



ହିନ୍ଦୁ ଦିନାଂକ

ପ୍ରକଳ୍ପ ପ୍ରସରଣ

୩

# ଯାହାଙ୍କ ପାଇଁ ନାରୀ ପୁରୁଷ ସମାଜ

ଯାହା କାହିଁ କେଉଁ କାଳରୁ ହେଇ ନ  
ଥୁଲା। ତାହାକୁ କରି ଦେଖାଇଛନ୍ତି  
କେତେଜଣ ପୁରୁଷ। ପୁଥା ପରମାଣ  
ନାରୀର ସ୍ୱାଧୀନତା, ଅଧ୍ୟକ୍ଷାରକୁ  
ଯେଉଁ ବେତି ପକାଯାଇଥୁଲା, ତାକୁ  
ସେମାନେ ଛିଣ୍ଡାଇଛନ୍ତି। ଆଉ ପୁନ୍ୟ  
କରିଛନ୍ତି ଲିଙ୍ଗଗତ ଭେଦଭାବ  
ଦୂର କରି ନାରୀକୁ ତା'ର ସମ୍ମାନ  
ଫେରାଇଛେ...

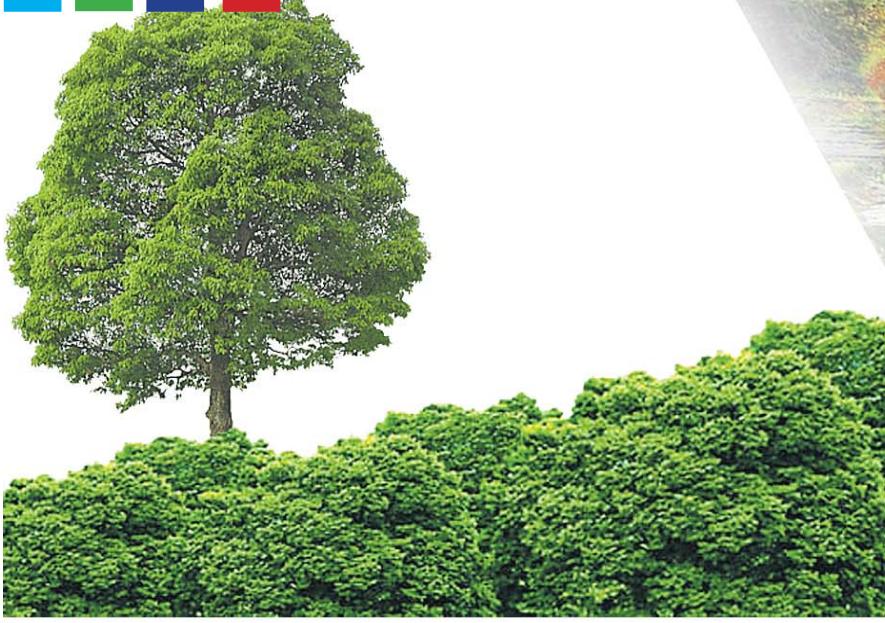












## ପରାଜୟର ଗ୍ଲାନି

-ବେବୀଳତା ଶତପଥୀ

ଜିହୁ ଜିହୁ ହାରୁଥିବା ମଣିଷଟେର  
ଅବସୋଧ ଦେଶ  
ଅଭିଳାଷ କମ....  
ଠିଆ ଛୋଇଟି ସେ ଦୋଷକି ମୋଡ଼ରେ  
ସଂବେଦନା ଦେଶ  
ସମ୍ବାଦନା କମ.....  
ମୁଣ୍ଡ ଉପରେ ଚିନ୍ତାର ପାହାଡ଼  
ଶୂନ୍ୟ ଛାନ ଦେଶ  
ସମାଧାନ କମ....  
ଭାବୁତି ସେ ଅଣ୍ଣା ଭାଙ୍ଗି ସଳଖୁ ଚାହଁବ

ବଢିଯର ଛୁଇଁବ  
କି ପଛକୁ ଫେରିଯିବ  
ସୀମାହୀନ ଆକାଶରେ ମିଶିଯିବ  
ମନରେ ପ୍ରଶ୍ନାବାଚୀ  
ଅଭିମାନ ଦେଶ  
ଅନୁଶୋଦନା କମ  
ନା ହାରୁ ହାରୁ ସେ ଜିତିବ  
କାନ୍ଦୁ କାନ୍ଦୁ ସେ ହସିବ  
ଠିକ୍ ଶାତ ସକାଳର ସୁମେଲି କିରଣ ପରି....।

-କଲିଙ୍ଗବିହାର, ଭୁବନେଶ୍ୱର  
ମୋ.:୨୩୭୭୭୯୯୯୯୯୦

## ନିର୍ଜନତାର ନିଃଶବ୍ଦ ଆଳାପ...

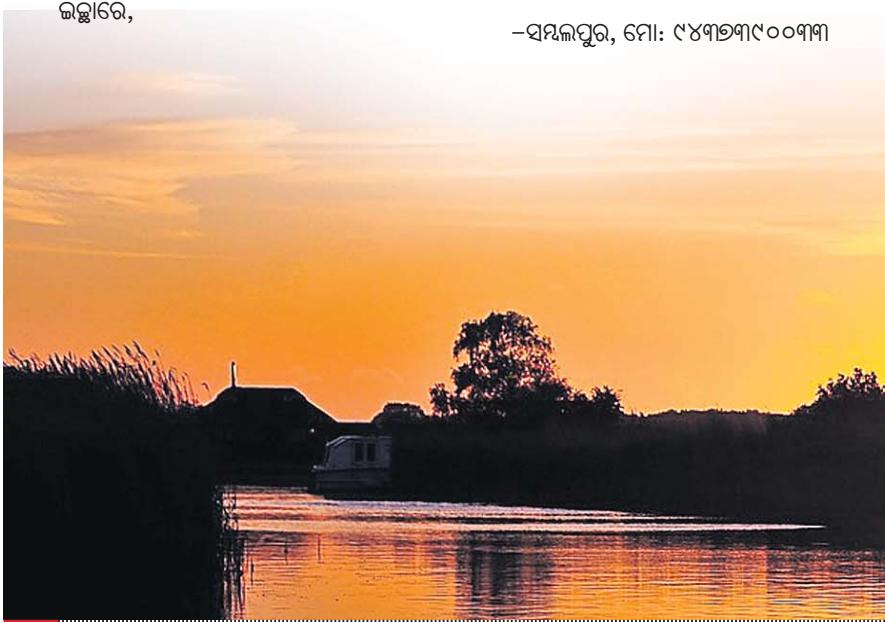
-ମିତା ପଚନାୟକ

ଏମିତି ବି ବେଳେବେଳେ  
ଖୁବ ଚିହ୍ନାର କରୁଥିବା କୋଳାହଳ  
ମାନେ ବି ମଉନ ହେବାକୁ  
ଠାଣି ମିଅନ୍ତି,  
ଭଯରେ,  
ତ୍ରୁପ୍ତରେ,  
ଆଶଙ୍କାରେ,  
ଅବା ହେଇପାରେ ତାଙ୍କ  
ଜହାରେ,

ମର୍ଜିରେ  
ସହମତିରେ...

