ସମୟ
ଚହଲି

ସ୍ୱାଦ ନିଆରା

ଓଡ଼ିଶାର ରୋଷେଇଶାଳା ଓଡ଼ିଶାର ପରମ୍ପରା, ସ୍ୱାଦ ଏବଂ ବିଶ୍ୱ ପରିଚୟର ଏକ ସମୃଦ୍ଧ ଯାତ୍ରା । ଓଡ଼ିଆ ରୋଷେଇ ହେଉଛି ଭାରତର ସବୁଠାରୁ ପୁରୁଣା ଏବଂ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର ରନ୍ଧନ ଶୈଳୀ ମଧ୍ୟରୁ ଅନ୍ୟତମ। ଏହା କେବଳ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ତାହା ନୁହେଁ ବରଂ ଏହା ଏକ ଜୀବନଶୈଳୀ, ଯାହା ପ୍ରକୃତି ଏବଂ ଆଧ୍ୟାତ୍ମିକତା ସହ ଗଭୀର ଭାବେ ଜଡ଼ିତ ।

ଓଡ଼ିଶାର ରୋଷେଇ ସହିତ ଶ୍ରୀମନ୍ଦିରର ଅତୁଟ ସମ୍ପର୍କ ରହିଛି। ଏପରିକି ପ୍ରତିଟି ଘରର ଖାଦ୍ୟ ଉପରେ ମଧ ଏହାର ପ୍ରଭାବ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଥାଏ । କୁହାଯାଏ ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟର ଜନ୍ମସ୍ଥାନ ହେଉଛି ଶ୍ରୀକ୍ଷେତ୍ର। ପୁରୀ ଶ୍ରୀମନ୍ଦିରର 'ରୋଷଘର'କୁ ବିଶ୍ୱର ସର୍ବବୃହତ ରୋଷେଇଶାଳା କୁହାଯାଏ। ଏହି ରୋଷଶାଳାର ବିଜ୍ଞାନ ସାରା ବିଶ୍ୱରେ ପ୍ରସିଦ୍ଧ । ସେହିଭଳି ଶ୍ରୀମନ୍ଦିରରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ମହାପ୍ରସାଦ ଓଡିଆ ଖାଦ୍ୟର ସାତ୍ତ୍ୱିକତାକୁ ପ୍ରତିପାଦିତ କରିଥାଏ । ମହାପ୍ରସାଦରେ କେବଳ ଦେଶୀ ପନିପରିବା (ଯେପରିକି ସାରୁ, କଞ୍ଚାକଦଳୀ, କଖାରୁ) ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ବିଦେଶୀ ପନିପରିବା ଯଥା ଆଳୁ, ଟମାଟୋ କିମ୍ବା କୋବି ଏଠାରେ ବାରଣ। ଏହା ଓଡ଼ିଆ ରୋଷେଇର ପ୍ରାଚୀନତାକୁ ପ୍ରମାଣିତ କରେ।ସେହିଭଳି ମସଲାରେ ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ବ୍ୟବହୃତ 'ପଞ୍ଚଫୁଟଣ' (ଜିରା, ସୋରିଷ, ମେଥି, ପାନମଧୁରୀ ଏବଂ କଳାଜିରା) ରନ୍ଧନରେ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସୁଗନ୍ଧ ଏବଂ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ଭରିଥାଏ। ତେବେ କେବଳ ପୁରୀ କିମ୍ବା ଶ୍ରୀମନ୍ଦିର ନୁହେଁ ଓଡ଼ିଶାର ପୁରପଲ୍ଲୀ, ପ୍ରତି ଜିଲ୍ଲାରେ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଥାଏ ଖାଦ୍ୟରେ ବିଭିନ୍ନତା। ପ୍ରତିଟି ସ୍ଥାନର ଏକ ଖାଦ୍ୟ ରହିଥାଏ ଯାହା ପୂରା ବିଶ୍ୱରେ ଉକ୍ତ ସ୍ଥାନର ପରିଚୟ ପାଲଟିଥାଏ । ସେହିଭଳି ଏଭଳି ମଧ କିଛି ଖାଦ୍ୟ ରହିଛି ଯେଉଁଗୁଡ଼ିକ ଜିଆଇ ଟ୍ୟାଗ ତାଲିକାରେ ମଧ ସାମିଲ ଅଛନ୍ତି । ସେହିଭଳି ଏହାର ଖାଦ୍ୟ ସାରା ବିଶ୍ୱରେ ଓଡ଼ିଶାକୁ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟ ପ୍ରଦାନ କରିଥାଏ` ନିକଟରେ ରାଜ୍ୟରେ ପାଳିତ ହୋଇଛି ଛେନାପୋଡ ଦିବସ ।ସେହିଭଳି ପ୍ରଶାସନିକ ସ୍ତରରେ ଓଡ଼ିଶାର ଏହି ସୁସ୍ୱାଦୁ ମିଠାକୁ ଜିଆଇ ଟ୍ୟାଗ ଦେବା ପାଇଁ ତତ୍ପରତା ପ୍ରକାଶ ପାଇଛି । ପୋଡପିଠା ଓଡ଼ିଶାର ଏକମାତ୍ର ମିଠା ଯାହାକୁ 'ରନ୍ଧା' ଯାଏ ନାହିଁ ବରଂ 'ପୋଡ଼ା' ଯାଏ। ବିଭିନ୍ନ ଜାତୀୟସ୍ତରରେ ପୋଡପିଠାକୁ ବିଭିନ୍ନ ମଞ୍ଚରେ ସ୍ଥାନିତ ହେଉଥିବାର ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଥାଏ । ନୟାଗଡରେ ପ୍ରଥମଥର ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥିବା ଏହି ମିଠାଟି ବର୍ତ୍ତମାନ ଓଡ଼ିଶା ଖାଦ୍ୟକୁ ସାରା ବିଶ୍ୱରେ ପରିଚୟ ଦେଇଛି । ଏହିଭଳି ଅନେକ ଖାଦ୍ୟ ଓ ବ୍ୟକ୍ତିତ୍ୱ ରହିଛନ୍ତି ଯେଉଁମାନେ ଓଡିଆ ଖାଦ୍ୟକୁ ସାରା ବିଶ୍ୱସ୍ତରରେ ପ୍ରଚାର ପ୍ରସାର କରୁଛନ୍ତି ।

ପଖାଳ

ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ଖାଦ୍ୟ ତାଲିକାରେ ପଖାଳର ସ୍ଥାନ ସବୁଠାରୁ ଉପରେ। ଏହା କେବଳ ଏକ ଖାଦ୍ୟ ନୁହେଁ, ବରଂ ଗ୍ରୀଷ୍ମ ପ୍ରଧାନ ଓଡ଼ିଶାରେ

ଏହା ଏକ ଶରୀର ରକ୍ଷକ। ପ୍ରତିବର୍ଷ ମାର୍ଚ୍ଚ ୨୦ରେ ପାଳିତ ହୋଇଥାଏ ପଖାଳ ଦିବସ, ଯାହା ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଏହାର ବିଶେଷତ୍ୱ ନେଇ ଜଣାଇବାପାଇଁ ଆୟୋଜନ ହୋଇଥାଏ । ଗରିବ ରୋଷେଇଘରର ଏହା ହୋଇଥାଏ ଜୀବନ । ଚାଷୀ ଭାଇର ଏହା ହୋଇଥାଏ ଖରାବର୍ଷାର ସାଥୀ । ପଖାଳ ସହିତ ବଡ଼ି ଚୁରା, ଶାଗ ଭଜା (କୋଶଳା, ଲେଉଟିଆ), ଆଳୁ ଭର୍ତ୍ତା ଏବଂ ମାଛ ଭଜାର ମିଶ୍ରଣ ଏକ 'ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଆହାର' ଭାବେ ବିବେଚିତ ହୁଏ । ଏହି ପଖାଳ କଂସା ପେଟ ପୁରାଇବା ସହିତ ଆତ୍ମାକୁ ମଧ୍ୟ ଶାନ୍ତି ଦେଇଥାଏ। ଖରା ଆରମ୍ଭ ହେଲେ ପ୍ରତିଟି ଘରେ ଖୋଜା ପଡିଥାଏ ଏହି ପଖାଳ କଂସା । ଚାଷୀଭାଇଟିଏ ବିଲକୁ ଯିବା ଆଗରୁ ହେଉ କିମ୍ବା ଅଫିସରଟିଏ ଅଫିସକୁ ଯିବା ଆଗରୁ ହେଉ ଖରାଦିନେ ସବୁଘରେ ବଢାହୋଇଥାଏ ପଖାଳ କଂସା । ବର୍ତ୍ତମାନ ଏହି ପଖାଳ କଂସା ଗାଁ ପିଣ୍ଡାରୁ ଯାଇ ଚକଚକିଆ ବଡବଡ ହୋଟେଲରେ ମଧ୍ୟ ପହଞ୍ଚିଛି । ଦେଶୀଙ୍କର ଜୀବନ ରେଖା ସାଜିଥିବା ଏହି ପଖାଳ କଂସା ବର୍ତ୍ତମାନ ବିଦେଶୀଙ୍କର ପାଇଁ ଆକର୍ଷଣ ସାଜିଛି । ଲୋକମାନେ ଏବେ ବଡବଡ ହୋଟେଲରେ ପଖାଳ ଅର୍ଡର କରି ଖାଉଥିବାର ନଜିର ସାମନାକୁ ଆସିଛି । ସେହିଭଳି ପଖାଳର ପରମ୍ପରା ସବୁ ଖାଦ୍ୟ ଭଳି ଶ୍ରୀମନ୍ଦିର ସହ ମଧ୍ୟ ରହିଛି । ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କ ପାଖରେ ମଧ୍ୟ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ପଖାଳର ଭୋଗ ଲାଗୁଥିବାର ସୂଚନା । ରହିଛିଗି। ଘିଅ ପଖାଳ, ଦହି ପଖାଳ, ଛୁଙ୍କ ପଖାଳ, ବାସି ପଖାଳ ଭଳି ନାନା ପ୍ରକାରର ପଖାଳ କଂସା ରହିଛି । ପଖାଳ ବର୍ତ୍ତମାନ ପ୍ରତିଟି ଓଡିଆଙ୍କର ନୂଆ ପରିଚୟ ପାଲଟିଛି ।

ଆଞ୍ଚଳିକ ଖାଦ୍ୟର ବିବିଧତା

ଓଡ଼ିଶାର ଭୌଗଳିକ ବିବିଧତା ଅନୁସାରେ ଖାଦ୍ୟର ଶୈଳୀ ମଧ୍ୟ ବଦଳିଥାଏ, ଯାହା ଆମ ରାଜ୍ୟକୁ ଏକ ସମୃଦ୍ଧ ରୋଷେଇଶାଳାର ପରିଚୟ ଦେଇଥାଏ । ଏଠାର ୩୦ ଜିଲ୍ଲାର ଭିନ୍ନ ଖାଦ୍ୟଶୈଳୀ ଆପଣ ଦେଖିବାକୁ ପାଇବେ । ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ମିଳୁଥିବା ଭିନ୍ନଭିନ୍ନ ସାମଗ୍ରୀରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ ଅନେକପ୍ରକାରର ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଖାଇବା, ଯାହା ଉକ୍ତ ସ୍ଥାନର ପରିଚୟ ପାଲଟିଥାଏ । ଏହି ତାଲିକା ଖୁବ ଲମ୍ବା। ମୟୂରଭଞ୍ଜର ବିଶ୍ୱପ୍ରସିଦ୍ଧ 'କାଇ ଚଟଣି' ଏବେ ନିକଟରେ ଜିଆଇ ଟ୍ୟାଗ ପାଇ ଆନ୍ତର୍ଜାତୀୟ ସ୍ତରରେ ଚର୍ଚ୍ଚାର କେନ୍ଦ୍ରବିନ୍ଦୁ ସାଜିଛି । ଜଙ୍ଗଲରୁ ସଂଗୃହିତ 'ଲାଲ୍ ପିମ୍ପୁଡ଼ି'ରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଏହି ଚଟଣି ପ୍ରଚୁର ପ୍ରୋଟିନ୍, କ୍ୟାଲସିୟମ୍ ଏବଂ ଆଇରନ୍‌ରେ ଭରପୂର ହୋଇଥିବାରୁ ଏହା ଆଦିବାସୀ ସମ୍ପ୍ରଦାୟ ପାଇଁ ଏକ ଶକ୍ତିଶାଳୀ ଔଷଧ ସଦୃଶ କାମ କରେ । ଏହା ସିନା ଆଜି ବିଶ୍ୱରେ ପରିଚୟ ପାଇଲା ହେଲେ କାହିଁ କେଉଁ କାଳରୁ ସେମାନଙ୍କ ଖାଦ୍ୟ ତାଲିକାରେ ସାମିଲ ରହିଛି । ଅନ୍ୟପଟେ ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାର ଖାଦ୍ୟ ସଂସ୍କୃତିରେ 'ଲେଥା' ଏବଂ 'ଆମ୍ବିଳ'ର ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସ୍ଥାନ ରହିଛି । ଯେଉଁଥିରେ ଶୁଖୁଆ କିମ୍ବା ପନିପରିବା ସହିତ ଚାଉଳ ଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଇ ଏକ ଚଟପଟା ଖଟା ବ୍ୟଞ୍ଜନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ, ଯାହା ଶରୀରକୁ ଫୁର୍ତ୍ତି ପ୍ରଦାନ କରିଥାଏ । ଏହା ବ୍ୟତୀତ ସମ୍ବଲପୁରର ବିଶ୍ୱପ୍ରସିଦ୍ଧ 'ଚାଉଳ ବରା' ଏବଂ କୋରାପୁଟର 'ମାଣ୍ଡିଆ ଜାଉ' ଆଦି ଖାଦ୍ୟ ସେମାନଙ୍କର ପୁଷ୍ଟିକର ଗୁଣ ପାଇଁ ଘରେ ଘରେ ପରିଚିତ । ବର୍ତ୍ତମାନ ମାଣ୍ଡିଆ ଏକ ସୁପର ଫୁଡ ତାଲିକାରେ ସାମିଲ ହେଉଛି । ହେଲେ ଦିନଥିଲା ଓଡିଆ ଘର ବିଶେଷକରି ଆଦିବାସୀଙ୍କର ସୁଖ ଦୁଖର ସାଥୀ ଥିଲା ମାଣ୍ଡିଆ । ଘରେ ଅଭାବ ଥିଲେ ସେମାନେ ମାଣ୍ଡିଆ ଯାଉ କରି ଖାଉଥିଲେ । ହେଲେ ଏହାର ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ କାରଣରୁ ସମସ୍ତେ ବର୍ତ୍ତମାନ ମାଣ୍ଡିଆକୁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରରେ ନିଜ ଖାଦ୍ୟରେ ସାମିଲ କରୁଛନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶାର ଖାଦ୍ୟ ଶୈଳୀ କାହିଁ କେଉଁ ପୁରୁଣା ବୋଲି ଏହା ପ୍ରମାଣିତ କରୁଛି । ସେହିଭଳି ଉପକୂଳ ଓଡ଼ିଶାରେ ସାମୁଦ୍ରିକ ଖାଦ୍ୟର ଏକ ବିଶାଳ ଗନ୍ତାଘର ରହିଛି । ଯେଉଁଠାରେ ଚିଲିକାର ସୁଆଦିଆ 'ଖଇଙ୍ଗା ମାଛ', 'ଚୁନା ମାଛ' ଏବଂ ପାରାଦୀପର ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିର ବେସର କିମ୍ବା ଝୋଳ ଓଡ଼ିଆ ଥାଳିର ଶୋଭା ବଢ଼ାଇଥାଏ।

ଏହି ପାରମ୍ପରିକ ପିଠାପଣା କେବଳ ଖାଦ୍ୟ ନୁହେଁ, ବରଂ ଏହା ଆମର ହଜାର ବର୍ଷର ଆଞ୍ଚଳିକ ଇତିହାସ ଏବଂ ମା' ମାଉସୀଙ୍କ ହାତର ନିଚ୍ଛକ ସ୍ନେହକୁ ପ୍ରତିଫଳିତ କରିଥାଏ ।

