ଧରିତ୍ରୀ
DHARITRI
ମନ

ଗୁରୁବାର, ୬ ଡିସେମ୍ବର, ୨୦୧୮

ରାତି ଅଧରେ ଶୁଟିଂ ଗାଡ଼ି ଅନ୍ଧାରରେ ଓହ୍ଲାଇଦେଲା
ପୃ-୭

ବିଳମ୍ବ ପାଇଁ ବିଜୁବାବୁଙ୍କୁ ଜରିମାନା କରିଥିଲି
ପୃ-୮

ଖାଣ୍ଟି ଓଡ଼ିଆରୁ ବିଦେଶୀ

ପଞ୍ଜାବରୁ ପାକିସ୍ତାନ, ଉତ୍ତରାଖଣ୍ଡରୁ ୟୁଏଇ, ନର୍ଥଇଷ୍ଟରୁ ନେଦରଲାଣ୍ଡ, ମୁମ୍ବାଇରୁ ମଙ୍ଗୋଲିଆ। ଖାଣ୍ଟି ଓଡ଼ିଆରୁ ଦେଶୀ ଓ ବିଦେଶୀ ଖାଦ୍ୟର ଏଭଳି ଫ୍ୟୁଜନ୍‌କୁ ନେଇ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଛି 'ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ'। ପ୍ରଥମଥର ପାଇଁ ୧୬ରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ରାଷ୍ଟ୍ରର ବିଦେଶୀ ଖାଦ୍ୟ ସହ ଭାରତର ପ୍ରତି ରାଜ୍ୟର ବଛା ବଛା ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍‌କୁ ନେଇ ଆୟୋଜିତ ହୋଇଛି ଏହି ମେଗା ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ। ହକି ବିଶ୍ୱକପ୍ ସହ ସମାନ୍ତରାଳ ଭାବେ ଚାଲିଥିବା ଏହି ଖାଦ୍ୟମେଳା କେବଳ ରାଜ୍ୟବାସୀଙ୍କ ପାଇଁ ନୁହେଁ, ରାଜ୍ୟ ଏବଂ ଦେଶ ବାହାରୁ ଆସିଥିବା କ୍ରୀଡ଼ାପ୍ରେମୀ ଓ ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କ ପାଇ ଆକର୍ଷଣର କେନ୍ଦ୍ରବିନ୍ଦୁ ପାଲଟିଛି। କେବଳ ଦେଶୀ ବିଦେଶୀ ଖାଦ୍ୟ ନୁହେଁ, ବିଦେଶୀରେ ଦେଶୀର ତଡ୍‌କା ଓ ଦେଶୀରେ ବିଦେଶୀ ତଡ୍‌କା ଏଠାରେ ପ୍ରତି ଖାଦ୍ୟକୁ ଦେଉଛି ଏକ ଭିନ୍ନ ପରିଚୟ। ସେହିଭଳି ମେକ୍ସିକାନ୍, ଇଟାଲିଆନ୍, ମଙ୍ଗୋଲିଆନ୍, ଚାଇନିଜ୍ ସହ ତାଳଦେଇ ମଣ୍ଡାପିଠା, ଚାଉଳ ବରା, ଆରିସା ପିଠା, ଖିରଗଜା ଭଳି ଖାଣ୍ଟି ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ ଲୋକଙ୍କ ମନ ଜିଣୁଛି।

ଡିସେମ୍ବର ୧ରୁ ୧୬, ଦୀର୍ଘ ୧୬ଦିନ ପାଇଁ ଭୁବନେଶ୍ୱରର ଇଡ୍‌କୋ ପ୍ରଦର୍ଶନୀ ପଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟପ୍ରେମୀଙ୍କ ପାଇଁ ପାଲଟିଛି ଭୂସ୍ୱର୍ଗ। ବିଶ୍ୱକପ୍‌ର ହୋଷ୍ଟ ପାର୍ଟନର 'ଓଡ଼ିଶା ପର୍ଯ୍ୟଟନ' ଏବଂ ଭୁବନେଶ୍ୱର ଉନ୍ନୟନ କର୍ତ୍ତୃପକ୍ଷର ମିଳିତଭାବେ ଆୟୋଜିତ 'ଡଟ୍ ଫେଷ୍ଟ'ର ଏକ ପ୍ରମୁଖ ଅଂଶଭାବେ ଅନୁଷ୍ଠିତ ହେଉଛି ଏହି ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ। ହକି ବିଶ୍ୱକପ୍‌ରେ ଅଂଶଗ୍ରହଣ କରିଥିବା ୧୬ ଦେଶର ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍‌ଫୁଡ୍ ଏହି ମେଳାର ମୁଖ୍ୟ ଆକର୍ଷଣ ରହିଛି। ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନରେ ରାଜ୍ୟର ୨୩ଟି ଜଣାଶୁଣା ହୋଟେଲ, କାଫେ, ହୋଟେଲ ମ୍ୟାନେଜମେଣ୍ଟ ଇନ୍‌ଷ୍ଟିଚ୍ୟୁଟ୍ ଏବଂ ଓଟିଡିସି ପକ୍ଷରୁ ଷ୍ଟଲ୍ ଖୋଲା ଯାଇଥିବାବେଳେ ପ୍ରତି ଷ୍ଟଲ୍ କ୍ରମାନ୍ୱୟରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଦେଶର ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛି। ଯେଉଁଥିରେ ସ୍ପେନ୍, ଫ୍ରାନ୍ସ, ଆୟର୍ଲାଣ୍ଡ, ଇଟାଲୀ, ଅଷ୍ଟ୍ରେଲିଆ, ଇଂଲଣ୍ଡ, ତୁର୍କୀ, ଇଜିପ୍ଟ, ମଙ୍ଗୋଲିଆ, ମାଲେସିଆ, ଆର୍ଜେଣ୍ଟିନା, ନେଦରଲାଣ୍ଡ, ଚାଇନା, ବେଲଜିୟମ୍, ପାକିସ୍ତାନ, ଜର୍ମାନୀ, ନ୍ୟୁଜିଲାଣ୍ଡ, ୟୁଏଇ, ଜାପାନ, ଥାଇଲାଣ୍ଡ, ମେକ୍ସିକୋ ଭଳି ଅଞ୍ଚଳର କିଛି ପ୍ରସିଦ୍ଧ ଆଞ୍ଚଳିକ ଖାଦ୍ୟ ରହିଛି। ଏହାସହ ଭାରତର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ରାଜ୍ୟର ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ଏବଂ ପାରମ୍ପରିକ ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରତି ଷ୍ଟଲ୍‌ରେ ଉପଲବ୍ଧ ହେଉଛି। ଏସବୁ ଉପଭୋଗ କରିବାକୁ ପ୍ରତିଦିନ ହଜାର ହଜାର ଲୋକଙ୍କ ସମାଗମ ହେଉଥିବା ବେଳେ ସେମାନଙ୍କ ଚାହିଦା ମୁତାବକ ଷ୍ଟଲ୍‌ଗୁଡିକ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛନ୍ତି।

ପୃ ୬

ଖାଣ୍ଟି ଓଡ଼ିଆରୁ ବିଦେଶୀ

ପ୍ରଥମ ପୃଷ୍ଠାରୁ...

କିଛି ନିଆରା ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ

ହକି ବିଶ୍ୱକପ୍ ଲାଗି ବିଭିନ୍ନ ଦେଶରୁ ଆସିଥିବା କ୍ରୀଡ଼ାପ୍ରେମୀ ଓ ଦର୍ଶକମାନଙ୍କୁ ଓଡ଼ିଶା ସଂସ୍କୃତି, ପରମ୍ପରା, ଐତିହ୍ୟ ଓ ଖାଦ୍ୟପେୟର ଝଲକ ଦେବାକୁ ପ୍ରୟାସ କରାଯାଇଛି। ସେଥିମଧ୍ୟରେ ଓଡ଼ିଶାର ଗଳିକନ୍ଦିରେ ମିଳୁଥିବା ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ସହ କିଛି ଜଣାଅଜଣା ଖାଦ୍ୟ ରହିଛି। ଅଣ୍ଡାଚପ୍, ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ଚପ୍, କିମା ଚପ୍, ମଟନ୍ ଚପ୍, ପିଆଜି, ବାଇଗଣୀ, ଦହିବରା ଆଳୁଦମ୍, ଠୁଙ୍କାପୁରି, ଗୁଲୁଗୁଲା, ମୁଢି ମାଂସ, ଝାଲମୁଢି ସମେତ ମୁଗ ପିଆଜି, ଚିତଉ ପିଠା, ଛୁଞ୍ଚି ପତ୍ର ଡାଲ୍ମା, ମୁଗବରା, ରସବରା, ଛେନା ତରକାରି, କାଞ୍ଜିବରା ଭଳି ନିଆରା ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ ଏହି ଫେଷ୍ଟର ଆକର୍ଷଣ ମଧ୍ୟରେ ରହିଛି। ସେହିଭଳି ପୁରୀ ପ୍ରସିଦ୍ଧ ଚୁଡ଼ା କଦମ୍, ମାଲପୁଆ, ଡାଲ୍ମା ମଧ୍ୟ ଗ୍ରାହକ ଏଠାରୁ ପାଇପାରୁଛନ୍ତି। ଓଟିଡିସି ଷ୍ଟଲ୍‌ରେ ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶା ପ୍ରସିଦ୍ଧ ଚାଉଳ ବରା, ବିରି ବରା, ଆଳୁ ଚପ୍, ଘୁଗୁନି, ଦହିବରା ସହ କାକରା, ମଣ୍ଡା ପିଠା, ଆରିସା ପିଠା, ଖିରଗଜା, ଛେନାପୋଡ଼, ଛେନା ଝିଲ୍ଲୀ, ରସଗୋଲା ମିଳୁଛି।

