ঠাকুরগাঁওয়ে হারিয়ে যাচ্ছে মুখরোচক খাবার সিদল

শামসুল আলম,ঠাকুরগাঁও – এক সময়ের জনপ্রিয় ও মুখরোচক খাবার সিদল এখন হারিয়ে যেতে বসেছে।

ছোট মাছের শুঁটকি ও কচুর ডাটা দিয়ে তৈরি করা এক প্রকারের খাবারের নাম ‘সিদল’। ঠাকুরগাঁওয়ে গ্রামবাংলার মুখরোচক খাবার হিসেবে এর কদর রয়েছে যথেষ্ট। সম্পূর্ণ আলাদা বৈশিষ্ট্য ও স্বাদের কারণে এ অঞ্চলের মানুষের এটি অতিপ্রিয় একটি খাবার।
পারিবারিক ঘরোয়া অনুষ্ঠানে, আত্মীয়-স্বজনদের বাড়িতে পাঠানো সওদা হিসেবে কিংবা নিজ বাড়িতে আপ্যায়নের ক্ষেত্রে একসময় সিদল ছিল অন্যতম একটি উপকরণ। শুধু তা-ই নয়, হাটে-বাজারে বিক্রিও হতো গ্রামীণ পরিবারের নারীদের হাতের তৈরি এই মুখরোচক খাবার।

দিন বদলের ধারায় আর দেশীয় ছোট মাছের বিলুপ্তিতে আজ হারিয়ে যেতে বসেছে এ অঞ্চলের ঐতিহ্যবাহী খাবারটি। এখন আর চোখে পড়ে না সিদল তৈরি করতে বাড়ির নারীদের কর্মব্যস্ততা। হাটে-বাজারে বিক্রির ধুম নেই। তবে সচরাচর না হলেও মাঝেমধ্যে দেখা মেলে। শখের বশে অনেকেই ঐতিহ্যবাহী খাবারটি এখনো তৈরি করেন। সিদল মূলত তৈরি হয় বিভিন্ন ধরনের ছোট মাছ, যেমন- মলা, ডারকা বা পুঁটিসহ বিভিন্ন ছোট জাতের মাছ দিয়ে।

প্রথমে মাছগুলো ভালো করে ধুয়ে কড়া রোদে ৫-৬ দিন শুকিয়ে নিতে হয়। মচমচে হলে মাছের শুঁটকিগুলো শিল-পাটায় গুঁড়া করে নিতে হয়। এরপর সাদা মানা,ও কালো কচুর শুধু ডাঁটা ধুয়ে নিয়ে কাঁচা অবস্থায়ই বাটতে হয়।

কচুবাটার সঙ্গে মলা, ডারকা বা পুঁটি মাছের আধাভাঙা গুঁড়া, প্রয়োজনমতো শুকনা মরিচ, লবণ, রসুন, আদা বাটা সবকিছুর সঙ্গে মেশাতে হয়। সব মেশানো হয়ে গেলে একদিন পর মণ্ডগুলো হলুদ ও সরিষার তেল দিয়ে মেখে হাত দিয়ে গোল বা চ্যাপটা করে ৫-৬ দিন রোদে শুকাতে হয়। ডালা বা কুলায় ঢেকে (যাতে পাখি খেতে না পারে) শুকিয়ে একটু শক্ত হলে তৈরি হয় সিদল।
পরে শুকনো পাতিলে সংরক্ষণ করতে হয়।

পাতিলে কিছু ছাই দিয়ে রাখলে বিভিন্ন ধরনের ছোট ছোট পোকার

আক্রমণের হাত থেকে রক্ষা পাওয়া যাবে। শুকনো সিদল প্লাস্টিকের কাগজে মুড়িয়ে প্লাস্টিকের বক্সে রেফ্রিজারেটরে রাখলে ৩ বছর পর্যন্ত ভালো থাকে। এ ক্ষেত্রে মাঝেমাঝে রোদে শুকানোর প্রয়োজন রয়েছে।

রান্না করার সময় সিদল থেকে ছাই ফু দিয়ে তুলে পরিষ্কার করার পর ভালো করে পানি দিয়ে ধুয়ে ফেলতে হয়। বিভিন্নভাবে সিদল রান্না করা যায়। আখানগর গ্রামের বৃদ্ধ মহিলা হোসনেয়ারা বেগম জানান অনেক দিন ঘরে ঘরে সিদল তৈরি করে নিজেরা খেত এবং স্বজনদের কাছে বিলিয়ে দিত এখন আর দেখা যায় না।

কাতলা বা বোয়াল মাছের সাথে সিদল মিশিয়ে একটু বেশি ঝাল দিয়ে রান্না করা হয়। শাক দিয়ে সিদল রান্নার প্রচলন সুপরিচিত হলেও জনপ্রিয় রান্নার পদ্ধতি হচ্ছে সিদল ভর্তা। এক্ষেত্রে ভাত নামানোর ৫ মিনিট আগে সিদল ভাতে দিয়ে সিদ্ধ করে নিতে হয়। পরবর্তীতে সেটি হালকা তেলে ভেজে ভাজা মরিচ, পিঁয়াজ, রসুন, লবণ, সরিষার তেল দিয়ে ভালো করে হাত দিয়ে বা পাটায় পিষে ভর্তা করতে হয়।

কালের বিবর্তনে মাছের সংকট এবং নানা ব্যস্ততার মধ্যে সিদল’ হারিয়ে যেতে বসেছে।