

EtSamary, 21.12.2015

আয়ু বাড়িয়ে বিলেতের পথে মোয়া

Himadri.Sarkar@timesgroup.com

নলেন গুড়ের পর এ বার জয়নগরের মোয়া। বিদেশে পাড়ি দিতে এ বার নতুন মোড়কে আসতে পারে এই মোয়াও। তা নিয়ে ইতিমধ্যেই পরীক্ষামিরাফা শুরু করে দিয়েছেন ইন্ডিয়ান ইনস্টিটিউট অব প্যাকেজিংয়ের (আইআইপি) বিশেষজ্ঞরা। শুধু মাটির হাড়িতে ভরে মোয়া পাঠালে জয়নগর থেকে শুধু বিদেশে কেন, তিনরাজ্য পর্যন্ত স্বাদ-গন্ধ অটুট রেখে পৌঁছানো মুশকিল। সে কারণেই বিজ্ঞানসম্মত উপায়ে

তাকে সংরক্ষণের চেষ্টা চলছে। এ বছরই জয়নগরের মোয়ার জিআই নথিভুক্তিকরণ হয়েছে। মাস কয়েক আগে জয়নগরের মোয়াকে বিদেশে পাঠানোর ব্যাপারে পরিকল্পনা চলছে বলে বিধানসভায় জানিয়েছিলেন রাজ্যের খাদ্য প্রক্রিয়াকরণমন্ত্রী। সেজন্যই মোয়ার আয়ু-বৃদ্ধির পরিকল্পনা। শুধু মোয়াই নয়, বর্ধমানের সীতাভোগ-মিহিদানাকেও একই ভাবে বিজ্ঞানসম্মত উপায়ে বাস্তববন্দি করা নিয়ে গবেষণা চালাচ্ছে আইআইপি। সংস্থার অধিকর্তা এনসি সাহা রবিবার বলেন, 'মোয়া ও মিহিদানা-সীতাভোগ প্রস্তুতকারকদের সঙ্গে আমাদের কথা হয়েছে। কী ভাবে এর আয়ু বাড়ানো যায়, তা নিয়ে কাজও চলছে।'

শীতের মরসুম আসতেই কলকাতার পাশাপাশি সর্বত্রই পাড়ায় পাড়ায় মিস্টির দোকানে জয়নগরের মোয়ার হাড়ি চোখে পড়বে। শীত পেরিয়ে গেলেও এখন মোয়ার বিক্রি চলে বছরভর। তা হলে মোয়া সংরক্ষণের এত উদ্যোগ কেন? জয়নগরের মোয়া নির্মাণকারী সমিতির সম্পাদক অশোককুমার কয়াল বলছেন, 'সে সবের স্বাদ জয়নগরের আসল মোয়ার মতো নয়। সেই নলেন গুড়ের সঙ্গে বিশেষ ধরনের খইয়ের সংমিশ্রণে যে লোভনীয় স্বাদ জয়নগরের মোয়ায় মিলবে, তা সব কিছুতে পাবেন না।' মোয়া প্রস্তুতকারকদের কথায়, মোয়ার সময় মূলত ১৫ নভেম্বর থেকে ১৫ ফেব্রুয়ারি পর্যন্ত। তার পর যে সব মোয়া বাজারে পাওয়া যায়, তার স্বাদ-গন্ধ আসল জয়নগরের মোয়ার মতো নয়। আসল জয়নগরের মোয়া তৈরির পর পাঁচদিনের বেশি ভালো থাকে না। আর রেফ্রিজারেটরে রাখলে তা বড়জোর সাত-দশদিন। কিন্তু তার স্বাদ-গন্ধ অবিকৃত থাকে না। সে জন্যই

মোয়াকে সংরক্ষণের কথা ভাবতে হচ্ছে।

বিদেশের বাজারে জয়নগরের মোয়া পাঠাতে গেলে তাকে অসুত মাস দুয়েক স্বাদ-গন্ধ অপরিবর্তিত রাখার মতো পস্থা বেব করতে হবে। আইআইপি-র এক আধিকারিক জানান, নলেন গুড় তাঁরা যে উপায়ে প্যাকেজিংয়ের ব্যবস্থা করেছেন, তাতে তিনমাস পর্যন্ত তার স্বাদ-গন্ধ অবিকৃত থাকে। কিন্তু মোয়া তৈরির সময় তার সঙ্গে ক্ষীর, এলাচ প্রভৃতিও মেশানো হয়। সেটাই মোয়ার আয়ু-বৃদ্ধির পক্ষে বড় বাধা। সেটা কাটানোর জন্য এমন ভাবে মোয়াকে প্যাকেজিংয়ের ব্যবস্থার কথা ভাবা হচ্ছে যাতে বায়ুশূন্য বা



ভ্যাকুয়াম মোড়কে তা রাখা যায়। তার পরেও যাতে অক্সিজেন চুকে মোয়ার স্বাদে কোনও প্রভাব ফেলতে না-পারে সে জন্য বায়ুশূন্য মোড়কের ভিতরে নাইট্রোজেন 'ফ্লাশ' করা হবে। এ ভাবে পরীক্ষা চালিয়ে মোয়ার আয়ু দু'মাস পর্যন্ত করা যেতে পারে বলে প্রাথমিক ভাবে মনে করছেন আইআইপি-র বিশেষজ্ঞরা। অশোকবাবুর বক্তব্য, 'আমরা চাইছি, সর্বনিম্ন একমাস থেকে সর্বোচ্চ তিনমাস পর্যন্ত যাতে মোয়াকে সংরক্ষণ করা যায়।' এই পদ্ধতিতে মোয়া সংরক্ষণ করতে হলে তার দাম কেজি-প্রতি ১২-১৫ টাকার বেশি বাড়ার কথা নয়

বলেই মনে করছেন বিশেষজ্ঞরা।

বর্ধমানের সীতাভোগ-মিহিদানা অবশ্য বছরভরই পাওয়া যায়। কিন্তু বিদেশে পাড়ি দিতে হলে আয়ু-বৃদ্ধি করতে হবে তারও। বর্ধমানের সীতাভোগ-মিহিদানা ব্যবসায়ী কল্যাণ সমিতির তরফে সৌমেন দাস জানান, মিহিদানা-সীতাভোগ তৈরির পর সর্বোচ্চ তিনদিন থাকতে পারে। এর আয়ু-বৃদ্ধি করে প্যাকেজিংয়ের ব্যবস্থার জন্য তাঁরা মহীশূরের একটি সংস্থার সঙ্গে কথাও বলেছিলেন। তাঁর কথায়, 'ওঁরা বলছেন, বেসনের লাভু তিনমাস পর্যন্ত সংরক্ষণের ব্যবস্থা রয়েছে। কিন্তু লাভুর সঙ্গে মিহিদানার তফাত হল, দ্বিতীয়টিতে চিনির রস থাকে। আমরা আইআইপি-র সঙ্গেও কথা বলেছি। সীতাভোগ নিয়ে অবশ্য ওঁদের কোনও ধারণা নেই। আইআইপি-র বিশেষজ্ঞরা আপাতত দু'টিই সংরক্ষণের বিষয়ে গবেষণা চালাচ্ছেন।'

পরীক্ষা সফল হলে হয়তো আগামী শীতেই বিলেতে পাড়ি দিতে পারে নতুন মোড়কের মোয়া-মিহিদানা-সীতাভোগ।