ପର୍ବପର୍ବାଣୀର ମହକ ଭିନ୍ନ

କଥାରେ ଅଛି ଓଡ଼ିଶାରେ ୧୨ ମାସରେ ୧୩ ପର୍ବ ପାଳନ ହୋଇଥାଏ, ଏବଂ ପ୍ରତିଟି ପର୍ବପର୍ବାଣୀର ପାଳନର ବିଧି ମଧ୍ୟ ଭିନ୍ନ ହୋଇଥାଏ । ଓଡ଼ିଆ ପର୍ବପର୍ବାଣୀ ଏବଂ ସାଂସ୍କୃତିକ ପରମ୍ପରା ପିଠାପଣା ବିନା ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଅଧୁରା, ଯେଉଁଠାରେ ପ୍ରତିଟି ପିଠାର ରନ୍ଧନ ଶୈଳୀ ଏବଂ ସ୍ୱାଦ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟ ବହନ କରିଥାଏ । ଓଡ଼ିଶାର ଗଣପର୍ବ ରଜ ସମୟରେ 'ପୋଡ଼ପିଠା' ହେଉଛି ମୁଖ୍ୟ ଆକର୍ଷଣ । ଚାଉଳ ବଟା, ବିରି, କଟା ନଡ଼ିଆ, ଗୁଡ଼, ଅଦା ଏବଂ ଅଳେଇଚର ମିଶ୍ରଣକୁ ଶାଳ ପତ୍ରରେ ଗୁଡ଼ାଇ ମାଟି ଚୁଲିର ନିଆଁରେ ସାରା ରାତି ପୋଡ଼ି ଏହି ସୁଆଦିଆ ପିଠା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଯାହାର ପୋଡ଼ା ବାସ୍ନା ପରିବେଶକୁ ମହକାଇ ଦିଏ । ସେହିପରି ପ୍ରଥମାଷ୍ଟମୀରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିବା 'ଏଣ୍ଡୁରି ପିଠା' ଏହାର ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ଏବଂ ସୁଗନ୍ଧ ପାଇଁ ଜଣାଶୁଣା । ଏହାକୁ ହଳଦୀ ପତ୍ର ବ୍ୟବହାର କରି ବାଷ୍ପ ମାଧ୍ୟମରେ ସିଝାଯାଏ, ଯାହା ଶରୀର ପାଇଁ ଅତ୍ୟନ୍ତ ପୁଷ୍ଟିକର ଓ ହଜମକାରୀ ଅଟେ । ଏହା ବ୍ୟତୀତ ମାର୍ଗଶିର ମାସର ମାଣବସା ଗୁରୁବାରରେ ଗଜା ମୁଗ ଓ ଗୁଡ଼ ପୁର ଦିଆ 'ମଣ୍ଡା ପିଠା', ମକର ସଂକ୍ରାନ୍ତିର 'ମକର ଚାଉଳ' ଏବଂ ବିବାହ ବ୍ରତରେ ଦିଆଯାଉଥିବା କୁଡୁମୁଡ଼ିଆ 'ଆରିସା ପିଠା' ଓଡ଼ିଆ ରୋଷେଇର ଅମୂଲ୍ୟ ସମ୍ପତ୍ତି ।

ଗଳିକନ୍ଦିରେ ଖାଦ୍ୟ ବାସ୍ନା

ଓଡ଼ିଶାର ଗଳିକନ୍ଦିରେ ରହିଛି ଖାଦ୍ୟର ବାସ୍ନା । ଯେତେ ଛୋଟ ଗାଁଟିଏ କିମ୍ବା ସହରଟିଏ ହୋଇଥାଉ ଖାଇବାକୁ ନେଇ ଅନେକ ପ୍ରକାରର ଦୋକାନ ଏଠାରେ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଥାଏ । ଏଠିକାର ରାସ୍ତାରେ ମିଳୁଥିବା ସୁଆଦିଆ ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ କେବଳ ପେଟ ପୁରାଏ ନାହିଁ, ବରଂ ଏହା ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ଜୀବନଶୈଳୀର ଏକ ଅଭିନ୍ନ ଅଂଶ ଅଟେ । ଯେଉଁଥିରେ ସବୁଠାରୁ ଲୋକପ୍ରିୟ ହେଉଛି କଟକର ବିଶ୍ୱପ୍ରସିଦ୍ଧ 'ଦହିବରା-ଆଳୁଦମ' ଯାହାର ଖଟା, ମିଠା ଓ ରାଗ ସ୍ୱାଦ ସହିତ ଉପରେ ପଡ଼ିଥିବା ସେଉ ଏବଂ କଟା ପିଆଜ ଏକ ଅଦ୍ଭୁତ ତୃପ୍ତି ପ୍ରଦାନ କରିଥାଏ । ଏହା ବ୍ୟତୀତ ରାଜ୍ୟର କୋଣ ଅନୁକୋଣରେ ମିଳୁଥିବା ଗରମ ଗରମ 'ବରା-ଘୁଗୁନି', ପିଆଜି, ସିଙ୍ଗଡ଼ା ଏବଂ ଚାଉଳ ବରା ଶାଳ ପତ୍ର ଠୋଲାରେ ପରଷାଯାଇ ସନ୍ଧ୍ୟା ସମୟର ଆସରକୁ ଆହୁରି ଜମାଇ ଦେଇଥାଏ । ସେହିଭଳି ମିଠା ପ୍ରେମୀଙ୍କ ପାଇଁ ରାସ୍ତାକଡ଼ରେ ମିଳୁଥିବା ଗରମ ଗରମ 'ରସଗୋଲା', 'ପାହଳ ମିଠା' ଏବଂ 'ଛେନାଗଜା', ପୁରୀର ରସାବଳି, ଛେନା ରାବିଡ଼ି, ସରପୁଳି ଆଦି ସମସ୍ତଙ୍କର ମନ ମୋହିଥାଏ । ସେହିଭଳି କେବଳ ସେତିକି ନୁହେଁ, ମୟୂରଭଞ୍ଜର ଲୋକପ୍ରିୟ 'ମୁଢ଼ି ମାଂସ' ଏବଂ ଦକ୍ଷିଣ ଓଡ଼ିଶାର ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲାର ପ୍ରସିଦ୍ଧ 'ଆଚାର ଓ ପାମ୍ପଡ଼' ଓଡ଼ିଆ ରୋଷେଇର ବିବିଧତାକୁ ପ୍ରମାଣିତ କରେ, ଯାହା ପ୍ରତ୍ୟେକ ଜିଲ୍ଲାର ଜଳବାୟୁ ଏବଂ ସଂସ୍କୃତିକୁ ନିଜ ଭିତରେ ସାଇତି ରଖିଛି । ପ୍ରତିଟି ଜିଲ୍ଲା ଅନୁସାରେ ରୋଷେଇ ଘରର ବାସ୍ନା ବଦଳିଯାଇଥାଏ ଏବଂ ଏହାର ଖାଦ୍ୟ ଥାଳି ମଧ୍ୟ ବଦଳିଯାଇଥାଏ, ଯାହା ବୋଧେ ପୁରା ଦେଶରେ ବିରଳ ।

ଅଞ୍ଜୁ ପ୍ରଧାନ ଓ ମଞ୍ଜୁ ଓଝା

ଅବିନାଶ ନାୟକ

ସ୍ମୃତିଶ୍ରୀ ସିଂ

ବିଶ୍ୱଜିତ ମହାରଥୀ

ଫୁଡ କ୍ୟାପିଟାଲ ବା ଖାଇବା ରାଜଧାନୀଭାବେ ପରିଚିତ ବ୍ରହ୍ମପୁର ସହରର ପ୍ରସିଦ୍ଧ 'ପୁରୀ-ଉପମା' ଜଳଖିଆ ଭାବେ ବେଶ୍ ପରିଚିତ । ଏଠାରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଜଳଖିଆ ଗ୍ରାହକଙ୍କୁ ପରଷା ଯାଇଥାଏ । ଏଠାରେ ପୁଣି ଖରାଦିନେ ରାସ୍ତାକଡ଼ର ଥଣ୍ଡା ଥଣ୍ଡା 'ଦହି ସରବତ' କିମ୍ବା 'ବେଲପଣା' ଏବଂ ସନ୍ଧ୍ୟାରେ ମିଳୁଥିବା ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର 'ମୁଢ଼ି ମସଲା' ବା 'ଝାଲମୁଢ଼ି' ଓଡ଼ିଶାର ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ସଂସ୍କୃତିକୁ ସମୃଦ୍ଧ କରିଥାଏ । ଏହି ଖାଦ୍ୟଗୁଡ଼ିକରେ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିବା ଦେଶୀ ମସଲା, ସୋରିଷ ତେଲ ଏବଂ ତେନ୍ତୁଳି ଖଟାର ମିଶ୍ରଣ ଓଡ଼ିଆ ରୋଷେଇର ସେହି ଅସଲି ପରିଚୟ ଦେଇଥାଏ ଯାହା ବଡ଼ ବଡ଼ ହୋଟେଲରେ ମଧ୍ୟ ଦୁର୍ଲଭ। ବିଭିନ୍ନ ସହରରେ ବିଭିନ୍ନ ଛକରେ ସନ୍ଧ୍ୟା ଓ ସକାଳେ ଷ୍ଟ୍ରିଟ ଫୁଡ ଦୋକାନରେ ଭିଡ ଜମୁଥିବାର ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଥାଏ ।

ସ୍ୱାଦ ସାରଥୀ

ଓଡ଼ିଶାର ପାରମ୍ପରିକ ସ୍ୱାଦ ଏବଂ ରୋଷେଇ କଳାକୁ ବିଶ୍ୱ ଦରବାରରେ ପହଞ୍ଚାଇବା ପାଇଁ ଏହି ପ୍ରତିଭାମାନେ ନିଜ ନିଜ ସ୍ତରରେ ପ୍ରୟାସ ଜାରି ରଖିଛନ୍ତି। ଏହି ପାଞ୍ଚଜଣ ଓଡ଼ିଆ ସେଫ ଓଡିଆ ଖାଦ୍ୟଶୈଳୀକୁ ବିଭିନ୍ନ ଜାତୀୟ ତଥା ଅନ୍ତର୍ଜାତୀୟ ସ୍ତରରେ ପହଞ୍ଚାଇବାରେ ସଫଳ ହୋଇଛନ୍ତି ।

ଅବିନାଶ ନାୟକ

ଅବିନାଶ ନାୟକ ହେଉଛନ୍ତି 'ମାଷ୍ଟର ସେଫ୍ ଇଣ୍ଡିଆ' ସିଜିନ୍-୬ର ବିଜେତା। ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲା ଆସିକାର ଏହି ଯୁବକ ଜଣେ ଆଇଟି ଇଞ୍ଜିନିୟର ଭାବେ ନିଜର ବୃତ୍ତିଗତ ଜୀବନ ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ ମଧ୍ୟ ରୋଷେଇ ପ୍ରତି ତାଙ୍କର ଦୁର୍ବଳତା ତାଙ୍କୁ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟ ଦେଇଛି। ଘରଠାରୁ ଦୂରରେ ରହିବା ସମୟରେ ମା'ଙ୍କ ହାତର ରୋଷେଇକୁ ମନେ ପକାଇ ସେ ନିଜେ ରୋଷେଇ କରିବା ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ। ଏହାପରେ ନିଜର ଖାଦ୍ୟର ଯାଦୁ ସେ ମାଷ୍ଟରସେଫ (ଜାତୀୟ ସ୍ତରୀୟ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରତିଯୋଗିତା)ରେ ଦେଖାଇଥିଲେ । ସେଠାରେ ତାଙ୍କର ବିଭିନ୍ନ ଓଡିଆ ଖାଦ୍ୟକୁ ଆଧୁନିକ ତଡକା ଦେବାର ଶୈଳୀ ଜଜମାନଙ୍କୁ ପସନ୍ଦ ଆସିଥିଲା, ଯାହା ତାଙ୍କୁ ପ୍ରତିଯୋଗିତାର ବିଜେତା କରାଇଥିଲା । ଅବିନାଶଙ୍କ ସବୁଠାରୁ ବଡ଼ ସଫଳତା ହେଉଛି ଓଡ଼ିଶାର ସାଧାରଣ 'କାଞ୍ଜି' କିମ୍ବା 'ପୋଡ଼ ପିଠା' ଭଳି ଖାଦ୍ୟକୁ ଆଧୁନିକ ଢଙ୍ଗରେ ପରିବେଷଣ କରି ଜାତୀୟ ସ୍ତରରେ ପ୍ରଶଂସା ସାଉଁଟିବା। ସେ ବର୍ତ୍ତମାନ ବିଭିନ୍ନ ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ ଏବଂ ସୋସିଆଲ ମିଡିଆ ଜରିଆରେ ଓଡ଼ିଶାର ଖାଦ୍ୟ ସଂସ୍କୃତିକୁ ବିଶ୍ୱବ୍ୟାପୀ ପ୍ରଚାର କରୁଛନ୍ତି। ଓଡ଼ିଶାର ବିଭିନ୍ନ ଖାଦ୍ୟକୁ କିଭଳି ଗିନିଜ ରେକର୍ଡରେ ସାମିଲ କରାଯାଇ ପାରିବ ସେ ଦିଗରେ ମଧ୍ୟ ଅବିନାଶ ଚେଷ୍ଟା ଜାରି ରଖିଛନ୍ତି ।

ଅଞ୍ଜୁ ପ୍ରଧାନ ଓ ମଞ୍ଜୁ ଓଝା

ଅଞ୍ଜୁ ପ୍ରଧାନ ଏବଂ ମଞ୍ଜୁ ଓଝା ହେଉଛନ୍ତି ଓଡ଼ିଶାର ଜଣାଶୁଣା 'ଫୁଡ୍ ବ୍ଲଗର୍' ଯିଏ ନିଜର ସରଳ ବ୍ୟବହାର ଏବଂ ପାରମ୍ପରିକ ରୋଷେଇ ଶୈଳୀ ପାଇଁ ଲୋକପ୍ରିୟ। ଜଣେ ଗୃହିଣୀରୁ ଜଣେ ପ୍ରତିଷ୍ଠିତ ସେଲିବ୍ରିଟି ବନିବା ପଛରେ ସେମାନଙ୍କର ବହୁତ ପରିଶ୍ରମ ରହିଛି। ନିଜ ରୋଷେଇର ଯାଦୁ ବଳରେ ସେମାନେ ଚଳିତ ବର୍ଷ ମାଷ୍ଟରସେଫରେ ସେଫାଇନାଲିଷ୍ଟ ମଧ୍ୟ ହୋଇପାରିଛନ୍ତି । ପୁରୀର ଏହି ଦୁଇ ମହିଳା ପୁରୀର ବିଭିନ୍ନ ପାରମ୍ପରିକ ଖାଦ୍ୟକୁ ଜାତୀୟ ମଞ୍ଚରେ ପହଞ୍ଚାଇବାରେ ବିଶେଷ ଭୂମିକା ଗ୍ରହଣ କରିଛନ୍ତି । ଏହାସହ ଅଞ୍ଜୁ ପ୍ରଧାନ ୟୁଟ୍ୟୁବରେ ନିଜର ରୋଷେଇ ଚ୍ୟାନେଲ ଜରିଆରେ ଓଡ଼ିଶାର ହଜିଯାଉଥିବା ପୁରାତନ ବ୍ୟଞ୍ଜନଗୁଡ଼ିକୁ ପୁଣିଥରେ ଲୋକଲୋଚନକୁ ଆଣିଛନ୍ତି। ସେମାନଙ୍କର ସଂଘର୍ଷ ଥିଲା ବୈଷୟିକ ଜ୍ଞାନକୌଶଳର ଅଭାବ ଓ ସୀମିତ ସମ୍ବଳ ମଧ୍ୟରେ କାମ କରିବା, କିନ୍ତୁ ଆଜି ସେମାନେ ଲକ୍ଷ ଲକ୍ଷ ଓଡ଼ିଆ ମହିଳାଙ୍କ ପାଇଁ ପ୍ରେରଣା ସାଜିଛନ୍ତି।

ସ୍ମୃତିଶ୍ରୀ ସିଂ

ଅନୁଗୁଳରୁ ଆସିଥିବା ସ୍ମୃତିଶ୍ରୀ ସିଂ 'ମାଷ୍ଟର ସେଫ୍ ଇଣ୍ଡିଆ'ର ଜଣେ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ପ୍ରତିଯୋଗୀ ଭାବେ ନିଜର ସ୍ଥାନ ପକ୍କା କରିଥିଲେ ।

ଜଣେ ହୋଟେଲ ମ୍ୟାନେଜମେଣ୍ଟ ପ୍ରଫେସନାଲ ଭାବେ କ୍ୟାରିୟର ଆରମ୍ଭ କରିଥିବା ସ୍ମୃତିଶ୍ରୀଙ୍କ ଯାତ୍ରା ଏତେ ସହଜ ନଥିଲା। ସେ ଅନେକ ବଡ଼ ବଡ଼ ହୋଟେଲରେ କାମ କରି ଅଭିଜ୍ଞତା ହାସଲ କରିଛନ୍ତି। ପାଶ୍ଚାତ୍ୟ ରୋଷେଇ ସହିତ ଓଡ଼ିଆ ମସଲା ଓ ରନ୍ଧନ ଶୈଳୀର ମିଶ୍ରଣ କରି ସେ ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟକୁ ଏକ ନୂଆ ରୂପ ଦେଇଛନ୍ତି। ଓଡିଆ ଖାଦ୍ୟକୁ ବିଭିନ୍ନ ଜାତୀୟ ସ୍ତରୀୟ ପ୍ଲାଟଫର୍ମରେ ରିପ୍ରେଜେଣ୍ଟ କରିବାରେ ତାଙ୍କର ଅବଦାନ ଖୁବ ଅଧିକ ରହୁଛି ।

ବିଶ୍ୱଜିତ ମହାରଥୀ

ବିଶ୍ୱଜିତ ମହାରଥୀ ଓଡ଼ିଶାର ଜଣେ ପ୍ରତିଷ୍ଠିତ ଶେଫ୍ ଯିଏ ଓଡ଼ିଆ ରାଜକୀୟ ଖାଦ୍ୟ ଉପରେ ଗବେଷଣା କରିଛନ୍ତି। ତାଙ୍କର ସଫଳତା ପଛରେ ରହିଛି ବର୍ଷ ବର୍ଷର ଅଭ୍ୟାସ ଏବଂ ଓଡ଼ିଶାର ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରାନ୍ତରୁ ପାରମ୍ପରିକ ରେସିପି ସଂଗ୍ରହ କରିବା। ସେ ଅନେକ ଟିଭି ସୋ' ଏବଂ ଫୁଡ୍ ଇଭେଣ୍ଟରେ ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟକୁ ପରିବେଷଣ କରି ପ୍ରଶଂସିତ ହୋଇଛନ୍ତି। ଜଣେ ଯୁବକ ଭାବେ ସାଧାରଣ ଶୈଳୀରେ ରୋଷେଇ କରିବାକୁ ନିଜର କ୍ୟାରିୟର ଭାବେ ଗ୍ରହଣ କରିବା ତାଙ୍କ ପାଇଁ ଏକ ବଡ଼ ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜ ଥିଲା, କିନ୍ତୁ ଆଜି ସେ ଏହି କ୍ଷେତ୍ରରେ ଏକ ବିଶେଷଜ୍ଞ ଭାବେ ପରିଚିତ। କିଭଳି ଓଡିଆ ଖାଦ୍ୟ ବିଶ୍ୱ ଦରବାରରେ ଏକ ନୂଆ ପରିଚୟ ପାଇବ ସେ ଦିଗରେ ସେ ସବୁବେଳେ ଚେଷ୍ଟିତ ।