ନୀରବତାର ଭାଷା  
ନିଃସଙ୍ଗତାର ନିଅରତ ସବୁ  
ନିଃଶବ୍ଦତା ନୀରବ କାନ୍ଦରେ  
ମଥା ପରୁଥାଏ  
ମୋକ୍ଷ ପାଇଁ,  
ନିର୍ବାଣ ପାଇଁ,  
ମୁଣ୍ଡ ପାଇଁ...

-ସମଳପୁର, ମୋ: ୯୪୩୭୩୯୦୦୩୩



## ଆଚାର

- ରଞ୍ଜନ ଜୁମାର ମହାତ୍ମି

ଏଥର ଦଶହରା ଛୁଟିଟା ଦେଖୁଦେଖୁ ସରିଗଲା  
ଯେ ପିଲାମାନେ ସମସ୍ତେ ଯିଏ ଯାହା କାମରେ  
ଚାଲିଗଲେ । ଝିଅ ହଷ୍ଟେଳ ଆଉ ପୁଅ ବାଜାଲୋର ।  
ପାତ୍ରବାବୁ ଅପିସ ଯିବାପରେ ସୁନନାଙ୍କ ଭାଗରେ  
ବଳିପଡ଼େ ଯାହା ଘରଗା ଯାକର ନୀରବତା ଆଉ  
ଛାତି ଭିତରେ ଛଟପଟ ହେଇ ବାରମ୍ବାର କ୍ଷତାଙ୍କ  
କରୁଥିବା ଛୁଟୁଡ଼ା ଛୁଟୁଡ଼ା ଅବାତ । ଏଇ ଦଶହରା  
ଛୁଟି ସାରି ସୁନନା ଯେତେବେଳେ ହଷ୍ଟେଳକୁ  
ପେଶୁଥିଲେ ସାଥରେ କିଛି ଥାର କି ନିଥାର ବୋଇ  
ହାତ ତିଆରି ଆଚାର ନିହାତି ଥାଏ । ହେଲେ  
ସେ କେତେ ଦିନକୁ ? ସାଙ୍ଗାଥୁଙ୍କ ଭିତରେ  
ସପ୍ରାହେ ବି ଡେଲ୍ ପାଇଁ ପାରେନା ଆଚାର ଢବା ।  
ବର୍ଷକୁ ଯେତେ ଥର ଛୁଟିପଡ଼େ ଆଚାର ଢବାଙ୍କ  
ସଂଖ୍ୟା କ୍ରମଶବ୍ଦ ବଢ଼ିବାରେ ଲାଗେ । ହେଲେ  
ଫଳାଫଳ ସେଇଥା । ଅମୃତ ବି ଅତେଇ ହାତରେ  
ସୁତ୍ରକାଏ ଭଳି କେଇଟା ଦିନରେ ଢବା ଖାଲି ।

ସୁନନାଙ୍କ ହଷ୍ଟେଳରୁ ପାଇ ଶାଶ୍ଵତର, ଶାଶ୍ଵତରୁ  
ସାମାଙ୍କ ଚିପିନ ବାବୁ, ଏପରିକି ପୁଅ ଝିଅଙ୍କ ବରାଦ  
ମୁତାବକ ବୋଇ ହାତ ତିଆରି ଆଚାର କ୍ରମେ  
ସଂକ୍ରମିତ ହେଇ ଚାଲିଥାଏ ଗୋଟେ ନିହାତି ଜରୁରା  
ଜିନିଷ ଭଳି । ଏମିତିକି ବୋଇ ଆଚାର ପଠାଏ  
ଅଳକା ଅଳକା କରି । ନାତିର ମିଠା ଆଚାର,  
ନାତୁଣୀ ପାଇଁ ଲେମ୍ବୁ ଆଉ ତେବୁଳି ଆଚାର । ଢବା  
ସବୁକୁ ଧୋଲାବେଳେ ସୁନନା କିନ୍ତୁ ଦ୍ୱାଷ୍ଟ ଭାବେ  
ଅନୁଭବ କରୁଥାନ୍ତି ଯେଉଁ ଆଚାର ହେଉ ନା କାହିଁକି  
ସବୁଥିରେ ସେଇ ଗୋଟିଏ ବାସ୍ତା । ପରିଚିତ ବାସ୍ତା,  
ଯାହା ବଦଳିନି ସୁନନାଙ୍କ ପିଲାଦିନୁ ଆଜି ଯାଏଁ ।

ବୋୟିବାର ପ୍ରକାଶ ପୁର୍ବରୁଶେଷଥରିଲାଗି  
ଆଚାର ପଠେଇଥିଲା । ପରଳ ଭଳି ଆଖିରେ,  
ଥରଥର ହାତରେ ପୁଅବୋହୁ ଯେତେ ମନାକଲେ  
ବି ବୋଇ ନିଜେ ହେଁ ଆଚାର ତିଆରି କରେ । ଅଣ୍ଣାଳି  
ଅଣ୍ଣାଳି ବୋଇ ଯେଉଁ ଭାଗ ମାପରେ ମାପାଳା ଦିଏ  
ସେଇ ପାଖରେ ନିକିଟି ବି ହାରିଯାଏ । ଏଥରକୁ  
ସୁନନା ପ୍ରଥମ କରି ଆଚାର ବନେଇଥିଲେ ।



