

Department of Patents, Industrial Designs and Trademarks

Ministry of Industries



পেটেন্ট, শিল্প-নকশা ও ট্রেডমার্কস অধিদপ্তর	
ডকেট নং-	তারিখ-
(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	

THE GEOGRAPHICAL INDICATION (GI) JOURNAL

“রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম”

GI Journal No. 66

Published on : 20 AUG 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 ফিসসহ 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, 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 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, যথাঃ-
 - (ক) নিম্নবর্ণিত বিষয়াদি উল্লেখপূর্বক সংশ্লিষ্ট পণ্যের ভৌগোলিক নির্দেশক সম্পর্কিত একটি বিবৃতি-
 - (অ) পণ্যটি উৎপাদিত হইবার সুনির্দিষ্ট অঞ্চল বা এলাকা ;
 - (আ) উক্ত অঞ্চল, ভূখন্ড বা, ক্ষেত্রমত, এলাকায় উৎপাদিত হইবার ফলে পণ্যটিতে নিহিত সুনাম, গুণাগুণ ও অনন্য বৈশিষ্ট্য ;
 - (ই) উক্ত অঞ্চল, ভূখন্ড 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, ভূখন্ড 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, ভূখন্ড বা এলাকার মানচিত্রের (মানচিত্র প্রকাশকের পদবি, নাম ও ইস্যুর তারিখ উল্লেখক্রমে) তিনটি প্রত্যাখিত কপি ;

- (এ৩) 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, ভূখন্ড 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 সম্মুখি অনুযায়ী আবেদনটি পেশ করিবার তারিখ, উহার রাষ্ট্রের নাম, ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যটির বিবরণ, আবেদনপত্রে উল্লিখিত শ্রেণি এবং পণ্য সম্বলিত তথ্যাদি প্রত্যয়ন ও সত্যায়ন-পূর্বক 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
ফোনঃ ৮৮-০২-২২৩৩৮০৬৯৬
ফ্যাক্সঃ ৮৮-০২-৯৫৫৬৫৫৬
ই-মেইলঃ dg@dpdt.gov.bd
Web: www.dpdt.gov.bd

ভৌগোলিক নির্দেশক আবেদন নং-১০৪
আবেদনের তারিখ : ০৯-১০-২০২৫ খ্রি.

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য “রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম” 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 : “রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম”

শ্রেণি : ২৯ ও ৩০

ক) আবেদনকারীর নাম : জেলা প্রশাসক, রাজবাড়ী।

খ) ঠিকানা : জেলা প্রশাসকের কার্যালয়, রাজবাড়ী।

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

ঘ) প্রকার : এক প্রকার সুস্বাদু মিষ্টি।

ঙ) স্পেসিফিকেশন :

১) “রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম” গরুর খাঁটি দুধের ছানার তৈরি এক প্রকার হালকা রসালো মিষ্টি।

২) এটি লম্বা আকৃতির ; যার অভ্যন্তরভাগ রসালো নরম এবং উপরিভাগ শুকনো।

৩) এটি তৈরির প্রধান উপাদান গরুর খাঁটি দুধের ছানা, চিনি এবং দুধের ক্ষীর। এতে প্রয়োজনীয় পরিমাণ ময়দা ও পানির সংমিশ্রণের প্রয়োজন হয়।

৪) এটির সুস্বাদু হওয়া নির্ভর করে বিশুদ্ধভাবে দুধের ছানা ও ক্ষীর তৈরির উপর।

৫) এটির প্রস্তুতির উপাদানসমূহ স্থানীয়ভাবে সংগৃহীত হয়।

৬) রাজবাড়ী জেলার পদ্মা নদী তীরবর্তী বিস্তীর্ণ চরাঞ্চলে গো-চারণ ভূমি থাকায় সেখানকার ঘাস গরুর প্রধান খাদ্য হিসেবে ব্যবহৃত হওয়ায় বিশুদ্ধ মানের গরুর দুধ সংগ্রহ সহজ হয়।

৭) স্থানীয়ভাবে সংগৃহীত গরুর দুধের ছানা দিয়ে চমচমের মূল অবয়ব ও ক্ষীর এবং চিনি দিয়ে রস তৈরি করা হয়।

৮) পদ্মাকন্যা রাজবাড়ী জেলার পদ্মা নদী তীরবর্তী বিস্তীর্ণ চরাঞ্চলের গো-চারণ ভূমি, পানি এবং আবহাওয়া ও জলবায়ু গরু প্রতিপালন এবং গরুর খাঁটি দুধ সংগ্রহের অনুকূল ; যা ক্ষীর চমচম তৈরি এবং এর গুণগত মান নিশ্চিতকরণের অন্যতম নিয়ামক।

৯) রাজবাড়ীর ময়রাদের (মিষ্টি তৈরির কারিগর) সুদীর্ঘ সময়ের অভিজ্ঞতা ও দক্ষতা ক্ষীর চমচম তৈরিতে বিশেষ ভূমিকা রাখে।

১০) ক্ষীর চমচমের গুরুত্বপূর্ণ বিশেষত্ব হচ্ছে-এর মূল অবয়ব মৌমাছির বাসা সদৃশ করে তৈরি করা হয় ; যার কারণে চমচমের ভিতরে রস ধরে রাখে এবং উপরিভাগে ক্ষীরের প্রলেপ চমচমের বহিরাংশকে শুকনো রাখে।

চ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের বর্ণনা :

