

অসমীয়া থলুৱা খাদ্যৰ বিপণন : সাম্প্ৰতিক পক অৱস্থা আৰু সম্ভাৱনীয়তা

✍️ সাক্ষী প্ৰিয়ম্বদা

“The soul of India lives in its villages”

‘অৰ্থাৎ ভাৰতবৰ্ষৰ আত্মা প্ৰতিখন গাঁওৰ মাজতেই বিলীন হৈ আছে।’

- মহাত্মা গান্ধী

জাতিৰ পিতা মহাত্মা গান্ধীয়ে কৈছিল যে
গাঁওবোৰেই এখন দেশ, একোটা জাতিৰ শিপা।
ডাঙৰ গছ এজোপা মাটিত থিয় হৈ থাকিবলৈ
যেনেকৈ তাৰ শিপা দূৰলৈ মজবুতকৈ শিপাব
লাগে, ঠিক তেনেকৈয়ে একোটা জাতিৰ গৰিমা
অব্যাহত থাকিবলৈকো গাঁওবোৰ সমৃদ্ধিশালী হ'ব
লাগিব। এটা জাতিৰ অৰ্থনীতি, সংস্কৃতি চহৰমুখী
সংস্কৃতিৰ দ্বাৰা মোহগ্ৰস্ত হৈ পৰাৰ ফলত
মানুহবোৰে যেতিয়া গাঁওবোৰক অৱহেলা
কৰিবলৈ আৰম্ভ কৰিলে ঠিক তেতিয়াৰে পৰা
জাতিবোৰৰ গৰিমা ম্লান পৰিবলৈ আৰম্ভ কৰিলে।

অসমীয়া জাতিৰ ক্ষেত্ৰতো এইখিনি কথা খাটে।
এতিয়া অসমীয়া জাতিৰ গৰিমা পুনৰুদ্ধাৰ
কৰিবলৈ হ'লে আমি গাঁওবোৰক অৰ্থনৈতিক
ভাৱে সমৃদ্ধিশালী কৰিব লাগিব। গাঁওবোৰৰ
অৰ্থনীতি মজবুত কৰিবলৈ হ'লে গাঁওবোৰত
উৎপাদিত সামগ্ৰীবোৰৰ ভাল ব্যৱসায় হ'ব
লাগিব। পৰিকল্পিত বিপন্ন অবিহনে এই কাম
কৰিব পৰা নাযাব।

থলুৱা খাদ্যৰ বিপণন:

আমাৰ মনলৈ এটা প্ৰশ্ন আহিব পাৰে-
থলুৱা খাদ্য মানেনো আচলতে কি ? থলুৱা খাদ্য

মানে হৈছে এখন নিৰ্দিষ্ট ঠাইৰ পৰম্পৰাগত খাদ্য। পুৰণি কালৰে পৰা ঠাইখনত যি ধৰণৰ খাদ্যৰ প্ৰচলন আছে তাকে থলুৱা খাদ্য বোলা হয়। ঠাই এখনৰ খাদ্যাভ্যাস নিৰ্ভৰ কৰে ঠাইখনৰ জলবায়ু, মাটিৰ গুণাগুণ তথা প্ৰাকৃতিক অৱস্থাৰ ওপৰত। এই সকলোবোৰ মিলিহে ঠাইখনত বসবাস কৰা লোকসকলৰ খাদ্যাভ্যাস গঠন হয়। থলুৱা খাদ্যবোৰ সেইবাবে সেই নিৰ্দিষ্ট অঞ্চলত বসবাস কৰা মানুহৰ বাবে উপযোগী। পৰম্পৰাগত খাদ্য অৰ্থাৎ থলুৱা খাদ্যবোৰ বতৰ অনুযায়ী সলনি হ'ব পাৰে। যিহেতু থলুৱা খাদ্যবোৰ সেই নিৰ্দিষ্ট ঠাইখনৰ প্ৰাকৃতিক অৱস্থা অনুসৰি ঠিক কৰা হয়, সেইবাবে সেই খাদ্যই আমাৰ সুস্বাস্থ্য বৰ্তাই ৰখাত সহায় কৰে। অন্য ঠাইৰ দৰেই অসমতো বহু প্ৰকাৰৰ থলুৱা খাদ্য আছে।

