

ঐতিহ্যের তথ্য

ইউনিক আইডি:

BGD-60.91.2023.00059

□ সেকশন-১: ঐতিহ্য সনাক্তকরণ

□ ঐতিহ্যের অবস্থান

□ বিভাগ

সিলেট

□ জেলা

সিলেট

□ উপজেলা

□ বিস্তারিত ঠিকানা

□ ভূ-অবস্থান(অক্ষাংশ)

□ ভূ-অবস্থান(দ্রাঘিমাংশ)

□ সম্প্রদায়ের শ্রেণী

শিল্পী

□ সম্প্রদায়

গ্রামীণ

□ ঐতিহ্যের নাম, (যা সংশ্লিষ্ট সম্প্রদায় বা গোষ্ঠী ব্যবহার করে)

Process of making dry fish, Chyāpā śūtṭki (চ্যাপা শুটকি)

□ ঐতিহ্যের সংক্ষিপ্ত তথ্য, (সংশ্লিষ্ট ঐতিহ্য এলাকার উল্লেখসহ সর্বোচ্চ তথ্যপূর্ণ)

The food that adds to the taste buds of Bengalis is Chyapa (dry/fermented fish) which is a popular culinary practice, falling under Domain 3

□ সংশ্লিষ্ট সম্প্রদায়(গুলি)/গোষ্ঠী(গুলি), (যারা উপাদানটিকে তাদের সাংস্কৃতিক ঐতিহ্যের অংশ হিসাবে স্বীকৃতি দেয়)

□ ঐতিহ্য অনুশীলনের স্থান/অনুশীলনের (বস্টনের) হার

Kishoreganj haor area, or Sylhet Basin. The core haor area, alternatively referred to as the Haor basin or the Sylhet basin, is estimated to spread over an area between 4,450 km² and 25,000 square kilometres by experts. The total area of haor-type wetland ecosystem in Bangladesh is 80,000 square kilometres.

□ ঐতিহ্যের সংক্ষিপ্ত বিবরণ, (৩৫০শব্দের মধ্যে হওয়া বাঞ্ছনীয়)

Chyāpā śūtṭki (চ্যাপা শুটকি) is a local delicacy within the cuisine Bangladesh. It is known by different names in different parts of the country. Such as- Chapa, Chapa Shuntki, Sidhal or Sidhul, Hida (regional name Mymensingh and Comilla region), Barma (in hilly region). It is known abroad as English word Semi-fermented fish. There is no parallel to dried fish

within the cuisine of Bengalis. Usually different species of fish are dried in the sun to produce dried fish. Haoranchal of Bangladesh is the largest producer of dried fish of native species. A large portion of the poor in the north-east of the country make a living by processing fish in the traditional way. Usually these dried fish are used to produce a special fish product called chyapa, or dried fish. It is also called semi-fermented fish product because the fermentation process is not completed in the process of preparation of this product and the final product is obtained semi-solid structure. Its preparation is also varied. It is not possible for everyone to make it. Only a few families in the fishing community have been making chyapa shuntki for generations. Puti, swamp barb like small fresh-water fish is used as the main raw material for the production of dried fish products. It is prepared by the traditional method of fermentation process and does not require much technical knowledge and its production cost is relatively low. Chyapa is an easily available source of dried meat and many people in our country use it as food for its special taste and aroma. Pressed dried fruits are an integral part of our country's food culture. According to Alam (2007), many people are reluctant to eat because of its special smell, but once they can overcome this pungent odor and put it in their mouths, even the hard-core apathetic people are attracted to the chyapa because of its insane taste. Chyapa shuntki has magical powers to attract the consumer. People are not so addicted to any other food in Bangladesh. In addition, the semi-gajan method has been used for centuries for the conservation of small fish in Bangladesh, especially putti fish. This delicious fish product continues to play a huge role in meeting the shortage of meat during the non-fishing season and economically during the famine or manga days.

