তুলে ধরে একাধিক সংবাদ ও প্রতিবেদন উপস্থাপনা হাজারী গুড়ের ঐতিহ্যগত দিকটিকে তাৎপর্যমণ্ডিত করেছে। উল্লেখযোগ্য কিছু পত্রিকা/মিডিয়ায় প্রচারের রেফারেন্স তথ্যসূত্রে সংযুক্ত করা হয়েছে।

ঝ) পণ্যের উৎপাদনের পদ্ধতি

হাজারী গুড় তৈরির জন্য নির্ভরযোগ্য তাপমাত্রা ১৫-২০ ডিগ্রী সেলসিয়াস। ৪ দিন গাছ শুকিয়ে পরবর্তী ৩ দিন খেজুর গাছ থেকে রস সংগ্রহ করা হয়। সেই রসকে বিশেষভাবে প্রক্রিয়াজাত করে হাজারী গুড় তৈরি করা হয়। উন্নত মানের গুড় পেতে হলে দিনে পর্যাপ্ত সূর্যালোক এবং রাতে পর্যাপ্ত শীতল আবহাওয়ার প্রয়োজন যেটা নদী বিধৌত মানিকগঞ্জে বিশেষত ঝাটকা অঞ্চলে বিদ্যমান। নভেম্বর মাসে খেজুর গাছ কেটে বিশেষভাবে প্রস্তুত করা হয়। সাধারণত ডিসেম্বর থেকে ফেব্রুয়ারি পর্যন্ত খেজুর রস আহরণ করা হয়। সূর্যোদয়ের পূর্বেই সংগৃহীত খেজুর রসকে বিশেষ প্রক্রিয়ায় জ্বাল দিয়ে এবং ক্রমাগত নেড়ে এই গুড় তৈরি করা হয়। গুড় তৈরির পর তা ছাঁচে ফেলে ১৫-২০ মিনিট পর সীলমোহর প্রদান করা হয়। এই গুড় তৈরির পদ্ধতি অন্যান্য গুড় তৈরির পদ্ধতি থেকে সম্পূর্ণ আলাদা। মূলত খেজুর রসই এই গুড় তৈরির একমাত্র কাঁচামাল। মানিকগঞ্জ জেলার হরিরামপুর উপজেলার ঝাটকা অঞ্চলে এই গুড় তৈরি হয় এবং সমগ্র বাংলাদেশে বিক্রয় হয়ে থাকে। হাজারী গুড় উৎপাদন প্রক্রিয়ার ছবি সম্বলিত বিভিন্ন ধাপ নিম্নে উল্লেখ করা হলো :



চিত্র : ৪ গাছে হাড়ি স্থাপন করার জন্য নিয়ে যাওয়া হচ্ছে।

চিত্র : ৫ রস সংগ্রহের জন্য হাড়ি স্থাপন করা হচ্ছে।

i) সময়কাল : হাজারী গুড় উৎপাদনের জন্য কার্তিক মাস হতে ফাল্গুন মাস পর্যন্ত খেজুর গাছের পরিচর্যা ও রস সংগ্রহের উত্তম সময়।

ii) কাঁচা রস সংগ্রহ ও সংরক্ষণ পদ্ধতি : হাজারি গুড় বানাতে উন্নতমানের রস প্রয়োজন। হাজারী গুড়ের জন্য রস সংগ্রহের ক্ষেত্রে খেজুর গাছের মাথা ভিন্ন উপায়ে কাটতে হয়। ধারালো ছেনি দিয়ে রসুনের খোসার চেয়েও পাতলা করে গাছের মাথা কাটা লাগে। একাজের জন্য প্রয়োজন পড়ে দক্ষ গাছির। সাধারণ গাছির দ্বারা এই কাজ সম্ভব নয়। খেজুর গাছে বেঁধে দেওয়া হাড়ির মধ্যে কাঁচা রস সংরক্ষণ করা হয়। সপ্তাহের ৪ দিন গাছের রস সংরক্ষিত রেখে বাকি ৩ দিন রস সংগ্রহ করা হয়। প্রয়োজনবোধে বিশুদ্ধ রস সংরক্ষণের জন্য নেট ব্যবহার করা হয়। গাছি সাধারণত শেষ রাতে যখন দিনের তাপমাত্রা সর্বনিম্ন থাকে সেই সময়ে গাছে চড়েন রস সংগ্রহের জন্য। হাজারী গুড়ের জন্য যে ধরনের খেজুরের রস প্রয়োজন তা কেবল এই সময়েই সংগ্রহ করা সম্ভব। রোদ উঠার পর বা তাপমাত্রা বৃদ্ধি পাওয়ার পর সংগৃহীত রস দিয়ে মানসম্মত হাজারী গুড় তৈরি করা সম্ভব নয়।



