Department of Patents, Designs and Trade Marks

THE

GEOGRAPHICAL INDICATION

(GI)

JOURNAL

July, 2023

GI Journal No. 26

Published on :

পেটেন্ট, শিল্প-নকশা ও ট্রেডমার্কস অধিদপ্তর
ডায়েরি নং- তাং-
(ক) পরিচালক (প্রঃ ও অর্থ)
(খ) পরিচালক (পেঃ ও ডিঃ)
(গ) পরিচালক (ট্রেডমার্কস)
(ঙ) পরিচালক (জি আই)
(চ) সিস্টেম এনালিস্ট
(ছ) উপপরিচালক (প্রঃ ও অর্থ)
মহাপরিচালক

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধন আবেদনের পদ্ধতি

১। আবেদনপত্র ঃ

(১) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য নিবন্ধনের জন্য প্রত্যেকটি আবেদনপত্র নির্ধারিত ফরমে নির্ধারিত ফিসহ এক শ্রেণির পণ্যের জন্য (জি.আই ফরম-০১) এক এবং একাধিক শ্রেণির পণ্যের জন্য জি.আই ফরম-০২ এ আবেদন করিতে হইবে।

(২) প্রত্যেকটি 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 ইংরেজী 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 ভৌগোলিকআবহাওয়া, সহজাত প্রাকৃতিক ও মানবিক বিষয়াদি যাহা পণ্যটিকে স্বাতন্ত্র 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 মানদন্ড" 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, ভূখন্ড 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, ভূখন্ড বা এলাকায় সংশিষ্ট 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 কনভেনশভুক্ত 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 সত্যায়ন-পূর্বক পেশ করিতে হইবে।

(৩) আবেদনপত্রটি একই ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের জন্য এবং আবেদনপত্রের অধীন সকল অথবা আংশিক পণ্যের জন্য কনভেনশনভূক্ত 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 ৮৮-০২-৯৫৬০৬৯৬
ফ্যাক্সঃ ৮৮-০২-৯৫৫৬৫৫৬
ই-মেইলঃ registrar@dpdt.gov.bd
Web: www.dpdt.gov.bd

ভৌগোলিক নির্দেশক আবেদন নং-৪৪

আবেদনের তারিখ: ০২-০৫-২০২৩

ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্য "মুক্তাগাছার মন্ডা" 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 নির্দেশকের নাম ঃ "মুক্তাগাছার মন্ডা"

শ্রেণি ঃ ২৯ ও ৩০

ক) **আবেদনকারীর নাম ঃ** উপজেলা নির্বাহী অফিসার, মুক্তাগাছা, ময়মনসিংহ

খ) **ঠিকানা ঃ** উপজেলা নির্বাহী অফিসারের কার্যালয়, মুক্তাগাছা, 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) প্রকারঃ এক প্রকার মিষ্টান্ন। দুই ধরনের হয়ে থাকে। মুক্তাগাছায় সারাবছর চিনির মন্ডা তৈরি হয়। আর শীতকালে তৈরি হয় খেজুর গুড়ের মন্ডা।

ঙ) **স্পেসিফিকেশন ঃ**

১. মন্ডা এক প্রকার সন্দেশ জাতীয় মিষ্টান্ন।

২. দুধের ছানা ও চিনি দিয়ে তৈরি হয়।

৩. শীতকালে আরও এক প্রকার ভিন্ন স্বাদের মন্ডা হয়, যাতে ছানার সাথে চিনির বদলে খেজুরের গুড় ব্যবহার করা হয়।

৪. মন্ডা চ্যাপ্টাকৃতির এবং নরম হয়।

৫. চিনির মন্ডা সাদাটে এবং খেজুর গুড়ের মন্ডা অনেকটা লালচে বাদামি হয়।

৬. মুক্তাগাছার মন্ডার আলাদা স্বাদের পেছনের মূল বিশেষত্ব লুকিয়ে আছে এর ২০০ বছরের ঐতিহ্যবাহী প্রণালিতে।

৭. মুক্তাগাছার মন্ডায় দেশি গরুর খাঁটি দুধ ব্যবহার করা হয়, যা সংগ্রহ করা হয় স্থানীয় বিভিন্ন ফার্ম এবং আশেপাশের অঞ্চল থেকে।

৮. শীতকালের গুড়ের মন্ডা তৈরির জন্য খেজুর গুড় মুক্তাগাছা এবং রাজশাহী থেকে সংগ্রহ করা হয়।

৯. মুক্তাগাছার মন্ডার যে স্বাদ তা আর অন্য কোনো অঞ্চলে তৈরি মন্ডায় পাওয়া যায় না।

চ) **ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের বর্ণনা ঃ**

মন্ডা শুকনো, গোল, চ্যাপ্টা, নরম সন্দেশ জাতীয় এক প্রকার মিষ্টান্ন, যা তৈরি করা হয় মূলত গাভীর দুধ থেকে তৈরি ছানা এবং চিনি দিয়ে। শুধু শীতকালে খেজুর গুড় দিয়েও বিশেষ আরও এক প্রকার মন্ডা তৈরি করা হয়। চিনির মন্ডার পাশাপাশি স্বাদের ভিন্নতার জন্য খেজুর গুড়ের মন্ডাও বেশ জনপ্রিয়।

প্রতিদিন মণ্ডা তৈরিতে যে পরিমাণ গাভীর দুধ প্রয়োজন হয়, তা ময়মনসিংহের ব্রহ্মপুত্র নদী তীরবর্তী কয়েকটি চরাঞ্চল, অষ্টধর, বিদ্যাগঞ্জ ও মুক্তাগাছার বিভিন্ন গ্রাম থেকে সংগ্রহ করা হয়। এক কেজি মন্ডা তৈরিতে ৭ সের দুধ দরকার হয়। আমরা জানি দুধের গুনগত মান নির্ভর করে গাভীর খাবারের উপর আর এর সাথে ভৌগোলিক বিশেষত্বও যুক্ত হয়ে যায়। এই কারণেই বলা যায়, মুক্তাগাছার মন্ডার স্বাদ অন্য কোনো অঞ্চলে তৈরি করা মন্ডায় পাওয়া সম্ভব হয় না। অঞ্চলভিত্তিক ও ভৌগোলিক বিশেষত্ব মিলে মুক্তাগাছার মন্ডাকে ভিন্ন মাত্রা দিয়েছে।