କ୍ରୀଡ଼ା ସହ ଖାଦ୍ୟ ଯୋଡ଼ି ହୋଇଯାଇଛି

ଏତେବଡ଼ ସ୍ପୋର୍ଟ୍ସ ଇଭେଣ୍ଟ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ପ୍ରଥମଥର ପାଇଁ ହୋଇଛି। ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ବିଶ୍ୱ ଏବେ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ଏକଜୁଟ ହୋଇଛି। କେବଳ କ୍ରୀଡ଼ା ପାଇଁ ନୁହେଁ, ଏହାସହ ଖାଦ୍ୟ ବି ଯୋଡ଼ି ହୋଇଯାଇଛି। ଯେଉଁ ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଫୁଡ୍ ସାଧାରଣତଃ ଷ୍ଟାର୍ ହୋଟେଲରେ ବି ମିଳେନା ତାହା ଆଜି ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ମିଳୁଛି। ଆମେ ପାକିସ୍ତାନୀ ଓ ପଞ୍ଜାବୀ ଖାଦ୍ୟ ସହ କିଛି ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ ବି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛୁ। ପାକିସ୍ତାନର ଲୋକପ୍ରିୟ ୫ଟି ଖାଦ୍ୟ ଆମ ମେନ୍ୟୁରେ ରହିଛି। 'ପେଶାୱାରୀ ବିରିୟାନୀ', 'ସିନ୍ଧି ଗଲୋଟୀ କବାବ', 'ଲାହୋର୍ କି ଶିଖ୍ କବାବ', 'ରାୱଲପିଣ୍ଡ୍ କି ଚାପ୍‌ଲି କବାବ୍', କରାଚିର ପ୍ରସିଦ୍ଧ ହାଲୱା ଆମେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛୁ। ପେଶାୱାରୀ ବିରିୟାନୀର ଡିମାଣ୍ଡ ଅଧିକ ରହୁଥିବା ବେଳେ ବହୁତ ଲୋକ ଶେଷବେଳକୁ ଫେରିକି ଯାଉଛନ୍ତି। ଗ୍ରାହକଙ୍କଠାରୁ ବହୁତ ଭଲ ରେସ୍‌ପନ୍ସ ମିଳୁଛି।

- ଲଳିତ ଶତପଥୀ, ଏକ୍‌ଜିକ୍ୟୁଟିଭ୍ ସେଫ୍, ହୋଟେଲ ଏମ୍ପାୟାର୍ ଗ୍ରୁପ୍

ଇରାନିଆନ୍ ଚା'

ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲରେ କେବଳ ଖାଦ୍ୟ ନୁହେଁ, କିଛି ଭିନ୍ନ ଧରଣର ପାନୀୟ ମଧ୍ୟ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଛି। ସେଥିମଧ୍ୟରେ ଲୋକପ୍ରିୟ ରହିଛି ଇରାନିଆନ୍ ଚା'। ଇରାନ୍‌ର ଏହି ପ୍ରସିଦ୍ଧ ଚା'ରେ ଚିନି ବଦଳରେ ଖୁଆର ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଛି। ପିଇବାକୁ ଟିକେ ଅଧିକ ମିଠା ହୋଇଥିଲେ ବି ଖୁଆର ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିବାରୁ ଏହା ଦେହପାଇଁ ଭଲ ବୋଲି ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଥିବା ସେଫ୍ କହିଛନ୍ତି। ସେହିଭଳି ଖୁଆସହ ଏଥିରେ ଗୁଜୁରାଟି ଫ୍ଲେଭର୍ ମଧ୍ୟ ରହୁଛି। ତେଣୁ ପାଟିକୁ ଏକ ରିଚ୍ ଫ୍ଲେଭର୍ ଦେଉଛି।

ବଟୁ ମଟୱାନ୍ କତେ

ଇରାନର ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ବିରିୟାନି ହେଉଛି 'ବଟୁ ମଟୱାନ୍ କତେ'। ଏଥିରେ ମଟନ, ଚାଉଳ, ବନସ୍ପତି, ଗ୍ରୀନ ଚିଲି, ରେଡ୍ ଚିଲି, ଦହି, ଅଦା, ପିଆଜ, ରସୁଣ, ରତନଜୁ ହର୍ବ, ଧନିଆ ପତ୍ର, ପୋଦିନା ପତ୍ର, ସାଫ୍ରନ ଫ୍ଲେଭର, ରୋଜ ୱାଟର ଓ କେଓ୍ୱଡ଼ା ୱାଟର ଆଦି ଆବଶ୍ୟକ ହୋଇଥାଏ। ପ୍ରଥମେ କପର ହାଣ୍ଡିରେ ବନସ୍ପତି ପକାଇ ଗରମ ହେବା ପରେ ସେଥିରେ ଗରମ ମସଲା ପକାଯିବ। ନାଲି ହେବା ପରେ ସେଥିରେ ରତନଜୁ ହର୍ବ ଏବଂ ପରେ ପିଆଜ ଓ ଗ୍ରୀନ ଚିଲି ପକାଯିବ। ପିଆଜ ନାଲି ହେବା ପରେ ଦହି ପଡ଼ିବ। ଏହାପରେ ଅଦା, ରସୁଣ, ଧନିଆ ପତ୍ର, ପୋଦିନା ପତ୍ର ପଡ଼ିବ। କିଛି ସମୟ କଷିବା ପରେ ମାଂସ ପଡ଼ିବ। ମାଂସରୁ ବାହାରୁଥିବା ପାଣି ଶୁଖିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତାକୁ କଷାଯିବ। ଅନ୍ୟ ପାତ୍ରରେ ପାଣି ସହିତ ଗରମ ମସଲା ଓ ସାଫ୍ରନ ଫ୍ଲେଭର ପକାଯିବ। ପାଣି ଫୁଟିବା ପରେ ସେଥିରେ ପୂର୍ବରୁ ପାଣିରେ ଭିଜା ହୋଇ ରହିଥିବା ଚାଉଳ ପଡ଼ିବ। ଅଧା ସିଝିବା ପରେ ମଟନ ଉପରେ ଚାଉଳ ପକାଯିବ। ଏହାପରେ ଅଳ୍ପ କ୍ଷୀର, ଫ୍ଲେଭର ପାଇଁ ସାଫ୍ରନ, ରୋଜୱାଟର ଓ କେଓ୍ୱଡ଼ା ୱାଟରକୁ ମିଶାଇ ପକାଯିବ। ଏହିପରି ଭାବେ 'ବଟୁ ମଟୱାନ୍ କତେ' ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ଏହି ଡିସ୍‌କୁ ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲକୁ ଆସୁଥିବା ଲୋକମାନେ ଅଧିକ ପସନ୍ଦ କରୁଛନ୍ତି। ପ୍ରମୋଦ ଗ୍ରୁପ୍ ଅଫ୍ ହୋଟେଲ ଆଣ୍ଡ ରିସର୍ଟସ ପକ୍ଷରୁ ପଡ଼ିଥିବା ଷ୍ଟଲରେ ଏହା ଉପଲବ୍ଧ ରହିଛି। ତେବେ ସାମାନ୍ୟ ଓଡ଼ିଆ ଟଚ୍ ଦିଆଯାଉଛି। ଲୋକମାନଙ୍କୁ ମାଟିହାଣ୍ଡିରେ ସାଲୁ କନାରେ ଗୁଡ଼ାଇ ଏକ ଶିକାରେ ତାକୁ ଦିଆଯାଉଛି। ଏହାର ଗୋଟିଏ ପ୍ଲେଟ୍‌କୁ ୨୫୦ଟଙ୍କା ରହିଛି।

‘ସିନ୍ଧୀ ଗଲୋଟି କବାବ୍’

