

ଧରତ୍ରୀ Dharitri

ଜୀବନ

ଗୁରୁବାର, ୧୩ ସେପ୍ଟେମ୍ବର, ୨୦୧୮



ଖାଦ୍ୟରୁଚି

ଚିକେନ ମମତାଭ୍



ନିଜ କଥା

ଗାୟିକା ହେବାକୁ
ଚାହୁଁଥିଲି



ଧରତ୍ରୀ ଆଳାପ

ମ୍ୟୁଜିକ୍‌କୁ ନେଇ
ବସ୍ତୁଟି



ଆଇଟି ହବ୍ ହେଉଛି ଓଡ଼ିଶା



ଦିନ ଥିଲା ବେଙ୍ଗାଲୁରୁ, ହାଇଦ୍ରାବାଦ, ଗୁରୁଗ୍ରାମ, ପୁଣେ, ମୁମ୍ବାଇ ଓ ଚେନ୍ନାଇ ଭଳି ଦେଶର ପ୍ରମୁଖ ସହର ଆଇଟି ଇଣ୍ଡଷ୍ଟ୍ରି ପାଇଁ ପ୍ରଥମ ପସନ୍ଦ ପାଲଟୁଥିଲା। ଦେଶ ଓ ବିଦେଶର ବଡ଼ ବଡ଼ ଆଇଟି କମ୍ପାନୀଗୁଡ଼ିକ ଇନ୍‌ଭେଷ୍ଟମେଣ୍ଟ୍ ପାଇଁ ପ୍ରଥମେ ଏହି ସହରଗୁଡ଼ିକ ଉପରେ ଆଖି ପକାଇଥିଲେ। ହେଲେ ଏବେ ସମୟ ଓ ପରିସ୍ଥିତି ବଦଳିଛି। ଗତ କିଛିବର୍ଷ ହେଲା ମେଟ୍ରୋ ପରିବର୍ତ୍ତେ ଟାୟାର ୨ ଓ ଟାୟାର ୩ ସହର ଭାରତର ପ୍ରମୁଖ ଆଇଟି ଡେସ୍ଟିନେଶନରେ ପରିଣତ ହୋଇଛି। ଭୁବନେଶ୍ୱର, ଚଣ୍ଡିଗଡ଼, ଅହମ୍ମଦାବାଦ, ଜୟପୁର, କୋଟି, ତ୍ରିଭେନ୍ଦ୍ରମ୍, କୋଏମ୍ବାର୍ ଓ କୋର୍ଟିକୋଡ୍ ଭଳି ଟାୟାର ୨ ସହର ଏବେ ଆଇଟି ମ୍ୟାପ୍‌ରେ ନିଜର ସ୍ଥିତି ମଜଭୁତ କରିବା ସହ ଦେଶର ନୂଆ ଆଇଟି ହବ୍‌ରେ ପରିଣତ ହୋଇଛନ୍ତି। ଏଭଳିସ୍ଥିତି ଖେଳି ଡେଭେଲପମେଣ୍ଟ୍ ଏବଂ ଡିଜିଟାଲ ମାର୍କେଟିଂ କ୍ଷେତ୍ରରେ କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଥିବା କମ୍ପାନୀଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଭୁବନେଶ୍ୱର ସମ୍ପ୍ରତି ପ୍ରଥମ ପସନ୍ଦ ପାଲଟିଛି। ରାଜ୍ୟର ନୂଆ ସ୍ମାର୍ଟଅପ୍ ପଲିସି ଅଧିକରୁ ଅଧିକ ଆଇଟି କମ୍ପାନୀକୁ ଓଡ଼ିଶା ପ୍ରତି ଆକର୍ଷିତ କରୁଥିବା ବେଳେ ଇନ୍‌ଫୋସିସ୍, ଫ୍ରିପ୍ରୋ, ଟେକ୍ ମହିନ୍ଦ୍ରା, ଟିସିଏସ୍ ଏବଂ ମାଇଣ୍ଡଟ୍ରି ଭଳି ମଲ୍ଟିନ୍ୟାଶନାଲ ଆଇଟି ସଂସ୍ଥାଙ୍କ ଉପସ୍ଥିତି ରାଜ୍ୟର ଆଇଟି ରପ୍ତାନିକୁ ଦିନକୁ ଦିନ ବୃଦ୍ଧି କରୁଛି।

ଜୀବନ ଧାରଣ ପାଇଁ ବିପୁଳ ଖର୍ଚ୍ଚ, ଗ୍ରାଉଂଡ୍ ସମସ୍ୟା, ପ୍ରଦୂଷଣ, ବିପର୍ଯ୍ୟସ୍ତ ପରିମଳ, ବର୍ଦ୍ଧିତ ଅପରାଧ ବଡ଼ ସହରର ଦୈନନ୍ଦିନ ଜୀବନଯାପନ ଉପରେ ବହୁଳଭାବେ ପ୍ରଭାବ ପକାଇଛି। ଏସବୁ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଛୋଟ ସହରରେ ବେଶ୍ ଉନ୍ନତ ସ୍ଥିତି। ବିଶେଷକରି ଭୁବନେଶ୍ୱର ଏ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଆଗଧାଡ଼ିରେ ରହିଛି। ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନ ରାସ୍ତାଘାଟ ସହ ବାଣୀଲୋର, ଚେନ୍ନାଇ ଭଳି ସହର ତୁଳନାରେ କମ୍ ଗ୍ରାଉଂଡ୍, କମ୍ ପ୍ରଦୂଷଣ ଯୋଗୁ ଭୁବନେଶ୍ୱରକୁ ଏବେ ଆଇଟି କମ୍ପାନୀଗୁଡ଼ିକ ପସନ୍ଦ କରୁଛନ୍ତି। ସବୁଠାରୁ ବଡ଼କଥା ହେଲା ରାଜ୍ୟ ସରକାରଙ୍କ ଇନ୍‌ଭେଷ୍ଟମେଣ୍ଟ୍ ପ୍ରୋତ୍ସାହି ମନୋଭାବ ରାଜ୍ୟର ଆଇଟି ଶିଳ୍ପକୁ ଆଉପାଦେ ଆଗକୁ ନେବାରେ ପ୍ରମୁଖ ଭୂମିକା ଗ୍ରହଣ କରିଛି। କେବଳ ଭୁବନେଶ୍ୱର ନୁହେଁ, ବ୍ରହ୍ମପୁର, ରାଉରକେଲା ଏବଂ ବାଲେଶ୍ୱରକୁ ମଧ୍ୟ ସମାନଭାବେ ପ୍ରାଥମିକତା ଦିଆଯାଉଥିବା ବେଳେ ସମ୍ବୃଦ୍ଧ ଏକ୍ସପୋର୍ଟ ବଜାଇବାକୁ ଏଠାରେ ୪ଟି ସମ୍ବୃଦ୍ଧ ଚେନ୍ନାଇଲାଇ ପାର୍କ ଅଫ୍ ଇଣ୍ଡିଆ (ଏସ୍‌ଟିପିଆଇ) କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ହୋଇଛି। ୨୦୧୯ ମାର୍ଚ୍ଚ ସୁଦ୍ଧା ଅନୁଗୋଳ, ଜୟପୁର, ସମଲପୁର ଏବଂ ଯାଜପୁରରେ ଆହୁରି ୪ଟି ଏସ୍‌ଟିପିଆଇ ପ୍ରତିଷ୍ଠା କରିବାକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖାଯାଇଛି, ଯାହାକି ରାଜ୍ୟର ଆଇଟି ଶିଳ୍ପକୁ ଲୋକାଭିମୁଖୀ କରିବା ସହ ଅଧିକ ନିୟୁତ୍ତ ସୁଯୋଗ ସୃଷ୍ଟି କରିବ।



ଆଇଟି ହବ୍ ହେଉଛି

ଓଡ଼ିଶା

ପ୍ରଥମ ପୃଷ୍ଠାରୁ...



୧୭ ବର୍ଷରେ ୯୧ କୋଟିରୁ ୩୪୦୦ କୋଟି

ଗତ କିଛିବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଓଡ଼ିଶା ପ୍ରଯୁକ୍ତିବିଦ୍ୟା ଶିଳ୍ପରେ ଆଖୁଦୁଖିଆ ସଫଳତା ହାସଲ କରିଛି। ୧୭ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ରାଜ୍ୟର ଆଇଟି ଶିଳ୍ପରେ ପ୍ରାୟ ୩୩୦୦ କୋଟିର ଅଭିବୃଦ୍ଧି ଘଟିଛି। ରାଜ୍ୟ ପ୍ରଯୁକ୍ତିବିଦ୍ୟା ବିଭାଗ ମନ୍ତ୍ରୀ ଚନ୍ଦ୍ରଧାରଣ ବେହେରାଙ୍କ ସୂଚନା ଅନୁଯାୟୀ, ୨୦୦୦ ମସିହାରେ ଓଡ଼ିଶାର ଆଇଟି ରପ୍ତାନି ମାତ୍ର ୯୧ କୋଟି ଥିବାବେଳେ ୨୦୧୬-୧୭ ବର୍ଷରେ ତାହା ୩୪୦୦ କୋଟିରେ ପହଞ୍ଚିଛି। ସେହିଭଳି ଆଇଟି କମ୍ପାନୀ ସଂଖ୍ୟା ମଧ୍ୟ ବହୁଳଭାବେ ବୃଦ୍ଧି ପାଇଛି। ୨୦୦୦ ମସିହାରେ ମାତ୍ର ୩୫ଟି ଏକ୍ସପୋର୍ଟ କମ୍ପାନୀ ଓଡ଼ିଶାରେ ଥିବାବେଳେ ଏବେ ତାହା ୧୧୫ରେ ପହଞ୍ଚିଛି। ଦେଶର ଆଗଧାଡ଼ିର କମ୍ପାନୀମାନଙ୍କ ଉପସ୍ଥିତି ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଛି। ଫଳରେ ୧୭,୦୦୦ ଯୁବପିଢ଼ିକୁ ନିଯୁକ୍ତି ଯୋଗାଇଦେଇଛି। ଇନ୍‌ଫୋସିପ୍, ଫ୍ରେସ୍ଟା, ଟେକ୍ ମହିନ୍ଦ୍ରା ଏବଂ ଚିସିଏସ୍ ନିଜର କଲେବର ବୃଦ୍ଧି କରି ଆହୁରି ୪,୭୦୦ ନିଯୁକ୍ତି ସୁଯୋଗ ସୃଷ୍ଟି କରିଛନ୍ତି।

ବୈଷୟିକ ଶିକ୍ଷାର ବ୍ୟାପକତା

ରାଜ୍ୟରେ ବୈଷୟିକ ଶିକ୍ଷାର ବ୍ୟାପକତା ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଥିବାବେଳେ ଭୁବନେଶ୍ୱର ପୂର୍ବ ଭାରତର ଏକକେଶନ ହବ୍‌ରେ ପରିଣତ ହୋଇଛି। ଦେଶ ଏବଂ ଦେଶ ବାହାରୁ ବହୁ ଶିକ୍ଷାର୍ଥୀ ଏଠାକୁ ବୈଷୟିକ ଶିକ୍ଷା ପାଇଁ ଆସୁଛନ୍ତି। ଆଇଆଇଆଇଟି, ଆଇଆଇଆଇଆଇଟି, ଏନ୍‌ଆଇଆଇଓ ନାଲକର୍ ଭଳି ପ୍ରମୁଖ ଜାତୀୟସ୍ତରୀୟ ଶିକ୍ଷାନୁଷ୍ଠାନକୁ ହୋଷ୍ଟ କରୁଛି ଓଡ଼ିଶା। ଏହାସହ ଏଠାରେ ରହିଛି ବହୁ ବେସରକାରୀ ବୈଷୟିକ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟ ଏବଂ ୮୭ରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ଇଞ୍ଜିନିୟରିଂ କଲେଜ, ଯାହାକି ଆଇଟି କମ୍ପାନୀକୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରିବାର

ଅନ୍ୟତମ ପ୍ରମୁଖ କାରଣ ପାଲଟିଛି। ବେଙ୍ଗାଲୁରୁ, ପୁଣେ, ଚେନ୍ନାଇ, ହାଇଦ୍ରାବାଦରେ କାମ କରୁଥିବା ଅଧିକାଂଶ ଇଞ୍ଜିନିୟର ଏବଂ ପ୍ରୋଗ୍ରାମରଙ୍କୁ ଓଡ଼ିଶା ସୃଷ୍ଟି କରିଛି। 'ମାଇଣ୍ଡଟ୍ରି'ର ସହ ପ୍ରତିଷ୍ଠାତା ସୁବ୍ରତ ବାଗ୍‌ଚାକ ଠାରୁ ଆରମ୍ଭକରି ଶୁଭେନ୍ଦୁ ପାଣିଗ୍ରାହୀ (ଭେଞ୍ଚୁରସିଟି), ପ୍ରତାପ ପଣ୍ଡା (ଆପ୍‌ନକ୍ସ), ସତ୍ୟେଶ ପଣ୍ଡା (ଏକ୍ସପ୍ଲୋରା), ଅହିମାଶିକ୍ୟ ଶତପଥୀ (ଡକ୍‌ଏନ୍‌ରେଜ୍), ଶ୍ରୀକୃମାର ମିଶ୍ର (ମିଲ୍ ମନ୍ତ୍ରୀ), ରିତେଶ ଅଗ୍ରୱାଲ (ଓୟୋ ରୁମ୍)ଙ୍କ ଭଳି ବହୁ ଜଣାଶୁଣା ଆଇଟି ସ୍ମାର୍ଟଅପ୍‌ର ପ୍ରତିଷ୍ଠାତାଙ୍କୁ ଓଡ଼ିଶା ସୃଷ୍ଟି କରିଛି। ଏଭଳିସ୍ତର ଆଇଟି ଶିକ୍ଷାକୁ ଆଉପାଦେ ଆଗକୁ ନେବାକୁ ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଖୁବ୍‌ଶୀଘ୍ର ଏଠାରେ ନ୍ୟାଶନାଲ ଇନ୍‌ଫର୍ମେସନ୍ ଅଫ୍ ଇଲେକ୍ଟ୍ରୋନିକ୍ ଆଣ୍ଡ ଇନ୍‌ଫରମେଶନ ଟେକ୍ନୋଲୋଜି (ଏନ୍‌ଆଇଇଏଲଆଇଟି) ପ୍ରତିଷ୍ଠା କରିବାକୁ ମଧ୍ୟ ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖିଛନ୍ତି।

ଟେକ୍ ସ୍ମାର୍ଟଅପ୍ କଲଚରକୁ ପ୍ରୋତ୍ସାହନ

ସ୍ମାର୍ଟଅପ୍ ପ୍ରତି ଅଧିକରୁ ଅଧିକ ଯୁବପିଢ଼ିକୁ ଆକର୍ଷିତ କରିବାକୁ ରାଜ୍ୟ ସରକାର 'ସ୍ମାର୍ଟଅପ୍ ଓଡ଼ିଶା' ଆରମ୍ଭ କରିଥିବା ବେଳେ ଏହାର ପ୍ରାଥମିକତା ରହିଛି ଟେକ୍ ସ୍ମାର୍ଟଅପ୍ କଲଚରର ବିକାଶ। ଭାରତର ସିଲିକନ୍ ଭ୍ୟାଲି କୁହାଯାଉଥିବା ବେଙ୍ଗାଲୁରୁ ଭଳି ଓଡ଼ିଶାକୁ ଅଧିକରୁ ଅଧିକ ଟେକ୍ ବା ଆଇଟି ବେସ୍‌ଡ୍ ସ୍ମାର୍ଟଅପ୍ ଆଣିବାକୁ ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖିଛନ୍ତି। ଏଥିଲାଗି ଆଇଟି ସ୍ମାର୍ଟଅପ୍‌କୁ ରାଜ୍ୟ ସରକାର ପ୍ରୋତ୍ସାହନ ଦେଉଥିବା ବେଳେ 'ଇନ୍‌ଫରମେଶନ କମ୍ୟୁନିକେଶନ ଆଣ୍ଡ ଟେକ୍ନୋଲୋଜି ପଲିସି-୨୦୧୪' ଅନୁଯାୟୀ କମ୍ପାନୀଗୁଡ଼ିକୁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର

'ଟେକ୍ନୋଲୋଜି'ରୁ 'ମଡେଲ୍ ସ୍ମାର୍ଟ ଅପ୍' ଦ୍ରାଞ୍

ଦେଶର ଟେକ୍ନୋଲୋଜି ଭାବେ ଜଣାଶୁଣା ଭୁବନେଶ୍ୱର ଏବେ ଏକ ନୂଆ ଅବତାରରେ ଅବତୀର୍ଣ୍ଣ ହୋଇଛି। ମଡେଲ୍ ସ୍ମାର୍ଟ ଅପ୍ ଦ୍ରାଞ୍ ସହରକୁ ନୂଆ ପରିଚୟ ଦେଇଛି। ସ୍ମାର୍ଟ ଅପ୍ ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜରେ ଏକ ନମ୍ବର ପ୍ଲାନରେ ଥିବା ଭୁବନେଶ୍ୱର ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟର 'ଇଟ୍ ଅଫ୍ ଟୁଲ୍‌ସ୍ ବିଜ୍ଞାନେସ୍' ଡାକ୍ତରୀ ଶ୍ରେଣୀ ୫ ମଧ୍ୟରେ ରହିଛି। ପୁଞ୍ଜିନିବେଶ ଏବଂ ବ୍ୟବସାୟ ପାଇଁ ଭୁବନେଶ୍ୱରକୁ ଦେଶର ମଡେଲ୍ ସ୍ମାର୍ଟ ଅପ୍ ଭାବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଥିବାବେଳେ ସହରବାସୀଙ୍କୁ କମ୍‌ପେଟେଟିଭ୍ କାର୍ଡ, ଇଣ୍ଟେଲିଜେଣ୍ଟ ଟ୍ରାଫିକ୍ କଣ୍ଟ୍ରୋଲ୍ ସିଷ୍ଟମ୍ ଭଳି ସ୍ମାର୍ଟ ସଲ୍ୟୁଶନ ପ୍ରକଳ୍ପ କରାଯାଉଛି। ୭୪୦ କୋଟି ଟଙ୍କା ବ୍ୟୟ ଆକଳନରେ ସମଗ୍ର ସହରକୁ ଡ୍ରାଇଫାଇ କରିବାକୁ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବସ୍ଥା ହୋଇଛି। ପ୍ରାଥମିକ ପର୍ଯ୍ୟାୟରେ ୩ଟି ମୁଖ୍ୟ କ୍ଷେତ୍ର ବିମାନବନ୍ଦରୁ ଆଗାଧ୍ୟି ବିହାର, ରାଜଭବନକୁ ପରିଆ ଛକ ଏବଂ ଜନପଥକୁ ଡ୍ରାଇଫାଇ କୋର୍ କରାଯିବାପରେ ସହରର ୬୦୦ ପ୍ଲାନରେ ଡ୍ରାଇଫାଇ ଆକ୍ସେସ୍ ପଏଣ୍ଟ ସ୍ଥାପନ କରିବାକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ ରହିଛି। ସେହିଭଳି ଟେଲି ଯୋଗାଯୋଗ ବ୍ୟବସ୍ଥା ସୁଧାରିବାକୁ ଟେଲିକମ୍ ପଲିସି ଆଣିବାକୁ ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଯୋଜନା କରିଛନ୍ତି। ବିମାନବନ୍ଦରୁ ମାତ୍ର ଅଳ୍ପକିଛି ଦୂରତା ମଧ୍ୟରେ ରେସିଡେନ୍ସିଆଲ୍ ଏବଂ କମର୍ସିଆଲ୍ କଣ୍ଟ୍ରୋଲ୍ ନେଇ ଖୁବ୍‌ଶୀଘ୍ର ଏକ 'ଇନ୍‌ଫୋ ଭ୍ୟାଲି' ପ୍ରତିଷ୍ଠା କରିବାକୁ ମଧ୍ୟ ଯୋଜନା ରହିଛି। ପରିଆ ଅଞ୍ଚଳ ଏବେ ଦେଶ, ବିଦେଶର ପ୍ରମୁଖ ଆଇଟି କମ୍ପାନୀମାନଙ୍କ ଘର ପାଲଟିଛି। ସହରର ରିଟେଲ୍ କଲଚର, ସ୍ମାର୍ଟଅପ୍ କଲଚର, ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟ ଓ କ୍ୟାଫେ କଲଚର ଆଦି ଦିନକୁ ଦିନ ବ୍ୟାପକ ହେଉଥିବା ବେଳେ ଏହା ଟେକ୍-ସ୍ମାର୍ଟଅପ୍ କଲଚରକୁ ବ୍ୟାପକ କରାଇଛି ଏବଂ ଅଧିକରୁ ଅଧିକ ଯୁବପିଢ଼ିକୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରୁଛି। ଏହାକୁ ନଜରରେ ରଖି ୨୦୨୦ ସୁଦ୍ଧା ଭୁବନେଶ୍ୱରକୁ ଦେଶର ପ୍ରମୁଖ ୩ ଟେକ୍ ହବ୍ ସହର ମଧ୍ୟରେ ସାମିଲ କରିବାକୁ ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖିଛନ୍ତି।

ଅଧିକ ନିଯୁକ୍ତି ସୁଯୋଗ ସୃଷ୍ଟି ସାଙ୍ଗକୁ ଲୋକଙ୍କ ଆର୍ଥିକ ଅବସ୍ଥାରେ ଉନ୍ନତି ଆଣିବା ଏହାର ପ୍ରମୁଖ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ ରହିଛି। ସେହିଭଳି ଦେଶ ଅର୍ଥନୀତିର ଏକ ପ୍ରମୁଖ ମେରୁଦଣ୍ଡ ପାଲଟିଥିବା ଆଇଟି ଇଣ୍ଡଷ୍ଟ୍ରି ଓଡ଼ିଶା ଅର୍ଥନୀତିର ମେରୁଦଣ୍ଡ କରିବା ମଧ୍ୟ ଏହାର ଆଉଏକ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ ରହିଛି।

ଇନ୍‌ଫୋସିପ୍‌ର ଦେବୀର ବ୍ୟବସ୍ଥା ରହିଛି। ସେହିଭଳି ସ୍ମାର୍ଟଅପ୍ ପଲିସି ଅଧୀନରେ ଉଦ୍ୟୋଗୀମାନଙ୍କୁ ଆକର୍ଷଣୀୟ ସର୍ବସିଡି ଦିଆଯିବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା ରହିଛି। ଏହାବ୍ୟତୀତ ଆଇଟି ଫାର୍ମଗୁଡ଼ିକୁ ଓଡ଼ିଶା ସରକାର ମାଗଣା ଜମି ସହ ଟିକସ ସୁବିଧା ମଧ୍ୟ ପ୍ରଦାନ କରୁଛନ୍ତି। ଆଗାମୀ ଦିନରେ ପରିଆ ବ୍ୟତୀତ କଟକର ନରାଜଠାରେ ୭୦୦ ଏକର ପରିମିତ ଜମିରେ ଆଉ ଏକ ଆଇଟି ଆଣ୍ଡ ଇଲେକ୍ଟ୍ରୋନିକ୍ସ ହବ୍ ପ୍ରତିଷ୍ଠା କରିବାକୁ ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଯୋଜନା କରିଛନ୍ତି। ଫ୍ରେସ୍‌ଆଇଟ୍, ଡିକାଜିନ୍, ଫ୍ରେଡ୍ ଡେଭଲପମେଣ୍ଟ, ମୋବାଇଲ୍ ଆପ୍ଲିକେଶନ ଡେଭଲପମେଣ୍ଟ କମ୍ପାନୀକୁ 'ସ୍ମାର୍ଟଅପ୍ ଓଡ଼ିଶା' ଅଧୀନରେ ସମସ୍ତ ପ୍ରକାର ପ୍ରୋତ୍ସାହନ ପ୍ରଦାନ କରାଯାଉଛି। ନିକଟରେ ଓଡ଼ିଶା ସରକାର ୫୦ଟି ଟେକ୍ ଡୋମେନ୍ ସ୍ମାର୍ଟଅପ୍‌କୁ ମାନ୍ୟତା ପ୍ରଦାନ କରିଥିବା ବେଳେ ଏହି ସଂଖ୍ୟାକୁ ଆହୁରି ବୃଦ୍ଧି କରିବାକୁ କର୍ମଚର, ଗୋଆ ଓ ଡେଭେଲପର ସରକାରଙ୍କ ଭଳି ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଗୁରୁତ୍ୱ ସହ ଏକ ସହବନ୍ଧିତା କରିଛନ୍ତି। ରାଜ୍ୟରେ ଆଇଟି ଶିଳ୍ପ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଅଧିକରୁ

ଓଡ଼ିଶାରେ ଏନ୍‌ଆଇସିର ୪ର୍ଥ ଡାଟା ସେଣ୍ଟର

କେନ୍ଦ୍ର ସରକାରଙ୍କ ଅଧୀନରେ ଥିବା ନ୍ୟାଶନାଲ ଡାଟା ସେଣ୍ଟର(ଏନ୍‌ଆଇସି) ପୂର୍ବ ଭାରତରେ ପ୍ରଥମ କରି ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ଖୋଲିଛି ଡାଟା ସେଣ୍ଟର। ଏହା ହେଉଛି ଏନ୍‌ଆଇସିର ୪ର୍ଥ ଡାଟା ସେଣ୍ଟର। ଏହାପୂର୍ବରୁ ନୂଆଦିଲ୍ଲୀ, ହାଇଦ୍ରାବାଦ ଏବଂ ପୁଣେରେ ଖୋଲାଯାଇଛି। ୩୫ ହଜାର ବର୍ଗଫୁଟ ସର୍ଭିସ୍‌ରୁ ସର୍ପୋର୍ଟ ଦେବାର କ୍ଷମତା ରଖୁଥିବା ଭୁବନେଶ୍ୱରର ଏହି ଡାଟା ସେଣ୍ଟର ଉତ୍ତମ କେନ୍ଦ୍ର ଏବଂ ରାଜ୍ୟ ସରକାରଙ୍କ ବିଭିନ୍ନ ଇ-ଗଭର୍ନାନ୍ସ ଆପ୍ଲିକେଶନ ପାଇଁ କାମ କରିବ। ଏହି ବିଶ୍ୱସ୍ତରୀୟ ଡାଟା ସେଣ୍ଟର ଓଡ଼ିଶାକୁ ଡିଜିଟାଲ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଆଗ୍ରାଦେ ଆଗକୁ ନେବାର ପ୍ରମୁଖ ଭୂମିକା ଗ୍ରହଣ କରିବ। ଏହାସହ ଡିଜିଟାଲ ଉଦ୍ୟୋଗ, ପ୍ରଯୁକ୍ତିବିଦ୍ୟା, ଡିଜିଟାଲ ଗଭର୍ନାନ୍ସ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଏହା ୮୦୦ରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ନିଯୁକ୍ତି ସୁଯୋଗ ସୃଷ୍ଟିକରିଥିବା ବେଳେ ଏଥିରେ ୩୫-୫ ଜଣ ସାଲବର ସିକ୍ୟୁରିଟି ପ୍ରଫେଶନାଲ କାମ କରିବେ।

ରିପୋର୍ଟ: ସସ୍ମିତା ପାଲକରାୟ ଫଟୋ: ବିକାଶ ନାୟକ





ଭାବନାକୁ ସଜାଡ଼ି ରୂପରେ

ନିଆରୀ ପ୍ରତିଭା

କଳାପତନ ସୁବଶିଷ୍ଟା ସରୋଜ ତାଙ୍କ ହାତରେ ଜୀବନ୍ତ ହୋଇଉଠେ ମୁଣ୍ଡାୟ ମୂର୍ତ୍ତି ଖୋଜି ପାଇଛନ୍ତି ରୋଜଗାର ପାଧପ

ଜ ଭାବନାକୁ ବିଭିନ୍ନ ମୁଣ୍ଡାୟ ମୂର୍ତ୍ତିରେ ରୂପଦେବାର ଆନନ୍ଦ ଆଉ କେଉଁଥିଲୁ ମିଳେନା। ଏହି ଆନନ୍ଦ ଓ ଆତ୍ମସନ୍ତୋଷ ତାଙ୍କୁ ଆଜି ଜଣେ ଶିଳ୍ପୀର ମାନ୍ୟତା ଦେଇଛି। କଳା ପ୍ରତି ରୁଚି ରଖୁଥିବା ସୁବଶିଷ୍ଟା ଓ ଗ୍ରାମୀଣ କଳାକାରଙ୍କ ଲାଗି ସେ ସାଜିଛନ୍ତି ପ୍ରେରଣା। ପୂଜା

ପାର୍ବଣ ସମୟରେ ବିଭିନ୍ନ ଦେବଦେବୀଙ୍କ ମୂର୍ତ୍ତି ଗଢ଼ି ସେ ରୋଜଗାରକ୍ଷମ ହୋଇ ପରିବାରକୁ ସାହା ଦେଉଛନ୍ତି। ମୁଣ୍ଡାୟ ଶିଳ୍ପକଳା ପ୍ରତି ମୋହ ତାଙ୍କୁ ଶିକ୍ଷାଠାରୁ ଦୂରେଇ ନେଇଥିଲେ ବି ସେ ଆଗକୁ ତାଲିମ ନେଇ ମୂର୍ତ୍ତି ନିର୍ମାଣ ଶିଳ୍ପକୁ ନୂଆ ଦିଶା ଦେବାକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖୁଥିବା କହିଛନ୍ତି, ସୁବଶିଷ୍ଟା ସରୋଜ କୁମାର ଦାସ।

ବାଲେଶ୍ଵର ଜିଲା ସୋର ବ୍ଲକ ଅନ୍ତର୍ଗତ ମାଣତ୍ରୀ ପଞ୍ଚାୟତରେ ସରୋଜଙ୍କ ଘର। ଯେତେବେଳେ ସେ ତୃତୀୟ ଶ୍ରେଣୀରେ ପଢୁଥିଲେ, ସେ ଚିତ୍ରକଳା ପ୍ରତି ଆକୃଷ୍ଟ ହୋଇଥିଲେ। ଦୀର୍ଘ ସମୟ ଧରି ଚିତ୍ର ଆଙ୍କିବାରେ ସେ ମଜ୍ଜିଯାଇଥିଲେ। ପରେ ବିଭିନ୍ନ ଚିତ୍ର ଆଙ୍କିବା ସହିତ ମାଟି ଓ ସିମେଣ୍ଟରେ ବିଭିନ୍ନ ମୂର୍ତ୍ତି ତିଆରି କରିବା ନିଶା ତାଙ୍କୁ ଘାରିଥିଲା। ପାରିବାରିକ ଦୁଃସ୍ଥିତି ଯୋଗୁ ଅଷ୍ଟମ ଶ୍ରେଣୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପାଠ ପଢ଼ିବା ପରେ ସେ ପାଠ ପଢ଼ା ବନ୍ଦ କରି କିଛି ରୋଜଗାର କରିବା ଲକ୍ଷ୍ୟରେ ରହିଥିଲେ। ତାଙ୍କ ଭିତରେ ଥିବା କଳାପ୍ରତିଭାକୁ କାମରେ ଲଗାଇ କିଛି କରିବାକୁ ସେ ସ୍ଵପ୍ନ ଦେଖିବା ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ। ପ୍ରଥମେ ମାଟିକାଦୁଆ ଓ ସିମେଣ୍ଟ ବ୍ୟବହାର କରି ସେ ମୂର୍ତ୍ତି ତିଆରି କରିବା ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ। କଳା ପ୍ରତି ନିଷ୍ଠା ଓ ନିମଗ୍ନତା ତାଙ୍କୁ ସହାୟତା କରିଥିଲା। ସେ ନିର୍ମାଣ କରିଥିବା ମୂର୍ତ୍ତିକୁ ସମସ୍ତେ ପସନ୍ଦ କରି ପ୍ରଶଂସା କରିବାକୁ ସେ ଉତ୍ସାହିତ ହୋଇଥିଲେ। କାହାଠାରୁ କୌଣସି ତାଲିମ ନେଇ ନ ଥିଲେ ମଧ୍ୟ ଦେଖିଶୁଣି ପାରମ୍ପରିକ ମୁଣ୍ଡାୟକଳାରେ ଆଧୁନିକତାର ସ୍ପର୍ଶ ଦେବା ଲକ୍ଷ୍ୟରେ ବିଭିନ୍ନ ପରୀକ୍ଷା ନିରୀକ୍ଷା କରିଥିଲେ। ଦିନକୁ ଦିନ ଏଥିପ୍ରତି ତାଙ୍କର ଆଗ୍ରହ ବଢ଼ି ଚାଲିଥିଲା। ଏହାପରେ

ବିଭିନ୍ନ ପୂଜା ମଣ୍ଡପରେ କାଗଜରେ ଚିତ୍ର ଆଙ୍କି ମେଡ଼ୁ ତିଆରି କରିବା ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ। ଯେଉଁଠି ମେଡ଼ କାମ ହେଉଥିଲା, ସେ ଆଗ୍ରହ ରଖି ସେଠାରେ ପହଞ୍ଚି ଯାଉଥିଲେ। ନିରନ୍ତର ସାଧନା ଓ ଚେଷ୍ଟା ବଳରେ ପ୍ରତିବର୍ଷ ବିଭିନ୍ନ ପୂଜାପର୍ବାଣି ସମୟରେ ବିଭିନ୍ନ ଦେବଦେବୀଙ୍କ ମୁଣ୍ଡାୟ ମୂର୍ତ୍ତି ତିଆରି କରି ତାକୁ ରଙ୍ଗ ଦେଇ ବିକ୍ରି କରି ଆସୁଛନ୍ତି। ସୁନ୍ଦର ସୁନ୍ଦର ମୂର୍ତ୍ତି ତିଆରି କରିବାରେ ସେ ମାହିର ହୋଇ ଉଠିଥିବାରୁ ତାଙ୍କ ମୂର୍ତ୍ତିକଳା ବିଭିନ୍ନ ମହଲରେ ଆଦୃତ ହୋଇପାରିଛି। ଏହି ସୁବ ପ୍ରତିଭା ଅନ୍ୟ ସମୟରେ ବିଭିନ୍ନ ଗାଁଗଣ୍ଡାକୁ ଯାଇ ତୁଳସୀ ଚଉଁରା ସମେତ ବିଭିନ୍ନ ମନ୍ଦିର ଓ ମୂର୍ତ୍ତି ତିଆରି କରୁଛନ୍ତି। ଏସବୁ କଳାକୃତି ଲାଗି ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରୁ ସେ ପ୍ରମାଣପତ୍ର, ମାନପତ୍ର ପାଇବା ସହ ସମ୍ବନ୍ଧିତ ହୋଇଛନ୍ତି। ସରୋଜ କହିଛନ୍ତି, ଗୋଟିଏ ଦିନ ହେଲେ ବି ସେ ମୂର୍ତ୍ତି ତିଆରି ନ କଲେ ତାଙ୍କୁ ଭଲଲାଗେ ନାହିଁ। ପିଲା ବୟସରୁ ମୂର୍ତ୍ତି ତିଆରିକୁ ନିଜର ଜୀବିକାର୍ଜନର ପଛ ଭାବେ ବାଛି ନେଇ ଆଗକୁ ବଢ଼ି ଚାଲିଛନ୍ତି। ମୂର୍ତ୍ତିକଳାର ବିକାଶ ଲାଗି ତାଲିମ ନେବାର ସୁଯୋଗ ପାଇଲେ ସେ ଆଗକୁ ବଢ଼ିବା ସହ ସୁବପିତର ଶିଳ୍ପୀକୁ ଉତ୍ସାହିତ କରିବା ଲାଗି ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖୁଥିବା କହିଛନ୍ତି।
ରିପୋର୍ଟ: ଜହେନୁଲ୍ ହକିମ୍, ସୋର

ଖାଦ୍ୟ ରୁଚି



ଚିକେନ ମମତାଜ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ କଡ଼େଇ ଗରମ କରି ୨୦୦ ଗ୍ରାମ ତେଲ ପକାନ୍ତୁ । ଏଥିରେ ୨୦୦ ଗ୍ରାମ ଚିକେନ ପକାଇ ଭଲ କରି ଫ୍ରାଏ କରନ୍ତୁ। କିଛି ସମୟ ପରେ ଏହାକୁ ଏକ ଶୁଖିଲା ପାତ୍ରରେ ବାହାର କରି ରଖିଦିଅନ୍ତୁ। ପରେ ଲଙ୍କା, ଅବା ଓ ରସୁଣକୁ କିମା କରି କଡ଼େଇରେ ଭଲ କରି ଭାଜନ୍ତୁ। ଏଥିରେ ବିଲାତି ଓ କଣ୍ଟାର ଲଙ୍କାକୁ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଫ୍ରାଏ କରନ୍ତୁ। ଏହା ଉପରେ କ୍ଷୀର ୨୫୦ ଗ୍ରାମ ଭାଲି ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ। ତାହା ଫୁଟି ଆସିବା ପରେ ସେଥିରେ ଧନିଆ ପତ୍ର ୫୦ ଗ୍ରାମ, ପୁଦିନା ପତ୍ର ୨୦ ଗ୍ରାମ ପକାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ପୂର୍ବରୁ ଭଜା ହୋଇଥିବା ଚିକେନ ସହ ମିଶାଇବେ। ପରେ ସ୍ଵାଦ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ, ଚିନି, କାଜୁ, ଧନିଆ ଗୁଣ୍ଡ, ଦହି, କସୁରି ମେଥି ଏବଂ ବଟର ମିଶାଇବେ। ଗରମ ମସଲା ମିଶାଇ କିଛି ସମୟ ତୁଳାରେ ବସାଇ ରଖନ୍ତୁ। ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଚିକେନ ମମତାଜ। ଏହାକୁ ଘରେ କରି ନିଜେ ଖାଇବା ସହ ଅନ୍ୟମାନଙ୍କୁ ମଧ୍ୟ ଖୁଆଇ ପାରିବେ।

ର୍ତ୍ତମାନ ସମୟରେ ସମସ୍ତ ହୋଟେଲ ଓ ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟରେ ଲୋକେ ଭଲିକି ଭଲି ନିରାମିଷ ଓ ଆମିଷ ଖାଦ୍ୟ ଖାଉଛନ୍ତି। ଗ୍ରାହକଙ୍କ ଚାହିଦାକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖି ହୋଟେଲ ଓ ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟଗୁଡ଼ିକ ପକ୍ଷରୁ ମଧ୍ୟ ସ୍ଵତନ୍ତ୍ର ଡିସ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇ ଏହାର ନାମ ମଧ୍ୟ ସେଭଳି ଦିଆଯାଉଛି। ବାରିପଦା ତକତପୁରସ୍ଥିତ ପାଲ୍ ସାଇସି କିଟେନ ଫ୍ୟାମିଲି ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟରେ ଏକ ସ୍ଵତନ୍ତ୍ର ଆମିଷ ଡିସ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଛି। ଏହି ଡିସ୍‌ର ସ୍ଵାଦ ସେମିତି ନାଁ ମଧ୍ୟ ସେମିତି। ଏହି ଡିସ୍ ଖାଇବା ଲାଗି ସୁବପିତ୍ର ତଥା କଲେଜ ଛାତ୍ରଛାତ୍ରୀଙ୍କ ଭିତ ପରିଲକ୍ଷିତ ହେଉଛି। ଏହାର ନାମ ରହିଛି 'ଚିକେନ ମମତାଜ' । ଏହି ଡିସ୍ ନିଜ ନାମ ପାଇଁ ଗ୍ରାହକଙ୍କ ଅଧିକ ପ୍ରିୟ ହୋଇପାରିଛି ବୋଲି ହୋଟେଲ ମାଲିକ ସାମନ୍ତ ଶେଖର ପାଲ୍ କୁହନ୍ତି। ଏହି ଡିସ୍‌ର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ସମ୍ପର୍କରେ ମାଷ୍ଟର ସେଫ ଶତ୍ରୁଘ୍ନ ସିଂ ଯାହା କୁହନ୍ତି...

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

- ଚିକେନ- ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
- ତେଲ- ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
- କ୍ଷୀର- ୨୫୦ ଗ୍ରାମ ,
- ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁଯାୟୀ-କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ରସୁଣ, ଅବା, ବିଲାତି, କଣ୍ଟାର ଲଙ୍କା, ପିଆଜ, ଫାଳ କାଜୁ, ଗରମ ମସଲା, ଚିନି, ଲୁଣ, ଧନିଆ ଗୁଣ୍ଡ, କସୁରି ମେଥି, ଦହି, ବଟର, କାଜୁ।



ମାଷ୍ଟର ସେଫ ଶତ୍ରୁଘ୍ନ ସିଂ



@ ବାପି



@ ଓମକାର



@ ଦୁର୍ଦ୍ଦେୟାଧର



@ ନରୋତ୍ତମ



@ କମଳାକାନ୍ତ



@ ମନୋଜ



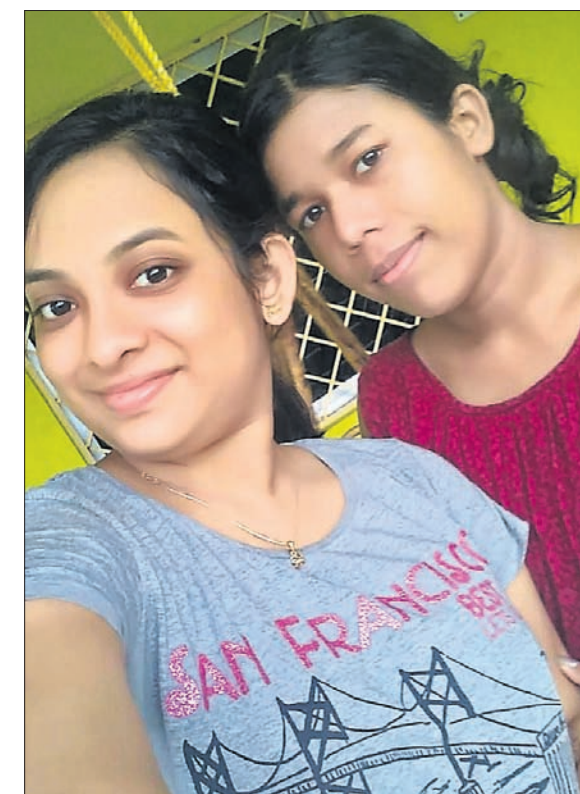
@ ଇତେସନାମ



@ ଅମର



@ ଦେବାକିଶ



@ ସଜନି



@ ରଘୁନ



@ ରାହୁଲ



@ ଜଗନ୍ନାଥ



@ ସୌରଭ



ବିଶ୍ୱାସର ପୀଠ ପଞ୍ଚମା ସିଦ୍ଧ ବିନାୟକ

ଗ

ଖାମ ଜିଲାର ଏକ ପ୍ରସିଦ୍ଧ ପୀଠ ହେଉଛି ପଞ୍ଚମା ଶ୍ରୀ ସିଦ୍ଧ ବିନାୟକ ପୀଠ। କୁହାଯାଏ, ଏଠାକୁ ଆସି ମନସ୍କାମନା ରଖିଥିବା ବ୍ୟକ୍ତି ସମ୍ପର୍କତା ପାଇଥାଏ। ବିଶ୍ୱାସ ରହିଛି ଯେ, ଆତ୍ମବିଶ୍ୱାସର ଦେବତା ହେଉଛନ୍ତି ଶ୍ରୀ ସିଦ୍ଧ ବିନାୟକ। ଆଉ ଏଥିପାଇଁ ରାଜ୍ୟ ତଥା ରାଜ୍ୟ ବାହାରୁ ଭକ୍ତମାନେ ବିଭିନ୍ନ ମନସ୍କାମନା ରଖି ଆସିଥାନ୍ତି ଏଠାକୁ। ଯେ କୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତି ନିଜର ପ୍ରଥମ କାର୍ଯ୍ୟାରମ୍ଭ ସମୟରେ ଏଠାକୁ ଆସି ଶ୍ରୀ ସିଦ୍ଧ ବିନାୟକଙ୍କ ନିକଟରେ ମାନସିକ ରଖି ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା କରିଥାନ୍ତି। ବିଶେଷକରି ଭାଦ୍ରବ ଶୁକ୍ଳ ପକ୍ଷ ଚତୁର୍ଥୀ ତିଥିରେ ଶ୍ରୀ ସିଦ୍ଧ ବିନାୟକଙ୍କ ପୀଠରେ ମହାଆଡମ୍ବରରେ ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା ହୋଇଥାଏ। ସେହି ଦିନ ରାଜ୍ୟ ତଥା ରାଜ୍ୟ ବାହାରୁ ଲକ୍ଷାଧିକ ଶ୍ରଦ୍ଧାଳୁଙ୍କ ଭିଡ ପରିଲକ୍ଷିତ ହୋଇଥାଏ। ଏଥିପାଇଁ ଜିଲା ପ୍ରଶାସନ, ମନ୍ଦିର ପରିଚାଳନା କମିଟି ଏବଂ ପୋଲିସ ପକ୍ଷରୁ ବ୍ୟାପକ ବନ୍ଦୋବସ୍ତ କରାଯାଇଥାଏ। ଏତଦ୍ୱ୍ୟତୀତ ପ୍ରତ୍ୟେକ ସପ୍ତାହର ରୁଧିବାର ଓ ରବିବାର ଏବଂ ପ୍ରତ୍ୟେକ ମାସର ସଂକ୍ରାନ୍ତି ଓ ଶୁକ୍ଳ ପକ୍ଷ ଚତୁର୍ଥୀ ତିଥିରେ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା ହୋଇଥାଏ। ଏହି ଦିନ ମଧ୍ୟ ଆଖପାଖ ଅଞ୍ଚଳର ବହୁ ଭକ୍ତଙ୍କ ଭିଡ ଜମୁଥିବା ବେଳେ ବର୍ଷ ତମାମ୍ ଏହି ପୀଠକୁ ଦେଶର ବିଭିନ୍ନ କୋଣ ଅନୁକୋଣରୁ ଶ୍ରଦ୍ଧାଳୁଙ୍କ ସୁଅ ଛୁଟିଥାଏ। ଏହି ପୀଠ ସହିତ ଜଗନ୍ନାଥ ସଂସ୍କୃତି ଏବଂ ପଦ୍ମାବତୀଙ୍କ ସମ୍ପର୍କ ପଞ୍ଚପାଣ୍ଡବଙ୍କ ସହିତ ସମ୍ପର୍କ ରହିଥିବା କିମ୍ବଦନ୍ତୀରୁ ଜଣାପଡ଼ିଛି। କୁହାଯାଏ, ରାଜା ପୁରୁଷୋତ୍ତମ ଦେବ ଶିକାର କରିବାକୁ ଯାଇଥିବା ସମୟରେ କାଞ୍ଚି ରାଜ୍ୟର ରାଜକୁମାରୀ ପଦ୍ମାବତୀଙ୍କ ସହିତ ସାକ୍ଷାତ୍ ହୋଇଥିଲା। ପ୍ରଥମ ଦେଖାରେ ରାଜା ପୁରୁଷୋତ୍ତମ ରାଜକୁମାରୀ ପଦ୍ମାବତୀଙ୍କୁ ଭଲପାଇ ବସିଲେ। ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟରେ ଯେତେବେଳେ କାଞ୍ଚି ରାଜାଙ୍କ ନିକଟକୁ ବିବାହ ପ୍ରସ୍ତାବ ପଠାଇଲେ ପଦ୍ମାବତୀଙ୍କ ବାପା ତଥା କାଞ୍ଚି ରାଜା ପ୍ରତ୍ୟାଖ୍ୟାନ କରିଥିଲେ। ମହାରାଜା ପୁରୁଷୋତ୍ତମ

ଦେବ ରଥଯାତ୍ରା ସମୟରେ ଛେରାପହଁରା କରୁଥିବାରୁ କାଞ୍ଚି ରାଜା ଝାଡୁଦାର ବୋଲି କହି ଅପମାନିତ କରିଥିଲେ। ନିଜର ଦେବତା ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥଙ୍କୁ ଅପମାନ ହୋଇଥିବା ହୁଏତ କରି ପୁରୁଷୋତ୍ତମ ଦେବ କାଞ୍ଚି ରାଜାଙ୍କ ସହିତ ଯୁଦ୍ଧ କରିବା ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତାବ ଦେଲେ। ଯୁଦ୍ଧ ପାଇଁ ଧାର୍ଯ୍ୟ ହେବା ପରେ ଯୁଦ୍ଧ ଆରମ୍ଭ ହେଲା। କ୍ରମାଗତ ଦୁଇ ଦୁଇ ଥର ଯୁଦ୍ଧରେ ପରାସ୍ତ ହେବା ପରେ ପୁରୁଷୋତ୍ତମ ଦେବ ମୃତ୍ୟୁମଣ ହେବା ସହିତ ପଦ୍ମାବତୀଙ୍କୁ ପାଇବା ଏବଂ ନିଜ ଦେବତାଙ୍କୁ ଅପମାନର ପ୍ରତିଶୋଧ ନେଇପାରିଲେନି ବୋଲି ନିରାଶ ହୋଇ ଶ୍ରୀ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ଶରଣାପନ୍ନ ହୋଇ ଗୁହାରି ଜଣାଇଥିଲେ। କାଞ୍ଚି ରାଜାଙ୍କୁ ପରାସ୍ତ କରିବାକୁ ହେଲେ କାଞ୍ଚି ରାଜ୍ୟର ଅଧିପତି ଶ୍ରୀ ଗଣେଶଙ୍କ ଶରଣାପନ୍ନ ହେବା ପାଇଁ ଶ୍ରୀ ଜଗନ୍ନାଥ ପୁରୁଷୋତ୍ତମଙ୍କୁ ସ୍ୱପ୍ନାଦେଶ ଦେଇଥିଲେ। ରାଜା ପୁଣି ଥରେ ଯୁଦ୍ଧ ପାଇଁ ଆହ୍ୱାନ ଦେଇ ନିଜର ସୈନ୍ୟ ସାମନ୍ତ ନେଇ କାଞ୍ଚି ରାଜ୍ୟ ପ୍ରାରମ୍ଭରେ ରହିଥିବା ଘୋର ଅରଣ୍ୟ ମଧ୍ୟରେ ଶ୍ରୀ ସମ୍ପଦ ବିନାୟକଙ୍କୁ ଖୋଜିଥିଲେ। ପରେ ଏକ ବଟ ଏବଂ ଅଶ୍ୱତ୍ଥ ମିଳିତ ବୃକ୍ଷମୂଳରେ ରହିଥିବା କୋରଡ଼ରେ ଗୋଟିଏ ମୂଷା ଏବଂ ସାପ ମିଳିତ ଭାବେ ରହିଥିବା ଦେଖି ଦେବତାଙ୍କ ପ୍ରତୀକ ଭାବେ ଭାବି ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା କରିଥିଲେ। ଏହା ପରେ ସୈନ୍ୟ ସାମନ୍ତ ନେଇ ଯୁଦ୍ଧ କରିଥିଲେ। ଯୁଦ୍ଧରେ କାଞ୍ଚି ରାଜାଙ୍କୁ ପରାସ୍ତ କରି ରାଜକନ୍ୟା ପଦ୍ମାବତୀଙ୍କୁ ସାଥରେ ଆଣିଥିଲେ। ପଦ୍ମାବତୀ ଆସୁଥିବା ସମୟରେ ନିଜ ସାଥରେ କାଞ୍ଚିର ସର୍ବଶ୍ରେଷ୍ଠ ଦେବତା ଶ୍ରୀଗଣେଶଙ୍କ ମୂର୍ତ୍ତି ଆଣିଥିଲେ। ଯାତ୍ରା ସମୟରେ ପଞ୍ଚମା ନିକଟରେ ବିଶ୍ରାମ କରିବା ପାଇଁ ପ୍ରଭୁଙ୍କୁ ଆଜ୍ଞାଦେଶ ମାଗିବା ପରେ ବିଶ୍ରାମ ନେଇଥିଲେ।



- ମହାରାଜା ପୁରୁଷୋତ୍ତମ ଦେବ ଦୁଇ ଥର କାଞ୍ଚି ରାଜାଙ୍କଠାରୁ ପରାସ୍ତ ହେବା ପରେ ତୃତୀୟ ଥର ଜଗତର ନାଥ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କୁ ସ୍ମରଣ କରି ଅଧିକା ପଡ଼ିଥିଲେ।
- ସେତେବେଳେ ରାଜା ବିଜୟୀ ହେବାକୁ ହେଲେ କାଞ୍ଚି ଅଧିପତି ଶ୍ରୀଗଣେଶଙ୍କ ଶରଣାପନ୍ନ ହେବାକୁ ପଡ଼ିବ ବୋଲି ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥ ସ୍ୱପ୍ନାଦେଶ ଦେଇଥିଲେ।
- ପଞ୍ଚମା ଶ୍ରୀ ସମ୍ପଦ ବିନାୟକଙ୍କୁ ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା କରି ତାଙ୍କୁ ଆଜ୍ଞା ପାଇବା ପରେ କାଞ୍ଚି ବିଜୟ ଲାଭ କରି ନିଜର ପ୍ରେମିକା ପଦ୍ମାବତୀଙ୍କୁ ପାଇଥିଲେ। ପଦ୍ମାବତୀ ରାଜାଙ୍କ ସହିତ ଆସୁଥିବା ବେଳେ ନିଜ ସହିତ କାଞ୍ଚି ଅଧିପତି ଗଣେଶଙ୍କ ମୂର୍ତ୍ତିକୁ ନେଇ ଆସିଥିଲେ। ମୂର୍ତ୍ତି ଗର୍ଭରେ ଶ୍ରୀଗଣେଶଙ୍କ ବ୍ରହ୍ମ ଥିଲା। ହେଲେ ଫେରୁଥିବା ରାସ୍ତାରେ ପଞ୍ଚମାରେ ବିଶ୍ରାମ ନେବା ସମୟରେ ଏହି ମୂର୍ତ୍ତିରୁ ଗଣେଶଙ୍କ ବ୍ରହ୍ମ ଶ୍ରୀ ସମ୍ପଦ ବିନାୟକଙ୍କଠାରେ ପାଗାଳି ହୋଇଯାଇଥିଲା। ରାଜାଙ୍କୁ ସ୍ୱପ୍ନାଦେଶ ହେବା ପରେ ପୁରୀରୁ ପଦ୍ମାବତୀଙ୍କୁ ନେଇ ପଞ୍ଚମାରେ ଶ୍ରୀ ସିଦ୍ଧ ବିନାୟକଙ୍କ ମନ୍ଦିର ତୋଳିଥିଲେ ବୋଲି କିମ୍ବଦନ୍ତୀ ରହିଛି।

- ବିପୋର୍ଟ: ବ୍ରହ୍ମପୁରରୁ ସମୀରକାନ୍ତ ତ୍ରିପାଠୀ ଏବଂ ଗୋପାଳପୁରରୁ ନବୀନ ରାଜ ଆଚାରୀ





ନିଜ କଥା

ପ୍ରଫେସର ଡ. ସଂଗୀତା ରଥ

ଗାୟିକା ହେବାକୁ ଚାହୁଁଥିଲି

ପ୍ରଫେସର

ଡ. ସଂଗୀତା ରଥ, ରେଭେନ୍‌ଶା ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟର କାର୍ଯ୍ୟାଳୟ ଅଫ ଡିନର ଅଧକ୍ଷା ତଥା ମନସ୍ତତ୍ତ୍ୱ ବିଭାଗର ବରିଷ୍ଠ ପ୍ରଫେସର। ୧୯୭୦ ସେପ୍ଟେମ୍ବର ୧ରେ କଟକ ସାମନ୍ତସାହି ଅଞ୍ଚଳରେ ଜନ୍ମଗ୍ରହଣ କରିଥିବା ଏହି ମହିଳା ପ୍ରତିଭା ଜଣକ ୧୯୭୫ରେ ମାଟ୍ରିକ ପାସ କରିବା ପରେ ରାଜ୍ୟ ପାଇଁ ଗୌରବ ଆଣିଥିଲେ। ୧୯୭୯ରେ ମନସ୍ତତ୍ତ୍ୱ ବିଭାଗରେ ସ୍ନାତକ ଓ ୧୯୮୧ରେ ପ୍ରଥମ ଶ୍ରେଣୀରେ ପ୍ରଥମ ସ୍ନାତକୋତ୍ତର ଭାବେ ସ୍ୱର୍ଣ୍ଣପଦକ ଲାଭ କରିଥିଲେ। ପିଲାଦିନରୁ ସଙ୍ଗୀତକୁ ଭଲ ପାଉଥିବା ସଂଗୀତା ଜଣେ କଣ୍ଠଶିଳ୍ପୀ ହେବାକୁ ଇଚ୍ଛା ରଖୁଥିଲେ। ୧୫ ବର୍ଷ ବୟସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଆକାଶବାଣୀ ଓ ବିଭିନ୍ନ ଅର୍କେଷ୍ଟ୍ରାରେ କଣ୍ଠଦାନ କରି ଜଣେ ଲୋକପ୍ରିୟ କଣ୍ଠଶିଳ୍ପୀ ଭାବେ ମଧ୍ୟ ପ୍ରତିଷ୍ଠାଲାଭ କରିଥିଲେ। ହେଲେ ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟରେ ସେ ସଙ୍ଗୀତ ଦୁନିଆରୁ ଦୂରେଇ ଯାଇ ଏବେ ଶିକ୍ଷାଦାନରେ ବ୍ୟସ୍ତ ଅଛନ୍ତି। ତାଙ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଜୀବନ ସମ୍ପର୍କରେ ତାଙ୍କୁ ପଚରା ଯାଇଥିବା କେତୋଟି ପ୍ରଶ୍ନ।

ସିନେମା ଦେଖନ୍ତି?

-ସିନେମା ଦେଖିବାକୁ ମୁଁ ଭଲପାଏନି। କେତେବେଳେ କେମିତି ଚିତ୍ତିରେ ଦେଉଥିବା ସିନେମା ଉପରେ ଆଖି ପକାଇଥାଏ। କିନ୍ତୁ ଆରମ୍ଭରୁ ଶେଷ ନୁହେଁ।

କ'ଣ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ପାଆନ୍ତି?

ନନ୍ଦିତେଜ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ପାଏ ଓ ଭଲ ନନ୍ଦିତେଜ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ମଧ୍ୟ କରିପାରେ। ତେବେ ବଗିଚା ପ୍ରତି ମୋର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଦୁର୍ବଳତା ରହିଛି। ୧୫ ବର୍ଷ ଧରି ମୋ ବଗିଚା ଜିଲ୍ଲାରେ ବେଷ୍ଟ ଗାର୍ଡେନ ପ୍ରାଇଜ୍ ପାଇଛି।

ମାର୍କେଟିଂ କରନ୍ତି?

ମାର୍କେଟିଂ ପ୍ରତି ଆଗ୍ରହ ନ ଥାଏ। କେତେବେଳେ କେମିତି ବାଧ୍ୟରେ ଯାଇଥାଏ।

ବହି ପଢ଼ନ୍ତି?

ବହି ପଢ଼ିବା ମୋର ସଉକ। ଏବେ ଅମର୍ତ୍ତ୍ୟ ସେନ୍‌ଙ୍କ 'ଆଇଡେଣ୍ଟିଟି ଆଣ୍ଡ ଭାଓଲେନ୍ସ : ଦି ଇଲ୍ୟୁଜନ ଅଫ ଡେସ୍‌ଡିନି' ବହି ପଢୁଛି। ତେବେ ଲେଖାଲେଖି କରିବାକୁ ଭଲପାଏ। ଇତିମଧ୍ୟରେ ୧୦ରୁ ଅଧିକ ଗପ ଓ ୧୦୦ରୁ ଅଧିକ ଗ୍ରନ୍ଥ ପ୍ରକାଶିତ ହୋଇଛି।

ସ୍ୱାମୀଙ୍କର କେଉଁ ଗୁଣ ଆପଣଙ୍କୁ ଭଲ ଲାଗେ?

୧୯୮୪ରେ ପରିବାରର ନିଷ୍ପତ୍ତି କ୍ରମେ ମୁଁ ମାନସକୁ ବିବାହ କରିଥିଲି। ବୃତ୍ତିରେ ସେ ଜଣେ ଇଞ୍ଜିନିୟର। ତେବେ ସେ ହେଉଛନ୍ତି ମୋର ପ୍ରେରଣାର ଉତ୍ସ। ବିଭିନ୍ନ କାମରେ ସେ ମୋତେ ସାହାଯ୍ୟ ଓ ପ୍ରେରଣା ଯୋଗାଇ ଦେଇଥାନ୍ତି।

କେଉଁ ପୋଷାକ ଭଲ ଲାଗେ?

ବିବାହ ପରେ ମୁଁ କେବେ ଡ୍ରେସ ପିନ୍ଧିନି। ସର୍ବଦା ଶାଢ଼ି ପିନ୍ଧିଥାଏ।

ପସନ୍ଦର କଣ୍ଠଶିଳ୍ପୀ?

ଅକ୍ଷୟ ମହାନ୍ତି, ତୃପ୍ତି ଦାସ ଓ ଲତା ମଙ୍ଗେସକରଙ୍କ କଣ୍ଠସ୍ୱର ମୋତେ ଆନନ୍ଦ ଦେଇଥାଏ। ପ୍ରାୟ ସମୟ ମୁଁ ଏହି କଣ୍ଠଶିଳ୍ପୀମାନଙ୍କ ଗୀତ ଶୁଣିବାକୁ ଭଲ ପାଇଥାଏ।

ଜୀବନର ସ୍ମରଣୀୟ ଘଟଣା?

ଗ୍ରୀଷ୍ମଋତୁରେ ମନସ୍ତତ୍ତ୍ୱ ବିଭାଗରେ ମୁଁ ରାଜ୍ୟରେ ପ୍ରଥମ ହୋଇଥିଲି। ମୋ ବାପା ରାଧାନାଥ ରଥ, ଯାହାଙ୍କୁ ଓଡ଼ିଶାର ମନସ୍ତତ୍ତ୍ୱ ବିଭାଗର ଜନକ କୁହାଯାଏ, ସେ ସେତେବେଳେ ଲଣ୍ଡନରେ ଥିଲେ। ମୁଁ ରାଜ୍ୟରେ ପ୍ରଥମ ହୋଇଛି ଖବର ବାପାଙ୍କୁ ଟିପ୍ପଣୀ ମାଧ୍ୟମରେ ଜଣାଇଥିଲି। ବାପା ପ୍ରତ୍ୟୁତ୍ତରରେ ମୋ ପାଖକୁ ଏକ ଲୟା ଚିଠି ପଠାଇଥିଲେ। ସେ ଚିଠିରେ ମୋତେ ପ୍ରଶଂସାରେ ପୋଡ଼ି ପକାଇଥିଲେ। ଜୀବନରେ ମୁଁ ବହୁତ ଆଗକୁ ବଢ଼ିପାରିବି ବୋଲି ବାପା ଉଚ୍ଚ ଚିଠିରେ ମୋତେ ଆଶୀର୍ବାଦ ଓ ପ୍ରେରଣା ଦେଇଥିଲେ। ସେ ଚିଠିକୁ ମୁଁ ଏପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବି ସାଜତି ରଖୁଛି।

- ସାକ୍ଷାତ୍: ନିର୍ମଳ ପଣ୍ଡା

ଫି ଟ୍ରେନିଂ

ପ୍ରାଣାୟାମ କରେ

ଆକାଶ ଦାସ ନାୟକ। ଓଡ଼ିଆ ସିନେ ଜଗତର ଜଣେ ଜଣାଶୁଣା ଚେହେରା। ୨୦୦୮ରେ 'ସତ୍ୟମେବ ଜୟତେ' ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଜରିଆରେ ସେ ଇଣ୍ଡଷ୍ଟ୍ରିରେ ପାଦ ଥାପିଥିଲେ। ଏହାପରେ 'ଶୁଭ ବିବାହ', 'ଆଲୋ ମୋର କଷ୍ଟେଇ', 'ଶପଥ', 'ଅଗସ୍ତ୍ୟ' ଭଳି ସୁପରହିଟ୍ ଫିଲ୍ମରେ ଅଭିନୟ କରି ଦର୍ଶକଙ୍କ ଭଲପାଇବା ସାଉଁଟିଛନ୍ତି। ୨୫ରୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ଫିଲ୍ମରେ ଅଭିନୟ କରିଛନ୍ତି। ଏହାଛଡ଼ା ସେ ଜଣେ ରାଜନୀତିଜ୍ଞ। ଯାଜପୁର ଜିଲ୍ଲା କୋରେଇ ବ୍ଲକର ବିଧାୟକ। ଏତେ ବ୍ୟସ୍ତବସ୍ତୁ ଜୀବନରେ ବି ଆକାଶ ନିଜ ଫିଟନେସ୍ ପ୍ରତି କେବେ ଅବହେଳା କରିନାହାନ୍ତି। ସକାଳୁ ଉଠି ପ୍ରଥମେ ଉଷ୍ମପାନ ପାଣିରେ ମହୁ ମିଶାଇ ପିଅନ୍ତି। ତା'ପରେ ପ୍ରାୟ ଅଧଘଣ୍ଟା ପ୍ରାଣାୟାମ କରିଥାଆନ୍ତି। ଏହାପରେ ଯଦି ସମୟ ମିଳେ, ତେବେ ଜିମ୍ ଯାଆନ୍ତି ନଚେତ୍ ଘରେ କିଛି ବି ଏକ୍ସରସାଇଜ୍ କରିଥାଆନ୍ତି। ଶରୀରକୁ ସୁସ୍ଥ ରଖିବା ପାଇଁ ୨୦ଭାଗ ଏକ୍ସରସାଇଜ୍ ହେଲେ ୮୦ଭାଗ ଖାଦ୍ୟ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ ବୋଲି ଆକାଶ ଭାବନ୍ତି। ତେଣୁ ସବୁବେଳେ ସେ ଖାଦ୍ୟକୁ ଅଧିକ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଅନ୍ତି। ପ୍ରୋଟିନସ୍ତୁକ୍ତ, କାର୍ବୋହାଇଡ୍ରେଟ୍, ଫ୍ୟାଟ୍‌ସ୍ତୁକ୍ତ ଖାଦ୍ୟ ଯେପରି ସନ୍ତୁଳିତ ରହିବ, ସେଥିପ୍ରତି ଧ୍ୟାନ ଦିଅନ୍ତି। ଏଥିପାଇଁ ସେ ତାଲିକାତୀୟ ଖାଦ୍ୟ, ଛେନା, ଅଣ୍ଡା ଅଧିକ ଖାଆନ୍ତି। ବ୍ରେକଫାଷ୍ଟରେ ରୁଟି ସବଜି, କର୍ନଫ୍ଲୋର

ନଚେତ୍ ଓଟୁ ଖାଇଥାଆନ୍ତି। ଯଦିଓ ରାତିରେ ଶୀଘ୍ର ଖାଇବା ଉଚିତ, କିନ୍ତୁ କାମ ବ୍ୟସ୍ତତା ଯୋଗୁ ଶୀଘ୍ର ଖାଇପାରନ୍ତି ନାହିଁ। ରାତିରେ ଅଳ୍ପ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇଥାଆନ୍ତି। ଖାଇସାରି ଗୋଟେ ଗ୍ଲାସ୍ ଅଳ୍ପ ଉଷ୍ମପାନ ପାଣି ପିଇ ତିକେ ଚଲାବୁଲାଇ କରି ଶୋଇବାକୁ ଯାଆନ୍ତି। ତେବେ ଜଳପୁତ୍, ତେଲମୁକ୍ତ ଓ ମସଲାମୁକ୍ତ ଖାଦ୍ୟକୁ ସେ ପସନ୍ଦ କରନ୍ତିନାହିଁ। କିନ୍ତୁ ମାସରେ ଥରେ ଖାଇଥାଆନ୍ତି। ଗ୍ରୀନ ସାଲାଡ୍ ଖାଇବାକୁ ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି। ଦିନକୁ ୭ ଲିଟର ପାଣି ପିଅନ୍ତି। କଳାକାର ନୁହେଁ, ପ୍ରତ୍ୟେକ ବ୍ୟକ୍ତି ଫିଟ୍ ରହିବା ଜରୁରୀ ବୋଲି ଆକାଶ କୁହନ୍ତି। ତାଙ୍କ ମତରେ, ପ୍ରତ୍ୟେକ ବ୍ୟକ୍ତି ତା'ର ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପ୍ରତି ପ୍ରାଥମିକତା ଦେବା ଉଚିତ। ନିଜ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଠିକ୍ ରହିଲେ କେହି କିଛି କରିପାରିବ। ଯେଉଁ ସିଜନ୍‌ରେ ଯେଉଁ ଫଳ, ପନିପରିବା ଆସୁଛି, ତାହା ଖାଇବା ଉଚିତ। ଏଥିସହିତ ସବୁବେଳେ ଖୁସି ରହିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରିବା ଏବଂ ସକାରାତ୍ମକ ଚିନ୍ତାଧାରା ରଖିବା ଉଚିତ। ପ୍ରାଣାୟାମ ଅନେକ ରୋଗର ନିରାକରଣ କରେ ଓ ମାନସିକ ଚିନ୍ତାଧାରାରେ ମଧ୍ୟ ପ୍ରଭାବ ପକାଏ। ତେଣୁ ସମସ୍ତେ ଅଳ୍ପ ସମୟ ହେଉ ପଛେ ପ୍ରାଣାୟାମ କରିବା ଜରୁରୀ।

- ରିପୋର୍ଟ: ଅସମାପିକା ସାହୁ



ଆକାଶ ଦାସ ନାୟକ

ମୁମୁକ୍ଷୁକୁ ନେଇ ବଞ୍ଚିବ



ଅଭିଜିତ ମିଶ୍ର

ଜଣେ ଆଗଧାଡ଼ିର କଣ୍ଠଶିଳ୍ପୀ ହେଉଛନ୍ତି ଅଭିଜିତ ମିଶ୍ର। ୨୦୦୯ରେ 'ସାତ ସୁରେ ବନ୍ଧା ଏ ଜୀବନ' ଫିଲ୍ମର ଗୀତଗୀତ ତାଙ୍କୁ ଲୋକଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଦେଇଥିଲା ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟ। ୨୦୧୦ ଉର୍ଦ୍ଧ ଫିଲ୍ମ ଏବଂ ୨୦୦୦ ଉର୍ଦ୍ଧ ଆଲବମ୍ ଗୀତରେ ସେ ନିଜର କଣ୍ଠଦାନ କରି ଶ୍ରେୀତାଙ୍କ ହୃଦୟରେ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସ୍ଥାନ ସୃଷ୍ଟି କରିପାରିଛନ୍ତି। ଜଣେ କମ୍ପୋଜର ଭାବେ ମଧ୍ୟ ସେ ପରିଚିତ। ଓଡ଼ିଆ ଓ ହିନ୍ଦୀ ଭିତ୍ତି ଓ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଛନ୍ତି ସଙ୍ଗୀତ ପାଇଁ ଚାକିରି ଛାଡ଼ିଦେଇଥିଲେ। ବର୍ତ୍ତମାନ ନିଜ କ୍ୟାରିୟର ପାଇଁ ବମ୍ବେରେ ନିଜର କାମ ଆରମ୍ଭ କରୁଛନ୍ତି। ଅଭିଜିତଙ୍କ ସହିତ ହୋଇଥିବା ସାକ୍ଷାତକାରର କିୟତଂଶ।

ସଙ୍ଗୀତ ଜଗତକୁ କିପରି ପ୍ରବେଶ କରିଥିଲେ ?
ମୋର ବାପା ପ୍ରସନ୍ନ ମିଶ୍ର ଜଣେ କଳାକାର ସହିତ ସଙ୍ଗୀତଜ୍ଞ। ଜେଜେମା' ତାରାମଣି ମିଶ୍ର ଅଲ୍ ଲକ୍ଷିଆ ରେଡିଓରେ ଜଣେ ଆର୍ଟିଷ୍ଟ ଥିଲେ। ଜେଜେ ମା'ଙ୍କ ବାପା ଦୟାନିଧି ତ୍ରିପାଠୀ ପଖାଉଜ ବଜାନ୍ତି। ସେ ଉତ୍କଳ ସଙ୍ଗୀତ ମହାବିଦ୍ୟାଳୟରେ ପଖାଉଜ ଅଧ୍ୟାପକ ଥିଲେ। ଯେହେତୁ ଘର ଲୋକଙ୍କ ରକ୍ତରେ ସଙ୍ଗୀତର ସ୍ଥାନ ଥିଲା, ତେଣୁ ସଙ୍ଗୀତ ପ୍ରତି ମୋର ଦୂର୍ବଳତା ଥିଲା। କିନ୍ତୁ ବନ୍ଧନ ଶ୍ରେଣୀ ପରେ ଗୁରୁ ପଣ୍ଡିତ ଦେବେନ୍ଦ୍ର ନାରାୟଣ ଶତପଥୀଙ୍କ ଠାରୁ ମୁଁ ହିନ୍ଦୁସ୍ତାନି କ୍ଲାସିକାଲ ଶିଖିବା ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲି।

ଜଣେ ବି.ଟେକ୍ ଲଞ୍ଜିନିୟର ଛାତ୍ର ଥିଲେ। ଚାକିରି ମଧ୍ୟ କରିଥିଲେ। କିନ୍ତୁ ଚାକିରି ଛାଡ଼ି ସଙ୍ଗୀତ ଦୁନିଆକୁ କାହିଁକି ଆସିଲେ ?

ଦୁଇଟିଯାକ ମିଶ୍ରିକ କରିବି ବୋଲି ପ୍ରଥମେ ଭାବିଥିଲି। ଚାକିରି କରି ସଙ୍ଗୀତ ସହିତ ରହିବା ବହୁତ କଷ୍ଟକର। ଗୁଜରାଟରେ ଚାଟା ପାଖରେ ମେକାନିକାଲ ଲଞ୍ଜିନିୟର ଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଥିଲି। ସେଠାରେ ଦୁଇବର୍ଷ ରହିବା ପରେ ଓଡ଼ିଶା ଫେରି ଆସିଥିଲି। ଝାରସୁଗୁଡ଼ାରେ ଭୃକ୍ଷଣ ଷ୍ଟିଲ ପ୍ଲାଣ୍ଟରେ କାମ କଲି। କାମରୁ ଫେରି ଏତେ ହାଲିଆ ଲାଗେ ଯେ ସଙ୍ଗୀତକୁ ସମୟ ଦେଇପାରିନି। ସଙ୍ଗୀତ ପାଇଁ ସବୁବେଳେ ମନ ସ୍ଥିର ହେବା ଦରକାର, ଯାହା ମୋ ପକ୍ଷରେ ସମ୍ଭବ ହେଲା ନାହିଁ। ତେଣୁ ଚାକିରି ପୂରା ଛାଡ଼ିବାକୁ ନିଷ୍ପତ୍ତି ନେଲି।

'ସାତ ସୁରେ ବନ୍ଧା ଏ ଜୀବନ' ଗୀତ ବହୁ ଲୋକପ୍ରିୟ ହୋଇଥିଲା। କ'ଣ କହିବେ ଏ ସମ୍ପର୍କରେ ?

ବିଗ୍ ୯୨.୭ ଏଫ୍.ଏମ୍.ରେ ଏକ ପ୍ରତିଯୋଗିତା ହୋଇଥିଲା। ସେଥିରେ ମୁଁ ପ୍ରଥମ ହୋଇଥିଲି। ତେବେ ସେଥିରେ ସଙ୍ଗୀତଜ୍ଞ ମନୁଥ ମିଶ୍ର ବିଚାରକ ଥିଲେ। ସେ ମୋର ଗୀତ ଶୁଣି ମୁଁ ଜଣେ ପ୍ରଚ୍ଛଦପଟ୍ଟ ଗାୟକ ହୋଇପାରିବି ବୋଲି କହିଥିଲେ। ସେ ହିଁ ମୋତେ ସେହି ଫିଲ୍ମର ସବୁ ଗୀତ ଗାଇବା ପାଇଁ ସୁଯୋଗ ଦେଇଥିଲେ।

ଆପଣ ଗାଇଥିବା ଅନେକ ଗୀତ ସୁପରହିଟ୍ ହୋଇଛି। କିନ୍ତୁ କେଉଁ ଗୀତରେ ଆପଣ ଅଧିକ ପ୍ରଶଂସା ପାଇଛନ୍ତି ଓ ଆତ୍ମସନ୍ତୋଷ ମିଳିଛି ?

'ସାତ ସୁରେ ବନ୍ଧା ଏ ଜୀବନ' ଯେହେତୁ ମୋର ପ୍ରଥମ ଗୀତ ଥିଲା ତେଣୁ ଭଲ ଲାଗିଥିଲା। କିନ୍ତୁ 'ଏସିପି ସାଗରିକା' ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରର 'କଟିଯାଇଥିବା କାଗଜର ଗୁଡ଼ି' ଗୀତରେ ଏକ କାଗଜଗୁଡ଼ିକୁ ମଣିଷର ଜୀବନ ସହିତ ତୁଳନା କରାଯାଇଛି। ସେହି ଗୀତ ପାଇଁ ବହୁତ ପ୍ରଶଂସା ପାଇଥିଲି। ଏଭଳି ଏକ ଗୀତ ଗାଇଥିବାରୁ ମୋତେ ଖୁସି ଲାଗେ।

ଇଣ୍ଡଷ୍ଟ୍ରିକୁ ପ୍ରବେଶ କରିବାକୁ ହେଲେ ରିଆଲିଟି ଶୋ' ଏକ ମାଧ୍ୟମ ବୋଲି ଆଜିକାର

କଳାକାରମାନଙ୍କ ଚିନ୍ତାଧାରା ରହିଛି। ଆପଣ କ'ଣ ଭାବୁଛନ୍ତି ?

ଏଭଳି ଆଦୌ ଠିକ୍ ନୁହେଁ। ରିଆଲିଟି ଶୋ' ଏକ ପ୍ଲଟଫର୍ମ ଦେଇଥାଏ ଓ ଗୋଟିଏ ପରିଚୟ ସୃଷ୍ଟି କରାଇଦେବ। କିନ୍ତୁ ତା'ପରେ ସେହି କଳାକାର ଜଣକ ନିଜକୁ କିପରି ଉନ୍ନତ କରିବ ତା' ଉପରେ ନିର୍ଭର କରୁଛି। ଅନେକେ ଏଭଳି ପ୍ଲଟଫର୍ମ ପାଇବା ପରେ ନିଜକୁ ଷ୍ଟାର ବୋଲି ମନେକରନ୍ତି।

କେଉଁଭଳି ଗୀତକୁ ଆପଣ ସଫଳ ବୋଲି କହିବେ ?

ଆଜିକାଲି ବହୁତ ଗୀତ ବାହାରୁଛି। ଏତେ ଲୋକ ଦେଖିଲେ, ଏତେ ଲୋକ କମ୍ପୋଜ୍ କଲେ ବୋଲି କୁହାଯାଉଛି। କିନ୍ତୁ ସେଥିରେ ରିଆଲିଟି କ'ଣ ଥାଏ ତାହା କେହି ଜାଣନ୍ତି ନାହିଁ। ଆଜିକାଲି ଏସବୁ ପାଇଁ ପେର୍ ମଧ୍ୟ ହେଉଛି। ଯଦି କୌଣସି ଗୀତ ଶୁଣିକି ପାଟିରେ ଓଃ ଓଃ... ବାହାରୁଛି, ସେହି ଗୀତଟି ହିଁ ସଫଳ ବୋଲି ମୁଁ ବିଶ୍ୱାସ କରେ।

ଆଜିକାଲି ଅଧିକାଂଶ ଓଡ଼ିଆ ଗୀତରେ ଅନ୍ୟ ଭାଷା ବ୍ୟବହାର କରି ଫ୍ୟୁଜନ୍ କରାଯାଉଛି।

ଆପଣଙ୍କ ମତରେ ଏହା ଠିକ୍ କି ?

ନାଁ। ଏଭଳି ହେବା ଦ୍ୱାରା ଓଡ଼ିଆ ଭାଷା ମରିଯାଉଛି। ଯଦି କେଉଁଠି ଦରକାର ପଡ଼ୁଛି କିମ୍ବା ଶୁଣିବାକୁ ସୁନ୍ଦର ଲାଗୁଛି ତେବେ କରିବା ଉଚିତ। ହିନ୍ଦୀ ଗୀତରେ ମଧ୍ୟ ଅନେକ ଭାଷାର ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ। କିନ୍ତୁ ତାହା ଶୁଣିବାକୁ ଭଲଲାଗେ। ସେଥିରେ ସେନ୍ଦ୍ର ମଧ୍ୟ ରହିଥାଏ। କିନ୍ତୁ ଓଡ଼ିଆ ଗୀତରେ ତାହା ଶୁଣିବାକୁ ମିଳେ ନାହିଁ। ଅଯଥାରେ ଅନେକ ଗୀତରେ ଜବରଦସ୍ତ ଅନ୍ୟ ଭାଷା ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଉଛି, ଯାହାକି ଗୀତଟିକୁ ପୂରା ଖରାପ କରିଦେଇଥାଏ। ଏହା ଦ୍ୱାରା ଓଡ଼ିଆ ଭାଷା ମଧ୍ୟ ଖରାପ ହୋଇଯାଉଛି।

ପୁରୁଣା ଗୀତ ଆଜିକି ଅନେକ ଲୋକ ଶୁଣୁଛନ୍ତି ଓ ଭଲପାଉଛନ୍ତି। ଏହାର କାରଣ କ'ଣ ?

ମୁଁ ଭାବୁଛି କି ଜଣେ କମ୍ପୋଜରଙ୍କ ଥରରେ କମି ରହୁଛି। ପୂର୍ବରୁ ଅଳ୍ପ ଗୀତ ବାହାରୁଥିଲା। ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଗୀତ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ମାସ ମାସ ବିତିଯାଉଥିଲା। କିନ୍ତୁ ଆଜିକାଲି ତାହା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ କରାଯାଉଛି। କାରଣ ଆଜିକାଲି ସଙ୍ଗୀତ ବ୍ୟବସାୟ ହୋଇଗଲାଣି।

ଗୀତ ଗାଇବା ସହ ଆପଣ ଜଣେ କମ୍ପୋଜର। ଏଥିରୁ କେଉଁ କାର୍ଯ୍ୟ କଷ୍ଟ ଓ କେଉଁଠା ଭଲ ଲାଗେ ?

ଯଦି କୌଣସି କାମ ହୃଦୟ ଭିତରୁ କରୁଛି ତେବେ ତାହା କଷ୍ଟକର ହେବ ନାହିଁ। ଦୁଇଟାଯାକ ମୋତେ ଭଲ ଲାଗେ। ତେବେ କମ୍ପୋଜ୍ କରିବା ବେଳେ ଅଧିକ ଭଲ ଲାଗେ। କାରଣ ମନ ଭିତରେ ଯେଉଁ ଫୁନ୍ ରହିଥାଏ ତାକୁ ପ୍ରକାଶ କରିଥାଏ।

'ସେଇଠି ଆମ ଗାଁ ଆପଣଙ୍କର ପ୍ରଥମ କମ୍ପୋଜ୍ ଥିଲା। କ'ଣ କହିବେ ସେ ସମ୍ପର୍କରେ ?

ଲେଖକ ସଚ୍ଚି ମହାନ୍ତି ଏକ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ମୋତେ ଗୀତ ଖୁଣ୍ଟିଆଙ୍କ ଏକ ଗୀତ ଗାଇବା ପାଇଁ କହିଥିଲେ।

ସେହି ଗୀତଟି ବହୁତ ଭଲ ଲେଖା ହୋଇଥିଲା ଓ ଏକ ଭିତ୍ତି ଓ କରିହେବ ବୋଲି ଭାବିଲି। ସେଥିରେ ଦୁଇଜଣ ଛୋଟ ପିଲାଙ୍କ ସହିତ ମୁଁ ମଧ୍ୟ ଅଭିନୟ କରିଥିଲି। ସେଥିରେ ମୁଁ ମୋ ଛୋଟ ବେଳ ଦେଖୁଥିବାର କନସେପ୍ଟ ଥିଲା।

ବଲିଉଡକୁ ଯିବା ପାଇଁ ଆଶା ରଖୁଛନ୍ତି କି ? ନିଶ୍ଚିତ। ସେଥିପାଇଁ ମୁଁ ବମ୍ବେକୁ ଆସିଛି। କିଛି କିଛି କାମ ମଧ୍ୟ ଆରମ୍ଭ ହେବାକୁ ଯାଉଛି।

ଭବିଷ୍ୟତରେ ମୁମୁକ୍ଷୁକୁ ନେଇ କ'ଣ ସ୍ୱପ୍ନ ରଖୁଛନ୍ତି ?

ମୁମୁକ୍ଷୁକୁ ନେଇ ବଞ୍ଚିବି, ଭବିଷ୍ୟତ କ'ଣ ହେବ ଜାଣିନା। ଏତିକି ଜାଣିଛି, ମୁଁ ଏହିଭଳି ପରିଶ୍ରମ କରୁଥିବି। ତେବେ ଜଣେ ଭଲ ମୁମୁକ୍ଷୁ ତାଲିକାରେ ହେବାକୁ ଚିନ୍ତା କରିଛି। କିନ୍ତୁ ଭଗବାନଙ୍କ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ, ସେ ମୋ ଭାଗ୍ୟରେ କ'ଣ ରଖୁଛନ୍ତି।

ଆପଣଙ୍କ ପ୍ରିୟ କଣ୍ଠଶିଳ୍ପୀ କିଏ ?

ଛୋଟ ବେଳରୁ ମୁଁ ହରିହରନଙ୍କ ଗୀତ ବହୁତ ଶୁଣେ। ସୋନୁ ନିଗମ, ଅରଜିତ୍ ସିଂଙ୍କ ଗୀତକୁ ମଧ୍ୟ ବହୁତ ଭଲପାଏ।

କ'ଣ ଖାଇବାକୁ ଭଲପାଆନ୍ତି ?

ପଖାଳ, ଆଳୁଭଣ୍ଡା ଏବଂ ଭାତ ଓ ତାଲମା ଖାଇବାକୁ ଭଲପାଏ।

ରିୟଲ ଲାଇଫରେ ଅଭିଜିତ୍ କେମିତି ?

କାହାର ଅନିଷ୍ଟ ହେବା ପାଇଁ ଚେଷ୍ଟା କରେନାହିଁ। କାହାକୁ କେବେ କଷ୍ଟ ଦେଇନାହିଁ କିମ୍ବା ଦେବାକୁ ଚାହେଁ ନାହିଁ। ଯିଏ ମୋ ସହିତ ଭଲରେ ମିଶିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରନ୍ତି ମୁଁ ଭଲରେ ମିଶେ।

- ସାକ୍ଷାତ୍: ଅସମାପିକା ସାହୁ