ଡିଜିଟାଲରେ ଓଡିଆ ଖାଦ୍ୟ

ଆଜିର ଡିଜିଟାଲ୍ ଯୁଗରେ ଓଡ଼ିଶାର ଘରେ ଘରେ ପରିଚିତ ସ୍ୱାଦକୁ ବିଶ୍ୱ ଦରବାରରେ ପହଞ୍ଚାଇବାରେ ସୋସିଆଲ ମିଡିଆ ଫୁଡ୍ ବ୍ଲଗରମାନଙ୍କର ଏକ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଭୂମିକା ରହିଛି । ବିଶେଷ କରି ଇନଷ୍ଟାଗ୍ରାମ ଏବଂ ୟୁଟ୍ୟୁବ୍ ଭଳି ପ୍ଲାଟଫର୍ମରେ ସକ୍ରିୟ ଥିବା ବ୍ଲଗରମାନେ ନିଜର ସୃଜନଶୀଳ ଭିଡିଓ ମାଧ୍ୟମରେ ଓଡ଼ିଆ ରୋଷେଇ କଳାକୁ ଲୋକପ୍ରିୟ କରୁଛନ୍ତି। ଅନେକ ଯୁବ ବ୍ଲଗର୍ ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରତିଟି ଜିଲ୍ଲାର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ରତା ଯଥା- ବାରିପଦାର ମୁଢ଼ି ମାଂସ, କଟକର ଦହିବରା-ଆଳୁଦମ୍, କିମ୍ବା ପୁରୀର ଅବଢ଼ା ଓ ବିଭିନ୍ନ ଛପନ ଭୋଗର ମାହାତ୍ମ୍ୟକୁ ସିନେମାଟିକ୍ ଭିଡିଓ ଜରିଆରେ ବିଦେଶୀ ଦର୍ଶକଙ୍କ ପାଖରେ ପହଞ୍ଚାଉଛନ୍ତି । ଏହି ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରେମୀମାନେ କେବଳ ରେସିପି ଶିଖାଉନାହାନ୍ତି, ବରଂ ଓଡ଼ିଶାର ସଂସ୍କୃତି, ପର୍ବପର୍ବାଣିରେ ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିବା ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପିଠାପଣା ଏବଂ ପ୍ରାକୃତିକ ପରିବେଶରେ ରୋଷେଇ କରିବାର ଶୈଳୀକୁ ଅତି ଚମତ୍କାର ଭାବେ ଉପସ୍ଥାପନ କରୁଛନ୍ତି । ସେମାନଙ୍କର ଖାଦ୍ୟ ଫଟୋଗ୍ରାଫି ଏବଂ ସୃଜନଶୀଳ କଣ୍ଟେଣ୍ଟ ଯୋଗୁଁ ଆଜି 'ଓଡ଼ିଆ ଫୁଡ୍' ହ୍ୟାସଟ୍ୟାଗ୍ ସୋସିଆଲ ମିଡିଆରେ ଟ୍ରେଣ୍ଡ୍ କରୁଛି । ଯାହାଦ୍ୱାରା ରାଜ୍ୟ ବାହାରେ ଥିବା ଓଡ଼ିଆମାନେ ନିଜ ମାଟିର ମହକ ପାଇବା ସହ ଅଣ-ଓଡ଼ିଆମାନେ ମଧ୍ୟ ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ ଚାଖିବାକୁ ଆଗ୍ରହ ପ୍ରକାଶ କରୁଛନ୍ତି । ଏହି ବ୍ଲଗରମାନେ ନିଜ ସ୍ତରରେ ଓଡ଼ିଶାର ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟ ସୃଷ୍ଟି କରି ସାଂସ୍କୃତିକ ଆମ୍ବାସଡର ଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଛନ୍ତି । ଏହି ତାଲିକାରେ ଅନେକ ନାଁ ସାମିଲ ରହିଛି । ତେବେ ସେଥିମଧ୍ୟରୁ କିଛି ବେଶ ପରିଚିତି ହାସଲ କରିଛନ୍ତି ।

ଲୁସି ପରିଜା ଇନଷ୍ଟାଗ୍ରାମରେ @foodofthenation ନାମରେ ବେଶ୍ ପରିଚିତ । ଜଣେ ଲେକ୍ଚରର ଚାକିରି ଛାଡ଼ି ସେ ଓଡ଼ିଶାର ହଜିଯାଉଥିବା ପାରମ୍ପରିକ ରୋଷେଇକୁ ଲୋକଲୋଚନକୁ ଆଣିବା ପାଇଁ ବ୍ଲଗିଂ ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ । ଆଉ ଜଣେ ହେଲେ ପ୍ରୀତିଶା ଦାସ ଯିଏ ଇନଷ୍ଟାଗ୍ରାମରେ @The_art_of_comfort_eating ହ୍ୟାଣ୍ଡେଲ ଜରିଆରେ ସେ ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟର ପ୍ରଚାର କରନ୍ତି । ବୃତ୍ତିରେ ଜଣେ ସଫ୍ଟୱେୟାର ଇଞ୍ଜିନିୟର ହୋଇଥିଲେ ମଧ୍ୟ ଓଡ଼ିଆ ବ୍ୟଞ୍ଜନର ଇତିହାସ ଏବଂ ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତି ଶୈଳୀକୁ ନେଇ ସେ ବହୁତ ସୃଜନଶୀଳ କଣ୍ଟେଣ୍ଟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି । ଆଉ ଜଣେ ହେଲେ ମୋନାଲି ମିଶ୍ର । ଆମେରିକାର ଲସ୍ ଆଞ୍ଜେଲସ୍‌ରେ ରହି ମଧ୍ୟ ସେ ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟର ମହକକୁ ବିଦେଶରେ ପହଞ୍ଚାଉଛନ୍ତି । ସେହିଭଳି ବିଶ୍ୱଜିତ ଦାଶ ହେଉଛନ୍ତି ଜଣେ ଡିଜିଟାଲ କ୍ରିଏଟର ଏବଂ ଫୁଡ୍ ଇନଫ୍ଲୁଏନ୍ସର ଯିଏ ନିଜର ପ୍ରତିଟି ବ୍ଲଗରେ ଓଡିଆ ଖାଦ୍ୟର ପ୍ରଚାର କରନ୍ତି । ଏମାନଙ୍କ ଭଳି ଆହୁରି ଅନେକ ଫୁଡ ବ୍ଲଗର ଅଛନ୍ତି ଯେଉଁମାନେ ଓଡିଆ ଘରର ରନ୍ଧା ଶୈଳୀ ଓ ଓଡ଼ିଶାର ଖାଦ୍ୟକୁ ଦେଶ ବିଦେଶରେ ଏକ ପରିଚୟ ପ୍ରଦାନ କରିବାରେ ସହଯୋଗ କରୁଛନ୍ତି ।

କେଉଁଠି କ'ଣ ପ୍ରିୟ

୧.	ଅନୁଗୁଳ	ବାଉଁଶ ପୋଡ଼ା କୁକୁଡ଼ା ମାଂସ
୨	ବରଗଡ଼	ଚାଉଳ ବରା
୩	ଭଦ୍ରକ	ପାଲୁଅ ଲଡୁ, ଛେନା ମୁଡୁକି
୪	ବାଲେଶ୍ୱର	କ୍ଷୀରଗଜା
୫	ବଲାଙ୍ଗୀର	ଚାଉଳ ବରା, ଗୁଡ଼ ବରା
୬	ବୌଦ୍ଧ	ଚକା ପିଠା
୭	କଟକ	ଦହିବରା-ଆଳୁଦମ, ରସଗୋଲା
୮	ଦେଓଗଡ଼	କରଡ଼ି,
୯	ଢେଙ୍କାନାଳ	ବିରି ବରା, ରସଗୋଲା
୧୦	ଗଜପତି	ଚକୁଳି ପିଠା
୧୧	ଗଞ୍ଜାମ	ଧନୁମୁଆଁ, ବଡ଼ି, ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି, ପାମ୍ପଡ଼, ଦାନ୍ତିକିଲି, ଆଚାର, ଚଲ୍ହା, ଚାରୁ
୧୨	ଜଗତସିଂହପୁର	ଏଣ୍ଡୁରି ପିଠା, ପାରାଦ୍ୱୀପ ଶୁଖୁଆ
୧୩	ଯାଜପୁର ଜିଲ୍ଲା	ଚଣ୍ଡିଖୋଲ ପେଡ଼ା, ଡାଲି ଗଜା
୧୪	ଝାରସୁଗୁଡ଼ା	ଦହି ଜିଲାପି, ପେଡ଼ା
୧୫	କଳାହାଣ୍ଡି	କରଡ଼ି, ଆମ୍ବିଳ
୧୬	କନ୍ଧମାଳ	ଶୁଖା ଝୁରି, ପାତାଲ ଘାଣ୍ଟ
୧୭	କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା	ରସାବଳି, ମାଣିକପାଟଣା ବସାଦହି
୧୮	କେନ୍ଦୁଝର	ମାଲପୁଆ, ଫୁଲବଡ଼ି, ଆରିସା ପିଠା
୧୯	ଖୋର୍ଦ୍ଧା	ପାହାଳ ରସଗୋଲା, କୋରା ଖଇ
୨୦	କୋରାପୁଟ	ବାଲସା ପିଠା, ଅମାଟ ଶାଗ
୨୧	ମାଲକାନଗିରି	ଦହି ମାଛ, ସଲପ
୨୨	ମୟୂରଭଞ୍ଜ/ବାରିପଦା	ମୁଢିମାଂସ
୨୩	ନୂଆପଡ଼ା ଜିଲ୍ଲା	ଖଡ଼ିଆଳ ବୁନ୍ଦି
୨୪	ନବରଙ୍ଗପୁର ଜିଲ୍ଲା	ଗୁଣ୍ଡୁରୀ ମାଂସ ତରକାରୀ
୨୫	ନୟାଗଡ଼ ଜିଲ୍ଲା	ଛେନାପୋଡ଼, ସୁନାଖଳା ଶୁଖୁଆ
୨୬	ପୁରୀ ଜିଲ୍ଲା	ଡାଲମା, କ୍ଷୀରୀ, ଛେନାଝିଲି
୨୭	ରାୟଗଡ଼ା ଜିଲ୍ଲା	ଚକୁଳି ପିଠା, ଚାରୁ ପାଣି
୨୮	ସମ୍ବଲପୁର ଜିଲ୍ଲା	ଗୋଶାଳା ରସଗୋଲା, ହେଣ୍ଡୁଆ
୨୯	ସୋନପୁର ଜିଲ୍ଲା	ମୁଗ ଡାଲି, ମାଛ ପୁରୁଗ, ମସଲା ବରା
୩୦	ସୁନ୍ଦରଗଡ଼ ଜିଲ୍ଲା	ବାଉଂଶ ପୋଡ଼ା ମାଂସ, ଚକେଲ ବରା

ମୃଣାଳ

www.mrinalch-
-atterjee.com

ଟମାଟୋ ଦିବସର ଜ୍ଞାନ

ଏପ୍ରିଲ ୬ ତାରିଖ ଥିଲା ବିଶ୍ୱ ଟମାଟୋ ଦିବସ । ଅନେକେ ଜାଣନ୍ତି ନାହିଁ ଯେ ଟମାଟୋ ଗୋଟେ ପରିବା ନୁହେଁ । ଟମାଟୋ ହେଲା ଫଳ । ଟମାଟୋ ନିଜେ ବି ଜାଣେ ନାହିଁ ଯେ ସେ ପରିବା ନୁହେଁ, ଫଳ । ସେ ଫଳ ଦୋକାନ ଥାକରେ ଦିନକୁ ପାଞ୍ଚଥର ପୋଛାପୋଛି ହୋଇ ରହିବା କଥା, ହେଲେ ବିଚରା ରାସ୍ତା କଡ଼େ ଗଦା ହୋଇ ପଡ଼ି ରହୁଛି । ବୁଲା ଗାଈ ବି ବେଳେବେଳେ ତାକୁ କାମୁଡ଼ି ଧରି ଚାଲି ଯାଉଛି । ଏଥିରୁ ଆମେ କ'ଣ ଶିଖିଲେ ? ନିଜକୁ ଚିହ୍ନନ୍ତୁ ଆଜ୍ଞା । ନିଜ ପରିଚୟ, ନିଜ ଓଜନ, ନିଜ ଶକ୍ତି ନ ଜାଣିଲେ ଆପଣ ବରାବର ଅବହେଳିତ ହୋଇ ରହିଯିବେ । ଯେଉଁ ଜାଗାରେ ବସିବା କଥା, ସେଠି ନ ବସି ଅଳିଆ ତଳି ଆ ଜାଗାରେ ରହିଥିବେ ।

ମୋ ରିଟାୟରମେଣ୍ଟ ପ୍ଲାନ

ମୁଁ ଏବେ ରିଟାୟାର କରିଛି । ଭାବୁଛି ରାଜମହଲ ଛକରେ ଗୋଟେ ଫଳ ଦୋକାନ ଖୋଲିବି । ଆପଣମାନଙ୍କ ଭିତରୁ ଯେଉଁମାନେ କର୍ମ କରିଛନ୍ତି ଆଉ ଫଳ ପାଇନାହାନ୍ତି, ସେମାନେ ମୋଠୁ ଫଳ ନେଇ ଯିବେ ।

ପୋଷାକ

ଲେଖିକା ଏବଂ ଚିତ୍ରଶିଳ୍ପୀ ନୀଳିମା ନିବେଦିତା ସମ୍ପ୍ରତି ତାଙ୍କ ସାମାଜିକ ଗଣମାଧ୍ୟମ ପୃଷ୍ଠାରେ ପୋଷାକ ବିଷୟରେ ଭଲ କଥାଟିଏ ଲେଖିଛନ୍ତି । ବୃହତ୍ତର ପାଠକ ସମାଜ ପାଖରେ ତାଙ୍କ କଥା ପହଞ୍ଚାଇବା ପାଇଁ ଏଠି ତାହା ଉଲ୍ଲେଖ କରୁଛି । ଦିନ ଥିଲା ମଣିଷ ପୋଷାକ ଲୋଡ଼ିଥିଲା ଖରାର ତାପ ଆଉ ଶୀତର ପ୍ରକୋପରୁ ରକ୍ଷା ପାଇବାକୁ । କ୍ରମେ ପୋଷାକରେ ବିବର୍ତ୍ତନ ଘଟିଲା । କିପରି ଅଧିକ ଆକର୍ଷଣୀୟ, ସୁନ୍ଦର, ସହଜ ହେବ ପିନ୍ଧିବାକୁ ସେ ଦିଗ ଉଭାସିତ ହେଲା । ଧୀରେ ଧୀରେ ପୋଷାକ ସ୍ଥାନ, କାଳ ନେଇ ପରିବର୍ତ୍ତନ ହେବାକୁ ଲାଗିଲା । ଆଉ କେତେବେଳେ ମଣିଷ ଦ୍ୱାରା ଉତ୍ପାଦିତ, ଉଦ୍ଭାବିତ ସେଇ ପୋଷାକ ହିଁ ମଣିଷର ବାହ୍ୟ ପରିଚୟ ହେଇଗଲା ଆଦୌ ଜାଣିହେଲାନି । ନୁହେଁ ? ଏବେ ପୋଷାକ ହିଁ କହି ଦେଉଛି କିଏ ହିନ୍ଦୁ କିଏ ମୁସଲିମ୍, କିଏ ଆତଙ୍କବାଦୀ ଆଉ କିଏ ପୋଲିସ । ପୋଷାକ ହିଁ ଚିହ୍ନଟ କରେ କିଏ ମେହେନ୍ତର କିଏ ବାବୁଘର ଲୋକ । ପୋଷାକ ହିଁ ବାହକ ସାଜିଛି ମଣିଷଟି ଡାକ୍ତର, ଇଞ୍ଜିନିୟର, ବ୍ୟବସାୟୀ କି ସାହିତ୍ୟିକ ଇତ୍ୟାଦି ଇତ୍ୟାଦି । ପୋଷାକ ହିଁ ପ୍ରମାଣ ଦେଉଛି କିଏ ସମ୍ମାନପଦ, କିଏ ମର୍ଯ୍ୟାଦା ସମ୍ପନ୍ନ, କିଏ ମୁଲିଆଟେ ଆଉ କିଏ ଅସମାଜିକ । ନାରୀ ପାଇଁ ତ ବିଶେଷ ଭୂମିକା ନିର୍ବାହ କରୁଛି ପୋଷାକ ଆଜିକାଲି । ପୋଷାକରୁ ହିଁ ନାରୀଟିର ଚରିତ୍ର ନିର୍ଣ୍ଣୟ କରିବାରେ ପଛଉ ନାହାନ୍ତି ଶିକ୍ଷିତ ସମାଜ । ଅଜବ ଲାଗୁନି ?