ହୋଟେଲ ଏମ୍ପାୟର୍ସ ପକ୍ଷରୁ ଏକ ଷ୍ଟଲରେ ପାକିସ୍ତାନର ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ଦିଆଯାଉଛି। ଏଠାରେ ୫ପ୍ରକାରର ଡିସ୍ ଉପଲବ୍ଧ ରହିଥିବାବେଳେ ‘ସିନ୍ଧୀ ଗଲୋଟି କବାବ୍’ର ଅଧିକ ଡିମାଣ୍ଡ ରହିଛି। ଏହି ଡିସ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପାଇଁ ମଟନ, ଦେଶୀ ଘିଅ, ଚିଲି ପାଉଡର, ଲବଙ୍ଗ, ଅଦା ରସୁଣ ପେଷ୍ଟ, ଲାଇମ୍ ଜୁସ୍, ଜାଇଫଳ, ଜାଇତ୍ରୀ ଆଦିର ବ୍ୟବହାର ହୋଇଥାଏ। ପ୍ରଥମେ ମଟନକୁ ଭଲ ଭାବେ କିମା କରାଯାଇଥାଏ। ସେଥିରେ ଚିଲି ପାଉଡର, ଲବଙ୍ଗ, ଅଦା ରସୁଣ ପେଷ୍ଟ, ଲାଇମ ଜୁସ୍, ଜାଇଫଳ, ଜାଇତ୍ରୀ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ପେଷ୍ଟ କରାଯିବ। ଏହାପରେ ତାକୁ ୨ରୁ ୩ଘଣ୍ଟା ରଖାଯାଏ। ଏହାପରେ ତାକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୋଲ କରି ଦେଶୀ ଘିଅରେ ଫ୍ରାଏ କରାଯାଏ। ଦେଶୀ ଘିଅ ହେଉଛି ଗଲୋଟି କବାବ୍‌ର ମୁଖ୍ୟ ଆକର୍ଷଣ। ଏହାର ଗୋଟିଏ ପ୍ଲେଟ୍(୪ଟି ପିସ୍)କୁ ୧୫୦ଟଙ୍କା ରହିଛି।

ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଫୁଡ୍‌ର ଡିମାଣ୍ଡ ଅଧିକ

ବିଦେଶରେ ପ୍ରାୟ ୨୮ବର୍ଷ ରହିବା ପରେ ମୁଁ ପ୍ରଥମଥର ପାଇଁ ଭୁବନେଶ୍ୱର ଆସିଛି। କେବେ ଆଶା କରି ନ ଥିଲି ଓଡ଼ିଶାରେ ଆମକୁ ଏତେ ଭଲ ରେସ୍‌ପନ୍ସ ମିଳିବ। ବିଶେଷକରି ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଫୁଡ୍‌ର ଯେତେ ଡିମାଣ୍ଡ ରହୁଛି ତାହା ଆମକୁ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ କରିଛି। ଆମେ ବେଲ୍‌ଜିୟମ୍ ଓ ମିଡିଲ୍ ଇଷ୍ଟ୍ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛୁ। ବେଲ୍‌ଜିୟମ୍‌ର ଡୋନଟ୍ ବନ୍ ୱିଥ୍ କ୍ରିମି ଚିକେନ୍ ଓ ମିସ୍‌କାକୀ ଚିକେନ୍‌ର ଅଧିକ ଡିମାଣ୍ଡ ରହୁଛି। ସେହିଭଳି ମିଡିଲ୍ ଇଷ୍ଟ୍‌ର ମଣ୍ଡେରୀ ବିରିୟାନି, ହଲିମ୍, ଶର୍‌ମା ଆଦିର ଚାହିଦା ଅଧିକ ରହୁଛି। ଏହି ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲରେ କେବଳ ଖାଦ୍ୟ ନୁହେଁ, ଲୋକଙ୍କ ପକେଟ୍‌କୁ ସୁହାଇବା ଭଳି ପ୍ରାଇସ୍‌କୁ ମଧ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଆଯାଇଛି। ତେଣୁ ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଫୁଡ୍ ହେଲେ ବି ସବୁର ପ୍ରାଇସ୍ ୧୫୦ ଟଙ୍କା ଭିତରେ ରହୁଛି। ବେଲ୍‌ଜିୟମ୍ ଓ ଜର୍ମାନୀରୁ କିଛି ଗ୍ରାହକ ଆସି ଆମ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇବା ସହ ପ୍ରଶଂସା ମଧ କରିଛନ୍ତି।

– ଶେଖ୍ ଅବାସ୍, ଏକ୍‌ଜିକ୍ୟୁଟିଭ୍ ସେଫ୍, ମୁଡି ବ୍ଲୁଜ୍

ଲୋକଙ୍କ ଟେଷ୍ଟ୍ ବଦଳାଇଛି ଫେଷ୍ଟିଭାଲ

ଡଟ୍ ଫେଷ୍ଟ୍‌ର ସବୁଠାରୁ ବଡ଼ ଫାଇଦା ହେଲା ଏଠାରେ ଗୋଟିଏ ନୁହେଁ, ଅନେକ ପ୍ରକାରର ଆକ୍ଟିଭିଟିଜ୍ ହେଉଛି। କଲ୍‌ଚରାଲ ସହ ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲକୁ ଲୋକେ ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନରେ ଉପଭୋଗ କରିପାରୁଛନ୍ତି। ମୋଟ ୨୪ଟା କାଉଣ୍ଟରରେ ବଡ଼ ବଡ଼ ହୋଟେଲ, ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟ ଷ୍ଟଲ୍ ଖୋଲିଛନ୍ତି। ହକି ବିଶ୍ୱକପ୍ ପାଇଁ ୧୬ଟା ଦେଶରୁ ଆସିଥିବା ଖେଳାଳିମାନଙ୍କୁ ସମ୍ମାନ ଜଣାଇବା ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ସେମାନଙ୍କ ଦେଶର ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଛି। ସେହିଭଳି ଓଡ଼ିଶା ଏକ ପଛୁଆ ରାଜ୍ୟ ବୋଲି ବାହାର ଲୋକଙ୍କର ଯେଉଁ ଧାରଣା ରହିଛି ତାହାର ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ବିପରୀତ ଏହି ଫେଷ୍ଟ୍‌ରେ ପ୍ରତିଫଳନ ହେଉଛି। ଅନ୍ୟପକ୍ଷରେ ସବୁବେଳେ କିଛି ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ପ୍ରକାରର ଖାଦ୍ୟ ଖାଇଆସୁଥିବା ଲୋକଙ୍କର ଟେଷ୍ଟକୁ ଏହି ଫେଷ୍ଟିଭାଲ ବଳାଇଛି। ପ୍ରଥମଦିନ ଦେଢ଼ ହଜାର ଲୋକ ଆସିଥିବା ବେଳେ ପ୍ରତିଦିନ ତା’ଠାରୁ ଅଧିକ ଦୁଇଗୁଣା ଲୋକଙ୍କୁ କ୍ୟାଟର୍ କରିବାକୁ ଷ୍ଟଲ୍‌ଗୁଡିକ ପ୍ରସ୍ତୁତ ରହୁଛନ୍ତି।

ଏସ୍.ଏମ୍. ସିଦିକି, ସଂଯୋଜକ, ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ

‘କକ୍ ଓ୍ୱ ଭିନ୍’

ଉତ୍ସବରେ ହୋଟେଲ ଶୀତଲ ପକ୍ଷରୁ ପଡ଼ିଛି ଷ୍ଟଲ। ଯେଉଁଠି କଶ୍ମୀର କଜିନ୍, ଆର୍ଜେଣ୍ଟିନା କଜିନ୍ ସହିତ ଫ୍ରାନ୍ସ କଜିନ୍‌ର ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ଉପଲବ୍ଧ ରହିଛି। ତେବେ ଫ୍ରାନ୍ସ କଜିନ୍‌ର ‘କକ୍ ଓ୍ୱ ଭିନ୍’ ଡିସ୍ ଖାଇବା ପାଇଁ ଲୋକଙ୍କ ଭିଡ଼ ଜମୁଛି। ଏହି ଡିସ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ଚିକେନ୍, ଭିନ୍ ଓ୍ୱାଇନ, ସିଝା ପରିବା, ସସ୍ ଆବଶ୍ୟକ। ପ୍ରଥମେ ଚିକେନ୍‌କୁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ମସଲା ମିଶ୍ରଣ କରି ଅଧଘଣ୍ଟା ରଖାଯାଇଥାଏ। ପରେ ତାକୁ ଗ୍ରୀଲ କରାଯାଏ। ତା’ଉପରେ ବେନି ଗ୍ଲେଜ୍ ସସ୍, ଭିନ୍ ଓ୍ୱାଇନ, ଛତୁ ମିଶାଇ ରୋଷେଇ କରାଯାଉଛି। ଏଥିସହିତ ସିଝା ପରିବା ମଧ ପକାଯାଇଥାଏ। ଏହିଭଳି ଭାବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ ‘କକ୍ ଓ୍ୱ ଭିନ୍’। ଯାହାର ଗୋଟିଏ ପ୍ଲେଟ୍‌ର ଦାମ୍ ୧୨୦ଟଙ୍କା ରହିଛି। ତେବେ ଲୋକଙ୍କୁ ଦେବା ବେଳେ ଓ୍ୱାଇନ ଓ ଛତୁ ସସ୍ ସହିତ ପରଷା ଯାଉଛି। ଏହା ବ୍ୟତୀତ ଫ୍ରାନ୍ସ କଜିନ୍‌ର ଚିକେନ ମିଲାନେସା(୧୦୦), ଆର୍ଜେଣ୍ଟିନା କଜିନ୍‌ର ଚିକେନ୍ ଷ୍ଟିକ୍(୧୨୦), ମାତମବ୍ରେ(ଭେଜ୍/ନନ୍‌ଭେଜ୍) (୧୦୦/୧୨୦ଟଙ୍କା), କଶ୍ମୀର କଜିନ୍‌ର ସୋର୍ବା (ଭେଜ୍/ନନ୍‌ଭେଜ୍) (୪୦/୫୦ ଟଙ୍କା), ମଟନ ରୋଗାନ ଜୋସ୍(୧୫୦), ମଧୁର ପଲାଉ(୧୦୦), କଶ୍ମୀର ଆଲୁଦମ୍(୮୦), ପନିର ଲଦୁର(୧୦୦) ଆଦି ଡିସ୍ ଏହି ଷ୍ଟଲରେ ଉପଲବ୍ଧ ରହିଛି।