শীতকালে যে খেজুরের গুড়ের মন্ডা তৈরি হয়, এসব গুড়ের মন্ডার জন্য মুক্তাগাছা থেকেই স্থানীয়ভাবে কিছু খেজুর গুড় সংগ্রহ করা হয়, আবার কিছু গুড় সংগ্রহ করা হয় রাজশাহী থেকে।

ময়মনসিংহের মুক্তাগাছার সুস্বাদু এই মন্ডা একসময় কলাপাতা, পদ্মপাতায় মুড়িয়ে মন্ডা বিক্রি করা হতো। এখন পাতলা কাগজে মুড়িয়ে বক্সে করে বিক্রি করা হয়।

মুক্তাগাছার মন্ডা প্রায় ২০০ বছর ধরে একইরূপ জনপ্রিয়তা ধরে রেখেছে এর স্বাদ এবং মানের পরিবর্তন না হওয়ায়। আর এই বিশেষ স্বাদের পেছনের রহস্য লুকিয়ে আছে এর উৎপাদন প্রণালিতে। শুরু থেকে এখন পর্যন্ত একই পদ্ধতিতে মন্ডা তৈরি করা হচ্ছে, তাই স্বাদের কোনো পরিবর্তন ঘটেনি।

ছ) **উৎপাদকের ভৌগোলিক এলাকা এবং মানচিত্র ঃ**

মন্ডা নামের এই সন্দেশজাত মিষ্টান্নের যাত্রা শুরু হয়েছিল ময়মনসিংহ জেলার মুক্তাগাছা উপজেলা থেকেই। এরপর আরও বিভিন্ন জায়গায় মন্ডা তৈরি শুরু হলেও এখন পর্যন্ত সারাদেশে ও দেশের বাইরে মুক্তাগাছার মন্ডার সুনাম সবচেয়ে বেশি বিস্তৃত।

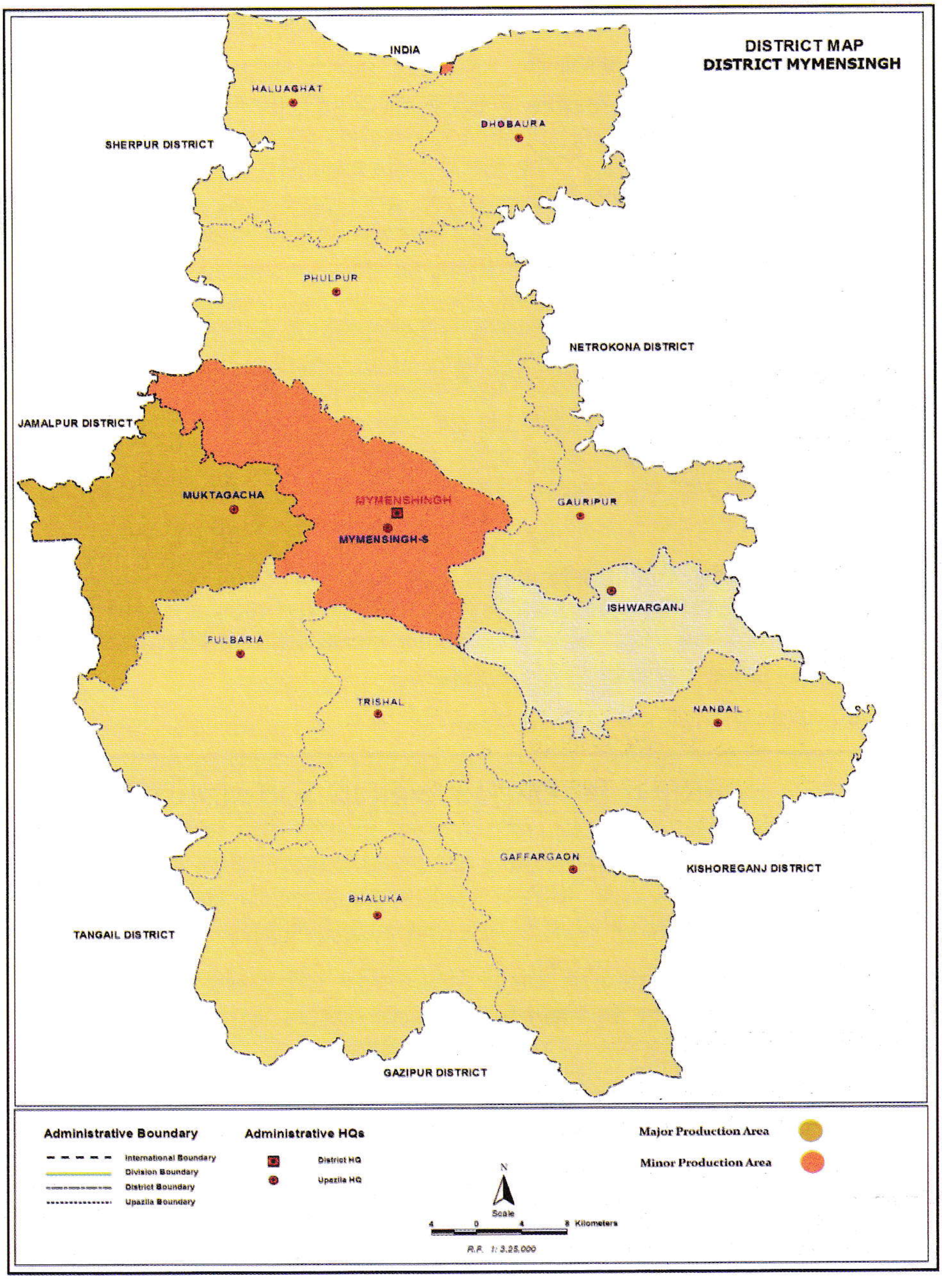
মুক্তাগাছার মন্ডার উদ্ভাবক রাম গোপাল পালের প্রসিদ্ধ মন্ডার দোকানটি রয়েছে ময়মনসিংহ জেলা শহর থেকে ১৬ কিলোমিটার পশ্চিমে মুক্তাগাছা পৌরসভায় জমিদার বাড়ির কাছেই পূর্ব দিকে জগৎ কিশোর রোডে। প্রতিদিন গড়ে ২ হাজার পিস মন্ডা শুধু এই দোকান থেকেই বিক্রি হয়। এই মন্ডার দোকানের কাছাকাছি আরও বেশ কিছু মন্ডার দোকান গড়ে উঠেছে, সেগুলোর বয়সও কম নয়। তার মধ্যে দ্বিতীয় প্রাচীন মন্ডার দোকানটির বয়স ৯৬ বছর।