অসমৰ থলুৱা খাদ্য :

অসমৰ থলুৱা খাদ্যবোৰ মাত্ৰ কেইটামান ব্যঞ্জনতে সীমাবদ্ধ নহয়। ইয়াৰ পৰিসৰ বৃহৎ। অসমত বতৰ অনুযায়ী বিভিন্ন খাদ্য খোৱা হয়।

এই ঠাইৰ বাসিন্দাসকলৰ প্ৰধান খাদ্য সাধাৰণতে ভাত। ভাত ৰন্ধা হয় বিভিন্ন চাউলৰ পৰা। আকৌ চাউল পায় ধানৰ পৰা। কৃষি বিজ্ঞানীসকলৰ মতে অসমত প্ৰায় ৩০,০০০ বিধ ধানৰ খেতি হৈছিল। ইয়াৰে ৫০০ বিধ ধানৰ খেতি বেছিকৈ কৰা হয়। লাহী ধান, কণ জহা, মাণিকী মধুৰি জহা, কেতেকী জহা, তুলসী জহা, বৰা ধান, শালি ধান, আহু ধান, বকুল বৰা ধান, জেঙনি বৰা, বোকা বৰা, আহোম শালি, সুৰাগমণি শালি, অগ্নি শালি, তুলসীবাও, হুৰুপি আদি হ'ল অসমত প্ৰচলিত কেইবিধমান ধান। এই ধানবোৰৰ পৰাই চাউল উলিওৱা হয়। কেৱল ভাতেই ৰন্ধা নহয়, ভাতৰ উপৰি আন বহুতো খাদ্যবস্তু তৈয়াৰ কৰা হয়; যেনে- চিৰা, মুৰি, আখৈ, সান্দহ, পায়স, হুৰুম আদি। অসমত পোৱা কেইবিধমান চিৰা হ'ল- বকুল বৰা ধানৰ চিৰা, মালভোগ চিৰা, ক'লা চিৰা, তেঁতেলীপতীয়া চিৰা আদি। আনহাতে চাউলৰ পৰাই পিঠাগুৰি তৈয়াৰ কৰা হয়। এই পিঠাগুৰিৰে বেলেগ বেলেগ ধৰণৰ পিঠা, লাডু আদি তৈয়াৰ কৰা

হয়। নাৰিকল দিয়া পিঠা, তিল দিয়া পিঠা আদি
অসমৰ থলুৱা পিঠা-পনাবোৰৰে কেইটামান।
আনহাতে তিলৰ লাডু, নাৰিকলৰ লাডু, পকা
মিঠৈ আদিও অতীজৰে পৰা অসমত খাবলৈ
তৈয়াৰ কৰি অহা হৈছে।

অতীজত অসমত চেনিৰ ব্যৱহাৰ
একেবাৰে নাছিল। ইয়াৰ স্থানীয় বাসিন্দা সকলে
চাহ, লাডু, পিঠা আদি ভাজিলে সোৱাদৰ বাবে
তাত চেনি ব্যৱহাৰ কৰা নাছিল। চেনিৰ পৰিবৰ্তে
তেওঁলোকে গুড় ব্যৱহাৰ কৰিছিল। জলপানৰ
অপৰিহাৰ্য উপাদান হ'ল গুড়। গুড় কুঁহিয়াৰৰ
পৰা তৈয়াৰ কৰা হয়। পূৰ্বত অসমত যথেষ্ট
পৰিমাণৰ কুঁহিয়াৰৰ খেতি কৰা হৈছিল। এৰা
গাখীৰ আৰু দৈ অবিহনে অসমীয়া জলপান
সদায় আধৰুৱা। দৈৰো বিভিন্ন প্ৰকাৰ পৰিলক্ষিত
হয়। মাটি দাইল, বহৰ দাইল, ক'লা মাহৰ
দাইল, উৰহীৰ দাইল আদিৰ খেতি কৰা আৰু
খোৱা হৈ আহিছে। পিছৰ কালত মচুৰ, মগু আৰু
বুটৰ খেতিও কৰিবলৈ লোৱা হয়। সৰিয়হৰ