କାହିଁକି କେଜାଣି ଗୋଳମାଳ ହେଇ ଯାଉଥାଏ  
ହାତ ଆଉ ପୁଣ୍ଡ । ବୋଇ ଆଖୁ ଲୁହ ତା  
ଆଚାରରେ ଲୁଣିପଣ ଭରେ, ତା' ଆକଟ  
ସବୁ ଆଚାରକୁ ମହକାଏ । “ହେଲେ ଧୂଁ କ'ଣ  
ବୋଇ ଭଳି ଆଚାର ତିଆରି କରି ପାରିବି ?”  
ବାରମ୍ବାର ଏଇ ପ୍ରଶ୍ନ ଆଦେଶିତ କରୁଥାଏ  
ସୁନନାଙ୍କୁ । ଅନ୍ତରେ ମା’ ହେବାପରେ ସେ  
ଏତିକି ବୁଝି ସାରିଥିଲେ ଯେ ବୋଇର ପ୍ରତିଟି  
ଆଚାର ଢବାରେ ପି ଥର ବୋଇ ପଠେଇଦିଏ  
ତା’ କଳିଜାକୁ ଛୁଟୁଡ଼ା କରି । ଏମିତି କେତେକଣ  
ଭାବୁକାରୁ ଲାଗି ଆସିଥାଏ ସୁନନାଙ୍କ  
ଆଖିପତା । ହଠାତ୍ ଝିଅ ଲିପ୍ତାର ଫୋନ କଲା ।  
“ମାମା ଆଚାରଗା ତୁମେ ବନେଇଛ ? ମୁଁ  
ବିଶ୍ୱାସ କରି ପାରୁ ନାହିଁ । ପୂରା ଆଜି ଭଳି  
ସମାନ ସାଦ । ଭାଇ ବି କରୁଥିଲା ଏଇ କଥା ।”  
ଏଇ କେଇ ଧାତି କଥାପରେ ସୁନନା ଆଉ  
ଶୁଣି ନାହାନ୍ତି ଲିପ୍ତାକୁ । କ୍ରମଶବ୍ଦ ସେଇ  
ପାଲଟି ଯାଉଥାନ୍ତି ଆଖିପାଖର ସେଇ ପରିଚିତ  
ବାସ୍ତାର ଉପରୁତ୍ତିରେ । ଯାହା କ୍ରମେ ବୁପାରିତ  
ହେଉଥାଏ ଶରନ୍ତୁ । ବୋଇର ସବରୁ - “ଧେର !  
ତୁ ପରା ଏଇ ଲାଉର ମଞ୍ଜି । ବୋଇ ମାନେ କ'ଣ  
ଗଛରେ ଫଳକ୍ତି କିଲୋ ? ଏଇ ଧୂଳି ମାଟି,  
ହସ କାନ୍ଦ, ତେଲ ଲୁଣାରେ ବୋଲି ହେଇ ତେବେ ତା’  
ପରି ଦେବାମାନେ ପରା ବୋଇ ହେଇଯାଏଟି ।”

-ଜାମଶୁଳା, ବାଲେଶ୍ୱର  
ମୋ : ୮୫୫୮୫୭୩୦୦୩୪୪











## ରୂପଶ୍ରୀ

ହାତୀ

ହାତୀ

### ଖୁଆଉଥୁଲ

ସ୍ତ୍ରୀ ସ୍ଥାନୀୟ: ତମର ମନେ ଅଛି, ନୂଆ ନୂଆ  
ବାହୀନର ସମୟରେ ମୁଁ ଯାହା ରୋଷେଇ  
କରୁଥୁଲି ତମେ କମ୍ ଖାଉଥୁଲ । ମତେ ଖୁବ  
ସେହରେ ବେଶୀ ବେଶୀ ଖୁଆଇ ଦେଉଥୁଲ ।

ସ୍ତ୍ରୀ: ହଁ, ମନେ ଅଛି ।

ସ୍ତ୍ରୀ: ଏବେ ତ କାଇଁ ସେମିତି କରୁନ ।

ସ୍ତ୍ରୀ: ସେତେବେଳେ ତମେ ରୋଷେଇ ଶିଖ  
ନ ଥିଲ, ଏବେ ଶିଖ ଗଲଣି । ସେଥିପାଇଁ ଆଉ  
ଖୁଆଇବାକୁ ପଡ଼ୁନି । ନିଜେ ଖାଇ ଦେଉଛି ।

### ବଦମାସ

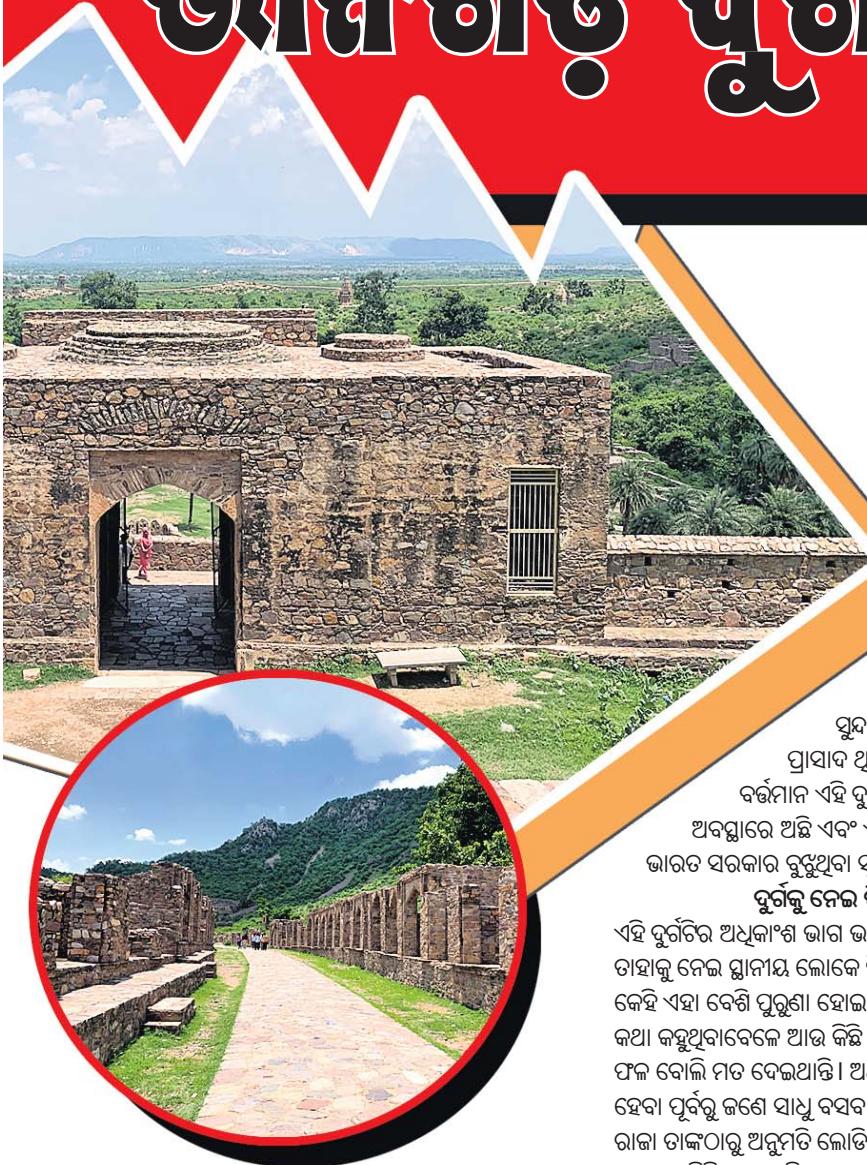
ଥରେ ଦୁଇଟି ମୁଖ୍ୟ ବାଜକରେ  
ଯାଉଥାନ୍ତି । ରାତ୍ରୀରେ ଏକ ବାଘ ଛୁଆ  
ଦେଖିଲେ । ବାଘ ଛୁଆ ସେମାନଙ୍କୁ  
ଅଟକାଇ କହିଲା: ମତେ ଟିକେ ତମ  
ସାଙ୍ଗରେ ବାଜକରେ ନେବ ?