□ ঐতিহ্যের ডোমেইন (প্রযোজ্য ক্ষেত্র সমূহ)

- ☐ মৌখিক ঐতিহ্য এবং অভিব্যক্তি
- ☐ পরিবেশনা শিল্প
- ☒ সামাজিক অনুশীলন, অনুষ্ঠান এবং উৎসব
- ☐ প্রকৃতি এবং মহাবিশ্ব সম্পর্কিত জ্ঞান এবং অনুশীলন
- ☐ ঐতিহ্যবাহী কারুশিল্প
- ☐ খাদ্য

□ সেকশন-২: ঐতিহ্যের বৈশিষ্ট্য

□ প্রত্যক্ষভাবে ঐতিহ্যের প্রতিনিধিত্ব বা চর্চার সাথে সংশ্লিষ্ট পেশাজীবী/শিল্পী (ভূমিকা, নাম, বয়স, লিঙ্গ, সামাজিক অবস্থান, এবং/অথবা পেশাদার শ্রেণি/বিভাগ ইত্যাদি সহ)

Practitioners: People from the haor areas of Bangladesh, mostly Haor areas fishermen, storekeepers, self-employed chyapa dry-fish traders both male and female.

□ কমিউনিটির অন্যান্য লোকজন যারা পরোক্ষভাবে ঐতিহ্য চর্চায় কোন না কোনভাবে ভূমিকা রাখে অথবা এর চর্চা বা সম্প্রচারে সাহায্য করে থাকে (যেমন, মঞ্চ তৈরি, পরিচ্ছদ, প্রশিক্ষণ, তত্ত্বাবধান ইত্যাদি)

Local and foreign buyers, and local suppliers.

□ ভাষা(গুলি), কথ্য স্তর(গুলি)

Language: Regional dialect of Bangla. Kishoreganj in the Haoranchal has its own local form of language.

□ ঐতিহ্যের চর্চা ও সম্প্রচারের সাথে সংসৃষ্ট মূর্ত/বাস্তব উপাদান (যেমন, বাদ্যযন্ত্র, বিশেষ পোশাক/ছান, আচার-অনুষ্ঠানের বস্তুগত উপাদান ইত্যাদি, যদি থাকে)

Artisans, pottery, machine, earthenware utensils, trowel, polythene, sunlight, large pot or dish.

□ নারী বা অন্যান্য লৈঙ্গিক জনগোষ্ঠীর এই ঐতিহ্য চর্চার সাথে কি ধরনের সম্পর্ক রয়েছে?

From the Bengali month of Ashwin to the month of Kartik and Chaitra, is the period of year when Chyapa is processed, Both the male and female workers sitting in the respective yard or makam. They get paid after 100 taka per sack. Each bag contains up to 45/50/60 kg. Usually those who are skilled in this work are employed.

□ ঐতিহ্য চর্চার শ্রম বিভাজন কীভাবে হয়?

The fishermen collect small, medium or large size putti fish from the haor and dry it and supply it to the storekeepers of Chappa. The women of the haor region help in drying the fishes. Women help. The dried fish are brought to the yard and stored by the storekeepers and saved by the women of the local or haor area. In exchange for a fixed wage. If they save the fish in a sack, they get 100 taka. Then the women and men workers fill the jars with putti fish oil and cover the mouths of the jars with a thick polybag lining. They cover it. In this way, the germination process lasts for three to more months. Although the minimum period is three months, the longer it lasts, the better. In this way, men and women have an equally active role in the distribution process of making chappa from putti.

□ ঐতিহ্যের যেকোন বিষয়ে অন্য যেসব প্রথাসিদ্ধ অভ্যাস বা চর্চা সংযুক্ত হতে পারে বা প্রবেশাধিকার পতে পারে, তেমন উপাদান (যদি থাকে)

Not applicable.

□ কমিউনিটির অন্যান্যের নিকট সম্প্রচারের পদ্ধতি

Once upon a time, the fishermen or the general community of the haor area were engaged in the work of making chyapa for generations but now it is not so common. Mr. Md. Alauddin, the chyapa-warehouse keeper of Barabazar in Kishoreganj, said, "Once upon a time, the Hindu community in Burma (Myanmar) used to make chyapa and store it in the family tradition. But now it is not same. People from any community in the society are engaged in this work only for the sake of earning money, not to carry on the tradition passed down from one generation to the next". So, it can be said that it is a tradition to make chyapa for earning money from business including warehousing of chyapa.