ବିଦେଶୀ ସହ ଦେଶୀ ତଡ୍‌କା

ଆୟୋଜକଙ୍କ ପକ୍ଷରୁ ବହୁତ ଭଲ ଆରେଞ୍ଜମେଣ୍ଟ ହୋଇଛି। ପ୍ରତିଦିନ ଫେଷ୍ଟ୍‌କୁ ବହୁସଂଖ୍ୟାରେ ଦର୍ଶକ ଓ ଗ୍ରାହକ ଆସିଛନ୍ତି। ବିଶେଷକରି ଚିରାଚରିତଠାରୁ କିଛି ନୂଆ ଟେଷ୍ଟ୍ କରିବାକୁ ଲୋକେ ପସନ୍ଦ କରୁଥିବାରୁ ବିଦେଶୀ ଖାଦ୍ୟର ଡିମାଣ୍ଡ ଅଧିକ ରହୁଛି। ଆମେ ଚାଇନିଜ୍ ସହ ୟୁଏଇର କିଛି ଲୋକପ୍ରିୟ ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛୁ। ଯେଉଁଥିରେ ‘ବଟୁ ମତଓ୍ୱାନ୍ କଡେ’ର ସବୁଠାରୁ ଅଧିକ ଡିମାଣ୍ଡ ରହୁଛି। ଏହାସହ ବ୍ରାଲିପ୍ରନ୍, ଫ୍ରାଏଡ୍ ଚିକେନ୍ ସ୍ୟାଣ୍ଡୱିଚ୍ ଓ ସ୍ପାଇରାଲ ପଟାଟୋର ବି ଭଲ ଡିମାଣ୍ଡ ରହିଛି। ବିଦେଶୀ ଖାଦ୍ୟ ସହ ଆମେ କିଛି ଦେଶୀ ତଡ୍‌କା ଦେଇ ଲୋକଙ୍କୁ ପରଷୁଛୁ। ସେଥିପାଇଁ ଏହା ଅଧିକ ଆଦୃତ ହେଉଛି।

– ଅଜୟ କୁମାର ପ୍ରଧାନ, ସିଇଓ, ପ୍ରମୋଦ ଗ୍ରୁପ୍ ଅଫ୍ ହୋଟେଲ ଆଣ୍ଡ ରିସର୍ଟସ

ରିପୋର୍ଟ: ସସ୍ମିତା ପାଇକରାୟ, ଅସମାପିକା ସାହୁ

ଫଟୋ: ମୌସମ ନନ୍ଦ

‘ବାଟୁ ମଙ୍ଗ୍ ସାଟେ’

ଉତ୍ସବରେ ଆଉ ଏକ ଡିସ୍‌କୁ ମଧ ଲୋକ ପସନ୍ଦ କରୁଛନ୍ତି। ତାହା ହେଲା ମାଲେସିଆନ୍ ଫୁଡ୍ ‘ବାଟୁ ମଙ୍ଗ୍ ସାଟେ’। ହୋଟେଲ କ୍ରାଉନ ପକ୍ଷରୁ ପଡ଼ିଥିବା ଷ୍ଟଲରେ ଏହା ଉପଲବ୍ଧ ରହିଛି। ଏଠାରେ ୪ପ୍ରକାର ମାଲେସିଆନ୍ ଫୁଡ୍ ମିଳୁଥିବା ବେଳେ ‘ବାଟୁ ମଙ୍ଗ୍ ସାଟେ’ର ବହୁତ ଡିମାଣ୍ଡ ରହିଛି। ଏହି ଡିସ୍ ପାଇଁ ଚିକେନ୍ ଚଙ୍କ୍‌ସ, ସାଥେ ଷ୍ଟିକ୍ ସହିତ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ସ୍ପାଇସ୍‌ର ବ୍ୟବହାର ହୋଇଥାଏ। ପ୍ରଥମେ ପି ନଟ୍ ପେଷ୍ଟ, ସୋୟା ସହିତ ମାଲେସିଆନ ସ୍ପାଇସେସ୍ ମିଶ୍ରଣ କରାଯାଏ। ଏଥିରେ ଚିକେନ୍ ମିଶାଇ ପ୍ରାୟ ୨ଘଣ୍ଟା ରଖାଯାଏ। ତା’ପରେ ଚିକେନ୍ ଚଙ୍କ୍‌ସକୁ ସାଥେ ଷ୍ଟିକ୍‌ରେ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଇଥାଏ। ଏହାପରେ ତାକୁ ତାଓ୍ୱା ଉପରେ ଗ୍ରୀଲ କରାଯାଏ। ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ପ୍ରାୟ ୧୦ମିନିଟ୍ ଲାଗିଥାଏ। ଏହିଭଳି ଭାବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ ‘ବାଟୁ ମଙ୍ଗ୍ ସାଟେ’। ଏହାର ଗୋଟିଏ ପ୍ଲେଟ୍(୪ଟି ପିସ୍)କୁ ୧୨୦ଟଙ୍କା ରହିଛି। ଲୋକଙ୍କୁ ସର୍ଭ କରିବା ସମୟରେ ପ୍ଲେଟ୍‌ରେ ସାମ୍ବଲା ସସ୍ ଓ ପି ନଟ୍ ସସ୍ ଦିଆଯାଇଥାଏ। ଏହି ଷ୍ଟଲରେ ମିଳୁଥିବା ଅନ୍ୟ ୩ଟି ଡିସ୍ ହେଉଛି ଆସମ ଲାକ୍ସା(୬୦ ଟଙ୍କା), ମି ଗରେଙ୍ଗ(ଭେଜ୍/ଚିକେନ)(୧୨୦) ଓ ନାସି ଲେମକ(୧୮୦)।

ପ୍ରଜ୍ଞାପାରମିତା

ବିରାମ

ବଳରାମ

ବିଶ୍ୱନାଥ

ବବୁଲ୍

କାହ୍ନା

ଆଦିତ୍ୟ

ଚନ୍ଦନ

ଅଭି

ଶାନ୍ତିରଞ୍ଜନ

ସତ୍ୟଜିତ୍

ସୁଫିଆନ୍

ରୋଜି

ଦିବ୍ୟ

ସେଲ୍ଫି କର୍ଣ୍ଣର

ସେଲ୍ଫି ଉଠାନ୍ତୁ, ଆମ ପାଖକୁ ପଠାନ୍ତୁ

latecityselfie@gmail.com
(ବଛା ବଛା ସେଲ୍ଫି ପ୍ରକାଶ ପାଇବ)

ପ୍ରକୃତିର ଦାନ ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ି। ଏଠାରେ ରହିଥିବା ମନୋରମ ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ସାଙ୍ଗକୁ ପର୍ଯ୍ୟଟନ କ୍ଷେତ୍ର ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିକୁ ଦେଇଛି ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟ। ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିର ଏହି ଆକର୍ଷଣ ପାଇଁ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ସବୁବେଳେ ଏଠାକୁ ଟାଣି ହୋଇ ଆସିଥାନ୍ତି। ବିଶେଷ କରି ଶୀତଋତୁରେ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ଏଠାରେ ଖୁବ୍ ମଜା ଉଠାଇ ଏହାର ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟକୁ ଉପଭୋଗ କରିଥାନ୍ତି। ଏଠାରେ ରହିଥିବା କଫି ବଗିଚା ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରିଥାଏ। ଏହା ବ୍ୟତୀତ କଫି ବଗିଚାରେ ରହିଥିବା ଭାସମାନ ପଥର ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନଙ୍କ ମୁଖ୍ୟ ଆକର୍ଷଣର କେନ୍ଦ୍ର ବିନ୍ଦୁ ପାଲଟିଥାଏ।

ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିକୁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟ ଦେଇଛି

