



**নিজস্ব প্রতিনিধি, আগরতলা** - যারা স্বাস্থ্যকর ভেষজ চা পছন্দ করেন, তাঁদের জন্য সুখবর। ত্রিপুরা নিয়ে এসেছে একদম নতুন বাঁশ পাতার চা। এই মিশ্রণটি রাজ্যের এক উদ্যোক্তা সমীর জামাটিয়া বিক্রি করেছেন এবং তাঁর সংস্থার মতে এটি ইউকে এবং জার্মানিতে বেশ ভালো সাড়া ফেলেছে।

ইতিপূর্বে জামাটিয়া ন্যাশনাল ব্যান্ডু মিশন এবং ব্যান্ডু সোসাইটি অফ ইন্ডিয়া'র সঙ্গে কাজ করেছেন। বর্তমানে চীন, জাপান, ভিয়েতনাম, কম্বোডিয়া এবং ভারতে ব্যান্ডু রাইসের মতো একাধিক বাঁশজাত উদ্ভাবনী পণ্যের সঙ্গে যুক্ত আছেন তিনি।

জামাটিয়া জানিয়েছেন, “তাঁর সর্বাপেক্ষা উৎকৃষ্ট উদ্ভাবন ‘বাঁশের পাতার চা’, যার প্রতি তিনি ২০০৮ সালে বাঁশভিত্তিক পণ্যের ডিপ্লোমা অর্জনে চীন সফরে গিয়ে আকৃষ্ট হয়েছিলেন।”

ত্রিপুরার বন ও পরিকল্পিত বনায়নের ৩ হাজার ২৪৬ বর্গকিলোমিটার অঞ্চলে ২১ প্রজাতির বাঁশ জন্মায়। ২০১৯ সালে রাজ্য সরকার বন ও পল্লী উন্নয়ন বিভাগের সঙ্গে স্থানীয় সম্প্রদায়গুলির সাহায্যে ১৫ হাজার হেক্টর বাঁশ চাষের আওতায় আনার উচ্চ পরিকল্পনা গ্রহণ করেন।

জামাটিয়ার মতে, ‘কালী বাঁশ’ বাদে যে কোনও বাঁশের পাতা এই চা তৈরির জন্য ব্যবহার করা যেতে পারে। তাঁর দাবি, এটি সম্পূর্ণ ভেষজ এবং মোটা হওয়ার সমস্যা দূরীকরণ, স্বকের সতেজতা বজায় রাখা, অ্যালঝাইমার প্রতিরোধ করা, ডিটক্সিফিকেশনে সহায়তা, উর্বরতা বৃদ্ধি সহ আরও অনেক ক্ষেত্রেই উপকারী। বাঁশপাতা অ্যান্টিঅক্সিডেন্টের উৎস এবং প্রতিরোধ ক্ষমতা বৃদ্ধিতে সহায়ক, এমনটাই জানিয়েছেন তিনি।

“৫০০ কেজি বাঁশপাতার চাষের প্রথম প্যাকেজটি দিল্লির এক রফতানিকারির কাছে সরবরাহ করা হয়েছিল। চলতি বছরের গোড়ার দিকে মাদুরাইয়ের এক রফতানিকারক ত্রিপুরা সফরে আসেন এবং তিন দিনের মধ্যে হাতে কলমে প্রশিক্ষণ প্রাপ্ত করেন। তিনি যুক্তরাজ্য এবং জার্মানিতে এটি বিপণন করেন এবং যথেষ্ট ভালো সাড়া পান”, জানিয়েছেন জামাটিয়া।

এই চা ১২০ টাকা কেজি হিসেবে বিক্রি হয়। তিনি জানান, তাঁরা নতুন পরিকল্পনা করছেন চাষের সঙ্গে আদার নির্যাস অথবা লেমনগ্রাস মিশিয়ে।

এই চাষের জন্য প্রয়োজন তিন চার মাস বয়সী শুকনো কচি পাতা। এগুলি বিভিন্ন আকারে কাটা যায় বা মাইক্রো বল তৈরি করতে হাতে রোল করা হয়, অথবা ধূলোর মতোও করা যায়।

জামাটিয়া জানিয়েছেন, “আপনি এটা ৪-৫ মিনিট সিদ্ধ করে লিকার চা বানাতে পারেন। স্বাদ বাড়াতে এর মধ্যে লেবু, চিনি ইত্যাদি মেশানো যেতে পারে।”