ଧରିତ୍ରୀ
DHARITRI

August 27- September 2, 2023 ₹ 2/-

ମାଣ୍ଡିଆ
ସେବେରୁ ଏବେ

ପ୍ରଚ୍ଛଦ ପ୍ରସଙ୍ଗ

୩

ଦିନେ ନିହାତି ସାଧାରଣ ଖାଦ୍ୟ ଭାବେ ଗଣା ହେଉଥିବା ମାଣ୍ଡିଆ ଆଜି ପୁଷ୍ଟିକର ଓ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟୋପଯୋଗୀ ଖାଦ୍ୟ ଭାବରେ ରହିଛି ଆଗରେ...

ରାଗ କମାଇବେ କିପରି

ରାଗ, କ୍ରୋଧ ମଣିଷର ବହୁତ କ୍ଷତି ପହଞ୍ଚାଇଥାଏ। ରାଗରେ ବେଳେବେଳେ ପାଟିରୁ ଏମିତି କିଛି କଟୁ କଥା ବାହାରିଯାଏ, ଯାହା କେବଳ ବାହାର ଲୋକଙ୍କୁ ନୁହେଁ ଘର ଲୋକଙ୍କୁ ବି ବହୁତ ଖରାପ ଲାଗିଥାଏ; ଯଦ୍ୱାରା ସମ୍ପର୍କରେ ତିକ୍ତତା ଦେଖାଦେଇଥାଏ। ତେବେ ବିଶ୍ୱାସ କରାଯାଏ, ଜ୍ୟୋତିଷଶାସ୍ତ୍ର ଓ ବାସ୍ତୁଶାସ୍ତ୍ରର କିଛିଟା ନିୟମ ମାନିଲେ ରାଗ ଉପରେ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ଆସିଥାଏ...

✲ ଘରର ଆଗ୍ନେୟ କୋଣରେ ଶୟନ କକ୍ଷ କିମ୍ବା ଡ୍ରଇଂ ରୁମ୍ (ଯେଉଁଠାରେ ବ୍ୟକ୍ତି ଅଧିକ ସମୟ ବିତାଇଥାନ୍ତି) ରହିଲେ ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ଭିତରେ ରାଗ ବଢ଼ିଥାଏ ବୋଲି ବାସ୍ତୁଶାସ୍ତ୍ରରେ ଉଲ୍ଲେଖ ରହିଛି। ଏପରି କି ଅଫିସ୍‌ରେ ବସ୍‌ଙ୍କ ଚାୟର ବି ଏହି କୋଣରେ ରହିବା ଆଦୌ ଠିକ୍ ନୁହେଁ।

✲ ଶରୀରରେ ମୋତି ଧାରଣ କରିବା ଦ୍ୱାରା ବି ରାଗକୁ ନିୟନ୍ତ୍ରଣରେ ରଖାଯାଇପାରିବ। କିନ୍ତୁ ଯେଉଁମାନଙ୍କର ଜାତକରେ ଚନ୍ଦ୍ରମା ଶୁଭ ସ୍ଥାନରେ ରହିଥିବ ସେମାନେ ମୋତି ଧାରଣ କଲେ ଶୁଭଫଳ ମିଳେ ନଚେତ୍ ଫଳ ଓଲଟା ହୋଇଥାଏ ବୋଲି ଜ୍ୟୋତିଷଶାସ୍ତ୍ରରେ ଉଲ୍ଲେଖ ଅଛି।

✲ ରାଗ ଆସିବା ସମୟରେ ଆଖି ବନ୍ଦ କରି ଗୁରୁମନ୍ତ୍ର ଜପିଲେ କିମ୍ବା ମା'ବାପାଙ୍କୁ ସ୍ମରଣ କଲେ ମନକୁ ବେଶ୍ ହାଲ୍‌କା ଲାଗିଥାଏ ବୋଲି ବିଶ୍ୱାସ ରହିଛି।

✲ ପ୍ରତିଦିନ ସୂର୍ଯ୍ୟ ନମସ୍କାର କିମ୍ବା ପ୍ରାଣାୟମ କଲେ ବି ରାଗ ଉପରେ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ଆସିଥାଏ।

✲ ଜାତକରେ ଗ୍ରହର ପ୍ରଭାବ ଅନୁସାରେ ସେହି ଦେବୀଦେବତାଙ୍କୁ ଆରାଧନା କଲେ ରାଗ ଉପରେ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ଆସିଥାଏ ବୋଲି ଜ୍ୟୋତିଷଶାସ୍ତ୍ରରେଉଲ୍ଲେଖରହିଛି।

ଏ ସପ୍ତାହର ରାଶିଫଳ

ଜ୍ୟୋତିର୍ବିଦ୍ୟା ବିଶାରଦ ପ୍ରସନ୍ନ କୁମାର ମହାପାତ୍ର

ଅଗଷ୍ଟ ୨୭- ସେପ୍ଟେମ୍ବର ୨

ମେଷ: ସାମାଜିକ ପ୍ରତିଷ୍ଠା, ସାଂସ୍କୃତିକ କାର୍ଯ୍ୟ, କଳାକ୍ରୀଡ଼ାରୁ ପ୍ରଶଂସା, ରାଜନୈତିକ ବିବାଦ, ମିଥ୍ୟା ଗୁଜବ, ଦୃଢ଼ ନେତୃତ୍ୱ ନେବେ, ବିବାଦଗ୍ରସ୍ତ ହୋଇପାରନ୍ତି, ଖର୍ଚ୍ଚ ପରିମାଣ ବୃଦ୍ଧି ॥

ବୃଷ: କାର୍ଯ୍ୟବ୍ୟସ୍ତତା ବୃଦ୍ଧି, କ୍ଲାନ୍ତିବୋଧ କରିବେ, ବୁଝାମଣାରେ ବ୍ୟତିକ୍ରମ, ସ୍ୱଜନ ଶତ୍ରୁତା, ନୈତିକତାର ଅବକ୍ଷୟ, ଅର୍ଥସମ୍ମାନ ପାଇବେ, ମନ ଅନୁଯାୟୀ କାମ ॥

ମିଥୁନ: ଶୁଭଖବର ପ୍ରାପ୍ତି, ମୂଲ୍ୟବାନ ଦ୍ରବ୍ୟ ଲାଭ, କର୍ମକ୍ଷେତ୍ରରେ ବ୍ୟସ୍ତତା, ଧର୍ମକାର୍ଯ୍ୟ କରିବେ, ଲାଭବାନ୍ ହେବେ, ପଦୋନ୍ନତି ଘଟିପାରେ ॥

କର୍କଟ: ଦୈହିକ ସୁସ୍ଥତା, ମାନସିକ ଶାନ୍ତି, ସ୍ଥଗିତ କାର୍ଯ୍ୟାରମ୍ଭ, ଦ୍ରବ୍ୟ ନଷ୍ଟ ହୋଇପାରେ, ଅସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ କାର୍ଯ୍ୟ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ, ଅନ୍ୟମନସ୍କତାରୁ ଭୁଲ୍, ନିଜ ପରିସରରେ ପ୍ରତିଷ୍ଠା ॥

ସିଂହ: ଭାବପ୍ରବଣତା ବୃଦ୍ଧି, ନୂତନ ଦାୟିତ୍ୱ ନେବେ, ଅନିୟମିତ ଆହାର, ଅଜୀର୍ଣ୍ଣ ପୀଡ଼ା, ଅସଂଯତ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ, ଅଭିଯୋଗ ଆସିପାରେ, ସମସ୍ୟା ବଢ଼ିବ, ବନ୍ଧୁ ସହ ମତଭେଦ ॥

କନ୍ୟା: ସୁଯୋଗ ଲାଭ, ନିଯୁକ୍ତି ଖବର, ସୌଖୀନଦ୍ରବ୍ୟ କ୍ରୟ, ଧନ ହାନୀ ଘଟିପାରେ, ଅନ୍ୟାୟ ବିରୋଧରେ ସ୍ୱର, ପାରିବାରିକ ସମସ୍ୟା, କୁଟନୀତିରେ ସଫଳତା, ବୈବାହିକ ସମସ୍ୟା, ରାଜନୀତିରେ ସମ୍ମାନ ॥

ତୁଳା: ଆକସ୍ମିକ ଯାତ୍ରା, କାର୍ଯ୍ୟସିଦ୍ଧିରୁ ଆନନ୍ଦ, ଗୃହପୋକରଣ କ୍ରୟ, ପାରିବାରିକ ସହଯୋଗ, ବନ୍ଧୁଙ୍କୁ ଭେଟି ପାରନ୍ତି, ପଦସ୍ଥ ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ସାନ୍ନିଧ୍ୟ, ମିଥ୍ୟାଭିଯୋଗ, ସ୍ଥିତି ଦୃଢ଼ ହେବ ॥

ବିଛା: ଅସ୍ଥିରତା ଦୂର ହେବ, ବନ୍ଧୁ ସମ୍ପର୍କରେ ଉନ୍ନତି, ଜମିଜମା ବିବାଦ, ଭ୍ରମଣ ସୁଯୋଗ, ଅବସାଦଗ୍ରସ୍ତ ହେବେ, ଅତିଥି ଚର୍ଚ୍ଚା, ଅନ୍ୟମନସ୍କ ରହିପାରନ୍ତି, ଅବହେଳିତ କାର୍ଯ୍ୟ ॥

ଧନୁ: ବନ୍ଧୁଙ୍କ ସ୍ୱାର୍ଥବାଦୀତା, ସମ୍ପତ୍ତିରେ ଟଣାଓଟରା, ଅର୍ଥହାନୀରୁ ମନସ୍ତାପ, ଧର୍ମକାର୍ଯ୍ୟର ନେତୃତ୍ୱ, ସାହାଯ୍ୟ ସହଯୋଗପ୍ରାପ୍ତି, ପ୍ରତିକୂଳତା ଦୂର ହେବ, ମିତ୍ରତା ବୃଦ୍ଧି ॥

ମକର: କୌଶଳରେ କାମ ହାସଲ, ବନ୍ଧୁ ଅନୁଗାମୀ ହେବେ, ପ୍ରଶାସନିକ ସଫଳତା, ସଭାସମିତିକୁ ନିମନ୍ତ୍ରଣ, ଲକ୍ଷ୍ୟସ୍ଥଳକୁ ଯାତ୍ରା, ସରସତା ରହିବନି, ରଚନାତ୍ମକ କାର୍ଯ୍ୟ ॥

କୁମ୍ଭ: ଅପ୍ରିୟ ସତ୍ୟରୁ କଳହ, ମିତ୍ର ବିରୋଧୀ ହେବେ, ଅନିଦ୍ରାଜନିତ କ୍ଲେଶ, ମାନସିକ ଅସ୍ଥିରତା, ମକଦ୍ଦମାରେ ବିଜୟ, ସମସ୍ୟାର ସମାଧାନ, ଲୋକସମ୍ପର୍କ ବଢ଼ିବ ॥

ମୀନ: ସହକର୍ମୀଙ୍କ ସହଯୋଗ, କାର୍ଯ୍ୟସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିବେ, ଶାରୀରିକ ପୀଡା, ବନ୍ଧୁଙ୍କୁ ସାହାଯ୍ୟ ଭିକ୍ଷା, ସତ୍‌ସଙ୍ଗର ସୁଯୋଗ, ସନ୍ତାନଙ୍କ କୃତିତ୍ୱ, କଳାସାହିତ୍ୟରେ ଉନ୍ନତି, ବୈଷୟିକ ଅଭିବୃଦ୍ଧି ॥

ମୁଖ୍ୟଦ୍ୱାର ପାଇଁ ଶୁଭ ଏହି ଗଛ

ବାସ୍ତୁଶାସ୍ତ୍ର ଅନୁଯାୟୀ, ଏମିତି ବି କିଛି ଗଛ ଅଛି; ଯାହାକୁ ଘରର ମୁଖ୍ୟଦ୍ୱାର ନିକଟରେ ଲଗାଇବା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଶୁଭ ହୋଇଥାଏ। ଯେମିତି କି: **ତୁଳସୀ ଗଛ–** ଏହି ଗଛ ଧାର୍ମିକ ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଯେମିତି ପବିତ୍ର, ବାସ୍ତୁ ଅନୁଯାୟୀ ସେମିତି ଶୁଭ ମଧ୍ୟ।

ଏହାକୁ ମୁଖ୍ୟ ଦ୍ୱାର ନିକଟରେ ଲଗାଇଲେ ଘର ମଧ୍ୟକୁ ସକାରାତ୍ମକ ଉର୍ଜା ପ୍ରବେଶ କରି ଘରେ ଐଶ୍ୱର୍ଯ୍ୟ ବୃଦ୍ଧି ହୋଇଥାଏ। **ମଲ୍ଲି ଗଛ–** ମୁଖ୍ୟଦ୍ୱାରରେ ଏହି ଗଛ ଲଗାଇଲେ, ମଲ୍ଲି ଫୁଲର ସୁବାସିତ ବାସ୍ନାରେ ମନ ପ୍ରଫୁଲ୍ଲିତ ରହିବା ସହିତ ଘରକୁ ପଜିଟିଭ୍ ଏନର୍ଜି ଆସିଥାଏ ବୋଲି ବିଶ୍ୱାସ ରହିଛି। **ମନିପ୍ଲାଣ୍ଟ–** ଏହି ଗଛକୁ ଘର ଭିତରେ ହେଉ ଅବା ବାହାରେ ଯେଉଁଠି ବି ଲଗାଇଲେ ଏହା ସର୍ବଦା ଶୁଭଫଳ ହିଁ ଦେଇଥାଏ। ବିଶେଷକରି ଘରର ମୁଖ୍ୟଦ୍ୱାରରେ ଏହି ଗଛକୁ ରଖିଲେ ସୁଖସମୃଦ୍ଧି ବୃଦ୍ଧି ହୁଏ ବୋଲି ମାନ୍ୟତା ରହିଛି। **ଏରିକା ପାମ୍–** ଏହା ଏକପ୍ରକାର ଏୟାର୍ ପ୍ୟୁରିଫାୟାର୍ ପ୍ଲାଣ୍ଟ। ବାସ୍ତୁଶାସ୍ତ୍ର ଅନୁଯାୟୀ, ଏହି ଗଛକୁ ମଧ୍ୟ ଘରର ମୁଖ୍ୟଦ୍ୱାରରେ ରଖିଲେ ଘରେ ସକାରାତ୍ମକ ଉର୍ଜା ବଢ଼ିଥାଏ। ଏହାଛଡ଼ା **ବୋଷ୍ଟନ ଫର୍ନ ପ୍ଲାଣ୍ଟ, ସିଟ୍ରସ୍ ଟ୍ରିକ୍** ବି ମୁଖ୍ୟଦ୍ୱାର ନିକଟରେ ରଖିବା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଶୁଭ ହୋଇଥାଏ।

ପାଠକୀୟ

✲ ସୈନ୍ୟବାହିନୀରେ ଯୋଗଦେଇ ଦେଶକୁ ଶତ୍ରୁ କବଳରୁ ରକ୍ଷା କରୁଥିବା ଏହି ସୈନିକମାନେ ଅବସର ପରେ ବି ନିଜ ଅଞ୍ଚଳର ଆଗ୍ରହୀ ଯୁବପିଢ଼ିଙ୍କୁ ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ ଦେଇ ଦେଶ ସୁରକ୍ଷା ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛନ୍ତି। ତେଣୁ ଏଭଳି ଏକ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ବିଷୟକୁ ନେଇ ଉପସ୍ଥାପନା ହୋଇଥିବା ପ୍ରଚ୍ଛଦ ପ୍ରସଙ୍ଗ 'ଜୟ ଯବାନ୍'ଟି ସତରେ ବେଶ୍ ପ୍ରେରଣାଦାୟୀ ଥିଲା। 'ଭାଗ୍ୟ ବଦଳାଇବ ପୁରୁଣା ପର୍ସ', 'କ'ଣ କହେ ତ୍ରିରଙ୍ଗାର ରଙ୍ଗ' ଆଦି ପାଠରୁ ବହୁ ଅଜଣା କଥା ଜାଣିହେଲା।

– କରୁଣାକର ପରିଡ଼ା, ୱାଟରଓ୍ୱାର୍କ ରୋଡ୍, ପୁରୀ

✲ ଏଥରର ଛୁଟିଦିନରେ ପ୍ରକାଶ ପାଇଥିବା ପ୍ରଚ୍ଛଦ ପ୍ରସଙ୍ଗ 'ଜୟ ଯବାନ୍' ଏକ ପ୍ରେରଣାଦାୟୀ ତଥା ମନଛୁଆଁ ଆଲେଖ୍ୟ ଥିଲା। 'ମୋ ଦେଶ ମହାନ୍' ଶୀର୍ଷକ ଆଲେଖ୍ୟଟି ବି ବେଶ୍ ତଥ୍ୟପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇପାରିଥିଲା। ବ୍ୟକ୍ତିତ୍ୱ ପୃଷ୍ଠାରୁ ନିଆରା ପାଠକ ଶିବସୁନ୍ଦର ମିଶ୍ରଙ୍କ ଜୀବନୀ ସମ୍ପର୍କରେ ବହୁ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ କଥା ଜାଣିବାକୁ ମିଳିବାରୁ ଖୁସି ଲାଗିଲା।

– ପୂରବୀ ଶତପଥୀ, ଭଦ୍ରକ

✲ ସୃଜନ ପୃଷ୍ଠାରେ ସ୍ଥାନିତ 'ଦେଶ ସେବା' ଶୀର୍ଷକ ଗପଟି ବେଶ୍ ମନଛୁଆଁ ହୋଇଥିଲା। ସେହିପରି 'ଅର୍ଜୁନ', 'ଡେର ହେଲାଣି ରାତି' ଆଦି କବିତାଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟ ହୃଦୟସ୍ପର୍ଶୀ ଥିଲା। ସିନେମା ପୃଷ୍ଠାଟି ଆକର୍ଷଣୀୟ ଲାଗୁଥିଲା। ବିଶେଷକରି ଏଥିରେ ସ୍ଥାନିତ 'ଟେନସନ୍‌ରେ ନୁସରତ୍', 'ଘାରିଛି ପରିବେଶ ନିଶା', 'ଶୁଭଦିନକୁ ଅପେକ୍ଷା', 'କ୍ରିସ୍–୪' ଆଦି ପାଠଗୁଡ଼ିକର ଉପସ୍ଥାପନା ଶୈଳୀ ଖୁବ୍ ମନଛୁଆଁ ହୋଇଥିଲା।

– ପଲ୍ଲବୀ ଦାଶ, ଝାରପଡ଼ା, ଭୁବନେଶ୍ୱର

✲ ଗାଳ୍ପିକା ତଥା ଶିକ୍ଷୟିତ୍ରୀ ସୁନିତା ପ୍ରଧାନଙ୍କ ପ୍ରଥମ ରୋଜଗାରର ଅନୁଭୂତିଟି ବେଶ୍ ମନଛୁଆଁ ହୋଇଥିଲା। ସାଥୀର ଉତ୍ତର ବି ରୋମାଣ୍ଟିକ୍‌ଭରା ଥିଲା। ଲାଇଫ୍ ଷ୍ଟାଇଲ୍ ପୃଷ୍ଠାରୁ ଟ୍ରାଇ କଲର୍ ଲୁକ୍ ସମ୍ପର୍କରେ ବହୁ ଅଜଣା କଥା ଜାଣିହେଲା। ମଡେଲ୍ ମିରର୍‌ରେ ଜ୍ୟୋତିର୍ମୟୀ ବେଶ୍ ସୁନ୍ଦରୀ ଲାଗୁଥିଲେ। ହାଃ ହାଃ ମଧ୍ୟ ମଜାଦାର୍ ହୋଇଥିଲା।

– ମହେଶ ଚନ୍ଦ୍ର ପୃଷ୍ଟି, ଆଳି, କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା

✲ ଅଗଷ୍ଟ ୧୫ ଉପଲକ୍ଷେ କେଉଁ କେଉଁ ସ୍ଥାନ ବୁଲିହେବ ତାହା ସହର ପୃଷ୍ଠାରୁ ଜାଣିହେଲା। ରାସ୍ତାର ସେଇ ଧଳା ଓ ହଳଦିଆ ଗାର ସମ୍ପର୍କରେ ବିବିଧା ପୃଷ୍ଠାରୁ ବହୁ ଅଜଣା କଥା ଜାଣିବାକୁ ମିଳିବାରୁ ଖୁସି ଲାଗିଲା। 'ମତେ ଧକ୍' ଶୀର୍ଷକ ବ୍ୟଙ୍ଗଟି ବେଶ୍ ଶିକ୍ଷଣୀୟ ହୋଇପାରିଥିଲା। 'ବାହୁବଳୀ ସିଙ୍ଗଡ଼ା', 'ଅମୃତଭଣ୍ଡାରେ ଫୁଲ', 'ଧୂଳିକଣା ନୁହେଁ ଇଏ ହ୍ୟାଣ୍ଡବ୍ୟାଗ୍' ଆଦି ପାଠଗୁଡ଼ିକ ଯେତିକି ମଜାଦାର୍ ଥିଲା ସେତିକି ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟକର ବି ଲାଗୁଥିଲା।

– ସତ୍ୟନାରାୟଣ ରଥ, ଲିଙ୍କ୍ ରୋଡ୍, କଟକ

ବିଶେଷ ଚିଠି

ଜୟ ଯବାନ୍ ଶୀର୍ଷକକୁ ନେଇ
ଥିଲା ଏଥରର ପ୍ରଚ୍ଛଦ,
ଦେଶପ୍ରୀତିର ଗାଥା ପାଇଁ
ମନେ ଭରିଗଲା ଆନନ୍ଦ।
ଛୁଟିଦିନ ତୁମେ ସତରେ ମହାନ୍
କେତେ ସୁନ୍ଦର ସୁନ୍ଦର ଲେଖା ଆଣି
ପାଠକଙ୍କୁ କରୁଛ ଜ୍ଞାନୀ, ଗୁଣୀ,
ଶିକ୍ଷିତ ଆଉ ବିଦ୍ୱାନ।

–ଆୟୁଷ ପଟ୍ଟନାୟକ, ବିଞ୍ଝାରପୁର, ଯାଜପୁର

ଧରିତ୍ରୀ ଛୁଟିଦିନ
ସମ୍ପାଦକ: ତଥାଗତ ସତପଥୀ
Printed and published by Tathagata Satpathy on behalf of Navajat Printers & Media Pvt. Ltd. and printed at Navajat Printers, B-15, Rasulgarh Industrial Estate, Bhubaneswar-10, Ph.:2549302, Fax : 2549795

ସୂଚନା: ଛୁଟିଦିନ ପାଇଁ ଲେଖା ଓ ଫଟୋ ପଠାଇବାର ଇ-ମେଲ୍ ଠିକଣା: chhutidinadharitri@gmail.com

ମାଣ୍ଡିଆ ସେବେରୁ ଏବେ

ଦିନେ ମାଣ୍ଡିଆ ଥିଲା ନିହାତି ସାଧାରଣ ଖାଦ୍ୟ। ମାତ୍ର ସମୟ କ୍ରମେ ଏଥିରେ ଅନେକ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଘଟିଥିବାରୁ ଏହି ମୋଟା ଶସ୍ୟ ମାଣ୍ଡିଆ ଏବେ ପାଇଛି ନୂଆ ପରିଚୟ। ଏବେ ସରକାରୀ ସ୍ତରରେ ଏହାର ଖୁବ୍ ପ୍ରଚାର ପ୍ରସାର ତଥା ଉପାଦେୟ ବିଷୟରେ ଲୋକଙ୍କୁ ସଚେତନ କରାଯାଇ ପାରିବାରୁ ଏହା ଏବେ ସମସ୍ତଙ୍କ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ହୋଇପାରିଛି।

ମାଣ୍ଡିଆ ଚାଷ– ମୋଟା ବା ବଗଡ଼ା ଶସ୍ୟ ଭାରତରେ ସର୍ବ ପ୍ରଥମେ ଚାଷ କରାଯାଇଥିଲା। ସିନ୍ଧୁ ସଭ୍ୟତା କାଳରେ ଲୋକମାନେ ଏଭଳି ମିଲେଟ୍ ଜାତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ଖାଉଥିଲେ। ଏହା ଏକ ପ୍ରମୁଖ ଖାଦ୍ୟ ଉତ୍ସ ହୋଇରହିଥିଲା। ପାହାଡ଼ିଆ ଓ ଢାଲୁ ଶୁଷ୍କ ଭୂମିରେ ସ୍ୱଳ୍ପ ଜଳରେ ଏହି ଶସ୍ୟ ଉତ୍ପାଦିତ ହୋଇପାରିଥାଏ। ଓଡ଼ିଶାର ଆଦିବାସୀ ଅଧ୍ୟୁଷିତ କୋରାପୁଟ, ମାଲକାନଗିରି, ଗଜପତି, କଳାହାଣ୍ଡି, ରାୟଗଡ଼ା, ବଲାଙ୍ଗୀର, ନୂଆପଡ଼ା, ମୟୂରଭଞ୍ଜ, ସୁନ୍ଦରଗଡ଼, ଅନୁଗୋଳ, କେନ୍ଦୁଝର ସମେତ ଗଞ୍ଜାମ ଓ ଖୋର୍ଦ୍ଧା ଜିଲାର କେତେକ ଅଞ୍ଚଳରେ ମାଣ୍ଡିଆ, ବାଜରା ଓ କାଙ୍ଗୁ ଆଦି ଚାଷ ହୋଇଥାଏ।

