

# দার্জিলিং চায়ের ফুল থেকে এ বার তৈরি হচ্ছে প্রসাধনী

অনিবাগ রায় ● শিলিঙ্গড়ি

অন্য ফুলের মতো চা ফুলের কদর নেই। উল্টো উন্তরবঙ্গের চা বাগান এলাকার প্রচলিত ধারণা অনুযায়ী ফুল ফোটা মানে চা গাছটি ‘কষ্ট’ আছে। থোকাথোকা সাদা সেই ফুল দু-তিন সপ্তাহ পরে আপনান আপনি বারে যায়। এ বার সেই চা ফুল থেকে প্রসাধনী তৈরি করতে শুরু করেছে শিলিঙ্গড়ির একটি চা প্রস্তরকারী সংস্থা। ইতিমধ্যে ‘পেটেট’ও তাদের হাতে চলে এসেছে বলে সংস্থাটি দাবি করেছে।

বিশ্বজোড়া দার্জিলিং চা পাতার কদর রয়েছে। আন্তর্জাতিক বাজারে চা-ফুল নির্যাস থেকে তৈরি প্রসাধনীর চল রয়েছে বহু দিনই। ভবকের যত্নে এই ধরনের প্রসাধনী যথেষ্টে জনপ্রিয়। সে কারণে দার্জিলিং চায়ের ফুল থেকে তৈরি এই প্রসাধনী সহজেই নিজস্ব বাজার তৈরি করতে পারবে বলে সংস্থা মনে করছে। সংস্থা সুত্রে জানানো হয়, প্রসাধনী বাজারে গোলাপ, ঝুঁইয়ের মতো ফুলের ‘ফেস প্যাক’ পাওয়া যায়। এ বার সংযোজন চা ফুলের ‘ফেস প্যাক’। চা ফুল সংগ্রহ করে, তাকে শুকিয়ে নেওয়া হবে। শুকনো ফুল গুঁড়ো করে তার সঙ্গে কিছু ভেষজ উপাদান মিলিয়ে সেই প্রসাধনী তৈরি হচ্ছে বলে সংস্থাটি জানিয়েছে।

চিনের একটি চা বিগণন সংস্থার সঙ্গে যৌথ উদ্যোগে সেই প্রসাধনী তৃত বাজারেও আসতেও চলেছে। নাম রাখা হয়েছে ‘টি ইস্রস’। সংস্থা সুত্রে জানানো হয়েছে, সব কিছু ঠিকঠাক থাকলে আগামী বছরের ফেরয়ারি মাস থেকে স্থানীয় বাজারে বাণিজ্যিক ভাবে ফেসপ্যাক আনা হবে।

সংস্থাটির দাবি, দার্জিলিঙ্গের চা পাতার মতো ফুলেরও সুগন্ধ রয়েছে। সে সুগন্ধ হবে প্রসাধনীর মূল আকর্ষণ। উন্তরবঙ্গের যে চা শিল্প সংস্থা এই প্রসাধনী তৈরি করেছে, তার সিইও রাজীব লোচনের কথায়, “প্রসাধনী

তৈরির পর নানা গবেষণাগারে পরীক্ষা হয়েছে। খুব শীঘ্ৰই বাজারে বিক্রি শুরু হবো।” রাজীববাবুর দাবি, চা ফুলের ফেসপ্যাক লাগিয়ে রাখার সময় একটি ঠাণ্ডা অনুভূতি হবে। ফেস প্যাক ধূয়ে উঠিয়ে দেওয়ার পরে তুক অনেকটাই বলমলে দেখাবে, সতেজ থাকবে।

বাগানগুলিতে শীতকালে পরিচর্যা করার সময়ে চা ফুলের কুঁড়ি কেটে ফেলা হলেও, বেশির ভাগ পুরোনো বাগানেই গাছের নীচের দিকে চা ফুল ফোটে। সাদা রঙের এই ফুলে ছোট ছোট পাপড়ি থাকে। যে সব বাগানে গাছের পরিচর্যা হয় না, বিশেষত বক্ষ বাগানে বড় ধরনের চা ফুলও দেখা যায়। রাজীব জানান, “বাণিজ্যিক ভাবে সফল হল, দুটি বাগানে বাণিজার একাংশে নিয়মিত ফুল ফোটানোর ব্যবস্থা হবে। পাতা নয় কেবল ফুলের জন্য আলাদা করে গাছ হবে। সেই গাছেও চায়ের মান খারাপ হবে না।”