ଦୁଇ ମୁଖ୍ୟା: ଆମେ ମନା କରୁନ୍ତୁ  
ତତେ ମେବାକୁ । ହେଲେ ତୋ ମା’  
ଯଦି ଦେଖିଲେବେ ତା’ହେଲେ ଦୁଇ  
ବଦମାସ ଗୁଣ୍ଠାପରେ ବୁଲୁଛୁ କହି ତତେ  
ଖୁବ୍ ପିଚିବେ ।

### ନାଁ

କୁକୁଡ଼ା ଚିଆଁ ତା’ ମା’କୁ: ମଣିଷ  
ଛୁଆ ଜନ୍ମ ହେବା ମାତ୍ରେ ତାଙ୍କୁ  
ଗୋଟେ ନାଁ ଦିଆଯାଉଛି । ହେଲେ  
ଆମର କାହିଁକି ରଖା ଯାଉନି ?  
ମା’ କୁକୁଡ଼ା: କାହିଁକି ନା ଆମ  
କୁକୁଡ଼ାମାନଙ୍କର ନାମକରଣ  
ଆମର ମୁଖ୍ୟ ପରେ ରଖାଯାଏ ।  
ଯେମିତିକି ଚିକେନ୍ ଚିକ୍କା, ଚିଲି  
ଚିକେନ୍, ଚିକେନ୍ ତମୁର.. ।

# ભાનગढુ પુર્ણ



ભગવાન શિવ ઓ પ્રભુ  
હસુનાન્દુ યમર્પણ દુલ્લચિ  
સુદૂર મનીર તથા એકાધુક ભગ્ન  
પ્રાણાદ થુબાર પર્યાણક દેખુંપારિબે।  
બર્જાન એહી દુર્ગચિર અધૂકાંશ ભાગ ભગ્ન  
અબસ્થારે અછી એવં એવાર રક્ષણાબેન્નણર દાયિત્વ  
જારાત પરાકર હુંથુબા સૂતના રહેછી।

દુર્ગન્દુ નેલ કિંદી રોક કથા

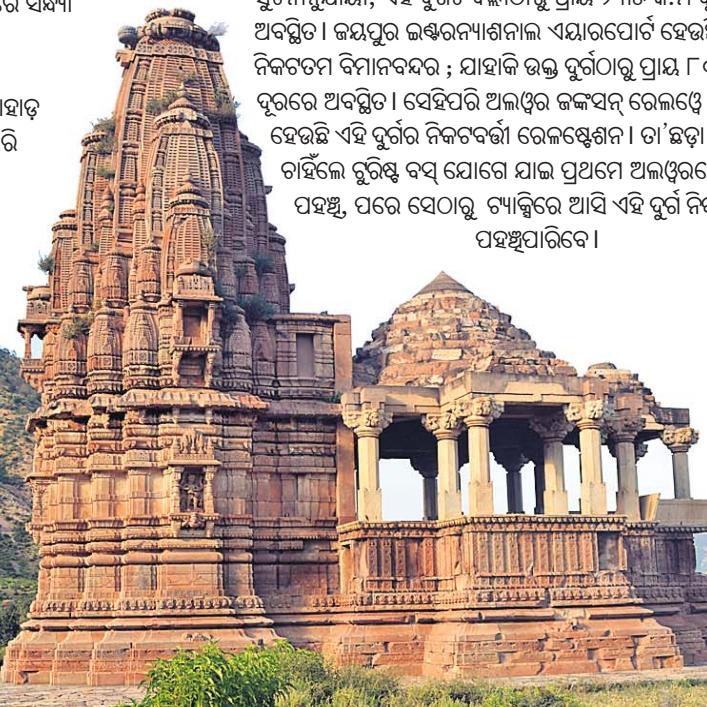
એહી દુર્ગચિર અધૂકાંશ ભાગ ભગ્ન અબસ્થારે કાંદીક રહેછી ;  
તાહુંન્દુ નેલ હુનીય લોકે ભિન્ન ભિન્ન કથા કિંદીથાત્તિ। કેહી  
કેહી એહા બેશી પૂરુણા હોલયાલથુબા યોગુ ભાઙી યાલથુબા  
કથા કહુથુબાબેલે આઉ કિંદી લોક એહા વાધું અભિશાપર  
ફલ બોલિ મઠ દેલથાત્તિ। અર્થાર એઠારે હુંથીઢે દુર્ગ ચિથારિ  
હેદા પૂર્બરૂ જણે વાધુ બસબાસ કરુથુલે। દુર્ગ નિર્માણ પાલ્સ  
રાજા તાજીઠારુ અન્નમિત્ત લોટિલાબેલે યે કિંદીથુલે, દુર્ગચિ  
છાલ યેમિત્ત તાજી કુંડીથા ઉપરે ન પઢે। કિંદુ દુર્ગચિ નિર્માણ  
કાર્યા શેષ હેલાબેલ એહાર છાલ વાધું કુંદીથા ઉપરે  
પઢિલા ; યેઝંથુપાંધી વાધુ ભાષણ રાણી યાલથુલે। આઉ  
અભિશાપ દેલથુલે, દુર્ગમિત્ત શાશ્વત ભાજીયિન આથ એઠારે કેહી બિ  
રહીપારિબે નાહીં। સાંદ્રુ સંદેશ એહી દુર્ગચિર અધૂકાંશ ભાગ એબે  
ભગ્ન અબસ્થારે રહેછી। કેહી કેહી ત એઠારે ભૂત રહુથુબા કથા  
બિ કહીથાત્તિ। કિંદુ એહા પછરે કેચે સથ્યાતા રહેછી ; તાહા  
એયાએ પ્રમાણ હોલનાહીં। તથાપી બિ એઠારે વાન્યા  
પરે કેહી રહીબાન્દુ જાણુ કરન્દી નાહીં।

