

পার্বত্য মেলা: তারুণ্যের উৎসবে রসনা বিলাস

মো. রেজুয়ান খান

দেশের মোট ভূ-খন্ডের এক দশমাংশ অঞ্চল জুড়ে আছে পার্বত্য চট্টগ্রাম। ২০২৪ জুলাই অভ্যুত্থানের পর দেশের পরিবর্তনের চাকা ঘূর্ণনের মাতোয়ারায় উদ্যমী পাহাড়ি তরুণ জনতা। সুন্দর বাংলাদেশ গড়ার প্রত্যয় নিয়ে পাহাড়ি-বাঙালি সুসম্পর্ক বজায় রেখে কাঁধে কাঁধ মিলিয়ে আনন্দ ভাগাভাগি করে চলছে। জুলাই অভ্যুত্থানের নেতৃত্বের অগ্রভাগে ছিল তরুণ জনতা। বাংলাদেশের তরুণরা জেগেছিল, জেগে আছে এবং আবহমানকাল জেগে থাকবে। টগবগে এই তরুণ জনতা তারুণ্যের উৎসবে স্বাধীনতার সূর্যকে কখনো স্লান হতে দিবে না এ বিশ্বাস সকলের। তারুণ্যের এ উৎসবে সামিল আছে পার্বত্য চট্টগ্রাম জনপদ।

‘এসো দেশ বদলাই, পৃথিবী বদলাই’- সুন্দর বাংলাদেশ গড়ার প্রত্যয়ে এখন সবাই সরব। টগবগে পাহাড়ি তরুণ যুবক ও জনতা তারুণ্যের উৎসবে দেশের উন্নয়ন ও পরিবর্তনের ধারাবাহিকতায় উন্নয়নের মূল স্তোত্বারায় মিশে একাকার হওয়ার প্রয়াস চালাচ্ছে। পাহাড়ি তরুণরা শুধু জুম চাষ আর পুজা পার্বন উৎসবেই সীমাবদ্ধ নয়, সম্মতিতের বক্ষনে পার্বত্য অঞ্চলের সৌন্দর্য বর্ধন, শিক্ষা, সংস্কৃতি, খেলাধূলা এবং রাজধানীর পার্বত্য মেলার বিস্তারকে ছড়িয়ে দিতে যুক্ত হয়েছে। পার্বত্য চট্টগ্রামের তারুণ্যের উৎসব পাহাড়ি জনপদের একটুকরো অংশকে উপহার দিতে চলতি বছরের ২৯ জানুয়ারি থেকে ০১ ফেব্রুয়ারি ঢাকার বেইলি রোডে পার্বত্য চট্টগ্রাম কমপ্লেক্স প্রাঙ্গণে পাহাড়ি-বাঙালিরা পার্বত্য মেলার পসরা সাজাতে ব্যস্ত। উল্লেখ যে, ৩০ তারিখ সকাল ৯টা থেকে রাত ১০টা পর্যন্ত মেলার কার্যক্রম চলবে। স্টল নির্মাণের কাজ চলছে। পাহাড়ি পণ্যসহ ৮০টির মতো স্টল থাকবে এবারের মেলায়। উৎসবমুখর পরিবেশে পার্বত্য মেলা ও তারুণ্যের উৎসব-২০২৫ উদয়াপিত হতে চলেছে। পাহাড়ি-বাঙালির মিলন মেলায় পরিণত হবে এ মেলা। আগ্যায়নে পাহাড়ি খাবার মেন্যুতে থাকবে বৈচিত্র্যতা। এছাড়াও সাংস্কৃতিক অনুষ্ঠান সক্ষা গুটা থেকে রাত ১০টা পর্যন্ত চলবে।