ମାଣ୍ଡିଆ ତିଆରି ବିଭିନ୍ନ ଖାଦ୍ୟ– ଆଜିକାଲି ସମସ୍ତେ ମାଣ୍ଡିଆର ଉପକାରିତା ଜାଣିବା ପରେ ତା'ର ଗୁରୁତ୍ୱ ବଢିଯାଇଛି। ଏଥିରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ସୁସ୍ୱାଦୁ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇପାରୁଛି। ମାଣ୍ଡିଆ କେକ୍, ଲଡ୍ଡୁ, ଜୁସ, ଚା, ସୁପ୍, ପିଠା, ଖିରି, ଛତୁଆ, ହାଲୁଆ, ରୁଟି, ଦୋସା, ଇଡ୍‌ଲି, ଚକୁଳି, ପକୋଡ଼ି, ବିସ୍କୁଟ, ଡ୍ରିଂକ୍ସ, ଉପମା ଆଦି ଅନେକ ପ୍ରକାରର ସୁସ୍ୱାଦ ଖାଦ୍ୟଦ୍ରବ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇପାରୁଛି। ମାଣ୍ଡିଆ ତିଆରି ବିଭିନ୍ନ ଖାଦ୍ୟ ତାରକା ହୋଟେଲରେ ମଧ୍ୟ ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି।

ମାଣ୍ଡିଆରେ ରହିଛି ଏକାଧିକ ଭିଟାମିନ୍: ଏହି ମୋଟା ଶସ୍ୟ ଜାତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ମାଣ୍ଡିଆରେ ରହିଛି ଭିଟାମିନ– ବି, ସି, କେ, ଇ, ପ୍ରୋଟିନ, ଆଇରନ୍, କ୍ୟାଲସିୟମ ଆଦି ଏକାଧିକ ଭିଟାମିନ, ପୁଷ୍ଟିସାର, ଜୀବନିକା, ଖଣିଜଲବଣ, ଲୌହ, କ୍ୟାଲସିୟମ, ତନ୍ତୁ ।

ମାଣ୍ଡିଆର ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ: ଆୟୁର୍ବେଦିକ ଡାକ୍ତର **ତ୍ରୈଲୋକ୍ୟନାଥ ମହାରଣା** କୁହନ୍ତି, ମାଣ୍ଡିଆକୁ ଉତ୍ତମ ପଥ୍ୟ ହିସାବରେ ଗ୍ରହଣ କରାଯାଇଛି।ଛୋଟ ପିଲାଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ବୃଦ୍ଧ ଓ ରୋଗାକ୍ରାନ୍ତ ବ୍ୟକ୍ତି ସମସ୍ତେ ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରିପାରିବେ। ମାଣ୍ଡିଆରେ ବହୁତ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ରହିଛି। ଏଥିରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ କ୍ୟାଲସିୟମ, ମାଙ୍ଗାନିଜ, ଭିଟାମିନ ଡି' ରହିଛି। ଟ୍ରିପୋଟୋଫାୟାଡ୍ ଆମିନୋ ଏସିଡ୍ ରହିଛି, ଯାହାକି ଭୋକକୁ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କରିଥାଏ। ଅଧିକ ଫାଇବର ଥିବାରୁ ଭୋକ ଲାଗି ନ ଥାଏ। ଅସ୍ଥି କ୍ଷୟ ରୋଗ ବା ଅଷ୍ଟିଓପୋରୋସିସ୍ ହୋଇ ନ ଥାଏ। ସର୍ବଦା ମାଣ୍ଡିଆ ଖାଉଥିବା ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କୁ ମଧୁମେହ ରୋଗ ହେବାର ଆଶଙ୍କା କମ୍ ଥାଏ। ରକ୍ତରେ କୋଲେଷ୍ଟରଲକୁ ନିୟନ୍ତ୍ରିତ କରିଥାଏ। ମାଣ୍ଡିଆରେ ଆମିନୋ ଏସିଡ୍ ଭରପୂର ଥିବାରୁ ଲିଭରରେ ଚର୍ବି ଜମିବାକୁ ଦେଇ ନ ଥାଏ। ତେଣୁ ଲିଭର ବା ଯକୃତ୍ ସୁସ୍ଥ ରଖିବାରେ ମାଣ୍ଡିଆର ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଭୂମିକା ରହିଛି। ନିଦ୍ରାହୀନତା, ଅବସାଦ ଆଦି ରହି ନ ଥାଏ। ରକ୍ତରେ ହିମୋଗ୍ଲୋବିନ ସ୍ତର ଠିକ୍ ରହିଥାଏ। ସୁନ୍ଦର ଯୁବ ସୁଲଭ ଚେହେରା ରହିଥାଏ। ଅମ୍ଳପିତ୍ତ, ଗ୍ୟାଷ୍ଟ୍ରିକ୍, ଉଦରବିକାର, ରକ୍ତଗତ ରୋଗ, ଶରୀର ଦାହ ବା ପୋଡ଼ାଜଳା ରୋଗ ହୋଇ ନ ଥାଏ। ଆୟୁର୍ବେଦିକ ବିଶେଷଜ୍ଞ **ଡା. ବାସୁଦେବ ପ୍ରଧାନ** କୁହନ୍ତି, ମାଣ୍ଡିଆକୁ ସବୁବର୍ଗର ଲୋକମାନେ ଖାଇପାରିବେ। ଏହି ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟକୁ ପ୍ରାତଃକାଳରେ ଖାଇବା ଶ୍ରେଷ୍ଠ ସମୟ । ଏହା ଏକ ପୋଷକ ଖାଦ୍ୟ। କିନ୍ତୁ ଯେଉଁମାନଙ୍କର କିଡ୍‌ନୀ ସମସ୍ୟା ରହିଛି ସେମାନେ କମ୍ ଖାଇପାରନ୍ତି। ଆୟୁର୍ବେଦରେ ଏହାକୁ ମୂତ୍ରକାରକ ଦ୍ରବ୍ୟ ହିସାବରେ ଗ୍ରହଣ କରାଯାଇଛି। ମୂତ୍ର କମ୍ ମାତ୍ରାରେ ହେଉଥିବା ସମୟରେ ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇପାରିବ। ଯୁବ ବୟସରେ ଧାତୁ କ୍ଷୟ ରୋଗ ହେଲେ, ସକାଳୁ ମାଣ୍ଡିଆ ଜାଉ କରି ବ୍ୟବହାର କରିବା ପରେ ଏଥିରୁ ଉପଶମ ମିଳେ। ବୀର୍ଯ୍ୟବର୍ଦ୍ଧକ ଇନ୍ଦ୍ରିୟ ତୃପ୍ତିଦାୟକ, ରକ୍ତପିତ୍ତ ନାଶକ, ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳାଙ୍କ ପ୍ରସବ ପରେ ମାଣ୍ଡିଆ ଚକୁଳି ଉପଯୁକ୍ତ ଖାଦ୍ୟ ଭାବେ ଖାଇପାରନ୍ତି। ମାଣ୍ଡିଆ ଖାଉଥିବା ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କୁ ସୁନିଦ୍ରା ହୋଇଥାଏ। ପ୍ରଚୁର ଲୌହସାର ଫଳରେ ଶରୀରରେ ଏହା ରକ୍ତ ତିଆରିରେ ସହାୟକ ହୋଇଥାଏ। ନର୍ଭସ ସିଷ୍ଟମକୁ ସୁଦୃଢ଼ କରେ। ମାନସିକ ଅବସାଦକୁ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କରିଥାଏ। ନିମ୍ନ ରକ୍ତଚାପକୁ ମଧ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କରିଥାଏ। ଯେଉଁ ସବୁ ପଦାର୍ଥ ଶରୀରରେ କ୍ଷତି ସାଧନ ଘଟାଇଥାଏ ତା' ବିରୋଧରେ ଏହା ସଂଗ୍ରାମ କରିଥାଏ। ଶରୀରରେ ଥିବା କ୍ଷତିକାରକ କୋଲେଷ୍ଟରଲ (ଏଲ୍‌ଡିଏଲ୍)କୁ କମାଇଥାଏ। ଶରୀର କୋଷିକାକୁ ସୁରକ୍ଷିତ ରଖିଥାଏ। ମାଣ୍ଡିଆ ବୌଦ୍ଧିକତାର ପରିପ୍ରକାଶ ସହିତ ପୁଷ୍ଟିହୀନତା ଦୂରକରେ। ପ୍ରୋଟିନ ଯୋଗୁ ଶିଶୁଙ୍କ ମାଂସପେଶୀ ବିକାଶରେ ସାହାଯ୍ୟ କରିଥାଏ। ଏଥିରେ ପର୍ଯ୍ୟାପ୍ତ ପରିମାଣର କ୍ୟାଲସିୟମ ଯୋଗୁ ଅସ୍ଥିକୁ ମଜଭୁତ କରେ। ଶରୀରର ଓଜନ ହ୍ରାସ କରିଥାଏ। ଏହି ଶସ୍ୟଗୁଡ଼ିକ ନିମ୍ନ ଗ୍ଲାଇସେମିକ ସୂଚକାଙ୍କ ଓ ଗ୍ଲୁଟେନମୁକ୍ତ ଗୁଣଯୋଗୁ କର୍କଟରୋଗ, ରକ୍ତହୀନତା ଏବଂ ଭିଟାମିନ ବି'ର ଅଭାବ, ହୃଦ୍‌ଘାତ, ମଧୁମେହଜନିତ ସମସ୍ୟା ଇତ୍ୟାଦି କମାଇବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରିଥାଏ।

୧୦ପ୍ରକାର ମାଣ୍ଡିଆ ସାଇତି ରଖିଛନ୍ତି ସୁବାସ–: ନାଁ ତାଙ୍କର ସୁବାସ ମହାନ୍ତ, ବୟସ ପ୍ରାୟ ୫୦ ଟପିଲାଣି। ଘର ମୟୂରଭଞ୍ଜ ଜିଲା ଯଶିପୁର ବ୍ଲକର ମାଟିଆଗନ ଗ୍ରାମପଞ୍ଚାୟତର ଗୋଇଁଲି ଗାଁରେ। ସେ କୁହନ୍ତି, ସ୍ୱାମୀ ସୁରେଶ ମହାନ୍ତ ଏବଂ ମୋର ଗୋଟିଏ ଝିଅ, ଗୋଟିଏ ପୁଅକୁ ନେଇ ଆମ ପରିବାର। ପୂର୍ବରୁ ଦିନମଜୁରିଆ ଭାବେ କାମ କରି ପରିବାର ଚଳାଉଥିଲୁ। ଆଜକୁ ପ୍ରାୟ ୫ବର୍ଷ ହେବ ୫ଏକର ପଡ଼ିଆ ଜମିକୁ ଲିଜ୍ ନେଇ ମାଣ୍ଡିଆ ଚାଷ କରି ଭଲରେ ଚଳୁଛି। ଏଥିରୁ ଭଲ ରୋଜଗାର ହୋଇପାରୁଛି। ବିଭିନ୍ନ କିସମ ମାଣ୍ଡିଆ ମଧ୍ୟରୁ ଚାଷ ପାଇଁ ଭୈରବୀ, ଆରେଙ୍ଗୁ, ରଞ୍ଜା, ଜହ୍ନା, ସାନମାଣ୍ଡିଆ, ବଡ଼ ମାଣ୍ଡିଆ, ବରଷି, ରୁଚିକା, ବାଟି ଓ ସିମିଳା ଆଦି ୧୦ପ୍ରକାର ମାଣ୍ଡିଆ ବିହନକୁ ନେଇ ଚାଷ କରିଥାଏ। ଏହି ଚାଷ ପାଇଁ ବିଭିନ୍ନ ସଂସ୍ଥାରୁ ମୋତେ ପୁରସ୍କାର ମିଳିଛି।

ମାଣ୍ଡିଆ ଚା'ର ଚାହିଦା– କୋରାପୁଟ ଜିଲାର ଜୟପୁର ପାରାବେଡାରେ ମାଣ୍ଡିଆ ଚା ବିକ୍ରି ହେଉଛି। ଚା ଖାଲି ନୁହେଁ ମାଣ୍ଡିଆରେ ମିକ୍ସଚର, ବିସ୍କୁଟ, ମୁଡ଼ିକି, ଲଡୁ ମଧ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଛି । ଜଗନ୍ନାଥ ଚିନାରି ନାମକ ଜଣେ ବ୍ୟକ୍ତି ଏପରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଜିଲା କ'ଣ ରାଜ୍ୟ ଓ ଜାତୀୟ ସ୍ତରରେ ମଧ୍ୟ ପୁରସ୍କୃତ ହୋଇଛନ୍ତି । ଜୟପୁର ପାରାବେଡାରେ ଏକ ଷ୍ଟଲ୍‌ରେ ଚା ସହ

⟶

ଡା. ତ୍ରୈଲୋକ୍ୟନାଥ ମହାରଣା

ଡା. ବାସୁଦେବ ପ୍ରଧାନ

ମାଣ୍ଡିଆ ଜାତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ବିକ୍ରୟ କରୁଛନ୍ତି । ଗୋଟିଏ ଚା କପର ଦାମ ୧୦ ଟଙ୍କା ହୋଇଥିବା ବେଳେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦିନ ସେ ୪୦ରୁ ୫୦ କପ୍ ବିକ୍ରୟ କରୁଛନ୍ତି । ମାଣ୍ଡିଆ ପତି, ଗୁଡ, ଲେମ୍ବୁ, ବ୍ଲାକ ସଲ୍ଟ ପକାଇ ଚା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛନ୍ତି । ଜଗନ୍ନାଥ ଚିନାରିଙ୍କ ମାଣ୍ଡିଆ ପତିର ମଧ୍ୟ ବହୁତ ଚାହିଦା ରହିଛି । ରାଜ୍ୟ ଓ ରାଜ୍ୟ ବାହାରକୁ ସେ ରପ୍ତାନି କରନ୍ତି । ଭୁବନେଶ୍ୱର, କଟକ, ସମ୍ବଲପୁର, ହାଇଦ୍ରାବାଦ, ରାଜସ୍ଥାନ, ଦିଲ୍ଲୀ, ମାଡ୍ରାସ, ରାୟପୁରକୁ ମଧ୍ୟ ପଠାନ୍ତି । ମାଣ୍ଡିଆ ପତି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ୨୦ରୁ ୨୨ ଦିନ ସମୟ ଲାଗେ । ମାଣ୍ଡିଆ ପତିକୁ ସେ ମାଣ୍ଡିଆ, ତୁଳସୀ, ଅର୍ଜୁନ ଛାଲି, ଡାଲଚିନି, ଗୁଜୁରାତି, ଗୋଲମରୀଚ ଆଦି ପକାଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି। ଶହେ ଗ୍ରାମ ଚା ପତି ପିଛା ୫୦ ଟଙ୍କା ଦର ରହିଛି । କୋରାପୁଟ ଜିଲାର ୧୨ଟି ବ୍ଲକରେ ମାଣ୍ଡିଆ ଚାଷ କରାଯାଉଥିବା ବେଳେ କୁନ୍ଦୁରା, ବୈପାରିଗୁଡା, ଲମତାପୁଟ, କୋରାପୁଟ, ନନ୍ଦପୁର, ଲମୀପୁର ଆଦି ଅଞ୍ଚଳରେ ବହୁ ପରିମାଣରେ ମାଣ୍ଡିଆ ଚାଷ ହୋଇଥାଏ ।

ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରୟାସ– ଓଡ଼ିଶା ମିଲେଟ୍‌କୁ ବିଶ୍ୱବ୍ୟାପୀ ପହଁଚାଇବା ପାଇଁ ରାଜ୍ୟ ସରକାର ବିଭିନ୍ନ ପଦକ୍ଷେପ ଗ୍ରହଣ କରିଛନ୍ତି। ଏହାକୁ ସହଜ କରିବା ପାଇଁ ବିଶ୍ୱର କୋଣ ଅନୁକୋଣରେ ପହଁଚାଇବା ଲକ୍ଷ୍ୟରେ ଓଡ଼ିଶା ମିଲେଟ୍ସ ଏଥିଲାଗି ଅନ୍ ଲାଇନରେ ବ୍ୟବସାୟ ଲାଗି କେତେକ ସଂସ୍ଥା ସହିତ ଆଲୋଚନା ଚଳାଇଛି। ୨୦୧୭ ମସିହାରୁ ଓଡ଼ିଶା ମିଲେଟସ୍ ମିଶନ କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଛି। ଓଡ଼ିଶା ସରକାର ପ୍ରତିବର୍ଷ ନଭେମ୍ବର ୧୦ ତାରିଖକୁ ମାଣ୍ଡିଆ ଦିବସ ଭାବରେ ପାଳନ କରୁଛନ୍ତି।

ସମସ୍ତଙ୍କ ପ୍ରିୟ ମିଲେଟ୍–ସମନିତ୍ୱ ଶିଶୁ ବିକାଶ ଯୋଜନାରେ ଶିଶୁମାନଙ୍କ ପୁଷ୍ଟି ସାଧନ ପାଇଁ ସୁନ୍ଦରଗଡ଼ ଓ କେନ୍ଦୁଝରରେ ସ୍କୁଲ ଓ ଅଙ୍ଗନୱାଡ଼ି ପିଲାଙ୍କୁ ପ୍ରଥମେ ମିଲେଟ୍‌ରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରଦାନ କରାଯାଇଥିଲା। ଅନ୍ୟ ଜିଲାଗୁଡ଼ିକରେ ଏହାର ଅନୁକରଣ ହୋଇଛି। ସେହିପରି ନୂଆପଡ଼ା ଜିଲାର କୋମନା ଉଦ୍ୟାନବନ୍ଧ ଏବଂ କାଣ୍ଡେତରାରେ ମିଲେଟ୍ ଟିଫିନ ସେଣ୍ଟର ରହିଛି । ଏହାକୁ ଏକ ଘରୋଇ ସ୍ୱେଚ୍ଛା ସେବୀ ସଙ୍ଗଠନ ଚଳାଉଛି। ଏହାର ଲୋକପ୍ରିୟତା ପାଇଁ ମିଲେଟମ୍ୟାନ ଏବଂ ମିଲି ମାସ୍କଟ୍‌ଙ୍କ ଭୂମିକା ରହିଛି।

ମାଣ୍ଡିଆ ପୂର୍ବରୁ ଆଦିବାସୀଙ୍କ ଖାଦ୍ୟ ଥିଲା –:ଓଡ଼ିଶାର ଆଦିବାସୀ ବହୁଳ ଅଞ୍ଚଳରେ ବହୁବର୍ଷ ଧରି ଅନୁସୂଚିତ ଜନଜାତିର ଲୋକମାନେ ପୋଡୁ ଚାଷ କରି ପାହାଡ଼ ଅଞ୍ଚଳରେ ମାଣ୍ଡିଆ ଚାଷ କରୁଥିଲେ। ମାଣ୍ଡିଆ ଥିଲା ସେମାନଙ୍କର ସାରାବର୍ଷର ମୁଖ୍ୟ ଖାଦ୍ୟ । ମାଲକାନଗିରି ଜିଲା ଚିତ୍ରକୋଣ୍ଡା, ମାଥିଲି, କୁଡୁମୁଲୁଗୁମ୍ମା, ଖଇରପୁଟ, କୋରୁକୋଣ୍ଡା, ଅଞ୍ଚଳରେ ବହୁଳ ଭାବେ ମାଣ୍ଡିଆ ଚାଷ କରାଯାଉଛି। ଜିଲା ସ୍ୱାଭିମାନ ଅଞ୍ଚଳ ବଡପଡା, ପାପରମେଟଲାର ବିଭିନ୍ନ ଗ୍ରାମରେ ମାଣ୍ଡିଆ ଚାଷ ହେଉଛି। ଚଳିତ ବର୍ଷ –ଚିତ୍ରକୋଣ୍ଡା

ଜଗନ୍ନାଥ ଚିନାରି

ସୁବାସ ମହାନ୍ତ

ବ୍ଲକରେ ୧୪ଟି ପଞ୍ଚାୟତରେ ୧୩୦୦ ହେକ୍ଟର ଜମିରେ କେବଳ ଜୈବିକ ଖତ ସାର ବ୍ୟବହାରରେ ମାଣ୍ଡିଆ ଚାଷ ହେଉଛି। ମାଣ୍ଡିଆର ଜଳଖିଆ ଚାହିଦା ଏହି ଜିଲାର ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟ ସୃଷ୍ଟି କରିଛି। ଜିଲା ମିଲେଟ୍ ମିଶନର ପ୍ରକଳ୍ପ ସଂଯୋଜକ ତପନ କୁମାର ରଥ କୁହନ୍ତି, ଆଗାମୀ ଦିନରେ ଜିଲାରେ ଚାଷୀମାନଙ୍କୁ ଅଧିକ ମାଣ୍ଡିଆ ଚାଷ କରିବା ପାଇଁ ଉତ୍ସାହିତ କରାଯିବ ।

କେନ୍ଦୁଝରର ମାଣ୍ଡିଆ ଲଡୁ –ଆଦିବାସୀବହୁଳ କେନ୍ଦୁଝର ଜିଲାରେ ଖଣିଜ ପ୍ରତିଷ୍ଠାନ ପାଣ୍ଠିରୁ ମାଣ୍ଡିଆ ଚାଷ ଓ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତି କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଚାଲିଛି। ଜିଲା କୃଷି ଅଧିକାରୀ ମିହିର କୁମାର ସାହୁ କୁହନ୍ତି, ଜିଲାର ପ୍ରାୟ ୧୧ଟି ବ୍ଲକରେ ମାଣ୍ଡିଆ ଚାଷ ଚାଲିଛି। ଚାଷୀମାନଙ୍କ ଦକ୍ଷତା ବୃଦ୍ଧି ପାଇଁ ପ୍ରତ୍ୟେକ ବ୍ଲକରେ ୯ଟି ସ୍ୱେଚ୍ଛାସେବୀ ଅନୁଷ୍ଠାନ ଦ୍ୱାରା ତାଲିମ, ଗୁଣାତ୍ମକ ବିହନ ଯୋଗାଣ କରାଯାଉଛି। ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ଗୋଷ୍ଠୀ ପରିଚାଳିତ ବିହନ କେନ୍ଦ୍ର ଓ ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଭଡା କେନ୍ଦ୍ର ପ୍ରତିଷ୍ଠା କରାଯାଇଛି । ଦେଶର ପ୍ରଥମ ମଡେଲ ଭାବରେ ୨ ଜୁଲାଇ ୨୦୨୦ରୁ ସମସ୍ତ ୩୨୫୭ ଅଙ୍ଗନୱାଡିରେ ୮୭,୦୦୦ ପ୍ରାକ୍ ପ୍ରାଥମିକ ବିଦ୍ୟାଳୟର ଶିଶୁଙ୍କୁ ମାଣ୍ଡିଆ ଲଡୁ ନିର୍ଦ୍ଧାରିତ ଖାଦ୍ୟ ସହିତ ଅତିରିକ୍ତ ଭାବେ ସାପ୍ତାହିକ ୪ଟି ଲେଖାଏ ବଣ୍ଟନ କରାଯାଉଛି । ରାଜ୍ୟର ପ୍ରଥମ ଜିଲା ଭାବରେ ଏଠାକାର ବିଦ୍ୟାଳୟର ୩୩୪ ହଷ୍ଟେଲର ୩୯,୦୦୦ ଅନ୍ତେବାସୀଙ୍କୁ ମାଣ୍ଡିଆ ଲଡୁ ବଣ୍ଟନ କରାଯାଇଛି। ଏହି ମାଣ୍ଡିଆ ଲଡୁ ମିଶ୍ରଣ ୨୧ଟି ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରଥମ ମିଲେଟ୍ କାଫେ କେନ୍ଦୁଝର ଜିଲା ମୁଖ୍ୟାଳୟରେ ପ୍ରତିଷ୍ଠା କରାଯାଇଛି ।

ବିଦେଶରେ ପ୍ରଶଂସା–: ଫ୍ରାନ୍ସର ପ୍ୟାରିସ୍‌ଠାରେ ଆୟୋଜିତ ଅନ୍ତର୍ଜାତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ଉତ୍ପାଦନ ପ୍ରଦର୍ଶନୀ ସିଆଇ–୨୦୨୨ରେ ଓଡ଼ିଶା ମିଲେଟ ମିଶନ ସାମିଲ ହୋଇଥିଲା। ଏହା ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ମାଣ୍ଡିଆ ବିସ୍କୁଟ୍ ଓ ଲଡୁର ଚାହିଦା ରହିଥିଲା। ଘରେ ଘରେ ମିଲେଟକୁ ପରିଚିତ ଓ ଏହି ଚାଷକୁ ପ୍ରୋତ୍ସାହିତ ପାଇଁ ଜାତୀୟ ଖାଦ୍ୟର ପ୍ରଚାର ପ୍ରସାର ଲାଗି ଓଡ଼ିଶା ମିଲେଟ୍ ମିଶନ ପକ୍ଷରୁ ମିଲି ମାସ୍କଟ୍ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା

ମିଲେଟ୍ ବର୍ଷ–: ୨୦୨୧ ମସିହା ମାର୍ଚ୍ଚରେ ରୋମ୍‌ଠାରେ ମିଳିତ ଜାତିସଂଘର ଖାଦ୍ୟ ଓ କୃଷି ସଙ୍ଗଠନ (ଏଫ୍‌ଏଓ)ପକ୍ଷରୁ ୨୦୨୩କୁ ଅନ୍ତର୍ଜାତୀୟ ମିଲେଟ୍ ବର୍ଷ ରୂପେ ପାଳନ କରିବାକୁ ଭାରତ ପ୍ରସ୍ତାବ ଦେଇଥିଲା। ଯାହାକୁ ବିଶ୍ୱର ପ୍ରାୟ ୭୨ଟି ରାଷ୍ଟ୍ର ସମର୍ଥନ ଜଣାଇଥିଲେ।

ସମୟ ବଦଳିବା ସହିତ ଧୀରେ ଧୀରେ ଖାଦ୍ୟ ସାରଣୀରେ ମିଲେଟ୍ ସାମିଲ ହୋଇଛି। ଏବଂ ଏହି ମିଲେଟ୍ ନେଇଛି ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସ୍ଥାନ।

–ବନବିହାରୀ ବେହେରା, ପବନ ପାଣିଗ୍ରାହୀ, ନରେଶ ଚନ୍ଦ୍ର ପଟ୍ଟନାୟକ, ଦୁର୍ଯ୍ୟୋଧନ ପାତ୍ର , ସରୋଜ ମହାନ୍ତ

ଇକୋଫ୍ରେଣ୍ଡଲି ରାଖୀ

ସୁଶାନ୍ତ

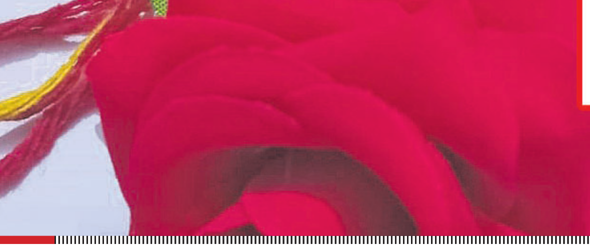
ପରିବେଶ ସଚେତନତା ପ୍ରତି ଲୋକଙ୍କର ବଢୁଥିବା ଆଗ୍ରହ ଯୋଗୁ ଏବେ ଇକୋଫ୍ରେଣ୍ଡଲି ରାଖୀର ବି ଚାହିଦା ବଢୁଛି। ଏହାକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖି ରାଖୀ କାରିଗରମାନେ ବି ଏପରି ରାଖୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ମନ ବଳାଉଛନ୍ତି...