মুক্তাগাছার অন্যান্য মিষ্টির দোকানেও মন্ডা পাওয়া যায়, যেগুলো সংগ্রহ করা হয় প্রসিদ্ধ গোপাল পালের মন্ডার দোকান থেকে। মুক্তাগাছার মন্ডা কেন্দ্রিক এই দোকানগুলোর মালিক, কর্মী, কারিগর, কাঁচামাল সংগ্রহকারী সবাই স্থানীয়। এর মাধ্যমে অনেক লোকের কর্মসংস্থান হচ্ছে এই অঞ্চলের।

মুক্তাগাছা ছাড়াও ময়মনসিংহ জেলা শহরের ও ঢাকার বেশ কিছু মিষ্টির দোকানে মন্ডা পাওয়া যায়। কিছু দোকানে নিজেরাই মন্ডা তৈরি করে, আবার কিছু দোকানে সরাসরি মুক্তাগাছার মন্ডার দোকানগুলো থেকে মন্ডা সংগ্রহ করা হয়। এছাড়াও বর্তমানে ই-কমার্স ব্যবসার প্রসার ঘটায়, অনেক ক্ষুদ্র উদ্যোক্তা তৈরি হয়েছে যাদের অনেকেই মুক্তাগাছা মন্ডা সংগ্রহ করে অনলাইনে অর্ডার নিয়ে দেশের বিভিন্ন জায়গায় পৌঁছে দেয়।

প্রতিদিন যে পরিমাণ মুক্তাগাছার মন্ডা বিক্রি হয়, তা স্থানীয় ক্রেতারা কেনার পাশাপাশি অসংখ্য বহিরাগত ক্রেতা কিনে থাকে। মুক্তাগাছা উপজেলা শহরের মিষ্টি ও মন্ডার দোকান এবং ময়মনসিংহ সদরের দোকানগুলো মিলিয়ে দৈনিক গড়ে প্রায় লাখ টাকার মন্ডা বিক্রি হয়। এই হিসাবে প্রতি মাসে গড়ে ৩০ লাখ টাকা এবং বছরে ৩ কোটি ৬০ লাখ টাকা মূল্যের মন্ডা বিক্রি হয়ে থাকে। সবমিলিয়ে মুক্তাগাছার মন্ডা মুক্তাগাছা উপজেলা, এর আশেপাশের অঞ্চল তথা সমগ্র ময়মনসিংহ জেলার অর্থনীতিতেই বেশ ভালো রকম প্রভাব ফেলছে বলা যায়।

Map Showing Major and Minor Production Areas of "Muktagacha Monda



জ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎসের প্রমাণ ঃ

১৮২৪ সাল থেকে ২০০ বছর ধরে দেশে বিদেশে সমানভাবে জনপ্রিয়তা আর সুনাম কুড়িয়ে যাচ্ছে ময়মনসিংহের মুক্তাগাছার মন্ডা, যার সাথে জড়িয়ে আছে মুক্তাগাছার অনেক ইতিহাস ঐতিহ্য। এই মন্ডার মাধ্যমেই বলা যায় মুক্তাগাছা অঞ্চলের নাম দেশে-বিদেশে ছড়িয়ে গিয়েছে।

কথিত আছে, এর আবিষ্কারক রাম গোপাল পাল মন্ডার রেসিপি স্বপ্নযোগে পেয়েছিলেন এবং প্রথমে পরিবেশন করেছিলেন মুক্তাগাছার জমিদার মহারাজা সূর্যকান্ত আচার্য চৌধুরীর রাজদরবারে। এরপর থেকে এই মন্ডা বংশ পরম্পরায় মুক্তাগাছার জমিদার পরিবারের প্রিয় খাবার তালিকায় যুক্ত হয়েছিল। মুক্তাগাছার জমিদার সূর্যকান্ত, মহারাজপুত্র শশিকান্ত আচার্য চৌধুরীরও প্রিয় মিষ্টান্ন ছিল এ মন্ডা। মহারাজারা শুধু মন্ডাপ্রীতি নিজেদের মধ্যেই সীমাবদ্ধ রাখেননি, বরং রাজপরিবারে অতিথিদের আপ্যায়ন এবং দেশ বিদেশে তাদের ঐতিহাসিক ভ্রমণেও মন্ডাকে সঙ্গী করে নিয়ে অনেক নেতৃস্থানীয় ব্যক্তিত্বদের খাইয়েছেন। মহারাজ রাশিয়ার নেতা স্টালিনের কাছেও এ মন্ডা পাঠিয়েছিলেন। স্টালিন মন্ডা খেয়ে মহারাজার কাছে প্রশংসাপত্র পাঠান। মুক্তাগাছার জমিদার জীবেন্দ্র কিশোর আচার্য চৌধুরী রচিত 'আমি' বইটিতে মন্ডার উচ্ছ্বসিত প্রশংসা করেন। তিনি কেদারনাথ পালকে প্রশংসা পত্রও দিয়েছিলেন।

চির ঐতিহ্যের ধারক মুক্তাগাছার মন্ডার স্বাদ নিয়েছেন উপমহাদেশের প্রখ্যাত সেতার বাদক ও সুর সম্রাট ওস্তাদ আলাউদ্দিন খাঁ, বিখ্যাত চিকিৎসক ডাঃ বিধান চন্দ্র রায় (পরে পশ্চিম বঙ্গের মুখ্যমন্ত্রী), নেতাজী সুভাষ চন্দ্র বসু। পাকিস্তান আমলে মন্ডা ভক্ত মাওলানা আব্দুল হামিদ খান ভাসানী একবার মন্ডা নিয়ে চীনে গিয়েছিলেন। আপ্যায়িত করেছিলেন চীনের নেতা মাও সেতুংকে। বিচারপতি আবু সাঈদ চৌধুরী ঢাকা বিশ্ববিদ্যালয়ের ভাইস চ্যান্সেলর থাকাকালীন মন্ডা খেয়ে প্রশংসা করেন।

