



Estd. 1930

ISSN : 2277-5277

# *Srotaswini*

UGC CARE Listed Biennial Bilingual Research Journal  
Vol - VI, 2022-23

**Joint Editors**

Dr. Minakshi Phookan Hazarika  
Mushrifa Ibrahim



**J.B. COLLEGE WOMEN CELL**

*In collaboration with*

**J.B. COLLEGE PUBLICATION CELL**

J.B. COLLEGE (AUTONOMOUS), JORHAT, ASSAM, INDIA

### Editorial Advisory Board

- Dr. Bichitra Kr Borthakur, President, Governing Body of JB College (Autonomous), Jorhat.
- Dr. Utpal Jyoti Mahanta, Principal, J B College (Autonomous), Jorhat.
- Prof. Paromita Das, Professor, Department of History, Gauhati University.
- Prof. Meeta Deka, Professor, Department of History, Gauhati University.
- Dr. Jyotirekha Hazarika, Associate Professor, Department of Assamese, JB College (Autonomous), Jorhat.
- Dr. Nandini Choudhury, Associate Professor, Department of English, JB College (Autonomous), Jorhat.
- Dr. Pinky Das, Assistant Professor, Department of Political Science, JB College (Autonomous), Jorhat.
- Deepanjali Baruah, Assistant Professor, Department of English, J B College (Autonomous), Jorhat.
- Dr. Saba Anish, Assistant Professor, Department of English, J B College (Autonomous), Jorhat.
- Pallwabee Duarah, Assistant Professor of Zoology, JB College (Autonomous), Jorhat.

### Editorial Board of Vol. VI, 2023 Issue

- Editors** :
- Dr. Minakshi Phookan Hazarika  
Associate Professor & Head, Dept of Geography, JB College (Autonomous), Jorhat
  - Mushrifa Ibrahim  
Assistant Professor of English, JB College (Autonomous), Jorhat
- Assistant Editors** :
- Shamim Nasrin Milan  
Associate Professor of Assamese, JB College (Autonomous), Jorhat.
  - Dr. Rashmi Rekha Saikia  
Assistant Professor of Zoology, JB College (Autonomous), Jorhat.

- ISSN : 2277-5277
- Price : Rs. 330.00 (Rupees Three hundred thirty) only
- Printed : Multico  
B.G. Road (New Balibat), Jorhat.

- Tracing Affinities between the 'Nature-Nurture' Continuum: An Ecofeminist Reading of L.M. Montgomery's *Anne of Green Gables* 109  
➤ *Mahanta, Raginee*
- প্রকৃতি আৰু নৰী : প্রকৃতি নৰীকেন্দ্ৰ আধানত আমনি ব্যৱহাৰ বেণ্ডাৰীৰ 'নীলকণ্ঠী ব্ৰজ' 120  
➤ *জাগৰণী, শীপা*
- লোক-সংস্কৃতিৰ অনিচ্ছতে ধলুৱা প্রকৃতিৰ জ্ঞানৰ সংৰক্ষণত নৰীৰ ভূমিকা 129  
➤ *গগৈ, বিমলিমা*
- মিচিং জনজাতিৰ লোক-বাদ্য সংৰক্ষণত নৰীৰ ভূমিকা 137  
➤ *লইং, তৰুণ আৰু অম্বিকা মহন্ত*
- Merging Identity with Nature : Reading Mamang Dai's *The Legends of Persam* from an Ecofeminist Perspective 145  
➤ *Nampui, Lalsanlevis*
- Women Agripreneurs in Mushroom Cultivation and Food Processing: A Step Towards Sustainable Agricultural Development 153  
➤ *Newar, Purnima & Mayuraxee Barman*
- Of 'in-between' Spaces and Varied Transgressions : Reinterpreting Women-Nature Relationships in Ternsula Ao's Writings 164  
➤ *Pathak, Dr. Namrata*
- Special Education Teachers' Knowledge on Universal Design for Learning (UDL) Skills in Inclusive Education 172  
➤ *Pillai Ananthi G & Dr. K. Sambathraani*
- "Nature is My Temple": Revisiting the contours of Ecofeminism in Alice Walker's *The Temple of My Familiar* 182  
➤ *Sharma, Dr. Riteshmita*

## মিচিং জনজাতিৰ লোক-বাদ্য সংৰক্ষণত নাৰীৰ ভূমিকা

ড. কল্পা নাই  
অহম্বা মহাপ্ত

লোকপিয়াল অনুসৰি মিচিংসকল অসমল দ্বিতীয় সংখ্যাগৰিষ্ঠ ভৈয়াম জনজাতি। নৃতাত্ত্বিক বিশ্লেষণত তেওঁলোক অসোনীয়া প্ৰজাতিৰ লোক আৰু তেওঁলোকৰ ভাষাটো চীন-তিব্বতীয় ভাষা পৰিয়ালৰ তিব্বত-বৰ্মী শাখাৰ উত্তৰ-অসম উপশাখাৰ অৰ্ধগত। মিচিং জনজাতিৰ লোকসকল বৰ্তমান অসমৰ ব্ৰহ্মপুত্ৰৰ উত্তৰ পাৰে ধেমাজি, উত্তৰ লখিমপুৰ, বিশ্বনাথ, শোণিতপুৰ, মাজুলী আৰু দক্ষিণ পাৰে তিনিচুকীয়া, জিৰণগড়, বৰহাট, যোৰহাট, গোলাঘাট জিলাত বসতি কৰি আছে। তদুপৰি অৰুণাচল প্ৰদেশৰ চিয়াং, নামচাই জিলাতো মিচিংসকল বসতি পোৱা যায়। এই জনজাতিৰ লোকসকল নিজা সাংস্কৃতিক উপাদানেৰে চহকী হোৱাৰ লগতে সেইবোৰ সংৰক্ষণত তেওঁলোক অতিশয় সচেতন।