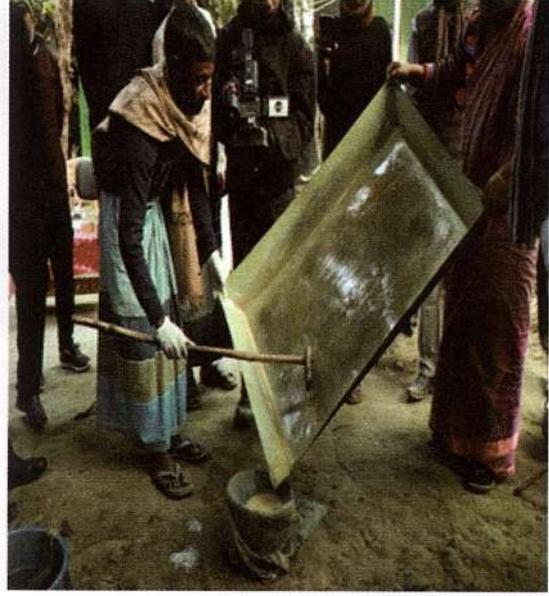
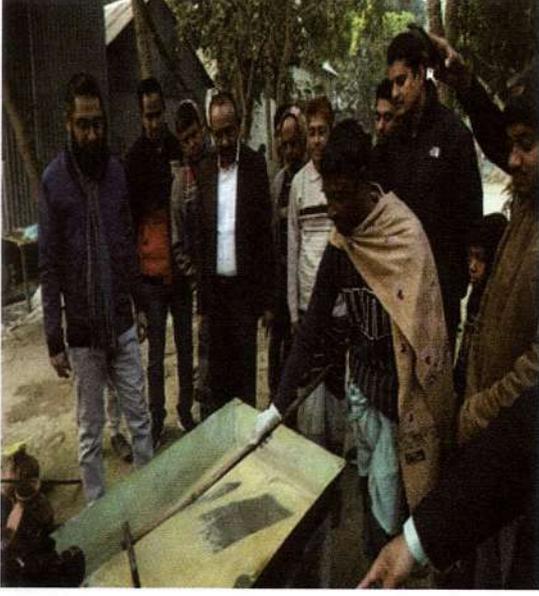
চিত্র : ৬ গাছ হতে রস সংগ্রহ করা হচ্ছে।

iii) সূর্যোদয়ের পূর্বেই সংগৃহীত খেজুর রসকে বিশেষ প্রক্রিয়ায় চাপালে সংরক্ষণ করে বাইনে (চুলায়) গুড় হওয়ার আগ পর্যন্ত জ্বাল/গরম করা হয়। (তিন হতে সাড়ে তিন ঘন্টা সময় লাগে)



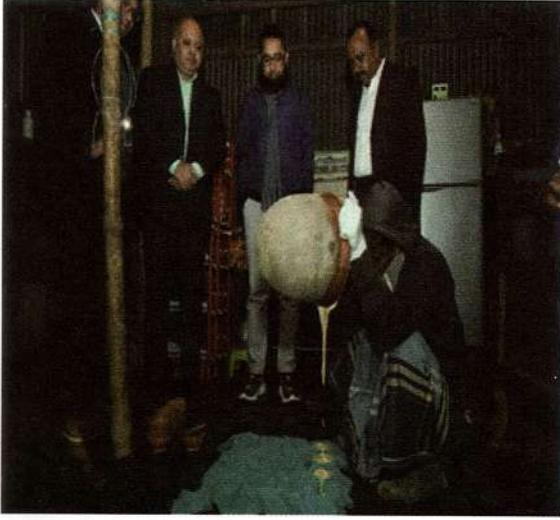
চিত্র : ৭ ও ৮ গুড় তৈরি করার জন্য রস জাল করা হচ্ছে।

iv) গুড় হওয়ার রস পরবর্তীতে নাহরে সংরক্ষণ করে ১/২ জন গাছি মিলে বাঁশের বা তালের ডাল বা খেজুরের ডাল দিয়ে তৈরীকৃত নাকর দিয়ে ২৫/৩০মিনিট ঘুঁটে হাজারী গুড়ের প্রাথমিক রূপ দেয়া হয় (ছবি সংযুক্ত)।