#### દુર્ગચિ જિતિબાસ

જિતિબાસ પૃષ્ઠા ઓલગાળલે જણાયાએ યે, એહી દુર્ગચિનુ કુંદીથી  
શોઢુણ શાબી યમયારે તિથારિ કરાયાલથુલા। પ્રથમે એહાનુ  
રાજા ભગઢે દાસ નિર્માણ કરાલથુલે। યમયાનુમે એહી દુર્ગચિ  
તાજીન દ્વાયા પૂત્ર માધો દિંહંજ હાતું યાલથુલા। એવં દિંહ  
એહાર દેખા ગાહી કરુથુલે। ચદ્રુધાર્ષનુ ઉજ ઉજ પાહાડ સ્વાગત  
ઘેરિ હોલ રહીથુબા એહી દુર્ગચિર વાસુકલા દેખાનુ બેશ  
મનોરસ હોલથાએ। ઉજ દુર્ગચિરે ૪૮ દ્વાર એવં ગોટીએ  
પુણ્ય પ્રાગાર થુબાર દેખાનુ મિલે। તા'છઢા એહી દુર્ગચિ  
પરિસામા એતે બઢ યે, એહા મધ્યરે

#### આઉ ક'ણ દેખુંબે

એઠાનુ કુંદી આસુથુબા પર્યાણક ઉક ઉક પાહાડ  
દેખાનુ યાં ચદ્રુધાર્ષ રૌદ્રયાંકુ મનભર  
ઉપરોગ કરિપારિબે। તા'સહીદ દુર્ગચિ  
નિશ્ચુણ કારુકાર્યાંકુ દેખું નિથારા અનુભૂતિ



થાઁચુંપારિબે। એહાછદી એહી દુર્ગઠારુ માત્ર અંજી કિંદી દૂરરે થુબા  
એક ઝરણ આડે બિ બુલીયાલપારિબે। કેબલ વેટીકી સુહેં  
ઊજી દુર્ગઠારુ માત્ર કેલ માલલ દૂરરે ગોલા કા બાંધ નામરે  
એક ગા' રહેછી ; યેઝંતી પ્રાય એક હુંદાર લોક બાસ કરિથાત્તિ।  
પર્યાણક જાહેલે યેઠાનુ બુલીયાલ વેટી ગ્રામબાસાંકર  
ગાંચિલણ, સંસ્કૃત, પરાપ્રાણ એપર્સન્સ રેન્નિંગ અનેક નૂંથા કથા  
જાંપારિબે।

#### કેબે ઓ કેમિત્ત યિબે

બર્ષર યે કોણેય યમયારે એઠાનુ બુલી યાલહેબ।  
સુનાનુયાયા, એહી દુર્ગચિ દિલાઠારુ પ્રાય ૭૩૪ કિ.મી દૂરરે  
અબસ્થીનું। જયપૂર જણરનાશનાલ એયારપોર્ટ હેછદી એહાર  
નિકચદમ બિનાનબદર ; યાહાકી ઊજી દુર્ગઠારુ પ્રાય ૮૦ કિ.મી  
દૂરરે અબસ્થીનું। વેહિપરિ અલદ્દી જણસન રેલન્ડ્રેષ્ણેશન  
હેછદી એહી દુર્ગચિ નિકચદમ રેલન્ડ્રેષ્ણેશન। તા'છઢા પર્યાણક  
જાહેલે રૂટિષ્ણ બસ યોગે યાલ પ્રથમે અલદ્દીરે  
પદ્ધતિ, પરે યેઠાનુ ટાંકિરે આંસી એહી દુર્ગ નિકચદમ  
પદ્ધતિપારિબે।

# ତିନି ବାଦଶାହଙ୍କର ନିଶ ଥୁବାବେଳେ ଚତୁର୍ଥ ବାଦଶାହଙ୍କର ନ ଥାଏ କାହିଁକି

ତାସ ଏମିତି ଏକ ଖେଳ ଯାହାକୁ କି ସାବା ପୃଥିବୀରେ ଉଚ୍ଚ ଭିନ୍ନ ନିୟମ ଓ ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରରେ ଖେଲାଯାଏଅ ଏହି ବାସର ଗୋଟେ ଡେକରେ ୫୨ଟି କାର୍ତ୍ତ ଥାଏ ଆଉ ଏହି ୫୨ କାର୍ତ୍ତ ଭିତରେ ୪ଟି ବାଦଶାହ କାର୍ତ୍ତ ଥାଏ, ଯାହାକି ଅଳଗା ଅଳଗା ପ୍ରକାରର ହୋଇଥାଏଅ ହେଲେ କେବେ ଲକ୍ଷ୍ୟ କରିଛନ୍ତି କି ତାସ ଡେକରେ ୪ ବାଦଶାହ ଉଚ୍ଚତ୍ଵ ତିନି ବାଦଶାହଙ୍କର ନିଶ ଥାଏ ହେଲେ ଜଣକର ନ ଥାଏ ହେଲେ ଏମିତି କାହିଁକି ଜାଣନ୍ତୁ ଏହାପଛର କାରଣ...