সংস্কৃতিৰ এক অবিচ্ছেদ্য অংগ হৈছে লোক-বাদ্য। মিচিংসকলৰ লোক-বাদ্য পৃষ্টিৰ তথা স্বাক্ষৰ হোৱাৰ লগতে সেইবোৰ সংৰক্ষণ কৰি ৰাখিব পৰা কৰেহা তেওঁলোকৰ মাজত প্ৰচলিত হৈ আহিছে। উপ্ৰোক্তগোপ্য যে এই লোক-বাদ্য প্ৰস্তুতকৰণ আৰু সংৰক্ষণত মাইকে মিচিং নাৰীসকলে ভূমিকা লয়। মিচিং জনজাতিৰ লোক-বাদ্যসমূহৰ জিতৰত আমিষ বাদ্যৰ প্ৰচলনেই বেছি আৰু সেই বাদ্যবোৰ প্ৰাকৃতিকভাৱে বহুদিনলৈকে সংৰক্ষণ কৰি ৰখাৰ কিছুমান পদ্ধতি নাৰীসকলে অৱলম্বন কৰে। বীহৰ চুহাত বনৌষধি গুণযুক্ত মানিমুনি, জেৰীয়া, বিহলহনীৰ আগ, টেডেচীৰ পাতৰে ওকান মাছ উজলাত বুমি লৈ নামচিং প্ৰস্তুত কৰা হয় আৰু সেই নামচিং বছৰ বছৰ ধৰি ৰোৱাৰ উপযোগী হৈ থাকে। ঠিক সেইমতে গাহৰি মাসে, গাহৰিৰ পেটু, কুকুৰা মাসে, অন্যান্য চৰাই-চিকিতিৰ মাসে বীপাম (জুহাল)ৰ ওপৰত মৌৰচাৰত এমাহমানলৈকে শুকুৱাই হুমা-একজৰৰ পাছতো খাব পৰাকৈ সংৰক্ষণ কৰি ৰখা হয়। মিচিংসকলৰ চাউলৰ পৰা প্ৰস্তুত কৰা পানীয়া দুই প্ৰকাৰৰ পোৱা যায় — নগিন আপং আৰু পৰেং আপং। এই দুবিধ পানীয়া প্ৰস্তুতকৰণ আৰু সংৰক্ষণতো কেৱল নাৰীসকলৰ ভূমিকাই প্ৰধান। মাছ, মাসে, আপহৰ উপৰি কাঠে আলু, মিঠা আলু, শিমলু আলু, নৰক আদি বিশেষ পদ্ধতিৰে কেইবামাহলৈও তেওঁলোকে সংৰক্ষণ কৰে আৰু সেই সংৰক্ষণ পদ্ধতিবোৰ মূলতঃ নাৰীসকলৰ দ্বাৰাই সম্পাদিত হয়। এই লোক-বাদ্য মিচিং নাৰীসকলে কেৱলমতে প্ৰস্তুত কৰে। এইবোৰৰ

সংবেদনশীল মিচিং নারীসকলে কেনেদৰে আগভাগ লয়? বিজ্ঞানসন্মতভাৱে খাদ্য সংৰক্ষণ কৰা জ্ঞান তেওঁলোকৰ আছেনে — এই সকলোবোৰ নিশ সন্মতি মিচিং জনজাতিৰ লোক-বাদ্য সংবেদনশীল নারীৰ কৃষিকাৰ্য সম্পৰ্কে এক মূল্যায়ন আগবঢ়াবলৈ এই আলোচনা-পত্ৰত প্ৰয়াস কৰা হৈছে।

সূচক শব্দ : লোক-বাদ্য, নাম্‌মিচিং, আপং, মীৰাম (জুহুয়ল)।

### পদ্ধতি :

গৱেষণা পত্ৰখনত প্ৰধানকৈ বিশ্লেষণাত্মক পদ্ধতি প্ৰয়োগ কৰা হৈছে। মূলতঃ প্ৰাথমিক সমালোচনাত ভিত্তি কৰি গৱেষণা পত্ৰখন প্ৰস্তুত কৰা হৈছে। এই গৱেষণা পত্ৰখনৰ বাবে ক্ষেত্ৰভিত্তিক অধ্যয়ন কৰোঁতে বিভিন্ন জনৰ পৰা আহৰণ কৰা মৌখিক সমালোচনাত আধাৰ হিচাপে লোৱা হৈছে। দ্বিতীয়তে গৌণ সমালোচনাত বিভিন্ন গ্ৰন্থৰ সহায় লোৱা হৈছে।

### পানীয় সংৰক্ষণত মিচিং নারীৰ কৃষিকাৰ্য :

মিচিংসকলৰ মূল উৎসৱ অনুষ্ঠান যেনে - আলি-আই-লুগাং, পৰবাগ, ভুবুৰ, ওৰম্ আদিত প্ৰচুৰ পৰিমাণে আপং বা চাউলৰ পৰা প্ৰস্তুত কৰা পৰম্পৰাগত পানীয়ৰ প্ৰয়োজন হয়। সেই আপং প্ৰস্তুত কৰিবৰ বাবে মিচিং সমাজত পুৰণিসকলৰ কোনো অৱদান নাথাকে। তেওঁলোকে কেৱল চাউলমুটি উলিয়াই নিয়েই নিজৰ দায়িত্ব সামনে। আপংত ব্যৱহাৰ হোৱা অীপৰ প্ৰস্তুতকৰণৰ ক্ষেত্ৰত নারীসকলে ঠেংখি গুণবৃদ্ধ কৰাৰীয়া শাক, লতাভাজীয়া উট্টিল, গুৰুভাজীয়া উট্টিলৰ পাত আদি গোটাই সেইবোৰেৰে অীপৰ প্ৰস্তুত কৰে। অীপৰ বাবে প্ৰথমে বিভিন্ন বনৌষধ, যেনে - আলুক, জলকীয়া, বিহলছনি, শিপুলি, হালদি, মধুনি পাত, কঁঠাল পাত, বাফান আননী (খাহভাজীয়া উট্টিল), তিতা চ'ম্পা পাত, ইনজাৰী (খাহভাজীয়া উট্টিল), আল পাত, ভাপাত পুংকোৰ, ইক্লে-ইক্লে (এবিৰ লতা), মাৰ্চাং (মালাকাঠী), ডেনহিলাত্ৰা, লাং, ইলটি, বম লাখুটি, পপতে আদি এশ-এবুৰি পত্ৰ-লতিকা বুটালি আনি দুই টুকুৰা-টুকুৰাকৈ কাটি ব'মত দুই-তিনিদিন শুকুৱাই ভিজা চাউলৰ লগত মিহলাই উৰালত খুন্দি ঘূৰনীয়াই বা চেপেটা-ঘূৰনীয়া কৰি বোৰেৰে মেৰিয়াই ব'ম নতুবা ধোঁৱাচাঙত শুকুৱাই পুৰাই হ'বলৈ দিয়ে।<sup>1</sup> নগিন আপং বা বগা আপংৰ প্ৰস্তুত কৰা সময়ত এখন ডাঙৰ ডলা উলিয়াই তাত সিজোৱা চাউলখিনি টৌমিশে বহলাই সন্ধান কৰি তাত অীপৰ পিঠা মিহলি কৰা হয়। সেই অীপৰ সৈতে মিহলোৱা সিজোৱা চাউলখিনি এটা মাটিৰ কলহত ভৰাই দিয়া হয় আৰু পোক-পৰুৱা, জেঠী, পইতায়েৰা নেসোমকৰ বাবে আৰু লগতে সেই মিশ্ৰণখিনি পানীয় কল ল'বলৈ এটা কলহত ভৰাই কলপতেৰে সেই কলহৰ সন্মুখত টানকৈ সোপা ৰি কৰা হয়। তেনেকৈ কৰাৰ তিনি দিনমানৰ পিছত মিশ্ৰণখিনি কলহৰ পৰা উলিয়াই বহুটৌ এগাত ৰান্ধি অলপমান পানী মিহলি কৰি টানকৈ চেপি দিয়া হয়। সেই মিশ্ৰণখিনিৰ পৰা নিৰসৰিত কৰাখিনিয়েই হৈছে নগিন আপং। উল্লেখযোগ্য যে এই আপং পোন্ধৰ দিনমানলৈকে হাটীৰ কলহত সংৰক্ষণ কৰি ৰাখিব পাৰি আৰু এই সংৰক্ষণো নারীসকলেই কৰে। মিচিংসকলে ঘৰলৈ আননী আহিলে এই আপং আপকায় নাইকৈ ঘৰৰ পুহথুৱো প্ৰতিদিনে এই পানীয় গ্ৰহণ কৰে। বৰ্তমান