ଗଣତନ୍ତ୍ର

ପାଠ କହୁଛି ଗଣତନ୍ତ୍ର ହେଲା ଏମିତି ଏକ ଶାସନ ବ୍ୟବସ୍ଥା, ଯେଉଁଠି ସଂଖ୍ୟାଗରିଷ୍ଠ ଜନମତକୁ ମାନି ତାଙ୍କ କଥା ଅନୁସାରେ ନିଷ୍ପତ୍ତି ନିଆଯାଏ । ହେଲେ ୧୯୭୦ ମସିହାରୁ ମୋର ଗଣତନ୍ତ୍ର ଉପରୁ ଆସ୍ଥା ତୁଟି ଯାଇଛି । ଘଟଣାଟି ଥିଲା ଏପ୍ରକାର । ଆମେ ସେତେବେଳେ ଛୋଟ ଥିଲୁ । ଗୋଟିଏ ଶନିବାର ରାତିରେ ବାପା, ମା ଏବଂ ଆମେ ତିନି ଭାଇ-ଭଉଣୀ ଏକାସାଙ୍ଗରେ ବସି ଖାଉଥିଲୁ । ବାପା ପଚାରିଲେ-"କାଲି ଛୁଟି ଅଛି । ତୁମେ ସମସ୍ତେ ସାନକାକାଙ୍କ ଘରକୁ ଯିବ, ନା ମାମୁ ଘରକୁ ଯିବ ?" ଆମେ ସମସ୍ତେ ଭାଇ-ଭଉଣୀ ଏକାସାଙ୍ଗରେ କହିଲୁ-"କାକାଙ୍କ ଘରକୁ ଯିବୁ ।" କେବଳ ମାଙ୍କ ମତ ଥିଲା- "ମାମୁ ଘରକୁ ।" ଯେହେତୁ ସଂଖ୍ୟାଗରିଷ୍ଠ ଜନମତ କାକାଙ୍କ ଘରକୁ ଯିବା ପକ୍ଷରେ ଥିଲା, ସେହିଅନୁସାରେ ନିଷ୍ପତ୍ତି ହେଲା ଯେ ଆସନ୍ତାକାଲି ଆମେ ସମସ୍ତେ କାକାଙ୍କ ଘରକୁ ଯିବୁ । ବାପା ଆମର ମତାମତକୁ ସମ୍ମାନ ଦେଇ ଘୋଷଣା କରିଥିଲେ- "ଠିକ୍ ଅଛି, ଏବେ ସମସ୍ତେ ଚଞ୍ଚଳ ଶୋଇପଡ଼ । କାଲି ଆମେ ସମସ୍ତେ କାକାଙ୍କ ଘରକୁ ଯିବା ।" ଆମେ ସମସ୍ତେ ପରଦିନ ଯାତ୍ରାର ଖୁସିରେ ଶୋଇବାକୁ ଚାଲିଗଲୁ । ରବିବାର ସକାଳେ ଉଠି ଦେଖୁଛୁ- ମା ଗାଧୋଇ ସାରିଲାଣି । ଓଦା ବାଳକୁ ତଉଲିଆରେ ପୋଛୁ ପୋଛୁ କହିଲା, "ସମସ୍ତେ ଶୀଘ୍ର ରେଡି ହୋଇଯାଅ । ଆମେ ସମସ୍ତେ ମାମୁ ଘରକୁ ଯିବା ।" ମୁଁ ମା କଥା ଶୁଣି ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହୋଇଗଲି । ବାପାଙ୍କ ଦିଗକୁ ଚାହିଁ ଦେଖିଲି- ସେ ଖବରକାଗଜ ପଛପଟେ ନିଜ ମୁହଁ ଲୁଚାଇଥିଲେ । ସେଇ ଦିନ ମୁଁ ସାର କଥାଟି ବୁଝିଗଲି: ଗଣତନ୍ତ୍ର, ଜନମତକୁ ସମ୍ମାନ... ଏ ସବୁ କେବଳ କହିବା କଥା । ଅସଲ ନିଷ୍ପତ୍ତି ହୁଏ ବନ୍ଦ ଘର ଭିତରେ, ଗୁପ୍ତ ଆଲୋଚନାରେ- ଯେତେବେଳେ ବିଚରା ଜନସାଧାରଣ ଗଭୀର ନିଦ୍ରାରେ ଥାଏ । (ସୌଜନ୍ୟ: ସାମାଜିକ ଗଣମାଧ୍ୟମ)

ଭୀମସେନ

ଭୀମସେନ ଅତି ଶାନ୍ତ ସ୍ୱଭାବର ସୁଧାର ପିଲା । ତା'ର ଗର୍ବ ନାହିଁ । ଆଜିକାଲି କାହାର ଗୋଟେ ଗାର୍ଲଫ୍ରେଣ୍ଡ ହେଲେ ସେ ତାକୁ ନେଇ କେତେ ଗର୍ବ କରୁଛି, ସାମାଜିକ ଗଣମାଧ୍ୟମରେ ପୋଷ୍ଟ କରୁଛି, ତାକୁ ନେଇ କବିତା ଲେଖୁଛି, ଗୀତ ଗାଉଛି । ଭୀମସେନର ପନ୍ଦର ପ୍ରେମିକା । ସେ କେବେ କାହାକୁ କହିଛି ! ବରଂ କେହି ପଚାରିଲେ ସେ ଅତ୍ୟନ୍ତ ବିନୀତ ଭରେ କହିଛି, ମୁଁ ଏଯାଏଁ ସିଙ୍ଗଲ । ଆଜିକାଲିକା ପିଲା ଗୋଟେ ବାହା ହେଲେ ରିଙ୍ଗ ସେରିମନି, ହଳଦୀ ସେରିମନି, ପ୍ରି-ୱେଡିଙ୍ଗ ସୁଟ୍, ବ୍ୟାଣ୍ଡବାଜାଡିଜେ, ହନିମୁନ ଫଟୋ - ଆହୁରି ବାର କଥା କରିବେ, ତମାମ ଦୁନିଆକୁ ଜଣେଇବେ ଯେମିତି ସେମାନେ ବାହା ହୋଇ ବଡ଼ କାମଟିଏ କରିଛନ୍ତି । ଭୀମସେନ ଭାରତର ଚାରିଟି ସହରରେ ପାଞ୍ଚଟି ବାହା ହୋଇଛି । କାହାକୁ କହିଛି ! ପ୍ୟାର ମହବତ ଭଲ ପାଇବା ଏ ସବୁ ଶୋ-ଅଫ କରିବାର, ପ୍ରଚାର କରିବାର ଜିନିଷ ନୁହେଁ । ଏ ସବୁ ଟିକେ ଗୋପନ ରହିଲେ ଭଲ ।

ବାରାଣସୀର ଖାଦ୍ୟ

ବନାରସ ବା ବାରାଣସୀ ବାବା ବିଶ୍ୱନାଥ, ଗଙ୍ଗା ଘାଟ, ବନାରସୀ ଶାଢ଼ୀ, ବନାରସୀ ପାନ ଆଉ ଜର୍ଦା ଛଡ଼ା ଆଉ ଯେଉଁଥିପାଇଁ ବିଖ୍ୟାତ ତାହା ହେଲା- ଖାଦ୍ୟ । ବାରାଣସୀରେ ଖାଦ୍ୟ କେବଳ ପେଟ ପୂରେଇବା ବା ଦେହର ପୋଷଣ ପାଇଁ ନୁହେଁ- ଏହା ଜିହ୍ୱା ଜରିଆରେ ମନର ତୃପ୍ତି - ଆତ୍ମାର ଶାନ୍ତି । ଆଛା ବନାରସ ଖାଦ୍ୟର ସଠିକ ମଜା ନେବା ପାଇଁ ବଡ଼ ହୋଟେଲ ରେଷ୍ଟୋରାଁକୁ ଯିବେନି- ଯିବେ ପୁରୁଣା ବନାରସର ଗଳିକନ୍ଦିକୁ । ବନାରସର ଗୋଲକଧନ୍ଦା ଗଳି ଭିତରେ ପ୍ରତି ମୋଡ଼ରେ ଖାଇବା ଦୋକାନ । ସବୁଠି କିଛିନା କିଛି ଫୁଟୁଛି, ଫୁଟୁଛି କିମ୍ବା ମିଠା ବାସ୍ନାରେ ଚଉପାଶ ମହକେଇ ଦଉଛି । ତମାମ ବନାରସରେ ସକାଳର ପ୍ରିୟ ଜଳଖିଆ ହେଲା କଚୋରି-ସବଜି । ଏହାର ଅନେକ ଭେରାଇଟି ଅଛି । ଆପଣଙ୍କୁ ଯାହା ପସନ୍ଦ ଖାଆନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ଗରମ ଜିଲିପି ଖାଇପାରନ୍ତି । ଆଉ ଶେଷକୁ ଲସି । ସଞ୍ଜବେଳେ ଚାଟ ଖାଆନ୍ତୁ । ବନାରସରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଚାଟ ମିଳେ । ମୋର ପର୍ଶନାଲ ଫେବରିଟ ହେଲା ଟମାଟର ଚାଟ । ତା'ପରେ ଦହି ବଡା ଖାଆନ୍ତୁ । ଶେଷକୁ ବନାରସର ପ୍ରସିଦ୍ଧ ରାବିଡ଼ି । ଆଉ ତା'ପରେ ବନାରସୀ ମିଠା ପାନ । ବନାରସର ମାଟି ଖୁରି ଚା' ବି ବଢ଼ିଆ । ଯଦିଓ ଧୂପଦୀ ଚା ପ୍ରେମୀମାନେ ଏହାକୁ ଚା ବୋଲି ମାନନ୍ତି ନାହିଁ (ସେମାନଙ୍କ ମତରେ ଏହା ରାବିଡ଼ିରେ ଚା ପକେଇ ଏକ ବିଚିତ୍ର ମିଶ୍ରଣ), ତଥାପି ଥରେ ପିଅନ୍ତୁ । ଦିଲ ଖୁସ ହୋଇଯିବ ।

ଗୋଟିଏ ସିନରେ ନାହିଁ

ନୀତେଶ ତିୱାରୀଙ୍କ ନିର୍ଦ୍ଦେଶିତ ବହୁ ପ୍ରତିକ୍ଷିତ ପୌରାଣିକ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର 'ରାମାୟଣ'କୁ ନେଇ ସାରା ଦେଶରେ ଚର୍ଚ୍ଚା ଜୋର ଧରିଥିବା ବେଳେ ଏଥିରେ ଅଭିନୟ କରୁଥିବା ସାଉଥ୍ ସୁପରଷ୍ଟାର ଯଶ ଏକ ବଡ଼ ଖୁଲାସା କରିଛନ୍ତି । ଏହି ଦୁଇ ଭାଗ ବିଶିଷ୍ଟ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରର ପ୍ରଥମ ଭାଗରେ ସେ ଏବଂ ରଣବୀର କପୁର (ପ୍ରଭୁ ରାମ)ଙ୍କ ସହ ଏକାଠି ସ୍କ୍ରିନ୍ ସେୟାର କରିବେ ନାହିଁ ବୋଲି ଯଶ ସୂଚନା ଦେଇଛନ୍ତି । ଏହି ଭାଗରେ ଉଭୟଙ୍କ ପୃଥକ ସାମ୍ରାଜ୍ୟ ଏବଂ ସେମାନଙ୍କର ଭିନ୍ନ ଜୀବନଶୈଳୀ ଉପରେ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଆଯାଇଛି । ରଣବୀରଙ୍କୁ ଜଣେ ଜବରଦସ୍ତ ଅଭିନେତା ଭାବେ ଯସ ଏହି ସାକ୍ଷାତକାରରେ ପ୍ରଶଂସା କରିଛନ୍ତି । ସମସ୍ତଙ୍କ ଅଭିନୟ ଖୁବ ଭଲ ହୋଇଛି ଏବଂ ଫିଲ୍ମଟି ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ଖବ ପସନ୍ଦ ଆସିବ ବୋଲି ଯଶ ମତ ଦେଇଛନ୍ତି । ସାଇ ପଲ୍ଲବୀ, ସନ୍ନି ଦେଓଲ, ଅମିତାଭ ବଚ୍ଚନ ଏବଂ ରବି ଦୁବେଙ୍କ ଭଳି ତାରକାଙ୍କୁ ନେଇ ଏହି ମଲ୍ଟିଷ୍ଟାରର ଫିଲ୍ମଟି ୨୦୨୬ ଦୀପାବଳି ସମୟରେ ରିଲିଜ ହେବାନେଇ ସୂଚନା ରହିଛି ।

ଜନଙ୍କ ଘୋଷଣା

ବଲିଉଡର ଆକ୍ସନ ଷ୍ଟାର ଜନ୍ ଅବ୍ରାହମ୍ ନିଜର ଲୋକପ୍ରିୟ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଫ୍ରାଞ୍ଚାଇଜ୍ 'ଫୋର୍ସ-୩'ର ସୁଟିଂ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିବା ନେଇ ଆନୁଷ୍ଠାନିକ ଭାବେ ଘୋଷଣା କରିଛନ୍ତି । ଭବ ଧୁଲିଆଙ୍କ ନିର୍ଦ୍ଦେଶନାରେ ନିର୍ମିତ ହେଉଥିବା ଏହି ଆକ୍ସନ-ଥ୍ରୀଲରରେ ଜନ୍ ପୁଣିଥରେ ଏସିପି ଯଶବର୍ଦ୍ଧନ ସିଂ ଭୂମିକାରେ ନଜର ଆସିବେ । ଏଥର ତାଙ୍କ ସହ ଯୁବ ଅଭିନେତା ହର୍ଷବର୍ଦ୍ଧନ ରାଣେ ଏବଂ ଅଭିନେତ୍ରୀ ତାନିୟା ମାଣିକତଲା ପ୍ରମୁଖ ମୁଖ୍ୟ ଭୂମିକାରେ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିବେ । ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରର ପ୍ରଯୋଜନା ଦାୟିତ୍ୱ ଜନ୍ ଅବ୍ରାହମଙ୍କ ଜେଏ ଏଣ୍ଟରଟେନମେଣ୍ଟ ଏବଂ ଶୀଲ୍ କୁମାରଙ୍କ କାରୋଲିନା କର୍ପୋରେସନ୍ ସମ୍ଭାଳୁଛନ୍ତି । ଜନ୍ ଏହି ଫିଲ୍ମ ମାଧ୍ୟମରେ ହର୍ଷବର୍ଦ୍ଧନଙ୍କୁ ଜଣେ ଦମଦାର୍ ଆକ୍ସନ ହିରୋ ଭାବେ ଉପସ୍ଥାପନ କରିବାକୁ ନେଇ ବେଶ୍ ଉତ୍ସାହିତ ଅଛନ୍ତି । ହାଇ-ଭୋଲଟେଜ୍ ଆକ୍ସନ ଏବଂ ରୋମାଞ୍ଚକର କାହାଣୀରେ ଭରପୂର ଏହି ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରଟି ଆସନ୍ତା ୨୦୨୭ ମସିହା ମାର୍ଚ୍ଚ ୧୯ ତାରିଖରେ ରିଲିଜ ହେବାନେଇ ଜଣା ପଡିଛି ।

ପସନ୍ଦ ଆସୁଛି ଟ୍ରାକ

ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ବିବେକ ସୋନିଙ୍କ ଆଗାମୀ ରୋମାଣ୍ଟିକ ସିନେମା 'ଚାନ୍ଦ ମେରା ଦିଲ୍' ର ଟାଇଟେଲ ଟ୍ରାକ ରିଲିଜ ହୋଇଛି, ଯାହାକୁ ଦର୍ଶକ ଖୁବ ପସନ୍ଦ କରୁଥିବା ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି । ଏଥିରେ ଅନନ୍ୟା ପାଣ୍ଡେ ଏବଂ ଲକ୍ଷ୍ୟଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଥିବା ପ୍ରେମ ଓ ବିଚ୍ଛେଦର ଏକ କାହାଣୀ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଛି । କରଣ ଜୋହରଙ୍କ ପ୍ରଯୋଜନାରେ ନିର୍ମିତ ଏହି ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରର ନୂଆ ଗୀତଟିକୁ ଦର୍ଶକ ଖୁବ ଭଲ ପାଇବା ଦେବାରେ ଲାଗିଛନ୍ତି । ସୋସିଆଲ ମିଡିଆରେ ସମସ୍ତେ ଏହାର ଖୁବ ପ୍ରଶଂସା କରୁଥିବା ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି । ଫିଲ୍ମରେ ଅନନ୍ୟା ପାଣ୍ଡେଙ୍କର ଏକ ଖୁବ ଭଲ ରୋମାଣ୍ଟିକ ଅବତାର ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଛି । ଫିଲ୍ମଟି ଆସନ୍ତା ମେ' ୨୨ ତାରିଖରେ ପ୍ରେକ୍ଷାଳୟରେ ମୁକ୍ତିଲାଭ କରିବାକୁ ଯାଉଛି, ଯାହାକୁ ନେଇ ଦର୍ଶକଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ବେଶ୍ ଉତ୍କଣ୍ଠା ରହିଛି ।