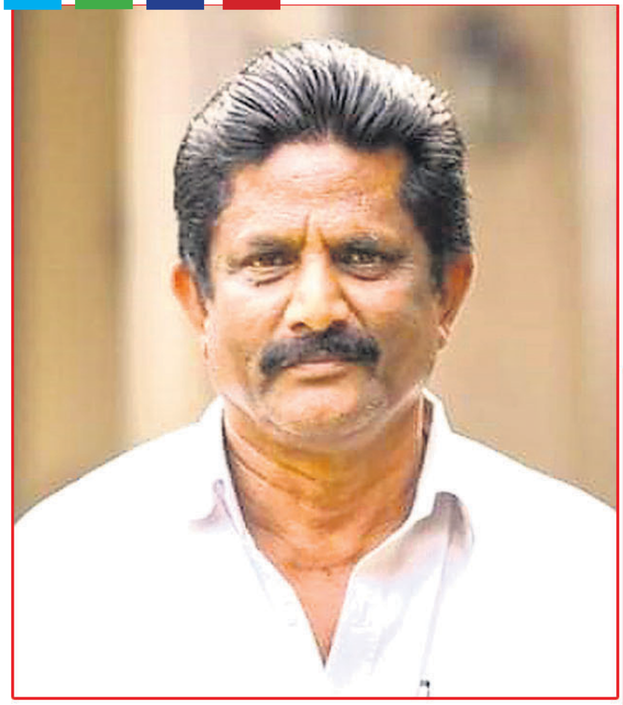
ମନ ଜିଣୁଛି ସ୍ୱଦେଶୀ ରାଖୀ: ସୋଲ, ରଙ୍ଗବେରଙ୍ଗର ଜରିକୁ ବ୍ୟବହାର କରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଥିବା ରାଖୀଗୁଡ଼ିକ ଆଖିକୁ ସିନା ସୁନ୍ଦର ଦେଖାଯାଏ ହେଲେ ଏହା ପରିବେଶ ଅନୁକୂଳ ହୋଇ ନ ଥାଏ। ଖାସ୍ ଏହି କଥାକୁ ନଜରରେ ରଖି ଆଜକୁ ପ୍ରାୟ ୪ ବର୍ଷ ହେବ ପରିବେଶ ଅନୁକୂଳ ରାଖୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ନିଆରା ଉଦାହରଣ ସୃଷ୍ଟି କରିଛନ୍ତି ଭୁବନେଶ୍ୱରର ପୋଖରୀପୁଟରେ ରହୁଥିବା ସାମାଜିକକର୍ମୀ ତଥା ପରିବେଶବିତ୍ ସୁଶାନ୍ତ କୁମାର ସାହୁ। ଏଥିପାଇଁ ମୁଖ୍ୟତଃ ସିଏ ଧଳାଧାନ, କଳାଧାନ, ନାଲିଧାନ, ବାଜରା, ସୂର୍ଯ୍ୟମୁଖୀ ଫୁଲର ମଞ୍ଜି ଆଦି ବିଭିନ୍ନ କିସମର ବିହନ ସହିତ ତୁଳା, କାଠି, କାଗଜ, ନଡ଼ା ଆଦିକୁ ବ୍ୟବହାର କରି ନାନା ରକମର ସ୍ୱଦେଶୀ ରାଖୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଥାନ୍ତି। ତାଙ୍କ ହାତ ତିଆରି ରାଖୀର ବି ବେଶ୍ ଚାହିଦା ରହେ। ଏ ନେଇ ସୁଶାନ୍ତ କୁହନ୍ତି, 'ରାଖୀପୂର୍ଣ୍ଣିମା ଅବସରରେ ବଜାରରେ ଯେଉଁ ରାଖୀସବୁ ବିକ୍ରି ହୁଏ, ସେଥିରୁ ଅଧିକାଂଶ ପରିବେଶ ଅନୁକୂଳ ନୁହେଁ। ତେଣୁ ସ୍ୱଦେଶୀ ଜିନିଷ ବ୍ୟବହାର କରି କିପରି ପରିବେଶ ଅନୁକୂଳ ରାଖୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିହେବ ସେ ନେଇ ଶେଷରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଧାନ, ମଞ୍ଜି ତଥା ମୁଗ, ବିରି ଆଦିକୁ ବ୍ୟବହାର କରି ରାଖୀ ତିଆରି କରିବା ଆରମ୍ଭ କଲି ଆଉ ତାକୁ ଲୋକାଲ୍ ମାର୍କେଟ୍‌ରେ ବିକ୍ରି ପାଇଁ ଦେଲି। ଦେଖିଲି ଏହାର ବେଶ୍ ଚାହିଦା ରହିଲା। ତା'ପରଠୁ ପ୍ରତିବର୍ଷ ମୁଁ ଏହି ଉପାୟରେ ରାଖୀ ତିଆରି କରିଚାଲିଲି। କିନ୍ତୁ ଚଳିତବର୍ଷ ଆଉ କିଛି ଭିନ୍ନ କରିବାକୁ ଚିନ୍ତା କରି ଗଛ ଥିମ୍‌ରେ ରାଖୀ ତିଆରି କରିବାକୁ ଯୋଜନା କଲି। ଗଛ ପ୍ରତି କିପରି ଲୋକମାନଙ୍କର ଭଲପାଇବା ବୃଦ୍ଧି ହେବ ସେ ନେଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କଲି ଗଛ ରାଖୀ। ଏଥିପାଇଁ ପାନମଧୁରୀ, କଳାଜିରା, ଗୋଲମରିଚ, ଶାହିଜିରା, ଜୁଆଣି, କବାବଚିନି, ମେଥି ଇତ୍ୟାଦି ସାମଗ୍ରୀକୁ ବ୍ୟବହାର କଲି। ତା'ସହିତ ଗଛ ରାଖୀକୁ ଆହୁରି ଆକର୍ଷଣୀୟ ରୂପ ଦେବା ପାଇଁ କିଛି କିଛି ସ୍ଥାନରେ ସବୁଜ ମୁଗ, କଳାବିରି, ମାଣ୍ଡିଆ, ମସୁର ଡାଲି ଇତ୍ୟାଦି ସାମଗ୍ରୀକୁ ବି ଅଠାଦେଇ ଲଗାଇଲି। ବର୍ତ୍ତମାନ ଏହି ରାଖୀକୁ ଭୁବନେଶ୍ୱରର ଶୈଳଶ୍ରୀ ବିହାର, ପଟିଆ, ପୋଖରୀପୁଟ ଆଦି ଅଞ୍ଚଳକୁ ବିକ୍ରି ପାଇଁ ପଠାଯାଉଛି। ବଜାରରେ ଅନ୍ୟ ରାଖୀଗୁଡ଼ିକ ୨୦ ଟଙ୍କାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ସର୍ବାଧିକ ପ୍ରାୟ ୧୦୦୦ ଟଙ୍କାରେ ବିକ୍ରି ହେଉଥିବାବେଳେ ମୋ ରାଖୀଗୁଡ଼ିକର ମୂଲ୍ୟ କିନ୍ତୁ ରହିଛି ମାତ୍ର ୨୫ ଟଙ୍କାରୁ ୫୦ ଟଙ୍କା ଭିତରେ। ଲାଭ ପାଇଁ ନୁହେଁ ବରଂ ସ୍ୱଦେଶୀ ଓ ପରିବେଶକୁ ସୁହାଇଲା ଭଳି ସାମଗ୍ରୀକୁ ବ୍ୟବହାର କରି ଏହି ରାଖୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥିବାରୁ ଲୋକେ ବି ଏହାକୁ ବେଶ୍ ପସନ୍ଦ କରୁଛନ୍ତି। ସେଥିପାଇଁ ଏଇ ୨ମାସ ଭିତରେ ପ୍ରାୟ ୨୦୦୦ ରାଖୀ ତିଆରି କରିସାରିଲିଣି। ଆଉ ଏହି କାର୍ଯ୍ୟରେ ମୋତେ ମୋ ଧର୍ମପତ୍ନୀ ଅନସୂୟା, ପୁତ୍ର ଶାନ୍ତନୁ ଏବଂ ଦୃଷ୍ଟିବାଧିତ ଯୁବକ ବାପିନା ନାୟକ ଅନେକ ସହଯୋଗ କରିଛନ୍ତି।'

ରାଖୀ ପ୍ରସ୍ତୁତି ଦେଇଛି ପରିଚୟ: କଟକ ଚାଉଳିଆଗଞ୍ଜର ବିଜୟଲକ୍ଷ୍ମୀ ସ୍ୱାଇଁ। ଜୁଏଲେରି ମେକିଂ ପ୍ରତି ତାଙ୍କର ବହୁତ ସଉକ ଥିଲା। ସେଥିପାଇଁ ଡିସେମ୍ବର ୨୦୨୧ରେ ଅନ୍‌ଲାଇନ୍ ମାଧ୍ୟମରେ ଅହମଦାବାଦ୍‌ରୁ ସେ ଜୁଏଲେରି ମେକିଂ ଉପରେ ଟ୍ରେନିଂ ନେଲେ। ତା'ପରଠୁ ସେ ନିଜେ ଘରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଜୁଏଲେରି ତିଆରି କରିବାକୁ ଲାଗିଲେ। ୨୦୨୨ ରାଖୀ ପୂର୍ଣ୍ଣିମା ଅବସରରେ ସେ ଟ୍ରାଇ କଲର୍ ରାଖୀ ତିଆରି କରିବାକୁ ପ୍ରଥମେ ଚିନ୍ତା କଲେ। ଏ ନେଇ ବିଜୟଲକ୍ଷ୍ମୀ କୁହନ୍ତି, ୨୦୨୨ରେ ରାଖୀ ଅଗଷ୍ଟ ୧୧ରେ ପଡିଥିଲା, ଆଉ ତା'ପରେ ଥିଲା ଅଗଷ୍ଟ ୧୫। ସେଥିପାଇଁ ଟ୍ରାଇ କଲର ଥିମ୍‌ରେ ରାଖୀ ତିଆରି କରିବାକୁ ଯୋଜନା କରି ଇୟର ବଡ୍ସକୁ କାଟି ତା'କୁ ନାରଙ୍ଗୀ, ଧଳା ଓ ସବୁଜ ରଙ୍ଗରେ ରଙ୍ଗେଇ ରାଖୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କଲି। ଆଉ ୧୫୦ ପିସ୍ ରାଖୀ ଲୋକାଲ୍ ମାର୍କେଟ୍‌କୁ ବ୍ରିକି ପାଇଁ ଦେଲି। ମାତ୍ର ୨୫ ଟଙ୍କା ମୂଲ୍ୟ ଥିବାରୁ ଏହି ରାଖୀର ଭଲ ଚାହିଦା ରହିଲା ; ଯାହାକି ମୋତେ ପ୍ରେରଣା ଦେଲା ଚଳିତବର୍ଷ ଆଉ କିଛି ଭିନ୍ନ କରିବାକୁ। ସେଥିପାଇଁ ଏବର୍ଷ ମୁଁ ମହାପ୍ରଭୁ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ଫଟୋ ସହ ଧାନ, ମୁଗ, ବୁଟ ଡାଲି, ମୟୂର ପୁଚ୍ଛ, କଉଡ଼ି, ଷ୍ଟୋନ, ଇୟରବଡ୍ସ ଆଉ ସୂତୁଲିକୁ ବ୍ୟବହାର କରି ବିଭିନ୍ନ ଭେରାଇଟିର ଆକର୍ଷଣୀୟ ରାଖୀ ତିଆରି କରି ମାର୍କେଟକୁ ବିକ୍ରି ପାଇଁ ଦେଇଛି। ତା'ସହିତ ପିଲାମାନଙ୍କୁ ଆକର୍ଷିତ କରିବା ପାଇଁ ଏବର୍ଷ ଚକୋଲେଟ୍ ଥିମ୍‌ର ରାଖୀ ବି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଛି। ମୁଖ୍ୟତଃ ଜେମ୍ସ ଚକୋଲେଟ୍ ଓ ଅମୁଲ୍‌ରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କିଛି ନରମ ଚକୋଲେଟ୍‌କୁ ନେଇ ଏହି ରାଖୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଛି। ଏହାର କିଛି ନମୁନା କଟକ, ଭୁବନେଶ୍ୱର ତଥା ଅନ୍ୟ କିଛି ସ୍ଥାନରେ ଥିବା ରାଖୀ ଦୋକାନକୁ ପଠାଇବା ପରେ ସେମାନେ ଏହାକୁ ପସନ୍ଦ କରିବା ସହ ଅଧିକ ପିସ୍ ଅର୍ଡର କରିଛନ୍ତି। ମୋ ପ୍ରସ୍ତୁତ ରାଖୀଗୁଡ଼ିକ ବର୍ତ୍ତମାନ ୧୦ ଟଙ୍କାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ୧୦୦ ଟଙ୍କା ଭିତରେ ବିକ୍ରି ହେଉଛି। ଜୁଏଲେରି ହେଉ କି ରାଖୀ ଏସବୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ମୁଁ ସ୍ୱାବଲମ୍ବୀ ହୋଇପାରିଥିବାରୁ ମୋତେ ବହୁତ ଖୁସିଲାଗୁଛି। ମୋଠାରୁ ପ୍ରେରଣା ପାଇ ଏବେ ଆଉ ୪ ଜଣ ମହିଳା ବି ଆସି ମୋ ପାଖରେ ଟ୍ରେନିଂ ନେଉଛନ୍ତି ଏବଂ ମୋତେ ଏହି କାମରେ ସାହାଯ୍ୟ ବି କରୁଛନ୍ତି।

-ଅସ୍ମିତା

ବିଜୟଲକ୍ଷ୍ମୀ





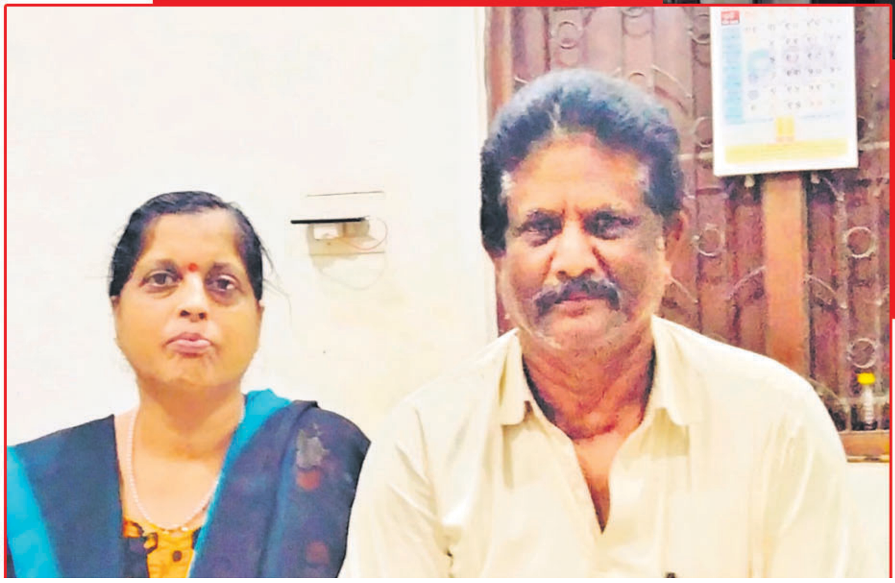
ଦର୍ଶକଙ୍କ ଭଲ ପାଇବା ଦେଇଛି ଆତ୍ମସନ୍ତୋଷ

ସ୍କୁଲର ଛୁଟିଦିନମାନଙ୍କରେ ସେ ସାଙ୍ଗ ମେଳରେ ସିନେମା ଦେଖିବାକୁ ଯାଉଥିଲେ। ସେଦିନର ସିନେମା ଦେଖିବାର ନିଶା ଆଜି ତାଙ୍କୁ ଦେଇଛି ନିଆରା ପରିଚୟ। ଦୁଇ ଦଶନ୍ଧିରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ସମୟ ମଧ୍ୟରେ ଲଗାତର ସେ ଦୂରଦର୍ଶନ ସହ ଜଡ଼ିତ। ଏ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସେ ପ୍ରାୟ ୨୦ଟି ଧାରାବାହିକ ପ୍ରଯୋଜନା କରିସାରିଛନ୍ତି। ଏହାସହ ରାଜ୍ୟ ସହ ଜାତୀୟ ଓ ଅନ୍ତର୍ଜାତୀୟ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଫେଷ୍ଟିଭାଲରେ ତାଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରଯୋଜିତ ଡକ୍ୟୁମେଣ୍ଟାରି ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ସ୍ଥାନ ପାଇ ପୁରସ୍କୃତ ହୋଇଛି। ଏହାଛଡ଼ା ଏହି ବହୁମୁଖୀ ପ୍ରତିଭା ରାଜ୍ୟ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଓ ଟେଲି ପୁରସ୍କାର ସମେତ ବିଭିନ୍ନ ଅନୁଷ୍ଠାନ ତରଫରୁ ବହୁ ପୁରସ୍କାର ଓ ସମ୍ମାନରେ ସମ୍ମାନିତ ହୋଇଛନ୍ତି। ସେ ହେଲେ **ପ୍ରସନ୍ନ ପୃଷ୍ଟି** । ଜନ୍ମ ୨୪।୮।୧୯୫୭ମସିହାରେ। ପିତା ବିନୋଦ ବିହାରୀ ପୃଷ୍ଟି । ମାତା ପଙ୍କଜିନୀ ଦେଈ। ଘର ନୟାଗଡ଼ ଜିଲାର ଜଗନ୍ନାଥ ପ୍ରସାଦରେ। ସେ କୁହନ୍ତି, ମୋର ପିଲାଦିନ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ କଟିଥିଲା। ମୋ ବାପା ସରକାରଙ୍କ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ବିଭାଗରେ ଏଷ୍ଟାବ୍ଲିଶମେଣ୍ଟ ଅଫିସର ଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଥିବାରୁ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ରହୁଥିଲୁ। ଏଥିପାଇଁ ୟୁନିଟ-୨ ସ୍କୁଲରେ ମୋର ପାଠପଢ଼ା ହୋଇଥିଲା।

ତେବେ ପାଠପଢା ଛଡ଼ା ସ୍କୁଲ ବୟସରୁ ସିନେମା ଓ ଧାରାବାହିକ ଦେଖିବାରେ ବେଶି ରୁଚି ରହିଥିଲା। ମୁଁ ମୋ ସାଙ୍ଗମାନଙ୍କୁ ସବୁବେଳେ ସିନେମା କଥା କୁହେ। କିନ୍ତୁ ମୋର ଜଣେ ସାଙ୍ଗ ଉଲ୍ଟା ମତେ ସବୁବେଳେ ବ୍ୟବସାୟ କେମିତି କରିହେବ ସେକଥା କହୁଥିଲା। ହେଲେ ମୋ ମୁଣ୍ଡରେ ସେସବୁ ପଶୁ ନ ଥିଲା। କିପରି ସିନେମା ଓ ଧାରାବାହିକ କରିପାରିବି ସେ କଥା ଚିନ୍ତା କରୁଥାଏ। ଆମର ବିଜ୍ଞାନ ଶିକ୍ଷକ ଯୋଗେଶ୍ୱର ସୁବୁଦ୍ଧି ସାର୍ ଏବଂ ମୋର ଜଣେ ସାଙ୍ଗ ମିଶି ଯେତେବେଳେ ଯେଉଁ ନୂଆ ସିନେମା ରବି ଟକିଜ୍ ଓ କଳ୍ପନା ସିନେମା ହଲ୍‌ରେ ପଡୁଥିଲା ତାକୁ ଦେଖିବାକୁ ଯାଉଥିଲୁ। ସମୟକ୍ରମେ ଦେବରାଜ ଓ ମୁଁ ମିଶି ପ୍ରଥମେ 'ଅଗ୍ନି ସଙ୍କେତ' ନାମକ ଏକ ଓଡ଼ିଆ ସିନେମା ପ୍ରଯୋଜନା କରିଥିଲୁ।