পাকিস্তান আমলে বঙ্গবন্ধু শেখ মুজিবুর রহমান মুক্তাগাছার এক সভায় এসে মন্ডা খেয়ে প্রশংসা করেছিলেন। স্বাধীনতার পর তৎকালীন ভারতের প্রধানমন্ত্রী ইন্দিরা গান্ধী বাংলাদেশে এলে মুক্তাগাছার মন্ডা দিয়ে আপ্যায়ন করেছিলেন তাকে বঙ্গবন্ধু। ব্রিটেনের রানী এলিজাবেথ একবার ঢাকায় এসেছিলেন। তাকে মন্ডা দিয়ে আপ্যায়ন করা হয়েছিল। তিনিও মন্ডা মিষ্টির প্রশংসা করেছিলেন।

ঢাকায় নিযুক্ত ভারতের সাবেক হাই কমিশনার শ্রীমতি বীনা সিক্রি ২০০৬ সালের ৯ এপ্রিল মুক্তাগাছা এসে দোকান পরিদর্শন করেন। এ সময় মন্ডা দিয়ে আপ্যায়ন করা হলে তিনি মিষ্টির ভূয়সী প্রশংসা করে পরিদর্শন বইয়ে মন্তব্য লেখেন। এশিয়ান ডেভলপমেন্ট ব্যাংকের কান্ট্রি ডিরেক্টর হুয়াদু ২০০৮ সালের ২৫ ফেব্রুয়ারি মন্ডার দোকান পরিদর্শনে এসে মন্ডা খেয়ে পরিতৃপ্তি লাভ করেন। পরে দোকানের পরিদর্শন বইয়ে মন্তব্য লেখেন। নবম জাতীয় সংসদের তৎকালীন মাননীয় স্পীকার ও বর্তমান মহামান্য রাষ্ট্রপতি অ্যাডভোকেট আব্দুল হামিদ ২০০৯ সালের ১৭ জুন সংসদে মজা করে স্থানীয় সংসদ সদস্য আলহাজ খালিদ বাবুকে মুক্তাগাছার মন্ডা খাওয়ানোর কথা বললে পরদিন তিনি ৭২০টি মন্ডা নিয়ে হাজির হন। পরে তা সংসদ সদস্যরা খেয়েছিলেন।

এছাড়াও মুক্তাগাছার মন্ডাকে ঘিরে এমন অসংখ্য সমৃদ্ধ ইতিহাস জড়িয়ে আছে। আর এই ইতিহাসগুলো থেকে বোঝা যায় যে, মুক্তাগাছার মন্ডা শুধু সারাদেশেই না দেশের বাইরেও গিয়েছে অসংখ্যবার এবং প্রশংসা পেয়েছে। তাই এটা অবশ্যই একটি রপ্তানিযোগ্য জনপ্রিয় বাঙালি মিষ্টান্ন।

১৯৯৬ সালে প্রকাশিত Alex Newton, Bestz Wagenhauser and John Murraz লিখিত জনপ্রিয় বই "Bangladesh: a lonelz planet travel survival kit" এ মুক্তাগাছার মন্ডার কথা উলেখ আছে।

২০২২ সালে সুইডিশ রাষ্ট্রদূত অ্যালেক্স বার্গ ফন লিন্ডে মুক্তাগাছার মন্ডার দোকানে গিয়েছিলেন এবং সেখানে ছবি তুলে তার টুইটারে মুক্তাগাছার মন্ডাকে ক্লাসিক ফুড উলেখ করে ছবি সহ টুইট করেছিলেন এবং সুইডিশ দূতাবাসের অফিশিয়াল পেইজেও শেয়ার করেছিলেন। এতে বোঝা যায়, ২০০ বছর পরও মুক্তাগাছার মন্ডা একইরূপ জনপ্রিয়তা সুনাম ধরে রেখেছে।

ঝ) ভৌগোলিক নির্দেশক পণ্যের উৎপাদন পদ্ধতি ঃ

প্রথমে মন্ডার জন্য দুধ থেকে ছানা তৈরি করা হয়। এক কেজি মন্ডা তৈরির জন্য ৭ সের দুধের ছানা দরকার হয়। ছানা তৈরি হয়ে গেলে পাতলা কাপড়ে নিয়ে ভালো মতো চেপে চেপে পানি ঝরিয়ে নিতে হয়। তারপর একটা পাত্রে ঝরঝরে ছানা রেখে হাত দিয়ে খুব ভালো ভাবে মথে নিতে হয়। তারপর ছানার সাথে সমপরিমাণ চিনি বা গুড় মিশিয়ে সেটাকে আবার একটা কড়াই এ নিয়ে চুলায় জ্বাল দেয়া হয়। তখন মিশ্রনে এলাচ গুড়াও যুক্ত করা হয়। এভাবে বেশ কিছু সময় জ্বাল দেয়ার পর মিশ্রণ মন্ডা তৈরির উপযোগী হলে চুলা থেকে নামিয়ে কিছুটা ঠান্ডা করা হয়। নরম মিশ্রণটি হাল্কা গরম থাকা অবস্থায়ই পরিমাণ মতো হাতে নিয়ে গোল আকার মণ্ডকে পরিষ্কার শক্ত কোন পাত্রের উপর বিছানো কাপড়ের উপর হাত দিয়ে ছুঁড়ে আছাড় মেরে রাখা হয়। সাধারণত মন্ডাকে চ্যাপ্টাকৃতি দেয়ার জন্য এই কাজটি করা হয়। পরে মন্ডা যখন ঠাণ্ডা হয়ে শক্ত হয়ে যায়, তখন কাপড় থেকে তুলে নেওয়া হয়। তাই যেদিকটা নিচে (কাপড়ে লেগে) থাকে সেটা পুরো সমতল হয়, আর অন্য দিকটা একটু উত্তল আর কিনারা একটু ফাটা ফাটা হয়। সম্পূর্ণ কাজ হাতের ব্যবহারে সম্পন্ন হয়, কোনো রকম মেশিনের সাহায্য দরকার হয় না।

এছাড়া মন্ডা তৈরির পুরো প্রণালিটি মন্ডার দোকানগুলোর একান্তই নিজস্ব সম্পদ, পুরো প্রণালিটি শুধুমাত্র কারিগররাই জানেন। মুক্তাগাছার মন্ডার বিশেষত্ব ঠিক রাখার জন্য প্রত্যেকটা দোকানেরই নিজস্ব উৎপাদন পদ্ধতির গোপনীয়তা রক্ষা করা হয়।