କଫି ବଗିଚା

କନ୍ଧମାଳ ଜିଲ୍ଲା ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିରେ ଅନେକ ପର୍ଯ୍ୟଟନ କେନ୍ଦ୍ର ରହିଛି। ସମୁଦ୍ର ପତ୍ତନଠାରୁ ପ୍ରାୟ ୩୨ଶହ ଫୁଟ ଉଚ୍ଚତାରେ ବଣ, ପାହାଡ଼ଘେରା ପରିବେଶରେ ଥିବା ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିରେ ବରଫପାତ ସହ ପ୍ରବଳ ଶୀତ ଅନୁଭୂତ ହୋଇଥାଏ। ଏଥିପାଇଁ ଏହା ଓଡ଼ିଶାର କଶ୍ମୀର ଭାବେ ପରିଚିତ। ପ୍ରାୟ ୩ ଦଶନ୍ଧି ଧରି ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିକୁ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ଆସୁଥିବା ନଜିର ରହିଛି। କଫି ବଗିଚା, ମିଡ଼ିୟୁବାନ୍ଧା ୱାଟରଫଲ, ଲଭର୍ସ ପଏଣ୍ଟ, ଏମୁ ପକ୍ଷୀ ପାଳନ, ସାଇଲେଣ୍ଟ ଭ୍ୟାଲି ଓ ସରକାରଙ୍କ ପକ୍ଷରୁ ନିର୍ମାଣ କରାଯାଇଥିବା ହିଲଭିୟୁ ଏବଂ ନେଚର ପାର୍କ ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରେ। ପ୍ରତିବର୍ଷ ସେପ୍ଟେମ୍ବରରୁ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହିସବୁ ସ୍ଥାନକୁ ଜିଲ୍ଲା ତଥା ରାଜ୍ୟ ବାହାରୁ ହଜାର ହଜାର ପର୍ଯ୍ୟଟକ ଆସି ମନୋରମ ପରିବେଶ ଉପଭୋଗ କରିବା ସହ ଶୀତ ମଜା ନେଇଥାନ୍ତି।

କଫି ବଗିଚାକୁ ନେଇ ପ୍ରଥମେ ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ି ପରିଚିତ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ଏବେ ଏହା ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟ ଦେଇଛି। କଫି ବଗିଚା ଦେଖିବାକୁ ଆସିଥିବା ପର୍ଯ୍ୟଟକ ଶୀତର ମଜାନେବା ସହ ଏହାର ପ୍ରଚାର ପ୍ରସାର କରିଥିଲେ। ଜଳବିଭାଜିକା ବିଭାଗ ହାତରେ କଫି ବଗିଚା। କଫି ଚାଷ ପାଇଁ ଏଠାରେ ଉପଯୁକ୍ତ ଜଳବାୟୁ ରହିଥିଲେ ମଧ୍ୟ ପୂର୍ବରୁ ଯେଉଁ ଚାଷ କରାଯାଇଥିଲା ସେତିକିରେ ଅଟକି ରହିଛି। ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିର କିଲାବାଡ଼ିଠାରେ ମୋଟ ୫୭.୦୩ ହେକ୍ଟର ଜମି ଓ ପ୍ଲିହେରୀ ଠାରେ ୨୩.୧୦ ହେକ୍ଟର ଜମିରେ କଫି ବଗିଚା ରହିଛି। ଗୋଲମରିଚ ଗଛ କଫି ବଗିଚାର ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟକୁ ଦ୍ୱିଗୁଣିତ କରୁଛି। ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ି ବସ୍‌ଷ୍ଟାଣ୍ଡଠାରୁ ମାତ୍ର ୧ କିମି ଦୂରତା ମଧ୍ୟରେ ରହିଛି କିଲାବାଡ଼ି କଫି ବଗିଚା। ଏହି ବଗିଚା ପରିସରରେ ଶିଶୁମାନଙ୍କୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରିବା ପାଇଁ ରହିଛନ୍ତି ଏକାଧିକ ଠେକୁଆ। ଏଥିସହିତ ରହଛି ଭାସମାନ ପଥର। ବାରଫୁଟର ମନ୍ଦିର ଭିତରେ ଦର୍ଶକଙ୍କ ପାଇଁ ପୁରାଣ ବର୍ଣ୍ଣିତ ତଥ୍ୟ ରହିଛି। କିଲାବାଡ଼ି ବଗିଚା ଠାରୁ ଆଉ ୨କିମି ଆଗକୁ ଗଲେ ରହିଛି ପ୍ଲିହେରୀ କଫି ବଗିଚା। ଏହା ସରକାରଙ୍କ ଜଳବିଭାଜିକା ମିଶନ ଅଧୀନରେ ରହିଛି। ପୂର୍ବରୁ କଫି ବଗିଚା ମଧ୍ୟରେ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ଭୋଜିଭାତ କରିବାକୁ ଅନୁମତି ମିଳୁଥିଲା। ଏବେ ବିଭିନ୍ନ କାରଣରୁ ଭୋଜି ପାଇଁ ଆଉ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନଙ୍କୁ ଅନୁମତି ମିଳୁନାହିଁ। ତଥାପି ପ୍ରତିବର୍ଷ ଲକ୍ଷାଧିକ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ଏଠାକୁ ଆସିଥାନ୍ତି।

ପ୍ରସ୍ତୁତି: ଅରୁଣ କୁମାର ସାହୁ, ଦାରିଙ୍ଗବାଡି

ରାତି ଅଧରେ ଶୁଟିଂ ଗାଡ଼ି ଅନ୍ଧାରରେ ଓହ୍ଲାଇଦେଲା

ମୋ ଅନୁଭୂତି

ବହୁ ଦିନ ଛୋଟ ପରଦା, ମଞ୍ଚରେ କାମ କରିବା ପରେ ୧୯୯୩ରେ ଏକ ଫିଲ୍ମରେ ସୁଯୋଗ ମିଳିଲା। ଫିଲ୍ମର ନାମ ଥିଲା, ଭାଇ ହେଲା ଭଗାରି ଓ ଏହାର ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଦାୟିତ୍ୱରେ ଥାଆନ୍ତି ରବି କିନ୍ନାଗୀ। କଟକ ଗୋପାଳପୁରରେ ଶୁଟିଂ ଚାଲିଥାଏ। ତାରିଖ ମନେ ନାହିଁ ହେଲେ ରବିବାର ଥାଏ। ମୋର ଜଣେ ସାଙ୍ଗକୁ କହିଲି ମୋତେ ନେଇ ଶୁଟିଂ ସେଟ୍‌ରେ ଛାଡ଼ି ଆସିବାକୁ। ସୁଯୋଗ ମିଳିବା ପରଠାରୁ ଭାବୁଥାଏ ବୋଧେ କିଛି ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଭୂମିକା ମିଳିବ। ସାଙ୍ଗଜଣଙ୍କ ଶୁଟିଂ ସେଟ୍‌ରେ ଛାଡ଼ିବାବେଳେ ସମୟ ପ୍ରାୟ ଦିନ ୧୧.୩୦। କିଛି ସମୟ ପରେ ମଧ୍ୟାହ୍ନଭୋଜନ ସମୟ ହେଲା। ସମସ୍ତେ ନିଜ ନିଜ ଥାଳି ଧରି ଖାଇବା ପାଇଁ ଲାଇନ ଲଗାଇଲେ। ମୁଁ ସେମିତି ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଜାଗାରେ ବସିଥାଏ। ଭାବିଲି ବୋଧେ ଭୋକରେ ପ୍ରଥମ ଦିନର ଶୁଟିଂ ଅନୁଭୂତି ସରିବ। ସେଠାରେ ବର୍ତ୍ତମାନ ଓଡ଼ିଆ ସିନେ ଜଗତର ଆଗଧାଡ଼ିର ଅଭିନେତା, ଅଭିନେତ୍ରୀ କୁହାଯାଉଥିବା ଅନେକ କଳାକାର ଥିଲେ। ପରେ ଅପରାହ୍ଣ ପ୍ରାୟ ୪ଟା ବେଳେ ବୀରେନ ଭାଇ ତଥା ଇଂ. ବୀରେନ ରାଉତରାୟ ମୋତେ ଖାଇବା କଥା ପଚାରିଲେ। ମୁଁ ଖାଇନି ବୋଲି ଜାଣି ରାଗିବା ସହ ପ୍ରଡକ୍ସନ ମ୍ୟାନେଜରଙ୍କୁ ମୋତେ ତୁରନ୍ତ ଖାଇବା ଆଣି ଦେବାକୁ କହିଲେ। ସନ୍ଧ୍ୟା ହୋଇ ସାରିଥାଏ। ରାତି ୧୧ଟା ବେଳେ ମୋ ପାଇଁ କଷ୍ଟ୍ୟୁମ ଆସିଲା। ଏକ ପୋଲିସ ଭୂମିକାରେ ମୋତେ ଅଭିନୟ କରିବାକୁ ଥାଏ। ହେଲେ ମୋ ଅଭିନୟ ଏପରି ଥିଲା ଯେ, ଫିଲ୍ମର ଶେଷ ସିନ ତଥା କ୍ଲାଇମାକ୍ସରେ ମୋତେ କେବଳ ପୋଲିସ ଡ୍ରେସରେ ଯାଇ ଦୁଇପଦ ଡାଇଲଗ୍ କହିବାକୁ ହେବ। ହ୍ୟାଣ୍ଡସ୍ ଅପ୍, ୟୁ ଆର ଅଣ୍ଡର ଆରେଷ୍ଟ। ଏତେ ବଡ଼ ଫିଲ୍ମ, ଆଉ ଏଥିରେ ମୋର ଡାଇଲଗ୍ ମାତ୍ର ଦୁଇ ପଦ ଥିଲା, ସେ ପୁଣି ଶେଷ ସିନ୍‌ରେ। ଶୁଟିଂ ସାରି ଘରକୁ ଫେରିବା ବେଳେ ସବୁ ଗାଡ଼ି ଚାଲିଆସିଲା। ଶୁଟିଂରେ ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିବା ଏକ ମାଟାଡୋର ଗାଡ଼ିରେ ଶେଷରେ ମୋତେ ଆସିବାକୁ ପଡ଼ିଲା। ଗାଡ଼ିରେ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରର ସହକାରୀ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଥାଆନ୍ତି। ମୁଁ ଗାଡ଼ି ଚାଳକଙ୍କୁ କହିଲି ମୋତେ ନେଇ ଟିକେ ମୋ ଘର ପାଖ ଛକ(ଗଣେଶ ଘାଟ)ରେ ଛାଡ଼ି ଦେବାକୁ। ହେଲେ ସହକାରୀ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଏଥିରେ ବିରକ୍ତ ହେବା ସହ ଗାଡ଼ି ଯାଇ ପାରିବନି ବୋଲି କହିଲେ। ଶେଷରେ ମୋତେ ମ୍ୟୁନିସିପାଲିଟି ପୋଖରୀ ପାଖରେ ଛାଡ଼ି ଗାଡ଼ି ଚାଲିଗଲା। ଅନ୍ଧାର ବାଟରେ ସେଠାରୁ ଘରକୁ କେମିତି ଆସିବି ବୋଲି ବଡ଼ ଚିନ୍ତା। କଟକର ଗଳିରେ କୁକୁରଙ୍କ ଯେତିକି ଉତ୍ପାତ ତାହା ବେଶି ଚିନ୍ତା ବଢ଼ାଇଲା। ହେଲେ ଡ୍ୟୁଟିରେ ଥିବା କିଛି ପୋଲିସ ମୋତେ ଆଣି ଘରେ ଛାଡ଼ି ଗଲେ। ପରେ ଅନେକ ଫିଲ୍ମ କରି ସାରିଲିଣି, ହେଲେ ପ୍ରଥମ ଦିନରେ ଏପରି ଏକ ଅନୁଭୂତି ସବୁବେଳେ ମନେ ରହିଛି ବୋଲି କହିଛନ୍ତି ଓଡ଼ିଆ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଜଗତର ପ୍ରଖ୍ୟାତ ଅଭିନେତା ସାତ୍ୟକି ମିଶ୍ର।