ଏଥିରେ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଭାବେ ପ୍ରଣବ ଦାସ ରହିଥିଲେ। ଏହି ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରଟି ୧୯୯୨ରେ ରାଜ୍ୟରେ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ପୁରସ୍କାର ପାଇଥିଲା। ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟରେ ନିଜେ କିପରି ସିନେମା ଓ ଧାରାବାହିକ ପ୍ରଯୋଜନା କରିପାରିବି ସେଥିପାଇଁ ଚିନ୍ତା କଲି। ଆଉ ଆଦିବାସୀଙ୍କ ଉପରେ ନିର୍ମିତ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର 'ଅରଣ୍ୟରୋଦନ'ର ପ୍ରଯୋଜକ ହେଲି। ଉକ୍ତ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରର କାହାଣୀ ସୁସାହିତ୍ୟିକ ସାତକଡ଼ି ହୋତାଙ୍କ ଉପନ୍ୟାସ 'ଅଶାନ୍ତ ଅରଣ୍ୟ' ଉପରେ ପର୍ଯ୍ୟବସିତ ଥିଲା। ଏହାର ନିର୍ଦ୍ଦେଶନା ବିପ୍ଳବ ରାୟ ଚୌଧୁରୀ ଦେଇଥିବାବେଳେ ସଂଳାପକାର ଥିଲେ ବିଜୟ ମିଶ୍ର ଏବଂ ସଙ୍ଗିତ ନିର୍ଦ୍ଦେଶନା ଦେଇଥିଲେ ଶାନ୍ତନୁ ମହାପାତ୍ର। ୧୯୯୩ରେ ଏହି ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଜାତୀୟ ପୁରସ୍କାର ପାଇଥିଲା। ମୁମ୍ବାଇଠାରେ ଆୟୋଜିତ ଅନ୍ତର୍ଜାତୀୟ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଉତ୍ସବ(ଭାରତୀୟ ପାନାରୋମା)ରେ ବି ଏହା ପ୍ରଦର୍ଶିତ ହୋଇଥିଲା। ଏହାପରେ ୧୯୯୯ ମସିହାରେ ଦୂରଦର୍ଶନ ଭୁବନେଶ୍ୱର କେନ୍ଦ୍ରରେ ମୋର ପ୍ରଥମ ଧାରାବାହିକ ବାଃ..ବାଃରେ କେପିଟାଲ ପ୍ରସାରିତ ହୋଇଥିଲା, ଯାହାକି ସେତେବେଳେ ଉଚ୍ଚ ପ୍ରଶଂସିତ ହୋଇଥିଲା। ୧୯୯୯ରୁ ୨୦୧୯ ମସିହା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦୂରଦର୍ଶନରେ ମୁଁ ୨୦ଟି ଧାରାବାହିକର ପ୍ରଯୋଜନା କରିଛି। ଯଥା- ଅପରାଜିତା, ମହକ, ବୋଉ, ସଞ୍ଜସକାଳ, ମିଷ୍ଟର ରାଜୁ ଫୋର ଟୋଣ୍ଟି ଡଟ୍‌କମ୍, ଗୌରବ, ନିରବ ଆକାଶ, ଝିମିଟି ଖେଳ, କଞ୍ଜୁସ ମକ୍ଷିଚୁସ୍, ମଙ୍ଗୁ ଚଙ୍ଗୁ, କିଏ, ହାପିହୋମ ଡଟ୍‌କମ୍, କଳିକା, କସ୍ତୁରୀ, ଯମ ହାରିଗଲେ ମର୍ତ୍ତ୍ୟପୁରରେ ଆଦି। ସେଥିମଧ୍ୟରୁ ୨୦୧୯ ମସିହାରେ ପ୍ରସାରିତ 'କସ୍ତୁରୀ' ଧାରାବାହିକ ପାଇଁ ମୁଁ ଶ୍ରେଷ୍ଠ କାହାଣୀକାରଭାବେ ରାଜ୍ୟ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଟେଲି ପୁରସ୍କାର ପାଇଲି। ଏତଦ୍‌ବ୍ୟତୀତ ପୂର୍ବରୁ ବାଣୀଚିତ୍ର, ଶୋ'ଟାଇମ୍, ସାରଳା ଆର୍ଟ ଏକାଡେମି, ମହାବୀର ଟେଲିପ୍ରଡକ୍ସନ ସମେତ ଶତାଧିକ ଅନୁଷ୍ଠାନରୁ ସମ୍ମାନ ଓ ପୁରସ୍କାର ବି ପାଇଛି। ଏସବୁବାଦ୍ ଏକ ହିନ୍ଦୀ ସିନେମା 'ଦି ଆର୍ଟ ଅଫ୍ ଲାଇଫ' ଯାହା ବାଲୁକା କଳା ଉପରେ ଆଧାରିତ ଥିଲା ତାର ପ୍ରଯୋଜକ ବି ହୋଇଥିଲି। ଉକ୍ତ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରର ସମୟ ଅବଧି ପ୍ରାୟ ୪୩ ମିନିଟ ଥିଲା। ଏହି ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରଟି ୱାର୍ଲ୍ଡ ଫିଲ୍ମ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ, ଗୋଲ୍‌ଡେନ୍ ପିକକ୍ ଅନ୍ତର୍ଜାତୀୟ ଫିଲ୍ମ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ ସହ ଆହୁରି ୮ଟି ଅନ୍ତର୍ଜାତୀୟ ଫିଲ୍ମ ଫେଷ୍ଟିଭାଲରେ ପ୍ରଦର୍ଶିତ ହୋଇ ପୁରସ୍କୃତ ହେଲା। ବର୍ତ୍ତମାନ ମୁଁ ରାଜ୍ୟ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ବିଭାଗ, କୃଷି ବିଭାଗ, ରୁରାଲ ୱାର୍କ ଡିପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ଏବଂ ଟ୍ରାଇବାଲ ଉନ୍ନୟନ ସଂସ୍ଥା ପାଇଁ କେତୋଟି ଡକ୍ୟୁମେଣ୍ଟାରୀ ଫିଲ୍ମର ପ୍ରଯୋଜନା କରୁଛି। ଦୂରଦର୍ଶନରେ ଧାରାବାହିକ ପ୍ରଯୋଜନାକରି ଏକାଧିକ ନୂତନ କଳାକାରଙ୍କୁ ଲୋକଲୋଚନକୁ ଆଣିଥିବାରୁ ମୋତେ ଆତ୍ମସନ୍ତୋଷ ମିଳୁଛି। ଦର୍ଶକଙ୍କର ଭଲପାଇବା ମୋତେ ପରିଚୟ ଦେଇଛି।

-ବନବିହାରୀ



ମିଡିଲ କ୍ଲାସ୍ ବାପା

-ସତ୍ୟନାରାୟଣ ପ୍ରଧାନ

ପୁଅ ନିଜକୁ ଧିକ୍କାର କରୁଥିଲା ସେ ଏଭଳି ଅଭାବୀ ପରିବାରରେ ଜନ୍ମଗ୍ରହଣ କରିଛି ବୋଲି ; ଯାହାର ଖୁସି କହିଲେ କେବଳ ଦୁଇ ଓଳି ଖାଇବା ପାଇଁ ଭାତ ଆଉ ପାଣିଆ ଡାଲି ।

ସେ ଦିନେ ରାଗି କରି ଘରୁ କାହାକୁ କିଛି ନ କହି ଅଳ୍ପ ଦୂରରେ ଥିବା ଷ୍ଟେସନକୁ ଚାଲି ଯାଇ ଟ୍ରେନରେ ବସି ପଡ଼ିଲା । ମନରେ ଘରୁ ଚାଲି ଆସି ଜୀବନକୁ ଶାନ୍ତିରେ ଜୀବନଯାପନ କରିବା ବ୍ୟତୀତ ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଦୁଃଖ ନାହିଁ ବୋଲି ଭାବୁଥିଲା । ଝରକା ପାଖ ସିଟ୍‌ରେ ବସି ଥିବାରୁ ବାହାରେ ଯିବା ଆସିବା କରୁଥିବା ଲୋକମାନଙ୍କୁ ଆରାମରେ ବସି ଦେଖି ପାରୁଥିଲା ।

ଟ୍ରେନ ସମୟ ଅନୁସାରେ ନିଜ ଗନ୍ତବ୍ୟ ପଥରେ ଅଗ୍ରସର ହେଉଥିଲା । କିଛି ସମୟ ବିତି ଯିବା ପରେ ଟ୍ରେନଟିର ଆସନ୍ତା ଷ୍ଟେସନରେ ଅଟକିବା ପାଇଁ ବେଗ କମି ଯାଉଥିଲା । ଆରପାଖ ରେଳ ଧାରଣା ଦେଇ ଅନ୍ୟ ଟ୍ରେନଟିଏ ବୁଲାଣି ପଡ଼ିବାରୁ ଧୀରେ କରି ଯାଉଥିଲା ।

ସେଇ ଟ୍ରେନରେ କବାଟ ପାଖକୁ ଲାଗି ଠିଆ ହୋଇଥିବା ବୁଲା ବିକାଳିଟିଏ କାନ୍ଧରେ ବିକ୍ରି କରିବା ଜିନିଷ ରଖି ଓହ୍ଲାଇବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରି ଶେଷରେ ସଫଳ ହୋଇଥିଲା । ଲୋକଟିର ବିପଦପୂର୍ଣ୍ଣ ଓହ୍ଲାଇବା ଦେଖି ସେ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହୋଇ ଯାଇଥିଲା । ବୁଲା ବିକାଳି ଜଣଙ୍କୁ କିଏ ବୋଲି ଜାଣିବାକୁ ଇଚ୍ଛା କଲାବେଳେ ଜିନିଷ କାନ୍ଧରୁ କାଢି ତଳେ ରଖି ବିଶ୍ରାମ କରିବାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିବା ଲୋକଟିକୁ ସେ ନିଜ ବାପା ବୋଲି ଜାଣି ପାରିଥିଲା ।

ଜୀବନରେ ସେ ପିଲାମାନଙ୍କ ପାଇଁ କେତେ କଷ୍ଟ ଯନ୍ତ୍ରଣା ସହି ତଥାପି ସବୁବେଳେ ହସିବାର ଅଭିନୟ କରିବାକୁ ବାଛି ନେଇଥାନ୍ତି ତାହା ଜାଣି ପାରିଥିଲା । ମୃତ୍ୟୁ ଭଳି ଗୋଟେ ହୃଦୟ ବିଦାରକ କରୁଣ ଦୃଶ୍ୟ ମନରେ ଅଚାନକ ଶିହରଣ ଖେଳାଇ ଦେଉଥିବା ଅନୁଭବ ସହିତ ସତେ ଯେମିତି ଦେହସୁହା ପାଲଟି ଯାଇଥିଲା ।

ନିଜର କୋହକୁ ସମ୍ଭାଳି ନ ପାରି ଆଗକୁ ଯିବା ପରିବର୍ତ୍ତେ ସେଠାରୁ ଫେରି ଘରକୁ ଚାଲି ଆସୁଥିଲା । ବାଟରେ ଚାଲି ଚାଲି ଘରକୁ ଫେରୁଥିଲା ବେଳେ ସେ ନିଜକୁ ଆଉ ଆଗ ଭଳି ଦୁଃଖ ନ କରି ଜଣେ ମିଡିଲ କ୍ଲାସ୍ ବାପାର ପୁଅ ହୋଇ ଜନ୍ମ ହୋଇଥିବାରୁ ବେଶ୍ ଗର୍ବ ଅନୁଭବ କରୁଥିଲା ।

-ଅଣ୍ଡିଆ, ଜେନାପୁର, ଯାଜପୁର ମୋ: ୯୧୭୮୩୧୩୬୪

ଡାକ

-ତପନ କୁମାର ପଣ୍ଡା

ଆଜି ସୂର୍ଯ୍ୟୋଦୟ ବେଳକୁ ବଦଳି
ସାରିଛି ପୃଥିବୀ,
ସବୁ ବୃନ୍ତରେ ଫୁଟିଛି ଫୁଲ,
ଆଜି ସବୁ ଭ୍ରମରର ନାମ ପ୍ରେମିକ ।

ଲହୁଲୁହାଣ ମୋର ପୁରୁଣା
ଦେହଗଛରେ
ମେଲଣ ଲାଗିଛି ଗୋଟେ ଅଦ୍ଭୁତ
ରତୁର.....
ଗୀତ ଗାଉଥିବା ପକ୍ଷୀମାନେ
ଠିକଣା ପାଇ ଉଡି ଆସିଛନ୍ତି ଦୂରରୁ,
କଅଁଳିଆ ସାଗୁଆ ରଙ୍ଗର
ଜ୍ୟୋସ୍ନାରେ ଭିଜିଛି ଗତରାତି,
ମତେ ମହମହ ବାସୁଛି ପୃଥିବୀ ।

କେହି ଅନ୍ୟମନସ୍କ କରନା,
ଚହଲେଇ ଦିଅନା ହୃଦୟ ହ୍ରଦରେ
ପତ୍ର କି ପଥର ପକେଇ ମୋର
ଏକାଗ୍ରତା,
ଏ ବିହ୍ୱଳ ବେଳାରେ ଦେଖ
ଯୋଗୀ ଭଳି ଆବେଶରେ ନାଚୁଛି
ପୃଥିବୀ ।

-ପୁନେ
ମୋ: ୭୦୮୨୪୬୪୮୦୦

ଯା, ଉଡ଼ିଯା, ଚତୁର କାଉରେ..

-ସୁବ୍ରତ କୁମାର ସେନାପତି

ଯା.. ଉଡ଼ିଯା...
ଚତୁର କାଉରେ
ବେଗିବେଗି ଖୋଜି ନେ ତୋ ପାଇଁ
ଆଉ ଏକ ଆକାଶ ।
ତୋ ଠୁଁ କାହିଁ କେତେ ଗୁଣାରେ
ଚାଲାକ ଏମାନେ,
ପାଣି ମୁନ୍ଦେ ପିଇବୁ ବୋଲି
ଗୋଡ଼ି ଖୋଜିଲା ବେଳକୁ
ଏମାନେ ଭାଙ୍ଗି ଦେଇଥିବେ ମାଠିଆ
ରାତାରାତି ହରଣଚାଳ କରିନେଇଥିବେ
ତୋ ଭାଗର ମାଟି ଆଉ ଗୋଡ଼ି ।

ତୁ ରାବିବା ଆଗରୁ
ତୋ ଦେହରେ ଧଳାରଙ୍ଗର ବାର୍ଣ୍ଣିସ ଢାଳି
ତୋତେ ଘୋଷଣା କରିବେ
ତୁ କକ୍ଷଚ୍ୟୁତ,ବର୍ଣ୍ଣଶଙ୍କର
ଆଉ ସେତେବେଳେ ତୋର ଏ ସ୍ୱର ବି
ତିକ୍ତ ଲାଗିବ ସେ ଗଛକୁ
ଯେଉଁଠୁ ଖସି ପଡୁଥିବ
ତୋ ସ୍ୱପ୍ନର ନୀଡ଼ ସବୁ ।

ତୋ ଚଞ୍ଚୁକା ଠୁଁ
ଆହୁରି ତୀଖ
ସେମାନଙ୍କ ଅଦୃଶ୍ୟ ଚଞ୍ଚୁକା
ଯେଉଁଠି ଲାଖିଥାଏ
ତୀକ୍ଷ୍ଣ କଣ୍ଟକର ବୀଜ
ସେ ବୀଜ ଭିତରେ
ଲୁପ୍ତ ହୋଇଯାଏ
ଜୀବନର ସବୁତକ ଆଧାର ।

-ଓୟୁଏଟି, ଭୁବନେଶ୍ୱର,
ମୋ: ୭୯୭୮୧୬୮୧୯୩

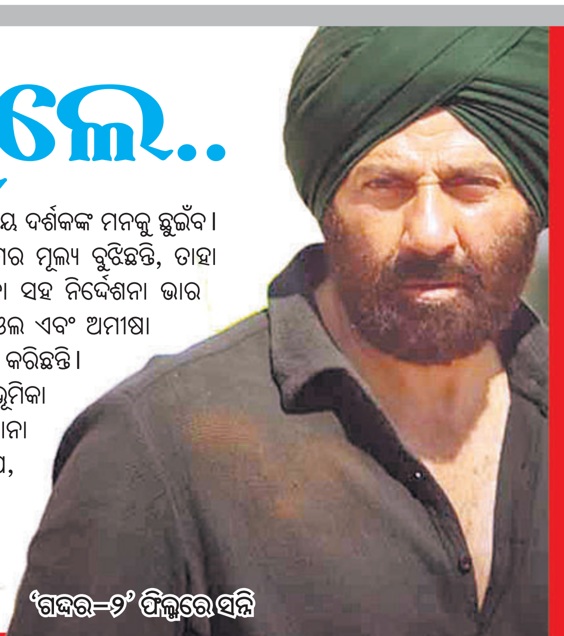
ମ୍ୟୁଜିକ ଭିଡିଓରୁ ଏଣ୍ଟ୍ରି

ତେଲୁଗୁ, ତାମିଲ ସିନେମା ଜଗତରେ ତମନ୍ନା ଭାଟିଆ କେତେ ଲୋକପ୍ରିୟ ତାହା କହିବା ଅନାବଶ୍ୟକ। ତା' ସହ ବଲିଉଡ୍ ଫିଲ୍ମରେ ମଧ୍ୟ ସେ ଅଭିନୟ କରିସାରିଛନ୍ତି। ହେଲେ ତାଙ୍କୁ ପ୍ରଥମ ସଫଳତା କେଉଁଠୁ ମିଳିଥିଲା ଜାଣନ୍ତି ? ଏକ ମ୍ୟୁଜିକ ଭିଡିଓରୁ। ୨୦୦୫ ମସିହା କଥା। ସେତେବେଳେ ସେ ଅଭିନୟ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଏଣ୍ଟ୍ରି କରିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା ଜାରି ରଖିଥାଆନ୍ତି। ସେତିକି ବେଳେ ଅଭିଜିତ ସାୱନ୍ତ ତାଙ୍କୁ 'ଆପ୍‌କା ଅଭିଜିତ'ର 'ଲାଫଜୋନ୍ ମେଁ'ରେ ଅଭିନୟ କରିବାକୁ ଅଫର ଦେଇଥିଲେ। ସତରେ ଯେମିତି ସଫଳତା ତାଙ୍କୁ ସେଠାରେ ଅପେକ୍ଷା କରିଥିଲା। ଏହି ଗୀତଟି ସେ ସମୟରେ ବେଶ୍ ଦର୍ଶକାଦୃତ ହୋଇଥିଲା। ଏ ନେଇ ତମନ୍ନା କହନ୍ତି, 'ଯେତେବେଳେ ମୋତେ ଏହି ଭିଡିଓ ଆଲବମ୍ ଅଫର ମିଳିଲା ସେତେବେଳେ ମୁଁ ରାଜି ହୋଇଥିଲି। ହେଲେ ଏହା ଯେ ମୋ ଭାଗ୍ୟ ଖୋଲିଦେବ ତାହା କେବେ କଳ୍ପନା କରି ନ ଥିଲି। ଏହା ହିଟ୍ ହେବା ପରେ ମୋତେ ସେହି ବର୍ଷ ତେଲୁଗୁ ଫିଲ୍ମ 'ଶ୍ରୀ'ରେ ଡେବ୍ୟୁ କରିବାର ସୁଯୋଗ ମିଳିଥିଲା। ଠିକ୍ ତା' ପରବର୍ଷ ତାମିଲ ଫିଲ୍ମ 'କେଡି'ରେ ମଧ୍ୟ ପ୍ରଥମ ଥର ପାଇଁ ଅଭିନୟ କରିବାର ସୁଯୋଗ ମିଳିଥିଲା। ତେଣୁ ଅଭିଜିତଙ୍କର ସେହି ମ୍ୟୁଜିକ ଭିଡିଓ ଯୋଗୁଁ ହିଁ ମୁଁ ଆକ୍ଟିଂ ଦୁନିଆରେ ଏଣ୍ଟ୍ରି କରିଥିଲି।'

ତମନ୍ନା

ସନି ଯାହା ଭାବୁଥିଲେ..

ନିକଟରେ ଦେଶାତ୍ମବୋଧକ ସିନେମା 'ଗଦର-୨' ରିଲିଜ ହୋଇ ସଫଳତା ସାଉଁଟି ଚାଲିଛି। ପ୍ରଥମ ୧୦ ଦିନରେ ଫିଲ୍ମଟି ୫୦୦ କୋଟି ଆୟ କରିସାରିଲାଣି। ଯେତେବେଳେ ଏହି ଫିଲ୍ମ ବିଷୟରେ ଆଲୋଚନା ହେଲା ଏବଂ ସନି ଦେଓଲ ଏହାର ଲିଡ୍ ରୋଲ୍‌ରେ ଆକ୍ଟିଂ କରିବେ ବୋଲି ଫାଇନାଲ ହେଲା, ସେତେବେଳେ ସେ ଗୋଟିଏ କଥା କହିଥିଲେ। ସେ କହିଥିଲେ ଯେ, ଯଦି କାହାଣୀକୁ ସଠିକ୍ ଭାବରେ ପ୍ରେଜେଣ୍ଟ କରାଯାଏ, ତେବେ ଫିଲ୍ମଟି ନିଶ୍ଚୟ ହିଟ୍ ହେବ। ଶେଷରେ ତାଙ୍କର ଆକଳନ ସତ ବୋଲି ପ୍ରମାଣିତ ହେଲା। ଏ ନେଇ ସନି କହନ୍ତି, 'ଏହାର ପ୍ରାରମ୍ଭିକ କାମ ଚାଲୁଥିବା ବେଳେ ମୁଁ ପୂର୍ବାନୁମାନ କରିଥିଲି ଯେ ଫିଲ୍ମଟି ନିଶ୍ଚୟ ଦର୍ଶକଙ୍କ ମନକୁ ଛୁଇଁବ। ଯାହାହେଉ ସେମାନେ ଆମ ପରିଶ୍ରମର ମୂଲ୍ୟ ବୁଝିଛନ୍ତି, ତାହା ବଡ କଥା।' ଏହି ଫିଲ୍ମର ପ୍ରଯୋଜନା ସହ ନିର୍ଦ୍ଦେଶନା ଭାର ତୁଲାଇଛନ୍ତି ଅନୀଲ ଶର୍ମା। ସନି ଦେଓଲ ଏବଂ ଅମୀଷା ପଟେଲ ମୁଖ୍ୟ ଭୂମିକାରେ ଅଭିନୟ କରିଛନ୍ତି। ଏହାର ବ୍ୟାକ୍‌ଗ୍ରାଉଣ୍ଡ ନାରେଟର୍ ଭୂମିକା ତୁଲାଇଛନ୍ତି ବିଶିଷ୍ଟ ଅଭିନେତା ନାନା ପାଟେକର। ସୂଚନାଯୋଗ୍ୟ ଯେ, ୨୦୦୧ରେ ଗଦ୍ଦର-୨ର ପ୍ରଥମ ଭାଗ ତଥା ଅନୀଲ ଶର୍ମାଙ୍କ 'ଗଦ୍ଦର' (ସନି ଦେଓଲ, ଅମୀଷା ପଟେଲ) ମଧ୍ୟ ହିଟ୍ ସାବ୍ୟସ୍ତ ହୋଇଥିଲା।


'ଗଦ୍ଦର-୨' ଫିଲ୍ମରେ ସନି

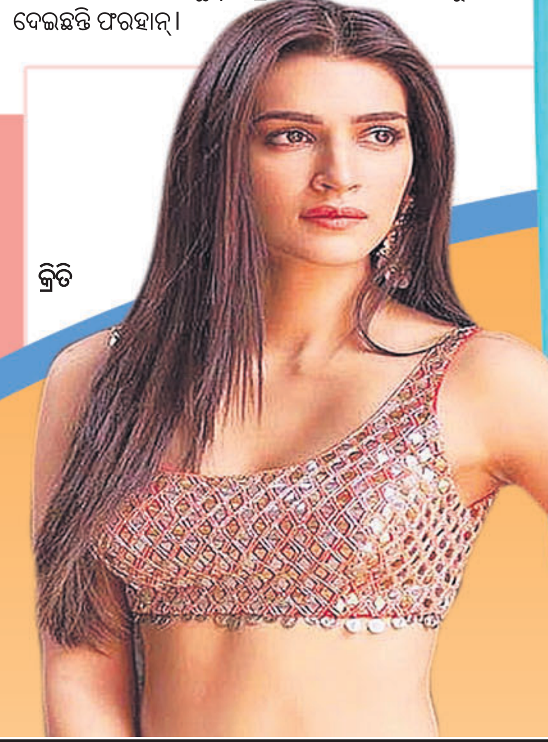
ଟିଙ୍ଗା ଟେରୁ

ୱେବ୍ ଦୁନିଆରେ କିଛି ନୂଆ ଚିନ୍ତାଧାରା ସହ ନିର୍ମାଣ କରାଯାଇଛି ଏକ ଭିନ୍ନ ଧରଣର ଓଡ଼ିଆ ୱେବ୍ ସିରିଜ୍। ଏହାର ଟାଇଟଲ ରହିଛି 'ଟିଙ୍ଗା ଟେରୁ'। ଅର୍ଣ୍ଣବ ପ୍ରଡ଼କସନ୍ସ ବ୍ୟାନରରେ ଏହାର ପ୍ରଯୋଜନା କରିଛନ୍ତି ଅଶୋକ ଦାସ। ଏହାର ପରିକଳ୍ପନା ଏବଂ ଡିଜାଇନ କରିଛନ୍ତି ଓଲିଉଡ୍‌ର ହାସ୍ୟାଭିନେତା ପପୁ ପମ୍‌ପମ୍। ଖାସ୍ କଥା ହେଲା, କଳାଧଳା ଫର୍ମାଟରେ ତଥା ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ କମେଡିରେ ଭରପୂର ଏହି ୱେବ୍ ସିରିଜ୍‌ର ପ୍ରସାରଣ କରାଯିବ। ଦୁଇ ଜଣ ଭିନ୍ନ ଚେହେରାର କଳାକାରଙ୍କୁ ନେଇ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଧ୍ୟାୟରେ ନୂଆ ନୂଆ ହାସ୍ୟରସର ତଡକା ଦର୍ଶକ ଏଥିରୁ ପାଇପାରିବେ, ଯାହା ସାତରୁ ସତୁରି ବର୍ଷ ବୟସର ଲୋକଙ୍କୁ ଭଲ ଲାଗିବ। ପରବର୍ତ୍ତୀ ମାସରେ ସୁପରମ୍ୟାନ୍‌ଭିତ୍ତିକ ଏକ ୱେବ ସିରିଜ୍ ଆରମ୍ଭ ହେବ ଯାହାର ନାଁ ରଖାଯାଇଛି 'ଓଡି ମ୍ୟାନ'। ଏ ନେଇ ଅଶୋକ କହନ୍ତି, 'ଦୁଇଟି ଯାକ ନୂଆ ଚିନ୍ତାଧାରାର କଥା ଏବଂ କମେଡିର ଗୋଟିଏ ନୂଆ ଦିଗ ଦେଖାଇବ। ଏହି ୱେବ୍ ସିରିଜଦ୍ୱୟରେ ଆମ ମାଟିର ବାସ୍ନା ରହିଛି। 'ଓଡି ମ୍ୟାନ୍ ଏବଂ 'ଟିଙ୍ଗା ଟେରୁ'ର ଲାଇନ୍ ପ୍ରଡ୍ୟୁସର ଦାୟିତ୍ୱରେ ଅଛନ୍ତି ମନୋଜ କୁମାର ସ୍ୱାଇଁ। ନିର୍ଦ୍ଦେଶନା ଦେଉଛନ୍ତି ଆଶିଷ କେ. ଆର। ଏହାର ପ୍ରଚାର ପ୍ରସାର ଦାୟିତ୍ୱରେ ଅଛନ୍ତି ମିଡ଼ିଆ ପ୍ଲାନର ମୁଖ୍ୟ ପ୍ରଣୟ ଜେଠୀ।