ঞ) অনন্য বৈশিষ্ট্য ঃ

মুক্তাগাছার মন্ডা প্রায় ২০০ বছর ধরে একইরূপ জনপ্রিয়তা ধরে রেখেছে এর স্বাদ এবং মানের পরিবর্তন না হওয়ায়। আর এই বিশেষ স্বাদের পেছনের রহস্য লুকিয়ে আছে এর উৎপাদন প্রণালিতে। শুরু থেকে এখন পর্যন্ত একই পদ্ধতিতে মন্ডা তৈরি করা হচ্ছে, তাই স্বাদের কোনো পরিবর্তন ঘটেনি। ব্রহ্মপুত্র তীরবর্তী চরাঞ্চলের দেশি গরুর দুধ এর ভৌগোলিক বিশেষত্বের অন্যতম কারণ। তাই এ অঞ্চলে তৈরি মন্ডার স্বাদ অন্য কোথাও পাওয়া যায় না।

ট) ব্যবহারকাল ঃ

মুক্তাগাছার মন্ডা ১৮২৪ সাল থেকে বর্তমান সময় পর্যন্ত ব্যবহৃত হয়ে আসছে এবং এর জনপ্রিয়তা শুধু বেড়েই চলেছে।

ভৌগোলিক নির্দেশকের ছবি

ভৌগোলিক নির্দেশকের ছবি

চিত্র ঃ মুক্তাগাছা মন্ডা

মুক্তাগাছার মন্ডা বিক্রেতা এবং উৎপাদনকারীদের তালিকা (পরিদর্শন ও সার্ভের মাধ্যমে পাওয়া তথ্য):

- মুক্তাগাছার মন্ডার দোকানসমূহ

১) দোকানের নাম ঃ গোপাল পালের প্রসিদ্ধ মন্ডার দোকান

বর্তমান মালিক	ঃ	শ্রী রমেন্দ্র নাথ পাল
ফোন নাম্বার	ঃ	০১৭১১৭০৭৯০৯
স্থাপিত	ঃ	১২৩১ বঙ্গাব্দ, ১৮২৪ খ্রিস্টাব্দ
ঠিকানা	ঃ	জগত কিশোর রোড, মুক্তাগাছা, ময়মনসিংহ।
দৈনিক উৎপাদন এবং বিক্রি	ঃ	গড়ে ২০০০ পিস
মন্ডার ধরণ	ঃ	১.চিনির মন্ডা ২. খেজুর গুড়ের মন্ডা
দোকানের কাজের সাথে জড়িত লোকসংখ্যা	ঃ	মন্ডা তৈরি করেন ১৫-২০ জন, বিক্রি করেন ৩ জন
কাঁচামালের উৎস	ঃ	গরুর দুধ স্থানীয় ফার্ম, খেজুর গুড় স্থানীয় এবং রাজশাহী
মন্ডা তৈরির রেসিপি	ঃ	নিজস্ব, একই স্ট্যান্ডার্ডে চলছে ২০০ বছর ধরে। সম্পূর্ণ হাতে তৈরি হয়।
মন্ডার বিশেষত্বের আরও একটি কারণ	ঃ	চুলা
ক্রেতা	ঃ	অর্ধেক স্থানীয়, অর্ধেক জেলার বাইরে

২) দোকানের নাম ঃ ভোলানাথ পাল এন্ড সন্স

বর্তমান মালিক	ঃ	নন্দ পাল
ফোন নাম্বার	ঃ	০১৭৫২৫১৩৮৭৩
দোকানের প্রতিষ্ঠাকাল	ঃ	৯৬ বছর
দৈনিক উৎপাদন এবং বিক্রি	ঃ	৮-১২ কেজি
মন্ডার ধরণ	ঃ	১. চিনির মন্ডা ২. খেজুর গুড়ের মন্ডা
দোকানের কাজের সাথে জড়িত লোকসংখ্যা	ঃ	মন্ডা তৈরি করেন ২ জন, বিক্রি করেন ২ জন
কাঁচামালের উৎস	ঃ	গরুর দুধ, খেজুর গুড় চিনি সবই স্থানীয়
মন্ডা তৈরির রেসিপি	ঃ	নিজস্ব, সম্পূর্ণ হাতে তৈরি হয়।
ক্রেতা	ঃ	অধিকাংশ স্থানীয়, ২০-২৫ বছর আগে ভারতের কলকাতা, জাপান, চীন ইত্যাদি দেশ থেকেও ক্রেতারা মন্ডা কিনে নিয়ে যেত।

৩) দোকানের নাম ঃ গোপাল ভান্ডার আদি ও প্রসিদ্ধ মন্ডার দোকান

• রিসেলার, সোর্স	ঃ	গোপাল পালের প্রসিদ্ধ মন্ডার দোকান

৪) দোকানের নাম ঃ নন্দ গোপাল মিষ্টান্ন ভান্ডার

মালিক	ঃ	নন্দ দোলাল সরকার
ফোন নাম্বার	ঃ	০১৭৫৪৩৬৬৮৬৭
দৈনিক উৎপাদন এবং বিক্রি	ঃ	গড়ে ৫কেজি
মন্ডার ধরণ	ঃ	১. চিনির মন্ডা ২. খেজুর গুড়ের মন্ডা (অর্ডার অনুযায়ী বানান)
দোকানের কাজের সাথে জড়িত লোকসংখ্যা	ঃ	মন্ডা তৈরি করেন ১ জন, বিক্রি করেন ২ জন
কাঁচামালের উৎস	ঃ	দুধ, চিনি স্থানীয় ফার্ম, খেজুর গুড় স্থানী এবং রাজশাহী
মন্ডা তৈরির রেসিপি	ঃ	নিজস্ব, সম্পূর্ণ হাতে তৈরি হয়।
ক্রেতা	ঃ	স্থানীয়।

৫) দোকানের নাম ঃ মুক্তাগাছা মিষ্টি ঘর

মালিক	ঃ	মুজিবুর রহমান (রিসেলার)
ফোন নাম্বার	ঃ	০১৯৫৪৫৬০৫২৫
দৈনিক উৎপাদন এবং বিক্রি	ঃ	গড়ে ৫-৬ কেজি
মন্ডার ধরণ	ঃ	১. চিনির মন্ডা ২. খেজুর গুড়ের মন্ডা
দোকানের কাজের সাথে জড়িত লোকসংখ্যা	ঃ	বিক্রি করেন ১ জন
মন্ডার উৎস	ঃ	গোপাল পালের প্রসিদ্ধ মন্ডার দোকান
ক্রেতা	ঃ	স্থানীয়