ଓଡ଼ିଆ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରଗୁଡ଼ିକରେ କେବେ ଖଳନାୟକ ତ କେବେ ନାୟକ। ବହୁ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଭୂମିକାରେ ସାତ୍ୟକିଙ୍କୁ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଛି। ଜଣେ ଶିଶୁ କଳାକାର ଭାବେ ସାତ୍ୟକି କଳାକାର ଜୀବନ ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ। ୧୯୭୯ରେ ରେଭେନ୍‌ଶା କଲିଜିଏଟ ସ୍କୁଲରେ ୪ର୍ଥ ଶ୍ରେଣୀରେ ପଢ଼ିବାବେଳେ ଅରୁଣୀ ଶୀର୍ଷକ ପ୍ରାମାଣିକ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରରେ ସେ ପ୍ରଥମେ ଅଭିନୟର ପରିଚୟ ଦେଇଥିଲେ। ପରେ ମଞ୍ଚ କଳାକାର ଭାବେ ଦେଶର ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ହେଉଥିବା ଜାତୀୟ ସ୍ତରର ନାଟ୍ୟ ଉତ୍ସବରେ ନିଜ ଅଭିନୟର ଛାପ ଛାଡ଼ିଥିଲେ।

ରିପୋର୍ଟ: କୁମାରଶ୍ରୀ ସାହୁ

ପସନ୍ଦ କରି ବାହା ହୋଇଥିଲି

ନିଜକଥା

ଡ. ଶରତ କୁମାର ପ୍ରଧାନ

୨୦ ହଜାର ଟଙ୍କା ଯୌତୁକ ପାଇଁ ମୋ ବାହାଘର ଭାଙ୍ଗିଯାଇଥିଲା। କିନ୍ତୁ ଝିଅ ମୋର ପସନ୍ଦ ଥିଲା। ଝିଅ ଘର ସହିତ ଯୋଗାଯୋଗ କରିଥିଲି ଏବଂ କହିଥିଲି ମୁଁ ତୁମକୁ ୨୦ହଜାର ଟଙ୍କା ଦେଉଛି, ତୁମେ ତାକୁ ଆମ ଘରେ ଦେଇଦିଅ। ହେଲେ ଏ କଥା ଆମ ଘର ଲୋକ ଜାଣି ଯାଇଥିଲେ। ଯେହେତୁ ଝିଅ ମୋର ପସନ୍ଦ ଥିବା କଥା ଜଣାପଡ଼ିଗଲା, ତେଣୁ ବିନା ଯୌତୁକରେ ମୋ ବାହାଘର ସେଇଠି କରାଯାଇଥିଲା। ଏ କଥା କହିଛନ୍ତି ଜାତୀୟ ଧାନ ଗବେଷଣା ପ୍ରତିଷ୍ଠାନ (ଏନ୍‌ଆର୍‌ଆର୍‌ଆଇ)ର ପ୍ରଧାନ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଡ. ଶରତ କୁମାର ପ୍ରଧାନ। ସମ୍ବଲପୁର ଜିଲା ରେଢାଖୋଲ ନିକଟସ୍ଥ କେନ୍ଦୁକଟା ଗ୍ରାମରେ ଡ. ପ୍ରଧାନ ୧୯୬୭ ଜାନୁୟାରୀ ୬ରେ ଜନ୍ମଗ୍ରହଣ କରିଥିଲେ। ବାପା ମହାଦେବ ଓ ମା' ମଉଡମଣିଙ୍କ ଦ୍ୱିତୀୟ ପୁତ୍ର ଶରତ ପିଲାଟି ବେଳୁ ମେଧାବୀ ଥିଲେ। ୧୯୮୩ରେ ମାଟ୍ରିକ ପାସ୍ କରିବା ପରେ ୧୯୮୬ରେ ଓଡ଼ିଶା କୃଷି ଓ ବୈଷୟିକ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟରୁ ଡିଗ୍ରୀ ହାସଲ କରିଥିଲେ। ଇତିମଧ୍ୟରେ ଦେଶ ତଥା ରାଜ୍ୟକୁ ଅନେକ ଉନ୍ନତ କିସମର ଧାନ ଉଦ୍ଭାବନ ଦେଇ ଜାତୀୟ ସ୍ତରରେ ସେ ବେଶ୍ ପରିଚିତ। ଅନେକ ସମ୍ମାନ ଓ ଉପାଧିରେ ସେ ଭୂଷିତ। ଡ. ପ୍ରଧାନଙ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଜୀବନ ସମ୍ପର୍କରେ ତାଙ୍କୁ ପଚରାଯାଇଥିବା କେତୋଟି ପ୍ରଶ୍ନ।

ପ୍ରଥମ ମାସର ଦରମା କାହାକୁ ଦେଇଥିଲେ?

୧୯୯୨ରେ ଚିପିଲିମାଠାରେ ଥିବା ଆଞ୍ଚଳିକ କୃଷି ଗବେଷଣା କେନ୍ଦ୍ରରେ ରିସର୍ଚ୍ଚ ଆସିଷ୍ଟାଣ୍ଟ ଭାବେ ଯୋଗଦେଇଥିଲି। ମାସିକ ୩୫୦୦ ଟଙ୍କା ଦରମା। ପ୍ରଥମ ମାସର ଦରମା ମା' ମଉଡମଣିଙ୍କ ହାତକୁ ବଢାଇଥିଲି।

କେଉଁ ରଙ୍ଗ ଆପଣଙ୍କ ପସନ୍ଦ?

ସବୁଜ ଓ ହଳଦୀ ରଙ୍ଗକୁ ମୁଁ ପସନ୍ଦ କରେ। କିନ୍ତୁ ତା' ଅର୍ଥ ନୁହେଁ ଯେ ମୁଁ ଅନ୍ୟ ରଙ୍ଗର ପୋଷାକକୁ ପିନ୍ଧେନା।

ରୋଷେଇ ଜାଣିଛନ୍ତି?

ରୋଷେଇରେ ମୁଁ ଏକ୍ସପର୍ଟ। ମୁଁ ବାହାହେବା ପରେ ମୋ ସ୍ତ୍ରୀ ଭାତ ରାନ୍ଧି ବି ଜାଣି ନ ଥିଲେ। ତେଣୁ ମୋତେ ଅନେକ ସମୟରେ ରୋଷେଇ ଘର ସମ୍ଭାଳିବାକୁ ପଡୁଥିଲା। ଏବେ ସେ ମୋଠୁ ଅଧିକ ପାରଙ୍ଗମ।

ସିନେମା ଦେଖନ୍ତି?