ନନ୍‌ଗ୍ଲାମରସ୍ ନେହା

ବଲିଉଡ୍ ଅଭିନେତ୍ରୀ ନେହା ଧୂପିଆଙ୍କ ପ୍ରଥମ ଅନ୍ତର୍ଜାତୀୟ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର '୫୨ ବ୍ଲୁ' ର ପ୍ରଥମ ଝଲକ ଏବଂ ଟ୍ରେଲର୍ ରିଲିଜ ହୋଇଛି । ଏଥିରେ ସେ ପ୍ରଥମ ଥର ପାଇଁ ଜଣେ ଯୁବକର ମା' ଭୂମିକାରେ ଏକ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ନନ୍-ଗ୍ଲାମରସ୍ ଅବତାରରେ ନଜର ଆସୁଛନ୍ତି । ବିଶିଷ୍ଟ ଇଜିପ୍ଟିୟ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ନିର୍ମାତା ଅଲି ଏଲ୍ ଆରାବିଙ୍କ ନିର୍ଦ୍ଦେଶନାରେ ଏହି ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରଟି ନିର୍ମାଣ କରାଯାଇଛି । ଯେଉଁଥିରେ କୋଚିର ପୃଷ୍ଠଭୂମିରେ ଜଣେ ଭାରତୀୟ ଫୁଟବଲ୍ ପ୍ରେମୀ ଯୁବକର ୨୦୨୨ ଫିଫା ବିଶ୍ୱକପ୍ ଯାତ୍ରା ଓ ସଂଘର୍ଷର କାହାଣୀକୁ ଦର୍ଶାଯାଇଛି । ଏହି ପ୍ରୋଜେକ୍ଟକୁ ନେଇ ନେହା ବେଶ୍ ଉତ୍ସାହିତ ଅଛନ୍ତି । ଏହି ଚରିତ୍ର ନିଭାଇବା ତାଙ୍କ ପାଇଁ ଏକ ଭିନ୍ନ ଅନୁଭୂତି ଥିଲାବୋଲି ନେହା ପ୍ରକାଶ କରିଛନ୍ତି । ଅଭିନେତା ଆଦିଲ୍ ହୁସେନ୍ ଏହି ଫିଲ୍ମରେ ତାଙ୍କ ସ୍ୱାମୀ ଭୂମିକାରେ ଅଭିନୟ କରୁଛନ୍ତି । ଫିଲ୍ମଟି ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଖୁବ ପସନ୍ଦ ଆସିବ ବୋଲି ପୁରା ଟିମ ଆଶା ରଖିଛି ।

ହୋଇନି ବିବାହ

ବିଗ୍ ବସ୍-୧୫ ରୁ ନିଜର ପ୍ରେମ ସମ୍ପର୍କ ଆରମ୍ଭ କରିଥିବା ଟେଲିଭିଜନ ଜଗତର ଲୋକପ୍ରିୟ ଯୋଡ଼ି ତେଜସ୍ୱୀ ପ୍ରକାଶ ଏବଂ କରଣ କୁନ୍ଦ୍ରାଙ୍କ ବିବାହକୁ ନେଇ ଚାଲିଥିବା ଚର୍ଚ୍ଚାରେ ଏବେ ବିରାମ ଲାଗିଛି । ନିକଟରେ 'ବମ୍ବେ ଟାଇମ୍ସ'କୁ ଦେଇଥିବା ଏକ ସାକ୍ଷାତକାରରେ ଅଭିନେତ୍ରୀ ତେଜସ୍ୱୀ ସ୍ପଷ୍ଟ କରିଛନ୍ତି ଯେ, ସେମାନେ ଏବେ ବିବାହ କରିବାକୁ ଯାଉନାହାନ୍ତି ଏବଂ ବର୍ତ୍ତମାନ ଏଥିପାଇଁ କୌଣସି ଯୋଜନା ମଧ୍ୟ ନାହିଁ । ସୋସିଆଲ ମିଡିଆ ଏବଂ ବିଭିନ୍ନ ରିଆଲିଟି ସୋ'ରେ ନିଜର ଚମତ୍କାର କେମେଷ୍ଟ୍ରି ପାଇଁ ପରିଚିତ ଏହି ଯୋଡ଼ି ଏବେ ନିଜର ବୃତ୍ତିଗତ ଜୀବନ ଓ ପ୍ରୋଜେକ୍ଟ ଉପରେ ଧ୍ୟାନ ଦେଉଥିବା ତେଜସ୍ୱୀ ପ୍ରକାଶ କରିଛନ୍ତି । ନିକଟରେ କରଣ ନିଜ ପ୍ରେମିକା ତଥା ଅଭିନେତ୍ରୀ ତେଜସ୍ୱୀଙ୍କ ଆଗାମୀ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର 'ସାଇକୋ ସାଇୟାଁ'ର ପ୍ରଚାର ପାଇଁ ନିଜ ଛାତିରେ ତାଙ୍କର ଏକ ଟାଟୁ କରି ଚର୍ଚ୍ଚାକୁ ଆସିଥିଲେ । ତେବେ ଫ୍ୟାନଙ୍କୁ ସେମାନଙ୍କ ବିବାହ ପାଇଁ ଆଉ କିଛି ଦିନ ଅପେକ୍ଷା କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ ବୋଲି ଜଣାପଡ଼ିଛି ।

କରନା ତା'ର ବିନାଶ

କିଏ ଦେବ ଫୁଲ ଅଜାଡ଼ି
ଫଳଟିଏ ଦେବ ପରଶି,
କାହା ଡାଳେ ନାନା ବିହଙ୍ଗ
ସୁରରେ ଗାଇବେ ବସି ॥
ଶୁଣ ପ୍ରକୃତିର ଆହ୍ୱାନ
ଗଛ କାଟ ନାହିଁ ଆଉ,
ସହି ହେଉନାହିଁ ଉତ୍ତାପ
ଅସହ୍ୟ ଲାଗଇ ବାୟୁ ॥
।ହଁସା ଉଡିଯାଏ ରାସ୍ତାରେ
ଝାଞ୍ଜି ପବନ ବହିକି,
ମଥା ଝାଇଁ ମାରି ଲାଗଇ
ପ୍ରାଣ ଛାଡିଯିବ ସତେକି ॥
ପଶୁପକ୍ଷୀ ଜୀବଜନ୍ତୁଏ
ଛାଇ ଟିକେ ପାଇଁ ଆତୁର,
ପ୍ରାଣଘାତୀ ରୌଦ୍ର ଧରାରେ
କ୍ରମଶଃ ହୁଅଇ ପ୍ରଖର ॥
ରୋଗ ଭୋଗ ହେବା ନିଶ୍ଚିତ
ପରିବେଶ ଯେବେ ଦୂଷିତ,
ବୃକ୍ଷ ଥିଲେ ସିନା ଜଗତେ
ମହାମାରୀ ହେବ ଦୂରିତ ॥
ଅଙ୍ଗାରକାମ୍ଳ ଶୋଷି ସେ
ଅମ୍ଳଜାନ ଦିଏ ପରଶି,
କର ନାହିଁ ତା'ର ବିନାଶ
ବୃକ୍ଷ ପରା ଆମ ହିତୈଷୀ ॥

ରତ୍ନକାନ୍ତି ମିଶ୍ର
ଆଳି, କେନ୍ଦ୍ରାପଡା
ମୋ: ୮୨୪୮୭୯୯୯୬୧

ଉତ୍ତମ ବନ୍ଧୁରେ ଗଣାହୁଏ

ହଳଦୀ ରଙ୍ଗର ପୋଷାକ ପିନ୍ଧିକି
ହଳଦୀବସନ୍ତ ଆସିଲାଣି
ଏଡାଳ ସେଡ଼ାଳ ଉଡ଼ିକି ବସିବା
ଦେଖିବାକୁ ଏବେ ମିଳିଲାଣି ॥
ଯିଏବି ଦେଖୁଛି ଘଡ଼ିଏ ଚାହୁଁଛି
ରୂପଟି ତାହାର ମନଭରି
ସଭିଏଁ କୁହନ୍ତି ଆଖିରେ ପଡ଼ିଲେ
ଭଲରେ ଦିନଟି ଯାଏସରି ॥
କୋଇଲି ଗାଇଲେ ମଧୁର ସଙ୍ଗୀତ
ଶୁଣଇ ତାକୁ ସେ ମନଦେଇ
ହଳଦୀ ବସନ୍ତ ରୂପକୁ ଦେଖିଲେ
କେବେ ମନ ଦୁଃଖ କରେନାହିଁ ॥
କୋଇଲି ସାଥିରେ ସମ୍ପର୍କ ତାହାର
କେବେଠୁଁ ରହିଛି ଧରାବନ୍ଧା
ବସନ୍ତ ଋତୁରେ ଉଭୟ ମିଶନ୍ତି
ଥାଉ ପଛେ ଯେତେ କାମଧନ୍ଦା ॥
ସୁଖରେ ଦୁଃଖରେ ଭଲରେ ମନ୍ଦରେ
ସାଥେସାଥେ ଯିଏ ରହିଥାଏ
ସଭିଙ୍କ ଭିତରୁ କେବଳ ତାହାକୁ
ଉତ୍ତମ ବନ୍ଧୁରେ ଗଣାହୁଏ ॥

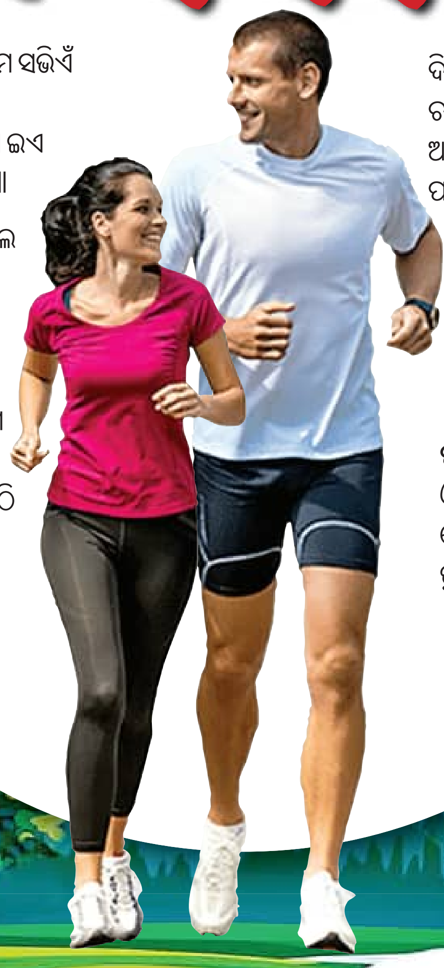
ମୋହନ କୁମାର ସ୍ୱାଇଁ
ବେଣାପୁର, କଣ୍ଟିଗଡ଼ିଆ, ଯାଜପୁର
ମୋ: ୮୧୧୮୦୯୯୦୩୮

ସ୍ପର୍ଶ

ସୂର୍ଯ୍ୟର ପହିଲି ସ୍ପର୍ଶରେ କଳିକା
ହସି ଦିଏ ଫୁଟି ଉଠି
ରାତିର ସ୍ପର୍ଶରେ ଗଙ୍ଗଶିଉଳୀଟି
ଭୂଇଁରେ ଯାଇଛି ଲୋଟି ॥
ସ୍ପର୍ଶ ଟିକେ ପାଇ ଲାଜକୁଳୀ ଲତା
ଲାଜରେ ଯାଇଛି ବୁଡ଼ି
ସ୍ପର୍ଶେ ଆହ୍ଲାଦିତ ଶିଶୁଟି ମାଆକୁ
ଆବେଗେ ଧରେ ଜାବୁଡ଼ି ॥
ସ୍ଥିର ଜଳରାଶି ସାମାନ୍ୟ ସ୍ପର୍ଶରେ
ହୋଇଉଠେ ତରଙ୍ଗିତ
ପ୍ରଥମ ସ୍ପର୍ଶରେ ପ୍ରେମୀ ଯୁଗଳଙ୍କ
ପ୍ରାଣ ହୁଏ ପ୍ରକମ୍ପିତ ॥
ସ୍ପର୍ଶକାତର ବିଷୟରେ ହୁଏ
ଆଲୋଚନା ରୁଦ୍ଧଦ୍ୱାର
ବିଚାର ବିମର୍ଶ ଶେଷେ ମୁଖିଆଙ୍କ
ଚୂଡାନ୍ତ ସ୍ପର୍ଶ ହିଁ ସାର ॥
ଫୁଲରୁ ଫୁଲକୁ ସ୍ପର୍ଶେ ମଧୁମକ୍ଷୀ
କରେ ପରାଗ ସଙ୍ଗମ
ନୂତନ ସୃଷ୍ଟିର ସମ୍ଭାବନା ପରା
ବିଧି ବିଧାନ ନିୟମ ॥
ମଧୁର ବଚନ ସ୍ପର୍ଶରେ ହୃଦୟ
ହୋଇଉଠେ ବିଗଳିତ
ଭାବର ସ୍ପର୍ଶରେ ଅନ୍ତର ମହକେ
ବନ୍ଧା ଭଗବାନ ଭକ୍ତ ॥

ସନ୍ତୋଷ କୁମାର ସେଠୀ
ପୁରୀ, ମୋ: ୯୪୩୭୩୦୨୬୧୮

ମୁହଁରେ ଭରି ହସ...



ଆସରେ ଆସ ଆମେ ସଭିଏଁ
ଚାଲିବା ଏକମନେ
ଅତି ସହଜ ବ୍ୟାୟମ ଇଏ
ଜାଣନ୍ତି ସବୁ ଜନେ ॥

ନିଇତି ଟିକେ ବେଗି ଚାଲିଲେ
ସୁସ୍ଥ ରହେଟି ଦିହ
ନିୟନ୍ତ୍ରଣରେ ଓଜନ ରହେ
ଲାଗେନି ଦୁର୍ବିସହ ॥

ହାତ ତ ପୁଣି ହୁଅଇ ଟାଣ
ଦମ୍ଭିଲା ଗୋଡ଼ହାତ
ଶକତ ହୁଏ ଆଣ୍ଠୁ ଗୋଇଠି
ନ ଥାଏ ପୀଡ଼ା କଷ୍ଟ ॥

ଦିନକୁ ଯଦି ତିରିଶ ମିନିଟ
ଚାଲିବା ଆମେ ନିତି
ଅନେକ ରୋଗ ଦାଉରୁ ସିନା
ପାଇବା ଜଲ୍‌ଦି ମୁକ୍ତି ॥

ଏଣିକି ଆମେ ଏକମନରେ
ଶପଥ ନେବା ଆସ
ଚାଲିବା ପାଦେ ଜଲ୍‌ଦି ଜଲ୍‌ଦି
ମୁହଁରେ ଭରି ହସ ॥

ନଗେନ୍ଦ୍ର ନାଥ ପଟ୍ଟନାୟକ
ଓସ୍କାର ସିଟି, ଲକ୍ଷ୍ମୀସାଗର
କେନାଲ ରୋଡ୍
ଭୁବନେଶ୍ୱର

ଆମ ସହ ଯୋଡ଼ିହେବାକୁ ଚାହୁଁଥିଲେ ନିଜ ସୁଚିନ୍ତିତ ମତାମତ ଓ ଶିଶୁ ସମ୍ବଳିତ କବିତା କିମ୍ବା ଗଳ୍ପ ଏହି ଇ-ମେଲ୍ ଆଇଡି 2022taranga@gmail.com ରେ ପଠାଇବାକୁ ଅନୁରୋଧ ।
-'ସମୟ ତରଙ୍ଗ' ପରିବାର

ଓଠର ଯତ୍ନ

ଖରାଦିନେ କେବଳ ତ୍ୱଚାର ନୁହେଁ, ଓଠର ଯତ୍ନ ନେବା ମଧ୍ୟ ଅତ୍ୟନ୍ତ ଜରୁରୀ । ଶୀତ ଭଳି ଟାଣ ଖରା ଏବଂ ଶୁଷ୍କ ପବନ ଯୋଗୁ ଓଠ ଫାଟିବା କିମ୍ବା କଳା ପଡ଼ିବା ଭଳି ସମସ୍ୟା ଦେଖାଦିଏ । ତେଣୁ ଏହି ଦିନେ ମଧ୍ୟ ଓଠର ଯତ୍ନ ନେବାର ଆବଶ୍ୟକତା ରହିଛି ।

ଏସପିଏଫ ଯୁକ୍ତ ଲିପ୍ ବାମ୍‌ର

ସୂର୍ଯ୍ୟଙ୍କ ଅତିବାଇଗଣୀ ରଶ୍ମି ଓଠକୁ ସବୁଠାରୁ ଅଧିକ କ୍ଷତି ପହଞ୍ଚାଏ। ତେଣୁ ଖରାରେ ବାହାରକୁ ଯିବା ପୂର୍ବରୁ ଏସପିଏଫ ଯୁକ୍ତ ଲିପ୍ ବାମ୍ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ । ଏହା ଓଠକୁ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ସହ କଳା ପଡ଼ିବାକୁ ଦିଏ ନାହିଁ ।

ହାଇଡ୍ରେଟ ରୁହନ୍ତୁ

ଓଠ ଶୁଖିବାର ମୁଖ୍ୟ କାରଣ ହେଉଛି ଜଳୀୟ ଅଂଶର ଅଭାବ। ଖରାଦିନେ ପର୍ଯ୍ୟାପ୍ତ ପରିମାଣର ପାଣି ପିଅନ୍ତୁ । ଏହା ଓଠକୁ ପ୍ରାକୃତିକ ଭାବେ କୋମଳ ରଖିବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରେ ।

ଏକ୍ସଫୋଲିଏଟ୍ କରନ୍ତୁ

ଓଠରୁ ମୃତ କୋଷ ବାହାର କରିବା ପାଇଁ ସପ୍ତାହକୁ ଥରେ କିମ୍ବା ଦୁଇଥର ସ୍କ୍ରବ୍ କରନ୍ତୁ । ଆପଣ ଘରେ ଚିନି ଏବଂ ମହୁ ମିଶାଇ ଏକ ଘରୋଇ ସ୍କ୍ରବ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିପାରିବେ । ଏହା ଓଠର ରକ୍ତ ସଞ୍ଚାଳନ ବୃଦ୍ଧି କରି ଓଠକୁ ଗୋଲାପୀ ରଖେ ।