চিত্র : ৯ ও ১০ গুড় তৈরির পর পাত্রে সংগ্রহ করা হচ্ছে।

v) প্রাথমিক রূপ দেয়া হাজারী গুড় বিশেষ সময়কালীন বিশেষ পদ্ধতিতে এবং নির্দিষ্ট একটি সময়ের মধ্যে ডাহনের মধ্যে ঢেলে হাজারী গুড় উৎপাদন করা হয়। গুড় তৈরির পর তা ছাঁচে ফেলে ১৫-২০ মিনিট পর হাজারী গুড়ে/পাটালি গুড় এর মধ্যে হাজারী নামের বিশেষ সিল ব্যবহার করা হয়। (ছবি সংযুক্ত)

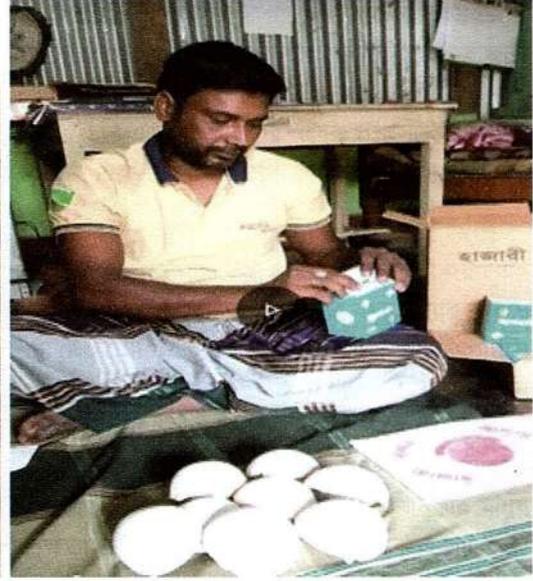


চিত্র : ১১ ও ১২ তৈরিকৃত গুড় ছাঁচে ফেলা হচ্ছে।



চিত্র : ১৩ তৈরিকৃত গুড় ছাচে ফেলা হচ্ছে।

vi) হাজারী গুড়কে বিশেষ ট্রেডমার্ক যুক্ত প্যাকিজিং করা হয়। প্রতিটি গুড় খন্ডের চাকতির আকার প্রায় ৩.৪/৩.৫ ইঞ্চির কাছাকাছি এবং ভর ২৫০ গ্রাম প্রায়। এই গুড় নরম, সুগন্ধযুক্ত, আলতো চাপ দিলেই ভেঙে হাজার টুকরো হয়ে যায়। (ছবি সংযুক্ত)



চিত্র : ১৪ ও ১৫ বাজারজাত করার জন্য প্রস্তুতকৃত হাজারী গুড়।



চিত্র : ১৬ হাজারী গুড়ের সারি



চিত্র : ১৭ হাজারী গুড়ের ভাঙ্গা টুকরা

এঃ অন্যান্য বৈশিষ্ট্য

এই গুড় নরম, সুগন্ধযুক্ত, আলতো চাপ দিলেই ভেঙে হাজার টুকরো হয়ে যায়।

ট) ব্যবহারকাল

প্রায় ৩০০ বছর পূর্বে মানিকগঞ্জের হরিরামপুর জেলার ঝিটকা অঞ্চলে মোঃ হাজারীর হাত ধরে হাজারী গুড়ের উৎপাদন শুরু। সেসময় হতে আজ অবধি হাজারী পরিবারের সদস্যরা বংশ পরম্পরায় হাজারী গুড় উৎপাদন করে আসছে। (বাংলা একাডেমি, ২০১৪, পৃষ্ঠা ৩৩৮)