বাংলাদেশের খাদ্য সংস্কৃতি বৈচিত্র্যময়। ভোগোলিক গঠন এবং বিভিন্ন অঞ্চলের খাদ্য সংস্কৃতি আমাদের খাদ্যাভ্যাসকে করেছে সমৃদ্ধ। এর মধ্যে পার্বত্য অঞ্চলের খাবার এক ব্যতিক্রমী খাদ্যভাবার হিসেবে দখল করে আছে। পার্বত্য অঞ্চলের খাবারে প্রকৃতির সান্নিধ্য এবং সহজলভ্য বিভিন্ন খাদ্যের উপাদান পাহাড়ি খাদ্যভাবারকে সৃজনশীল করেছে। পাহাড়ি প্রকৃতি, আবহাওয়া, পাহাড়, পর্বত, নদী-ঝর্ণা, লতাপাতার গুল্ম, শাকসবজি, ফল-ফলাদি, সবুজ বৃক্ষের সজীবতা এবং স্থানীয় ঐতিহ্যের মিশ্রণ এ অঞ্চলকে সমতল থেকে করেছে আলাদা।

পার্বত্য এলাকার মানুষজন মাছ, মাংস, শাকসবজি, ফলমূল, শুঁটকি, এবং বিভিন্ন ধরনের প্রাকৃতিক উপাদান মশলা দিয়ে পুষ্টিকর, স্বাস্থ্যসম্মত এবং স্বাদে অতুলনীয় রসনা বিলাস খাবার তৈরি করে থাকে। এই খাদ্যসম্ভার আমাদের মুন্দু করে এবং স্বাদের এক নতুন দিগন্ত উন্মোচন করে।

এবারের পার্বত্য মেলায় খাবার মেন্যুতে থাকছে জনপ্রিয় পাহাড়ি শাকসবজি, প্রাকৃতিক উপাদানের মশলা, মাছ, মাংস এবং কচি বাঁশ। শেক কচি বাঁশ, বাঁশের ডাল, বাঁশ দিয়ে ছোটো মাছ রান্না ও সবজির মিশ্রণে বাঁশ খাদ্য মেলায় রসনা বিলাসিতাকে বাড়িয়ে দিবে। পার্বত্য চট্টগ্রামের অধিবাসীদের জন্য বাস্তু চিকেন একটি জনপ্রিয় খাবার। এটি মূলত আন্ত টুকরো করা বাঁশের মধ্যে মুরগির মাংস, হলুদ, কীচ মরিচ, আদা, রসুন, ধনেপাতা, লবণ, এবং অন্যান্য মশলার মিশ্রণ দিয়ে তৈরি করা হয়। পাহাড়ি চিকেন মশলার সাথে ভালোভাবে মিশিয়ে বাঁশের মধ্যে ভরে অল্প আঁচে রান্না করা মাংসে চুলোর ধোঁয়া এবং কাঠের গক্কের মিশ্রণ মেলায় ক্রেতাদের রসনার স্বাদকে বাড়িয়ে দিবে। উনুনের উপর থাকা অবস্থায় বাঁশের খোলস ফেটে গেলে সুস্বাদু মাংস বাঁশকোড়ল যে পুরোগুরি প্রস্তুত তা বুঝা যাবে।

মেলায় সামুদ্রিক মাছের সিখল শুঁটকি বিভিন্ন মশলা এবং শাকসবজি, বাঁধা কপি, লাউ, কুমড়ো, বরবটি, আলু ইত্যাদি রান্না করে পরিবেশন করা হবে। পাহাড়ের গোল আলু, মিঞ্চ সবজি, হাঙার শুঁটকি দিয়ে বেগুন, কাঠাল, সিম দিয়ে রান্না করার স্বাদও অত্যন্তনীয়। পাজন রান্না পার্বত্য চট্টগ্রামবাসীর আরেকটি ঐতিহ্যবাহী নিরামিষ খাবার। এ খাবারটি তৈরিতে বাঁধাকপি, মিষ্টি কুমড়ো, বরবটি, পুঁই শাক, মূলা ইত্যাদির প্রয়োজন হয়। পাজন তৈরি খাবারে অতিরিক্ত মশলা বা তেলের প্রয়োজন হয় না। পাহাড়ি দৈনন্দিন প্রয়োজনীয় এ খাবারটি এবারের মেলায় থাকার সম্ভাবনা রয়েছে।