□ সম্পর্কিত সংস্থা (বেসরকারী সংস্থা এবং অন্যান্য)

Chyapa

□ সেকশন-৩: ঐতিহ্যের অবস্থা (কার্যযোগ্যতা)

□ এই ঐতিহ্য চর্চা কি কোন হুমকির সম্মুখীন?

□ আইনী হুমকির বিবরণ

No.

□ হস্তান্তর হুমকি (যদি থাকে)

No.

□ এই ঐতিহ্য চর্চার জন্য প্রয়োজনীয় মূর্ত/বাস্তব উপকরণ কি কোন হুমকির সম্মুখীন?

Reducing of hoar areas fish day by day as a result producing of chappa decreasing ultimately. In that case, concerning people changing their profession.

□ এই ঐতিহ্য চর্চার জন্য প্রয়োজনীয় অন্য বিমূর্ত উপকরণ কি কোন হুমকির সম্মুখীন?

Making various kinds of pitha-puli,carry,foods.

□ এই ঐতিহ্য চর্চার সংরক্ষণের জন্য কোন ব্যবস্থা নেওয়া হয়েছে কি? (যদি থাকে)

-Raising awareness to increase fish production in Haor. -As part of the people's economy, to keep alive the ways of the chappa process. -Proper evaluation of the concerned workers and increase of their wages. - Preserving the occupations related to the hereditary process.

□ সেকশন-৪: তথ্য সংগ্রহ/নথিপত্র, সম্মতিপত্র এবং ইনভেন্টরি এন্ট্রির প্রাপ্তি

□ তথ্য সংগ্রহের জন্য সংশ্লিষ্ট সম্প্রদায়/গোষ্ঠী/ব্যক্তিদের সম্মতি

Yes, they have.

□ সংগৃহীত তথ্য ব্যবহারের উপর নিষেধাজ্ঞা, (যদি থাকে)

No

□ সেকশন-৫: রিসোর্স পার্সন

□ ডেটা প্রদানকারী/রিসোর্স পারসন (ব্যক্তি/গোষ্ঠী, সম্প্রদায়ের প্রতিনিধি)

1. Md. Alauddin Owner of Mersas Momota Bhandar (godown of chyapa) 2. Azizur Rahman Owner of Mersas Tanvir Traders(godown of chyapa)

□ তথ্য সংগ্রহের তারিখ

১৩-০৭-২০২০

□ তথ্য সংগ্রহের স্থান(গুলি)

13-07-2020 Kishoreganj, Borobazar. Mersas Momota Vanddar. Kishoreganj

□ সেকশন-৬: সুরক্ষা কৌশল

□ ঐতিহ্যটির সুরক্ষার জন্য সম্প্রদায়ের দ্বারা গৃহীত বিদ্যমান সুরক্ষা কৌশল

Inventorying, making various kinds of pitha eaten with food made from chyapa shut.

□ সম্প্রদায় থেকে ঐতিহ্যটি সুরক্ষার জন্য পরামর্শ

Creating awareness among the people of the Haor area, protection of Haor, cultivating more and more fish and dry fish.

□ সেকশন-৭: সাহিত্য, ডিসকোগ্রাফি, অডিওভিজ্যুয়াল উপকরণ বা আর্কাইভের রেফারেন্স

□ সাহিত্যে উল্লেখ/তথ্যসূত্র

Chappa or Sidal has come up in many ways in the songs and stories of the people of Bangladesh. Gaepi Chandra's song is found in the song, "Jobote hari sidal nore r chore, Tobote bosomata korot korot korot kore" Not only in Bengal, but also in Ahmiya. Ramchandra Chowdhury is a poet who wrote Manasamangal in Barak Valley. In his poem, Chand Saudagar crossed the sea with 'sidal' (dried fish) for trade and also described the method of making 'sidalpura'. Halkhata author M. A. Malik. In his book, Malik mentions that the Ahomis and the Tipars eat chappa or sidal. There are also a number of articles specifically about Chappa Sidal in Kishoreganj. These are:- □