'ଟିଙ୍ଗା ଟେରୁ' ୱେବ୍ ସିରିଜ୍‌ର ଏକ ଦୃଶ୍ୟ

ଦୋଛକିରେ କ୍ରିତି

କ୍ରିତି ସାନନ୍ ଏବେ ଦୋଛକିରେ ପଡିଯାଇଛନ୍ତି। ଯଦିଓ ତାଙ୍କୁ ପ୍ରଯୋଜନା ସଂସ୍ଥା ପକ୍ଷରୁ କୌଣସି ଅନ୍ତିମ ସୂଚନା ଦିଆଯାଇନାହିଁ, ହେଲେ ସେ ଶୁଣିବାକୁ ପାଉଛନ୍ତି ଯେ 'ଡନ୍ ୩'ରେ ସେ ନାୟିକା ସାଜିବେ। ଯେତେବେଳେ ଏ କଥା ସେ ଶୁଣିବାକୁ ପାଇଲେ ଖୁସିରେ ଉଚ୍ଛୁଳି ଉଠିଥିଲେ। ହେଲେ ଏ ବିଷୟରେ ସତ୍ୟତା ଜାଣିବାକୁ ଶେଷକୁ ତାଙ୍କୁ ଫରହାନ ଅଖତରଙ୍କୁ ଭେଟିବାକୁ ପଡିଥିଲା। ହେଲେ କଥାଟି ଏବେ ମଧ୍ୟ ତ୍ରିଶଙ୍କୁ ଅବସ୍ଥାରେ ରହିଛି। ଏ ନେଇ କ୍ରିତି କହନ୍ତି, 'ବର୍ତ୍ତମାନ ମୋ ହାତରେ ଡେଟ୍ ନାହିଁ। କାରଣ ମୋର ଏବେ 'ଦୋ ପତି'ର ଶୁଟିଂ ଚାଲୁ ରହିଛି। ଏଥିରେ ମୁଁ ପ୍ରଯୋଜକ ବି ଅଛି। ସେପଟେ ଆଉ ଏକ ଅନଟାଇଟଲଡ ଫିଲ୍ମର ଶୁଟିଂ ଖୁବ୍ ଶୀଘ୍ର ଆରମ୍ଭ ହୋଇଯିବ। ଅନ୍ୟପକ୍ଷେ ଶୁଣିବାକୁ ପାଉଛି ଯେ 'ଡନ୍ ୩'ରେ ମୋତେ କୁଆଡେ କାଷ୍ଟିଂରେ ନିଆଯାଇଛି। ହେଲେ ଫରହାନ୍ ମୋତେ ଯାହା ସୂଚନା ଦେଲେ ସେଥିରୁ ଜାଣିବାକୁ ପାଇଲି ଯେ, ଏବେ ସେ ନେଇ କିଛି ଅନ୍ତିମ ନିଷ୍ପତ୍ତି ନିଆଯାଇନାହିଁ। ତେଣୁ କଥାଟି କେବଳ ଆଲୋଚନା ସ୍ତରରେ ରହିଛି। ଅବଶ୍ୟ ଏହି ଅଫର୍ ମୋତେ ମିଳିବ ଅବା ହାତରୁ ଖସିଯିବ ତାହା ତ ଅଲଗା କଥା-ତେଣୁ ମୁଁ 'ଡନ୍ ୩'କୁ ନେଇ ଟେନସନ ନେବାକୁ ଚାହେଁନା।' ଏହାର ନାୟକ ଭୂମିକା ଲାଗି ରଣବୀର ସିଂଙ୍କୁ ସାଇନ୍ କରାଯାଇଛି। ପ୍ରଥମେ ଏହି ଫିଲ୍ମ ପାଇଁ କିଆରା ଆଡୱାନୀଙ୍କୁ ଅଫର ଦିଆଯାଇଥିଲା। କିନ୍ତୁ ପରେ ତାଙ୍କ ସ୍ଥାନରେ କ୍ରିତିଙ୍କ କଥା ପ୍ରଯୋଜକ ଚିନ୍ତା କରୁଛନ୍ତି। ତେବେ କିଏ ଏହି ଫିଲ୍ମରେ ନାୟିକା ସାଜିବ ତାହା ଖୁବ୍ ଶୀଘ୍ର ଜଣାପଡିଯିବ ବୋଲି ସୂଚନା ଦେଇଛନ୍ତି ଫରହାନ୍।


କ୍ରିତି

କେବଳ ଗୁଜବ

ଏଣୁ ମାରିଲେ ଗୋ ହତ୍ୟା ତେଣୁ ମାରିଲେ ବ୍ରହ୍ମ ହତ୍ୟା। ଆଉ ସେଥିରୁ ବା ସୋନାକ୍ଷୀ ସିହ୍ନା ବାଦ୍ ପଡନ୍ତେ କିପରି ? କଥା କ'ଣ କି ନିକଟରେ ଜଣେ ନୂଆ ପ୍ରଯୋଜକ ତାଙ୍କୁ ସାଇନ୍ କରିବାକୁ ଯାଇଥିଲେ। ଏହି ପ୍ରୋଜେକ୍ଟର କାହାଣୀ ଏବଂ ସେଥିରେ ନିଜ ଭୂମିକା ସମ୍ପର୍କରେ ସେ ପ୍ରଥମେ ଭଲ ଭାବରେ ଅବଗତ ହୋଇଥିଲେ। ଆଉ ଅଭିନୟ କରିବେ ବୋଲି ରାଜି ମଧ୍ୟ ହୋଇଥିଲେ। କିନ୍ତୁ ଏଥିରେ ତାଙ୍କୁ ବେଶ୍ କେତୋଟି ଗରମା ଗରମ ଶଟ୍ ଦେବାକୁ ଥିବାରୁ ପ୍ରୋଜେକ୍ଟଟି ଅଧାରେ ଲଟକି ରହିଛି। ଆଉ ସୋନାକ୍ଷୀ କାଳେ ତାଙ୍କ ପାରିଶ୍ରମିକ ବଢାଇ ଦେଇଛନ୍ତି ବୋଲି କୁହାଯାଉଛି। ଯେତେବେଳେ ଏହି କଥା ସୋନାକ୍ଷୀଙ୍କ କାନରେ ପଡିଲା ସେ ବା କେମିତି ଚୁପ୍ ହୋଇ ବସିପାରନ୍ତେ ? ଏଭଳି ବିଷୟକୁ ନେଇ ସୋନାକ୍ଷୀ କହନ୍ତି, 'ନୂଆ ସିନେମାର କାହାଣୀ ମୋ ମନକୁ ଛୁଇଁଛି। ହେଲେ ଏଥିରେ ମୋତେ କେତୋଟି ବୋଲ୍ଡ ଶଟ୍ ଦେବାକୁ ପଡିବ ବୋଲି ପ୍ରଯୋଜକ ମୋ ପାରିଶ୍ରମିକ ନିଜେ ବଢାଇଥିବା ସେ ନିଜ ପଟରୁ ହିଁ ସୂଚନା ଦେଇଛନ୍ତି। ମୁଁ ଯେ ମୋ ପାରିଶ୍ରମିକ ନିଜେ ବଢ଼ାଇ ଦେଇଛି ତାହା ଆଦୌ ସତ ନୁହେଁ। କେହି ମୋତେ ବଦନାମ କରିବାକୁ ଏଭଳି ଅପପ୍ରଚାର ଚଳାଇଛି। ମୁଁ ମୋ ରେମ୍ୟୁନିରେଶନକୁ ଏକାଥରେ ଡବଲ କରିଦେବି-ଏକଥା କଦାପି ସମ୍ଭବ ନୁହେଁ।'

ସୋନାକ୍ଷୀ

ଯଦି ବିଦ୍ୟା ରାଜି ହୋଇ ଥାଆନ୍ତେ...

ନିକଟରେ ପରଦା ଉପରକୁ ଆସିଛି ଅକ୍ଷୟ କୁମାରଙ୍କ ଅଭିନୀତ ନୂଆ ହିନ୍ଦୀ ସିନେମା 'ଓଏମଜି-୨'। ଅବଶ୍ୟ ବକ୍ସ ଅଫିସରେ ଫିଲ୍ମଟି ଧୀରେ ଧୀରେ ଭଲ ବିଜନେସ କରୁଛି। ହେଲେ ଏହାର କାଷ୍ଟିଂ ସମୟରେ ଏଭଳି ଏକ ଘଟଣା ଘଟିଥିଲା, ଯାହା ଉପରୁ ଏବେ ପରଦା ହଟାଇଛନ୍ତି ବିଦ୍ୟା ବାଲନ୍। କଥା କ'ଣ କି ଯେତେବେଳେ ଏଥିରେ ଅକ୍ଷୟଙ୍କ ଅପୋଜିଟ୍‌ରେ କିଏ ଅଭିନୟ କରିବେ ବୋଲି ଚନ୍ତା କରାଗଲା ସେତେବେଳେ ଅମିତ ରାୟ, ବିଦ୍ୟା ବାଲନ୍‌ଙ୍କୁ ନିଆଯାଉ ବୋଲି ପ୍ରସ୍ତାବ ଦେଇଥିଲେ। କିନ୍ତୁ କେତେକ କାରଣରୁ ବିଦ୍ୟା ମନା କରିବାରୁ ଶେଷରେ ୟାମି ଗୌତମଙ୍କୁ କାଷ୍ଟିଂରେ ସାମିଲ କରାଯାଇଥିଲା। ଏ ନେଇ ବିଦ୍ୟା କହନ୍ତି, 'ଏକଥା ସତ ଯେ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଅମିତ ରାୟ ପ୍ରଥମେ ଏହାର ଫିମେଲ୍ ଲିଡ୍ ପାଇଁ ମୋତେ ଯୋଗାଯୋଗ କରିଥିଲେ। ହେଲେ କେତେକ କାରଣରୁ ମୁଁ ଅଫରଟିକୁ ହାତଛଡା କରିଥିଲି। ଏ ନେଇ ମୁଁ ଅନୁତାପ ମଧ୍ୟ କରୁନାହିଁ।' ଏହି ଫିଲ୍ମରେ ଅକ୍ଷୟ କୁମାର, ୟାମି ଗୌତମଙ୍କ ବ୍ୟତୀତ ପଙ୍କଜ ତ୍ରିପାଠୀ, ଗୋବିନ୍ଦ ନାମଦେବ, ଅରୁଣ ଗୋଭିଲ୍ ଆଦି କଳାକାର ଅଭିନୟ କରିଛନ୍ତି।

ବିଦ୍ୟା ବାଲନ୍

ରଙ୍ଗିଲା ରାଧିକା ଭାରି ଚତୁରୀ, ନିମିଷକେ କଲା ମନକୁ ଚୋରି

ପ୍ରଶ୍ନ–ଲାଜରୁ ପ୍ରେମର ସୃଷ୍ଟି ବୋଲି ଅନେକ କହନ୍ତି। ଏକଥା ପଛରେ କେତେ ସତ୍ୟତା ରହିଛି କହିବେ କି ସାଥୀ ?

–ତନ୍ମୟ ରାଉତ, ବଲାଙ୍ଗୀର

ଉତ୍ତର: କେତେକ ଝିଅ ପ୍ରେମର ପ୍ରଥମ ପାହାଚରେ ପାଦ ଦେବା ସମୟରେ ଲାଜ କରନ୍ତି। ଆଉ ସେହି ଲାଜରେ ଅନେକ କଥା ଲୁଚି ରହିଥାଏ। ବାସ୍, ତାହାକୁ ପଢ଼ିବାକୁ କେବଳ ଟିକେ ବୁଦ୍ଧି ଖଟାନ୍ତୁ। ହୁଏତ ସେହି ଲାଜୁଆ ଇସାରାରେ ଆପଣଙ୍କ ମନ ତା' ନିକଟରେ ବନ୍ଧା ପଡିଯାଇପାରେ। ଯଦି କୌଣସି ଝିଅର ଲାଜରୁ ଆପଣ ପ୍ରେମ ସମ୍ପର୍କରେ କିଛି ସୂଚନା ପାଉଛନ୍ତି, ତେବେ ବେଳକାଳ ଦେଖି ବହି ଫିଟ୍ କରିଦିଅନ୍ତୁ। ନ ହେଲେ ଚାନ୍ସଟା ହୁଏତ ହାତରୁ ଖସି ଯାଇପାରେ।

ପ୍ରଶ୍ନ–ଥରେ ଜଣେ ସୁନ୍ଦରୀ ସହ ଭେଟ ପରେ କିଛି ସମୟ କଥାବାର୍ତ୍ତାରେ ମୋତେ ଯେମିତି ଲାଗିଲା ସେ ମୋ ମନକୁ କିଣିନେଇଛି। ଆଉ ତା' ସହ ଭେଟ ହେଉନାହିଁ। ମୁଁ ଏବେ କ'ଣ କରିବି କହିବେ କି ସାଥୀ ?

–ଶ୍ରୀଧର ଦାସ, ବଡବିଲ

ଉତ୍ତର: ଯେତେବେଳେ ସେହି ସୁନ୍ଦରୀ ସହ ଭେଟ ହେଲା, ତାହାର ଠିକଣା ପଚାରି ବୁଝିବାକୁ ବୋଧହୁଏ ଭୁଲି ଯାଇଛନ୍ତି। ଯାହାକୁ ମନ ଦେଇ ବସିଛନ୍ତି ତାହାର କିଛି ଠା' ଠିକଣା ଆପଣଙ୍କ ପାଖରେ ନାହିଁ। ଏମିତି ବି ହୋଇପାରେ ସେହି ସୁନ୍ଦରୀ ମଧ୍ୟ ଆପଣଙ୍କ ମନକୁ ଚୋରି କରିନେଇଛି। 'ରଙ୍ଗିଲା ରାଧିକା ଭାରି ଚତୁରୀ, ନିମିଷକେ କଲା ମନକୁ ଚୋରି।' ତେଣୁ ଅପେକ୍ଷା କରନ୍ତୁ। ହୁଏତ ଏପରି ଲୁଚକାଳି ଖେଳର ହଠାତ୍ ପରିସମାପ୍ତି ଘଟିପାରେ। ହୁଏତ ସେ ଆପଣଙ୍କୁ ଖୋଜି ଖୋଜି ଆପଣଙ୍କ ନିକଟରେ ପହଞ୍ଚି ଯାଇପାରେ !

ପ୍ରଶ୍ନ–ଯାହା ସହ ମୋ ମନ ପ୍ରଥମ ଥର ମିଶିଥିଲା, କେତେକ କାରଣରୁ ସେ ମୋତେ ଅଧା ବାଟରେ ଛାଡି ଚାଲିଗଲା। ହେଲେ ମୋର ପ୍ରଥମ ପ୍ରେମିକାକୁ ସହଜରେ ପାଶୋରି ପାରୁନି। ପୁଣି ଆଉ ଜଣେ ଝିଅ ମୋତେ ପ୍ରେମ କରିବସିଛି। ଏବେ କ'ଣ କରିବି ?

–ଅଧୀର ରାଉତ, ଜଗତସିଂହପୁର

ଉତ୍ତର: ଯାହାକୁ ପ୍ରଥମେ ମନ ପ୍ରାଣ ଦେଇ ଭଲ ପାଉଥିଲେ ଆଉ ତା' ହାତ ଧରି ଅନେକ ବାଟ ଆଗେଇ ଯାଇଥିଲେ ସେ ତ ଅଧା ବାଟରେ ଛାଡି ଚାଲିଗଲା। ଏବେ ତାକୁ ମନେ ପକାଇବା ଅର୍ଥ ପୁରୁଣା ଘା'କୁ ପୁଣି ଥରେ ଉଖୁରାଇବା। ତା'ପରେ ଆପଣ ଆଉ ଜଣେ ନୂଆ ପ୍ରେମିକାକୁ ସାଥୀ କରିସାରିଲେଣି। ହେଲେ ପ୍ରଥମ ପ୍ରେମିକାକୁ ଭୁଲି ପାରୁ ନାହାନ୍ତି। ପ୍ରେମରେ ଧୋକା ଖାଇବା ପରେ ସେହି ପ୍ରତାରଣାର ନିଆଁ ମନ ଭିତରେ କୁହୁଳି କୁହୁଳି ଜଳୁଥାଏ, ଆଉ ସେହି ଦହନରେ ସବୁ କିଛି ପିତା ପିତା ଲାଗେ। ଏବେ ଯାହାକୁ ପ୍ରେମ କରୁଛନ୍ତି ଯଦି ତାହା ସହ ଆଗେଇବାକୁ ଚାହାନ୍ତି ତେବେ ପ୍ରଥମ ପ୍ରେମ ଆଉ ପ୍ରେମିକାକୁ ମନରୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଭାବରେ ପୋଛି ଦିଅନ୍ତୁ। ନ ହେଲେ ତାହାର ଦଂଶନରେ ଆପଣ ସବୁବେଳେ ସନ୍ତୁଳିତ ହେଉଥିବେ।

ପ୍ରଶ୍ନ–ଜଣେ ସୁନ୍ଦରୀ ମୋତେ ଭଲ ପାଉଛି ବୋଲି ଆଭାସ ପାଇସାରିଲିଣି। ହେଲେ ମୋ ମନ କଥା ସେହି ସୁନ୍ଦରୀକୁ କେମିତି କହିବି ଜାଣିପାରୁନାହିଁ। ଏ ନେଇ ମୋତେ କିଛି ଉପାୟ ବତାଇବେ କି ସାଥୀ ?

–ବିଜୟ କୁମାର, କଟକ

ଉତ୍ତର: ଏପରି ଚାନ୍ସ ପାଇବା ପରେ ଆଉ ଭାବିବାର କ'ଣ ଅଛି କହୁନାହାନ୍ତି ? ଯଦି ଜାଣୁଛନ୍ତି ସେପଟୁ ଗ୍ରୀନ୍ ସିଗନାଲ ଅଛି, ତେବେ ବିଳମ୍ବ ନ କରି ବହି ଫିଟ୍ କରିଦିଅନ୍ତୁ। ସେ ନେଇ ଯଦି ଏମିତି ଆପଣ ଭାବୁଥିବେ, ସେପଟେ ହୁଏତ ସେହି ସୁନ୍ଦରୀ ଆଉ କାହା ମନରେ ବସା ବାନ୍ଧି ସାରିବଣି। ସୁବିଧା ଦେଖି ନିଜ ମନର କଥା ସେହି ସୁନ୍ଦରୀ ସାମନାରେ ଉଗାଳି ପକାନ୍ତୁ। ଯଦି ପାଣିପାଗ ଠିକ୍ ରହିଲା, ତେବେ ଆପଣଙ୍କର ପ୍ରେମ ମିଶନ ସକସେସ୍ ହେବାର ଚାନ୍ସ ଅଧିକ ରହିଛି।

ସାଥୀ

ପ୍ରଥମ ରୋଜଗାର

ଦରମା ଟଙ୍କାରେ 'ବୁଢ଼ୀମା'କୁ ଶାଢ଼ି ଦେଇଥିଲି

ଲେଖିକା ଅନସୂୟା ପଣ୍ଡା ନିଜ ପ୍ରଥମ ରୋଜଗାର ସମ୍ପର୍କରେ ଯାହା କୁହନ୍ତି...

ପୁରୀ ଜିଲା ନିମାପଡ଼ାସ୍ଥିତ ହଂସପଡ଼ା ଗାଁରେ ମୋ ଜନ୍ମ ହୋଇଥିଲେ ହେଁ ନନା (ବାପା) ସୁରେନ୍ଦ୍ରନାଥ ପଣ୍ଡା ଯେହେତୁ ଚାକିରି କରିଥିଲେ, ତେଣୁ ତାଙ୍କର ଯେଉଁଠିକି ବଦଳି ହେଉଥିଲା ସେହି ଅନୁଯାୟୀ ମୋର ଶିକ୍ଷାକ୍ଷେତ୍ର ବଦଳି ଯାଉଥିଲା। ତେବେ ବିରିଡ଼ି ପଞ୍ଚାୟତ ହାଇସ୍କୁଲରୁ ଦଶମ ପାସ୍ କରିବା ପରେ ଅନୁଗୋଳ କଲେଜରେ ଯୁକ୍ତ ୨, ଯୁକ୍ତ ୩ ବିଜ୍ଞାନ ପଢ଼ିଥିଲି। ପାଠପଢ଼ାରେ ମୁଁ ବେଶ୍ ଭଲ ଥିଲି। ସେଥିପାଇଁ ପଦାର୍ଥ ବିଜ୍ଞାନ ସମ୍ମାନ ରଖି ଯୁକ୍ତ ୩ରେ ଫାଷ୍ଟକ୍ଲାସ୍ ଫାଷ୍ଟ ୱିଥ୍ ଡିଷ୍ଟିଙ୍ଗଶନ୍ ପାଇବା ପରେ ବାଣୀବିହାରରେ ଆସି ଏମ୍‌ସିଏ ପଢ଼ିଲି। ତା'ସହିତ ଜାପାନିଜ୍ ଭାଷା ଉପରେ ମଧ୍ୟ ଏକ କୋର୍ସ କଲି। ଭାବିଲି କ୍ୟାମ୍ପସ୍‌ରେ ସିଲେକ୍ଟ ହୋଇଗଲେ ବାହାରେ ଭଲ ଚାକିରିଟିଏ ମୋତେ ମିଳିଯିବ। କିନ୍ତୁ ଦୁର୍ଭାଗ୍ୟ କୌଣସି ଅସୁବିଧାବଶତଃ ସେ ସମୟରେ ଏମ୍‌ସିଏର କ୍ୟାମ୍ପସ୍ ଆସିଲା ନାହିଁ। ଯେଉଁଥିପାଇଁ ବାଧ୍ୟ ହୋଇ ରେଭେନ୍ସା କଲେଜ ଓ ଏକ ପ୍ରାଇଭେଟ୍ ଆକାଉଣ୍ଟିଂ କଲେଜରେ କମ୍ପ୍ୟୁଟର୍ ସାଇନ୍ସର ଅତିଥି ଅଧ୍ୟାପିକା ଭାବେ କାମ କରିବାକୁ ଲାଗିଲି। କିନ୍ତୁ ଏଠାରୁ ସେମିତି କିଛି ଖାସ୍ ପାରିଶ୍ରମିକ ନ ମିଳିବାରୁ ବାଧ୍ୟ ହୋଇ ସେ ଚାକିରି ଛାଡ଼ି ଜାଗମରାସ୍ଥିତ ଏକ ପ୍ରାଇଭେଟ୍ ଇଞ୍ଜିନିୟରିଂ କଲେଜରେ ଯୋଗଦେଲି। ଏଠି ବି ସେହି ଅବସ୍ଥା ହେଲା। ତା'ପରେ ୨୦୦୦ ମସିହା ଅଗଷ୍ଟ ମାସରେ ନିରାକାରପୁର କ୍ଷେତ୍ରବାସୀ କଲେଜରେ ମ୍ୟାନେଜ୍‌ମେଣ୍ଟ ପୋଷ୍ଟରେ ଛାତ୍ରୀଛାତ୍ରଙ୍କୁ କମ୍ପ୍ୟୁଟର ପଢ଼ାଇବାକୁ ସୁଯୋଗ ପାଇଲି। ଦରମା ମାସକୁ ମାତ୍ର ୧୫୦୦ ଟଙ୍କା। ଏତେ କମ୍ ଟଙ୍କାରେ ପ୍ରତିଦିନ ପ୍ରାୟ ୨୫/୩୦ କି.ମି. ବସ୍ ହେଉ ଅବା ମାଟାଡୋର୍‌ରେ ବସି ଯା'ଆସ କରିବାରେ ଭୀଷଣ କଷ୍ଟ ଅନୁଭବ ହେଉଥିଲେ ବି ମୁଁ ଏଠାରେ ବେଶ୍ ଖୁସିରେ କାମ କରିବାକୁ ଲାଗିଲି। କାରଣ ଏଠାକାର ଛାତ୍ରୀଛାତ୍ରମାନେ ମୋତେ ବହୁତ ଭଲ ପାଉଥିଲେ ଆଉ ସମ୍ମାନ କରୁଥିଲେ। ସେମାନଙ୍କ ଗହଣରେ ମାସ କେମିତି ବିତିଗଲା ଜଣାପଡିଲାନି। ମାସ ଶେଷକୁ ପ୍ରିନ୍ସିପାଲଙ୍କ ରୁମ୍‌ରେ ଖାତାରେ ଦସ୍ତଖତ କରି ଯେଉଁଦିନ ୧୫୦୦ ଟଙ୍କା ହାତରେ ଧରିଲି ସେଦିନ ଖୁସିରେ ମୋ ପାଦ ତଳେ ଲାଗୁ ନ ଥିଲା। ଟଙ୍କାକୁ କେମିତି କ'ଣ ଖର୍ଚ୍ଚ କରିବି ସେନେଇ ମନରେ ଅନେକ କିଛି ଭାବନା ଆସୁଥିଲା। ତଥାପି ମନକୁ ସ୍ଥିର କରି ଦରମା ଟଙ୍କାକୁ ନେଇ ପ୍ରଥମେ ବୋଉ ହାତରେ ଦେଇଥିଲି। ସେଥିରୁ କିଛି ଟଙ୍କାରେ ସ୍ୱପ୍ନେଶ୍ୱର ମନ୍ଦିରରେ ଭୋଗ କରାହୋଇଥିଲା। ତା'ପରେ ବୁଢ଼ୀମା'କୁ ମୋ ପ୍ରଥମ ରୋଜଗାର ଟଙ୍କାରୁ ଗୋଟିଏ ସମ୍ବଲପୁରୀ ଶାଢ଼ି କିଣି ଭେଟି ଦେଇଥିଲି। ସେ ବହୁତ ଖୁସି ହୋଇଥିଲା ଆଉ ମୋତେ ଆଶୀର୍ବାଦ ବି କରିଥିଲା। ଆଉ ତା'ରି ଆଶୀର୍ବାଦ ଯୋଗୁ ଆଜି ମୁଁ ଅନେକ ଘାତ ପ୍ରତିଘାତ ଭିତରେ ବି ରୋଜଗାର କରି ମୁଣ୍ଡ ଟେକି ବଞ୍ଚିବାକୁ ସଂଘର୍ଷ କରିଚାଲିଛି। ଯା'ଭିତରେ ଅନେକ ବର୍ଷ ବିତିଗଲାଣି, ମୋର ବାହାଘର ସରି ଝିଅଟିଏ ମଧ୍ୟ ହୋଇସାରିଲାଣି। ତଥାପି ସଂଘର୍ଷ ମୋର ସେମିତି ଜାରି ରହିଛି। ଆଉ ଅସ୍ଥିର ମନକୁ ସ୍ଥିର କରିବାକୁ ମଝିରେ ମଝିରେ ଶିଶୁ ଗପ, କବିତା, ପ୍ରବନ୍ଧ, ସମାଲୋଚନମୂଳକ ଲେଖା ଆଦି ବି ଲେଖୁଛି। ଇଂଲିଶରେ ବ୍ଲଗ୍ ବି ଲେଖୁଛି। ଯା'ଭିତରେ 'ଖରା ଛାଇର ଖେଳ' ଶୀର୍ଷକ ଏକ ଗଳ୍ପ ସଂକଳନ ମଧ୍ୟ ମୋର ପ୍ରକାଶିତ ହୋଇସାରିଛି।