প্রসাধনী বাজারে এটা কতটা সফল হবে, বা আদোও এর ব্যবহারে কতটা সুফল মিলবে তা নিয়ে প্রশ্ন থাকলেও, চা-ফুল থেকে বাণিজ্যিক ব্যবহার যে অভিন্ন তা মনে করছেন উন্তরবঙ্গের চা উদ্যোগী এবং গবেষকরা। ক্ষুদ্র চা চায়ির সর্বভারতীয় সংগঠন ‘সিস্ট’-র সভাপতি বিজয়গোপাল চক্রবর্তী বলেন, “সাধারণত কেনও চা গাছে ফুল ফুটলে মনে করা হয়, সেই গাছটি কষ্টে রয়েছে। তাই চা গাছের ফুল ফুটতেই দেওয়া হয় না।” বাণিজ্যিক ব্যবহার না হলেও, শ্রমিকদের অনেকেই চা গাছের ফুল ভাজা করে খেয়ে থাকেন। কেন্দ্রীয় সরকারের টি রিসাচ অ্যাসোসিয়েশনের নাগরাকাটা কেন্দ্রের গবেষক শ্যাম ভার্মিস বলেন, “বসন্তে শুরুতেই চা ফুল ফোটার কথা। বেশিরভাগ ক্ষেত্রেই ফুল ফোটার আগেই চা গাছের তালপালা কেটে দেওয়া হয়।”

চিনে দীর্ঘদিন ধরেই চা ফুল থেকে

নানা বাণিজ্যিক ব্যবহার শুরু হয়েছে। সুদূর্পশ্চ বাড়াতে চা ফুল শুকিয়ে গুঁড়ো করে চা পাতার মধ্যেই মেশানো হয়। কিছু ওষুধেও চা ফুল ব্যবহার করা হয়। চা ফুল থেকে প্রসাধনী তৈরির কথা জানা যায়নি। সেক্ষেত্রে উন্তরবঙ্গের এ সংস্থাটির উদ্যোগ নতুন ধারা তৈরি করতে পারে কি না সেটাই দেখার।

সংস্থাটি জানায়, তারা দার্জিলিঙ্গের দুঁটি চা বাগান থেকে ফুল সংগ্রহ করেছে। অক্টোবর মাস থেকেই ফুল সংগ্রহের কাজ চলছে। সেই ফুল পাঠানো হয়েছে চিন। সে দেশের পরীক্ষাগারেই হচ্ছে ‘ফেস প্যাক’। বাণিজ্যিক ভাবে সফল হলে উন্তরবঙ্গেই চা ফুল থেকে ‘ফেস প্যাক’ তৈরির কাজ শুরুর পরিকল্পনা রয়েছে। সংস্থা সুত্রে জানানো হয়েছে, দার্জিলিঙ্গের চা পাতার যেহেতু সুগন্ধের জন্য খাতি রয়েছে, সে কারণে দার্জিলিঙ্গের চা ফুলকেই বেছে নেওয়া হয়েছে।

## ফুলের কথা

রং: সাদা।

কখন: ফেব্রুয়ারির মাঝামাঝি  
থেকে ফুল ফোটে। ডুর্যার্সের  
কিছু এলাকায় সারা বছরই চা  
ফুল ফুটতে দেখা যায়।

থাকে: ফোটার পরে দু'খেকে তিন সপ্তাহ।

ব্যবহার: শ্রমিকেরা চা ফুল ভাজা খান।



**বাণিজ্যিক ব্যবহার:** চিনে চা পাতার সঙ্গে  
মেশানো হয়। ওষুধ, বিস্কুট, ফলের রসেও  
মেশানো হয় শুকনো চা ফুলের গুঁড়ো।

ডুর্যার্সের রহিমাবাদ চা বাগানে চায়ের ফুল তুলছেন এক শ্রমিক। ছবি: রাজু সাহা।