মিচিংসকলে আপত্তৰ সলনি চাহ বা তামোলোৰেও আলহীক আপ্যায়ন কৰে। বিশেষকৈ বৈকৰ ধৰ্মত দীক্ষিতসকলে আপত্তৰ পৰিবৰ্তে চাহ বা অন্যান্য খাদ্য আপত্তায়।

মিচিংসকলৰ আন এবিধ পানীয় হৈছে পানঃ আপঃ বা ছুই মল। সেই পানঃ আপঃ প্ৰস্তুতকৰণ প্ৰণালী অতি কষ্টকৰ আৰু নগ্নি আপঃ প্ৰস্তুত প্ৰণালীতকৈ কিছু শৃংখল। মদগাং, পানগাং, তবন্ আদি দ্ৰৱকৰ আৰু অনুষ্ঠান, বিভিন্ন ধৰ্মীয় অনুষ্ঠানত এই আপঃ খকোটে ব্যাখ্যাত্মক। এই আপঃ প্ৰস্তুতকৰণতে পুৰুষৰ কোনো ভূমিকা নাথাকে। কেৱল মহিলাসকলেহে ছুই মল বা পানঃ আপত্তত ব্যৱহাৰ সামগ্ৰীবিধি জৈৱিক পদ্ধতি অৱলম্বন কৰি প্ৰায় দুমাহমানলৈকে সংৰক্ষণ কৰি ৰাখি এই আপঃ প্ৰস্তুত কৰে। এই আপঃ প্ৰস্তুত কৰোঁতে ধানখেৰ আৰু তুঁহ জুইৰ ব্যৱহাৰ হয়। প্ৰথমতে চাউলবিধি সিঙাই লোৱা হয়। সেই আধা পোৰা সিঙোৱা চাউল আৰু ধানখেৰ চোত্ৰলত ছুলাই দিয়া তুঁহ আৰু ধানখেৰৰ ছুইবিধিৰ সৈতে আঁপৰ মিহলাই কলপাতেৰে বাঁহৰ চোমৰ ভিতৰত চৌদিশে বতাহ সোমাব নোৱৰাকৈ প্ৰায় এমাহৰ পৰা দুমাহ ৰখি গাল সি সংৰক্ষণ কৰি ৰখা হয়। তাজুক বা পানকত (শকু আকৃতিৰ সামগ্ৰী) কলপাতেৰে মেৰিয়াই এই মিশ্ৰণবিধি ৰাখি তাত পানী ঢালি দিয়া হয়। তল পৰা পৰিস্ৰাৱণ হৈ বিধি পানীৰ বস নিৰ্গত হয় সেইখিনিয়েই হৈছে পানঃ আপঃ বা ছুই মল। এইবিধ আপঃ তিনিদিনলৈকে খেয়াৰ উপযোগী হৈ থাকে। সম্প্ৰতি আপঃ প্ৰস্তুত কৰোঁতে মাটিৰ কলহৰ পৰিবৰ্তে পলিথিনেৰে তৈয়াৰী মোচা কলহৰ ঠাইত ব্যৱহাৰ কৰাৰ উপৰি পানঃ আপঃ ঢাকিবৰ বাবেও কলপাত বা কৌপাতৰ সলনি ৰঙীন পলিথিন ব্যৱহাৰ কৰা দেখা যায়। কিন্তু দেখা যায় যে আপঃ প্ৰস্তুতকৰণৰ লগত পলিথিন ব্যৱহাৰ কৰোঁতে অত্যন্ত স্বাস্থ্য হানিকারক। আপত্তত থকা বিভিন্ন ধৰণৰ এলক'হলকে আদি কৰি ক্ৰমসমূহে Bleacher-ৰ দৰে কাম কৰি পলিথিনত থকা ৰং আৰু অন্যান্য ক্ৰমসমূহ ধুই লৈ আহি আপত্তৰ লগত মানুহৰ ধৰ্মিকত প্ৰবেশ কৰি কেঞ্চাৰৰ দৰে বিভিন্ন ৰোগৰ সৃষ্টি কৰাৰ সম্ভাৱনাই অধিক।<sup>৬</sup>

**আমিষ বাছা সংৰক্ষণত মিচিং নাৰীৰ ভূমিকা :**

**মাহু সংৰক্ষণ :**

নাম্চিং প্ৰস্তুতকৰণ আৰু সংৰক্ষণ : আমিষ আহাৰৰ ভিতৰত তকান মাহুৰ পৰা প্ৰস্তুত কৰা নাম্চিং (ওকতি)য়েই সবাতোকৈ দীঘল সময় ৰখি সংৰক্ষণ কৰি ৰাখিব পাৰি। কোনো বাসায়নিক ম্ৰতা ব্যৱহাৰ নকৰাকৈ মহু- বাৰ বছৰ পৰ্যন্ত ৰাঁহৰ চুঙাত নাম্চিং সংৰক্ষণ কৰি ৰাখিব পৰাটো মিচিং নাৰীসকলৰ অন্যতম কৃতিত্ব। বহু সংৰক্ষণ ক্ষেত্ৰত বৈজ্ঞানিক পদ্ধতি অৱলম্বন কৰা অন্যতম নাৰী হিচাপে এওঁলোকক আখ্যায়িত কৰিব পাৰি। মিচিংসকলৰ উপৰি অসমৰ উত্তৰ পূৰ্বাঞ্চলত থকা পাহাৰীয়া লোকসকলৰ মাজতো নাম্চিঙৰ প্ৰচলন দেখা পোৱা যায়।<sup>৭</sup>

নাম্চিং প্ৰস্তুতকৰণত পুৰুষসকলে ৰাঁহৰ চুঙা শুকুৱাই যোগান ধৰাৰ বাবে আনুৰাগিক কোনো ভূমিকা নাই বুলিয়েই ক'ব পাৰি। মিচিং নাৰীয়ে কিংপৰত (উৰাল) তকান মাহু জাতিলাওৰ আগ, মেৰীয়া, মৰ্শিমুনি, পচলা, টেঙেচি টেঙা, বাঁহৰ গাজ আদি কেঁচা অৱস্থাতেই তকান মাহুৰ লগত মিহলি কৰি বুদ্ধি

চুস্তাত ভৰাই হয়। প্ৰায় এমাহৰ পিছৰ পৰা খোৰাৰ উপযোগী হোৱা নাম্টিং পানীৰ সংস্পৰ্শলৈ নাহিলে মছ-  
কৰ বছৰ পৰ্যন্ত খাৰোপযোগী হৈ থাকে। মন কৰিবলগীয়া যে নাম্টিং দীৰ্ঘ সময় ভাল হৈ থাকিবৰ বাবে তাত  
বতাহ সেমাবলৈ দিব নালাগিব।

নাম্টিং মিটিং সমাজত একপ্ৰকাৰ মৰ্যাসাম্পন্ন বাদ্য হিচাপেও সামাজিক স্বীকৃতি আছে। কাৰোবাৰ  
ঘৰলৈ আলহী খবলৈ গ'লে বা কাৰোবাৰ ঘৰলৈ মিতিব-কুটুমৰ আগমন ঘটিলে নাম্টিঙৰ চুস্তা একেটা  
উপহাৰ হিচাপে আগবঢ়োৱা হয়। মিটিং ঐনিতমত উল্লেখ পোৱা যায় —

নাম্টিং অকুং দুংগেয়লাই

আঙাৰাঙে এমদুবনে

(অৰ্থাৎ "নাম্টিং খাৰোতেও শুনা ভাত বুলি কিয় কৈছ।") প্ৰকৃতভাৱত বছৰৰ বাৰমাহে মিটিং  
সমাজত নাম্টিং খকাটো অপনিহাৰ্য বুলিয়েই গণ্য কৰা হয়। সাধাৰণতে দেখা যায় যে মাহজাতীয় খাদ্যবোৰ  
শুকান কৰি ল'লেও এটা সময়ত পোকে ধৰে বা ভেঁকুৰি যায়; কিন্তু নাম্টিঙৰ ক্ষেত্ৰত দেখা যায় যে ইয়াৰ  
প্ৰস্তুত প্ৰণালীত ব্যবহাৰ কৰা ঔষধি গুণবুত উদ্ভিদ আৰু সংৰক্ষণ কৰা পদ্ধতিৰ বাবে এই বাদ্য বছৰ বছৰ ধৰি  
খোৱাৰ উপযোগী হৈ থাকে। সেয়া নিম্নলিখিত মিটিং নাৰীৰ লোকবাদ্য সংৰক্ষণৰ বিজ্ঞানসন্মত নিপুণ  
কৌশল।

শুকান মাহ সংৰক্ষণ : মিটিংসকলে নাম্টিঙৰ দৰে শুকান মাহে সংৰক্ষণ কৰিব জানে। বাংলাদেশী  
সেৱকসকলে মাটিত বৰদিন ধৰি মাহ পুতি থৈ 'হিমল' নামৰ এবিধ খাদ্য প্ৰস্তুত কৰে; কিন্তু মিটিং নাৰীসকলে  
সেই পদ্ধতিৰ বিপৰীতে মাহৰ পেটু উলিয়াই লৈ মাহখিনি একালে আৰু পেটুখিনি আনফালে ৰাখি চাৰি-  
পাঁচদিনমান টান ব'দত কৰুকীয়াৰে শুকাবলৈ নিয়ে। মাহৰ পেটুখিনি ডিপোন (উৰাল)ত খুন্দি লৈ বতাহ  
সোমাব নোৱৰাত মাটিৰ কলহত ভৰাই ৰখা হয়। এই পদ্ধতি অৱলম্বন কৰি মিটিং নাৰীসকলে শুকান মাহ  
দুইৰ পৰা তিনি বছৰ পৰ্যন্ত ৰাখিব উপযুক্ত হৈ থাকিব সংৰক্ষণ কৰি ৰাখে। বতাহ বা পানীৰ সংস্পৰ্শ নাপালে  
শুকান মাহৰে ভেঁকুৰি নাহাৰ আৰু পোকেও নধৰে। শুকান মাহ সংৰক্ষণৰ এই বিজ্ঞানসন্মত পদ্ধতিটো  
মিটিং নাৰীসকলেহে অৱলম্বন কৰে। এইক্ষেত্ৰত পুৰুষসকলৰ কোনো ভূমিকা নথাকে।

(ক) বাকলি থকা মাহৰ সংৰক্ষণ পদ্ধতি : বৌ মাহ, বাহ মাহ, মিবিকা, খৰিয়া, কুড়ি আদি বাকলি থকা  
মাহৰেৰ পেটু কাঢ়ি বাকলিবোৰ কেঁচা অৱস্থাতেই আঁতৰাই টুকুৰা-টুকুৰাকৈ কাটি তিনি-চাৰিটামান টান  
ব'দত কৰুকীয়াৰে শুকাবাই লোৱা হয়। এইক্ষেত্ৰত মাহৰেৰৰ মূৰবোৰ আঁতৰাই ৰখা হয়। প্ৰথম ব'দত  
শুকুওৱাৰ পিছত দুদিনমান ধোঁৱাচাঙত এনেভাৱে শুকুওৱা হয় যাতে অঙা আদিন (মাহৰ টুকুৰাবোৰ) টান  
হৈ পৰে। এনেদৰে ব'দ আৰু ধোঁৱাচাঙত শুকাব পিছত মাহৰ টুকুৰাবোৰ বডা আৰু ধোঁৱা বৰনীয়া হৈ পৰে।  
সেই মাহৰ টুকুৰাবোৰ পানীত ভালদৰে ধুই পুনৰ ব'দত শুকাবাই দিয়া হয়। সাধাৰণতে শুকান হালধি, আদা  
আদি লগত মিহলাই শুকান মাহৰেৰ মাটিৰ কলহত ভৰাই খোৱা হয়। এই পদ্ধতিত শুকান মাহ আঠ-ন  
বছৰলৈকে সংৰক্ষণ কৰি ৰখা হয়। উল্লেখযোগ্য যে হালধি, আদা আদি দিয়া হয় যদিও নিম্নৰ কোনো

কালপুতে মাছৰ লগত দিয়া নহয়। মাছবিহি বহু বছৰ ধৰি খাদ্য উপযোগী কৰি ৰাখিবলৈ পানী, নিম্বৰ আদিৰ সংস্পৰ্শলৈ আহিবলৈ নিমিয়ান লগতে সংৰক্ষণ কৰি কৰা পাত্ৰটোত বতাহ সোমাব নোৱাৰাটোও অতি জৰুৰী। (খ) বাকলি নথকা মাছৰ সংৰক্ষণ পদ্ধতি : বাকলি, আৰি, মাগুৰ, শিঙি, বামি আদি বাকলি নথকা মাছ পেটু কাটি মিচিংসকলে বাকলি থকা মাছৰ দৰেই টুকুৰা-টুকুৰাকৈ কাটি মূৰ আঁতৰাই টান ৰ'দত শুকুৱাই সাধাৰণতে মাছৰ টুকুৰাবোৰ দুখাৰুলমান জোখত কাটিলে সংৰক্ষণৰ বাবে বেছি সুবিধাজনক হয়। বাকলি নথকা মাছবোৰো বাকলি থকা মাছৰ পদ্ধতি অৱলম্বন কৰিয়েই সংৰক্ষণ কৰা হয়। এই সংৰক্ষণ পদ্ধতিত মাছবোৰ পাঁচ-ছয়বছৰলৈকে খাব পাৰি। অবশ্যে বাকলি মাছ বাকলি থকা মাছৰ দৰেই আঠ-নবছৰমানলৈকে বাহ্যোপযোগী হৈ থাকে।

(গ) সৰু মাছৰ সংৰক্ষণ পদ্ধতি : মাছৰ ভিতৰত আটাইতকৈ বেছি শুকুৱাই ৰাখি সংৰক্ষণ কৰা মাছবিহেই হৈছে নাৰ মাছ। মিচিং ভাষাত 'নাৰে' মানে হৈছে - চাফা বা পৰিষ্কাৰ। সেই 'নাৰে' শব্দৰ পৰাই নাৰ শব্দটো হৈছে বুলি মিচিংসকলে ক'ব খোজে। নাৰ মাছ সাধাৰণতে শাওণ-ভাদ আৰু আহিন মাহত বেছিকৈ পোৱা যায়। মিচিংসকলৰ এই মাছ অতিকৈ প্ৰিয়। কাৰণ এই নাৰ মাছৰ নামটিকেই হওক বা অন্যান্য উচ্চান অঙাই হওক ইয়াৰ চাহিদা আটাইতকৈ বেছি। কিয়নো নাৰ মাছবোৰৰ বাকলি অঁতৰোৱাৰ প্ৰয়োজন নাই। কেৱল পেটু কাটিয়েই ৰ'দত শুকুৱাই সংৰক্ষণ কৰিব পৰা যায়। মিচিং অধুৰিত অঞ্চলসমূহত মাহত অহা উচ্চানৰ পিতৰত নাৰ মাছৰ উচ্চানেই সকলোতকৈ বেছি। মিচিংসকলে নাৰ মাছৰ বাবে নদী বিচাৰি বিচাৰি দুৰ্গম অঞ্চলত বসবাস কৰে। সেয়ে কেৱা হয় মিচিংসকলক নদীয়ে খেপাতকৈ তেওঁলোকৰে নদীক বিচাৰি খেদি যুৰে। নাৰ মাছৰ এটা উচ্চানতেই এঘৰ মিচিং মানুহ এঘৰলৈ কাৰণে শুকনো মাছ, নামটিং আদি প্ৰস্তুত কৰি ল'ব পাৰে। সেই আটাইবোৰ সংৰক্ষণৰ কলা-কৌশল মিচিং নদীসকলেহে জানে।

মাসে সংৰক্ষণ :

উচ্চান এণ্‌ আদিন (শুকান গাহৰি মাসে) : গাহৰি মাসে মিচিংসকলৰ অন্যতম প্ৰিয় খাদ্য। নদুপাং, ওৰম্ নাইবা তেনেখৰণৰ মাংগলিক অনুষ্ঠানত গাহৰি বহু কবাটো মিচিংসকলৰ এক পৰম্পৰা বুলিব পাৰি। অনুষ্ঠান আয়োজন কৰা গৃহস্থৰ কাৰণে গাহৰিবোৰৰ তপিনা, কলিজা, পেটু আদি ৰাখি যোৱা হয়। আলহী আহিলে গৃহস্থই দুইৰ পৰা তিনিদিনলৈকে ধোঁৱাচাঙত শুকুৱাই কৰা গাহৰি মাসে আলহীক আপ্যায়ন কৰোঁতে আপুৱায়া।

মিচিংসকলে গাহৰিটো টুকুৰা-টুকুৰাকৈ কটাৰ পিছত নদীসকলে দীঘলি ধৰি সংৰক্ষণ কৰাৰ উদ্দেশ্যে ধোঁৱাচাঙত অতি কমেও এসপ্তাহ শুকুৱাই ৰাখে। মাসে, কলিজা, পেটু আদিৰ পৰা চৰ্বিৰ তেল, পানী আদি নোহোৱা হৈ যেতিয়া সকলোবোৰে এটা শুক ৰূপ লয়, তেতিয়া সেইবিহি মাটিৰ কলহ বা বাঁহৰ পাত্ৰত বতাহ সোমাব নোৱাৰাকৈ ৰাখি দুইৰ পৰা তিনি বছৰ পৰ্যন্ত মাসেবিহি সংৰক্ষণ কৰে। অবশ্যে কোনোবা আলহী-অতিথি আহিলে সংৰক্ষণ কৰি কৰা মাসেবিহি উলিয়াই প্ৰয়োজনীয় অংশবোৰ কাটি বাকী অংশবোৰ পুনৰ ধোঁৱাচাঙত দুদিনমান শুকলৈ দি পাত্ৰত বতাহ সোমাবলৈ নিমিয়াকৈ ভৰাই সংৰক্ষণ কৰা হয়।

উচ্চান পৰম্‌ আদিন (মুগী মাসে) সংৰক্ষণ : গাহৰি মাসেৰ পিছতেই মিচিংসকলৰ প্ৰিয় খাদ্য হৈছে পৰম্‌

জ্বলি বা মুগী মাংসে। মিচিসেকলে মুগী কাটি পেটু, ফুক আনি উলিয়াই অটিন (কলিজা) আংলে (আমঠু), অল মাংসে কাটি টুকুৰা-টুকুৰ কৰি সিঙাই লয়। অবশ্যে তিনিদিনমান খোৱাচাত্ত বন্ধ হয়। মাংসেত ফৰা পৰীয়েৰে শুকাই মাংসখিনি কনকৰীয়া হোৱাল পিছত কাচৰ পাত্ৰত বন্ধা হয়। তেনে কৰোঁতে টানকৈ সাফল মাৰি ৰাখিব লাগে যাতে বাহিৰৰ পৰা বতাহ নোসোমায় বা পানীৰ সংস্পৰ্শে আহিব নোৱাৰে। তেনেদৰে মুগী মাংসে দুবছৰমান সংৰক্ষণ কৰি খোৱাৰ উপযোগী কৰি ৰাখিব পাৰি। পূৰ্বতে মিচিসেকলে বনৰীয়া চৰাইৰ মাংসেও সংৰক্ষণ কৰিছিল, কিন্তু ভাৰত চৰকাৰৰ বন আইনৰ পিছল পৰা এই প্ৰথা লোপ পালে।

**শাক-পাচলি সংৰক্ষণ পদ্ধতি :** মিচিং মহিলাসকলে শাক-পাচলি সংৰক্ষণৰ ক্ষেত্ৰত বিশেষ কৃমিকা লয়। উল্লেখযোগ্য যে পুৰুষসকলৰ বেছিভাগেই শাক-পাচলি সংৰক্ষণ পদ্ধতিটোৰ বিষয়ে জ্ঞাত নহয়। সেয়েহে মিচিং নাৰীসকলক শাক-পাচলি সংৰক্ষণ পদ্ধতিৰ ক্ষেত্ৰত ৰাণী বুলিও কোৱা হয়। তলত শাক-পাচলি সংৰক্ষণ পদ্ধতিৰ সম্পৰ্কে চমু আলচ যুগুত কৰা হ'ল —

**পাৰঃ তাপা (কোমোৰা) সংৰক্ষণ পদ্ধতি :** পাৰঃ তাপা (কোমোৰা) সংৰক্ষণ অসমৰ অন্যান্য জনগোষ্ঠীৰ দৰে মিচিসেকলেও বছৰিন ধৰি সংৰক্ষণ কৰি ৰাখিব পাৰে। পুৰুষ চালত বা চাত্তত যিফালে এবছৰমান ঢাল খাই আছিল জিহ্বা অনাৰ পিছত সেই কোমোৰাটো সেইফালেই ঢাল খুৱাই ৰখা হয়। অন্যথা ইয়াক দীৰ্ঘদিন সংৰক্ষণ কৰি ৰাখিব নোৱাৰি। কোমোৰাটো দুই-তিনি আঙুলকৈ দীৰ্ঘে দীৰ্ঘে টুকুৰা কৰি গুটিবোৰ আঁতৰাই ছয়-সাতটামান প্ৰকাৰ ৰ'দত টুকুৰাবোৰ শুকুৱাই মাটিৰ টেকেলিত ভৰাই ৰখা হয়। এই পদ্ধতিত দুবছৰলৈকে কোমোৰা সংৰক্ষণ কৰি ৰাখিব পৰা যায়। উল্লেখযোগ্য যে এই পদ্ধতিত কোমোৰা হাঁহ, কুনুৰা আনি মাংসৰ লগত বন্ধাৰ পিছত খাবলৈ ইমানেই নোৱাল হয় যে কোমোৰাৰ টুকুৰাটো কোমোৰা নে মাংস তাক ধৰিব পৰা নাযায়।

**ইংকুং (গাজ্জটেঙা) সংৰক্ষণ পদ্ধতি :** ভলুকা বাঁহৰ গাজ্জ কাটি আনি বাকলি একৰাই চকলা-চকলাকৈ কাটি চাৰি-পাঁচদিনমান টান ৰ'দত শুকুৱাই ৰখা হয়। এনেদৰে শুকুৱাৰ পিছত কাচৰ বৈয়ামত ৰাখি তিনিবছৰলৈকে পাহৰি মাংস, শুকান মাছ, কেঁচা মাছ, আফুন অইং (খুদ চাউলেৰে প্ৰস্তুত কৰি সিজোৱা আঞ্জাবিশেষ), মুগী মাংসৰ লগত ৰোৱা হয়। গাজ্জটেঙাৰ সৈতে মিঠাতেল মিহলাই ৰাখিলে তিনি-চাৰিবছৰলৈকেও অধিক দিন ব্যৱহাৰ কৰিব পৰা হৈ থাকে।

**তুলৈ অয়িং (লাই শাক) সংৰক্ষণ পদ্ধতি :** লাই শাকক মিচিং ভাষাত 'তুলৈ অয়িং' বুলি কোৱা হয়। 'তুলৈ অয়িং' সংৰক্ষণ কৰিবলৈ প্ৰথমে লাইশাকখিনি খুই টান ৰ'দত নিব লাগে। ৰ'দত শুকুৱাই লোৱাৰ পিছত শাকখিনি মিহিকৈ কুটি উৰালত বুদ্ধি লোৱা হয়। বুদ্ধি লোৱাৰ পিছত লাইশাকখিনি কলপাতেৰে ভালদৰে মেৰিয়াই লৈ মাটিত পাঁচদিনমানৰ বাবে পুতি খোৱা হয়। মাটিত পুতি থওঁতে শাকখিনিত মাটিৰ স্পৰ্শ যাতে নালাগে সেই কথালৈ লক্ষ্য ৰাখিব লাগে। পাঁচদিনমানৰ পিছত সেইখিনি উলিয়াই পুনৰ ৰ'দত দিয়া হয়। ভালদৰে ৰ'দ পোৱাৰ পিছত লাইশাকখিনি কলহত ভৰাই টানকৈ মুখনি মাৰি বতাহ সোমাব নোৱাৰাকৈ ৰখা হয়। এই পৰস্পৰাগত সংৰক্ষণ পদ্ধতিৰে লাই শাক চাৰি-পাঁচবছৰ পৰ্যন্ত সংৰক্ষণ কৰি ৰাখিব পাৰি। এই লাই শাক মাছ বা মাংসৰ সৈতে খাবলৈ অতি তৃপ্তিদায়ক।

**ভালাব (নহক) সংৰক্ষণ পদ্ধতি :** নহকৰ বাকলিবোৰ আঁতৰাই কিলোৰ (উৰাল)ত কেঁচাতে ধুনি ব'ন্দত ছৰি-পাঁচদিনমানলৈ শুকাবলৈ দিয়া হয়। উল্লেখযোগ্য যে মিচিসেকলে মাছ, মাংসৰ পৰা আনত্ৰ কৰি বেছিভাগ বাহা-সহস্ৰী শুকুৱাৰ্ণতে সাধাৰণতে ঘোঁৰাচাতক কিছুদিন শুকুৱাই লয়; কিন্তু নহক সংৰক্ষণৰ ক্ষেত্ৰত ঘোঁৰাচাতৰ পৰিবৰ্তে কেবল ব'ন্দতেই শুকুওৱা হয়। তেনেকৈ ব'ন্দত শুকুৱাৰ পিছত কাচৰ বৈয়াম বা মাটিৰ কলহত টানতে ঢাকনি দি ৰখা হয়। নহকৰ উপৰি নহকৰ পাত বা নলাবোৰ কেঁচা অৱস্থাতেই খুন্দি নুই-তিনিদিনমান প্ৰথৰ ব'ন্দত শুকুৱাই কলপাত বা তৰাপাত্ৰেৰে মেৰিয়াই মাটিত তিনিদিনমান পুতি ৰখা হয়। মাটিৰ পৰা উলিয়াই আনি নহকৰ পাতখিনি পুনৰ দুদিনমান ব'ন্দত দিয়া হয়। তেনেদৰে সেই পাতখিনিকে কাচৰ বৈয়াম বা মাটিৰ কলহত বতাহ সেৱাৰ নোকৰাকৈ ৰখা হয়। এই পদ্ধতিৰে নহকৰ কুট আঁক পাত পঁচ-ছয়বছৰলৈকে সংৰক্ষণ কৰি ৰাখিব পাৰি।

**তাকে (আনা) সংৰক্ষণ পদ্ধতি :** মিচিং ভাষাত আনাক 'তাকে' বুলি কোৱা হয়। আনা শব্দটোৰ লগত মিচিসেকলৰ মিবু বা পুৰুহিতে গোৱা 'আৰোং' (পুৰোহিতে গৈয়া বিশেষ বীত) গোৱা যায়। সেয়ে আনাৰ ব্যৱহাৰ মিচিং সমাজত অতি প্ৰাচীন বুলিয়েই ক'ব পাৰি। অৱশ্যে মিবুসকলে তেওঁলোকৰ ভাষাত তাকেৰ (আনা) পৰিবৰ্তে 'বোম্বে চিপুং' বুলি কয়। সেয়ে মিচিসেকলৰ মাংগলিক কামত আনাৰ ব্যৱহাৰ অনবীকৰ্য্য। মিচিসেকলে আনা গেটাকৈ পানীত সিঙাই লৈ কেইবাটাও ব'ন্দত দি আনাৰ পৰা পানীখিনি শুকাবলৈ দিয়ে। এনেদৰে শুকুওৱাৰ পিছত কলহত টান সীফন দি আনাখিনি দহ-বাহ বছৰ পৰ্যন্ত ব্যৱহাৰ কৰে।

**পেৰেভেত কাৰ (মাটি মাহৰ পৰা প্ৰস্তুত কৰা বাৰ) :** মিচিসেকলৰ পেৰেভেত অটিং (মাটি মাহৰ আঞ্জা) অতিকৈ প্ৰিয়। মাটি মাহ সাধাৰণতে একছবতকৈ বেছি দিন সংৰক্ষণ কৰি ৰাখিব পৰা নাযায়। কেইবাটাও প্ৰথৰ ব'ন্দত মাটি মাহ শুকুৱাই ৰখাৰ পিছতো খুটন বেছি ১০-১২ মাহ মানহে কয়। মিচিসেকলে মাটি মাহ মাৰিবলৈ প্ৰায় ৩০ বৰ্গফুটৰ এডো ঘৰ মাটি কোৰেৰে চাফা কৰি লয় - যাক কোৱা হয় কুলা। সেই কুলাখনত মাটি মাহবোৰ চপাই লৈ শুকান অৱস্থাত মাটি মাহৰ গা-গছবোৰ (তুণ) জমা কৰি মৰণা মাৰে। মাটি মাহৰ মৰণা মৰাৰ পিছত গা-গছবহ বাৰী ফতা জাবৰখিনি কুলাখনত জুই লগাই দিয়ে। জুই দিয়া মাটি মাহৰ পৰা খিৰিনি অৱশিষ্ট জুই বৈ যায় সেইখিনিকে মিচিসেকলে 'কাৰ' (বাৰ) বুলি কয়। সেই বাৰখিনি মাটিৰ কলহত ভালদৰে সেপা দি ৰাখিলে দুবছৰলৈকে 'পেৰেভেত অটিং'ৰ উপৰি অন্যান্য আঞ্জাৰ লগত ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি। মাটি মাহৰ আঞ্জাৰ লগত বাৰ সংমিশ্ৰণ নকৰিলে আঞ্জাখন 'পাগ নুঠা' বুলি কয়। অৰ্থাৎ মাটি মাহৰ আঞ্জাৰ লগত বাৰ অপৰিহাৰ্য। মিচিসেকলে মাটি মাহৰ লগত শুকান মাছ, গছবি মাংস, হাঁহ মাংস, নাম্টিং আদি সংমিশ্ৰণ কৰি আঞ্জা প্ৰস্তুত কৰে। মাটি মাহৰ বাৰ মিচিসেকলে আঞ্জাত ব্যৱহাৰ কৰে।

**আলাং (বগৰী আচাৰ) :** মিচিং অনুযুক্ত অঞ্চলসমূহ নদীপৰীয়া হোৱাৰ বাবে নদীৰ পাৰে চাপৰিত বগৰী গছ প্ৰচুৰ পৰিমাণে পোৱা যায়। মাঘ মাহত বগৰী ফলবোৰ পুৰঠ হোৱাৰ পিছত সেইবোৰ পাৰি আনি ব'ন্দত শুকুৱাই ৰাখে। ছয় মাহমানৰ পিছত সেই শুকান বগৰীবোৰ কিলোৰত (উৰাল) ধুনি মিহিকৈ গুৰি কৰা হয়। গৰম দিনত অতি প্ৰথৰ ব'ন্দত যেতিয়া পথাৰলৈ আহে ধান নিৰাবলৈ যাওঁতে নাইবা আহে ধান চপাওঁতে বগৰী

ভবিষ্যতৰ লগত পানী মিহলাই চৰকাৰত দৰে যোৱা হয়। সেই চৰকাৰে সেই শীতল কৰাৰ লগতে প্ৰথম ব'ম্ব লগত তিষ্ঠি থাকিব লগাকৈ শক্তি প্ৰদান কৰে। সেই বৰ্গীৰ পৰা নিৰ্মিত চৰকাৰ বাসায়নিক পদাৰ্থে মিহলাই প্ৰস্তুত কৰা ক'কাকোলা, পেপচি আদি ঠাণ্ডা পানীয়তকৈ বহুগুণে বিজ্ঞানসন্মত। ইয়াৰ উপৰি আম, নৰা বৰী আদি শুকুৱাই অসমৰ অন্যান্য জনগোষ্ঠীৰ দৰে দীৰ্ঘদিন ধৰি সংৰক্ষণ কৰি ৰাখে। অৱশ্যে আচাৰ প্ৰস্তুত কৰা পদ্ধতিটো মিচিংসকলে অন্যান্য জনগোষ্ঠীৰ পৰাহে শিকিছে বুলি ক'ব পাৰি।

**উপসংহাৰ :** সময়ৰ পৰিবৰ্তনৰ লগে লগে মিচিংসকলৰ বান্ধ সংৰক্ষণৰ ব্যৱস্থাও সলনি হ'বলৈ ধৰিছে। বিশেষকৈ কমাঞ্চলসমূহ সংকুচিত হোৱাৰ ফলত বিভিন্ন প্ৰজাতিৰ ঔষধি গুণসমৃদ্ধ উদ্ভিদবোৰ ক্ৰমাৎ লোপ পাবলৈ ধৰিছে আৰু লগতে নৱ-প্ৰজন্মই সেইবোৰ উদ্ভিদৰ উপকাৰিতা, ব্যৱহাৰ আদিৰ বিষয়ে জ্ঞাত নহয়। মিচিংসকলৰ পৰাঃ আপং বুকুৰ পাৰ্যবৰ্জনিত সমস্যা, পেটৰ বিভিন্ন ধৰণৰ ৰোগ আদিত মহৌষধ হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰা হয়। এইক্ষেত্ৰত অসম চৰকাৰ, মিচিং ৰায়ত্ব শাসিত পৰিষদ, জাতীয় সংগঠনে আগভাগ লোৱাৰ উপৰি পৰাঃ আপত্বৰ ভৌগোলিক সূচক চিহ্ন (Geographical Indication) পঞ্জীয়নৰ ব্যৱস্থা কৰি এই সম্পদ সংৰক্ষণ কৰাটো অত্যন্ত জৰুৰী।

### গ্ৰন্থপঞ্জী :

দলে, বসন্ত কুমাৰ : মিচিং সমাজ-সংস্কৃতিৰ সমীক্ষা, চন্দ্ৰ প্ৰকাশ, শ্যামসদান, গুৱাহাটী-১, জানুৱাৰী ২০০৮

দলে, হেমচন্দ্ৰ, দলে, গীপেন (সম্পা.) : মিচিং জনজাতি, সৰ্ব্বো গুৱাহাটী মিচিং কীৰা, প্ৰথম প্ৰকাশ, ফেব্ৰুৱাৰী, ২০১৯

পেঙ, ডাঃ নোমল : মিচিংসকলৰ ইতিবৃত্ত আৰু সংস্কৃতি, মনোমতী পেঙ, তিত্তলাত, ২০০০

মৰাং, ৰাসত্ৰী : মৰাং আৰু সমাজ-সংস্কৃতি, বৰ্জিত ভামুলী, নিউ বাসুদেৱ বুক ষ্টল, ঢকুৱাখনা, প্ৰথম প্ৰকাশ, ৯ মে', ২০১৯

নইং, মুহিৰাম : মিচিং লোক-সংস্কৃতি, অংকুৰ শাখা সাহিত্য সভা, বজাৰবাৰী, বোকাখাত, ডিচেম্বৰ, ২০০০

### তথ্য দাতা / তালিকা :

- ১। তিলেশ্বৰী লইং, পুহিনী, চোমলি টেমেনা গাঁও, গোলাঘাট জিলা, বয়স ৭৩ বছৰ।
- ২। কমলেশ্বৰী মৰাং, পুহিনী, চোমলি মিৰি গাঁও, উত্তৰ লক্ষীমপুৰ, বয়স ৭১ বছৰ।
- ৩। নখুৰাম পেঙ, কৰচাপৰি গাঁও, গোলাঘাট জিলা, বয়স ৮২ বছৰ।
- ৪। ডাঙি পেঙ, কৰচাপৰি গাঁও, গোলাঘাট জিলা, বয়স ৭৫ বছৰ।
- ৫। মিনু পাচুং, বীহতৰি গাঁও, গোলাঘাট জিলা, বয়স ৬২ বছৰ।
- ৬। কুমাৰী পলাং মিলি, হেৰহেৰি গাঁও, গোলাঘাট জিলা, বয়স ৬৫ বছৰ।