৬) দোকানের নাম ঃ জয় গোপাল মিষ্টান্ন ভান্ডার

মালিক	ঃ	বিপুল চন্দ্র দাস
ফোন নাম্বার	ঃ	০১৭৫৬৮০৭৭৪৩
দৈনিক উৎপাদন এবং বিক্রি	ঃ	গড়ে ১-২ কেজি
মন্ডার ধরণ	ঃ	১. চিনির মন্ডা ২. খেজুর গুড়ের মন্ডা
দোকানের কাজের সাথে জড়িত লোকসংখ্যা	ঃ	মন্ডা তৈরি ও বিক্রি করেন মালিক নিজে
কাঁচামালের উৎস	ঃ	স্থানীয়
মন্ডা তৈরির রেসিপি	ঃ	নিজস্ব, সম্পূর্ণ হাতে তৈরি হয়।
ক্রেতা	ঃ	স্থানীয়।

৭) দোকানের নাম ঃ দয়াময় সুইটস

মালিকের নাম	ঃ	নয়ন চন্দ্র ঘোষ
ফোন নাম্বার	ঃ	০১৭৭৯৬৪৪৩৫১
ঠিকানা	ঃ	পুরাতন বাসস্ট্যান্ড, মুক্তাগাছা
প্রতিষ্ঠাকাল	ঃ	১৮ বছর
দৈনিক বিক্রি	ঃ	১০-১৫ কেজি (সর্বোচ্চ ২০ কেজি)
প্রাইস	ঃ	৬০০ ৳/কেজি
মন্ডার ধরণ	ঃ	১) চিনির মন্ডা ২) গুড়ের মন্ডা
মন্ডা তৈরি এবং বিক্রির কাজে জড়িত লোকসংখ্যা	ঃ	তৈরি করেন ৪-৫ জন, বিক্রি ৩ জন
উপকরণ	ঃ	দুধের ছানা, চিনি, গুড়
কাঁচামাল সংগ্রহ	ঃ	দুধ-স্থানীয়, গুড়-স্থানীয়, ভালুকা, রাজশাহী
মন্ডার বিশেষত্বের কারণ	ঃ	মুক্তাগাছার মন্ডার কারিগরদের দক্ষতা
মন্ডা তৈরির প্রসেস	ঃ	সম্পূর্ণ হাতে তৈরি করা
ক্রেতা	ঃ	স্থানীয় এবং বহিরাগত

- **ময়মনসিংহ সদরের যেসব দোকানে মন্ডা বিক্রি হয়**

১) দোকানের নাম ঃ সবুর সুইটমিট

প্রতিষ্ঠা	ঃ	১৯৮০ সাল
প্রতিষ্ঠাতা	ঃ	মরহুম রজব আলি
বর্তমান মালিক	ঃ	মোহাম্মদ বন্দে আলি
ফোন নাম্বার	ঃ	01715653162
মন্ডা বিক্রির সময়কাল	ঃ	২৫ বছর (রিসেলার)
মন্ডা সংগ্রহের উৎস	ঃ	মুক্তাগাছা (গোপাল পালের প্রসিদ্ধ মন্ডার দোকান)
প্রতিদিনের বিক্রি	ঃ	১০ কেজি
মন্ডার প্রাইস	ঃ	৭০০ টাকা/কেজি
ক্রেতা	ঃ	স্থানীয় এবং বহিরাগত (দেশের বাইরেও পাঠায় অনেকে)

২) দোকানের নাম ঃ রসের হাঁড়ি

মালিকের নাম	ঃ	মোঃ বিলাল হোসেন
ফোন নাম্বার	ঃ	01733968875

প্রতিষ্ঠাকাল ঃ ১ বছর
দৈনিক মন্ডা তৈরি ঃ ৪-৫ কেজি
মূল্য ঃ ৬৫০ ট/কেজি
মন্ডার ধরণ ঃ চিনির মন্ডা
উপকরণ ঃ ছানা, চিনি
মন্ডা তৈরি ও বিক্রিতে লোকসংখ্যা ঃ তৈরি করেন ১জন, বিক্রি ১জন
কাঁচামাল সংগ্রহ ঃ স্থানীয়
ক্রেতা ঃ স্থানীয় এবং বহিরাগত (অনেকেই দেশের বাইরেও মন্ডা পাঠানোর জন্য নেয়)

৩) দোকানের নাম ঃ ঐতিহ্যবাহী মিষ্টি বিপনী সুধীর ঘোষ

প্রতিষ্ঠাতা ঃ সুধীর চন্দ্র ঘোষ
মালিকের নাম ঃ সুবোধ চন্দ্র ঘোষ
ফোন নাম্বার ঃ ০১৭২৫০৬১৩০৭
ঠিকানা ঃ স্বদেশী বাজার, ময়মনসিংহ
প্রতিষ্ঠাকাল ঃ ৩৫-৪০ বছর
দৈনিক তৈরি ও বিক্রি ঃ তৈরি ৮-১০ কেজি, বিক্রি ৪-৫ কেজি
প্রাইস ঃ ৬০০ ট/কেজি
মন্ডার ধরণ ঃ চিনির মন্ডা
মন্ডা তৈরি এবং বিক্রির কাজে জড়িত লোকসংখ্যা ঃ তৈরি করেন ২ জন, বিক্রি ৪-৫ জন
উপকরণ ঃ দুধের ছানা, চিনি
কাঁচামাল সংগ্রহ ঃ দুধ, চিনি - স্থানীয়
রেসিপিঃ নিজস্ব
মন্ডা তৈরির প্রসেস ঃ সম্পূর্ণ হাতে তৈরি করা
ক্রেতা ঃ স্থানীয় এবং বহিরাগত