ঠ) বাণিজ্যের প্রধান অঞ্চল

হাজারী গুড়ের বাণিজ্যিক প্রাণকেন্দ্র হলো মানিকগঞ্জ জেলার হরিরামপুর উপজেলার ঝিটকা অঞ্চল। ঝিটকার স্থানীয় বাজার, মানিকগঞ্জ সদরের দুধবাজার, সাটুরিয়া ও দৌলতপুর বাজারে হাজারী গুড় বিক্রি হয়। রাজধানী ঢাকার নিকটবর্তী হওয়ায় ও ব্যাপক চাহিদা থাকায় ঢাকাতেও হাজারী গুড় সরবরাহ করা হয়। রাজধানী ঢাকার বাইরেও পাবনা, সিরাজগঞ্জ, রাজবাড়ী, নারায়ণগঞ্জ, নরসিংদী, মুন্সিগঞ্জ জেলাসহ বাংলাদেশের অন্যান্য জেলাতেও হাজারী গুড় বিপণন করা হয়। দেশ ছাড়িয়ে বিদেশের মাটিতেও বর্তমানে হাজারী গুড় সরবরাহ করা হচ্ছে।

ড) পরিদর্শন কর্তৃপক্ষ : কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর এবং জেলা প্রশাসন, মানিকগঞ্জ।

ঢ) উৎপাদনকারীর তালিকা

হাজারী গুড় উৎপাদনকারী কৃষকদের তালিকা

ক্রঃ নং	নাম	পিতার নাম	গ্রাম	জাতীয় পরিচয়পত্র নম্বর	ইউনিয়ন	মোবাইল
১	সোহরাম হাজারী	মৃত: ইয়াছিন আলী	ঝিটকা শিকদার পাড়া	৫০৮৫৭৮৮১৪	বাল্লা	০১৭২৫০৩৩৭২৪
২	খন্দকার মিজানুর ইসলাম	মৃত: আলতাফ হোসেন	শিকদার পাড়া	১৯৩৬০৪৪৩১১	বাল্লা	০১৭৪৭৯৮৮৯৫৭
৩	মো: করিম	মো: নুর মোলা	ঝিটকা উজান পাড়া	১৪৮৬০৮৯৩৭৬	বাল্লা	০১৭৩২৪৩৪১৫৫
৪	মো: ছাফির খান	লাল খা	ঝিটকা শিকদার পাড়া	৩৭৬০৮৯২৯৬২	বাল্লা	০১৭০৮১৯৭৯৪৮
৫	মো: জাহিদ হাজারী	আব্দুল কাশেম	ঝিটকা শিকদার পাড়া	৬৮৮৫৬১৯৬৬৫	বাল্লা	-
৬	মো: সাহিদ হাজারী	আবুল কাশেম	ঝিটকা কলা হাটা	২৮৩৫৯৯৪৩৪০	বাল্লা	০১৭২৪৫২১৬৭৭
৭	সুকুর আলী	শেখ রহমত আলী	ঝিটকা কলা হাটা	৫৯৮৫৬৪৪৮৬২	বাল্লা	০১৭৩১২৫৭৩৯৬
৮	আকেজ আলী	ইমান আলী	ঝিটকা সরদার পাড়া	১৯৩৬০৮৯২৮১	বাল্লা	০১৭৯২১৫৯১৮৭
৯	মো: আব্দুস ছামাদ	কছিমদ্দিন	ঝিটকা সরদার পাড়া	৬৮৮৫৬৫৩৯৪৬	বাল্লা	০১৭৭৮২৫৯৪৪৮
১০	আব্দুস সাত্তার খন্দকার	সাহেব আলী খন্দকার	ঝিটকা শিকদার পাড়া	১০১৮০১৭০৯৩	বাল্লা	০১৭৩৩৯০৩৪৭৫
১১	আক্তার খন্দকার	সাহেব আলী খন্দকার	ঝিটকা শিকদার পাড়া	৪৬৩৬০৩১৭৫১	বাল্লা	০১৭৩৬৮৭৭৮৪৩
১২	সিদ্দিক সরদার	মিহাজ উদ্দিন	ঝিটকা শিকদার পাড়া	৬৪৩৫৬২০৩২০	বাল্লা	০১৭৭৬৭০০৫২
১৩	হালিম বেপারী	শের আলী	ঝিটকা মধ্যপাড়া	৬৮৮৫০২৫২৮৪	বাল্লা	০১৭৫৪৫৭৪৪৬৩
১৪	আব্দুল মজিদ শিকদার	আব্দুল হামিদ শিকদার	ঝিটকা শিকদার পাড়া	৪৬৩৫৬৬৪৫৫২	বাল্লা	০১৭৩৩৮৫৭৪১৭
১৫	শেখ জহির উদ্দিন	সোনামদ্দিন	খেরপাড়া	৫০৮৬০১৫০৩৭৬	বাল্লা	০১৭৫৭১৩৭৫৬৭
১৬	মোজাফ্ফর গায়ান	জলিল গায়ান	শ্রীকৃষ্ণপুর	৫৯৮৬১২১৯৩৬	বাল্লা	০১৭৬৭৭৩৩১০৫
১৭	মোঃ নুরুল ইসলাম	উফাজ উদ্দিন	মালুচী	৫৯৮৬৩১১৮৬৭	বাল্লা	০১৭০৫৩৪৩০১০
১৮	আব্দুল হালিম	নবা প্রামানিক	মালুচী	২৮৩৬২২৩৩১৯	বাল্লা	০১৩২৪৫২৮৯৭৮
১৯	শেখ বিলাল হোসেন	শেখ সোনামদ্দিন	গুনবরপাড়া	২৩৮৫৮৩১২৯৮	বাল্লা	০১৬০৪৪৩৮৪৬২
২০	আনোয়ার হোসেন	সুকুর আলী মোলা	উজানপাড়া	৮৬৮৬৩২০৫৮৪	গোপীনাথপুর	০১৭৩১৪২১২৬৯