ଲାସ୍ୟବାନଙ୍କ ଚିତ୍ର ଦୁନିଆ

ଫୁରସତ୍ ମିଳିବା ମାତ୍ରେ ସେ ଧରି ବସନ୍ତି କାଗଜ ଓ ପେନ୍‌ସିଲ। କେବଳ ଏଇ ଦୁଇଟି ସାମଗ୍ରୀକୁ ବ୍ୟବହାର କରି ସେ ତିଆରି କରନ୍ତି ଜୀବନ୍ତ ସ୍କେଚ୍। ବଲିଉଡ, ଓଲିଉଡଠୁ ଆରମ୍ଭ କରି ନେତା,ମନ୍ତ୍ରୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସମସ୍ତଙ୍କର ସ୍କେଚ୍ କରି ସେ ସାଉଁଟିଛନ୍ତି ଅନେକ ପ୍ରଶଂସା। ସେ ହେଲେ **ଲାସ୍ୟବାନ କଶ୍ୟପ...**

ପେସାରେ ସେ ଇଞ୍ଜିନିୟର। ହେଲେ ନିଶା ତାଙ୍କର ଚିତ୍ର କରିବା। ଫୁରସତ୍ ମିଳିବା ମାତ୍ରେ ସେ ଧରି ବସନ୍ତି କାଗଜ ଓ ପେନ୍‌ସିଲ। କେବଳ ଏଇ ଦୁଇଟି ସାମଗ୍ରୀକୁ ବ୍ୟବହାର କରି ସେ ତିଆରି କରନ୍ତି ଜୀବନ୍ତ ସ୍କେଚ୍। ବଲିଉଡ, ଓଲିଉଡଠୁ ଆରମ୍ଭ କରି ନେତା ମନ୍ତ୍ରୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସମସ୍ତଙ୍କର ସ୍କେଚ୍ କରି ସେ ସାଉଁଟିଛନ୍ତି ଅନେକ ପ୍ରଶଂସା। ସେ ହେଲେ **ଲାସ୍ୟବାନ କଶ୍ୟପ..**

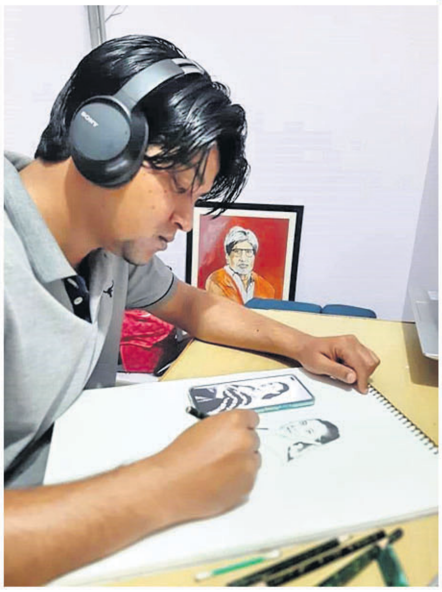
କାର୍ଟୁନ୍‌ରୁ ଫେସ୍‌ସ୍କେଚିଂ: ୩୩ ବର୍ଷୀୟ ଲାସ୍ୟବାନଙ୍କ ଗାଁ ଜଗତସିଂହ ପୁରର ତିର୍ତ୍ତୋଲରେ। ହେଲେ ଛୋଟବେଳୁ ସେ ରହିଛନ୍ତି ଭୁବନେଶ୍ୱରର ଶହୀଦ ନଗରରେ। ଲାସ୍ୟବାନ କୁହନ୍ତି, 'ସ୍କୁଲରେ ମୁଁ ବ୍ୟାକ୍‌ବେଞ୍ଚର୍ ଥିଲି। ଏମିତି ନୁହେଁ କି ମୁଁ ଭଲ ପଢୁ ନ ଥିଲି। ହେଲେ ମତେ ପଛ ବେଞ୍ଚରେ ବସିବାକୁ ଭଲ ଲାଗୁଥିଲା। ଆଉ ସେଇ ପଛ ସିଟ୍‌ରେ ବସି ମୁଁ ଖାତାରେ ଆଙ୍କୁଥିଲି ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର କାର୍ଟୁନ୍ ଓ ଶକ୍ତିମାନଙ୍କ ଚିତ୍ର। ମୋର ମନେ ଅଛି ୨୦୦୪, ସପ୍ତମ ଶ୍ରେଣୀରେ ପଢିବାବେଳେ ଥରେ ମୋର ଜଣେ ସାଙ୍ଗ ମତେ କହିଲା, ଏତେ ଚିତ୍ର କରୁଛୁ ମୋର ଗୋଟେ ସ୍କେଚ୍ କଲୁ। ଆଉ ବହୁତ ଚେଷ୍ଟା କରିବା ପରେ ସେହି ସାଙ୍ଗର ମୁହଁକୁ ମୁଁ ସେଦିନ ଅବିକଳ ନ ହେଲେ ବି ପାଖାପାଖି କାଗଜରେ ଉତାରିବାରେ ସଫଳ ହେଇଥିଲି। ଯାହାକୁ ଦେଖି ସବୁ ସାଙ୍ଗ ମତେ ବହୁତ ପ୍ରଶଂସା କରିଥିଲେ। ଫଳରେ ମୋ ମନ ଭିତରର କଳାକାର ସକ୍ରିୟ ହେଇଗଲା। କାହା ପାଖରେ ତାଲିମ ନ ନେଇ ମୁଁ ନିଜେ ଚେଷ୍ଟା କଲି ଭଲ ସ୍କେଚ୍ କରିବା ପାଇଁ।

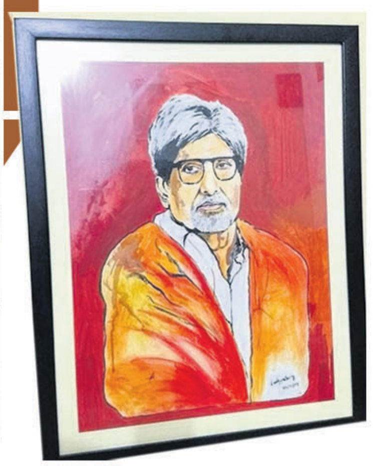
ପ୍ରଥମ ପାଉଣା: ଦଶମ ଶ୍ରେଣୀରେ ପଢିବାବେଳର କଥା। ଥରେ ମୁଁ ଓ ମୋ ସାଙ୍ଗ ଶହୀଦ ନଗରର ଏକ କାଫେଶପ୍‌ରେ ବସିଥାଉ। ଆମେ ଦେଖିଲୁ ସେଠାରେ ଏକ ସୁନ୍ଦର କପଲ୍ ବସିଥିଲେ। ମୋ ସାଙ୍ଗ ମତେ କହିଲା ଯା' ସେମାନଙ୍କୁ ଆପ୍ରୋଚ୍ କରିବୁ ଯେ, ତୁ ତାଙ୍କ ସ୍କେଚ କରିବାକୁ ଚାହୁଁଛୁ। ଡ଼ରି ଡ଼ରି ତାଙ୍କ ପାଖକୁ ଯାଇ ମୁଁ ତାଙ୍କ ସ୍କେଚ୍ କରିବାକୁ ଚାହୁଁଛି ବୋଲି କହିଲି। ଆଉ ସେମାନେ ରାଜି ବି ହୋଇଗଲେ। ମୁଁ ସେମାନଙ୍କର ଏକ ସୁନ୍ଦର ସ୍କେଚ୍ କଲି। ଯାହାକୁ ଦେଖି ସେମାନେ ଏତେ ଖୁସି ହୋଇଗଲେ ଯେ, ମତେ ୫୦୦ଟଙ୍କା ଦେଲେ। ପ୍ରଥମ ଥର ଏତେ ଟଙ୍କା ପାଇଥିବାରୁ ଭାରି ଖୁସି ଲାଗିଥିଲା। ଏହାପରେ ମୋର ଜୋଶ୍ ଆହୁରି ବଢି ଗଲା। ଆଉ ଫେସ୍ ସ୍କେଚିଂରେ ପାରଙ୍ଗମ ହେବାକୁ ପ୍ରାୟ ୭ ବର୍ଷ ପରିଶ୍ରମ କଲି। ତା'ସହ ଅବଷ୍ଟ୍ରାକ୍ଟ ପେଣ୍ଟିଂ, ମଡର୍ଣ୍ଣ ଆର୍ଟ ବି କଲି। ଇଞ୍ଜିନିୟରିଂ ପଢିବାବେଳେ ଓଏଲଏକ୍ସ, କୁଇକର୍ ଭଳି ବିଭିନ୍ନ ଆପ୍ ମାଧ୍ୟମରେ ସ୍କେଚ୍‌ର ସାମ୍ପଲ ପୋଷ୍ଟ କରି ପ୍ରାଇସ୍ ଲେଖିଲି, ଯେମିତିକି ଆଗ୍ରହୀ ବ୍ୟକ୍ତି ଅର୍ଡର୍ ଦେବେ। ସତକୁ ସତ ଅର୍ଡର ଆସିବାକୁ ଲାଗିଲା। ଏହାବାଦ୍ ମୁଁ ଓଡ଼ିଶା ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ନବୀନ ପଟ୍ଟନାୟକ, ଡିଜିପି ଆର୍.ପି.ଶର୍ମା ଆଦିଙ୍କ ପୋର୍ଟ୍ରେଟ୍ କରି ସେମାନଙ୍କୁ ଉପହାରସ୍ୱରୂପ ପ୍ରଦାନ କରି ଅନେକ ପ୍ରଶଂସା ପାଇଲି। ବଲିଉଡ ସେଲିବ୍ରିଟି ଯେମିତିକି ସୁଶାନ୍ତ ସିଂ ରାଜପୁତ, ବିନିତ ସିଂ, ଜୟଦେବ ଅଲାୱତ, ରଣଦୀପ ହୁଡା, ଅମିତାଭ ବଚ୍ଚନଙ୍କ ସ୍କେଚ୍ କରି ଫେସ୍‌ବୁକ୍, ମେସେଞ୍ଜର ଆଦିରେ ତାଙ୍କୁ ପଠାଇଲି। ସେମାନେ ମୋ ସ୍କେଚ୍ ପାଇବା ପରେ ଖୁସି ହେବାସହ କେହି କେହି ରିପ୍ଲାଏ ବି କରିଥିଲେ। ଆଉ କିଛି ବଲିଉଡ୍ ଅଭିନେତା, ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ମତେ ବଲିଉଡ୍ ଆସି ଭାଗ୍ୟ ପରୀକ୍ଷା କରିବାକୁ ଡାକିଥିଲେ।

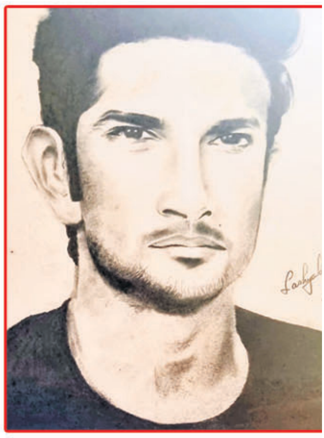
ସ୍କେଚିଂରୁ କ୍ଷୁଦ୍ର ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ପ୍ରଯୋଜକ: ବଲିଉଡ୍‌ରେ କିଛି କରି ଦେଖାଇଦେବା ଝୁଙ୍କରେ ମୁଁ ମୁମ୍ବାଇ ଗଲି। ସେଠାରେ ଅନେକ ଡାଇରେକ୍ଟର ପ୍ରଡ୍ୟୁସର, ଅଭିନେତା, ଅଭିନେତ୍ରୀଙ୍କ ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସିଲି। ଆଉ କଶ୍ମୀରରେ ଶିଶୁ ଭ୍ରୁଣ ହତ୍ୟା ଉପରେ ଆଧାରିତ ଏକ କ୍ଷୁଦ୍ର ପ୍ରାମାଣିକ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର 'ମାଫିନାମା'ରେ ସହ ପ୍ରଯୋଜକ ବି ହେଲି। ଉକ୍ତ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରଟି ଉତ୍ତରାଖଣ୍ଡ ଫିଲ୍ମ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ ଓ ସିନେଫିଲ୍‌ରେ ବି ସମ୍ମାନିତ ହୋଇଥିଲା। ହେଲେ ପରେ ଅନୁଭବ କଲି ମୁମ୍ବାଇରେ ସଂଘର୍ଷ କରି ସଫଳ ହେବା ବହୁତ କଷ୍ଟକର। ତେଣୁ ପୁଣି ଫେରି ଆସିଲି ଭୁବନେଶ୍ୱର। ଆଉ ଚାକିରି କରିବା ସହ ପେଣ୍ଟିଂ କରିବା ଜାରି ରଖିଲି।

ଚିତ୍ର ହିଁ ମୋ ଦୁନିଆ: ଏବେ ବାଙ୍ଗାଲୋରର ଏକ କର୍ପୋରେଟ୍ ସେକ୍ଟରରେ କାମ କରିବା ସହ ପେଣ୍ଟିଂ ଜାରି ରଖିଛି। ମୋ ପାଖକୁ ଖାସ୍ କରି କପଲ୍‌ମାନେ ସ୍କେଚ୍ କରିବା ଲାଗି ଅର୍ଡର ଦିଅନ୍ତି। ଭାଲେଣ୍ଟାଇନ୍ସ ଡେ'ରେ ତ ବହୁତ ଅର୍ଡର ଆସେ। ଲୋକମାନେ ମୋ କଳାକୁ ସମ୍ମାନ ଦେଇ ମୋ ଉପରେ ଭରସା ରଖି ଅର୍ଡର ଦେଉଥିବାରୁ ମତେ ବହୁତ ଖୁସି ଲାଗେ। ଆଉ ମତେ ଆତ୍ମସନ୍ତୋଷ ବି ମିଳେ। କହିବାକୁଗଲେ ଚିତ୍ର ହିଁ ମୋ ଦୁନିଆ। ସେଥିପାଇଁ ତାକୁ ନେଇ ମୁଁ ଆଗକୁ ଯିବାକୁ ଚାହେଁ।

-ଶିବାନୀ ମହାନ୍ତି







ସବୁଠୁ ବଡ଼ ରାଖୀ

ଭାଇ ଭଉଣୀର ପବିତ୍ର ସମ୍ପର୍କକୁ ମଜଭୁତ କରେ ରେଶମୀ ସୂତାରେ ତିଆରି ରାଖୀ। ତେଣୁ ରାଖୀ ପୂର୍ଣ୍ଣିମା ଆସିଲେ ସବୁ ଭଉଣୀ ଭାଇ ପାଇଁ ଆଣିଥାନ୍ତି ରଙ୍ଗ ବିରଙ୍ଗର ରାଖୀ। କିଏ ଏହାକୁ ତିଆରି କରନ୍ତି ତ କିଏ କିଣନ୍ତି। ତେବେ ଉତ୍ତର ପ୍ରଦେଶର ଅମନ ଗୁଲାଟି ନାମକ ଜଣେ ବ୍ୟକ୍ତି ଏଇ ରାଖୀକୁ ନେଇ କରିଛନ୍ତି ଏକ ରେକର୍ଡ। ସେ ହେଉଛି– ଜଣଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ତିଆରି ପୃଥିବୀର ସବୁଠାରୁ ବଡ଼ ରାଖୀ। ସେ ତିଆରି କରିଥିବା ଉକ୍ତ ରାଖୀର ଲମ୍ବ ୮୮୦ ଫୁଟ ୭ ଇଞ୍ଚ ହୋଇଥିବାବେଳେ ଓସାର ୫ ଫୁଟ। ମଝିରେ ଥିବା ଗୋଲେଇର ବ୍ୟାସ ୨୦ ଫୁଟ୍। ଏହି ରାଖୀକୁ ସେ ୨୦୧୭, ୨୩ ଜୁଲାଇରେ ତିଆରି କରିବା ଆରମ୍ଭ କରି ୧୨ ଅଗଷ୍ଟ ୨୦୧୭ରେ ଶେଷ କରିଥିଲେ। କାହାରି ସାହାଯ୍ୟ ନ ନେଇ ସେ ୧୧୯ ଘଣ୍ଟା ଓ ୨ ମିନିଟ୍ ପରିଶ୍ରମ କରି ଘର ତିଆରି କାନ୍‌ଭାସ୍, ଫ୍ୟାବ୍ରିକ କଲର୍, ଆର୍ଟ ବ୍ରଶ, ପେଣ୍ଟବ୍ରଶ, ସିଲେଇ ମେସିନ୍, ଛୁଞ୍ଚି, ସୂତା, ମାଳି, ରିବନ୍, କୃତ୍ରିମ ଫୁଲ ଓ ଅଠା ଆଦି ବ୍ୟବହାର କରି ପ୍ରତିଦିନ ୬ ଘଣ୍ଟା କାମ କରି ସେ ଏହି ରାଖୀ ତିଆରି କରିଥିଲେ। ୨୦୧୭ ଅଗଷ୍ଟ ୧୩ ତାରିଖରେ ଏହା ପ୍ରଦର୍ଶିତ ହୋଇଥିଲା।

ଜାଙ୍କଲିନ୍

ସୂଚନା

ଏଠାରେ ଫଟୋ ପ୍ରକାଶ ପାଇବା ପାଇଁ କିଛି ଟଙ୍କା ଦେବାକୁ ପଡ଼େନାହିଁ। ଯୋଗ୍ୟ ବିବେଚିତ ଫଟୋ ହିଁ ପ୍ରକାଶ ପାଇବ।

ଆପଣଙ୍କ ମୁହଁ ମଡେଲ ମିରର୍‌ରେ ଦେଖିବାକୁ ଚାହୁଁଥିଲେ ଯୋଗାଯୋଗ: ଧରିତ୍ରୀ ଛୁଟିଦିନ, ବି-୧୫ ରସୁଲଗଡ଼ ଶିଳ୍ପାଞ୍ଚଳ, ଭୁବନେଶ୍ୱର-୭୫୧୦୧୦
ଫୋନ ନଂ: (୦୬୭୪) ୨୫୮୦୧୦୧

ହାଃ ହାଃ

ମୂର୍ଖ

ରାଜୁ ଗର୍ଲଫ୍ରେଣ୍ଡ ଘରକୁ ଯାଇଥାଏ। ଗର୍ଲଫ୍ରେଣ୍ଡର ବାପା: ମୁଁ ଚାହୁଁନି ମୋ ଝିଅ ଜୀବନ ସାରା ଜଣେ ମୂର୍ଖ ସହ ରହୁ। ରାଜୁ: ଠିକ୍ କହିଲେ। ମୁଁ ବି ଚାହେଁନା ଆପଣଙ୍କ ଝିଅ ଜୀବନସାରା ଜଣେ ମୂର୍ଖ ସହ ରହୁ। ସେଥିପାଇଁ ତ ମୁଁ ତାକୁ ନେବାକୁ ଆସିଛି।

ପାଣି

ଶିକ୍ଷକ ମୀରାକୁ: କହିଲୁ ଦେଖି ଆମେ ପାଣି କାହିଁକି ପିଉ ?
ମୀରା: ଆମେ ପାଣିକୁ ପିଉ, କାରଣ ଆମେ ପାଣିକୁ ଖାଇ ପାରିବା ନାହିଁ।

ପଚାର

ପଢାଇ ସାରିବା ପରେ ଶିକ୍ଷକ: କାହାର ଯଦି କିଛି ପଚାରିବାର ଅଛି ପଚାର।
ରାଜୁ: ସାର୍, ଆପଣ କୋଉ ଚାପୁର ପଢଉଥିଲେ ?