৪) দোকানের নাম ঃ মিষ্টি কানন

মালিকের নাম ঃ সুনীল সাহা
ফোন নাম্বার ঃ ০১৮৩৪৮৩২১৮৫
প্রতিষ্ঠাকাল ঃ ৭-৮ বছর
দৈনিক তৈরি ও বিক্রি ঃ অনির্দিষ্ট
প্রাইস ঃ ৬০০ ট/কেজি
মন্ডার ধরণ ঃ গুড়ের মন্ডা
মন্ডা তৈরি এবং বিক্রির কাজে জড়িত লোকসংখ্যা ঃ তৈরি করেন ১-২ জন, বিক্রি করে একাধিক
উপকরণ ঃ দুধের ছানা, চিনি, গুড়
কাঁচামাল সংগ্রহ ঃ স্থানীয়
মন্ডা তৈরির প্রসেস ঃ সম্পূর্ণ হাতে তৈরি করা
ক্রেতা ঃ স্থানীয়

৫) দোকানের নাম ঃ কৃষ্ণা কেবিন

মালিকের নাম	ঃ	রঞ্জিত বসাক
ফোন নাম্বার	ঃ	০১৯৮০৮৭০১২৮
প্রতিষ্ঠাকাল	ঃ	আনুমানিক ১৯৫৮ সাল, মন্ডা তৈরি করেন ১০-১২ বছর ধরে
দৈনিক তৈরি ও বিক্রি	ঃ	৫-১০ কেজি
প্রাইস	ঃ	৬০০৳/কেজি, ৪০৳/পিস
মন্ডার ধরণ	ঃ	চিনির মন্ডা, গুড়ের মন্ডা শুধু শীতকালে ১-২ মাস
মন্ডা তৈরি ও বিক্রিতে লোকসংখ্যা	ঃ	কারিগর ১ জন, বিক্রি ৩-৪ জন
উপকরণ	ঃ	দুধের ছানা, চিনি, গুড়
কাঁচামাল সংগ্রহ	ঃ	স্থানীয়
মন্ডা তৈরির প্রসেস	ঃ	সম্পূর্ণ হাতে তৈরি হয়
ক্রেতা	ঃ	স্থানীয় এবং বহিরাগত (বিদেশী ক্রেতাও আসে)

Reference:

1. উইকিমিডিয়া প্রকল্পের অবদানকারীগণ (2019). বাংলাদেশের মিষ্টি (ময়মনসিংহ জেলা). [online] Wikipedia.org.Availableathttps://bn.m.wikip-dia.org/wiki/%E0%A6%AE%E0%A7%81%E0%A6%95%E0%A7%8D%E0%A6%A4%E0%A6%BE%E0%A6%97%E0%A6%BE%E0%A6%9B%E0%A6%BE%E0%A6%B0_%E0%A6%AE%E0%A6%A8%E0%A7%8D%E0%A6%A1%E0%A6%BE [Accessed 27 Jan. 2023].
2. Islam, A. and Mymensingh (2012). Sweetmeat Monda: A rich tradition.[online] The Daily Star. Available at: https://www.thedailystar.net/news-detail-241163 [Accessed 27 Jan. 2023].
3. www.daily-sun.com. (n.d.). Six sweetmeats which branding Bangladesh|Daily sun.[online]Availableat:https://www.daily-sun.com/home/prinnews/137548 [Accessed 27 Jan. 2023].
4. বাংলাদেশD.B. :: ডেইলি (n.d.). মুক্তাগাছার মন্ডার ইতিকথা, খেয়ে মুগ্ধহয়েছিলেন যেসব বিশ্ব নেতারা. [online] Daily Bangladesh. Available athttps://www.daily-bangladesh.com/feature/295302 [Accessed 27 Jan. 2023].

5. www.localguidesconnect.com. (2022). Re: মুক্তাগাছার মন্ডার ইতিহাস. [online] Availableat:https://www.localguidesconnect.com/t5/General-Discussion/%E0%A6%AE%E0%A7%81%E0%A6%95%E0%A7%8D%E0%A6%A4%E0%A6%BE%E0%A6%97%E0%A6%BE%E0%A6%9B%E0%A6%BE%E0%A6%B0-%E0%A6%AE%E0%A6%A8%E0%A7%8D%E0%A6%A1%E0%A6%BE%E0%A6%B0-%E0%A6%87%E0%A6%A4%E0%A6%BF%E0%A6%B9%E0%A6%BE%E0%A6%B8/m-p/3157334 [Accessed 27 Jan. 2023].

6. Techzoom.TV. (2021). ময়মনসিংহ মুক্তাগাছার মন্ডা ও ই-কমার্সে এর সম্ভাবনা. [online] Availableat:https://techzoom.tv/technologz-news/dtails/41718/%E0%A6%AE%E0%A7%9F%E0%A6%AE%E0%A6%A8%E0%A6%B8%E0%A6%F%E0%A6%82%E0%A6%B9-%E0%A6%AE%E0%A7%81%E0%A6%95%E0%A7%8D%E0%A6%A4%E0%A6%BE%E0%A6%97%E0%A6%BE%E0%A6%9B%E0%A6%BE%E0%A6%B0-%E0%A6%AE%E0%A6%A8%E0%A7%8D/?amp=1 [Accessed 27 Jan. 2023].

7. Kaium, A. (2022). মুক্তাগাছার মন্ডার প্রেমে পড়েছেন সুইডেনের রাষ্ট্রদূত. [online] Mymensingh Live. Available at: https://mymensingh-live.com/%E0%A6%AE%E0%A7%81%E0%A6%95%E0%A7%8D%E0%A6%A4%E0%A6%BE%E0%A6%97%E0%A6%BE%E0%A6%9B%E0%A6%BE%E0%A6%B0-%E0%A6%AE%E0%A6%A8%E0%A7%8D%E0%A6%A1%E0%A6%BE%E0%A6%B0-%E0%A6%AA%E0%A7%8D%E0%A6%B0%E0%A7%87%E0%A6%AE/ [Accessed 27 Jan. 2023].

8. সংবাদদাতাময়মনসিংহ (2021). দুই শ’ বছরের ঐতিহ্যবাহী মুক্তাগাছার মণ্ডা. [online] Business Insider. Available at: https://www.businessinsiderbd.com/bangla/fture/news/3124/%E0%A6%A6%E0%A7%81%E0%A6%87-%E0%A6%B6-%E0%A6%AC%E0%A6%9B%E0%A6%B0%E0%A7%87%E0%A6%B0-%E0%A6%90%E0%A6%A4%E0%A6%BF%E0%A6%B9%E0%A7%8D%E0%A6%AF%E0%A6%AC%E0%A6%BE%E0%A6%B9%E0%A7%80-%E0%A6%AE%E0%A7%81%E0%A6%95%E0%A7%8D%E0%A6%A4%E0%A6%BE%E0%A6%97%E0%A6%BE%E0%A6%9B%E0%A6%BE%E0%A6%B0-%E0%A6%AE%E0%A6%A3%E0%A7%8D%E0%A6%A1%E0%A6%BE [Accessed 27 Jan. 2023].