ଜିଭରେ ଚାଟନ୍ତୁ ନାହିଁ

ଅନେକ ସମୟରେ ଓଠ ଶୁଖିଗଲେ ଆମେ ଜିଭରେ ଓଠକୁ ଓଦା କରିଥାଉ । କିନ୍ତୁ ଲାଳରେ ଥିବା ଏନଜାଇମ୍ ଓଠକୁ ଆହୁରି ଅଧିକ ଶୁଷ୍କ କରିଦିଏ । ଏହା ପରିବର୍ତ୍ତେ ଏକ ଭଲ ମଏଶ୍ଚରାଇଜିଂ ଲିପ୍ ବାମ୍ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ ।

ପ୍ରାକୃତିକ ଉପାୟ

ରାତିରେ ଶୋଇବା ପୂର୍ବରୁ ଓଠରେ ଦେଶୀ ଘିଅ, ନଡ଼ିଆ ତେଲ କିମ୍ବା ଆଲୋଭେରା ଜେଲ୍ ଲଗାଇ ପାରିବେ । ଏହା ଓଠକୁ ଗଭୀର ଭାବେ ମଏଶ୍ଚରାଇଜ୍ କରେ ।

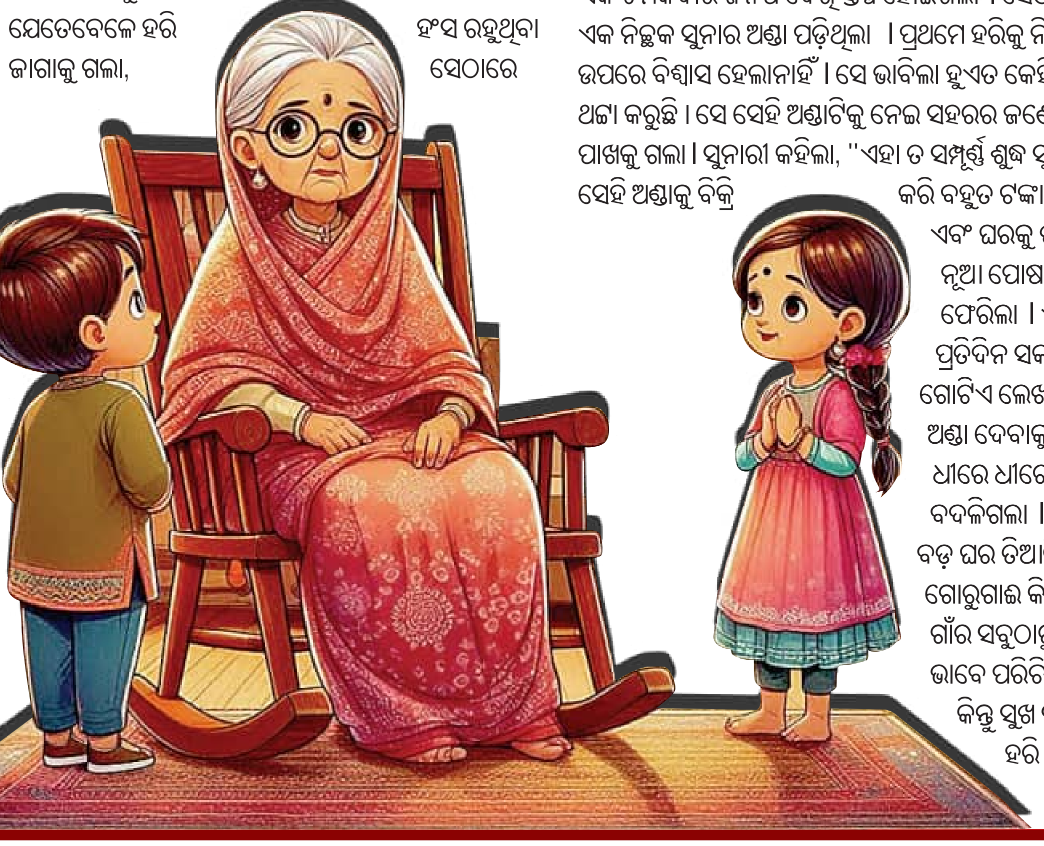
ମେକଅପ୍ ପ୍ରତି ସାବଧାନ ରୁହନ୍ତୁ

ଗ୍ରୀଷ୍ମ ଋତୁରେ ଅତ୍ୟଧିକ ମ୍ୟାଟ୍ ଲିପଷ୍ଟିକ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ ନାହିଁ, କାରଣ ଏହା ଓଠରୁ ଆଦ୍ରତା କମାଇ ଦିଏ । ବାହାରକୁ ଯାଉଥିଲେ ସିଲିଂ ଯୁକ୍ତ ବା ଗ୍ଲ ସ୍କିଲିପଷ୍ଟିକ ବାଛିବା ଭଲ ।

ଆଇ ମା କାହାଣୀ ପେଡିରେ ଜୀବଜନ୍ତୁଙ୍କ ଉପରେ ଅନେକ ଗପ ରହିଥାଏ । ଯେଉଁ ଗଳ୍ପ ସାହାଯ୍ୟରେ ସେମାନେ ଛୋଟଛୋଟ ପିଲାଙ୍କୁ ଜୀବନର ନୀତିଶିକ୍ଷା ସହଜ ଓ ସରଳ ଭାବେ ବୁଝାଇ ଥାଆନ୍ତି । ସେହିଭଳି ଏକ ଗଳ୍ପ ହେଲା ସୁନା ଅଣ୍ଡା ଦିଆ ହଂସ ।

ସୁନା ଅଣ୍ଡାଦିଆ ହଂସ

ଅନେକ ବର୍ଷ ପୂର୍ବେ ଏକ ଛୋଟ ଗାଁରେ ହରି ନାମକ ଜଣେ ଗରିବ ଚାଷୀ ବାସ କରୁଥିଲା । ତାର ଅବସ୍ଥା ଏତେ ଶୋଚନୀୟ ଥିଲା ଯେ ଦିନେ ଦିନେ ତାକୁ ଓ ତାର ପରିବାରକୁ ଉପାସରେ ଶୋଇବାକୁ ପଡୁଥିଲା । ସେ ବହୁତ ପରିଶ୍ରମ କରୁଥିଲା, କିନ୍ତୁ ତାର ଅଳ୍ପ ଜମିରୁ ଯାହା ଆଦାୟ ହେଉଥିଲା, ସେଥିରେ ଗୁଜୁରାଣ ମେଣ୍ଟାଇବା କଷ୍ଟକର ହେଉଥିଲା । ଦିନେ ସକାଳେ ହରି ନିଜ ବାଡ଼ି ପଛପଟେ ଥିବା ଗୋଟିଏ ହଂସକୁ ଦେଖିବାକୁ ପାଇଲା । ସେହି ହଂସଟି ଦେଖିବାକୁ ଖୁବ୍ ସୁନ୍ଦର ଓ ଧଳା ଥିଲା । ହରି ତାକୁ କିଛି ଖାଇବାକୁ ଦେଲା । ପରଦିନ ସକାଳେ ଯେତେବେଳେ ହରି ହଂସ ରହୁଥିବା ଜାଗାକୁ ଗଲା, ସେଠାରେ ଏକ ଚମକଦାର ଜିନିଷ ଦେଖି ସ୍ତବ୍ଧ ହୋଇଗଲା । ସେଠାରେ ଏକ ନିଛକ ସୁନାର ଅଣ୍ଡା ପଡ଼ିଥିଲା । ପ୍ରଥମେ ହରିକୁ ନିଜ ଆଖି ଉପରେ ବିଶ୍ୱାସ ହେଲାନାହିଁ । ସେ ଭାବିଲା ହୁଏତ କେହି ତା ସହ ଥଟ୍ଟା କରୁଛି । ସେ ସେହି ଅଣ୍ଡାଟିକୁ ନେଇ ସହରର ଜଣେ ସୁନାରୀ ପାଖକୁ ଗଲା । ସୁନାରୀ କହିଲା, ''ଏହା ତ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଶୁଦ୍ଧ ସୁନା । ହରି ସେହି ଅଣ୍ଡାକୁ ବିକ୍ରି କରି ବହୁତ ଟଙ୍କା ପାଇଲା ଏବଂ ଘରକୁ ଖାଦ୍ୟ ଓ ନୂଆ ପୋଷାକ ନେଇ ଫେରିଲା । ଏହା ପରେ ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ହଂସଟି ଗୋଟିଏ ଲେଖାଏଁ ସୁନା ଅଣ୍ଡା ଦେବାକୁ ଲାଗିଲା । ଧୀରେ ଧୀରେ ହରିର ଦିନ ବଦଳିଗଲା । ସେ ଏକ ବଡ଼ ଘର ତିଆରି କଲା, ଗୋରୁଗାଈ କିଣିଲା ଏବଂ ଗାଁର ସବୁଠାରୁ ଧନୀ ବ୍ୟକ୍ତି ଭାବେ ପରିଚିତ ହେଲା । କିନ୍ତୁ ସୁଖ ସହିତ ହରି ମନରେ ଲୋଭ ମଧ୍ୟ ବଢ଼ିଲା । ସେ ଭାବିବାକୁ ଲାଗିଲା, ''ମୁଁ କାହିଁକି ପ୍ରତିଦିନ ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା ପାଇଁ ଅପେକ୍ଷା କରିବି? ଏହି ହଂସ ପେଟ ଭିତରେ ତ ନିଶ୍ଚୟ ଶହ ଶହ ସୁନା ଅଣ୍ଡା ଥିବ । ଯଦି ମୁଁ ସବୁତକ ଅଣ୍ଡା ଏକାଥରକେ ପାଇଯାଆନ୍ତି, ତେବେ ମୁଁ ସାରା ଦୁନିଆର ସବୁଠାରୁ ଧନୀ ଲୋକ ହୋଇପାରନ୍ତି । ଏହିପରି ଭାବିବା ପରେ ଦିନେ ସନ୍ଧ୍ୟାରେ ହରି ଆଉ ଧୈର୍ଯ୍ୟ ଧରି ପାରିଲା ନାହିଁ । ସେ ନିଜ ସ୍ତ୍ରୀର ବାରଣ ସତ୍ତ୍ୱେ ଏକ ଧାରୁଆ ଛୁରୀ ଧରି ହଂସ ପାଖକୁ ଗଲା । ସେ ଭାବିଥିଲା କି ହଂସର ପେଟ ଭିତରୁ ସୁନାର ଖଣି ବାହାରିବ ତେଣୁ ସେ ନିଷ୍ଠୁର ଭାବେ ହଂସର ପେଟ କାଟିଦେଲା । ହେଲେ ହଂସର ପେଟ ଭିତରେ ଅନ୍ୟ ସାଧାରଣ ହଂସଙ୍କ ଭଳି କେବଳ ରକ୍ତ ଓ ମାଂସ ଥିଲା । ସେଠାରେ ଗୋଟିଏ ହେଲେ ବି ସୁନା ଅଣ୍ଡା ନଥିଲା । ହରି ବହୁତ କାନ୍ଦିଲା, କିନ୍ତୁ ମରିଯାଇଥିବା ହଂସ ଆଉ ଜୀବିତ ହୋଇପାରିଲା ନାହିଁ । ସେହି ଦିନଠାରୁ ତାକୁ ଆଉ କେବେ ସୁନା ଅଣ୍ଡା ମଧ୍ୟ ମିଳିଲା ନାହିଁ । ତେଣୁ ଅତ୍ୟଧିକ ଲୋଭ ମଣିଷକୁ ସର୍ବସ୍ୱାନ୍ତ କରିଦିଏ । ଆମ ପାଖରେ ଯାହା ଅଛି, ସେଥିରେ ସନ୍ତୁଷ୍ଟ ରହିବା ଉଚିତ୍ । ଧୈର୍ଯ୍ୟର ସହ କାମ କଲେ ସଫଳତା ମିଳେ, କିନ୍ତୁ ଲୋଭରେ ପଡ଼ି ହଠାତ୍ ସବୁକିଛି ପାଇବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କଲେ ସବୁ ହରାଇବାକୁ ପଡ଼େ ।



ସୁରକ୍ଷା ଦେବ କ୍ୟୁଆର୍ କୋଡ

ଧାରଣତଃ ଇଞ୍ଜିନିୟରିଂ ଛାତ୍ରଛାତ୍ରୀଙ୍କ ଫାଇନାଲ୍ ଇୟର ପ୍ରୋଜେକ୍ଟ କେବଳ କ୍ଲାସରୁମ୍ କିମ୍ବା ଲାବୋରେଟୋରୀ ମଧ୍ୟରେ ସୀମିତ ରହିଯାଏ। କିନ୍ତୁ ଆନ୍ଧ୍ରପ୍ରଦେଶର ମୋହନ ବାବୁ ୟୁନିଭର୍ସିଟିର ଜଣେ ମେଧାବୀ ଛାତ୍ରଙ୍କ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଏହା ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଓଲଟା ପ୍ରମାଣିତ ହୋଇଛି। ଚତୁର୍ଥ ବର୍ଷର ଇଞ୍ଜିନିୟରିଂ ଛାତ୍ର ଜି. ଶ୍ରୀନିବାସ ରେଡ୍ଡୀଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ଏକ ସରଳ କ୍ୟୁଆର କୋଡ୍ ସିଷ୍ଟମ ଏବେ ଆନ୍ଧ୍ରପ୍ରଦେଶର ରାସ୍ତାରେ ଯାତ୍ରୀମାନଙ୍କୁ ସୁରକ୍ଷା ଦେବାନେଇ ଆଲୋଚନା ହେଉଛି । ଶ୍ରୀନିବାସ ସଡ଼କ ସୁରକ୍ଷା ବିଷୟରେ ଚିନ୍ତା କରିବାସହ ସାଧାରଣ ଲୋକଙ୍କର ପ୍ରତିଦିନର ସମସ୍ୟା ଉପରେ ଧ୍ୟାନ ଦେଇଥିଲେ । ବିଶେଷ କରି ଜଣେ ଯାତ୍ରୀ ଯାତ୍ରା ସମୟରେ ଅସୁରକ୍ଷିତ ମଣିଲେ କ'ଣ କରିବେ? ଏହି ପ୍ରଶ୍ନରୁ ଜନ୍ମ ନେଇଥିଲା ଏକ ଅଭିନବ ସମାଧାନ, ଯାହା ଏବେ 'ରିଅଲ-ଟାଇମ୍ ଟ୍ରାଭେଲର ପ୍ରୋଟେକ୍ସନ ସିଷ୍ଟମ'ର ରୂପ ନେଇଛି ।

କିପରି କରୁଛି କାମ

ଏହି ପ୍ରଯୁକ୍ତିବିଦ୍ୟାଟି ଏକ କ୍ୟୁଆର କୋଡ୍ ଉପରେ ଆଧାରିତ। ଏହାକୁ ଅଟୋରିକ୍ସା ଏବଂ ଟ୍ୟାକ୍ସି ଭଳି ଯାନବାହନରେ ଡ୍ରାଇଭର ସିଟ୍‌ର ଠିକ୍ ପଛରେ ଲଗାଯାଇଛି। ଯାତ୍ରୀମାନେ ଯାତ୍ରା ଆରମ୍ଭ କରିବା ମାତ୍ରେ ନିଜ ସ୍ମାର୍ଟଫୋନରେ ଏହି କୋଡକୁ ସ୍କାନ କରିପାରିବେ। ସ୍କାନ କରିବା ମାତ୍ରେ ଯାତ୍ରୀଙ୍କୁ ଡ୍ରାଇଭରଙ୍କ ନାମ, ଯାନବାହନର ପଞ୍ଜିକରଣ ନମ୍ବର ଏବଂ ଟ୍ରିପ୍ ସମ୍ପର୍କିତ ସମସ୍ତ ଯାଞ୍ଚ ହୋଇଥିବା ତଥ୍ୟ ମିଳିଯିବ। ସ୍କାନ ହେବା ସଙ୍ଗେସଙ୍ଗେ ସମ୍ପୃକ୍ତ ଯାତ୍ରାର ଲାଇଭ୍ ଲୋକେସନ ସ୍ୱୟଂଚାଳିତ ଭାବେ ପୋଲିସ କଣ୍ଟ୍ରୋଲ ରୁମ୍ ଏବଂ ନିକଟସ୍ଥ ପୋଲିସ ପାଟ୍ରୋଲିଂ ୟୁନିଟ୍ ସହ ସେୟାର ହୋଇଯିବ। ଯାହାଫଳରେ ଯାତ୍ରୀଙ୍କ ଗତିବିଧି ଉପରେ ପୋଲିସର ନଜର ରହିବ।

ମିଳିତ ପ୍ରୟାସ

ଶ୍ରୀନିବାସ ଏହି ସିଷ୍ଟମକୁ ନିଜର ଷ୍ଟାର୍ଟଅପ୍ ଏସଏଏସ ଇଲେକ୍ଟ୍ରୋନିକ୍ସ ଏଲଏଲପି ଜରିଆରେ ବିକଶିତ କରିଛନ୍ତି। ଏଥିପାଇଁ ତାଙ୍କୁ ଡେପୁଟି କମିଶନର ଅଫ୍ ପୋଲିସ ଏବଂ ଟ୍ରାଫିକ ବିଭାଗର ଅଧିକାରୀମାନେ ମାର୍ଗଦର୍ଶନ କରିଥିଲେ। ସମସ୍ତଙ୍କ ମିଳିତ ସାହାଯ୍ୟରେ ଏହି ପ୍ରୋଜେକ୍ଟଟି କାର୍ଯ୍ୟକାରୀ ହୋଇପାରିଥିଲା ।