খেতি বেছিকৈ হোৱা বাবে ইয়াত সৰিয়হৰ
তেলত ভজা খাদ্য বেছিকৈ খোৱা হয়।

মাছ-মগুহ দুয়োবিধৰে প্ৰচলন অসমত
আছে। মাছৰ ভিতৰত ৰৌ, চিতল, বৰালি,
ভকুৱা, পুঠি, দৰিকণা, মিছা, কুচিয়া আদিৰ
প্ৰচলন আছে। আনহাতে মগুহৰ ভিতৰত গাহৰি,
ছাগলী, হাঁহ, পাৰ আদি মগুহৰ প্ৰচলন অধিক।
হাঁহ আৰু কুকুৰাৰ কণীৰ প্ৰচলন অধিক।
অসমত বিভিন্ন ধৰণৰ শাক আৰু খাৰৰ প্ৰচলন
আছে। লাই, পালেং, টেকীয়া, কচু, চজিনা পাত,
টেঙামৰা, তিতাফুল, ধতুৰা, ধনিয়া, নৰসিংহ,
পদিনা আদি শাকৰ পৰা আৰম্ভ কৰি ক'লা
খাবলৈকে সকলো অসমীয়া মানুহৰ খাদ্য
তালিকাৰ অন্তৰ্ভুক্ত। অসমত বতৰৰ পাচলি
বতৰত খোৱা হয়। ৰঙা লাউ, পানী লাউ,
কেৰেলা, বেঙেনা, বিলাহী, তিয়ঁহ আদিৰ পৰা
আৰম্ভ কৰি গাজৰ, ওলকবি, আলু, বিন, চজিনা,
লেছেৰা, ফুল কবি, বন্ধা কবি আদি সকলো
ইয়াৰ অন্তৰ্ভুক্ত। পাচলিৰ দৰেই বিভিন্ন টেঙাফল
যেনে- জৰা টেঙা, ঔ টেঙা, কৰ্দৈ টেঙা, নেমু

টেঙা আদিও খোৱা হয়। এইবোৰৰ উপৰি বিভিন্ন উপায়েৰে প্ৰস্তুত কৰা আচাৰৰো অসমত প্ৰচলন আছে। ইয়াৰ উপৰি অসমীয়া খাদ্যাভাস তথা সংস্কৃতিৰ অবিচ্ছেদ্য অংগ হৈছে তামোল-পান। অসমীয়া সমাজত খোৱাৰ অন্তত মুহুৰ্দি কৰিবলৈ তামোল-পান ব্যৱহাৰ কৰে।

বিপণন আৰু সম্ভাৱনীয়তা :

গাঁৱৰ অৰ্থনীতি সবল কৰিবলৈ খাদ্য সামগ্ৰী থাকিলেই নহ'ব, এইবোৰৰ উৎপাদন আৰু বিপণনো কৰিব লাগিব। বিভিন্ন অৰ্থনীতিবিদৰ মতে অসমৰ থলুৱা খাদ্যৰ এখন ভাল বজাৰ আছে, কিন্তু তাক চিনাক্ত কৰি আজীৱিকা ৰূপে গ্ৰহণ কৰিবলৈ অসমৰ থলুৱা মানুহখিনি সম্পূৰ্ণৰূপে দক্ষতাসম্পন্ন হৈ উঠা নাই।

অসমীয়া পৰম্পৰাগত বা থলুৱা খাদ্যক দুটা ভাগত বিভক্ত কৰিব পাৰি-

ক) ৰন্ধা খাদ্য: ৰন্ধা খাদ্য অৰ্থাৎ আমি সচৰাচৰ খাই থকা, ৰান্ধিব লগীয়া থলুৱা খাদ্যসমূহ যেনে ভাত, দাইল, মাছ, মঙহ, শাক আদি। এই