9. banglanews24.com. (2012). মন্ডার কদর দেশজুড়ে. [online] Available at: https://www.banglanews24.com/lifestyle/news/bd/263663.details [Accessed 27 Jan. 2023].

10. দেশ রূপান্তর. (n.d.). বৈশাখী ভোজে চাই মুক্তাগাছার মন্ডা. [online] Available at: https://www.deshrupantor.com/city/2019/04/14/136183/ [Accessed 27 Jan. 2023].

11. Barta24. (n.d.). মুক্তাগাছার বিখ্যাত মণ্ডা. [online] Available at: https://barta24.com/tails/%E0%A6%9C%E0%A6%BE%E0%A6%A4%E0%A7%80%E0%A7%9F/24149/%E0%A6%AE%E0%A7%81%E0%A6%95%E0%A7%8D%E0%A6%A4%E0%A6%BE%E0%A6%97%E0%A6%BE%E0%A6%9B%E0%A6%BE%E0%A6%B0-%E0%A6%AC%E0%A6%BF%E0%A6%96%E0%A7%8D%E0%A6%AF%E0%A6%BE%E0%A6%A4-%E0%A6%AE%E0%A6%A3%E0%A7%8D%E0%A6%A1%E0%A6%BE [Accessed 27 Jan. 2023].

12. ময়মনসিংহের আলো. (2022). ময়মনসিংহ মুক্তাগাছার মন্ডা, স্বপ্নে পাওয়া মিষ্টির সুনাম ২০০ বছরেও কমেনি. [online]Availableat: https://www.mzmensinghealo.com/%E0%A6%AE%E0%A7%9F%E0%A6%AE%E0%A6%A8%E0%A6%B8%E0%A6%F%E0%A6%82%E0%A6%B9-%E0%A6%AE%E0%A7%81%E0%A6%95%E0%A7%8D%E0%A6%A4%E0%A6%BE%E0%A6%97%E0%A6%BE%E0%A6%9B%E0%A6%BE%E0%A6%B0-%E0%A6%AE%E0%A6%A3%E0%A7%8D%E0%A6%A1%E0%A6%BE-%E0%A6%B8%E0%A7%8D%E0%A6%AC%E0%A6%AA%E0%A7%8D%E0%A6%A8%E0%A7%87-%E0%A6%AA%E0%A6%BE%E0%A6%93%E0%A7%9F%E0%A6%BE-%E0%A6%AE%E0%A6%BF%E0%A6%B7%E0%A7%8D%E0%A6%9F%E0%A6%BF%E0%A6%B0-%E0%A6%B8%E0%A7%81%E0%A6%A8%E0%A6%BE%E0%A6%AE-%E0%A7%A8%E0%A7%A6%E0%A7%A6-%E0%A6%AC%E0%A6%9B%E0Ô%A6%B0%E0%A7%87%E0%A6%93-%E0%A6%95%E0%A6%AE%E0%A7%87%E0%A6%A8%E0%A6%BF/68816 [Accessed 27 Jan. 2023].

13. www.kalerkantho.com. (2022). গোঁপাল পালের প্রসিদ্ধ মন্ডার দোকানে সুইডিশ রাষ্ট্রদূত. [online]Availableat:https://www.kalerkantho.com/online/miscellaneous/2022/10/06/1190691 [Accessed 27 Jan. 2023].

14. ।জুয়েলআতাউর রহমান (২০২২). ২০০ বছর ধরে কেন বিখ্যাত মুক্তাগাছার মন্ডা ? [online] Bangla-Tribune. Available at: https: //www.banglatribune.com/amp/countrz/mzmening/776737/%E0%A7%A8%E0%A7%A6%E0%A7%A6-%E0%A6%AC%E0%A6%9B%E0%A6%B0-%E0%A6%A7%E0%A6%B0%E0%A7%87-%E0%A6%95%E0%A7%87%E0%A6%A8-%E0%A6%AC%E0%A6%BF%E0%A6%96%E0%A7%8D%E0%A6%AF%E0%A6%BE%E0%A6%A4-%E0%A6%AE%E0%A7%81%E0%A6%95%E0%A7%8D%E0%A6%A4%E0%A6%BE%E0%A6%97%E0%A6%BE%E0%A6%9B%E0%A6%BE%E0%A6%B0-%E0%A6%AE%E0%A6%A3%E0%A7%8D%E0%A6%A1%E0%A6%BE [Accessed 27 Jan. 2023].

15. Mahapatra, S.K. (2021). বাংলাদেশের ঐতিহ্য মুক্তাগাছার মন্ডায় মুগ্ধ হলে. [online] Daily News Reel. Available at: https://dailynewsreel.in/muktagacha-monda-impressed-stalin-indira-gandhi/ [Accessed 27 Jan. 2023].

16. Muktagachhar Monda. (2022). ময়মনসিংহের মুক্তাগাছার গোঁপাল পালের প্রসিদ্ধ মন্ডা. [online] Available at: https://muktagachharmonda.com/bn/%E0%A6%AF%E0%A6%BE%E0%A6%A4%E0%A7%8D%E0%A6%B0%E0%A6%BE/#5-quisvarius-buam-muisque-ideum-velmart [Accessed 27 Jan. 2023].

17. ।হকফাবিহা বিনতে (২০২২). যে কারণে এত জনপ্রিয় মুক্তাগাছার মণ্ডা. [online] The Daily Star Bangla. Available at: https://bangla.thedailystar.net/life-living/food-health/news-408956 [Accessed 27 Jan. 2023].

18. JizoBangla. (1970). বয়স ১৯৬ - কিন্তু আজও জনপ্রিয়তা তুঙ্গে - জিয়ো বাংলা. [online] Available at: https://www.joyobangla.com/bn/news/dreamz-monda [Accessed 27 Jan. 2023].

গভর্নমেন্ট প্রিন্টিং প্রেস-সিডিপি শাখা-ক-১৪৬/২০২৩-২০২৪/(জাঃ সঃ)-১৩-১১-২০২৩-২০০ 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.