ତାସ ଡେକରେ ୫୨ଟି କାର୍ତ୍ତ ଥାଏ । ଯାହା ଉଚ୍ଚତ୍ଵରେ ଉଚ୍ଚତ୍ଵରେ ୧୦ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ୧୦ଟି କାର୍ତ୍ତ ଥାଏ । ଏହାବାବ ବାଦଶାହ, ବେଗମ, ଶୁଲାମ ଥାଏ । ଏହି ତାସ ପତା ପୂଣି ଚାରି ପ୍ରକାରର ହୋଇଥାଏ । ଯେମିତିକି ଲାଲ ପାନ୍, ଚିତ୍ତ, ଟିକରି ଓ କଳାପାନ ଆଦି । ଏହି ଚାରି ପ୍ରକାରର ୧୩-୧୩ଟି କାର୍ତ୍ତ ଥାଏ । ଯାହାକି ସମୁଦ୍ରାଯାଏ ୫୨ଟି କାର୍ତ୍ତ ହୁଏ । ଅଥରେ ଚାରି ପ୍ରକାରର ବାଦଶାହ ଥାଆନ୍ତି । ଏହି ସବୁ ବାଦଶାହ ଦେଖୁବାକୁ ପ୍ରାୟ ଏକାପରି । ହେଲେ ନିରିଶେଇ ଦେଖୁଲେ ଜାଣିପାରିବେ ଲାଲ ପାନର ବାଦଶାହ ଅନ୍ୟ ତିନି ପ୍ରକାରର ବାଦଶାହଙ୍କ ଲୁକ୍ତାରୁ ସାମାନ୍ୟ ଭିନ୍ନ । କାରଣ ଲାଲପାନ ବାଦଶାହଙ୍କର ନ ଥାଏ ନିଶ ।

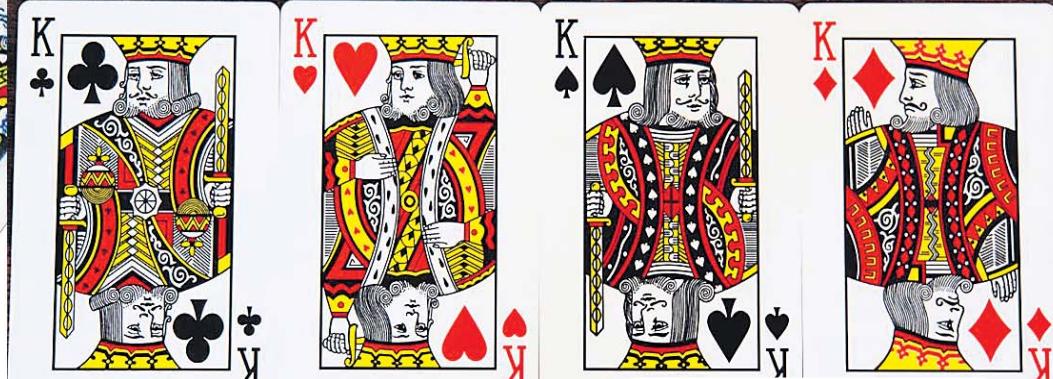
ପ୍ରାୟ ସବୁ ତାସ ଡେକରେ ଲାଲପାନ ବାଦଶାହଙ୍କ ଲୁକ୍ତ ଏମିତି ହିଁ



ଥାଏ । କିମ୍ବା ତଥ୍ୟାନୁସାରେ ଯେବେ ତାସ ଖେଳ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା ସେତେବେଳେ ଲାଲପାନ ବାଦଶାହର ନିଶ ଥିଲା । ହେଲେ ସମୟ କ୍ରମେ ସେ ନିଶ ଉଭେଇଗଲା । ଏହାପଛରେ ଏକ ମଜାଦାର କଥା ରହିଛି । କଥା କ'ଣ କି ସେହି ସମୟରେ କାର୍ତ୍ତର ତିଜାଇନ୍ କରିବା ଲାଗି କାଠର ଶ୍ଵାପ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିଲା । ଶ୍ଵାପରେ ରଙ୍ଗ ଲଗାଇ କାର୍ତ୍ତ ଉପରେ ଛପା ଯାଉଥିଲା । ଏହାପରେ ହାତରେ ଭଲଭାବେ ତା'ଉପରେ ଅଙ୍କାଯାଇ ଆକୃତିକୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ରୂପ ଦିଆଯାଉଥିଲା । ହେଲେ ସମୟକ୍ରମେ କାଠର ଶ୍ଵାପ ବ୍ୟବହାର ହେବା ଯୋଗୁ ତାହା ଖାରାପ ହେବାକୁ ଲାଗିଲା । ସେଥୁରୁ ତିଜାଇନ୍ ନଷ୍ଟ ହେବାକୁ ଲାଗିଲା । କୁହାୟାଏ ଖାସକରି ଲାଲପାନ ବାଦଶାହ

କାର୍ତ୍ତର ନିଶ ଭାଗ ନଷ୍ଟ ହେଇଗଲା । ଫଳରେ ସେଥୁରେ ରଙ୍ଗ ଲଗାଇ କାର୍ତ୍ତ ଉପରେ ଛପା ଯିବାବେଳେ ନିଶ କାର୍ତ୍ତରୁ ଗାୟର ହେଇଗଲା । ଅର୍ଥାତ୍ ନିଶ ଛପିଲା ନାହିଁ । ଏହିଭଳି ଭାବେ ହେଲେ ନିଶରେ ଲାଲପାନ ବାଦଶାହଙ୍କ ନିଶ ରହିଲା ନାହିଁ । ଏହାପରେ ଅନେକ ଦେଶ ନିଜ ଅନୁସାରେ ତାସର ତିଜାଇନ୍ ବି ବଦଳାଇଛନ୍ତି । ହେଲେ ମୂଳ ତିଜାଇନ୍ ଏହା ହେଲେ ଗଲିଲା । ତେବେ ଏବେ ଯେଉଁ ତାସର ଅନ୍ତିର୍ଦ୍ଦ୍ଵାରା ଅଛି ତିଜାଇନ୍ ପଞ୍ଚବିଂଶ ଶତାବ୍ଦୀରେ