<https://sharebiz.net/%E0%A6%95%E0%A6%BF%E0%A6%B6%E0%A7%8B%E0%A6%B0%E0%A6%97%E0%A6%9E%E0%A7%E0%A6%9A%E0%A7%8D%E0%A6%AF%E0%A6%BE%E0%A6%AA%E0%A6%BE-%E0%A6%B6%E0%A7%81%E0%A6%81%E0%A6%9F%E0%A6%95/>

<https://www.bhorerkagoj.com/2017/11/18/%E0%A6%95%E0%A6%BF%E0%A6%B6%E0%A7%8B%E0%A6%B0%E0%A6%97%E0%A6%9A%E0%A7%8D%E0%A6%AF%E0%A6%BE%E0%A6%AA%E0%A6%BE%E0%A6%AF%E0%A6%BE%E0%A6%9A/>

<http://mini.thesangbad.net/news/country/%E0%A6%86%E0%A7%9C%E0%A6%A4%E0%A7%87%20%E2%80%98%E0%A6%64323/>

<https://m.banglanews24.com/national/news/bd/172988.details>

<https://kishoreganjnews.com/details.php?news=2583>

□Dried Fish Production, Consumption and Trade in Bangladesh. By Ben Belton, Mostafa A.R. Hossain, Md. Mofizur Rahman and Shakuntala H. Thilsted

|| অডিওভিজুয়াল সামগ্রী বা সংরক্ষণাগারসমূহ

□ ডিস্কোগ্রাফি বা সংরক্ষণাগারসমূহ

No.

□ সেকশন-৮: ইনভেন্টরির তথ্য আপডেট করার পদ্ধতি

□ তথ্য সংকলক (ব্যক্তি/গোষ্ঠী, সম্প্রদায়ের প্রতিনিধি সহ, যারা ঐতিহ্যের তথ্য সংকলন করেছেন)

Tanjuma Mahmud themuktamahmud@gmail.com

□ ইনভেন্টরিতে তথ্য নথিভুক্ত করার জন্য সম্প্রদায়ের সম্মতির তারিখ

□ তথ্য সংগ্রহের জন্য সংশ্লিষ্ট সম্প্রদায়/গোষ্ঠী/ব্যক্তিদের সম্মতি

Will be collected after COVID19

□ ঐতিহ্যের বর্তমান অবস্থা

বিকাশ বা প্রসারণ

□ ঐতিহ্যের বর্তমান অবস্থার সংক্ষিপ্ত বিবরণ, (যদি থাকে)

Developing or expanding

□ সেকশন-৯: সম্প্রদায়ের পরামর্শ

□ কমিউনিটি সদস্যদের/বিশেষজ্ঞদের/ধারকরা কর্তৃক উপাদানটির সুরক্ষার জন্য পরামর্শের সংক্ষিপ্ত বিবরণ, (যদি থাকে)

1. Better information needed to help sustain the sector's important role with respect to livelihoods and food security. 2. Further efforts required to develop viable interventions to improve working conditions, food safety and fisheries management.

□ সংগৃহীত তথ্য ব্যবহারের উপর বিধিনিষেধের সংক্ষিপ্ত বিবরণ, (যদি থাকে)

A wide range of fieldwork has been hampered by the recent lockdown situation. Chyapa processing and seasoning is mainly carried out in Ashwin / Kartik / Chaitra months. But due to fieldwork during the current monsoon season, it was not possible to collect all the information. In addition, the scarcity of fish in the haor has also hampered the economic market as the chappa,s market has been hampered.

□ সেকশন-১০: নথি/ডকুমেন্ট আপলোড করুন

ঐতিহ্যের বিস্তারিত নথি



ঐতিহ্যের ছবি