ଅନେକ ସମୟରେ ଛାତ୍ରଛାତ୍ରୀମାନେ ଏଭଳି କିଛି ପ୍ରୋଜେକ୍ଟ ତିଆରି କରିଥାଆନ୍ତି ଯାହା ବିଜ୍ଞାନର ଏକ ନୂଆ ଦିଗକୁ ଦର୍ଶାଇଥାଏ। ସେହିଭଳି ଏକ ପ୍ରୋଜେକ୍ଟ ବର୍ତ୍ତମାନ ସୋସିଆଲ ମିଡିଆରେ ଖୁବ ଭାଇରାଲ ହେବାରେ ଲାଗିଛି ।

ଯାତ୍ରୀଙ୍କ ପାଇଁ ବରଦାନ

ଭାରତରେ ଉବେର କିମ୍ବା ଓଲା ଭଳି ଆପ୍-ଆଧାରିତ ସେବାରେ ଟ୍ରାକିଂ ସୁବିଧା ଥିଲେ ମଧ୍ୟ ସାଧାରଣ ଅଟୋ କିମ୍ବା ସ୍ଥାନୀୟ ଗାଡ଼ିରେ ଏହି ସୁବିଧା ନଥାଏ। ଶ୍ରୀନିବାସଙ୍କ ଏହି ନୂତନ ଜ୍ଞାନକୌଶଳ ସେହି ଶୂନ୍ୟସ୍ଥାନକୁ ପୂରଣ କରିଛି। ଏପରିକି ଯେଉଁମାନେ ଆପ୍ ବ୍ୟବହାର ନକରି ସିଧାସଳଖ ଗାଡ଼ିରେ ଯାଉଛନ୍ତି, ସେମାନେ ମଧ୍ୟ ଏହି କୋଡ୍ ସ୍କାନ କରି ସୁରକ୍ଷିତ ରହିପାରିବେ। ଯଦି ଯାତ୍ରା ସମୟରେ ଡ୍ରାଇଭରର ବ୍ୟବହାର ଖରାପ ଥାଏ କିମ୍ବା କୌଣସି ଜରୁରୀ ପରିସ୍ଥିତି ଉପୁଜେ, ତେବେ ପୋଲିସ ତୁରନ୍ତ ସେହି ସ୍ଥାନକୁ ପହଞ୍ଚି ପାରିବ। ଏଥିସହ ଏହି ପ୍ଲାଟଫର୍ମରେ ଫିଡବ୍ୟାକ୍ ଏବଂ ରେଟିଂ ଦେବାର ସୁବିଧା ମଧ୍ୟ ରହିଛି। ଯେଉଁ ଡ୍ରାଇଭରଙ୍କ ରେଟିଂ ଖରାପ ରହିବ, ସେମାନଙ୍କ ବିରୋଧରେ କାର୍ଯ୍ୟାନୁଷ୍ଠାନ ଗ୍ରହଣ କରାଯାଇପାରିବ। ଏହାଦ୍ୱାରା ଉଭୟ ଡ୍ରାଇଭର ଏବଂ ଯାତ୍ରୀଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଏକ ଜବାବଦେହିତା ସୃଷ୍ଟି ହେବ।

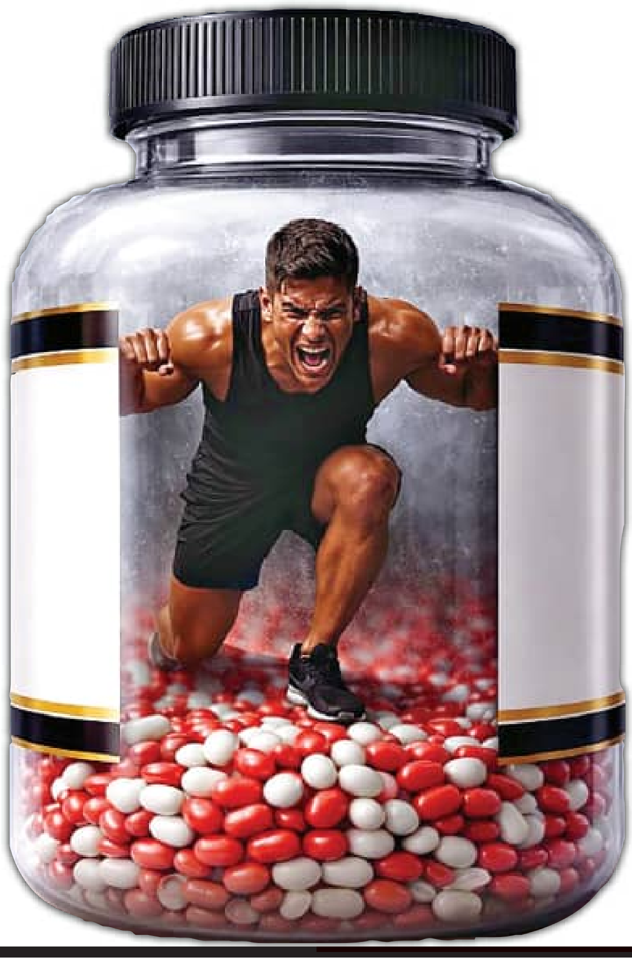
ଛୋଟ କୋଡ୍, ବଡ଼ ପରିବର୍ତ୍ତନ

ଏହି ଉଦ୍ଭାବନର ସବୁଠାରୁ ବଡ଼ ଦିଗ ହେଉଛି ଏହାର ସରଳତା। ଏଥିପାଇଁ କୌଣସି ମହଙ୍ଗା ଯନ୍ତ୍ରପାତିର ଆବଶ୍ୟକତା ନାହିଁ। କେବଳ ଏକ କୋଡ୍ ମାଧ୍ୟମରେ ମହିଳା ଏବଂ ଶିଶୁମାନଙ୍କ ପାଇଁ ସୁରକ୍ଷିତ ଯାତ୍ରାର ଏକ ବଡ଼ ସୁଯୋଗ ସୃଷ୍ଟି ହୋଇଛି। ଯାହାକୁ ସୋସିଆଲ ମିଡିଆରେ ଖୁବ ପ୍ରଶଂସା ମିଳିଛି । ସେହିଭଳି ଶ୍ରୀନିବାସଙ୍କ ଏହି କାହାଣୀ ଆଜିର ଯୁବପିଢ଼ିଙ୍କ ପାଇଁ ଏକ ବଡ଼ ପ୍ରେରଣା ପାଲଟିଛି ।

ଉଗ୍ର ହେଉଛି ଡୋପିଙ୍ଗ କେଳେଙ୍କାରୀ

ଭାରତୀୟ କ୍ରୀଡ଼ାଜଗତ ଏବେ ଏକ ଅଜବ ସମସ୍ୟାରେ ଜର୍ଜରିତ। ଦେଶରେ ଦିନକୁ ଦିନ ବି ଚାଲିଛି ଡୋପିଙ୍ଗ ମାମଲା। ସଚେତନତାର ଅଭାବ ହେଉ କି ଜାଣିଶୁଣି ଭାରତୀୟ ଖେଳାଳିମାନେ କମ୍ ଦିନରେ ଅଧିକ ସଫଳତା ପାଇବା ଲୋଭରେ ଅଧିକରୁ ଅଧିକ ସଂଖ୍ୟାରେ ନିଷିଦ୍ଧ ଶକ୍ତିବର୍ଦ୍ଧକ ସେବନ କରୁଛନ୍ତି। ଯାହା ଆଗାମୀ ସମୟରେ ଭାରତୀୟ କ୍ରୀଡ଼ା ପାଇଁ ବିଶ୍ୱସ୍ତରରେ ନିଜର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଚମକ ଛାଡ଼ିବା ଦିଗରେ ମୁଖ୍ୟ ଅନ୍ତରାୟ ସାବ୍ୟସ୍ତ ହେବ। ବିଶ୍ୱ ଡୋପିଙ୍ଗ ନିରୋଧୀ ସଂସ୍ଥାନ (ୱାଡା) ଚିନ୍ତା ପ୍ରକଟ କରିଛି। ସେହିଭଳି ଜାତୀୟ ଡୋପିଙ୍ଗ ନିରୋଧୀ ସଂସ୍ଥାନ (ନାଡ଼ା)ର କାର୍ଯ୍ୟଶୈଳୀ ଓ କାର୍ଯ୍ୟଦକ୍ଷତା ନେଇ ପ୍ରଶ୍ନବାଚୀ ସୃଷ୍ଟି କରିଛି। ଏହି ଦିଗରେ ଠୋସ୍ ପଦକ୍ଷେପ ନେବାର ପ୍ରତିଶ୍ରୁତି ଓ ଆହ୍ୱାନର ବାର୍ତ୍ତା ନେଇ ୱାଡା ମୁଖ୍ୟ ୱିଟୋଲ ବାଙ୍କା ସଂପ୍ରତି ଭାରତ ଗସ୍ତରେ ଅଛନ୍ତି। କେନ୍ଦ୍ର କ୍ରୀଡ଼ାମନ୍ତ୍ରୀ ମନସୁଖ ମାଣ୍ଡବ୍ୟଙ୍କୁ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଭାବେ ସାକ୍ଷାତକରି ଦେଶରେ ଡୋପିଙ୍ଗ ମାମଲାର ବର୍ଦ୍ଧିତ ସଂଖ୍ୟା ଉପରେ ଅଙ୍କୁଶ ଲଗାଇବା ଲାଗି ସିବିଆଇ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଏଜେନ୍ସିର ସହାହତା ନେବାକୁ ଅନୁରୋଧ କରିଛନ୍ତି।

ସେହିଭଳି ଭାରତୀୟ କ୍ରୀଡ଼ା ଦୁନିଆରେ ଖେଳୁଆଡ଼ ମନୋଭାବ ସୃଷ୍ଟି ଏବଂ ଖେଳକୁ ଦୁର୍ନୀତି ତଥା ନିଶା ମୁକ୍ତ କରିବା ନେଇ ବିସ୍ତୃତ ଆଲୋଚନା କରିଛନ୍ତି। ଏହା ନହେଲେ ଭାରତୀୟ ଖେଳାଳିଙ୍କ ବିଶ୍ୱସନୀୟତା ନେଇ ସନ୍ଦେହ ଓ ଆଶଙ୍କା ସୃଷ୍ଟି ହେବ ବୋଲି ଆଶଙ୍କା ଜାହିର କରିଛନ୍ତି ବାଙ୍କା। ନିଜର ଏହି ଚର୍ଚ୍ଚିତ ଗସ୍ତ ଅବସରରେ ବାଙ୍କା ମଧ୍ୟ ସିବିଆଇ ଓ ନାଡ଼ାର କିଛି ଅଧିକାରୀଙ୍କୁ ଭେଟି ଏହି ବିଷୟରେ ଆଲୋଚନା ପର୍ଯ୍ୟାଲୋଚନା କରିଛନ୍ତି। ବାଙ୍କାଙ୍କ ସହ ସକାରାତ୍ମକ ଆଲୋଚନା ହୋଇଥିବା ମାଣ୍ଡବ୍ୟ ନିଜ ସାମାଜିକ ଗଣମାଧ୍ୟମ ପୋଷ୍ଟରେ କହିଛନ୍ତି। ସେହିଭଳି ବାଙ୍କା ମଧ୍ୟ ମାଣ୍ଡବ୍ୟଙ୍କୁ ଭେଟିଥିବାର ସୂଚନା ନିଜ ଇନ୍‌ଷ୍ଟାଗ୍ରାମ ପୋଷ୍ଟରେ ଦେଇଛନ୍ତି। ସେ ଲେଖିଛନ୍ତି, ଆମେ ଡୋପିଙ୍ଗ ବିରୋଧୀ ପ୍ରୟାସକୁ ଆଗକୁ ବାଢ଼ାଇବା ଏବଂ ଭାରତରେ କ୍ରୀଡ଼ାର ଅଖଣ୍ଡତାକୁ ସୁଦୃଢ଼ କରିବା ଉପରେ ଆଲୋଚନା କରିଥିଲୁ, ଯେଉଁଥିରେ ବିଶ୍ୱ ମାନଦଣ୍ଡ ଅନୁଯାୟୀ ନିରନ୍ତର ପ୍ରଗତି ଓ ପ୍ରଭାବଶାଳୀ କାର୍ଯ୍ୟାନୁଷ୍ଠାନର ଗୁରୁତ୍ୱ ଅନ୍ତର୍ଭୁକ୍ତ। ଏହି ବିଷୟକୁ ଭାରତ ସରକାର ଗମ୍ଭୀରତାର ସହ ନେଇଥିବା ବେଳେ ସିବିଆଇର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ମନୋଜ ଶଶିଧର ନିକଟରେ କ୍ରୀଡ଼ା ସଚିବ ହରି ରଞ୍ଜନ ରାଓଙ୍କୁ ଭେଟି ଉଭୟ ସଂସ୍ଥା ମଧ୍ୟରେ ଡୋପିଙ୍ଗ ରୋକିବା ନେଇ ସମନ୍ୱୟ ଉପରେ ଗୁରୁତ୍ୱାରୋପ କରିଛନ୍ତି। ଲଜ୍ଜାଜନକ ରେକର୍ଡ- ୱାଡ଼ାର ଗତ ୧୦ବର୍ଷର ଡୋପିଙ୍ଗ



ବିଫଳତା ରେକର୍ଡ ଅନୁସାରେ ଭାରତ ଏହି କ୍ଷେତ୍ରରେ ଦ୍ୱିତୀୟ ସ୍ଥାନରେ ରହିଛି। ତେବେ ଗତ ତିନିବର୍ଷ ହେବ ଭାରତୀୟ ଖେଳାଳି ଡୋପିଙ୍ଗ ଟେଷ୍ଟରେ ବିଫଳତା ହେବା ସଂଖ୍ୟାରେ ଶୀର୍ଷରେ ରହିଛନ୍ତି। ସୂଚନା ଅନୁସାରେ ୨୦୨୪ରେ ୭୧୧୩ ଭାରତୀୟ ଖେଳାଳିଙ୍କ ଡୋପ୍ ଟେଷ୍ଟ ହୋଇଥିଲା। ସେଥିମଧ୍ୟରେ ବିଫଳତା ସଂଖ୍ୟା ୨୬୦ ଥିଲା। ପୁଣି ଏଥିରୁ ୩.୬ ପ୍ରତିଶତ ଖେଳାଳି ନିଷିଦ୍ଧ ଶକ୍ତିବର୍ଦ୍ଧକ ସେବନ କରିଥିବା ସ୍ପଷ୍ଟ ହୋଇଥିଲା। ଯାହା ବିଶ୍ୱରେ ସବୁଠାରୁ ଅଧିକ। ଏହିକ୍ଷେତ୍ରରେ ରୁଷିଆ ଓ ଚୀନ ଭଳି ଦେଶର ସ୍ଥିତି ମାତ୍ର ୦.୭ ଓ ୦.୨ ପ୍ରତିଶତ ରହିଛି।

ଏକ ବଡ଼ ଲଜ୍ଜାଜନକ କଥା ହେଉଛି, ଚଳିତ ଏପ୍ରିଲରେ ପ୍ରକାଶିତ ଆଥଲେଟିକ୍ସ ଇଣ୍ଟିଗ୍ରିଟିୟୁନିଟ୍ ତାଲିକାରେ ଭାରତର ଖେଳାଳିମାନେ ଶୀର୍ଷରେ ଅଛନ୍ତି। ଡୋପିଂ ପାଇଁ ଅଯୋଗ୍ୟ ଖେଳାଳିଙ୍କ ସଦ୍ୟତମ ବିଶ୍ୱ ତାଲିକାରେ ପୂର୍ବତନ ୧୦୦ ମିଟର ଜାତୀୟ ରେକର୍ଡଧାରୀ ଦୂତୀ ଚାନ୍ଦ, ସ୍ପ୍ରିଣ୍ଟର ଧନଲକ୍ଷ୍ମୀ ସେକର ଓ ମଧ୍ୟଦୂର ଧାବକ ପରଭେଜ ଖାନ ସାମିଲ ଅଛନ୍ତି। ବିଶ୍ୱ ଆଥଲେଟିକ୍ସର ଡୋପିଙ୍ଗ ୱାଚ୍ ଡଗସ୍ ତାଲିକାରେ ଭାରତ (୧୪୮ ଖେଳାଳି) ଲଜ୍ଜାଜନକ ଭାବେ କେନିଆ (୧୪୬)କୁ ପଛରେ ପକାଇ ଦେଇଛି।

ଭାରତର ଦୁଇ ଟି-୨୦ ବିଶ୍ୱକପ୍ ବିଜୟୀ ତାରକା ଅଭିଷେକ ଶର୍ମା ଓ ଅକ୍ଷର ପଟେଲ ନାଡାର ପଞ୍ଜିକୃତ ପରୀକ୍ଷା ପୁଲ (ଆର୍ଟିପି)ରେ ଲଗାତାର ଦ୍ୱିତୀୟ ତୈମାସିକ ପାଇଁ ସାମିଲ ରହିଛନ୍ତି। ଧାବକ, ଧାବିକାଙ୍କ ଅଧିକ ଉପସ୍ଥିତି ଥିବା ଏହି ତାଲିକାରେ ସାମିଲ ହେବା ପରେ ଉଭୟଙ୍କୁ ନିଜ ସ୍ଥିତି ଓ ଅବସ୍ଥିତି ବିଷୟରେ ନାଡାକୁ ନିୟମିତ ଭାବେ ସୂଚନା ଦେବାକୁ ହେବ। ସେମାନଙ୍କୁ ମଧ୍ୟ ଅଧିକ ପରୀକ୍ଷା ପାଇଁ ନିଜ ମୂତ୍ର ନମୁନା ନାଡାକୁ ଦେବାକୁ ହେବ। ତାଲିକାରେ ମୋଟ ୩୪୮ ଜଣ ଖେଳାଳି ରହିଛନ୍ତି। ଅଭିଷେକ ଓ ଅକ୍ଷର ଏହି କ୍ଷେତ୍ରରେ ମହିଳା କ୍ରିକେଟର୍ ସ୍ମୃତି ମନ୍ଧାନା ଓ ମଧ୍ୟକ୍ରମ ବ୍ୟାଟର୍ ଶ୍ରେୟସ୍ ଆୟରଙ୍କ ସ୍ଥାନ ନେଇଛନ୍ତି।