ପ୍ରାଚ୍ୟରେ କରାଯାଉଥିଲା ।



## ବୈଜ୍ଞାନିକ କରାମତି

ଗୁଣନ ଭୁ ହୋଆଇ ଆନ୍ଦ୍ର ହେଉଛନ୍ତି ଭିଏକ୍ସନାମର ଜଣେ ସୃଜନଶାଳ କେବା ଆରିଷ୍ଟ । ସେ କେବରେ ତିଆରି କରନ୍ତି କରନ୍ତି ସୁଦର ଆରିଷ୍ଟ୍ରେକ୍ସ୍‌ପ୍ରାଇନ୍ କ୍ରେସର ମନ୍ଦିରର ନିରମଳ କଲାକାରୀ । ଏହି ମିନି କେବା କ୍ରେସରକିର ପ୍ରତି କୁଞ୍ଚ ଓ ତିଜାଇନ୍ ଦେଖି ବାସର ଲାଗେ । ତାଙ୍କର ଏହି କଲାକାରୀ ଏବେ ସୌମ୍ୟାଳ୍ୟ ମିତିଆରେ ବେଶ ପ୍ରଶଂସା ସାହିତ୍ୟରେ ଉପରୁ ପାଇଲା । ସେ କେବରେ ପୁଲ, ପଡ଼ି ଓ କାର୍ତ୍ତମାନ କ୍ୟାରେକ୍ତର ଅବିକଳଭାବେ କରୁଥିଲେ । ଏହାପରେ ସେ ଅନୁଭବ କଲେ ଯେ, ତାଙ୍କୁ ଆହୁରି ଅଧିକ କିମ୍ବା କରିବାକୁ ହେବ । ତେଣୁ ଏହି ଆରିଷ୍ଟ୍ରେକ୍ସ୍‌ପ୍ରାଇନ୍ ଗାଉନ୍ର ମିନିଏଚରର କରିବା ଆରମ୍ଭ କଲେ । ଏହାପରେ ତିଆରି ତାଙ୍କ ଗାଉନ୍ରମୁକି ସତ୍ସତିକା ଗାଉନ୍ର ଭଳି ହେଇପାରିଲା । ଗୋଟିଏ କେବା କ୍ରେସ କରିବା ଲାଗି ତାଙ୍କ ୩-୪ ଦିନ ଲାଗିଥାଏ । ତାଙ୍କ ଗାଉନ୍ର କେବର ମୂଲ୍ୟ ୩-୪ ମିଲିଯନ ଡଲାର ହୋଇଥାଏ । ତିଜାଇନ୍ ଯେତେ ଜଟିଲ କେବର ମୂଲ୍ୟ ସେତେ ଅଧିକ ହୁଏ ।





# ଖାତକୁ କେଶ

ସାରା ପୃଥିବୀରେ ନାନା ପ୍ରକାରର ଖାଦ୍ୟ ରହିଛି । ତା'ମଧ୍ୟରେ ଅନେକ ଖାଦ୍ୟ ତ ଏତେ ଅଜବ ଯେ, ବିଶ୍ୱାସ ହୁଏନା ମଣିଷ ଏହା ଖାଦ୍ୟ ବୋଲି । ସେମିତି ଏକ ଖାଦ୍ୟ ଏବେ ଚାଇନାର ଲୋକେ ଖାଉଛନ୍ତି ; ଯାହା କି ସୋସିଆଲ ମିଡ଼ିଆରେ ଏବେ ବେଶ ଭାଇରାଲ ହେବାରେ ଲାଗିଛି । ଡିଶଟି ଏଥୁପାଇଁ ଭାଇରାଲ ହେଉଛି କାରଣ ଏହା ହେଉଛି ମୋଞ୍ଚାଏ କେଶ । ଏମିତିରେ ଖାଦ୍ୟରେ ଯଦି ଭୁଲବଶତଃ କେଶଟିଏ ମିଳେ ଭାରି ଘୃଣା ଲାଗେ । ଖାଇବା ସେଇଠି ବନ୍ଦ ହୋଇଯାଏ । ହେଲେ ଚାଇନାରେ ଯେ ମୋଞ୍ଚା ମୋଞ୍ଚା କେଶ ଖାଉଛନ୍ତି ତାହା ନ ଦେଖୁଲେ ବିଶ୍ୱାସ କରି ହେବନି । ଚାଇନାର ଚେଙ୍ଗଛୁ ନାମକ ପ୍ଲାନରେ ଏହି ଅଜବ ପ୍ଲାନ ମିଳେ । ଆଉ ଏଠାକାର ଲୋକେ ବେଶ ମଜାରେ



ଏହାକୁ ଖାଆନ୍ତି ମଧ୍ୟ । ଏହି ଡିଶଟୁ କିଏ 'ପା କାଇ' ଅବା 'ପ୍ରାୟ ଚା' କୁହାଯାଏ । ତେବେ ପ୍ରକୃତ କଥା ହେଉଛି ଏହା ମଣିଷର କେଶ ଗୁଛା ନୁହେଁ । ବରଂ ଶୁଖିଲା କାଇମୋବ୍ୟାକ୍ୟେମ୍, ଯାହାକି ଦେଖୁବାକୁ ଅବିକଳ କେଶ ଭଲି । ଏହା ଚାଇନାର ଖାଦ୍ୟ ତାଳିକାରେ ବୁଝୁ ପୂର୍ବରୁ ରହିଛି । କେଶ ଭଲ ଦେଖା ଯାଉଥିବାରୁ ଏହାକୁ 'ହେଯାର ଭେଜିଗେବଳ' ବି କୁହାଯାଏ । ଏହାକୁ ସାଧାରଣତଃ ସିମେଇ ଭଲ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ, ଯାହାକୁ ମୁପରେ ପକାଇ ଖୁଆଯାଏ । ହେଲେ ଆଜିକାଲି ଏହାର କେଶ ଭଲ ଟେବ୍‌ଲୁଚରକୁ ବଜାୟ ରଖିବା ଲାଗି ଏହାକୁ ବାର୍ବିଲୁଗେ ରୋଷ୍ଟ କରି ସେଥରେ ମସଲା ଓ ଚଟକୀ ପକାଇ ଖୁଆଯାଉଛି । ତେଣୁ ଏହାକୁ ଖାଇବାବେଳେ ଦେଖାଲେ ଲାଗେ ସତେ ଯେମିତି କେଶ ଖାଉଛନ୍ତି । ଏହାକୁ ଗାଁୟ, ଶାନ୍ତି, କିଂଗାର, ଶିନଜିଯାଙ୍କ ଓ ମଙ୍ଗୋଲିଯା ଆଦି ପ୍ଲାନରେ ଅଧିକ ଖାଆନ୍ତି ।