পদ্মাকন্যা রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম শতবর্ষ প্রাচীন এক অনন্য মিষ্টান্ন ঐতিহ্য, যার উৎপত্তি আজ থেকে প্রায় একশ বছর পূর্বে লালমোহন তেওয়ারির হাতে। তাকেই রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচমের প্রবর্তক ও জনক হিসেবে গণ্য করা হয়। বিশুদ্ধ দুধের ক্ষীর, নিখুঁত কারিগরি ও সময়নিষ্ঠ প্রক্রিয়ায় প্রস্তুত এই চমচমের স্বাদ অতুলনীয়-নরম, রসালো ও সুবাসিত, যা একবার খেলে সহজে ভোলা যায়না। কালক্রমে এই মিষ্টি শুধু রাজবাড়ী বা দেশের মধ্যেই সীমাবদ্ধ থাকেনি; প্রবাসী বাংলাদেশি ও মিষ্টি ব্যবসায়ীদের মাধ্যমে এটি ইউরোপ, আমেরিকা, মধ্যপ্রাচ্য ও এশিয়ার বিভিন্ন দেশে সমানভাবে জনপ্রিয়তা লাভ করেছে। বর্তমানে রাজবাড়ী শহরসহ জেলার বিভিন্ন এলাকায় নির্মল কুমার সাহা (ভাদুসাহা) ভাতৃদ্বয়ের উত্তরসূরি, সুদ্বিপ ভৌমিক, আসানন্দ ঘোষ ও রঞ্জিতপাল, বিদু মোল্লা, আব্দুর রব মোল্লা, গোলাম কাদের, মনি মোল্লা, হোসেন আলীসহ বহু অভিজ্ঞ ময়রা বংশপরম্পরায় ক্ষীর চমচম তৈরি করে আসছেন। ঐতিহ্য, স্বাদ ও গুণগত মানের সমন্বয়ে রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম আজ দেশ-বিদেশে এক সুপ্রতিষ্ঠিত নাম।

ছ) উৎপাদকের ভৌগোলিক এলাকা এবং মানচিত্র :

রাজবাড়ী জেলার প্রায় সব উপজেলাতেই কম বেশি ক্ষীর চমচম তৈরি এবং বিক্রি হয়। ঐতিহ্যবাহী ক্ষীর চমচম ব্রিটিশ শাসনামল থেকে প্রস্তুত করা শুরু হয়। তৎকালীন গোয়ালন্দ মহকুমাতে লালমোহন তেওয়ারি এই মিষ্টি তৈরি শুরু করেন। সেই সময়ে স্থানীয় জমিদার ও ব্রিটিশদের নিকট এই মিষ্টি ব্যাপকভাবে পরচিতি লাভ করে। বর্তমানে রাজবাড়ী জেলা শহরসহ জেলার সকল উপজেলাতেই ক্ষীর চমচম তৈরি এবং বিক্রি হচ্ছে। বিশেষ করে রাজবাড়ী শহরের মিষ্টিপট্টিতে এই মিষ্টি বেশি উৎপাদন এবং বিক্রি হয়ে থাকে। বর্তমানে মিষ্টি দোকানদার এবং ই-কর্মাস উদ্যোক্তারা অনলাইনে রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম বিক্রি করেন।

রাজবাড়ী শহরসহ উপজেলায় আনুমানিক শ'খানেক দোকানে ক্ষীর চমচম উৎপাদন ও বিক্রি হয়। তার মধ্যে উল্লেখযোগ্য হলো: নির্মল মিষ্টান্ন ভাণ্ডার, শংকর মিষ্টান্ন ভাণ্ডার, হোসেন মিষ্টান্ন, জিকে সুইটস, হীরালাল মিষ্টান্ন ভাণ্ডার, ভরত মিষ্টান্ন ভাণ্ডার। ক্ষীর চমচম কেজি প্রতি ৪৫০-৪৯০ টাকা দরে বিক্রি করা হয়।



ছবি ১ : রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম উৎপাদন এলাকার মানচিত্র

জ) উৎসের প্রমাণ (ঐতিহাসিক দলিল) : শতবর্ষ পূর্ব থেকেই অব্যাহতভাবে রাজবাড়ীতে ক্ষীর চমচম তৈরি ও বিক্রি হয়ে আসছে। শত বছর পূর্বে লালমোহন তেওয়ারি নামের এক মিষ্টি ব্যবসায়ী রাজবাড়ী শহরের মিষ্টিপট্টিতে ক্ষীর চমচম তৈরি ও বিপণন শুরু করেন। ১৯৪৭ সালে ব্রিটিশ উপনিবেশ থেকে পাকিস্তান ও ভারত স্বাধীন হওয়ার প্রাক্কালে লালমোহন তেওয়ারির পরবর্তী প্রজন্ম দেশ ত্যাগ করে ভারতে চলে যাওয়ার পর তাদের কর্মচারী নিতাই দাস এবং সমসাময়িক উপেন্দ্র নাথ ঘোষ, অভিমান্য কুন্ডু (বেগি কুন্ডু) ও আব্দুর রব মোলা মিষ্টিপট্টি এলাকাতেই ক্ষীর চমচম তৈরি ও বিক্রি অব্যাহত রাখেন। রাজবাড়ী শহরের স্টেশন রোড তথা মিষ্টি পট্টিতে অবস্থিত শতবর্ষ প্রাচীন কালীমন্দিরের সাথে পাংশা থেকে আগত মনি ঠাকুর নামের এক মিষ্টি ব্যবসায়ী ১৯৫৬-৫৭ সালে মিষ্টির দোকান দিয়ে চমচম তৈরি ও বিক্রি শুরু করেন। ঐ মনি ঠাকুরের দোকানে নির্মল কুমার সাহা (যিনি ভাদু সাহা নামে সমধিক পরিচিত) ক্ষীর চমচম তৈরির কাজ শিখেন এবং তিনি নিজেই ১৯৬৩ সালে শহরের পানবাজারে জনৈক নিত্যলাল সাহার নিকট দোকান ভাড়া নিয়ে সেখানে চমচম তৈরি ও বিক্রি শুরু করেন। রাজবাড়ীতে লালমোহন তেওয়ারির প্রস্তুতকৃত ক্ষীর চমচমকে একটি আধুনিক শিল্পে রূপদান করেন নির্মল কুমার সাহা (ভাদু সাহা)। পরবর্তীতে নির্মল কুমার সাহার আরেক ভাই শংকর কুমার সাহা শহরের টিনপট্টিতে মিষ্টির দোকান দিয়ে ক্ষীর চমচম তৈরি ও বিক্রি শুরু করেন। ১৯৭৯-৮০ সালের দিকে মিষ্টিপট্টিতে সুভাষ ভৌমিক ও তার ভাই প্রদীপ ভৌমিক এবং পরবর্তীতে ২০০৩ সালে থেকে তাদের ছোট ভাই সুদীপ ভৌমিক 'আদি লালমোহন তেওয়ারি মিষ্টান্ন ভান্ডার' নামে মিষ্টির দোকান দিয়ে 'রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম' তৈরি ও বিপণন করে আসছেন।