ସେନ୍ ୱାର୍ଣ୍ଣଙ୍କ ମୃତ୍ୟୁ ପଛରେ କରୋନା ଟୀକା

କ୍ରିକେଟ୍ ଦୁନିଆର ଅନେକ ମହାନ ବ୍ୟାଟରଙ୍କୁ ଚକମା ଦେଖାଇଥିବା ସେନ୍ ୱାର୍ଣ୍ଣଙ୍କୁ ଆଜିବି ଝୁରୁଛି କ୍ରିକେଟ୍ ଜଗତ । ମାତ୍ର ୫୨ ବର୍ଷ ବୟସରେ ତାଙ୍କ ଅକାଳ ବିୟୋଗକୁ ଅନେକ ବିଶ୍ୱାସ କରିପାରୁନାହାନ୍ତି । ଦ୍ୱିତୀୟ ଅଗ୍ରଣୀ ଟେଷ୍ଟ୍ ବୋଲର, ୧୯୯୯ ଦିନିକିଆ ବିଶ୍ୱକପ୍ ବିଜେତା ଓ ଆଇପିଏଲ୍ ବିଜେତା ପ୍ରଥମ ଅଧିନାୟକ, ଅନ୍ୟତମ ୱିଜଡେନ୍ କ୍ରିକେଟର୍ ଅଫ୍ ଦ ସେଞ୍ଚୁରି ବିବେଚିତଙ୍କ କ୍ରିକେଟ୍ ପ୍ରଦର୍ଶନ ଅତୁଳନୀୟ ଥିଲା । ପେସ୍ ବୋଲରଙ୍କ ଭୂସ୍ୱର୍ଗ ଅଷ୍ଟ୍ରେଲିଆରେ ଜନ୍ମ ଗ୍ରହଣ କରି ବିଶ୍ୱ କ୍ରିକେଟର୍ ମହାନ ସ୍ପିନର୍ ପାଲଟିଥିଲେ । ତଥାପି ତାଙ୍କ ମୃତ୍ୟୁକୁ ନେଇ ସସପେନ୍ସ ଲାଗିରହିଥିବା ବେଳେ ୱାର୍ଣ୍ଣଙ୍କ ପୁଅ ଦେଇଛନ୍ତି ଚାଞ୍ଚଲ୍ୟକର ତଥ୍ୟ ।

୨୦୨୨ରେ ଥାଇଲାଣ୍ଡରେ ଥିବାବେଳେ ସେନ୍ ୱାର୍ଣ୍ଣଙ୍କର ଆକସ୍ମିକ ମୃତ୍ୟୁ ହୋଇଥିଲା । ତାଙ୍କ ମୃତ୍ୟୁର କାରଣ ହୃଦଘାତ ବୋଲି କୁହାଯାଇଥିଲା । ଏହାର ବର୍ଷକ ପୂର୍ବରୁ ୨୦୨୧ରେ ସେ ଇଂଲଣ୍ଡରେ କୋଭିଡରେ ଆକ୍ରାନ୍ତ ହୋଇଥିଲେ । ସେନ୍ ୱାର୍ଣ୍ଣଙ୍କ ମୃତ୍ୟୁର ଚାରି ବର୍ଷ ପରେ ତାଙ୍କ ପୁଅ ଜାକସନ୍ ୱାର୍ଣ୍ଣ ପ୍ରଥମ ଥର ପାଇଁ ମୁହଁ ଖୋଲିଛନ୍ତି । କୋଭିଡ୍ ଟିକା ଯୋଗୁ ତାଙ୍କ ପିତାଙ୍କର ଅସମୟରେ ମୃତ୍ୟୁ ହୋଇଥିବା ସେ ଦାବି କରିଛନ୍ତି ।

ଏକ ପୋଡକାଷ୍ଟରେ ସେ କହିଛନ୍ତି ଯେ ତାଙ୍କ ପିତା ବାଧ୍ୟତାମୂଳକ ଭାବେ ନେଇଥିବା ତିନିରୁ ଚାରିଟି କୋଭିଡ୍ ଟିକା ତାଙ୍କ ହୃଦଘାତ ପଛର କାରଣ ଥାଇପାରେ । ତେବେ ସେ ସ୍ୱୀକାର କରିଛନ୍ତି ଯେ ତାଙ୍କ ପିତାଙ୍କର ପୂର୍ବରୁ କେତେକ ଶାରୀରିକ ସମସ୍ୟା ଥିଲା । କିନ୍ତୁ ଟିକା ନେବା ଫଳରେ ତାଙ୍କର ସମସ୍ୟା ଅତ୍ୟଧିକ ଆସିଥିଲା । ଯେତେବେଳେ ତାଙ୍କ ମୃତ୍ୟୁର ଖବର ମିଳିଲା, ତୁରନ୍ତ ସରକାର ଓ କୋଭିଡ୍ ଟିକାକୁ ସେ ଦାୟୀ କରିଥିଲେ । ସେ ଟିକା ନେବାକୁ ଚାହୁଁନଥିଲେ, କିନ୍ତୁ କାମ ପାଇଁ ବାଧ୍ୟ ହୋଇ ୩-୪ଟି ଟିକା ନେଇଥିଲେ । ପିତାଙ୍କ ଶ୍ରଦ୍ଧାଞ୍ଜଳି ସଭାରେ ବି ସେ ଏକଥା କହିବାରୁ ନିଜକୁ ରୋକି ପାରିନଥିଲେ ଜାକ୍ସନ୍ । ଭାରତରେ କରୋନା ମହାମାରୀ ପରେ କୋଭିଡ୍ ଟିକା ନେଇଥିବା ଲୋକଙ୍କ ଆକସ୍ମିକ ମୃତ୍ୟୁ ହେଉଛି ବୋଲି ବିଭିନ୍ନ ଜାତୀୟ ଗଣମାଧ୍ୟମରେ ଖବର ପ୍ରକାଶ ପାଇଥିଲା । ଏମିତିକି ଚାଲିବା, ବୁଲିବା ବେଳେ ଲୋକଙ୍କର ଆକସ୍ମିକ ମୃତ୍ୟୁ ହେଉଥିବା କୁହାଯାଇଥିଲା । ଇଣ୍ଡିଆନ କାଉନସିଲ ଅଫ ମେଡିକାଲ ରିସର୍ଚ୍ଚ ଏବଂ ନ୍ୟାଶନାଲ ସେଣ୍ଟର ଫର ଡିଜିଜ୍ କଣ୍ଟ୍ରୋଲ ପକ୍ଷରୁ ପ୍ରକାଶିତ ରିପୋର୍ଟରେ ମୃତ୍ୟୁ ସଂପର୍କିତ ଅଭିଯୋଗକୁ ଖାରଜ କରାଯାଇଛଥିଲା । ଉଭୟ ସଂସ୍ଥା ପକ୍ଷରୁ କରାଯାଇଥିବା ରିସର୍ଚ୍ଚ ଏବଂ ଅନୁଧ୍ୟାନରୁ କୋଭିଡ ଟିକା ସହ ହୃଦଘାତ ସଂପର୍କରେ କୌଣସି ସିଧାସଳଖ ସଂପର୍କ ନାହିଁ ବୋଲିସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ମନ୍ତ୍ରାଳୟ ପକ୍ଷରୁ ସୂଚନା ଦିଆଯାଇଥିଲା ।

ରାଜ୍ୟଗୋଷ୍ଠୀ କ୍ରୀଡ଼ାକୁ ଫେରିବ ହକି, କ୍ରିକେଟ

ଭାରତରେ ୨୦୩୦ ରାଜ୍ୟଗୋଷ୍ଠୀ କ୍ରୀଡ଼ା ଆୟୋଜିତ ହେବ । ଏହି ସଂସ୍କରଣରେ କ୍ରିକେଟ ଓ ହକି ଖେଳ ଫେରିବା ଏକପ୍ରକାର ନିଶ୍ଚିତ ବୋଲି କ୍ରୀଡ଼ାମନ୍ତ୍ରୀ ମନସୁଖ ମାଣ୍ଡବ୍ୟ ସୂଚନା ଦେଇଛନ୍ତି । ଅହମ୍ମଦାବାଦରେ ହେବାକୁ ଥିବା ଏହି ମେଗା ଇଭେଣ୍ଟ ପାଇଁ ଏବେଠାରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତି ଆରମ୍ଭ ହୋଇଯାଇଛି । ଭାରତର ପାରମ୍ପାରିକ ଖେଳ କବାଡି, ମାଲଖମ୍ବ ଓ ଖୋ ଖୋ ମଧ୍ୟରୁ ୨ଟି କ୍ରୀଡାକୁ ସାମିଲ କରିବା ପାଇଁ ବିଚାର ଚାଲିଛି । ଗ୍ଲାସଗୋ ରାଜ୍ୟଗୋଷ୍ଠୀ କ୍ରୀଡ଼ାରେ କ୍ରିକେଟ ଓ ହକିକୁ ବାଦ ଦିଆ ଯାଇଥିଲା । ଯାହାକୁ ନେଇ ଅସନ୍ତୋଷ ସୃଷ୍ଟି ହୋଇଥିଲା । ୨୦୩୦ ଗେମ୍ସରେ ୧୭ଟି କ୍ରୀଡ଼ା ସାମିଲ ହେବ । ଭାରତ ୨୦ ବର୍ଷ ପରେ ପୁନର୍ବାର ରାଜ୍ୟଗୋଷ୍ଠୀ କ୍ରୀଡା ଆୟୋଜନ କରିବାକୁ ଯାଉଛି । ୨୦୧୦ରେ ଏହି ମେଗା ଇଭେଣ୍ଟ ଭାରତରେ ସଫଳତା ସହକାରେ ଆୟୋଜିତ ହୋଇଥିଲା । ଏଥର ଭାରତ ଏହାକୁ ଭବ୍ୟ ଭାବେ ଆୟୋଜନ କରିବା ପାଇଁ ୨୩ ମନ୍ତ୍ରଣାଳୟକୁ ଦାୟିତ୍ୱ ଦେଇଛି । ୨୦୩୬ ଅଲିମ୍ପିକ୍ସ ଆୟୋଜନ ରେସରେ ଭାରତ ରହିଥିବାରୁ ଏହା ମାଧ୍ୟମରେ ପ୍ରଭାବିତ କରିବା ଲକ୍ଷ୍ୟରେ ରହିଛି ।

ଅନେକ ସମୟରେ ବିଭିନ୍ନ ଅଭିନେତା ନିଜର ଅଭିନୟ ପାଇଁ ଦର୍ଶକଙ୍କ ମନରେ ଘର କରିଦେଇଥାଆନ୍ତି । ସେହିଭଳି ଜଣେ ଅଭିନେତା ହେଲେ ସୌରଭ ରାଜ ଜୈନ ଯିଏ ଏବେ ରାମ ଚରିତ୍ରକୁ ନେଇ ଖୁବ ଚର୍ଚ୍ଚାରେ ଅଛନ୍ତି । ରଣବୀରଙ୍କ ଠାରୁ ସୌରଭ ଏହି ଚରିତ୍ର ପାଇଁ ବେଶି ପରଫେକ୍ଟ ବୋଲି ଫ୍ୟାନମାନେ ଆଲୋଚନା କରୁଛନ୍ତି ।

ସୌରଭ ରାଜ

ଫ୍ୟାନଙ୍କ ପସନ୍ଦ

ଭାରତୀୟ ଟେଲିଭିଜନ ଜଗତରେ ନିଜର ଶାନ୍ତ ସ୍ୱଭାବ, ଗମ୍ଭୀର କଣ୍ଠସ୍ୱର ଏବଂ ଚମତ୍କାର ଅଭିନୟ ଶୈଳୀ ପାଇଁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟ ସୃଷ୍ଟି କରିଥିବା ସୌରଭ ରାଜ ଜୈନ ବର୍ତ୍ତମାନ ସୋସିଆଲ ମିଡିଆରେ ଏକ ବଡ଼ ଚର୍ଚ୍ଚାର କେନ୍ଦ୍ରବିନ୍ଦୁ ପାଲଟିଛନ୍ତି । ଯେଉଁଠାରେ ଅନେକ ପ୍ରଶଂସକ ତାଙ୍କୁ ପ୍ରଭୁ ଶ୍ରୀରାମଙ୍କ ଭୂମିକା ପାଇଁ ରଣବୀର କପୁରଙ୍କ ଅପେକ୍ଷା ଅଧିକ ଉପଯୁକ୍ତ ବୋଲି ମତ ପ୍ରକାଶ କରୁଛନ୍ତି । ୧୯୮୫ ମସିହାରେ ନୂଆଦିଲ୍ଲୀରେ ଜନ୍ମିତ ସୌରଭ କେବଳ ଜଣେ ଅଭିନେତା ନୁହନ୍ତି, ବରଂ ପୌରାଣିକ ଚରିତ୍ରଗୁଡ଼ିକୁ ଜୀବନ୍ତ କରିବାରେ ଜଣେ ଦକ୍ଷ କଳାକାର । ଯାହାଙ୍କର ଅଭିନୟ ଯାତ୍ରା ୨୦୦୪ରେ 'ରିମିକ୍ସ' ସିରିଏଲରୁ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲେ ମଧ୍ୟ ୨୦୧୩ର 'ମହାଭାରତ'ରେ ଭଗବାନ ଶ୍ରୀକୃଷ୍ଣଙ୍କ ଚରିତ୍ର ତାଙ୍କୁ ଘରେ ଘରେ ପରିଚିତ କରାଇଥିଲା । ତାଙ୍କ ମୃଦୁ ହସ ତଥା ସଂଳାପ କହିବାର ଶୈଳୀ ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ଏତେ ପ୍ରଭାବିତ କରିଥିଲା ଯେ ଲୋକେ ତାଙ୍କୁ ପ୍ରକୃତ କୃଷ୍ଣଙ୍କ ସହ ତୁଳନା କରୁଥିଲେ । ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟରେ ସେ 'ଦେବୋଁ କେ ଦେବ ମହାଦେବ'ରେ ଭଗବାନ ବିଷ୍ଣୁ ଏବଂ 'ମହାକାଳୀ'ରେ ଭଗବାନ ଶିବଙ୍କ ଭୂମିକାରେ ଅବତୀର୍ଣ୍ଣ ହୋଇ ନିଜର ବହୁମୁଖୀ ପ୍ରତିଭାର ପ୍ରମାଣ ଦେଇଥିଲେ । ସେ 'କସମ୍ ସେ' ଓ 'ଉତ୍ତରନ୍' ପରି ସୋସିଆଲ ଡ୍ରାମା, ରିଆଲିଟି ସୋ 'ନଚ ବଲିୟେ ୯', 'ଖତ୍ରୋଁ କେ ଖିଲାଡି ୧୧' ଏବଂ ରେଡିଓ ପ୍ରୋଗ୍ରାମ 'ଆର୍ଥ'ର ହୋଷ୍ଟ ଭାବେ ବେଶ୍ ଲୋକପ୍ରିୟତା ହାସଲ କରିଛନ୍ତି । ନିକଟରେ ନୀତେଶ ତିୱାରୀଙ୍କ ଆଗାମୀ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର 'ରାମାୟଣ'ରେ ରଣବୀର କପୁରଙ୍କ କାଷ୍ଟିଂକୁ ନେଇ ଚର୍ଚ୍ଚା ଚାଲିଥିବାବେଳେ ତାଙ୍କ ସ୍ଥାନରେ ସୌରଭଙ୍କୁ ଦର୍ଶକ ପସନ୍ଦ କରୁଛନ୍ତି । ଦର୍ଶକଙ୍କ ମତରେ ରଣବୀରଙ୍କ ସ୍ଥାନରେ ସୌରଭ ଏହାକୁ ଆହୁରି ଭଲଭାବେ ଚିତ୍ରଣ କରିପାରିଥାଆନ୍ତେ । ତେବେ ଏଥିରେ ସୌରଭଙ୍କର କୌଣସି ମତ ମିଳିପାରି ନାହିଁ । ବର୍ତ୍ତମାନ ସୌରଭ କିଛି ଓଟିଟି ପ୍ରୋଜେକ୍ଟ, ସ୍ୱଳ୍ପ ଅବଧିର ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଏବଂ ମୋଟିଭେସନାଲ ସ୍ପିକର ଭାବେ ସକ୍ରିୟ ରହିଛନ୍ତି । ନିଜର ଅଭିନୟ ବଳରେ ସେ ରାମ ହୁଅନ୍ତୁ ବା କୃଷ୍ଣ, ତାଙ୍କର ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଭିନୟ ଦର୍ଶକଙ୍କ ମନରେ ଏକ ପବିତ୍ର ଭାବନା ସୃଷ୍ଟି କରିବାରେ ସଫଳ ହୋଇଛି । ଦର୍ଶକ ତାଙ୍କୁ ଏହି ସମସ୍ତ ଚରିତ୍ରରେ ଖୁବ ଭଲପାଇବା ଦେଉଛନ୍ତି ।