## ହାତରେ ଧରି ହେବନ୍ତି ଏଇ ଆଇଫୋନ୍

ଭାରତୀୟ ବଂଶୋଭବ ବ୍ରିଟିଶ ଯୁଦ୍ଧର ଅରୁଣ ରୂପେଶ ମେନି ତିଆରି କରିଛନ୍ତି ପୃଥିବୀର ସବୁଠାରୁ ବଡ଼ ଆଇଫୋନ୍ । ଏ ପୁରୁ ଗ୍ରେଟ୍ ମିର୍ର ଉପରେ ଉପରେ ଏହା ମାହ୍ୟର ବିଶାଳ ଆକାର ଦେଖୁ ଭାବୁଥିବେ ଏହା କେବଳ ଆଇ ଫୋନ୍ ଏବେ ପ୍ରୋଟିକ୍‌ଲ୍ ହୋଇଥିବ । କାମ କରୁ ନ ଥିବ । କିନ୍ତୁ ଜାଣି ଆଶ୍ୟାର୍ୟ ହେବେ ଏହା ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ଷମ । ରୂପେଶ ନିଜର ଏହି ବିଶାଳ ନିର୍ମାଣକୁ ଜୀବନ୍ତ କରିବା ଲାଗି ତିଆର୍ୟାଇ ପର୍କେସ୍ ନାମରେ ପରିଚିତ ମ୍ୟାଥ୍ୟ ପର୍କେସ୍ ସାହାଯ୍ୟ ନେଇଥିଲେ । ଆଉ ଏହି ବିବାଚକାୟ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ଷମ ଆଇଫୋନ୍ ଏବେ ରିଟ୍ରିକ୍‌ଲ୍ ତିଆରି କରିବାରେ ସଫଳ ହେଲେ । ଉତ୍କଳ ଆଇଫୋନ୍‌ରେ ଟାଟା ଇଞ୍ଚର ଓଲେଡ ଟିପ୍‌ପ୍ଲେଟ୍ ଅଛି । ତା'ରେ ଏଥୁରେ ଟେକ୍‌ବେବ୍, ଇମେଲ୍ ପଠାଇ ହେବ ଓ ଫଟୋ ବି ଉଠାଇ ହେବ । ସାଧାରଣ ଫୋନ୍‌ରେ ଯେଉଁସବୁ ପିଚର ଥାଏ ଏଥୁରେ ସେବୁ ପିଚର ଅଛି । ଏଥୁରେ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ଷମ ଲାଇଟିଂ ସିଷ୍ଟମ ଓ ପୃଥିବୀର ସବୁଠାରୁ ବଡ଼ ଫ୍ଲେଚ୍‌ସବ୍ରି-ସି କେବଳ ସହ ରାଟ୍‌କ୍ରିଙ୍କ୍‌ପୋର୍ଟ ଅଛି । ତେବେ ଏହାକୁ ତିଆରି କଲାବେଳେ ପୁଷ୍ଟ ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜ ଥିଲା । ଟାଟା ଇଞ୍ଚର ଏଲକ୍ଟ୍ରି ସିଗନେଚର ଓଲେଡ ତିକ୍ରି ରହିବା ଏଥୁରେ ପିଚର, ଥ୍ରୀ ଲେନ୍ସ୍ କ୍ୟାମେରା ସେନ୍, ଭଲ୍ୟମ୍ ଓ ପାଞ୍ଚାର ଓ ମୁନିକ ଫଙ୍କ୍‌ସବ୍ରି ବଚନ ଲଗାଇବା । ଏହାକୁ ହାତରେ ଧରିବା ସମ୍ଭବ ନୁହେଁ ବୋଲି ଏକ ଷ୍ଟାଣ୍ଟ ବି କରାଯାଇଛି ।

## ଧନିଆ ପର୍ବ

ମହିଳା ଜଣକ ହାତରେ ଧରିଥିବା ଏହି ଧନିଆପତ୍ର ଦେଖୁ ଭାବୁଥିବେ ସେ ହୁଏତ ପରିବା ବଜାରରୁ ପ୍ରେଶ ପ୍ରେଶ ଧନିଆପତ୍ର କଣି ଆଶିଷିତ୍ତ । ହେଲେ ପ୍ରକୃତ କଥା ସେଇଯା ଦୁଇଁଏ । ଏହା ହେଉଛି ତଜା ଧନିଆପତ୍ର ଭଲ ଦେଖାଯାଉଥିବା ଏକ ପର୍ବ । ମିଥିଆ ରିପୋର୍ଟ ଅନୁଯାୟୀ ଇଚାଲୀର ଲକ୍ଷ୍ମୀର ବ୍ରାଷ୍ଟ ମୋଶିନୋ ଏହାକୁ ତିଆରି କରିଛି । ଆଉ ଏହାର ମୂଲ୍ୟ କେତେ ଜାଣିଲେ ତ ନିଶ୍ଚିତତାବେ ଚକିତ ହୋଇଯିବେ । ଏହାର ମୂଲ୍ୟ ହେଉଛି ପ୍ରାୟ ୪ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା । ଏହାକୁ ଧରିକି ଗଲେ ଲାଗିବ ସତେ ଯେମିତି ଧନିଆ ଗଛ ମେଞ୍ଚେ ଧରିକି ଯାଉଛନ୍ତି । ହେଲେ ପାଞ୍ଚକୁ ଯାଇ ନିରିଖେଇ ଦେଖାଲେ ଜାଣିପାରିବେ ତାହା ଧନିଆପତ୍ର ନୁହେଁ ବରଂ ଏକ ପର୍ବ । ଏଥୁରେ ଏକ ଚେନ୍ ଅଛି, ଯାହାକୁ ଖୋଲି ହେବ ଓ ତା' ଭିତରେ ଜିନିଷ ରଖିବେ । ଏହି ବ୍ୟାଗ ଏବେ ସୋସିଆଲ ମିଥିଆରେ ଭାଇରାଲ ହେବାରେ ଲାଗିଛି ।