২০১১ সালে প্রথম প্রকাশিত লেখক খালেদ সালাহউদ্দিন (জগলুল) লিখিত “স্মৃতির শহর রাজবাড়ী (১ম খণ্ড)” নামক বইটির ৫১ ও ৫২ পৃষ্ঠায় উল্লেখ আছে-“১৮৭০ দশকে চতরার উত্তর পাড়টা উলুয়ার চর বা উলুখাগড়ার চর পশ্চিম পাড়টা কুমোড় পাড়া নামেই পরিচিত ছিল বলে জানা যায়। পর্যাপ্ত ফাঁকা জায়গা পাওয়ায় গুচ্ছাকারে বিভিন্ন ব্যবসা প্রতিষ্ঠানগুলো গড়ে ওঠে। বসতিও তাই। মিষ্টিপট্টি, ঘোষপট্টি, নাপিতপট্টি, পালপট্টি, হালদার পাড়া, পেয়াদা পাড়া, গাড়োয়ান পট্টি, হোটেল পট্টি, খলিফা পট্টি, কাপড় পট্টি, ঝালাই পট্টি, বাতাসা বা ময়রা পট্টি, মাড়োয়ারী পট্টি, কামার পট্টি, মেথর পট্টি ও রেলের আগমনের পরে স্থাপিত হয়। তেমনি উকিল পাড়া, খ্রীষ্টানপাড়া, দাসপাড়া, মোল্লা পাড়া, মন্ডল পাড়া ১৮৭১ সালের পরে স্থাপনা পায়।”

মিষ্টি ব্যবসায়ী জনাব সুদ্বিপ ভৌমিক জানান যে, “শতবর্ষেরও বেশি আগে লালমোহন তেওয়ারি নামের একজন মিষ্টির কারিগর প্রথম রাজবাড়ীতে এই ক্ষীর চমচম তৈরি শুরু করেন। তখন রাজবাড়ী ছিল পদ্মা নদীকেন্দ্রিক একটি গুরুত্বপূর্ণ জনপদ। এখানকার খাঁটি দুধ, পরিষ্কার পানি আর দক্ষ কারিগরদের হাতে তৈরি ক্ষীর চমচম দ্রুত জনপ্রিয় হয়ে ওঠে। এর স্বাদ ছিল নরম, ভেতরে ক্ষীর ভরা, বাইরে হালকা শক্ত। কিন্তু মুখে দিলেই গলে যেত। সেই স্বাদ আজও বদলায়নি। তখন রপ্তানি না থাকলেও নৌপথে ফরিদপুর, ঢাকা পর্যন্ত নিয়ে যাওয়া হতো। এটা শুধু মিষ্টি নয়, রাজবাড়ীর ঐতিহ্য। ‘রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম’ কেবল একটি মিষ্টির নাম নয়-এটি এই জনপদের ইতিহাস, শ্রম আর গর্বের প্রতীক।”

প্রবীণ ব্যক্তি দুলাল পাল জানান যে, “ঐতিহ্যবাহী ক্ষীর চমচম ব্রিটিশ শাসনামল থেকে প্রভুত করা শুরু হয়। তৎকালীন লালমোহন তেওয়ারি এই মিষ্টি তৈরি শুরু করেন। সেই সময়ে স্থানীয় জমিদার ও ব্রিটিশদের নিকট এই মিষ্টি ব্যাপকভাবে পরিচিতি লাভ করে। ফলে ধীরে ধীরে এটি রাজবাড়ীর পরিচয় হয়ে দাঁড়ায়। রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম কেবল একটি খাবার নয়, এটি এই অঞ্চলের সামাজিক ও সাংস্কৃতিক ইতিহাসের অংশ। অতিথি আপ্যায়নে, সামাজিক অনুষ্ঠানে ক্ষীর চমচম অপরিহার্য ছিল। রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম স্বাদে যেমন অনন্য, তেমনি এর ঐতিহ্যও সমৃদ্ধ। বর্তমানে এটি জিআই পণ্য হিসেবে স্বীকৃতি পাওয়ার যোগ্য।”