ଭୁଲ ଭାବିଛ

ସ୍ତ୍ରୀ ସ୍ୱାମୀଙ୍କୁ: ଜାଣିଛ, ତମେ ନା ରାତିରେ ନିଦରେ ଶୋଇକି ମତେ ଗାଳି ଦେଉଥିଲ।
ସ୍ୱାମୀ: ନା ନା, ତମେ ଭୁଲ ଭାବିଛ।
ସ୍ତ୍ରୀ: ବିଶ୍ୱାସ କରୁ ନ କ'ଣ, ତମେ ସତରେ ମତେ ଶୋଇକି ଗାଳି ଦେଉଥିଲ।
ସ୍ୱାମୀ: ମୁଁ ଯେ ଶୋଇଥିଲି ସେଇଟା ତୁମର ଭୁଲ ଧାରଣା।

ଜିରୋ ଉପତ୍ୟକା

ଅପୂର୍ବ ପ୍ରାକୃତିକ ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟରେ ଭରା ଜିରୋ ଉପତ୍ୟକା ହେଉଛି ଅରୁଣାଚଳ ପ୍ରଦେଶର ଏକ ଆକର୍ଷଣୀୟ ପର୍ଯ୍ୟଟନସ୍ଥଳୀ। ପ୍ରକୃତିକୁ ଭଲ ପାଉଥିବା ତଥା ଫଟୋ ଉଠାଇବାକୁ ପସନ୍ଦ କରୁଥିବା ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କ ପାଇଁ ଏହା ଏକ ଉପଯୁକ୍ତ ସ୍ଥାନ କହିଲେ ଭୁଲ୍ ହେବ ନାହିଁ।

ଅରୁଣାଚଳ ପ୍ରଦେଶର ଲୋୟର୍ ସୁବାନସିରି ଜିଲାରେ ଅବସ୍ଥିତ ଏକ ଆକର୍ଷଣୀୟ ପର୍ଯ୍ୟଟନସ୍ଥଳୀ ହେଉଛି ଜିରୋ ଉପତ୍ୟକା। ଏହା ଏକ ସୁନ୍ଦର ତଥା ପୁରୁଣା ସହର ମଧ୍ୟ। ଏଠାକାର ପ୍ରାକୃତିକ ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ଏତେ ଆକର୍ଷଣୀୟ ଯେ, ଦେଖିଲେ ନିମିଷକରେ କାହାର ବି ଆଖି ଲାଖିଯିବ। ଏହି ଅଞ୍ଚଳରେ ବିଭିନ୍ନ ଆଦିବାସୀ ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ଲୋକେ ବସବାସ କରୁଥିବାର ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଥାଏ। ତନ୍ମଧ୍ୟରୁ ଅପାତିନି ଜନଜାତି ହେଉଛନ୍ତି ଅନ୍ୟତମ।

ଭୌଗୋଳିକ ଅବସ୍ଥିତି

୫୫୩୮ ଫୁଟ ଉଚ୍ଚତା ବିଶିଷ୍ଟ ଏହି ଉପତ୍ୟକାଟି ଅରୁଣାଚଳ ପ୍ରଦେଶର ଅନ୍ୟତମ ଲୋକପ୍ରିୟ ତଥା ପୁରୁଣା ସହର ଭାବେ ବେଶ୍ ଖ୍ୟାତି ଅର୍ଜନ କରିପାରିଛି ; ଯାହା ଅରୁଣାଚଳ ପ୍ରଦେଶର ରାଜଧାନୀ ଇଟାନଗରଠାରୁ ପ୍ରାୟ ୧୧୫ କି.ମି ଦୂରରେ ଅବସ୍ଥିତ।

ଅର୍ଥନୀତି

ଏଠାରେ ଧାନ ଓ ମାଛ ଚାଷ ଭଲ ହୋଇଥାଏ ବୋଲି ସୂଚନା ରହିଛି। ସ୍ଥାନୀୟ ଆଦିବାସୀ ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ଲୋକମାନେ ମୁଖ୍ୟତଃ ମାଛ ଚାଷ କରି ନିଜ ରୋଜଗାର ମେଣ୍ଟାଇଥାନ୍ତି। ବିଶେଷକରି ଅପାତିନି ଜନଜାତିର ଲୋକେ ଏଠାରେ ଧାନ ଚାଷ କରି ନିଜ ଗୁଜୁରାଣ ମେଣ୍ଟାଇବାକୁ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି। ତା'ଛଡ଼ା ପର୍ଯ୍ୟଟନରୁ ବି ଏଠାରେ ଭଲ ରୋଜଗାର ହୋଇଥାଏ।

ପର୍ଯ୍ୟଟନ

ଜନଗହଳିପୂର୍ଣ୍ଣ ପରିବେଶରୁ ଦୂର ଏହି ସ୍ଥାନରେ ଶାନ୍ତିରେ କିଛି ମୁହୂର୍ତ୍ତ ବିତାଇବା ପାଇଁ ପ୍ରାୟତଃ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ଏଠାକୁ ଆସିଥାନ୍ତି। ପ୍ରକୃତିର ଅପୂର୍ବ ଶୋଭା ସାଙ୍ଗକୁ ଧାନ ଓ ମାଛ ଚାଷ ଦେଖିବାର ମଜା ଏଠି ବେଶ୍ ନିଆରା ଲାଗିଥାଏ। ତା'ଛଡ଼ା ଏଠାକାର ପାହାଡ଼ି ଅଞ୍ଚଳରେ ଟ୍ରେକିଂ କରିବାରେ ବି ଥାଏ ଏକ ଅପୂର୍ବ ଆନନ୍ଦ। କେବଳ ସେତିକି ନୁହେଁ ସ୍ଥାନୀୟ ଅଞ୍ଚଳରେ ବସବାସ କରୁଥିବା ବିଭିନ୍ନ ଆଦିବାସୀ ସମ୍ପ୍ରଦାୟମାନଙ୍କର ପର୍ବପର୍ବାଣୀ, ଖାଦ୍ୟପେୟ ତଥା ପୋଷାକ ଆଦି ବିଷୟରେ ଜାଣିବାର ଅନେକ ସୁଯୋଗ ବି ଏଠାରେ ମିଳିଥାଏ।

ଆଉ କ'ଣ ଦେଖିବେ

ଜିରୋ ଉପତ୍ୟକା ଓ ଏହାର ଆଖପାଖ ଅଞ୍ଚଳରେ ଦେଖିବାକୁ ଅନେକ ଆକର୍ଷଣୀୟ ପର୍ଯ୍ୟଟନସ୍ଥଳୀମାନ ରହିଛି। ଯେମିତିକି: ଟେଲି ଵେଲି ବନ୍ୟପ୍ରାଣୀ ଅଭୟାରଣ୍ୟ, ତାରିନ୍ ଫିଶ୍ ଫାର୍ମ, ଟିପ୍ପି ଅର୍କିଡ୍ ରିସର୍ଚ୍ଚ ସେଣ୍ଟର, ଜିରୋ ପୁତୁ, ପାକୋ ଘାଟି, ତାଲେ ଭ୍ୟାଲି, ମେଘନା ଗୁମ୍ଫା ମନ୍ଦିର ଇତ୍ୟାଦି ପ୍ରମୁଖ। କେବଳ ଏତିକି ନୁହେଁ ଏଠାରେ ଥିବା ଛୋଟ ବଡ଼ ଆଧ୍ୟାତ୍ମିକ ପୀଠ ବି ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କୁ ବେଶ୍ ଆକର୍ଷିତ କରିଥାଏ।

ଟ୍ରେକିଂର ମଜା ନିଆରା

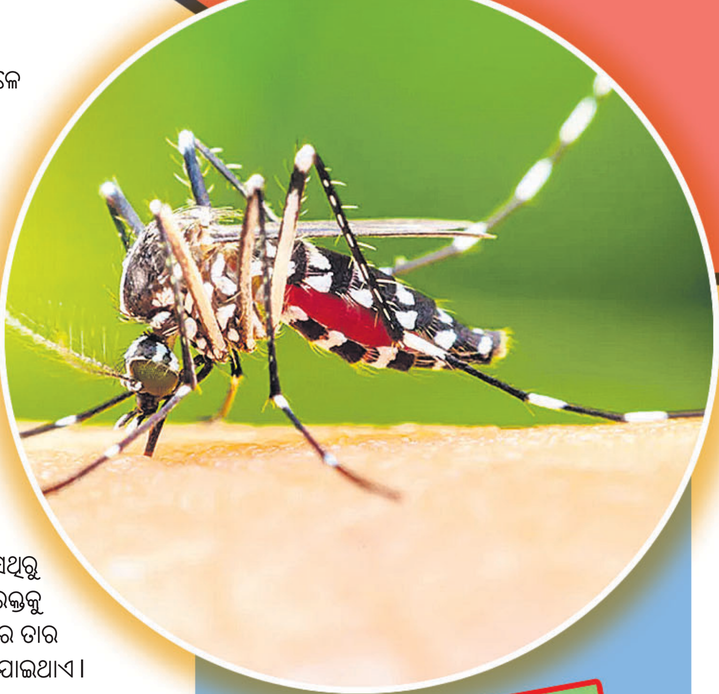
ଏଠାରେ ଟ୍ରେକିଂ ସହିତ ଆଖପାଖ ଅଞ୍ଚଳରେ ଥିବା ଘଞ୍ଚ ଜଙ୍ଗଲିଆ ପରିବେଶରେ ଚାଲିଚାଲି ବୁଲିବାରେ ଥାଏ ନିଆରା ଆକର୍ଷଣ।

କେବେ ଓ କେମିତି ଯିବେ

ଜିରୋ ଉପତ୍ୟକାକୁ ଯିବାପାଇଁ ସଡ଼କପଥ , ରେଳପଥ ତଥା ଆକାଶପଥର ବେଶ୍ ଭଲ ସୁବିଧା ରହିଛି। ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କୁ ଯେଉଁଥିରେ ସୁବିଧା ସେଥିରେ ଆରାମରେ ଯାଇ ଏହି ଉପତ୍ୟକାରେ ପହଞ୍ଚିପାରିବେ। ତା'ଛଡ଼ା ଏଠାକୁ ବର୍ଷର ଯେ କୌଣସି ସମୟରେ ବୁଲି ଯିବାର ସୁବିଧା ରହିଛି। ତେବେ ଯଦି କୌଣସି ପର୍ଯ୍ୟଟକ ବର୍ଷାଦିନେ ଏଠାକୁ ବୁଲିଯିବା ପାଇଁ ପ୍ଲାନିଂ କରୁଥାନ୍ତି, ତା'ହେଲେ ତାଙ୍କୁ ଟିକେ ସାବଧାନତା ଅବଲମ୍ବନ କରିବାକୁ ପଡିବ। କାରଣ ଏଠାରେ ଥିବା ପହାଡିଆ ଅଞ୍ଚଳରେ ବୁଲିଲା ବେଳେ ଅସାବଧାନତା ହେଲେ ଗୋଡ଼ ଖସିଯିବାର ସମ୍ଭବନା ରହିଥାଏ।

ମଶା କାମୁଡିଲେ କୁଣ୍ଡାଇ ହୁଏ କାହିଁକି

ମଶା କାମୁଡିବା ପରେ ଆମ ଦେହର ସେହି ଅଂଶ ଲାଲ୍ ପଡିବା ସହିତ କୁଣ୍ଡେଇ ହୁଏ। ଏଥିରୁ ଜଣାପଡ଼େ ମଶା କାମୁଡିଛି ବୋଲି। କିନ୍ତୁ ଏହା ପଛରେ ରହିଛି ଅନେକ କାରଣ। ତେବେ କେବେ ଭାବିଛନ୍ତି ମଶା କାମୁଡିଲେ ଏମିତି କୁଣ୍ଡେଇ ହୁଏ କାହିଁକି?



ମଶା ଚୁପି ଚୁପି ଆସି କେତେବେଳେ କାମୁଡିଦେଇ ଉଡ଼ିଯାଏ ଅନେକ ସମୟରେ ଜଣାପଡେନା। ହେଲେ ପରେ ଯେବେ କାମୁଡିଥିବା ସ୍ଥାନ ଲାଲ ପଡ଼ି ଫୁଲିଯାଏ ଏବଂ କୁଣ୍ଡେଇ ହୁଏ ଜଣାପଡ଼େ ମଶା କାମୁଡିଛି ବୋଲି। ତେବେ କେବେ ଭାବିଛନ୍ତି ମଶା କାମୁଡିଲେ ଏମିତି କୁଣ୍ଡେଇ ହୁଏ କାହିଁକି?

ଏହା ପଛର କାରଣ ହେଉଛି– ମଶା ତା'ର ଷ୍ଟ୍ର ପରି ସୁଣ୍ଢ(ପ୍ରୋବୋସିସ୍)କୁ ମଣିଷର ତ୍ୱଚା ଭିତରେ ପ୍ରବେଶ କରାଇ ରକ୍ତ ନଳୀକୁ ଚିହ୍ନଟକରି ସେଥିରୁ ରକ୍ତ ଶୋଷିଥାଏ। ଯେହେତୁ ସେ ରକ୍ତକୁ ଖାଇଥାଏ ରକ୍ତ ଶୋଷିବା ସମୟରେ ତାର ସଲାଇଭା ଆମ ଶରୀର ଭିତରକୁ ଯାଇଥାଏ। ଏହି ସଲାଇଭାରେ ଆଣ୍ଟିକଗୁଲାଣ୍ଟ ଥାଏ, ଯାହା ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ବ୍ଲଡ଼ କ୍ଲଟ ହେବା କିଛି ସମୟ ପାଇଁ ବନ୍ଦ କରିଦିଏ। କାରଣ ଯଦି ମଶା ରକ୍ତ ଶୋଷିବାବେଳେ ବ୍ଲଡ କ୍ଲଟ ହୋଇଯାଏ ତେବେ ସେ ରକ୍ତ ଶୋଷି ପାରିବ ନାହିଁ। ଏହାଛଡ଼ା ଲାଳରେ ଥିବା ରାସାୟନିକ ତତ୍ତ୍ୱ ଲାଗି ମଣିଷ ଶରୀରରେ ଆଲର୍ଜି ସୃଷ୍ଟି ହୋଇଥାଏ। ଆଉ ଶରୀର ଭିତରକୁ ବାହାରର କିଛି ପ୍ରବେଶ କରିବା ଦ୍ୱାରା ଆମ ଇମ୍ୟୁନସିଷ୍ଟମ ବା ପ୍ରତିରୋଧ କ୍ଷମତା ସକ୍ରିୟ ହୋଇଉଠେ। ଏହି ଇମ୍ୟୁନ ସିଷ୍ଟମ ଦ୍ୱାରା ନିର୍ଗତ ରସାୟନ ହିଷ୍ଟାମାଇନ୍ ପାଇଁ ସେହି ସ୍ଥାନ ଫୁଲିଥାଏ। ଏହା ମଶା କାମୁଡ଼ିଥିବା ସ୍ଥାନରେ ରକ୍ତ ପ୍ରବାହ ଓ ଶ୍ୱେତ ରକ୍ତ କଣିକାର ମାତ୍ରା ବଢାଇଦିଏ। ତେଣୁ ସେହି ସ୍ଥାନ ଫୁଲିଯାଏ। ତା'ସହ କାମୁଡିଥିବା ସ୍ଥାନ କୁଣ୍ଡେଇ ହୁଏ କାରଣ ଏହି ହିଷ୍ଟାମାଇନ ହିଁ କାମୁଡା ସ୍ଥାନ ନିକଟସ୍ଥ ସବୁ ନର୍ଭକୁ ସିଗ୍ନାଲ ଦିଏ। ଆଉ ଏହି ନର୍ଭ ସବୁ ମସ୍ତିଷ୍କକୁ ସିଗ୍ନାଲ ପଠାନ୍ତି। ଏହାପରେ ଯାଇ ଆମକୁ ମଶା କାମୁଡିଥିବା ଜଣାପଡ଼େ ଓ ମଶା କାମୁଡିଥିବା ସ୍ଥାନ କୁଣ୍ଡାଇ ହୁଏ।

ମଶା କାମୁଡେ କାହିଁକି: ମଶା ମଣିଷର ରକ୍ତ ପିଇବା ଲାଗି କାମୁଡେ ବୋଲି ତ ସମସ୍ତେ ଜାଣନ୍ତି। ତେବେ ପ୍ରକୃତ କଥା ହେଲା ସବୁ ମଶା କାମୁଡନ୍ତି ନାହିଁ କେବଳ ମାଈ ମଶା କାମୁଡିଥାଏ। କାରଣ ମଣିଷ ରକ୍ତରେ ଥିବା ନ୍ୟୁଟ୍ରିଏଣ୍ଟ ମଶାର ଅଣ୍ଡା ତିଆରିରେ ସାହାଯ୍ୟ କରେ।

ଏତେ ବଡ଼ ଓମଲେଟ୍!

ଗୋଟେ ଅଣ୍ଡା, ଦୁଇଟି ଅଣ୍ଡାର ଓମଲେଟ୍ ତ ସମସ୍ତେ ଖାଇଥିବେ। ହେଲେ ୧୫୦୦୦ଟି ଅଣ୍ଡାରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଓମଲେଟ୍ ହୁଏ ତ କେହି ଖାଇ ନ ଥିବେ। ଭାବୁଥିବେ ଏତେ ଅଣ୍ଡାର ଓମଲେଟ୍ କ'ଣ କେହି କରିପାରିବେ। ଜାଣି ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହେବେ ଏମିତି ଏକ ସ୍ଥାନ ଅଛି ଯେଉଁଠି ଏତେ ସଂଖ୍ୟକ ଅଣ୍ଡାରେ ବିରାଟକାୟ ଓମଲେଟ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଫ୍ରାନ୍ସ, ବେସିଆର୍‌ରେ ପ୍ରତିବର୍ଷ ଇଷ୍ଟର ଅବସରରେ ଆୟୋଜିତ ହୁଏ ଓମଲେଟ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ। ଏହି ଉତ୍ସବରେ ୧୫୦୦୦ରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ଅଣ୍ଡାକୁ ଫଟାଇ ଏକ ବଡ଼ ପାତ୍ରରେ ଏକ ବଡ଼ ଓମଲେଟ୍ ତିଆରି କରାଯାଏ। ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ଲାଗି ଅନେକ ସେଫ୍ ନିୟୋଜିତ ଥାଆନ୍ତି। ପରେ ଏହି ସୁସ୍ୱାଦୁ ଓମଲେଟକୁ ଉତ୍ସବରେ ଥିବା ଲୋକଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ବାଣ୍ଟି ଦିଆଯାଏ। ଉକ୍ତ ଓମଲେଟ୍ ଏତେ ବଡ଼ ହୋଇଥାଏ ଯେ, ୨୦୦୦ ଲୋକ ଆରାମରେ ଖାଇପାରନ୍ତି। ୧୯୭୩ ମସିହାରୁ ଏହି ଉତ୍ସବ ପାଳିତ ହେଉଛି। କୁହାଯାଏ ନେପୋଲିୟନ ଯେବେ ଦକ୍ଷିଣ ଆଫ୍ରିକା ଯାତ୍ରାରେ ଥିଲେ ସେ ଗୋଟିଏ ରାତି ବେସିଆର୍‌ରେ ବିତାଇଥିଲେ। ସେତେବେଳେ ସେ ଏଠାକାର ଜଣେ ରଷୋଇୟାଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଓମଲେଟ୍ ଖାଇଥିଲେ। ତାଙ୍କୁ ସେହି ଓମଲେଟ୍ ଏତେ ଭଲ ଲାଗିଥିଲା ଯେ, ସେ ଆଦେଶ ଦେଇଥିଲେ ସହରଯାକର ଅଣ୍ଡା ସଂଗ୍ରହ କରି ତାଙ୍କ ସେନା ପାଇଁ ଓମ୍‌ଲେଟ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉ। ବାସ୍ ସେହିଦିନଠାରୁ ଏହି ପ୍ରଥା ଚାଲି ଆସୁଛି।

ଚିନ୍ମୟ ଚିନ୍ତନ

ଶ୍ରୀ ସନ୍ନ୍ୟାସୀ ଜୀ

ସର୍ପ ସହ ରାତିଟିଏ

ସେଦିନ ରାତ୍ରିରେ ଶଯ୍ୟାକୁ ଯିବା ପୂର୍ବରୁ ହଠାତ୍ କାହିଁକି ମନେ ପଡ଼ିଗଲା କବିସୂର୍ଯ୍ୟ ବଳଦେବଙ୍କ ''ବାଧିଲା ଜାଣି କ୍ଷମା'' ଜଣାଣରେ ଥିବା କବି ଭାବଧାରାଗୁଡ଼ିକ। ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥଙ୍କୁ ସର୍ପ ସହ ତୁଳନା କରି କବି କହୁଛନ୍ତି ହେ ବଳିୟାର ଭୁଜ! ଆପଣ ହେଉଛନ୍ତି କାଳ ସର୍ପ। ସର୍ପର ଫଣା ଚକ୍ରାକାର। ସେ ଚକ୍ରୀ। ଆପଣ ଚକ୍ର ଧରିଥିବାରୁ ବି ଚକ୍ରୀ। ସର୍ପର କାନ ନାହିଁ। ସେ ଆଖି ବାଟେ ଶୁଣେ । ପ୍ରଭୁ, ଆପଣଙ୍କ କାନ ଦିଓଟି କୋଉଠି ଅଛି ଟିକେ ଦେଖେଇଲେ? ସର୍ପ ପରି ଆପଣଙ୍କ କାନ ନାହିଁ। ଭକ୍ତର ଡାକକୁ ଆପଣ ଚକ୍ଷୁ ଦ୍ୱାରା ଶୁଣନ୍ତି । ତେଣୁ ଆପଣ ଚକ୍ଷୁଶ୍ରବା । ସର୍ପ ପରି ଆପଣଙ୍କ ପାଦ ନାହିଁ। ତେଣୁ ଆପଣ ସର୍ପ ସହ ତୁଳନୀୟ। ଆପଣ ସର୍ପ ବୋଲି ଅନ୍ୟ ଏକ ପ୍ରମାଣ ମଧ୍ୟ ଅଛି । ଆମମାନଙ୍କର ଶତ୍ରୁ କିଏ? ମଣିମଷର ଶତ୍ରୁ ହିଁ ମଣିଷ । ଅନ୍ୟ କେହି ନୁହେଁ। କଥାରେ ଅଛି ସ୍ୱଜାତି ପରମ ହିଂସ୍ରକ। ସାମ୍ବାଦିକଟିର ଶତ୍ରୁ ସାମ୍ବାଦିକ। ଗୋଡ଼ ଟଣାଟଣିରେ କେହି କାହାକୁ ଆଗକୁ ବାଟ ଛାଡ଼ିବା ପାଇଁ ନମଣାରାଜ । ସାମ୍ବାଦିକଟିଏ ଯେଉଁଠି ଆକ୍ରମଣର ଶିକାର ହେଉଥିବ ସେଠି ଦେଖିବେ ଯେ ଆକ୍ରମଣ ପ୍ରେକ୍ଷାପଟରେ ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ ଅନ୍ୟ କେହି ସାମ୍ବାଦିକର ହାତ ନିଶ୍ଚେ ଥିବ। ସଙ୍ଗୀତଜ୍ଞର ଶତ୍ରୁ ସେଇ ସଙ୍ଗୀତଜ୍ଞ। ଠିକ୍ ସେମିତି ସାପର ଶତ୍ରୁ ମଧ୍ୟ ସେଇ ସାପ। ଆପଣ କାଳୀୟ ନାଗ ସହ ଦ୍ରୋହ କରିଥିଲେ। ସାପ ନ ହୋଇଥିଲେ ଆପଣ କ'ଣ ଗୋଟିଏ ସାପ ସହ ଦ୍ରୋହ କରିଥାନ୍ତେ ପ୍ରଭୁ? କବିଙ୍କ ଭାଷାରେ –

ଯେବେ ଭୁଜଙ୍ଗ ନୁହଁ କାଳୀୟଠାରେ ଦ୍ରୋହ
କଲ କାହିଁକି ଏଡ଼େ କରି
କେତେ ନ ଥିଲେ ଗୋପେ ତୁମ୍ଭେ କାହିଁକି କୋପେ
ତାହାକୁ ଦେଲ ପ୍ରାଣେ ମାରି ।
ହେ କୃପାନିଧି!
ତାହାରି ନାମେ ତୁମ୍ଭ ନାମ
ଅଦ୍ୟାପି ହୋଇଛି ଜନମ
ଯେବେ ସ୍ୱଗୋତ୍ର ଦ୍ରୋହ ନ ଥାନ୍ତା ନାଥ କହ
କିମ୍ପା ହୁଅନ୍ତା ଏ କ୍ରମ ହେ।

ଏ ପଦଟିକୁ ଟିକେ ଗୁଣୁଗୁଣୁ ହୋଇ ଗାଇ ଦେଉ ଦେଉ ହଠାତ୍ କାହିଁକି ଏକ ଅଜବ ଖିଆଲ ମନ ଭିତରକୁ ଧସେଇ ପଶି ଆସିଲା । ମନ କହିଲା – ପ୍ରଭୁ! ଆପଣ ଯଦି ପ୍ରକୃତରେ ସର୍ପ, ତେବେ ମୋତେ ସର୍ପ ରୂପରେ ଟିକେ ଦର୍ଶନ ଦିଅନ୍ତେ ନାହିଁ?

ପର ମୁହୂର୍ତ୍ତରେ ମୁଁ ଚମକି ଉଠିଲି । ଆରେ ଆରେ ପ୍ରଭୁଙ୍କୁ ଏ କ'ଣ ମାଗୁଛି ମୁଁ । ସାମାନ୍ୟ ମାଟି ବିରାଡ଼ିଆ ବା କାଣ୍ଡନଳ ସାପ ପ୍ରତି ଯାହାର ଭୟ ସେ ପୁଣି ପ୍ରଭୁଙ୍କୁ ସର୍ପ ରୂପରେ ଦର୍ଶନ କରିବାକୁ ଚାହୁଁଛି!