ଏବେ ଆଉ ସମୟ ମିଳୁନି। ଶେଷ ଥର ପାଇଁ ହଲ୍‌ରେ ବସି ପ୍ରେମ୍ ରୋଗ ସିନେମା ଦେଖିଥିଲି। ଏବେ ପ୍ରାୟ ଟିଭିରେ ବସି ସିନେମା ଦେଖୁଛି। କିନ୍ତୁ ହିନ୍ଦୀଠାରୁ ଓଡ଼ିଆ ସିନେମା ମୋର ଅଧିକ ପସନ୍ଦ। ଅନୁଭବ ମହାନ୍ତି ମୋର ପସନ୍ଦର ହିରୋ।

ଗୀତ ଶୁଣନ୍ତି?

ଗୀତ ପ୍ରତି ମୋର ସଉକ ନାହିଁ। କେତେବେଳେ କେମିତି ସମୟ ପାଇଲେ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ଭଜନ ଶୁଣେ।

ଲଭ ନା ଆରେଞ୍ଜ ମ୍ୟାରେଜ୍?

୧୯୯୭ରେ ରୀତାଞ୍ଜଳିଙ୍କୁ ମୁଁ ବିବାହ କରିଥିଲି। ବିବାହର କାହାଣୀ ମୁଁ କହିସାରିଛି।

ସ୍ତ୍ରୀଙ୍କର କେଉଁ ଗୁଣ ଆପଣଙ୍କୁ ଭଲ ଲାଗେ?

ତାଙ୍କର ପ୍ରତ୍ୟେକ ଗୁଣ ପ୍ରଶଂସନୀୟ। କିନ୍ତୁ ସେ ସବୁବେଳେ ମୋ ଉପରେ ରାଗନ୍ତି। କାରଣ ମୁଁ ତାଙ୍କୁ ସମୟ ଦେଇପାରେନି।

ଜୀବନର କିଛି ସ୍ମରଣୀୟ ଘଟଣା?

ମଉଡମଣି ମୋ ପାଇଁ ସବୁଠୁ ସ୍ମରଣୀୟ। ମଉଡମଣି ହେଉଛି ମୋ ମା'। ମଉଡମଣି ନାଁରେ ମୁଁ ଏକ ଧାନ ଉଦ୍ଭାବନ କରିଥିଲି। ଆଜି ସେ ଧାନ ଭାରତରେ ଆଦୃତ। କିନ୍ତୁ ଧାନ ଆଦୃତ ହେଲାବେଳକୁ ମୋ ମା' ମୋ ପାଖରେ ନାହାଁନ୍ତି। ଯେତେବେଳେ ମଉଡମଣିର ପ୍ରଶଂସା ଜାତୀୟ ସ୍ତରରେ ହୋଇଥାଏ, ମୋର ମା' କଥା ମନେ ପଡ଼ିଥାଏ। ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ ମା'ଙ୍କ ମୃତ୍ୟୁ ସମୟକୁ ଭୁଲି ପାରିବିନାହିଁ।

– ସାକ୍ଷାତ୍: ନିର୍ମଳ ପଣ୍ଡା

ବିଳମ୍ବ ପାଇଁ ବିଜୁବାବୁଙ୍କୁ ଜରିମାନା କରିଥିଲି

ଧରିତ୍ରୀ ଆଳାପ

ନାଁ ତାଙ୍କର ଭୁବନେଶ୍ୱର ପଧାନ। ଭୁବନ କହିଲେ ତାଙ୍କୁ ସମସ୍ତେ ଜାଣନ୍ତି। ବରଗଡ଼ ବ୍ଲକ ସର୍ଲା ଗ୍ରାମରେ ତାଙ୍କ ଘର। ସ୍ୱର୍ଗତା ଗହଳ ପଧାନ ଓ ବାପା ସ୍ୱର୍ଗତ ହରି ପଧାନଙ୍କ ଏକମାତ୍ର ପୁତ୍ର ଭୁବନ ପିଲାବେଳୁ ଜଣେ କଳାକାରଭାବେ ନିଜ ପରିଚୟ ସୃଷ୍ଟି କରିଛନ୍ତି। ୧୨ବର୍ଷ ବୟସରେ ଗାଁରେ ହେଉଥିବା ନାଟକ ମହାଭାରତର ଅଭିମନ୍ୟୁ ଭୂମିକାରେ ନିଖୁଣ ଅଭିନୟ କଳାପରେ ଚିଚିଣ୍ଡା, ଚିଚୋଲି, ଲେଲେହର, ଅରିଗାଁ, ସାଗରପାଲି, ବନ୍ଧବାହାଲ, ଗୁଲାମାଲ, ଦଫଲା, ତାଲମୁଣ୍ଡା, ଭାଲେର, ନଅଗାଁ, ଲାଠୋର, ରାମପୁର, ବୁଧିଆପାଲି ସମେତ ବିଶ୍ୱପ୍ରସିଦ୍ଧ ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରା ମହୋତ୍ସବର ରାଜ ଦରବାରକୁ କଂସ ଭୂମିକାରେ ଓହ୍ଲାଇଛନ୍ତି। ୧୯୯୮-୯୯ ଓ ୧୯୯୯-୨୦୦୦ ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରାର କଂସ ଭୂମିକାରେ ଅଭିନୟ କରିଥିବା ଭୁବନ ଦୀର୍ଘ ୧୭ବର୍ଷ ବ୍ୟବଧାନ ପରେ ଗତବର୍ଷ ପୁଣି ବରଗଡ଼ କଂସ ଦରବାରକୁ ଓହ୍ଲାଇଥିଲେ। ଆଉ ଦୁଇମାସ ପରେ ଆସୁଛି ବୃହତ୍ ମୁକ୍ତାକାଶ ରଙ୍ଗମଞ୍ଚ ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରା। ଏଥିପାଇଁ ସରିଯାଇଛି ସାଧାରଣ ପରିଷଦ ବୈଠକ। ପୁଣିଥରେ ଆସନ୍ତା ଧନୁଯାତ୍ରାର କଂସ ଭୂମିକାରେ ଅଭିନୟ କରିବାର ସୁଯୋଗ ପାଇଛନ୍ତି ଭୁବନ। ଆମେ ଭେଟି କିଛିଟା ପ୍ରଶ୍ନ କରିଥିଲୁ କଂସ ମହାରାଜଙ୍କୁ। ସେ ଯାହା କହିଲେ, ତାକୁ ନେଇ ଏଥର ଧରିତ୍ରୀ ଆଳାପ।

ଭୁବନେଶ୍ୱର ପଧାନ

ବର୍ତ୍ତମାନର ସୋସିଆଲ ମିଡିଆ, ୟୁଟ୍ୟୁବ୍ ଯୋଗୁ ସିନେମା, ମଞ୍ଚ ଆଦି କ୍ଷେତ୍ର ପ୍ରଭାବିତ ହେଉଥିବା କୁହାଯାଉଛି। ଏଭଳି ସ୍ଥିତିରେ ଧନୁଯାତ୍ରା ପ୍ରତି ପୂର୍ବଭଳି ଦର୍ଶକଙ୍କ ଆଗ୍ରହ ରହିଥିବା ମନେ କରୁଛନ୍ତି କି ?

ସୋସିଆଲ ମିଡିଆ, ୟୁ ଟ୍ୟୁବ୍‌ରେ ପ୍ରଚାର, ପ୍ରସାର ଏତେ ଜୋର୍‌ରେ ବଢ଼ିଯାଇଛି ଯେ, ଧନୁଯାତ୍ରାରେ ଲକ୍ଷଲକ୍ଷ ଦର୍ଶକଙ୍କ ଭିଡ଼ ବଢ଼ିବାରେ ଲାଗିଛି।

କଂସ ଭୂମିକାରେ ଅଭିନୟ ପାଇଁ କିଭଳି ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜ ଓ ଖୁସି ଅନୁଭବ କରୁଛନ୍ତି?

ଆକର୍ଷଣୀୟ ସଂଳାପ, ଅଭିନୟର ପରାକାଷ୍ଠା ଦେଖାଇ ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ବିମୋହିତ କରିବା ଏଥରର ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜ। ଆଉ କ୍ରମାଗତ ଦ୍ୱିତୀୟ ବର୍ଷ ଅଭିନୟ କରିବି, ସେଥିପାଇଁ ବହୁତ ଖୁସି ଅଛି।

ବାସ୍ତବରେ କଂସ ଖଳନାୟକ ହୋଇଥିବାବେଳେ ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରାର କଂସ ନାୟକ କାହିଁକି?

କୃଷ୍ଣ ହେଉଛନ୍ତି ସ୍ୱୟଂ ନାରାୟଣ। କିନ୍ତୁ ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରାରେ କଂସ ହିଁ ମହୋତ୍ସବର ମୁଖ୍ୟ ଚରିତ୍ର। ତେଣୁ କଂସ ହିଁ ଏଇଠି ନାୟକ।

ଧନୁଯାତ୍ରାକୁ ଆନ୍ତର୍ଜାତିକ ସ୍ତରରେ ପହଞ୍ଚାଇବା ପାଇଁ କ’ଣ ଦରକାର ?

ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରା ବହୁଦିନରୁ ବିଶ୍ୱସ୍ତରରେ ପହଞ୍ଚି ସାରିଛି। କିନ୍ତୁ ତାକୁ ଆହୁରି ସରସ ସୁନ୍ଦର କରିବା ପାଇଁ ଦକ୍ଷ କଳାକାରଙ୍କ ନିଖୁଣ ଅଭିନୟର ଆବଶ୍ୟକତା ରହିଛି।

ଆପଣଙ୍କ ଅଭିନୟ ସମ୍ପର୍କରେ କ’ଣ କହିବେ?

ବିଶ୍ୱପ୍ରସିଦ୍ଧ ଏହି ଧନୁଯାତ୍ରାକୁ ଲକ୍ଷାଧିକ ଲୋକ ଉପଭୋଗ କରିଥାନ୍ତି। ମୋର ଅଭିନୟ ଠିକ୍ ନା ଭୁଲ୍, ଦର୍ଶକମାନେ ହିଁ ତାହା କହିପାରିବେ। ଯଦିଓ ଗତବର୍ଷ ମୋର ଅଭିନୟ ଅନେକଙ୍କୁ ଭଲ ଲାଗି ନାହିଁ, ଆଶା ରଖୁଛି, ଏବର୍ଷ ମୁଁ ନିଶ୍ଚୟ ସେହି ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ଖୁସି କରିବି। କାରଣ ଦୀର୍ଘ ୧୭ବର୍ଷର ବ୍ୟବଧାନ ପରେ ମୁଁ ଗତବର୍ଷ ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରା ଦରବାରରେ ପାଦ ଥାପିଥିଲି।

କଂସ ଭୂମିକାରେ ଅଭିନୟ ପାଇଁ କିଭଳି ପ୍ରସ୍ତୁତି କରୁଛନ୍ତି ?

ଗତବର୍ଷଠାରୁ ଚଳିତବର୍ଷର ଅବଧି ହେଲା ଗୋଟାଏ ବର୍ଷ। ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ ଭଲ ସଂଳାପ, ଅଭିନୟ ଏବଂ ବିଶେଷକରି ମୋ କଣ୍ଠ ସାଧନ କରିଛି। ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦିନ ଏଥିପାଇଁ ଗୋଟିଏ ଘଣ୍ଟା ରିହର୍ସାଲ କରୁଛି। ଆଶା ଓ ବିଶ୍ୱାସ, ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରାର ୧୧ଦିନ, ସଂଳାପରେ ଯେତେ ପରିଶ୍ରମ କଲେ ମଧ୍ୟ ମୋ କଣ୍ଠ କେବେ ପଡ଼ିବ ନାହିଁ।

କାହାର ଅଭିନୟ ଆପଣଙ୍କୁ ପ୍ରଭାବିତ କରିଛି ?

ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରାର ପୂର୍ବତନ କଂସ ଗୁରୁ ସ୍ୱର୍ଗତ ଯୁଧିଷ୍ଠିର ଶତପଥୀଙ୍କ ଅଭିନୟ ମୋତେ ପ୍ରଭାବିତ କରିଛି। ଦୀର୍ଘ ୩୨ବର୍ଷ କାଳ ସେ କଂସ ଭୂମିକାରେ ଅଭିନୟ କରିଥିଲେ ଏବଂ ପିଲାବେଳୁ ମୁଁ ତାଙ୍କ ଅଭିନୟ ଦେଖିଆସିଛି।

ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରା କ’ଣ ଶିକ୍ଷା ଦିଏ ?

ବାପପୁଅ, ଭାଇ ଭଉଣୀ ତଥା ଭାଇଚାରାର ଅତୁଟ ସମ୍ପର୍କର ନିଦର୍ଶନ ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରାରେ। ସେହିପରି ଧର୍ମର ଜୟ ଓ ପାପର କ୍ଷୟ ହୁଏ, ଧନୁଯାତ୍ରା ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ଏହି ସୂଚନା ଦିଏ।

ଆପଣ ଧନୁଯାତ୍ରାରେ ୧୧ଦିନ କଂସ, ବାକିଦିନ କ’ଣ କରନ୍ତି ?

ଗାଁରେ କିରାନା ଦୋକାନଟିଏ କରିଛି। ସେଥିରେ ସମୟ ଦିଏ। ଏହା ସହିତ ସମୟ ମିଳିଲେ ଅଭିନୟ ଅଭ୍ୟାସ କରେ।

ସାମାଜିକ ଓ ପାରିବାରିକ ଜୀବନରେ କିଛି ଅସୁବିଧା ?

ସାମାଜିକ ମିଳାମିଶା ବଢ଼ିଛି। ହେଲେ ପାରିବାରିକ ଜୀବନରେ ଅସୁବିଧା ମଧ୍ୟ ହୋଇଛି। କଳାଜଗତକୁ ଆସି ନିଜ ପୈତୃକ ୧୭/୧୮ ଏକର ଜମି ହରାଇବାକୁ ବି ପଡ଼ିଛି।

ଆପଣଙ୍କ କଳା ଓ ଅଭିନୟ ନିଶାକୁ ପରିବାର ଲୋକେ କିଭଳି ଗ୍ରହଣ କରନ୍ତି ?

ସତ କହିବାକୁ ଗଲେ, ଏଥିପାଇଁ ପରିବାର ଲୋକେ ମୋତେ ବହୁତ ଉତ୍ସାହିତ କରିଥାନ୍ତି। ମୋ ସ୍ତ୍ରୀ ଅଧିକ ଖୁସି ହୁଅନ୍ତି।

କ’ଣ ଖାଇବାକୁ ଅଧିକ ଭଲ ପାଆନ୍ତି ?

ବାସି ପଖାଳ ଓ ତେନ୍ତୁଳି ମୋର ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ।

କଂସ ଅଭିନୟର କିଛି ଅପାସୋରା ସ୍ମୃତି ?

୧୯୯୪ ମସିହାରେ ବରଗଡ଼ ଜିଲା ଭେଡ଼େନ ବ୍ଲକ ଚିଚିଣ୍ଡାରେ ଧନୁଯାତ୍ରା ଚାଲୁଥାଏ। ସେତେବେଳେ ନିର୍ଦ୍ଧାରିତ ସମୟରୁ ୧୦ମିନିଟ ବିଳମ୍ବରେ ପୂର୍ବତନ ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ସ୍ୱର୍ଗତ ବିଜୁ ପଟ୍ଟନାୟକ ସେଠାରେ ପହଞ୍ଚିଥିଲେ। ଆଉ ସେହି ସମୟରେ ସେଥିପାଇଁ ବିଜୁବାବୁଙ୍କୁ ମୁଁ ୧୦ହଜାର ସ୍ୱର୍ଣ୍ଣମୁଦ୍ରାରେ ଦଣ୍ଡିତ କରିଥିଲି।

ଆପଣଙ୍କ ଆଦର୍ଶ କିଏ?

ମୋର ଆଦର୍ଶ ହେଉଛନ୍ତି ମୋର ମାତା, ପିତା ଏବଂ ଗୁରୁ।

ଆପଣ ଜଣେ କଳାକାର, ସିନେମା କିମ୍ବା ଧାରାବାହିକରେ ଅଭିନୟ କରିବାର ସୁଯୋଗ ପାଇଛନ୍ତି କି ?

ନା, କେବେ ସେଭଳି ସୁଯୋଗ ପାଇନାହିଁ। ଯଦି ପାଇବି, ମୁଁ ନିଶ୍ଚୟ ଅଭିନୟରେ ସଫଳ ହେବି ବୋଲି ଆଶାବାଦୀ।

କଂସ ଚରିତ୍ର ମାଧ୍ୟମରେ କିଛି ସୂଚନା ଦେବାକୁ ଚାହୁଁଛନ୍ତି ?

ଧନୁଯାତ୍ରାରେ କଂସ ହୋଇପାରେ, କିନ୍ତୁ ଆଗେ ଏହି ମାଟିର ପୁଅ। ବରଗଡ଼ ବ୍ଲକ ସର୍ଲା ଗ୍ରାମରେ ଘର। ଆଉ ଏ ମାଟିର ବିଶ୍ୱପ୍ରସିଦ୍ଧ ଧନୁଯାତ୍ରାରେ ପୁଣିଥରେ କଂସ ହେବାର ସୁଯୋଗ ପାଇଥିବା ଯୋଗୁ ସମଗ୍ର ବରଗଡ଼ବାସୀ, ଧନୁଯାତ୍ରା କମିଟି ଏବଂ ଶୁଭେଚ୍ଛୁଙ୍କୁ ମୋର ଶତକୋଟି ପ୍ରଣାମ।

– ସାକ୍ଷାତ୍‌: ପ୍ରେମାନନ୍ଦ ଖମାରୀ