খাদ্যবোৰ ৰেষ্টোৰা, হোটেল আদিত বিক্ৰী কৰিব পৰা যায়। ৰেষ্টোৰাত অন্য খাদ্যৰ লগত অসমীয়া খাদ্যৰ নামো অন্তৰ্ভুক্ত কৰিব পাৰি। ইয়াৰ উপৰি নিৰ্দিষ্ট এটা এলেকাৰ ভিতৰত সেই খাদ্যসমূহ যোগান ধৰাৰ ব্যৱস্থা কৰিব পৰা যায়। আজিকালি বিভিন্ন অত্যাধুনিক প্ৰযুক্তি ব্যৱহাৰ কৰি খাদ্যবস্তু শুকান কৰি, পেকেটিং কৰি বিক্ৰী কৰিব পৰা যায়। এই ধৰণৰ খাদ্যবোৰ সামান্য গৰম কৰিলেই ই খোৱাৰ উপযুক্ত হৈ পৰে। এই পদ্ধতিৰে থলুৱা অসমীয়া খাদ্য সমূহক পৃথিৱীৰ চুকে-কোণে লৈ যাব পাৰোঁ।

খ) নৰন্ধা খাদ্য তথা আন খাদ্য: নৰন্ধা খাদ্যক আমি পেকেটিং কৰি ডাঙৰ ডাঙৰ মল, গেলামাল দোকান আদিৰ জৰিয়তে বিক্ৰী কৰিব পাৰোঁ। তাৰ উপৰিও বিভিন্ন অনলাইন ছাইটৰ জৰিয়তেও এইবোৰ বিক্ৰী কৰিব পাৰি। নৰন্ধা খাদ্য অৰ্থাৎ পিঠা-পনা, মুৰি, আঠে, আচাৰ, শুকান মাছ, শুকান আমলখি, শুকান শিলিখা আদি যিবোৰ খাদ্য বহু দিনলৈ ভালে থাকে সেইবোৰ বস্তু অতি সহজতে অনলাইন ছাইটত

বিক্ৰী কৰিব পাৰি। কিন্তু তাৰ বাবে প্ৰথমতে
পুঁজিৰ প্ৰয়োজন।

এই সকলোবোৰ কামৰ সমান্তৰালকৈ
প্ৰচাৰো আৱশ্যক। প্ৰচাৰৰ বাবে টেলিভিছন,
বাতৰি কাকত, ছ'চিয়েল মিডিয়া আদি মাধ্যম
ব্যৱহাৰ কৰিব পৰা যায়। প্ৰচাৰৰ জৰিয়তে আমি
থলুৱা মানুহখিনিৰ লগতে বিদেশী লোককো
আকৰ্ষণ কৰিবলৈ যত্ন কৰিব লাগিব। থলুৱা
খাদ্যৰ বিপণনৰ এনেধৰণৰ প্ৰচাৰেৰে বিদেশী

পৰ্যটকক আকৰ্ষণ কৰিব পাৰিলে তেওঁলোকে
নিশ্চয় থলুৱা অসমীয়া খাদ্যৰ সোৱাদ ল'ব
বিচাৰিব।

আনহাতে আজিকালি বেছিভাগ মানুহ স্বাস্থ্য
সম্পৰ্কে সচেতন। গতিকে প্ৰচাৰৰ সময়ত
সুস্বাস্থ্য সম্পৰ্কীয় বিষয়টোত অধিক গুৰুত্ব
আৰোপ কৰিলে নিশ্চয় বহু লোক থলুৱা খাদ্যৰ
প্ৰতি আকৰ্ষিত হ'ব।

যোগাযোগৰ ঠিকনা:

অষ্টম শ্ৰেণী

অসম জাতীয় বিদ্যালয়, নুনমাটি, গুৱাহাটী