ক্রঃনং	নাম	পিতার নাম	গ্রাম	জাতীয় পরিচয়পত্র নম্বর	ইউনিয়ন	মোবাইল
২১	মোঃ মোজাফ্ফর মোল্লা	সুকুর আলী মোল্লা	উজানপাড়া	৫৬১২৮৫৮৮৩৫০৮৬	গোপীনাথপুর	০১৭২৭৭৭৮৯৫২
২২	মোঃ সফিকুল	সুকুর আলী	উজানপাড়া	২৩৮৬৩০৬৫৯৭	গোপীনাথপুর	০১৭২৭৭৭৮৯৫২
২৩	মোঃ ওহাব আলী	মোহাম্মাদ আলী	উজানপাড়া	৭৭৮৬১০৬১৭৮	গোপীনাথপুর	০১৭৪৯৬১৯৮৪৭
২৪	মোঃ ইব্রাহিম মোল্লা	সুকুর আলী	উজানপাড়া	১৯৩৬৩৪৯৬১০	গোপীনাথপুর	০১৭১৬৯২৩৫৫১১
২৫	আকতার প্রামানিক	লালন প্রামানিক	পালপাড়া	১৯৩৬২১৮৬২৫	গোপীনাথপুর	০১৭৭১২৪৭১৩৯
২৬	মোঃ মোতাহের	আমের উদ্দিন ফকির	মজমপাড়া	২৩৮৬৩০৯৭০০	গোপীনাথপুর	০১৮১৫২৪৭৪০৬

তথ্যসূত্র :

- বাংলা একাডেমি (সম্পা.) (২০১৪) বাংলাদেশের লোকজ সংস্কৃতি গ্রন্থমালা, ঢাকা: বাংলা একাডেমি, ঢাকা, মোঃ আলতাফ হোসেন
- হোসেন, মোঃ মোশারফ (২০১৫) মানিকগঞ্জের লোক-ঐতিহ্য, ৩৮, বাংলা বাজার, ঢাকা-১১০০, স্কয়ার পাবলিকেশন
- এটিএন নিউজ (২০২৪) [ফেসবুক ভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান : <https://www.facebook.com/share/v/17yK9eHs7J/?mibextid=wwXIfr> (প্রবেশের তারিখ: ৬ নভেম্বর ২০২৫)।
- দেশটিভি (২০২৪) [ফেসবুকভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান : <https://www.facebook.com/deshtvnews/videos/2406072963060180/?app=fbl> (প্রবেশের তারিখ: ৬নভেম্বর২০২৫)।
- বাংলাদেশ প্রতিদিন (২০২৪) ‘দেশের খবর প্রতিবেদন’, বাংলাদেশ প্রতিদিন, ১০ ডিসেম্বর। প্রাপ্তিস্থান : <https://www.bd-pratidin.com/country/2024/12/10/1059819> (প্রবেশের তারিখ : ৬নভেম্বর ২০২৫)।
- একাত্তর টিভি (২০২৪) [ফেসবুকভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান : https://fb.watch/z3NZ_vmlJf/ (প্রবেশের তারিখ: ৬ নভেম্বর ২০২৫)।
- দৈনিক টেলিগ্রাম (২০২৪) [ফেসবুকভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান : <https://www.facebook.com/share/v/1BfLFJoFf4/> (প্রবেশের তারিখ : ৬ নভেম্বর ২০২৫)।
- এটিএননিউজ (২০২৪) [ইউটিউবভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান : https://zoutu.be/50z1Cr1AsNQ?si=acSeihBNY_zl7s0L (প্রবেশের তারিখ: ৬ নভেম্বর ২০২৫)।
- একাত্তরটিভি (২০২৪) [ফেসবুকভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান : <https://fb.watch/z3J4QBKO0r/> (প্রবেশের তারিখ : ৬ নভেম্বর ২০২৫)।
- নিউজ ২৪ (২০২৪) [ইউটিউবভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান : https://zoutu.be/a1A_YwX69HE?si=pjFGTfKkElkBSDz- (প্রবেশের তারিখ : ৬ নভেম্বর ২০২৫)।

১১. আজকের পত্রিকা (২০২৪) [ইউটিউবভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান :
<https://zoutu.be/tBjkQn76Atk?si=JwVsPrDCI2ctXWAK> (প্রবেশের তারিখ: ৬ নভেম্বর, ২০২৫)।
১২. এটিএন নিউজ (২০২৪) [ফেসবুক ভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান :
<https://www.facebook.com/share/v/1A5S6rYv2i/?mibextid=D5vuiZ> (প্রবেশের তারিখ: ৬ নভেম্বর, ২০২৫)।
১৩. চ্যানেল ২৪ (২০২৪) [ফেসবুক ভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান:
<https://www.facebook.com/share/v/17jVMiqgq5/?mibextid=D5vuiZ> (প্রবেশের তারিখ: ৬ নভেম্বর, ২০২৫)।
১৪. সময় নিউজ (২০২৪) [ফেসবুক ভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান :
<https://www.facebook.com/share/v/18zWzU6BPQ/?mibextid=D5vuiZ>
(প্রবেশের তারিখ : ৬ নভেম্বর, ২০২৫)।
১৫. দীপ্তিভিডি (২০২৪) [ফেসবুক ভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান:
<https://www.facebook.com/deeptokrishibd/videos/1977862649391758/?mibextid=NnVzG8>
(প্রবেশের তারিখ : ৬ নভেম্বর ২০২৫)।
১৬. আমাদের সময় (২০২৪) [ফেসবুক ভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান:
<https://www.facebook.com/share/v/1AD5NkK4o9/?mibextid=D5vuiZ>
(প্রবেশের তারিখ: ৬ নভেম্বর, ২০২৫)।
১৭. আজকের পত্রিকা (২০২৪) [ফেসবুক ভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান:
<https://www.facebook.com/share/v/1BUzfKkkbR/?mibextid=D5vuiZ>
(প্রবেশের তারিখ: ৬ নভেম্বর, ২০২৫)।
১৮. রাইজিংবিডি (২০২৪) 'প্রতি মুহূর্তের খবর', [ফেসবুক ভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান:
<https://www.facebook.com/share/v/1Y6PXx2WHb/?mibextid=D5vuiZ>
(প্রবেশের তারিখ: ৬ নভেম্বর, ২০২৫)।
১৯. এসএটিভি (২০২৪) [ফেসবুক ভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান:
<https://www.facebook.com/share/v/1933QhMnrw/?mibextid=D5vuiZ>
(প্রবেশের তারিখ: ৬ নভেম্বর, ২০২৫)।
২০. যমুনা টিভি (২০২৩) [ইউটিউব ভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান: <https://www.youtube.com/watch?v=aeKaYvhKkgA>
(প্রবেশের তারিখ: ৬ নভেম্বর, ২০২৫)।
২১. চ্যানেল আই (২০২২) [ইউটিউব ভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান: <https://www.youtube.com/watch?v=9MZUo9Y5Jlg->
(প্রবেশের তারিখ : ৬ নভেম্বর, ২০২৫)।
২২. চ্যানেল আই (২০১৭) [ইউটিউব ভিডিও]। প্রাপ্তিস্থান: <https://www.youtube.com/watch?v=OG6Hnwxppsk>
(প্রবেশের তারিখ : ৬ নভেম্বর, ২০২৫)।

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.