ভাগ দিয়ে রান্না করা বা সেক্ষ করা হেবাং খাবার মেলায় আগ্রহী ক্রেতাদের রসনার স্বাদকে আকর্ষিত করবে। খাবারে অল্প তেল ব্যবহার আর হরেক রকমের উপাদান ব্যবহার করে খাবারের সতেজতা ও পুষ্টিগুণে ভরপুর থাকবে। চিংড়ি, ছোটো মাছ ও কাঁকড়া দিয়ে তৈরি শুটকিকে প্রসেস করে নাশ্বি খাবার তৈরি হয়, যা পাহাড়ি-বাঙালিদের রসনা বিলাসের একটি জনপ্রিয় খাবার হিসেবে চিহ্নিত করা হয়। ভালো করে মসলা মাখিয়ে ডিমের তৈরি হেবাং পাহাড়ি মেলার আকর্ষণকে আরও বাড়িয়ে দিবে। এছাড়া শামুকের ঝোল খাবার তো থাকছেই।

পার্বত্য মেলায় পাহাড়ি ব্যবস্থাপনায় বিশাল আয়োজনে রাজধানীবাসীসহ সকলের জন্য থাকছে তুলশিমালা চালের চিকেন বিরিয়ানি। এর সুগন্ধী মেলায় আগতদের মাতোয়ারা করে তুলবে। সেসাথে থাকছে সান্ধী পিঠা, কলা পিঠা, কালো বিনি চালের পিঠা, লাড়ু, সিটেম, খাংময়, ব্যাম্পো সুট, ইজোর ইত্যাদি। সেক্ষ শাক ভর্তায় পরিপূর্ণতা আনবে। টেকিশাক সেক্ষ, ফুলকপি সেক্ষ, সেক্ষ সিম ইত্যাদির সাথে মরিচ, সিদল শুটকি, ধনে পাতা, পেঁয়াজ, লবণ মিশ্রণে ভর্তা তৈরি করা থাকবে মেলাতে। ভর্তা প্রেমিদের শুটকি বড়া পিঠা, হলুদ ফুলের ভর্তা সারাক্ষণ মাতিয়ে রাখবে। পাহাড়ি ফলের তুলনা হয় না। আম, কলা, পেঁপে, আনারস মেলার ভোজন রসিকদের রসনার আকর্ষণকে বাড়াবেই। মেলায় আগত অতিথিদের জন্য থাকছে সুপেয় আখের রস।

এখানে উল্লেখ করা প্রয়োজন যে, যাদের খাদ্যে অ্যালার্জি, উচ্চ রক্তচাপ ও ডায়াবেটিসের সমস্যা রয়েছে, তারা ডান্তারের পরামর্শ মতে জেনে বুঝে পার্বত্য মেলার রসনা বিলাসিতায় অংশ নিবেন। পাহাড়ি এ ধরনের খাবার প্রকৃতি ও পরিবেশের সাথে খাপ খাওয়া পার্বত্য এলাকার মানুষগুলো অভ্যন্ত আছে। প্রাকৃতিক উপাদানে তৈরি এসব খাবার সুস্থানু, পৃষ্ঠিকর এবং স্বাস্থ্যসম্মত। পাহাড়ি এসব খাবার রসনা বিলাস এর পরিপূর্ণতা দিবে। বৈচিত্র্যময় মেলাটি তারুণ্যের উৎসবে পরিণত হবে।

নেখক: তথ্য ও জনসংযোগ কর্মকর্তা, পার্বত্য চট্টগ্রাম বিষয়ক মন্ত্রণালয়

#

পিআইডি ফিচার

.....