হোসেন মিষ্টান্ন ভাণ্ডারের মিষ্টি ব্যবসায়ী জনাব মোঃ নুরুল্লাহী বাবু জানান যে, “ব্রিটিশ শাসন আমল থেকে রাজবাড়ীতে ক্ষীর চমচম প্রচলিত ছিলো। স্বাধীনতার পূর্ব হতে লালমোহন তেওয়ারি সম্প্রদায় রাজবাড়ীতে মিষ্টি ব্যবসা শুরু করেন এবং তাদের হাত ধরেই পরবর্তীতে রাজবাড়ীতে ক্ষীর চমচম সম্প্রসারিত হয়। এ ধারাবাহিকতায় অনেক দোকানদার বর্তমানে ক্ষীর চমচম তৈরি করছেন এবং বিক্রি করছেন। এছাড়া পাকিস্তান আমল থেকে রাজবাড়ী লালমোহন তেওয়ারির পরবর্তীতে মাহতাব খান তৎকালীন সময়ে রাজবাড়ী প্রেসক্লাব সংলগ্ন ক্ষীর চমচম ও অন্যান্য মিষ্টির ব্যবসা শুরু করেন এবং বিক্রি করেন। পরবর্তীতে ভাদুসাহা, শংকর সাহা, হোসেন আলী, আব্দুর রব মোল্লা, গোলাম কাদের মনি মোল্লা এদের হাত ধরে গত ২০২০ সাল পর্যন্ত ক্ষীর চমচম উৎপাদন এবং সরবরাহ অব্যাহত আছে। এর পরবর্তীতে মিষ্টি বাড়ী, হীরালাল, নয়া টেস্টসহ বেশ কিছু প্রতিষ্ঠান বর্তমানে ক্ষীর চমচম বিক্রি করছেন। ‘রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম’ তৈরির ইতিহাস, এটা শুধু একটা মিষ্টি না-এটা আমাদের শৈশব, আমাদের স্মৃতি, আর রাজবাড়ীর গর্ব।”

মিষ্টি ব্যবসায়ী জনাব গোলাম গাউস (লাল) জানান যে, “ব্রিটিশ শাসন আমলে লালমোহন তেওয়ারি সর্বপ্রথম রাজবাড়ী জেলায় ক্ষীর চমচমসহ অন্যান্য মিষ্টি তৈরি ও বিপণন শুরু করেন। মিষ্টি পট্টির ক্ষীর চমচমের প্রবর্তক লালমোহন তেওয়ারির মিষ্টির দোকান ও কারখানায় কর্মরত বিপুলসংখ্যক কর্মচারী/কারিগর ক্ষীর চমচম তৈরিতে পারদর্শী হয়ে উঠে। পরবর্তীতে বিদু মোল্লা, আব্দুর রব মোল্লা, গোলাম কাদের, মনি মোল্লা, হোসেন আলী, ভাদুসাহা, শংকর সাহা প্রসিদ্ধ এই ক্ষীর চমচম প্রভুত ও বিপণন করে আসছে। যা বর্তমানে দেশে ও বিদেশে প্রচুর সুনাম অর্জন করেছে। এরই ধারাবাহিকতায় ২০০৩ সালে লালমোহন তেওয়ারি নামক মিষ্টির দোকানটি সুদ্বিপ ভৌমিক “আদি লালমোহন তেওয়ারি মিষ্টান্ন ভাণ্ডার” নামে মিষ্টির দোকান দিয়ে অদ্যাবধি ‘রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম’ সুনামের সাথে তৈরি ও বিপণন করে আসছেন। আমি মনে করি, রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচমের আন্তর্জাতিক বাজারে বড় সম্ভাবনা আছে।

এখন ইউরোপ, মধ্যপ্রাচ্য ও আমেরিকায় বাঙালি কমিউনিটির চাহিদা অনেক। স্বাস্থ্যসম্মত উৎপাদন, উন্নত প্যাকেজিং ও সরকারি সহযোগিতা পেলে নিয়মিত রপ্তানি সম্ভব। স্বাদে এর আলাদা পরিচিতি আছে-অতিরিক্ত মিষ্টি নয়, ক্ষীরের ভারসাম্যপূর্ণ স্বাদ। এটা বিদেশিরাও পছন্দ করে। ব্র্যান্ডিং করা গেলে রাজবাড়ীর নাম বিশ্বে আরও পরিচিত হবে।”

প্রবীন ব্যক্তি জনাব পরিমল কুমার সাহা জানান যে, “ঐতিহ্যবাহী ক্ষীর চমচম ব্রিটিশ শাসনামল থেকে প্রস্তুত করা শুরু হয়। তৎকালীন লালমোহন তেওয়ারি এই মিষ্টি তৈরি শুরু করেন। পরবর্তীতে ১৯৬৩ সালে নির্মল কুমার সাহা (যিনি ভাদু সাহা নামে সমধিক পরিচিত) শহরের পান বাজারে দোকান দিয়ে চমচম তৈরি ও বিক্রি শুরু করেন। রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচমকে একটি আধুনিক শিল্পে রূপদান করেন নির্মল কুমার সাহা (ভাদু সাহা)। বর্তমানে ক্ষীর চমচমের পাইওনিয়ার বা অগ্রদূত হিসেবে গণ্য করা হয় নির্মল কুমার সাহা (ভাদু সাহা)-কে। এছাড়া আমাদের পরিবার তিন প্রজন্ম ধরে ক্ষীর চমচম তৈরি করছে। রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচমের প্রধান বৈশিষ্ট্য হলো এর ভেতরের ঘন ক্ষীর আর মোলায়েম ছানা। এই স্বাদ অন্য কোথাও পাওয়া যায়না। সারা বছরই চাহিদা থাকে, তবে ঈদ, পূজা, বিয়ে ও উৎসবের সময় চাহিদা কয়েকগুণ বেড়ে যায়। ঢাকার পাশাপাশি চট্টগ্রাম, সিলেট এমনকি বিদেশে থাকা প্রবাসী বাঙালিরাও রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম অর্ডার করেন। এখন ফ্রিজিং ও প্যাকেটজাত ব্যবস্থার কারণে সীমিত আকারে বিদেশে পাঠানো সম্ভব হচ্ছে। এটা আমাদের জন্য গর্বের বিষয়।”

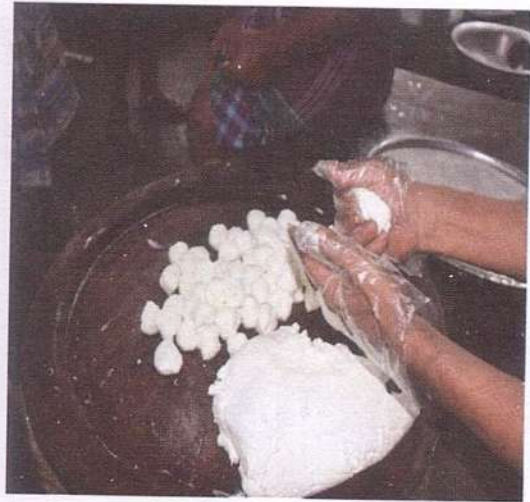
এ৩) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎপাদন পদ্ধতি :

উৎপাদনের উপকরণ : গরুর খাঁটি দুধ, ছানা, চিনি ও ময়দা।

স্থানীয় কাঁচামাল দ্বারা তৈরি হয় রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম। প্রথমে গরুর খাঁটি দুধ সংগ্রহ করা হয়। এরপর তা লাকড়ির চুলায় বড় কড়াইয়ে জ্বাল দিতে দিতে ছানা তৈরি করা হয়। ছানা তৈরির কাজে পুরাতন ছানার পানি/ফিটকারি/লেবুর রস ব্যবহার করা হয়। ছানা জমাট বাঁধলে তা পরিষ্কার পাতলা কাপড়ে পেঁচিয়ে ৩০ মিনিট থেকে ০১ ঘণ্টা পর্যন্ত পানি ঝরানোর জন্য ঝুলিয়ে রাখা হয়। পানি ঝরানোর পর ছানার সাথে পরিমাণমত ময়দা ভালভাবে মেখে হাতের সাহায্যে লম্বা আকৃতির ক্ষীর চমচম তৈরি করা হয় এবং সেগুলো পূর্ব থেকে জ্বাল দিয়ে রাখা চিনির রসে ডুবিয়ে কিছু সময় চুলায় জ্বাল দেয়া হয়। একই সাথে পৃথকভাবে একটি কড়াইয়ে গরুর খাঁটি দুধ জ্বাল দিতে দিতে শুকনো জমাট বাধা মাওয়া/ক্ষীরে পরিণত করা হয়। এই শুকনো জমাট বাধা মাওয়া/ক্ষীর ক্ষেত্রমতে হাত দিয়ে ভেঙে/চালনি দিয়ে চেলে গুড়া ক্ষীর তৈরি করা হয়। এরপর রসে জ্বাল দেয়া চমচমগুলো ঠান্ডা করে চমচমের উপরিভাগে গুড়া ক্ষীরের প্রলেপ দিয়ে তৈরি করা হয় “রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম”। এরপর এই ক্ষীর চমচম বিক্রি বা খাওয়ার জন্য পরিবেশন করা হয়।



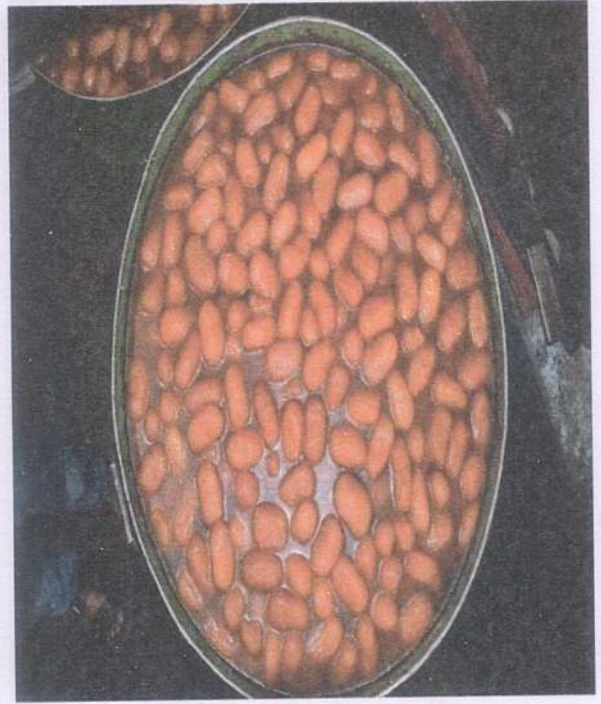
ছবি ২ : মিষ্টি তৈরির জন্য দুধ জ্বাল দেয়া হচ্ছে



ছবি ৩ : দুধের ছানা থেকে মিষ্টি প্রস্তুত করণ



ছবি ৪ : ক্ষীর চমচমের উপরিভাগে ক্ষীরের প্রলেপ
প্রদানের পূর্বাবস্থা



ছবি ৫ : ক্ষীর চমচম তৈরির পূর্বে চিনির রসে
ডোবানো হচ্ছে



ছবি ৬ : ক্ষীর চমচমের উপরিভাগে ক্ষীরের প্রলেপ
দেয়ার পূর্ব মুহূর্ত

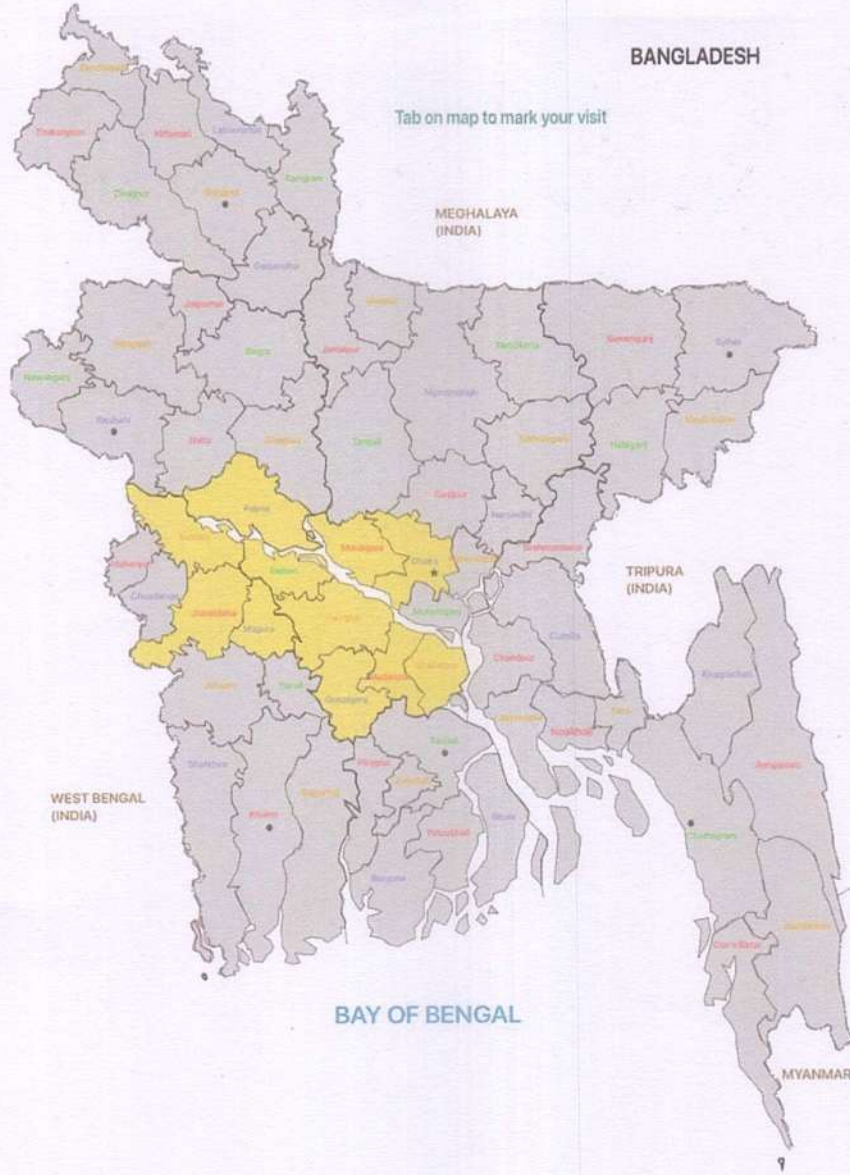


ছবি ৭ : বিক্রয় উপযোগী 'রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম'

(ট) অনন্য বৈশিষ্ট্য : গরুর খাঁটি দুধ দিয়ে তৈরি করা হয় “রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম”। গরুকে খাদ্য হিসেবে খড় ও পদ্মা নদীর পাড়ের বিস্তীর্ণ চরাঞ্চলের গোচারণ ভূমিতে প্রাকৃতিকভাবে উৎপাদিত ঘাস খাওয়ানো হয়। শীতকালে গরুকে খাওয়ানোর জন্য কলাই চাষ করা হয়। রাজবাড়ীর আবহাওয়া ও জলবায়ুর প্রভাব সর্বোপরি প্রাকৃতিকভাবে উৎপন্ন ঘাস এবং কীটনাশক ও রাসায়নিক সারমুক্ত উপায়ে উৎপাদিত কলাই এখানকার গরুর মূল খাদ্য হওয়ায় উৎপাদিত দুধ খুবই বিশুদ্ধ ও উৎকৃষ্ট মানের। এই বিশুদ্ধ ও উৎকৃষ্ট মানের দুধের কারণে “রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম” বিশেষ স্বাদের হয়ে থাকে। ২০০০ সালে প্রথম প্রকাশিত এবং ২০২২ সালে চতুর্থ সংস্করণকৃত ইতিহাসবিদ প্রফেসর মতিয়র রহমান লিখিত “রাজবাড়ী জেলার ইতিহাস ও ঐতিহ্য” নামক বইটির ত্রয়োদশ অধ্যায়ে অর্থনীতির ক্রমধারা অংশের ৪৮১ পৃষ্ঠায় উল্লেখ আছে-“রাজবাড়ী জেলার চরাঞ্চলসহ বিপুল পরিমাণ বিরান ভূমি গবাদি পশু পালনের উপযুক্ত থাকায় প্রচুর দুগ্ধ উৎপাদন হতো। রাজবাড়ির দুগ্ধজাত মিষ্টি চমচমের খ্যাতি রয়েছে সারা দেশে।”

ঠ) ব্যবহারকাল : রাজবাড়ী শহরের মিষ্টিপটুর ব্যবসায়ীদের মতে, রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচমের আধিপত্য ঘটে মূলত বৃটিশ শাসন আমল থেকে। সেদিক থেকে বলা যায়, এটি প্রায় ১০০ বছরের ঐতিহ্য। তৎকালীন ইংরেজ ও জমিদারদের কাছে এই মিষ্টি জনপ্রিয়তা লাভ করে।

ড) বাণিজ্যিক এলাকা : ক্ষীর চমচমের প্রধান বাণিজ্যিক এলাকা রাজবাড়ী। ঢাকার নিকটবর্তী জেলা হওয়ার কারণে বহুকাল আগে থেকেই রাজধানীতে সরবরাহ করা হয় এই ক্ষীর চমচম। তবে আধুনিককালে এর বিস্তৃতি বেড়েছে। ইন্টারনেট ও ডিজিটাল যোগাযোগে মাধ্যমের সুফলের কারণে পার্শ্ববর্তী জেলা যেমন : ফরিদপুর ও কুষ্টিয়ার মতো জেলাগুলোতে নিয়মিতই বিক্রি হয় এই ক্ষীর চমচম। এছাড়াও ব্যবসায়ী ও পর্যটকদের মাধ্যমে দেশের নানা প্রান্তে পৌঁছে যায় ‘রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম’।



ছবি-৮ : বাণিজ্যিক এলাকা

- (ঢ) পরিদর্শন কর্তৃপক্ষ: বাংলাদেশ স্ট্যান্ডার্ডস এন্ড টেস্টিং ইনস্টিটিউশন, জাতীয় ভোক্তা অধিকার সংরক্ষণ অধিদপ্তর ও বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।
- (ণ) অন্যান্য : বিবৃতির সাথে শ্রেণি ২৯ ও ৩০ এর পণ্য “রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম” এর ক্ষেত্রে জেলা প্রশাসক, রাজবাড়ী পণ্য উৎপাদকের প্রতিনিধিত্ব করতে অগ্রহী। রাজবাড়ী শহরের পুরাতন মিষ্টি ব্যবসায়ী এবং ঐতিহাসিক তথ্যমতে উক্ত ক্ষীর চমচম ব্রিটিশ শাসনামল থেকে রাজবাড়ী শহরের মিষ্টিপাট্রি (বর্তমানে স্টেশন রোড) এলাকায় উৎপাদন শুরু করে বর্তমানে শহরের বিভিন্ন এলাকায় তৈরি এবং সুনামের সাথে বিক্রি হচ্ছে। সেদিক থেকে বলা যায়, এটি রাজবাড়ীর শতাধিক বছরের ঐতিহ্য।

(ত) উৎপাদনকারীগণের তালিকা

রাজবাড়ী সদর

নির্মল মিষ্টান্ন ভান্ডার প্রোপ্রাইটর: পরিমল কুমার সাহা স্থান: পানবাজার, রাজবাড়ী সদর মোবাইল: ০১৭১৫- ৯৩৫৮১৯	শংকর মিষ্টান্ন ভান্ডার প্রোপ্রাইটর: শংকর সাহা রাজবাড়ী স্থান: টিনপট্টি, রাজবাড়ী সদর, রাজবাড়ী মোবাইল: ০১৮৪৫- ১৩৬৫৬০	আদি লালমোহন তেওয়ারি মিষ্টান্ন ভান্ডার প্রোপ্রাইটর: সুদিপ কুমার ভৌমিক স্থান: মিষ্টিপট্টি, স্টেশন রোড, রাজবাড়ী সদর মোবাইল: ০১৭৯২- ০৮১২৪৩	দোকানের নাম: কাদেদিয়া মিষ্টান্ন ভান্ডার প্রোপ্রাইটর: মোঃ মমিন মোল্লা স্থান: কলেজ রোড, রাজবাড়ী সদর, রাজবাড়ী মোবাইল: ০১৭৮৭- ১৫৬০১৩
জিকে সুইট প্রোপ্রাইটর: গোলাম গাউস স্থান: প্রধান সড়ক রেলগেট, রাজবাড়ী সদর, রাজবাড়ী মোবাইল: ০১৭১১- ১৫৩১৫৫	হোসেন মিষ্টান্ন ভান্ডার প্রোপ্রাইটর: মোঃ নূর -এ-আলম সিদ্দিকী স্থান: প্রধান সড়ক রেলগেট, রাজবাড়ী সদর মোবাইল: ০১৭১২- ১৭৫২৪৫	মিষ্টি বাড়ি প্রোপ্রাইটর: গৌড়র ঘোষ স্থান: প্রধান সড়ক রেলগেট, রাজবাড়ী সদর মোবাইল: ০১৭৯২- ০৩৯৭৪২	বানিবহ দধি ভান্ডার প্রোপ্রাইটর: অসিম কুমার ঘোষ স্থান: প্রধান সড়ক, রেলগেট, রাজবাড়ী সদর, রাজবাড়ী মোবাইল: ০১৭১১- ৭৩৪২১১
হীরালাল মিষ্টান্ন ভান্ডার প্রোপ্রাইটর: সবুজ মজুমদার স্থান: প্রধান সড়ক রেলগেট, রাজবাড়ী সদর মোবাইল: ০১৭৪৩- ৪৭৪৬২৮	মোতালেব মিষ্টান্ন ভান্ডার প্রোপ্রাইটর: মজনু মোল্লা স্থান: প্রধান সড়ক রেলগেট, রাজবাড়ী স্থান: রেলগেট, রাজবাড়ী সদর মোবাইল: ০১৭৩৯- ৩৮৮১৭৮	পাল মিষ্টান্ন ভান্ডার প্রোপ্রাইটর: পলাশ কুমার পাল স্থান: পানবাজার, রাজবাড়ী সদর মোবাইল: ০১৯১২- ২৬৫৪৬১	
ভরত মিষ্টান্ন ভান্ডার প্রোপ্রাইটর: ব্রজবাসী মন্ডল স্থান: গোয়ালন্দ বাজার মোবাইল: ০১৭১২-০৪১৭২০			

পাংশা উপজেলা

সকাল-সন্ধ্যা রেস্টুরেন্ট প্রোপ্রাইটর: জনি অধিকারী স্থান: পাংশা রেলগেইট বাজার মোবাইল: ০১৭১২-০০০০২৭	চন্দনা সুইটস প্রোপ্রাইটর: নিরাপদ অধিকারী স্থান: পাংশা রেলগেইট বাজার মোবাইল: ০১৭১২-৮২৭৪৯৭	তালহা সুইটস প্রোপ্রাইটর: আমিয়া খাতুন স্থান: পাংশা বাজার মোবাইল: ০১৯০৫-৬২৪৮৭৫
--	---	--

বালিয়াকান্দি উপজেলা

দোকানের নাম: ঘোষ মিষ্টান্ন ভান্ডার স্থান: বহরপুর বাজার, বালিয়াকান্দি প্রোপ্রাইটর: রবিন ঘোষ মোবাইল: ০১৭১৪-৬১৭১৬৯	
---	--

কালুখালী উপজেলা

দোকানের নাম: পাল মিষ্টান্ন ভান্ডার স্থান: রতনদিয়া বাজার, কালুখালী প্রোপ্রাইটর: সন্তোষ কুমার পাল মোবাইল: ০১৭২০-৫৮৪৮৯৪	
--	--

(খ) তথ্যসূত্রসমূহ :

- ০১) 'রাজবাড়ী জেলার ইতিহাস ও ঐতিহ্য' প্রফেসর মতিয়র রহমান, অভিযান প্রকাশক, ঢাকা (প্রথম প্রকাশ- ২০০০ এবং চতুর্থ সংস্করণ- ২০২২)।
- ০২) স্মৃতির শহর রাজবাড়ী (১ম খন্ড), খালেদ সালাহউদ্দিন (প্রকাশকাল ২০১১)।
- ০৩) স্মৃতির শহর রাজবাড়ী (২য় খন্ড), খালেদ সালাহউদ্দিন (প্রকাশকাল ২০১৩)।
- ০৪) Problems of Municipal Administration National Institute of Public Administration, Dhaka (প্রথম প্রকাশ-জুন ১৯৬৮)।
- ০৫) রাজবাড়ী জেলা ক্রীড়া উৎসব উপলক্ষে জেলা ক্রীড়া সংস্থা কর্তৃক প্রকাশিত স্মরণিকা (প্রকাশ কাল ২০০৩)।

- ০৬) রাজবাড়ী জেলা ব্র্যান্ড বুক “পদ্মা কন্যা রাজবাড়ী” গ্রন্থস্বত্ব জেলা প্রশাসন, রাজবাড়ী (প্রথম প্রকাশ-জুন ২০১৮)।
- ০৭) রাজবাড়ী পাবলিক লাইব্রেরির শতবর্ষ উৎসব ২০১৩ উপলক্ষে রাজবাড়ী জেলা প্রশাসন ও রাজবাড়ী পাবলিক লাইব্রেরি কর্তৃক প্রকাশিত সারণিকা (প্রকাশকাল ২০১৩)।
- ০৮) সরকারি কর্মকর্তা-কর্মচারী ও তাদের ছেলে-মেয়েদের জন্য আয়োজিত ঢাকা বিভাগীয় বার্ষিক ক্রীড়া প্রতিযোগিতা ২০২৩ উপলক্ষ্যে বিভাগীয় কমিশনারের কার্যালয়, ঢাকা ও বাংলাদেশ কর্মচারী কল্যাণ বোর্ড, বিভাগীয় কার্যালয়, ঢাকা থেকে প্রকাশিত সারণিকা (প্রকাশকাল ২০২৩)।
- ০৯) রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচমের খ্যাতি রয়েছে বিদেশেও-Jago news.24.com ১১ জুলাই, ২০২২ (<https://www.jagonews24.com/country/news/776783>)
- ১০) রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম এখন সবার মুখে মুখে- সময় নিউজ ০৬ জুলাই, ২০২৩ (<https://www.somoynews.tv/news/2023-07-06/BPGVtI83>)
- ১১) বিদেশেও বাড়ছে রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচমের কদর- বাংলা ট্রিবিউন ১৬ সেপ্টেম্বর, ২০২২ (মিষ্টির জগতে বহু বছর ধরে জনপ্রিয় রাজবাড়ীর ‘ক্ষীর চমচম’) (<https://www.banglatribune.com/country/dhaka/763474/>)
- ১২) রাজবাড়ীর জনপ্রিয় ক্ষীর চমচম যাচ্ছে দেশ-বিদেশে- ইনিউজ ৭১ ১২ই সেপ্টেম্বর, ২০২২ (<https://enews71.com/business/news/128817>)
- ১৩) রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচমের সুনাম প্রবাসেও-দৈনিক প্রভাতী ২৮ আগস্ট, ২০২২ (provaati.com/ রাজবাড়ীর-ক্ষীর-চমচমের-সুনাম-প্রবাসেও)
- ১৪) দেশ জুড়ে সুনাম ক্ষীর চমচমের- সোনালী নিউজ আগস্ট ১৮, ২০২২ (<https://www.sonalinews.com/feature/news/180216>)
- ১৫) ঐতিহ্যবাহী রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম- আইসিটি ওয়ার্ল্ড নিউজ সেপ্টেম্বর ৯, ২০২৩ ([https://ictworldnewsbd24.com/ঐতিহ্যবাহী রাজবাড়ীর ‘ক্ষীর চমচম’](https://ictworldnewsbd24.com/ঐতিহ্যবাহী_রাজবাড়ীর_ক্ষীর_চমচম))
- ১৬) রাজবাড়ীর জনপ্রিয় ক্ষীর চমচম যাচ্ছে দেশ-বিদেশে -রাজধানী টাইমস সেপ্টেম্বর ১২, ২০২২ ([rajdhani times24.com/](http://rajdhani-times24.com/) রাজবাড়ীর জনপ্রিয় ক্ষীর চমচম যাচ্ছে দেশ-বিদেশে)
- ১৭) বিদেশেও খ্যাতি রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম-ফরিদপুর প্রতিদিন ১৪ জুলাই, ২০২২ (<https://www.faridpur> বিদেশেও খ্যাতি রাজবাড়ীর ক্ষীর চমচম-ফরিদপুর প্রতিদিন)

For official use only

Printed by: **Md. Maniruzzaman**, Deputy Director
Government Printing Press, Tejgaon, Dhaka.

Published by: Md. Nazrul Islam, Deputy Director (Deputy Secretary),
Bangladesh Forms and Publication Office, Tejgaon, Dhaka.