ଏ ପ୍ରସଙ୍ଗରୁ ବାହାରି ମନ ଚାଲିଲା ଅନ୍ୟ ଆଡ଼େ । ଥାକ ଉପରେ ରଖା ଯାଇଥିବା 'ଅଭିରାମ ଲୀଳାମୃତ' ବହି ଦୁଇ ଖଣ୍ଡ ଉପରେ ଆଖି ପଡ଼ିଗଲା। ଆଶ୍ରମରୁ ସେଇଦିନ ବହି ଦୁଇଟି କିଣି ଆଣିଥିଲି। ନୂଆ ବହି ଖଣ୍ଡେ କିଣିଲା ପରେ ତାକୁ ପଢ଼ି ନ ସାରିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭଲ ଲାଗେ ନାହିଁ । ରାତ୍ରି ଶୟନ ପୂର୍ବରୁ ଆଧ୍ୟାତ୍ମିକ ପୁସ୍ତକଟିଏ ପଢ଼ି ପ୍ରସଙ୍ଗ ବାବଦରେ ଟିକେ ମନନ ନ କଲେ ମୋତେ କାହିଁକି ନିଦ ହୁଏନା। ବହିଟିକୁ ଥାକରୁ ଆଣି ଖଟରେ ପଡ଼ିଥିବା ଦୁଇ ତକିଆର ମଧ୍ୟ ସ୍ଥଳରେ ବହିର ମଝିକୁ ରଖି ଦୁଇ ଫାଳକୁ ଦୁଇ ତକିଆ

ଉପରେ ରଖି ପଢ଼ିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରିଛି ତ ବହିଟି ହଠାତ୍ ଥରିଉଠିଲା । ଗୋଟିଏ ଫାଳ ଅନ୍ୟ ଉପରେ ଲୋଟିପଡ଼ିଲା । ପୁଣି ବହି ଖୋଲି ପଢ଼ିବା ପାଇଁ ଉଦ୍ୟତ ହେଲି । ଦୁଇ ତିନି ସେକେଣ୍ଡ ପରେ ସେଇ ଅବସ୍ଥା। ଏମିତି ଚାରି ପାଞ୍ଚ ଥର ହେବାରୁ ବିରକ୍ତିରେ ପଢ଼ା ବନ୍ଦ କରି ବହିଟିକୁ ଅନ୍ୟ ତକିଆ ଉପରେ ରଖି ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କୁ ସର୍ପ ସହ ତୁଳନା କରିବାର ପ୍ରସଙ୍ଗକୁ ପୁନଶ୍ଚ ମନନ କରି ଶୋଇପଡ଼ିଲି। ରାତି ଦଶ ଭିତରେ ମୁଁ ପ୍ରାୟ ଶୋଇପଡ଼େ ।

ରାତ୍ରି ପାହିଲା । ସକାଳୁ ଉଠି ଖଟରେ ପଡ଼ିଥିବା ବେଡ଼ଶିଟ୍‌କୁ ଟେକି ଦେବା ବେଳକୁ ଦୁଇ ତକିଆ ସନ୍ଧିରେ ଯାହା ଦେଖିଲି ସେଥିରେ ମୋ ହାଲୁକ ଶୁଖିଗଲା। ଦେଢ଼ ଫୁଟ୍ ଲମ୍ବର ମୋଟା ସର୍ପ ଟିଏ । ଦୁଇ ତକିଆର ସନ୍ଧିରେ ନିଜକୁ ନିଜେ ଗୁଡ଼େଇ ହୋଇ ଶୋଇଛି । କଳା ମଚ ମଚ ରଙ୍ଗ । ମଝିରେ ମଝିରେ ମୁହଁ ଟେକି ଚାହୁଁଛି। ସାପକୁ ଦେଖି ବୋଉ ମୋର କହି ଉଠିଲା – ରାତିସାରା ସାପଟି ତୋ ଖଟ ଉପରେ ତକିଆ ସନ୍ଧିରେ ରହିଲା । ତୋର କିଛି କ୍ଷତି କରିନି । ତୋତେ ଜଗନ୍ନାଥ ସାହା ହୋଇଛନ୍ତି ।

ବୋଉ କଥା ଶୁଣି ମୁଁ ପୂର୍ବ ରାତିରେ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କୁ ସର୍ପ ରୂପରେ ଦର୍ଶନ କରିବା ପାଇଁ ଇଚ୍ଛା ପ୍ରକାଶ କରୁଥିବା କଥାଟି ମନକୁ ପକେଇ ଆସିଲା। କୃତାର୍ଥ ହେଲି ପ୍ରଭୁ କହି ସର୍ପଟିକୁ ମୁଣ୍ଡ ନୁଆଇଁ ଦଣ୍ଡବତ କଲି । ପରେ ମୋ କକେଇ ଏବଂ ଅନ୍ୟମାନେ ଆସି ସର୍ପଟିକୁ ବାହାର କରି ଏକ ସୁରକ୍ଷିତ ସ୍ଥାନରେ ଛାଡ଼ିବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା କଲେ । ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ କଥା ହେଉଛି ସର୍ପଟି ଖୁବ୍ ଧୀର ସ୍ଥିର ଥାଏ । କାତି ଛାଡ଼ି ନ ଥିବା ସର୍ପମାନଙ୍କର ଗତି ସାଧାରଣତଃ ଶିଥିଳ ଥାଏ କିନ୍ତୁ ଉକ୍ତ ସର୍ପଟିର ସେପରି କିଛି ପରିସ୍ଥିତି ନ ଥିଲା । ଠିକ୍ ଭାବେ ଚାଲି ପାରୁ ନ ଥିବା ସର୍ପ ଟିଏ କେମିତି ଆମ ଅଗଣା ଏବଂ ବାରଣ୍ଡା ଅତିକ୍ରମ କରି ପୁଣି ଖଟ ଗୋଡ଼ ସାହାଯ୍ୟରେ ଖଟ ଉପରକୁ ଉଠି ପାରିଲା ତାହା ଆଜି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବି ମୋତେ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ଚକିତ କରୁଛି । ଖଟ ତଳେ କିଛି ବି ଅନାବନା ଜିନିଷ ନ ଥାଏ । ଘର ଭିତର ବି ଖୁବ୍ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନ। ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ପୋଛା ହୁଏ । ସର୍ପଟି ପୂର୍ବ କିଛି ଦିନ ଆଗରୁ ଆସି ମୋ ଅଜାଣତରେ ଯେ ଘରେ ରହିଯାଇଥିବ ତା ବି ନୁହେଁ । ମୋ ଶଯ୍ୟା ପ୍ରତିଦିନ ଝଡ଼ାଝଡ଼ି ହୋଇ ରୁହେ । ସାରା ରାତି ସର୍ପଟି ମୋ ତକିଆ ତଳେ ରହିଲା । ନିଦରେ କଡ଼ ଲେଉଟାଇବା ବେଳେ ମୋ ହାତ ବା ମୁହଁ ନିଶ୍ଚେ ତା ଉପରେ ପଡିଯାଇଥିବ । କିନ୍ତୁ ସର୍ପଟି ମୋର କିଛି ବି କ୍ଷତି କରିନି । ତେବେ ସେ କ'ଣ ସେଇ ଜଗନ୍ନାଥ ନୁହନ୍ତି ତ!

ନିଶ୍ଚୟ ହୋଇଥିବେ। ସେ ତ ସକଳ ଘଟରେ ଅଛନ୍ତି । ଭାବର କଥା ଶୁଣୁଥିବାରୁ ସେ ଭାବଗ୍ରାହୀ । ଅନ୍ତର କଥା ଜାଣୁଥିବାରୁ ତାଙ୍କ ନାମ ଅନ୍ତର୍ଯ୍ୟାମୀ। ଭକ୍ତର ଭାବ ଅନୁଯାୟୀ କେତେବେଳେ ଯେ ସେ କେଉଁ ରୂପ ନେଇ ତା' ପାଖରେ ପହଞ୍ଚ ଯାଆନ୍ତି, ସେକଥା ସେ ହିଁ ଜାଣନ୍ତି । ସର୍ପକୁ ମୋର ଭୟ ଅଛି ବୋଲି ଜାଣି ସେ ମୋତେ ରାତିସାରା ଦେଖା ଦେଇ ନାହାନ୍ତି । ସକାଳୁ ବ୍ରାହ୍ମ ମୁହୂର୍ତ୍ତରେ ଯାହା ଦେଖାଦେଲେ । ହେ ପ୍ରଭୁ! ଏ ଅଧମ ଅଧୀନ ଉପରେ ଏମିତି ଜନ୍ମ ଜନ୍ମାନ୍ତରରେ କୃପା ରଖିଥିବ ପ୍ରଭୁ । ମୋତେ ଏତିକି କଲ୍ୟାଣ କରିବ ହେ ବିକଚ ପଦ୍ମ ନେତ୍ର! ତୁମର ଜୟ ହେଉ... ମୋ ମଣିମାଙ୍କର ଜୟ ହେଉ ।

–ପ୍ରିନ୍ସିପାଲ, ଆପେକ୍ସ ଆଇଟିଆଇ,
ପତ୍ରକଣା, କସର୍ଦା, କଟକ
ମୋ:୯୪୩୭୨୯୨୬୯୯

ପୁସ୍ତକ ସମୀକ୍ଷା

ଚିତ୍ର କାବ୍ୟର ଯୁଗଳବନ୍ଦୀ ପ୍ରଣୟ ନିଧୁବନ

ଦୁର୍ଗା ଚରଣ ଷଡଙ୍ଗୀ

ଏଥେନା ବୁକ୍ସ, ଭୁବନେଶ୍ୱର, ମୂଲ୍ୟ–୨୦୦ଟଙ୍କା

'ଚିତ୍ର କାବ୍ୟର ଯୁଗଳବନ୍ଦୀ ପ୍ରଣୟ ନିଧୁବନ' ଦୁର୍ଗା ଚରଣ ଷଡଙ୍ଗୀଙ୍କ ପୁସ୍ତକ। ପ୍ରେମ, ବିଷାଦ ବୋଧ, ମୃତ୍ୟୁ ଓ ଜୀବନ ଦ୍ୱନ୍ଦ୍ୱକୁ ସଫଳ ରୂପାୟନ କରିବାରେ ପ୍ରଣୟ ନିଧୁବନ କାବ୍ୟ ରଚିତ ହୋଇଛି । ପ୍ରାଣର ସ୍ୱତଃସ୍ଫୂର୍ତ୍ତ ଭାଷା ଯଦି କବିତା ହୁଏ ତେବେ ଏହା ଯଥାର୍ଥରେ କବିଙ୍କ ସରଳ ଭାବମୟତାର ଏକ ନିଚ୍ଛକ ଦୃଷ୍ଟିଭଙ୍ଗୀ । ଅସୀମ ଉତ୍କଣ୍ଠାରେ ପରିପୂର୍ଣ୍ଣ ଏ ଜୀବନକୁ ନେଇ ଘନ ଛାଇରେ କବି ପ୍ରାଣର ମଣିଷ ବଞ୍ଚିରୁହେ ଚିରକାଳ, ପୀଡ଼ା, ନୈରାଶ୍ୟ ଓ ଅବସୋସରେ । ଜୀବନ ଯଥାର୍ଥରେ ଅସୀମ–

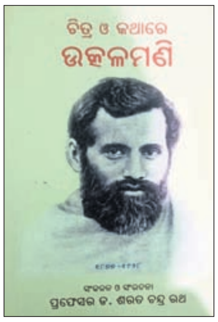
ଅନନ୍ତ ଓ ଅଲୌକିକ। ପ୍ରତ୍ୟେକ ମୁହୂର୍ତ୍ତର ଉତ୍ତରଣ ଅନ୍ୱେଷଣ ହିଁ ଯେଉଁ ବ୍ୟକ୍ତି ସତ୍ତାକୁ ଏକ ଅଦ୍ୱିତୀୟ ଅନ୍ତଃପ୍ରଜ୍ଞା ପ୍ରଦାନ କରେ ସେ ହିଁ ଏକା ସଚ୍ଚା କବି ମଣିଷ । ଜଗତ୍‌ଜନଙ୍କ ଦୁଃଖ ଅପ୍ରମିତ। ସେ ହିଁ ବିଶାଳ ବିଶ୍ୱର ତ୍ରାଣକର୍ତ୍ତା। ଯାହା ପ୍ରତିପାଦିତ ହୋଇ ପାରିଛି ତାଙ୍କ ଭାବ– ମଧୁର– ଚିତ୍ରକାବ୍ୟର ଯୁଗଳବନ୍ଦୀ ଏ ପ୍ରଣୟ ନିଧୁବନ କାବ୍ୟ ସଂକଳନ ପୃଷ୍ଠାରେ । ଆଶା ପୁସ୍ତକଟି ପାଠକୀୟତା ଲାଭ କରିବ ।

ଚିତ୍ର ଓ କଥାରେ ଉତ୍କଳମଣି

ସଂକଳନ ଓ ସଂରଚନା, ପ୍ରଫେସର ଡ.ଶରତ ଚନ୍ଦ୍ର ରଥ

ପ୍ରକାଶକ–କାବ୍ୟଲୋକ, ଗ୍ୟାରେଜ ଛକ, ଲୁଇସ୍ ରୋଡ, ଭୁବନେଶ୍ୱର–୨, ମୂଲ୍ୟ–୨୦୦ଟଙ୍କା

'ଚିତ୍ର ଓ କଥାରେ ଉତ୍କଳମଣି' ସଂକଳନ ସଂରଚନା କରିଛନ୍ତି ପ୍ରଫେସର ଡ.ଶରତ ଚନ୍ଦ୍ର ରଥ। ଏଥିରେ ବହୁ ବିଶିଷ୍ଟ ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ଲେଖା ସ୍ଥାନିତ ହୋଇଛି। ପ୍ରଥମେ ୧୫ ପୃଷ୍ଠା ରଙ୍ଗୀନ ଫଟୋ ସହ ଗୋପବନ୍ଧୁଙ୍କ କବିତା ଓ ତା'ର ସଂକ୍ଷିପ୍ତ ଆଲୋଚନା ପ୍ରକାଶ ପାଇଛି। ଉତ୍କଳମଣି ଗୋପବନ୍ଧୁ ଜଣେ ବ୍ୟକ୍ତି ନ ଥିଲେ, ସେ ଥିଲେ ଅନୁଷ୍ଠାନ । ଉତ୍କଳ ପ୍ରଦେଶ ଓ ଭାରତବର୍ଷ ନିମନ୍ତେ ତାଙ୍କ ଅବଦାନର ପଟାନ୍ତର ନାହିଁ। ଦେଶ ଓ ଜାତିର ବିକାଶ ପାଇଁ ସେ ନିଜର ସବୁ ସୁଖ ସୁବିଧାକୁ ଜଳାଞ୍ଜଳି ଦେଇଥିଲେ। ସମଗ୍ର ମାନବ ଜାତିର ଉନ୍ନତି



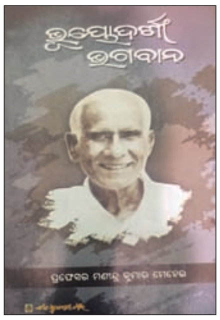
ଲାଗି ତାଙ୍କ ଜୀବନ ଉତ୍ସର୍ଗ କରି ଦେଇଥିଲେ। ତାଙ୍କ ରଚନା ମଧ୍ୟରେ ଦେଶାତ୍ମବୋଧ ଓ ଜାତୀୟତାବୋଧର ଯେଉଁ ସୁବାସ କୁସୁମ ସୁସଜ୍ଜିତ, ତାର ସୁରଭି ଆମକୁ ଅନୁପ୍ରାଣିତ କରିବ, ଏହାହିଁ ଆଶା । ଉତ୍କଳମଣି ତାଙ୍କ ପଦ୍ୟ ସୃଷ୍ଟିରେ ଯେଉଁ ସ୍ମୃତିଚାରଣ କରିଛନ୍ତି, ସେଥିରୁ କିଛି ଚିତ୍ରାୟିତ ଓ ତାଙ୍କ ରଚିତ କିଛି କବିତାର ଅଂଶକୁ ଉପସ୍ଥାପିତ କରାଯାଇଛି। ସଂକଳନଟି ଯୁବପିଢ଼ିଙ୍କ ଲାଗି ଅତ୍ୟନ୍ତ ଉପାଦେୟ । ଏହା ପାଠକାଦୃତି ଲାଭ କରିବ ବୋଲି ଆଶା।

ଭୂୟୋଦର୍ଶୀ ଭଗବାନ

ପ୍ରଫେସର ମଣୀନ୍ଦ୍ର କୁମାର ମେହେର

ପ୍ରକାଶକ– କଟକ ଷ୍ଟୁଡେଣ୍ଟସ୍ ଷ୍ଟୋର ବାଲୁବଜାର, କଟକ–୨, ମୂଲ୍ୟ–୧୨୦ଟଙ୍କା

'ଭୂୟୋଦର୍ଶୀ ଭଗବାନ' ପ୍ରଫେସର ମଣୀନ୍ଦ୍ର କୁମାର ମେହେରଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ସ୍ୱଭାବ କବି ଗଙ୍ଗାଧର ମେହେରଙ୍କ ପୁତ୍ର ଭଗବାନ ମେହେରଙ୍କ ଉପରେ ଲିଖିତ ପୁସ୍ତକ। ଏଥିରେ ୧୨ଟି ପ୍ରବନ୍ଧ ସ୍ଥାନ ପାଇଛି। ୧୮୯୨ରେ ବରପାଲିରେ ଭଗବାନ ଜନ୍ମଗ୍ରହଣ କରିଥିଲେ। ଗଙ୍ଗାଧର ତାଙ୍କୁ ନେଇ ଅନେକ ସ୍ୱପ୍ନ ଦେଖିଥିଲେ। ଉଚ୍ଚଶିକ୍ଷା ଦେଇ ଜଣେ ଉଚ୍ଚ କୋଟୀର ମଣିଷ କରିବାକୁ ସ୍ୱପ୍ନ ଦେଖିଥିଲେ। କିନ୍ତୁ ତାଙ୍କ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟାବସ୍ଥା ପ୍ରାୟ ଖରାପ ରହୁଥିବାରୁ ସେ ଉଚ୍ଚ ଶିକ୍ଷାରୁ ବଞ୍ଚିତ ହେଉଥିଲେ। ତାଙ୍କ ଶିକ୍ଷା ଥିଲା ମାତ୍ର ସପ୍ତମ ଶ୍ରେଣୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ । କିନ୍ତୁ ପିତାଙ୍କୁ ସେ ପ୍ରକୃତ ଗୁରୁଭାବେ ମାନି ନେଇଥିଲେ। ଗଙ୍ଗାଧରଙ୍କ



ଦ୍ୱାରା ସଂଗ୍ରହୀତ ପୁସ୍ତକାବଳୀ ଥିଲା ତାଙ୍କ ପାଇଁ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟ। ସେ ଥିଲେ ବରପାଲି ପଞ୍ଚାୟତର ପ୍ରଥମ ସରପଞ୍ଚ । ବରପାଲିରେ ଶିକ୍ଷାର ପ୍ରସାର ପାଇଁ ସେ ଯେଉଁ ପଦକ୍ଷେପ ନେଇଥିଲେ ତାହା ଥିଲା ଏକ ଦୃଷ୍ଟାନ୍ତ। ବିଶେଷ କରି ନାରୀ ଶିକ୍ଷାର ପ୍ରସାର ପାଇଁ ସେ ନିଜକୁ ଉତ୍ସର୍ଗ କରିଥିଲେ। ପୁସ୍ତକରେ ଏଭଳି ଅନେକ ତଥ୍ୟ ରହିଛି । ଯାହା ପାଠକ ଓ ଗବେଷକଙ୍କ ପାଇଁ ସହାୟକ ହେବ ବୋଲି ଆଶା କରାଯାଏ ।

ସବୁଠୁ ଛୋଟ କୁକୁର

ପର୍ଲ ଏକ ଚିହୁଆହୁଆ ପ୍ରଜାତିର କୁକୁର। ଦେଖିବାକୁ କ୍ୟୁଟ୍ ଓ ଆକାରରେ ବହୁତ ଛୋଟ। ପର୍ଲ ଏତେ ଛୋଟ ଯେ, ହାତ ପାପୁଲିରେ ଆରାମରେ ରହିଯାଏ। ଏହାର ଉଚ୍ଚତା ୯.୧୪ ସେ.ମି. ହୋଇଥିବାବେଳେ ଲମ୍ୱ ମାତ୍ର ୧୨.୭ ସେ.ମି.। ଆଉ ଓଜନ ମାତ୍ର ୫୫୩ ଗ୍ରାମ। ସେଥିପାଇଁ ଏହା ଗିନିଜ ୱାର୍ଲଡ ରେକର୍ଡସ୍‌ରେ ସବୁଠାରୁ ଛୋଟ କୁକୁରଭାବେ ସ୍ଥାନ ପାଇଛି। ଭନେସା ସେମଲର୍ ହେଉଛନ୍ତି ପର୍ଲର ମାଲିକ। ଭନେସା କୁହନ୍ତି, ପର୍ଲ ଭଲ ଖାଦ୍ୟ ଯେମିତିକି ଚିକେନ, ସାଲମନ୍ ଆଦି ଖାଇବାକୁ ଭଲ ପାଏ। ତା'ସହ ସୁନ୍ଦର ପୋଷାକ ପିନ୍ଧି ସଜେଇ ହେବାକୁ ବି ବହୁତ ପସନ୍ଦ କରେ।

ବ୍ୟାକ୍ ପେଜ୍

ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀରେ ପୋଷାକ

ନୂଆ ଓ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଡିଜାଇନ୍‌ର ପୋଷାକ କିଣି ପିନ୍ଧିବା ଏବଂ ହିରୋଇନ୍‌ଙ୍କ ପରି ଫ୍ୟାଶନେବୁଲ ଡିଜାଇନର୍ ପୋଷାକ ପିନ୍ଧି ଗ୍ଲାମର୍ସ ଲାଗିବାର ସ୍ୱପ୍ନ ସବୁ ନାରୀଙ୍କର ଥାଏ। ତେଣୁ ସେମାନେ ସେଲିବ୍ରିଟି କ'ଣ ପିନ୍ଧନ୍ତି ତା' ଉପରେ ସବୁବେଳେ ନଜର ରଖିଥାନ୍ତି। ତେବେ ତାଙ୍କ ଭଳି ଦାମୀ ପୋଷାକ ପିନ୍ଧିବା ତ ସମସ୍ତଙ୍କ ପକ୍ଷେ ସମ୍ଭବ ହୋଇ ନ ଥାଏ। ତେଣୁ ମନକୁ ମାରି ଅନେକେ କେବଳ ସେମାନଙ୍କୁ ଦେଖି ଦେଖି ମନ ଖୁସି କରିଥାନ୍ତି। ହେଲେ ଥାଇଲାଣ୍ଡର ସିନେ ବୋଞ୍ଚାଫର୍ନ କିନ୍ତୁ ସେଲିବ୍ରିଟିଙ୍କ ପୋଷାକ ଓ ତାଙ୍କ ଲୁକ୍‌କୁ କେବଳ ଦେଖି ଦେଖି ମନକୁ ବୁଝାଇ ନ ଥାନ୍ତି। ବରଂ ସେ ସେମାନଙ୍କ ପରି ପୋଷାକ ନିଜେ ତିଆରି କରନ୍ତି। ସେପୁଣି ଫଳ, ପନିପରିବା, ଚିପ୍ସ ପ୍ୟାକେଟ ଭଳି ସାମଗ୍ରୀକୁ ବ୍ୟବହାର କରି। ଏସବୁକୁ ବ୍ୟବହାର କରି ସେ ପାଖାପାଖି ସେଲିବ୍ରିଟି ପିନ୍ଧୁଥିବା ପୋଷାକ ପରି ପୋଷାକ ତିଆରି କରିଥାନ୍ତି। ଆଉ ତାକୁ ପିନ୍ଧି ସେ ସେଲିବ୍ରିଟିଙ୍କ ଭଳି ପୋଜ୍ ଦେଇ ଫଟୋ ଉଠାନ୍ତି ଓ ନିଜ ଇନ୍‌ଷ୍ଟାଗ୍ରାମ ଆକାଉଣ୍ଟରେ ଶେୟାର କରନ୍ତି। ତାଙ୍କର ଏଭଳି ନିଆରା ସୃଜନଶୀଳତାକୁ ଦେଖି ଲୋକେ ବେଶ୍ ପ୍ରଶଂସା କରିବା ସହ ତାଙ୍କ ଫନି ଲୁକ୍‌ର ମଜା ଉଠାନ୍ତି। ସିନେ କୁହନ୍ତି, 'ମତେ ଖାଇବା ବହୁତ ପସନ୍ଦ। ତେଣୁ ଭାବିଲି ଖାଦ୍ୟ ସମାଗ୍ରୀରେ ହିଁ ସେଲିବ୍ରିଟି ପିନ୍ଧୁଥିବା ପୋଷାକ ପରି ପୋଷାକ ତିଆରି କରିବି। ଯଦ୍ୱାରା ତାକୁ ପିନ୍ଧି ସେଲିବ୍ରିଟି ପରି ଅନୁଭବ ହେବାସହ ଭୋକ ଲାଗିଲେ ସେଥିରୁ କିଛି ଖାଇପାରିବି।'

ପାନ ବର୍ଗର

ଖାଦ୍ୟ ଉପରେ ନାନା ପ୍ରକାରର ଏକ୍ସପେରିମେଣ୍ଟ କରି ଅଜବ ଅଜବ ପ୍ରକାରର ନୂଆ ଡିସ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଥିବା ଶୁଣିଥିବେ । ଏଇ ଯେମିତି ଆଇସ୍‌କ୍ରିମ ରୋଲ, ଚକୋଲେଟ୍ ମ୍ୟାଗି, ମସାଲା ଜଲେବି ଆଦି। ସେମିତି ଏକ ଅଜବ ଖାଦ୍ୟ ହେଉଛି ପାନ ବର୍ଗର। ବର୍ଗର ତ ଅନେକଙ୍କୁ ଭଲ ଲାଗେ। ତେବେ ଏହି ବର୍ଗର କେତେଜଣଙ୍କୁ ପସନ୍ଦ ଆସିବ, ଏହାକୁ ଖାଇବା ପରେ ହିଁ ଜଣାପଡିବ। କାରଣ ଏହି ବର୍ଗର ହେଉଛି ପାନ ଓ ବର୍ଗରର କମ୍ବିନେସନ। ପାନ ପତ୍ର ଉପରେ ଚକୋଲେଟ ସିରପ୍, କିଟ୍‌କ୍ୟାଟ୍, ଗୁଲକନ୍ଦ,ବର୍ଫ, ଆଲମଣ୍ଡ, ମିଠା ଫ୍ଲେଭର୍‌ର ପାନମଧୁରୀ, ଚକୋଲେଟ୍ କ୍ରିମ୍ ଆଦି ରଖି ତାକୁ ବ୍ରେଡ୍ ମଝିରେ ଦିଆଯାଇ ଉକ୍ତ ବର୍ଗର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ବର୍ଗର ଉପରେ ଏହି ଏକ୍ସପେରିମେଣ୍ଟକୁ ଅନେକେ ପସନ୍ଦ କରୁ ନ ଥିବା ଏବେ ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି।