ଧରିତ୍ରୀ
DHARITRI
ମନ ମିଜାଜ
ଗୁରୁବାର, ୨୭ ସେପ୍ଟେମ୍ବର, ୨୦୧୮

ଓଡ଼ିଶା ପର୍ଯ୍ୟଟନ

ନୂଆ ସମ୍ଭାବନା 'କ୍ରୀଡ଼ା'

ଗତ କିଛିବର୍ଷ ହେଲା ଓଡ଼ିଶାକୁ ବିଦେଶୀ ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କ ଆଗମନରେ ହ୍ରାସ ଘଟିଥିବା ବେଳେ ୨୦୧୭ରେ ପର୍ଯ୍ୟଟନ ବିଭାଗକୁ ସାମାନ୍ୟ ଆଶ୍ୱସ୍ତି ମିଳିଥିଲା। ୨୦୧୬ ଅପେକ୍ଷା ୨୦୧୭ରେ ରାଜ୍ୟକୁ ରେକର୍ଡ ସଂଖ୍ୟକ ବିଦେଶୀ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ଆସିଥିଲେ। କେବଳ ୨୦୧୭ରେ ଓଡ଼ିଶାକୁ ୧ଲକ୍ଷରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ବିଦେଶୀ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ଆସିଥିବା ବେଳେ ଗତ ୩ବର୍ଷ ତୁଳନାରେ ଏହା ୩୧ ପ୍ରତିଶତ ଅଧିକ ଥିଲା। ବିଶେଷକରି ଏହି ବର୍ଷ ଆମେରିକା, ଇଂଲଣ୍ଡ, ଜାପାନ, ଫ୍ରାନ୍ସ, ଜର୍ମାନୀ, ଇଟାଲୀ, ଚାଇନା, ନେଦରଲାଣ୍ଡ ଏବଂ ଅଷ୍ଟ୍ରେଲିଆରୁ ସର୍ବାଧିକ ବିଦେଶୀ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ଆସିଥିଲେ। ୨୦୧୫ରେ ରାଜ୍ୟକୁ ମାତ୍ର ୬୬ ହଜାର ଏବଂ ୨୦୧୬ରେ ୭୬ ହଜାର ପର୍ଯ୍ୟଟକ ଆସିଥିବାବେଳେ ୨୦୧୭ରେ ସଂଖ୍ୟା ୧ଲକ୍ଷ ଟପିବା ପର୍ଯ୍ୟଟନ ଶିଳ୍ପ ପାଇଁ ଏକ ଶୁଭସଙ୍କେତ ଥିଲା। ୨୦୧୭ରେ ଓଡ଼ିଶା ବିଶ୍ୱ ହକି ଲିଗ୍ ଏବଂ ଏସିଆନ୍ ଆଥ୍‌ଲେଟିକ୍ସ ଚାମ୍ପିୟନଶିପ୍ ଭଳି ବିଶ୍ୱ କ୍ରୀଡ଼ା ଆୟୋଜନ କରିଥିବାରୁ ବିଦେଶୀଙ୍କ ଆଗମନ ବୃଦ୍ଧି ପାଇଥିବା ଅନୁମାନ କରାଯାଇଥିଲା। ରାଜ୍ୟ ଓ ଦେଶ ବାହାରେ ଓଡ଼ିଶା ପର୍ଯ୍ୟଟନର ଏକାଧିକ ରୋଡ୍ ଶୋ', ଟ୍ରେନ୍ ଓ ବିମାନ ବ୍ରାଣ୍ଡିଂ, ଅଧିକ ସଂଖ୍ୟକ ବିମାନ ଚଳାଚଳ, ଜାତୀୟ ଓ ଅନ୍ତର୍ଜାତୀୟ ଟ୍ରାଭେଲ ବଜାରରେ ଅଂଶଗ୍ରହଣ କରିବା ଭଳି କାରଣ ମଧ୍ୟ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ସଂଖ୍ୟା ବୃଦ୍ଧିରେ ବିଶେଷଭାବେ ସହାୟ ହୋଇଥିଲା।

ସ୍ପୋର୍ଟସ୍ ଟୁରିଜିମ୍ ପାଇଁ ନୂଆ ସୁଯୋଗ

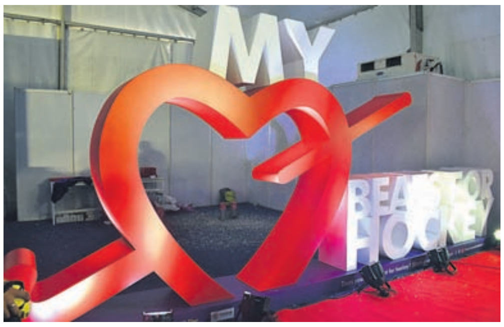
ଏସିଆନ୍ ଆଥ୍‌ଲେଟିକ୍ସ ଚାମ୍ପିୟନଶିପ୍ ଆୟୋଜନ କରି ଓଡ଼ିଶା ଦେଶର କ୍ରୀଡ଼ା ରାଜଧାନୀରେ ପରିଣତ ହୋଇଥିବାବେଳେ ଏବେ ବିଶ୍ୱକପ୍ ହକି ଟୁର୍ନାମେଣ୍ଟର ଆୟୋଜକ ଭାବେ ରାଜ୍ୟ ଇତିହାସ ରଚିବାକୁ ଯାଉଛି। ନଭେମ୍ବରରେ ହେବାକୁ ଥିବା ଏହି କ୍ରୀଡା ମହାସମରର ହୋଷ୍ଟ ପାର୍ଟନର୍ ଭାବେ ଦାୟିତ୍ୱ ନେଇଛି ରାଜ୍ୟ ପର୍ଯ୍ୟଟନ ବିଭାଗ। ବିଶ୍ୱକପ୍ ଲାଗି ରାଜ୍ୟ ଓ ଦେଶ ବାହାରୁ ପ୍ରାୟ ୩୦ ହଜାରରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କ ସମାଗମକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖି ସେମାନଙ୍କ ରହଣି ଓ ଅତିଥି ସତ୍କାର ପାଇଁ ବିଭାଗ ପକ୍ଷରୁ ବ୍ୟାପକ ପ୍ରସ୍ତୁତି କରାଯାଇଛି। ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଟୁର୍ ପ୍ୟାକେଜ୍, କନ୍‌ଭେନ୍‌ସନ୍ ସେଣ୍ଟର, ନାଇଟ୍ ଲାଇଫ୍ ସହ ଖାଦ୍ୟର ମାନ ଠିକ୍

ଧରିତ୍ରୀ ଆଳାପ
ଥିଏଟର ପ୍ରତି ଲୋକଙ୍କ ଚିନ୍ତାଧାରା ବଦଳାଇବା ଲକ୍ଷ୍ୟ
ପୃ ୮

ମୋ ଅନୁଭୂତି
ଗୀତ ଶୁଣାଇବା ପରେ ମାଓବାଦୀଙ୍କ କବଳରୁ ମୁକୁଳିଥିଲି
ପୃ ୭

ଖାଦ୍ୟରୁଚି
ଭାପା ଇଲିଶି
ପୃ-୩

ମାଳମାଳ ମନ୍ଦିର ସାଙ୍ଗକୁ ସୁଦୀର୍ଘ ବେଳାଭୂମି ପାଇଁ ପ୍ରସିଦ୍ଧ ଓଡ଼ିଶା। ପ୍ରାକୃତିକ ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ, ଜଙ୍ଗଲ, ବନ୍ୟଜନ୍ତୁ, ଆଦିବାସୀ ସଂସ୍କୃତି, ଆକର୍ଷଣୀୟ ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳ, ଐତିହ୍ୟକୁ ନେଇ ରାଜ୍ୟର କୋଣ ଅନୁକୋଣରେ ରହିଛି ୩୫୦ରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ପର୍ଯ୍ୟଟନସ୍ଥଳୀ, ଯାହାର ଅନୁଭୂତି ନେବାକୁ ପ୍ରତିଦିନ କାହିଁ କେତେଦୂରରୁ ଧାଇଁ ଆସନ୍ତି ପର୍ଯ୍ୟଟକ। ହେଲେ ରାଜ୍ୟ ପର୍ଯ୍ୟଟନ ପାଇଁ ଏବେ ନୂଆ ସମ୍ଭାବନା ଆଣିଦେଇଛି 'କ୍ରୀଡ଼ା'। ବିଶ୍ୱସ୍ତରୀୟ କ୍ରୀଡ଼ା ପ୍ରତିଯୋଗିତା ଆୟୋଜନ କରିବା ପରେ ପର୍ଯ୍ୟଟନ ମାନଚିତ୍ରରେ ଓଡ଼ିଶାକୁ ମିଳିଛି ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟ।



କରିବା ଉପରେ ହୋଟେଲଗୁଡ଼ିକ ଧ୍ୟାନଦେବାକୁ କୁହାଯାଇଛି। ଦେଶ ଏବଂ ଦେଶ ବାହାର ପ୍ରମୁଖ ବିମାନ ବନ୍ଦରଗୁଡିକରେ ବ୍ରାଣ୍ଡିଂର ବ୍ୟବସ୍ଥା ହୋଇଥିବାବେଳେ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଭିଡିଓ ମଧ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଛି। କେବଳ ଏତିକି ନୁହେଁ, ହକି ବିଶ୍ୱକପ୍ ପାଇଁ ଦେଶର ସର୍ବବୃହତ୍ ବଜେଟ ହୋଟେଲ ନେଟ୍‌ୱର୍କ 'ଓୟୋ ରୁମ୍ସ' ଏବଂ ଟ୍ରାଭେଲ ଓ ଅନ୍‌ଲାଇନ୍ ବୁକିଂ ସାଇଟ୍ 'ଟ୍ରିପ୍‌ଆଡଭାଇଜର୍' ସହ ବିଭାଗ ପକ୍ଷରୁ ଦୁଇଟି ଚୁକ୍ତିନାମା ସ୍ୱାକ୍ଷରିତ ହୋଇଛି। ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଏବେ କ୍ରୀଡାକୁ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦେଉଥିବାରୁ ଆଗାମୀ ଦିନରେ ଓଡ଼ିଶାକୁ କିଭଳି ସ୍ପୋର୍ଟସ ଟୁରିଜିମ୍ ଡେଷ୍ଟିନେଶନରେ ପୃ ୭

ଓଡ଼ିଶା ପର୍ଯ୍ୟଟନ

ନୂଆ ସମ୍ଭାବନା 'କ୍ରୀଡ଼ା'

ପ୍ରଥମ ପୃଷ୍ଠାରୁ...

ପରିଣତ କରାଯାଇପାରିବ ତାହା ଉପରେ ଫୋକସ୍ ରହିଛି।

ନେଚର କ୍ୟାମ୍ପକୁ ଗୁରୁତ୍ୱ

ରାଜ୍ୟରେ ଏକାଧିକ ବନ୍ୟପ୍ରାଣୀ ଅଭୟାରଣ୍ୟ ସହ ବିସ୍ତୃତ ଜଙ୍ଗଲ, ସୁଉଚ୍ଚ ପର୍ବତ, ନଦୀ, ଜଳପ୍ରପାତ, ଗଭୀରତମ ଗଣ୍ଡ ଭଳି ପ୍ରାକୃତିକ କ୍ଷେତ୍ର ଭରି ରହିଛି। ପରିବେଶ ପର୍ଯ୍ୟଟନ ବା ଇକୋ-ଟୁରିଜିମ୍ ପାଇଁ ଏଠାରେ ପର୍ଯ୍ୟାପ୍ତ ସୁଯୋଗ ରହିଛି, ଯାହାକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖି ଆସନ୍ତା କିଛିବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଓଡ଼ିଶାକୁ ଦେଶର ଇକୋ-ଟୁରିଜିମ୍ ହବ୍‌ରେ ପରିଣତ କରିବାକୁ ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖିଛନ୍ତି। ଏଥିପାଇଁ ରାଜ୍ୟ ସରକାରଙ୍କ ଦୁଇ ବିଭାଗ ପର୍ଯ୍ୟଟନ ଓ ଜଙ୍ଗଲ ବିଭାଗ ମଧ୍ୟରେ ଏକ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଓଏମ୍‌ୟୁ ସ୍ୱାକ୍ଷର ହୋଇଥିବାବେଳେ ଉଭୟ ବିଭାଗ ଏବେ ମିଳିତଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଛନ୍ତି। ପରିବେଶ ପର୍ଯ୍ୟଟନସ୍ଥଳୀ ପ୍ରତି ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରିବା ପାଇଁ ଉକ୍ତ ସ୍ଥାନରେ ରହଣି ବ୍ୟବସ୍ଥା ସହ ପାରିପାର୍ଶ୍ୱିକ ସୁବିଧା ସୁଯୋଗ ପ୍ରଦାନ କରାଯାଉଛି। ଏହିକ୍ରମରେ ରାଜ୍ୟର ୩୬ ପରିବେଶ ପର୍ଯ୍ୟଟନସ୍ଥଳୀରେ ଜଙ୍ଗଲ ବିଭାଗ ପକ୍ଷରୁ ନେଚର କ୍ୟାମ୍ପ ପ୍ରତିଷ୍ଠା କରାଯାଇଛି। ଭିତରକନିକା, ଶିମିଳିପାଳ, ଚିଲିକା, ପୁରୀ ନୂଆନଈ, ଦାରିଙ୍ଗବାଡି, ଓଳାଶୁଣୀ, ସିଧାମୂଳା, ରିସିଆ, ସାତକୋଶିଆ, ହୀରାକୁଦ, ସାନଘାଗରା, ଫୁଲବାଣୀ, ବେଲଘର, ଚନ୍ଦକା, ଅଂଶୁପା, ସପ୍ତଶଯ୍ୟା, ମହାବିନାୟକ ଭଳି ସ୍ଥାନରେ ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କ ରାତିରହଣି ପାଇଁ ନେଚର କ୍ୟାମ୍ପର ବ୍ୟବସ୍ଥା କରାଯାଇଛି। ଆଉ ୯ଟି ସ୍ଥାନରେ ନେଚର କ୍ୟାମ୍ପ ପ୍ରତିଷ୍ଠା ପାଇଁ ବିଭାଗ ଯୋଜନା ରଖିଥିବା ଜଙ୍ଗଲ ବିଭାଗ ପକ୍ଷରୁ କୁହାଯାଇଛି। ରାଜ୍ୟରେ ଥିବା ବିଭିନ୍ନ ପରିବେଶ ପର୍ଯ୍ୟଟନସ୍ଥଳୀରେ ଇତିମଧ୍ୟରେ ୨୩ ହଜାରରୁ ଅଧିକ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ରହିସାରିଥିବା ବେଳେ 'ଇକୋଟୁର୍ ଓଡ଼ିଶା' ୱେବ୍‌ସାଇଟ୍ ମାଧ୍ୟମରେ ହେଉଥିବା ଅନ୍‌ଲାଇନ ବୁକିଂ ଦେଶ ବିଦେଶର ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କୁ ବିଶେଷଭାବେ ସହାୟ ହେଉଛି। କ୍ୟାମ୍ପିଂ, ଟ୍ରେକିଂ, ବାର୍ଡିଂ, ବୋଟିଂ, ଇକୋ-ରିସର୍ଟ ଭଳି ଅତ୍ୟାଧୁନିକ ସୁବିଧା ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କୁ ଓଡ଼ିଶାର ପରିବେଶ ପର୍ଯ୍ୟଟନସ୍ଥଳୀ ପ୍ରତି ଆକୃଷ୍ଟ କରୁଛି।

ହେରିଟେଜ୍ ପ୍ୟାଲେସ୍ ଟୁରିଜିମ୍

ଓଡ଼ିଶା ପର୍ଯ୍ୟଟନକୁ ଆଉ ପାଦେ ଆଗକୁ ନେବାକୁ ସରକାର ଆରମ୍ଭ କରିଛନ୍ତି 'ହେରିଟେଜ୍ ପ୍ୟାଲେସ୍ ଟୁରିଜିମ୍' ଯୋଜନା। ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶ, ମହାରାଷ୍ଟ୍ର, ରାଜସ୍ଥାନ, ଗୁଜରାଟ ଭଳି ଓଡ଼ିଶାରେ 'ରୟାଲ ହେରିଟେଜ୍ ଟୁର୍ ପ୍ୟାକେଜ୍' ବ୍ୟବସ୍ଥା ହୋଇଛି। ଏହାଦ୍ୱାରା ରାଜ୍ୟରେ ରହିଥିବା ଐତିହାସିକ ରାଜପ୍ରାସାଦଗୁଡିକରେ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ରାଜକୀୟ ଅନୁଭୂତି ସାଉଁଟିପାରିବେ। ପ୍ରଥମେ ଢେଙ୍କାନାଳ ରାଜପ୍ରାସାଦରୁ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିବା ହେରିଟେଜ୍ ହୋମ୍ ଷ୍ଟେ' ବ୍ୟବସ୍ଥାକୁ ବ୍ୟାପକ କରିବାକୁ ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଗୁରୁତ୍ୱ ଦେଇଛନ୍ତି। ଯୋଜନାରେ ପ୍ରାଥମିକ ପର୍ଯ୍ୟାୟରେ ଢେଙ୍କାନାଳ, ଆଳି ଓ ନୀଳଗିରି ରାଜଉଆସକୁ ସାମିଲ କରାଯାଇଛି। ଏହାପରେ ତାଳଚେର ରାଜପ୍ରାସାଦ, ବୋରାପଦାସ୍ଥିତ ଗଜଲକ୍ଷ୍ମୀ ରାଜପ୍ରାସାଦ, କଳାହାଣ୍ଡି ରାଜପ୍ରାସାଦ, ଡାଳିଯୋଡା ରାଜପ୍ରାସାଦକୁ ଏହି ଦୌଡରେ ସାମିଲ କରାଯିବାକୁ ସ୍ଥିରହୋଇଛି। କେବଳ ପ୍ୟାଲେସ୍ ନୁହେଁ, ପୁରାତନ କୋଠା ଓ ଅଟ୍ଟାଳିକାକୁ ମଧ୍ୟ ଏଥିରେ ସାମିଲ କରାଯିବାକୁ ନିଷ୍ପତ୍ତି ହୋଇଛି। ଢେଙ୍କାନାଳ ପ୍ୟାଲେସରେ ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କ ମନୋରଞ୍ଜନ ପାଇଁ ରାଜ ପରିବାର ପକ୍ଷରୁ ବ୍ୟାଡମିଣ୍ଟନ୍ କୋର୍ଟ, ବାସ୍କେଟବଲ୍ କୋର୍ଟ, ଟେବୁଲ୍ ଟେନିସ୍ ଆଦିର ବ୍ୟବସ୍ଥା କରାଯାଇଥିବା ବେଳେ ଆଳି ରାଜପ୍ରାସାଦରେ ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କ ପାଇଁ ଗୋଟିପୁଅ, ଓଡ଼ିଶୀ, ଦାସକାଠିଆ, ବାଦୀପାଲା ଆଦି ଦେଖିବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା ରହିଛି। ସେହିଭଳି ଘୋଡାଶାଳ, ବହୁ ପୁରାତନ କୋଠା, ରାଜବାଟୀ, ରାଣୀମହଲ, ନୃତ୍ୟଶାଳା ଆଦି ଦେଖିବାର ଅବସର ପାଇପାରୁଛନ୍ତି ପର୍ଯ୍ୟଟକ।

ଫୋକସ୍‌ରେ ଯୁବ ପର୍ଯ୍ୟଟକ

ରାଜ୍ୟରେ ଥିବା ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ପରିବେଶ, ଜଙ୍ଗଲ ଓ ପ୍ରାକୃତିକ ପର୍ଯ୍ୟଟନସ୍ଥଳୀର ବିକାଶ କରିବାକୁ ଯୋଜନା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଛି। ବିଶେଷକରି ବର୍ତ୍ତମାନର ଯୁବ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ଐତିହ୍ୟ ଓ ଧାର୍ମିକ ପର୍ଯ୍ୟଟନ ଅପେକ୍ଷା ଆଡ୍‌ଭେଞ୍ଚର ଟୁରିଜିମ୍ ବା ଦୁଃସାହସିକ ପର୍ଯ୍ୟଟନକୁ ଅଧିକ ପସନ୍ଦ କରୁଛନ୍ତି। ଏହାକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖି ଓଡ଼ିଶାରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଆଡ୍‌ଭେଞ୍ଚର ସ୍ପୋର୍ଟସ ତଥା ଜିପ୍-ଲାଇନିଂ, ରିଭର ରାଫ୍ଟିଂ, ମାଉଣ୍ଟେନିଂ, ଟ୍ରେକିଂ, ପାରା ରାଇଡିଂ, ସର୍ଫିଙ୍ଗ୍ ଆଦି ପାଇଁ ଭିତ୍ତିଭୂମି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯିବ। ଦେଶ ଭିତରେ ଏବଂ ବାହାରେ ଓଡ଼ିଶାର ଜଙ୍ଗଲ, ପରିବେଶ, ବେଳାଭୂମି, ବନ୍ୟଜନ୍ତୁ, ଆଦିବାସୀ ଓ ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳ ପର୍ଯ୍ୟଟନ ସମ୍ପର୍କରେ ପ୍ରଚାର ପ୍ରସାର କରାଯିବ। ପର୍ଯ୍ୟଟନ ଶିଳ୍ପରେ ଏବେ 'ଥିମାଟିକ୍ ପ୍ୟାକେଜ'କୁ ନେଇ ବିଶେଷ ଆଗ୍ରହ ଦେଖାଯାଉଥିବାରୁ ଏହା ଉପରେ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଆଯିବ। ୱାଇଲ୍ଡଲାଇଫ ଟୁର୍, ସଫାରି ଟୁର୍, ଭିଲେଜ୍ ଟୁର୍, ଟ୍ରାଇବାଲ ଟୁର୍, ରୟାଲ ଟୁର୍ ଭଳି ବିଭିନ୍ନ ଟୁର୍ ପ୍ୟାକେଜ୍ ଆରମ୍ଭ କରିବାକୁ ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଗୁରୁତ୍ୱ ଦେଉଛନ୍ତି।

ସଂଗ୍ରହାଳୟ ପର୍ଯ୍ୟଟନ

ରାଜ୍ୟରେ ସଂଗ୍ରହାଳୟ ପର୍ଯ୍ୟଟନର ବିକାଶ କରିବାକୁ ସରକାର ଯୋଜନା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଛନ୍ତି। ଏଥିପାଇଁ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ଥିବା ରାଜ୍ୟ ସଂଗ୍ରହାଳୟ, ଆଦିବାସୀ ସଂଗ୍ରହାଳୟ, ଆଞ୍ଚଳିକ ପ୍ରାକୃତିକ ବିଜ୍ଞାନ ସଂଗ୍ରହାଳୟ, ହସ୍ତଶିଳ୍ପ ଓ ହସ୍ତକଳା ସଂଗ୍ରହାଳୟ, ରିଜିଓନାଲ ସାଇନ୍ସ ସେଣ୍ଟର, ରିଜିଓନାଲ ପ୍ଲାଣ୍ଟ ରିସୋର୍ସ ସେଣ୍ଟର, ପଠାଣି ସାମନ୍ତ ପ୍ଲାନେଟାରିୟମ୍ ପରି ୧୨ଟି ସଂଗ୍ରହାଳୟ ସହ ଆଲୋଚନା କରାଯାଇଛି। ସେହିଭଳି ଓଡ଼ିଶା ରାଜ୍ୟ ହସ୍ତଶିଳ୍ପ ଓ ହସ୍ତତନ୍ତ ସଂଗ୍ରହାଳୟ 'କଳାଭୂମି' ପ୍ରତି ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରିବାକୁ ସଂଗ୍ରହାଳୟ ପଦଯାତ୍ରା ବା ମ୍ୟୁଜିୟମ୍ ୱାକ୍ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଛି।

– ରିପୋର୍ଟ: ସସ୍ମିତା ପାଇକରାୟ

ଏଜୁକେଶନ ଓ ମାଇସ୍ ଟୁରିଜିମ୍

ବିଦେଶୀ ଛାତ୍ରୀଛାତ୍ରଙ୍କୁ ଭାରତକୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରିବା ଲାଗି କେନ୍ଦ୍ର ମାନବ ସମ୍ବଳ ବିକାଶ ମନ୍ତ୍ରଣାଳୟ ପକ୍ଷରୁ ଏଜୁକେଶନ ଟୁରିଜିମ୍ ବା ଶିକ୍ଷା ପର୍ଯ୍ୟଟନକୁ ଏବେ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଆଯାଉଛି। ଦେଶ ବାହାରେ ରୋଡ୍ ଶୋ' କରି ବିଦେଶୀ ଛାତ୍ରୀଛାତ୍ରଙ୍କୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରିବାକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖାଯାଇଛି। ତେବେ ଏକ୍ଷେତ୍ରରେ ମଧ୍ୟ ଓଡ଼ିଶା ପାଇଁ ରହିଛି ବିପୁଳ ସୁଯୋଗ। ଓଡ଼ିଶାରେ ଇଞ୍ଜିନିୟରିଂ ପାଠ୍ୟକ୍ରମରେ ଏବେ ମାତ୍ର ୩୦ ପ୍ରତିଶତ ସିଟ୍ ପୂରଣ ହେଉଥିବା ବେଳେ ୭୦ ପ୍ରତିଶତ ଖାଲିପଡୁଛି। ଚଳିତବର୍ଷ ମଧ୍ୟ ପ୍ରାୟ ୩୧ ହଜାର ସିଟ୍ ଖାଲିପଡିଥିଲା। ସେହିଭଳି ମ୍ୟାନେଜମେଣ୍ଟରେ ମଧ୍ୟ ୪୦ ପ୍ରତିଶତ ସିଟ୍ ଖାଲିପଡିଛି। ଶିକ୍ଷା ପର୍ଯ୍ୟଟନ ଆରମ୍ଭ ହେବାଦ୍ୱାରା ଓଡ଼ିଶାରେ ଶିକ୍ଷା ବ୍ୟବସ୍ଥାରେ କିଛିଟା ପରିବର୍ତ୍ତନ ଆସିବା ସହ ସିଟ୍ ପୂରଣରେ ମଧ୍ୟ ସହାୟକ ହୋଇପାରିବ ବୋଲି ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଆଶା ରଖିଛନ୍ତି। ଅନ୍ୟପକ୍ଷରେ ରାଜ୍ୟରେ ମାଇସ୍(ମିଟିଙ୍ଗ୍‌ସ, ଇନ୍‌ସେନ୍‌ଟିଭ୍‌ସ, କନ୍‌ଫରେନ୍ସ ଆଣ୍ଡ ଏକ୍‌ଜିବିସନ୍ସ) ଏବଂ ମେଡିକାଲ ଟୁରିଜିମ୍ ପାଇଁ ମଧ୍ୟ ପର୍ଯ୍ୟାପ୍ତ ସୁଯୋଗ ରହିଛି। ଆଗାମୀ ଦିନରେ ରାଜ୍ୟରେ ୨ରୁ ୩ଟି ବିଶ୍ୱସ୍ତରୀୟ କନ୍‌ଫରେନ୍ସ ହଲ୍ ହେବାକୁ ଥିବାବେଳେ ମାଇସ୍ ଟୁରିଜିମ୍ ପାଇଁ ଏହା ନୂଆ ସୁଯୋଗ ସୃଷ୍ଟିକରିବ। ସେହିଭଳି ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟସେବା କ୍ଷେତ୍ରରେ ମଧ୍ୟ ଓଡ଼ିଶା ବହୁଆଗରେ ରହିଛି। ଏକାଧିକ ବଡ଼ ବଡ଼ ବ୍ରାଣ୍ଡର ହସ୍ପିଟାଲକୁ ହୋଷ୍ଟ କରୁଥିବା ଓଡ଼ିଶା ଏବେ ପୂର୍ବ ଭାରତର ହେଲ୍‌ଥକେୟାର ହବ୍‌ଭାବେ ପରିଗଣିତ ହେଉଛି। କେବଳ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ଏବେ ୧ ହଜାରରୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ସ୍ପେଶିଆଲିଟି ବେଡ୍ ଥିବାବେଳେ ୨୦୨୫ ସୁଦ୍ଧା ୫୮୦କୋଟି ଟଙ୍କା ବ୍ୟୟରେ ଆହୁରି ୧୧୦୦ ବେଡ୍ ସୃଷ୍ଟିକରି ମେଡିକାଲ ଟୁରିଜିମ୍‌କୁ ବ୍ୟାପକ କରିବାକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟରହିଛି। ଏହାବ୍ୟତୀତ ଫିଲ୍ମ ଟୁରିଜିମ୍, ଟ୍ରାଇବାଲ ଟୁରିଜିମ୍, ୱେଲନେସ୍ ଟୁରିଜିମ୍ କଲଚର୍ ଆଣ୍ଡ କୁଇଜିନ୍ ଟୁରିଜିମ୍‌କୁ ନେଇ ନୂଆ ବ୍ରାଣ୍ଡ ହେବାକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟରଖିଛି ଓଡ଼ିଶା।

ଭାପା ଇଲିଶି

ଅନେକଙ୍କ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ହେଉଛି ମାଛ। ଚଳିତ ସପ୍ତାହର 'ଖାଦ୍ୟରୁଚି' ସ୍ତମ୍ଭରେ ସ୍ଥାନ ପାଇଛି ମାଛରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଫେମସ୍ ବେଙ୍ଗଲୀ ରେସିପି 'ଭାପା ଇଲିଶି'। ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ସମ୍ପର୍କରେ ଜଣାଇଛନ୍ତି ରିସେସ୍ ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟର ସେଫ୍ ଉମାକାନ୍ତ।

ଖାଦ୍ୟରୁଚି

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

- ଇଲିଶି ମାଛ ୫୦୦ ଗ୍ରାମ୍ (୫ରୁ ୭ ପିସ୍)
- ସୋରିଷ ୪ ଚାମଚ୍
- ଖଟା ଦହି ୪ ଚାମଚ
- କୋରା ନଡିଆ ୩ ଚାମଚ
- ପୋସ୍ତକ ଦେଢ଼ ଚାମଚ
- ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚାମଚ
- କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ୪ରୁ ୬ଟି
- ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଅଧ ଚାମଚ
- ସୋରିଷ ତେଲ ୪ ଚାମଚ
- ଲୁଣ ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

✪ପ୍ରଥମେ ସୋରିଷକୁ ନଖ ଉଷୁମ ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାପରେ ସୋରିଷକୁ ପାଣିରୁ ଛାଣି ସେଥିରେ ଗୋଟିଏ କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଅଳ୍ପ ଲୁଣ ଦେଇ ବାଟି ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ପୋସ୍ତକକୁ ମଧ ବାଟି ଅଲଗା ରଖନ୍ତୁ। ମାଛରେ ଅଧ ଚାମର ଲୁଣ, ଅଧ ଚାମଚ ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ ଏବଂ ଅଳ୍ପ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ଭଲଭାବେ ଗୋଳାଇ ୧୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏବେ ମସଲା ପ୍ରସ୍ତୁତି ପାଇଁ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ବଟା ହୋଇ ରହିଥିବା ସୋରିଷ, ବଟା ପୋସ୍ତକ, କୋରା ନଡିଆ, ଖଟା ଦହି, ବଳକା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ ଏବଂ ଅଳ୍ପ ସୋରିଷ ତେଲ ପକାଇ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ମିଶ୍ରଣରେ ଅଳ୍ପ ଲୁଣ, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ପକାଇ ୧କପ୍ ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ। (ଧ୍ୟାନ ରଖିବେ ପୂର୍ବରୁ ମସଲା ବାଟିବା ସମୟରେ ଏବଂ ମାଛକୁ ମ୍ୟାରିନେଟ୍ କରିବା ସମୟରେ ଲୁଣ ପକାଯାଇଥିଲା)। ଏହାପରେ ଟାଇଟ୍ ଢାଙ୍କୁଣୀ ଥିବା ଏକ ଷ୍ଟେନ୍‌ଲେସ୍ ଷ୍ଟିଲ୍ ଟିଫିନ୍ ବକ୍ସ ଆଣନ୍ତୁ। ବକ୍ସରେ ଅଳ୍ପ ସୋରିଷ ତେଲ ଲଗାଇ ପୂର୍ବରୁ ବଟା ହୋଇ ରହିଥିବା ମସଲାରୁ ଅଧା ସେଥିରେ ରଖନ୍ତୁ। ଗୋଟିଏ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଚିରି ମସଲା ଉପରେ ପକାନ୍ତୁ। ମସଲା ଉପରେ ମ୍ୟାରିନେଟ୍ ହୋଇ ରହିଥିବା ମାଛକୁ ରଖିବା ପରେ ତା' ଉପରେ ବଳକା ଥିବା ମସଲାକୁ ଢାଳନ୍ତୁ। ଏହା ଉପରେ ଏକ ଚାମଚ ସୋରିଷ ତେଲ ଦେଇ ଆଉ ଏକ କଞ୍ଚାଲଙ୍କାକୁ ଚିରି ପକାନ୍ତୁ। ପରେ ବକ୍ସର ଢାଙ୍କୁଣିକୁ ଭଲଭାବେ ବନ୍ଦ କରି ଦିଅନ୍ତୁ।

✪ଶେଷ ପର୍ଯ୍ୟାୟରେ ମାଛକୁ ଷ୍ଟିମ୍ ବା ବାମ୍ଫ ଦେଇ ତରକାରୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯିବ। ଏଥିପାଇଁ ଆପଣ ଏକ ବଡ଼ ହାଣ୍ଡି କିମ୍ବା ପ୍ରେସର କୁକର ବ୍ୟବହାର କରିପାରିବେ।

(କ)- ଏକ ବଡ ହାଣ୍ଡି ଆଣି ସେଥିରେ ୫କପ୍ ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏବେ ସେଥିରେ ମାଛ ରହିଥିବା ଷ୍ଟିଲ୍ ବକ୍ସକୁ ରଖି ହାଣ୍ଡିର ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଗ୍ୟାସର ଆଞ୍ଚକୁ ବଢାଇ ଦେବା ସହ ୫ ମିନିଟ ପାଣି ଫୁଟିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଡି ଦିଅନ୍ତୁ। ତା'ପରେ ସେଥିରୁ ଷ୍ଟିଲ ବକ୍ସକୁ କାଢି ଦିଅନ୍ତୁ।

(ଖ)- ପ୍ରେସର କୁକର ବ୍ୟବହାର କରୁଥିଲେ, ପ୍ରଥମେ ସେଥିରେ ୫କପ୍ ପାଣି ଢାଳନ୍ତୁ। ତା'ପରେ ସେଥିରେ ବକ୍ସକୁ ରଖି ଢାଙ୍କୁଣୀ ଦେଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ମଧ୍ୟମ ଆଞ୍ଚରେ ୨ରୁ ୩ଟି ହ୍ୱିସିଲ୍ ଆସିବା ପରେ ଗ୍ୟାସ୍ ବନ୍ଦ କରି ଦିଅନ୍ତୁ। କିଛି ସମୟ ପରେ କୁକରର ଢାଙ୍କୁଣୀ ଖୋଲି ଏକ ପାତ୍ରକୁ ମାଛ କାଢି ଦିଅନ୍ତୁ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା 'ଭାପା ଇଲିଶି'।

–ରିପୋର୍ଟ: ବନ୍ଦନା ସେଠୀ

ମାର୍କେଟ୍‌ରେ ନୂଆ

ଇଣ୍ଟେକ୍ସ ଷ୍ଟାରି ୧୧

ଇନଟେକ୍ସ ପକ୍ଷରୁ ବଜାରକୁ ଆସିଛି ଷ୍ଟାରି ୧୧ ସ୍ମାର୍ଟଫୋନ। ଏହାର ବଜାର ଦର ୪୯୯୯ ଟଙ୍କା ରହିଛି। ଏହି ମଡେଲରେ ଗ୍ରାହକ ଉନ୍ନତ ୟୁଜର ଏକ୍ସପେରିଏନ୍ସ, ପ୍ରିମିୟମ କ୍ୱାଲିଟି ସ୍କ୍ରିନ୍, ସୁପରିୟର ଡୁଆଲ କ୍ୟାମେରା ପାଇପାରିବେ। ଗ୍ରାହକମାନେ ୮ ଏମ୍‌ପି ରିୟର କ୍ୟାମେରା ସହ ୮ ଏମ୍‌ପି ଏବଂ ୨ ଏମପିର କ୍ୟାମେରା ପାଇପାରିବେ। ୧.୩ ଗିଗା ହର୍ଜ କ୍ୱାର୍ଡକୋର ପ୍ରୋସେସର, ୨ଜିବି ର୍ୟାମ୍ , ୧୬ ଜିବି ଷ୍ଟୋରେଜ୍ କ୍ଷମତା, ଉନ୍ନତ ୱାଚିଂ ଏବଂ ଗେମିଂ ସୁବିଧା ଏଥିରେ ଉପଲବ୍ଧ ହେବ। କମ୍ପାନୀ ଏଥିରେ ୧୨ ମାସର ବ୍ରାଣ୍ଡ ୱାରେଣ୍ଟି ପ୍ରଦାନ କରୁଛି। ଏହା ସ୍ନାପଡିଲ୍‌ରେ ଉପଲବ୍ଧ ହେବ।

ସାମ୍‌ସଙ୍ଗ ଗାଲାକ୍ସି ଜେ୬ ପ୍ଲସ, ଜେ୪ ପ୍ଲସ

ସାମ୍‌ସଙ୍ଗ ଇଣ୍ଡିଆ ବଜାରକୁ ଆଣିଛି ନୂଆ ଗାଲାକ୍ସି ଜେ୬ ପ୍ଲସ ଏବଂ ଜେ୪ ପ୍ଲସ୍ ମଡେଲ। ଯୁବବର୍ଗଙ୍କୁ ଧ୍ୟାନରେ ରଖି ଏଥିରେ ଆକର୍ଷକ ଡିଜାଇନ ଏବଂ କୁଲ୍ ଫିଚର ରହିଥିବା କମ୍ପାନୀ ସୂଚନା ଦେଇଛି। ରେଡ୍, ବ୍ଲାକ ଏବଂ ବ୍ଲୁ ଭଳି ତିନୋଟି ରଙ୍ଗରେ ଜେ୬ ପ୍ଲସ ଆସୁଥିବା ବେଳେ ଜେ୪ ପ୍ଲସ ଗୋଲ୍ଡ, ବ୍ଲାକ ଏବଂ ବ୍ଲୁ ରଙ୍ଗରେ ଉପଲବ୍ଧ। ଏଥିରେ ଟ୍ରୁ ଏଚ୍‌ଡି ପ୍ଲସ୍ ଇନଫିନିଟି ଡିଜାଇନ୍, ଡଲବି ଆଟମ୍ ସୁବିଧା ରହିଛି। ଜେ୬ ପ୍ଲସରେ ପାର୍ଶ୍ୱ ଫିଙ୍ଗରପ୍ରିଣ୍ଟ ସେନସର, ୧୩ ଏବଂ ୫ ଏମ୍‌ପି ଡୁଆଲ ରିୟର କ୍ୟାମେରା, ୬ ଏମ୍‌ପି ଫ୍ରଣ୍ଟ କ୍ୟାମେରା ଭଳି ଅନ୍ୟ ପ୍ରମୁଖ ବୈଶିଷ୍ଟ୍ୟ ଉପଲବ୍ଧ। ଜେ ୪ ପ୍ଲସରେ ୧୩ ଏମ୍‌ପି ରିୟର ଏବଂ ୫ ଏମ୍‌ପି ଫ୍ରଣ୍ଟ କ୍ୟାମେରା ରହିଛି। ସେହିଭଳି ଆଣ୍ଡ୍ରଏଡ୍ ଓରିଓ, ୩,୩୦୦ ଏମଏଏଚ୍ ବ୍ୟାଟେରି ସୁବିଧା, ୪୨୫ ସ୍ନାପଡ୍ରାଗନ ପ୍ରୋସେସର ରହିଛି। ମଡେଲଗୁଡିକର ବଜାର ଦର ୧୫,୯୯୦ଟଙ୍କା (ଜେ୬ ପ୍ଲସ) ଏବଂ ୧୦,୯୯୦ ଟଙ୍କା (ଜେ୪ ପ୍ଲସ) ରହିଛି।

ସେଲ୍‌ଫି କର୍ଣ୍ଣର

ସେଲ୍‌ଫି ଉଠାନ୍ତୁ, ଆମ ପାଖକୁ ପଠାନ୍ତୁ

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

@ ତପନ

@ ସୁବ୍ରତ

@ ସୌମ୍ୟ

@ ସମନ୍ୟ

@ ମାନସ

@ ଅନିଲ

@ ବିଶ୍ୱ

@ ସୁନୀଲ

@ ମାନସରଞ୍ଜନ

@ ସଂଗ୍ରାମ

@ ସୌରଭ

@ ଚନ୍ଦନ

@ ଶିଶିର

@ ପିଣ୍ଟୁ

@ ଚିତ୍ତରଞ୍ଜନ

@ ସତ୍ୟ

@ ପ୍ରିୟବ୍ରତ

@ ପୂଜା

@ ମୁନୁ

@ ଜ୍ୟୋତି

ଟ୍ରକ୍ ସହ ଲଖା ସିଂହଙ୍କ ୨ ପୁଅ

ନିଆରା ଭାବରେ ବନ୍ଧା...

ଅନେକ ପୁରୁଣା ଜିନିଷ ମଣିଷର ସ୍ମୃତିରେ ଯୋଡ଼ିହୋଇ ରହିଥାଏ, ଯାହାକୁ କେବେ ଭୁଲି ହୁଏ ନାହିଁ। ପୁରୁଣା ଜିନିଷ ଅଦରକାରୀ ହେଲେ ବି ଏହାକୁ ଦୂରେଇ ଦେଇ ହୁଏ ନାହିଁ। ବ୍ରିଟିଶ ଅମଳର ଏକ ଟ୍ରକ୍‌କୁ ଜୀବନ ସାଥୀ ତଥା ସାଇତି ରଖିଛନ୍ତି ଲଖା ସିଂହଙ୍କ ପରିବାର। କେନ୍ଦୁଝର ଜିଲା ବଡ଼ବିଲରେ ରହୁଥିବା ଲଖାଙ୍କୁ ବୟସ ସତୁରି ଟପିଲାଣି। ସେହି ପୁରୁଣା ଗାଡିକୁ ସୁରକ୍ଷିତ ରଖିବାରେ ସେ କେବେ ଅବହେଳା କରିନାହାନ୍ତି। ଏଥର ବିଶ୍ୱକର୍ମା ପୂଜା ବେଳେ ଲଖାଙ୍କ ପରିବାର ଏହି ଗାଡିକୁ ରଙ୍ଗ ମାରି ନୂଆ ରୂପ ଦେଇଛନ୍ତି। ସେଦିନ ଫୁଲରେ ସୁସଜ୍ଜିତ କରି ଏହାକୁ ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା କରିଥିଲେ। ପୂଜା ସରିବା ପରେ ସ୍ଥାନୀୟ ଲୋକଙ୍କୁ ଭୋଗ ବାଣ୍ଟି ସେମାନେ ଖୁସି ମନାଇଥିଲେ।

ଲଖା ସିଂହ କହନ୍ତି, ଖଣିଖାଦାନ ଭରା ଏହି ଅଞ୍ଚଳରେ ତାଙ୍କ ପରିବାର ଖଣିଜ ଦ୍ରବ୍ୟ ପରିବହନ ବ୍ୟବସାୟରେ ସମ୍ପୃକ୍ତ। ତାଙ୍କ ପିତା ପାଲ ସିଂହ ୧୯୩୯ ମଡେଲର ଟ୍ରକ୍‌କୁ ଜଣେ ବ୍ୟବସାୟୀଙ୍କଠାରୁ କିଣିଥିଲେ। ଏହା ଡଚ କମ୍ପାନୀର। କାନାଡାରୁ କିଣା ହୋଇ ଆସିଥିଲା। ପୁରୁଣା ହୋଇଥିଲେ ବି ଏହାକୁ ନିଜ ଜୀବନଠାରୁ ସେ ଅଧିକ ଭଲ ପାଆନ୍ତି। ଅନେକ ସ୍ମୃତି ଓ ଅକୁହା କାହାଣୀ ସାଇତି ରଖିଥିବା ଏହି ଟ୍ରକ୍ ତାଙ୍କ ପରିବାରର ସାଥୀ ହୋଇରହିଛି। ଏଥିଲାଗି ସେମାନେ ଏହାକୁ ଧୂଆପୋଛା କରି ଯତ୍ନର ସହ ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା କରିଆସୁଛନ୍ତି।

> କେନ୍ଦୁଝର ଜିଲା ବଲାଣୀ ଡାକ୍ତରଖାନା ପରିସରରେ ଏକ ଅଲୋଡ଼ା ସ୍ମାରକୀ ଭାବେ ପଡି ରହିଛି ଡଚ୍ କମ୍ପାନୀର ୧୯୩୯ ମଡେଲ ଟ୍ରକ୍। ସମସ୍ତଙ୍କ ଦୃଷ୍ଟିଆଢୁଆଳରେ ଥିବା ଏହି ଟ୍ରକ୍ ଲଖା ପରିବାର ପାଇଁ ଏକ ପୂଜନ ସାମଗ୍ରୀ। ସେମାନେ ଏହାକୁ ଧୂଆପୋଛା କରି ରଙ୍ଗ ଦେଇ ସୁସଜ୍ଜିତ କରି ରଖିଛନ୍ତି।

ଲଖା କହନ୍ତି, ତାଙ୍କ ପିତା ୧୯୩୯ ମଡେଲର ଏହି ଟ୍ରକ୍ କିଣିବା ପରେ ୧୯୬୨ ମସିହାରେ ଖଣିକାର୍ଯ୍ୟ କରୁଥିବା ବାର୍ଡ କମ୍ପାନୀକୁ ୩୫ ବର୍ଷ ଲାଗି ଚୁକ୍ତିରେ ଲଗାଇଥିଲେ। ପେଟ୍ରୋଲରେ ଚାଲୁଥିବା ଏହି ଟ୍ରକ ସେତେବେଳେ ବଲାଣି ଖଣିରେ ପରିବହନ କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଥିଲା। ଡିଜେଲ ଚାଳିତ ଟ୍ରକ୍ ଆସିବା ପରେ ଉକ୍ତ ଟ୍ରକ୍‌ର ଚାହିଦା କମିଗଲା। ପେଟ୍ରୋଲ ବାବଦକୁ ଅଧିକ ଖର୍ଚ୍ଚ କରିବାକୁ ପଡୁଥିବାରୁ ୧୯୯୫ ମସିହାରେ କମ୍ପାନୀ ଏହାର ବ୍ୟବହାର ବନ୍ଦ କରିଦେଲା। ତେବେ ଦୀର୍ଘ ୩୫ ବର୍ଷ ଧରି ଏହି ଗାଡି ଉକ୍ତ କମ୍ପାନୀକୁ ସେବା ଯୋଗାଇଛି। ୧୯୮୮ ମସିହାରେ ପାଲ ସିଂହଙ୍କ ଦେହାନ୍ତ ହୋଇଯିବା ପରେ ସେ ନିଜେ ଏହାକୁ ଚଳାଉଥିଲେ।

ଆଜିକାର ସମୟରେ କୌଣସି ଗାଡି ପୁରୁଣା କିମ୍ବା ଅଲୋଡା ହୋଇଗଲେ ଅନେକ ଗାଡି ମାଲିକ ଏହାକୁ ଫୋପାଡି ଦେଉଛନ୍ତି। କିମ୍ବା କବାଡିବାଲାକୁ ବିକି ଦେଉଛନ୍ତି। ତାଙ୍କ ପରିବାର ଏକ ବ୍ୟତିକ୍ରମ। ସେମାନେ ପୁରୁଣା ସ୍ମୃତିର ସ୍ମାରକୀ ଭାବେ ଗାଡିକୁ ଏଯାଏଁ ସାଇତି ରଖିଛନ୍ତି। ପୁରୁଣା ହୋଇଥିଲେ ବି ଦେଖାରଖା ଯୋଗୁ ଟ୍ରକଟି ଚଳନ୍ତି ଅବସ୍ଥାରେ ରହିଛି। ବଲାଣି ମେଡିକାଲ ପରିସରରେ ଏହାକୁ ରଖିଯାଇଛି। ମେଡିକାଲ କର୍ତ୍ତୃପକ୍ଷଙ୍କ ଅନୁମତି ନିଆଯାଇଛି। ତାଙ୍କ ପରିବାର ସଦସ୍ୟ ନିୟମିତ ଯାଇ ଗାଡିର ଯତ୍ନ ନେଉଛନ୍ତି। ଲଖା ସିଂଙ୍କ ପରିବାର କହିଲେ, ତାଙ୍କ ସ୍ତ୍ରୀ, ୨ ପୁଅବୋହୂ ଓ ନାତିନାତୁଣୀ। ୪ ଝିଅ ପଞ୍ଜାବରେ ବାହା ହୋଇଛନ୍ତି। ପୁଅମାନେ ଲୁହାପଥର ପରିବହନ ବ୍ୟବସାୟ କରୁଛନ୍ତି। ୧୯୩୯ ମଡେଲର ଏହି ଟ୍ରକ୍‌କୁ ସ୍ମାରକୀ ଭାବେ ପ୍ରଶାସନ ପକ୍ଷରୁ ସଂରକ୍ଷଣ କରାଯିବା ଦରକାର ବୋଲି ଲଖା କହିଛନ୍ତି।

ହୋଟେଲ ବୟରୁ ମାଲିକ

ହୋଟେଲରେ ନିଜ ପୁଅ ସହ ବିସ୍ମୟଲୋଚନ

କେନ୍ଦୁଝର ଜିଲା ସଦର ମହକୁମା କଲେଜରୋଡଠାରେ ରହିଛି ଅଭିଷେକ ହୋଟେଲ। ହୋଟେଲ ବନାମ ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟ। ମାତ୍ର ୩୦ ଟଙ୍କାରେ ମିଲ୍ ମିଳୁଥିବାରୁ ସେଠାରେ କଲେଜ ଛାତ୍ରଙ୍କ ସମେତ ସବୁ ଗ୍ରାହକଙ୍କ ଭିଡ଼ ଜମିଥାଏ। ଖାଦ୍ୟର ଗୁଣବତାକୁ ସମସ୍ତେ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି। ଏହାଛଡ଼ା ବୁନ୍ଦି ଲଡୁ, କ୍ଷୀର ଗଜା, ଦହି ବୁନ୍ଦିଆ, ରସ କଦମ, ରସ ମଲେଇ, ରସଗୋଲା, ଛେନା ପୋଡ, ଷ୍ଟିମ କେକ୍ ଆଦି ମିଠା ମିଳିଥାଏ। ଅନେକେ ଅର୍ଡର କରି ମିଠା ପାର୍ଶଲ ଘରକୁ ନେଇଥାନ୍ତି। ସକାଳ ସମୟରେ ଟିଫିନରେ ମିଳେ ଚକୁଳି ପିଠା, ଦୋସା, ବରା, ଆଳୁଚପ ସହିତ ଘୁଗୁନି। ଏହି ହୋଟେଲର ମାଲିକ ହେଲେ ବିସ୍ମୟଲୋଚନ ପୃଷ୍ଟି, ଯେ କି ଜଣେ ହୋଟେଲ ବୟ ଭାବେ କର୍ମ ଜୀବନ ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ। ନିଜେ ଦୋକାନ କରିବା ପରେ ଅଧିକ ଲାଭ ଆଶା ନ ରଖି ଗ୍ରାହକଙ୍କୁ ସନ୍ତୁଷ୍ଟ କରିବା ଲକ୍ଷ୍ୟ ନେଇ କାର୍ଯ୍ୟକରି ଆସୁଛନ୍ତି। ଏହା ତାଙ୍କୁ ଆଣିଦେଇଛି ଲୋକ ପ୍ରିୟତା। ବିସ୍ମୟଲୋଚନ କହନ୍ତି, ପିଲା ଦିନୁ କଷ୍ଟ ଓ ସଂଘର୍ଷ କ'ଣ ଜାଣିଛି। ଅନେକ ଦୁଃଖ ଅଙ୍ଗେ ନିଭାଇଛି। ଏଥିଲାଗି କାହା ମନରେ ଦୁଃଖ ଦିଏନାହିଁ। ବରଂ ସହାୟତା କରିଥାଏ।

ବିସ୍ମୟଲୋଚନଙ୍କ ଘର ପାଟଣା ବ୍ଲକ ତେଲି ଟାଙ୍ଗରପଡାରେ। ୬ଷ୍ଠ ଶ୍ରେଣୀରେ ପଢୁଥିବା ବେଳେ ମାତ୍ର ୧୧ ବର୍ଷରେ ଘର ଛାଡି ଚାଲିଆସିଥିଲେ। ସେ ସମୟରେ ସହରର ପୁରୁଣା ହୋଟେଲ ଭାବେ ଜଣାଶୁଣା 'ନାନୀ ହୋଟେଲ'ରେ କାମ ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ। ମାସକୁ ଦରମା ଥିଲା ୫ ଟଙ୍କା। ପରେ ଏହା ବଢ଼ି ୬୦ ଟଙ୍କା ହୋଇଥିଲା। ବିବାହ ପରେ ପରିବାର ପୋଷିବା ଓ ନିଜେ କିଛି କରି ଆତ୍ମନିର୍ଭରଶୀଳ ହେବା ଲାଗି ସେ ଉଦ୍ୟମ ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ। ହାତରେ ନ ଥିଲା ସମ୍ବଳ। ସାହସ ସଂଗ୍ରହ କରି ମାତ୍ର ୨୮ଶହ ଟଙ୍କା ଋଣ ଆଣି ପ୍ରଥମେ ମାଇନିଂ ରୋଡ ଓ ପରେ ତୁରୁମୁଙ୍ଗା ରୋଡରେ ଅସ୍ଥାୟୀ ହୋଟେଲ ଖୋଲିଥିଲେ। ଅକ୍ଳାନ୍ତ ପରିଶ୍ରମ କରି କିଛି ଅର୍ଥ ସଞ୍ଚୟ କରିବା ପରେ ସେ କଲେଜ ରୋଡ୍‌ରେ ଖଣ୍ଡେ ଜମି କିଣିଥିଲେ। ଏହା ପରେ ସ୍ଥାୟୀ ହୋଟେଲ କରିବା ବାଟ ଫିଟିଥିଲା। ଗ୍ରାହକଙ୍କ ମନ ଜିଣି ସେ ପରେ ବ୍ୟବସାୟ ବଢ଼ାଇ ପାରିଥିଲେ।

> ଇଚ୍ଛାଥିଲେ ସବୁ କିଛି ସମ୍ଭବ। ଏହାକୁ କାର୍ଯ୍ୟରେ ପରିଣତ କରି ଦେଖାଇଛନ୍ତି ବିସ୍ମୟଲୋଚନ। ୧୧ ବର୍ଷ ବୟସରୁ ପେଟକୁ ଦାନା ଯୋଗାଡ ପାଇଁ ସେ ସଂଘର୍ଷ କରି ଆସିଛନ୍ତି। ହୋଟେଲ ବୟରୁ ଆଜି ହୋଟେଲ ମାଲିକ ସାଜି ଅନ୍ୟମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଉଦାହରଣ ପାଲଟିଛନ୍ତି।

ଏବେ ଦୋକାନରୁ ରୋଜଗାର କରି ୫ ପ୍ରାଣୀକୁଟୁମ୍ବ ପୋଷୁଛନ୍ତି। ୧୨ ଜଣ କର୍ମଚାରୀଙ୍କୁ କର୍ମନିଯୁକ୍ତି ଦେଇପାରିଛନ୍ତି। ସେମାନଙ୍କୁ ଦରମା ବାବଦକୁ ମାସିକ ପାଖାପାଖି ୮୫ ହଜାର ଟଙ୍କା ଦେଉଛନ୍ତି। ତାଙ୍କର ୨ ପୁଅଙ୍କୁ ପାଠପଢ଼ାଇ ଶିକ୍ଷିତ କରିଛନ୍ତି। ସେମାନେ ଏବେ ହୋଟେଲ କାମରେ ସହାୟତା କରୁଛନ୍ତି। ନିଜେ ଜଣେ ହୋଟେଲ ବୟ ଭାବେ ଜୀବନ ଆରମ୍ଭ କରିଥିବାରୁ ତାଙ୍କ ହୋଟେଲରେ କାମ କରୁଥିବା ପିଲାଙ୍କୁ ନିଜର ପିଲା ଭଳି ବ୍ୟବହାର କରିଥାନ୍ତି। ତାଙ୍କର ସାଂଙ୍ଗା ପୃଷ୍ଟି, କିନ୍ତୁ ଦୋକାନର ନାଁ ରଖିଛନ୍ତି 'ସାହୁ ହୋଟେଲ'। ସେ ଆଗରୁ ନାନୀ ଦୋକାନରେ କାମ କରୁଥିବାବେଳେ ସେହି ପରିବାରର ଜଣେ ସଦସ୍ୟ ବୋଲି ଭାବୁଥିଲେ। ଗ୍ରାହକମାନେ ତାଙ୍କୁ ଦୋକାନ ମାଲିକଙ୍କ ସାନ ପୁଅ ଭାବି 'ସାହୁ ପୁଅ' ବୋଲି ସମ୍ବୋଧନ କରୁଥିଲେ। ଏଥିଲାଗି ସେ ତାଙ୍କ ଦୋକାନର ନାଁ ସାହୁ ଦୋକାନ ରଖିଛନ୍ତି। ଅନେକେ ଏହି ରହସ୍ୟ ଜାଣନ୍ତି ନାହିଁ। ଦୃଢ଼ ଲକ୍ଷ୍ୟ, ନିଷ୍ଠା, ପରିଶ୍ରମ ଦ୍ୱାରା ମଣିଷ ଲକ୍ଷ୍ୟ ସ୍ଥଳରେ ପହଞ୍ଚି ପାରେ ସେ ତାଙ୍କ ଅନୁଭୂତିରୁ ଏହା ଶିଖିଛନ୍ତି।

■ ରିପୋର୍ଟ: ନରେଶ ଚନ୍ଦ୍ର ପଟ୍ଟନାୟକ

ଗୀତ ଶୁଣାଇବା ପରେ ମାଓବାଦୀଙ୍କ କବଳରୁ ମୁକୁଳିଥିଲି

ମୋ ଅନୁଭୂତି

କଣ୍ଠଶିଳ୍ପୀ: ଲିପ୍‌ସା ମହାପାତ୍ର

ଜନ୍ମ: ଏପ୍ରିଲ୍ ୨୦

ବର୍ତ୍ତମାନ ଠିକଣା: କଟକ

ସଫଳତା: ବଦ୍‌ମାସ ଟୋକା, ଟୋକାଟା ଫସିଗଲା ଭଳି ୪ଟି ଓଡ଼ିଆ ଫିଲ୍ମରେ କଣ୍ଠଦାନ, 'ମତେ ଲଭ୍ କରିବା ପାଇଁ ୧ ଦବାଓ', 'ଏ ମୋର ଜାନୁ ଜାନୁ', 'ଲାଗିଲାରେ ପ୍ୟାର୍ ବାଲା କରେଣ୍ଟ', ଭଳି ୩୦ରୁ ଅଧିକ ଓଡ଼ିଆ ଏବଂ ସମ୍ବଲପୁରୀ ଗୀତରେ କଣ୍ଠଦାନ, ଏକାଧିକ ଷ୍ଟେଜ୍ ଶୋ', ରିଲିଜ୍ ଅପେକ୍ଷାରେ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର 'ତାଣ୍ଡବ'। ଏଥିସହ ଆସନ୍ତା ନଭେମ୍ବରରେ କଳିଙ୍ଗ ଷ୍ଟାଡିୟମରେ ହେବାକୁ ଥିବା ୱାର୍ଲ୍ଡକପ୍ ହକିର ଥିମ୍ ସଙ୍ଗକୁ ବଲିଉଡ୍ ସିଙ୍ଗର୍ ମିକା ସିଂଙ୍କ ସହ ଗାଇଛନ୍ତି।

ବର୍ତ୍ତମାନ ସଙ୍ଗୀତ ଜଗତର ଜଣେ ପରିଚିତ ଚେହେରା ହେଉଛନ୍ତି ୟଙ୍ଗ୍ ଆଣ୍ଡ ଷ୍ଟାଇଲିଷ୍ଟ କଣ୍ଠଶିଳ୍ପୀ ଲିପ୍‌ସା ମହାପାତ୍ର। ରିଆଲିଟି ଶୋ' 'ଭଏସ୍ ଅଫ୍ ଓଡ଼ିଶା'ରେ ସେ ଅଂଶଗ୍ରହଣ କରି ଫାଇନାଲିଷ୍ଟ ହୋଇଥିଲେ। ସଙ୍ଗୀତ ପ୍ରତି ତାଙ୍କର ଛୋଟବେଳୁ ଆଗ୍ରହ ଥିଲା। ଦ୍ୱିତୀୟ ଶ୍ରେଣୀରୁ ସେ ସଙ୍ଗୀତ ଶିକ୍ଷା ଆରମ୍ଭ କରିଦେଇଥିଲେ। ହିନ୍ଦୁସ୍ତାନୀ ଶାସ୍ତ୍ରୀୟ ସଙ୍ଗୀତରେ ଆଗ୍ରହ ରଖୁଥିବା ଲିପ୍‌ସା ଜଣେ ବିଟେକ୍ ଛାତ୍ରୀ। କିନ୍ତୁ ସଙ୍ଗୀତକୁ ନିଜ କ୍ୟାରିୟର ଭାବେ ବାଛିଛନ୍ତି। ତାଙ୍କର 'ଟୋକାଟା ଫସିଗଲା' ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରର 'ଜାନୁ ଲୋ ଜାନୁ, ଆଜିକାଲି ଭାରି ଦୁଷ୍ଟ ହେଲୁଣି'..., ମ୍ୟୁଜିକ୍ ଭିଡିଓ 'ହ୍ୱାଟ୍ ସାଲ୍ ଆଇ ଡୁ', 'ନା ସେଲ୍‌ଫି ନେଇଛି ତୋ ସାଥିରେ' ଭଳି ଗୀତ ଶ୍ରୋତାଙ୍କ ଭଲପାଇବା ସାଉଁଟିବାରେ ସଫଳ ହୋଇଛି। ତାଙ୍କ ଜୀବନର ଏକ ଅଭୁଲା ଅନୁଭୂତି ସମ୍ପର୍କରେ ସେ କହିଛନ୍ତି ଆମ ଆଗରେ...।

୨/୩ ବର୍ଷ ତଳର କଥା। ଏକ ସଙ୍ଗୀତ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ଯୋଗଦେବା ପାଇଁ ମାଲକାନଗିରି ଅଞ୍ଚଳକୁ ଯାଇଥିଲୁ। ପ୍ରୋଗ୍ରାମ ସାରି ଫେରିଲା ବେଳକୁ ରାତି ପ୍ରାୟ ୨ଟା ହୋଇଯାଇଥାଏ। ଗାଡିରେ ମୁଁ, ଆଉ ୨ଜଣ କଣ୍ଠଶିଳ୍ପୀ, ଦୁଇଜଣ ଅଭିଭାବକ ଏବଂ ଡ୍ରାଇଭର ଥାଉ। ଗୋଟିଏ ଘାଟି ରାସ୍ତାରେ ଆମକୁ କେତେଜଣ ମାଓବାଦୀ ଘେରିଗଲେ। ସେମାନଙ୍କ ହାତରେ ବନ୍ଧୁକ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ଥାଏ। ସେମାନଙ୍କୁ ଦେଖି ଆମେ ସବୁ ଡରି ଯାଇଥାଉ। ସେମାନେ ଗାଡ଼ି ଅଟକାଇବା ସହ ଆମକୁ ଆଉ ଛାଡିଲେ ନାହିଁ। ଆମେମାନେ କଳାକାର, ଏକ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରୁ ଫେରୁଛୁ ବୋଲି ଯେତେ କହିଲେ ବି ବିଶ୍ୱାସ କଲେ ନାହିଁ। ସେମାନେ ସମସ୍ତେ ଅଣଓଡ଼ିଆ ହୋଇଥିବାରୁ ଆମକୁ କଳାକାର ଭାବେ ଜାଣି ପାରୁ ନ ଥିଲେ। କାଳେ କିଛି ଅଘଟଣ ଘଟିବ ସେ ଆଶଙ୍କାରେ ମନ ବିଚଳିତ ହେଉଥାଏ। କେମିତି ଭଲରେ ଆସି ଘରେ ପହଞ୍ଚିବୁ ସେଥିପାଇଁ ଠାକୁରଙ୍କୁ ଡାକୁଥାଉ। ଏମିତି ବହୁତ ସମୟ କଥାବାର୍ତ୍ତା ହେବା ପରେ ତାଙ୍କ ଭିତରୁ ଜଣେ ମାଓବାଦୀ ଆମକୁ ହିନ୍ଦୀରେ କହିଲେ, ଯଦି ତୁମେମାନେ କଳାକାର ତେବେ ଆମକୁ ଗୀତ ଗାଇ ଶୁଣାଅ। ଯଦି ଆମକୁ ଠିକ୍ ଲାଗିଲା ଏବଂ ତୁମେମାନେ କଣ୍ଠଶିଳ୍ପୀ ବୋଲି ବିଶ୍ୱାସ ହେଲା ତେବେ ଯାଇ ତୁମମାନଙ୍କୁ ଛଡ଼ାଯିବ। ଅନ୍ୟ ଉପାୟ ନ ପାଇ ଆମେ ସେମାନଙ୍କୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ଗୀତ ଗାଇ ଶୁଣାଇଲୁ। ଆମ ଗୀତ ଶୁଣିବା ପରେ ଶେଷରେ ସେମାନେ ଖୁସି ହେଲେ ଏବଂ ଏଥର ତୁମେମାନେ ଯାଇପାର ବୋଲି କହିଲେ। ପ୍ରାୟ ୨ଘଣ୍ଟା ପରେ ଆମକୁ ସେମାନେ ଛାଡିଥିଲେ। ଆଜି ବି ସେଦିନର କଥା ମନେପଡ଼ିଲେ ଭୟ ଲାଗେ।

– ରିପୋର୍ଟ: ବନ୍ଦନା ସେଠୀ

ନିଜ କଥା

ବସ୍ ଭିତରେ କଟିଥିଲା ମହାବାତ୍ୟାର କାଳରାତ୍ରି

୧୯୯୯ ଅକ୍ଟୋବର ୨୯ ତାରିଖ ରାତି ତାଣ୍ଡବ ରଚିଥିଲା ମହାବାତ୍ୟା। ମୋର ଓଏଏସ୍ ତାଲିମ ଚାଲିଥାଏ। ସେଦିନ ଢେଙ୍କାନାଳରୁ କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ବସ୍ ଯୋଗେ ଫେରୁଥାଏ। ଚଣ୍ଡିଖୋଲ ପାଖରୁ ପବନର ମାତ୍ରା ବଢ଼ିଥିଲା। ଗାଡ଼ି ଠିକ୍ ବାଲିଚନ୍ଦ୍ରପୁର ନିକଟରେ ପହଞ୍ଚିବା ବେଳକୁ ଡ୍ରାଇଭର ଆଉ ଆଗକୁ ବଢ଼ି ନ ଥିଲେ। କାଳରାତ୍ରିର କରାଳ ରୂପ ବସ୍ ଭିତରେ ଥାଇ ଦେଖିଥିଲି। ଏହି କଥା କହିଛନ୍ତି କଟକ ସଦର ଉପଜିଲାପାଳ ତଥା ବରିଷ୍ଠ ପ୍ରଶାସନିକ ଅଧିକାରୀ ସୁକାନ୍ତ କୁମାର ପ୍ରଧାନ। କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ଜିଲାର ରାଇପୁର ଗ୍ରାମରେ ୧୯୭୧ ଏପ୍ରିଲ ୧୮ରେ ଜନ୍ମଗ୍ରହଣ କରିଥିବା ପ୍ରଧାନ ପ୍ରଥମେ ବ୍ୟାଙ୍କ ପ୍ରୋବେଶନ ଅଫିସରରୁ ଚାକିରି ଜୀବନ ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ। ଏହାପରେ ଦୀର୍ଘଦିନ ଧରି ଭୁବନେଶ୍ୱର ବିଡିଓ ଓ ଏବେ ଉପଜିଲାପାଳ ଦାୟିତ୍ୱରେ ଅଛନ୍ତି। ପ୍ରଧାନଙ୍କୁ ତାଙ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଜୀବନ ସମ୍ପର୍କରେ ପଚରା ଯାଇଥିବା କେତୋଟି ପ୍ରଶ୍ନ

ସୁକାନ୍ତ କୁମାର ପ୍ରଧାନ

❁ ପ୍ରଥମ ଦରମାରେ କ'ଣ କରିଥିଲେ?

୧୯୯୭ରେ ମୁଁ ବ୍ୟାଙ୍କ ପିଓ ଭାବେ ଚାକିରି ଜୀବନ ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲି। ପ୍ରଥମ ମାସର ପ୍ରଥମ ଦରମା ପାଇବା ପରେ ମୁଁ ଏକମୁହାଁ ହୋଇ ମୋ ମା ପାଖକୁ ଦୌଡ଼ିଥିଲି। ଦରମା ଟଙ୍କା ମା' ହାତକୁ ବଢାଇ ଦେବା ପରେ ମୋତେ ବହୁତ ଆନନ୍ଦ ଲାଗିଥିଲା।

❁ ପସନ୍ଦର ରଙ୍ଗ କ'ଣ?

ଧଳାରଙ୍ଗ ମୋର ସର୍ବଦା ପସନ୍ଦ। ଏହି ରଙ୍ଗରେ ମୁଁ ଆତ୍ମତୃପ୍ତି ଲାଭ କରିଥାଏ।

❁ ସିନେମା ଦେଖନ୍ତି ?

ସମୟ ପାଇଲେ ଦେଖେ। ଅକ୍ଷୟ କୁମାର ଅଭିନୀତ ଗୋଲ୍ଡ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଶେଷଥର ପାଇଁ ଭୁବନେଶ୍ୱରର କେଶରୀ ହଲ୍‌ରେ ବସି ଦେଖିଥିଲି।

❁ ପସନ୍ଦର ହିରୋ, ହିରୋଇନ?

ସେମିତି ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ କାହାରି ଫ୍ୟାନ୍ ନୁହେଁ। ଅଭିନୟ ଅନୁଯାୟୀ, ମୁଁ ଅଭିନେତା ଅଭିନେତ୍ରୀଙ୍କୁ ପସନ୍ଦ କରିଥାଏ।

❁ ଗୀତ ଶୁଣନ୍ତି କି?

ଓଡ଼ିଆ ଗୀତ ମୋର ବହୁତ ପସନ୍ଦ। ଅକ୍ଷୟ ମହାନ୍ତିଙ୍କ କଣ୍ଠସ୍ୱର ମୋତେ ଆନନ୍ଦ ଦେଇଥାଏ।

❁ ରୋଷେଇ ଜାଣନ୍ତି?

ସେ ବିଦ୍ୟା ମୋତେ ଆଦୌ ଜଣାନାହିଁ। ଶିଖିବା ପାଇଁ ବହୁବାର ଚେଷ୍ଟା କରିଛି ହେଲେ ସଫଳ ହୋଇନାହିଁ।

❁ ପଢାପଢି, ଲେଖାଲେଖି ପ୍ରତି ସଉକ ଅଛି?

ହଁ, ମୁଁ ନିଜେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରସଙ୍ଗ ଉପରେ ଆର୍ଟିକିଲ ଲେଖେ। ତେବେ ଖବରକାଗଜ ପଢିବା ମୋର ନିତିଦିନିଆ ଅଭ୍ୟାସ। ଖବରକାଗଜର ସମ୍ପାଦକୀୟ ଯଦି ପ୍ରସଙ୍ଗ ଭିତ୍ତିକ ହୋଇଥାଏ ତେବେ ଅଧିକ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ।

❁ ଲଭ ନା ଆରେଞ୍ଜ ମ୍ୟାରେଜ?

ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଆରେଞ୍ଜ। ୨୦୦୩ରେ ଶୁଭଲିପ୍ସୁଙ୍କ ସହିତ ମୋର ବିବାହ ହୋଇଥିଲା।

❁ ସ୍ତ୍ରୀଙ୍କ କେଉଁ ଗୁଣ ଆପଣଙ୍କୁ ଭଲ ଲାଗେ?

ତାଙ୍କ ପାଖରେ ସାମାଜିକତା ଗୁଣ ଭରି ରହିଛି। ଏହାବାଦ୍ ତାଙ୍କ ହାତରନ୍ଧା ଖାଦ୍ୟ ମୋର ବହୁତ ପସନ୍ଦ।

❁ ମାର୍କେଟିଂ କରନ୍ତି?

ଶୁଭଙ୍କ ସହିତ ମିଶି ମାର୍କେଟିଂ କରୁଥିଲି। ହେଲେ ଏବେ ପୁଅ ସହିତ ଶୁଭ ସେ କାମ ତୁଲାଉଛନ୍ତି।

❁ ସ୍ମରଣୀୟ ଘଟଣା?

ନିଶ୍ଚିତଭାବେ ମହାବାତ୍ୟା ରାତ୍ରି ମୋର ସବୁଦିନ ପାଇଁ ମନେ ରହିବ। ବାଲିଚନ୍ଦ୍ରପୁରରୁ ଆମ ଘର ପାଖାପାଖି ୩୦ କିଲୋମିଟର ହେବ। ରାତି ପାହିଲା ବେଳକୁ ଚାରି ଆଡ଼େ ଭୟଙ୍କର ରୂପ। ଚାଲି ଚାଲି ଘରେ ପହଞ୍ଚିଥିଲି। ବାଟ ସାରା ବୀଭସ୍ତ ଦୃଶ୍ୟ କଥା ମନେ ପଡ଼ିଲେ ଏବେ ବି ମୋ ଦେହରେ ଶିହରଣ ସୃଷ୍ଟି ହୁଏ।

– ସାକ୍ଷାତ: ନିର୍ମଳ ପଣ୍ଡା

ଥିଏଟର ପ୍ରତି ଲୋକଙ୍କ ଚିନ୍ତାଧାରା ବଦଳାଇବା ଲକ୍ଷ୍ୟ

ଧରିତ୍ରୀ ଆଳାପ

ମୁମ୍ବାଇରେ ଥିଏଟର ଜଗତର ଏକ ପରିଚିତ ନାମ ହେଲା ଅଭିଷେକ ପଟ୍ଟନାୟକ। ୨୮ବର୍ଷ ବୟସ୍କ ଏହି ଓଡ଼ିଆ ଯୁବକ ଗତ ୭ବର୍ଷ ହେବ ସେ ଇଂଲିଶ, ହିନ୍ଦୀ ଥିଏଟରରେ ଅଭିନୟ କରିବା ସହିତ କାହାଣୀ ରଚନା ଓ ନିର୍ଦ୍ଦେଶନା ମଧ ଦେଉଛନ୍ତି। ମୁମ୍ବାଇରେ 'ଆଉଟ୍ ଅଫ୍ ଦି ବକ୍ସ ପ୍ରଡକ୍ସନ' ନାମକ ନିଜର ଏକ ଥିଏଟର ପ୍ରଡ଼କ୍ସନ ମଧ କରିଛନ୍ତି। 'କାନ୍ ଆଇ ହେଲ୍ପ ୟୁ!', '୭୮୬', 'ଦି ଫ୍ରାଇଙ୍ଗ୍ ପ୍ୟାନ୍' ଭଳି ଅନେକ ଲୋକପ୍ରିୟ ନାଟକ କରିଛନ୍ତି। ତେବେ 'ଟୁ ଆଡରେବୁଲ ଲୁଜର୍ସ' ତାଙ୍କୁ ପ୍ରତିଷ୍ଠିତ କରିପାରିଛି। ବମ୍ବେ, ଦିଲ୍ଲୀ, କଲିକତା ସହର ସମେତ ରାଜସ୍ଥାନ, କେରଳ, ଓଡ଼ିଶା, ମଧପ୍ରଦେଶ, ବିହାର, ଆସାମ ଆଦି ରାଜ୍ୟରେ ନାଟକ ପରିବେଷଣ କରି ଦର୍ଶକଙ୍କ ଭଲପାଇବା ସାଉଁଟିଛନ୍ତି। ଭବିଷ୍ୟତରେ ଥିଏଟରକୁ ନେଇ ଅନେକ ସ୍ୱପ୍ନ ରଖିଥିବା ଏହି ଅଭିଷେକଙ୍କ ବାପା ରଞ୍ଜିତ ପଟ୍ଟନାୟକ ଜଣେ ପ୍ରଫେସର ଓ ମା' ରଚିତା ପଟ୍ଟନାୟକ ଗୃହିଣୀ ଅଟନ୍ତି। ମୁମ୍ବାଇରେ ଜନ୍ମ ଓ ରହୁଥିଲେ ମଧ ଓଡ଼ିଆ ସଂସ୍କୃତି କେବେ ଭୁଲିପାରିନାହାନ୍ତି। ଡିସ୍‌ନି ଚ୍ୟାନେଲରେ ପ୍ରଦର୍ଶିତ 'ବେଷ୍ଟ ଅଫ୍ ଲକ୍ ନିକି' ଓ ଏପିକ୍ ଚ୍ୟାନେଲରେ 'ହମ୍ କିସି ସେ କମ୍ ନହିଁ ଶୋ' ପାଇଁ କାହାଣୀ ଲେଖିଥିବା ଅଭିଷେକଙ୍କ ସହ ଧରିତ୍ରୀ ଆଳାପ।

ଜଣେ ମ୍ୟାନେଜମେଣ୍ଟ ଛାତ୍ର ହୋଇ ଥିଏଟର ଲାଇନ୍‌କୁ କିପରି ଆସିଲେ?

ପାଠ ପଢ଼ିବା ସମୟରେ ମୁଁ ଡ୍ରାମାରେ ବହୁତ ଅଭିନୟ କରୁଥିଲି। ବହୁତ ପ୍ରତିଯୋଗିତାରେ ଭାଗ ନେଉଥିଲି। ସେହି ସମୟରୁ ଡ୍ରାମା ପ୍ରତି ମୋର ଦୁର୍ବଳତା ଥିଲା। ମୁଁ ୯ଟାରୁ ୫ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କୌଣସି ଚାକିରି କରିବା ପାଇଁ ଚାହୁଁ ନ ଥିଲି। ତେଣୁ ମୋ ସାଙ୍ଗମାନେ ମୋତେ ଥିଏଟର ଲାଇନ୍‌ରେ ଯିବାକୁ ଉତ୍ସାହିତ କରିଥିଲେ। ଗ୍ରାଜୁଏଶନ୍ ପରେ ମୁଁ ମୋର କାମ ଆରମ୍ଭ କରିଦେଲି।

ଘର ଲୋକଙ୍କ ସପୋର୍ଟ କିପରି ମିଳିଥିଲା ?

ପ୍ରାୟତଃ ପ୍ୟାରେଣ୍ଟସ ନିଜ ପିଲାଙ୍କୁ ତାଙ୍କ ଇଚ୍ଛା ମୁତାବକ ପାଠ ପଢ଼ାଇବା ସହିତ ଚାକିରି କରିବା ପାଇଁ କହିଥାନ୍ତି। କିନ୍ତୁ ମୋ ପ୍ୟାରେଣ୍ଟସ ସେଭଳି ନୁହନ୍ତି। ମୋ ବାପା ବହୁତ ସପୋର୍ଟିଭ୍। ମୁଁ ଯେତେବେଳେ ତାଙ୍କୁ ଯାଇ କହିଲି ଯେ ମୁଁ ଥିଏଟର ଆରମ୍ଭ କରିବି, ସେ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ମୋ କଥାରେ ରାଜି ହୋଇଥିଲେ। ତାଙ୍କ ସପୋର୍ଟ ପାଇଁ ମୁଁ ଆଜି ଏହି ସ୍ଥାନରେ ପହଞ୍ଚିଛି।

ଅଭିନୟ ସହିତ କାହାଣୀ ରଚନା ମଧ କରନ୍ତି। ଦୁଇଟି ଭିତରୁ କେଉଁ କାମଟି କରିବାକୁ ଅଧିକ ଭଲ ଲାଗେ?

ଦୁଇଟି ଯାକ ଅଲଗା ଅଲଗା କାମ। କାହାଣୀ ରଚନା ପାଇଁ ବହୁତ ଗବେଷଣା କରିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ। ଅଭିନୟ କଲାବେଳେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଭୂମିକାରେ ଆମକୁ ନିଜକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ। ଦୁଇଟି ଯାକ କାମ କରିବା ପାଇଁ ମୋତେ ଭଲଲାଗେ। ଦୁଇଟା ଭିତରୁ ମୁଁ ଗୋଟେ କେଉଁଟା ବାଛିପାରିବି ନାହିଁ।

ନିଜ ପ୍ରଡକ୍ସନ୍ ହାଉସ୍‌ର ପ୍ରଥମ ନାଟକ 'ଲିଟଲ ଡିଡ୍ ଦେ ନୋ'ର କିଛି ଅନୁଭୂତି ସମ୍ପର୍କରେ କହିବେ ?

୨୦୧୧ରେ ଏହି ନାଟକ ଲଞ୍ଚ୍ ହୋଇଥିଲା। ଯେହେତୁ ପ୍ରଥମ ଶୋ' ଥିଲା, ତେଣୁ ବହୁତ ମଜା ଲାଗିଥିଲା। ସେତେବେଳେ ମୁଁ ଛୋଟ ଥିଲି, ତେଣୁ ସେଥିରେ ଲେଖାଶୈଳୀଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ବିଭିନ୍ନ କ୍ଷେତ୍ରରେ କିଛିଟା ଅଭାବ ରହିଥିଲା। ତେଣୁ ସେଥିରୁ କିଛି ଶିଖିବାକୁ ମିଳିଥିଲା।

ଏପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଯେତୋଟି ନାଟକ କରିଛନ୍ତି ସେଥିମଧ୍ୟରୁ କେଉଁଟିରୁ ଆପଣଙ୍କୁ ଆତ୍ମସନ୍ତୋଷ ମିଳିଛି?

'ଟୁ ଆଡରେବୁଲ ଲୁଜର୍ସ' ପାଇଁ ଆତ୍ମସନ୍ତୋଷ ମିଳିଛି। ଗତବର୍ଷ ଏହି ନାଟକଟି ମୁମ୍ବାଇରେ ଲଞ୍ଚ ହୋଇଥିଲା। ତା'ପୂର୍ବରୁ ମୁଁ ସବୁବେଳେ ମୁମ୍ବାଇରେ ହିଁ ନାଟକ ପରିବେଷଣ କରୁଥିଲି। ସେତେବେଳେ ମୁଁ ଚିନ୍ତା କରୁଥିଲି ଯେ, ମୁଁ ଅନ୍ୟ ସହରକୁ କାହିଁକି ଯାଉନାହିଁ। କିନ୍ତୁ 'ଟୁ ଆଡରେବୁଲ ଲୁଜର୍ସ' ନାଟକ ପାଇଁ ବହୁତ ପ୍ରଶଂସା ପାଇଥିଲି। ଏହି ନାଟକ ହିଁ ମୋ ସ୍ୱପ୍ନ ପୂରଣ କରିଥିଲା। ଭାରତର ବିଭିନ୍ନ ସହରରେ ବର୍ତ୍ତମାନ ସୁଦ୍ଧା ଏହି ନାଟକ ୭୯ଥର ପରିବେଷଣ ହୋଇସାରିଲାଣି। ଆଗକୁ ମଧ ଆହୁରି କେତେଟା ଜାଗାକୁ ଯିବାର ରହିଛି।

କେଉଁ ପ୍ରଖ୍ୟାତ କଳାକାରଙ୍କ ସହ କାମ କରିବାର ସ୍ମୃତି ରହିଛି?

ରାକେଶ ବେଦୀ, ଅନନ୍ତ ମହାଦେବନ୍‌ଙ୍କ ଭଳି ପ୍ରଖ୍ୟାତ ଆର୍ଟିଷ୍ଟଙ୍କ ସହିତ କାମ କରିଛି। ଥିଏଟର ଲାଇନ୍‌ରେ ସେମାନଙ୍କର ଦୀର୍ଘବର୍ଷର ଅଭିଜ୍ଞତା ରହିଛି। ତେଣୁ ତାଙ୍କ ପାଖରୁ ଅନେକ କଥା ଶିଖିଛି।

ଥିଏଟର ଜଗତରେ କାହାକୁ ନିଜର ଆଦର୍ଶ ମନେକରନ୍ତି?

ରବିନ ୱିଲିୟମ୍‌ସ ଓ ଜିମ୍ କ୍ୟାରିଙ୍କୁ ମୁଁ ମୋର ଆଦର୍ଶ ବୋଲି ମନେକରେ। ତେବେ ବଲିଉଡ୍‌ରେ ଛୋଟ ବେଳରୁ ଅମିର ଖାନ୍‌ଙ୍କ ଅଭିନୟକୁ ଦେଖି ଉତ୍ସାହିତ ହୋଇଛି।

ଓଡ଼ିଆ ଲେଖକଙ୍କ ଷ୍ଟୋରିକୁ ନେଇ ନାଟକ କରିବାର ଯୋଜନା ରଖିଛନ୍ତି କି?

କାହିଁକି ନୁହେଁ। ସୁଯୋଗ ମିଳିଲେ ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ କରିବି। କିନ୍ତୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ନୁହେଁ। କାରଣ ଏବେ ସୁଦ୍ଧା ମୁଁ ମାତ୍ର ୭ଟି ନାଟକ ଲେଖିଛି। ନିଜକୁ ଆହୁରି ଉନ୍ନତି କରିବାର ଅଛି। ତେଣୁ ଆଉ ୨ରୁ ୩ବର୍ଷ ମୁଁ ମୋ ନିଜ ଲେଖା ଉପରେ କାମ କରିବା ପାଇଁ ଫୋକସ୍ କରିବି।

ଓଡ଼ିଆ ଷ୍ଟୋରିକୁ ଅନ୍ୟ ଭାଷାରେ ଓଡ଼ିଶା ବାହାରେ ପରିବେଷଣ କରି ପ୍ରଚାର ପ୍ରସାର କରିବା ପାଇଁ ଚାହିଁବେ କି?

ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ କରିବି। ଯଦିଓ ମୁଁ ମୁମ୍ବାଇରେ ରହୁଛି, କିନ୍ତୁ ଓଡ଼ିଆ ସଂସ୍କୃତି ଓ ପରମ୍ପରାକୁ ମୁଁ ଭୁଲିପାରିବି ନାହିଁ। ତେଣୁ ସେହିଭଳି ଭଲ ଷ୍ଟୋରି ମିଳିଲେ ମୁଁ ନିଶ୍ଚୟ କରିବି।

ଅପ୍‌କମିଙ୍ଗ୍ ପ୍ରୋଜେକ୍ଟ କ'ଣ ରହିଛି?

ବର୍ତ୍ତମାନ ମୋର ଅଷ୍ଟମ ନାଟକ ୨୦୧୯ ଜାନୁୟାରୀରେ ରିଲିଜ୍ ହେବାକୁ ଯାଉଛି। ତାହା ଏକ ଗୋଟେ ହିନ୍ଦୀ କମେଡ଼ି ନାଟକ। ସେଥିରେ ଅଭିନେତା ଦର୍ଶିଲ ସଫାରୀ ଅଭିନୟ କରିବେ। ତା'ର ବର୍ତ୍ତମାନ ଲେଖାଚାଲିଛି। ତିନିଜଣ ଭାଇଙ୍କ ଉପରେ ଏହି ନାଟକଟି ପର୍ଯ୍ୟବସିତ।

ଫିଲ୍ମ ଇଣ୍ଡଷ୍ଟ୍ରିକୁ ଯିବା ପାଇଁ ଚିନ୍ତା କରିଛନ୍ତି କି?

ହଁ, ଯିବା ପାଇଁ ଇଚ୍ଛା ଅଛି। ତେବେ ଜଣେ କଳାକାର ଭାବେ ନୁହେଁ ବରଂ ଜଣେ କାହାଣୀ ଲେଖକ ଭାବେ ଯିବା ପାଇଁ ଚାହିଁବି। ବର୍ତ୍ତମାନ ଥିଏଟର ଉପରେ ବହୁତ କାମ କରିବାର ଅଛି। ନିଜ ପ୍ରଡ଼କ୍ସନ ହାଉସ୍‌କୁ ଆହୁରି ଆଗକୁ ନେବା ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖିଛି।

ଆଗକୁ ଥିଏଟରକୁ ନେଇ କ'ଣ ସ୍ୱପ୍ନ ରଖିଛନ୍ତି?

ବାହାରେ ଥିଏଟରକୁ ନିଜର ସଂସ୍କୃତି କରିଛନ୍ତି। କିନ୍ତୁ ଆମର ଏଠି ଥିଏଟର ପ୍ରତି ଭିନ୍ନ ଦୃଷ୍ଟି ରହିଛି। ଫିଲ୍ମ ଯିବା ପାଇଁ ଥିଏଟର ଏକ ମାଧ୍ୟମ ବୋଲି ଲୋକେ ଭାବନ୍ତି। ଲୋକମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଥିବା ଏହି ଚିନ୍ତାଧାରାକୁ ବଦଳାଇବାର ଲକ୍ଷ୍ୟ ରହିଛି।

ସମୟ ମିଳିଲେ କ'ଣ କରିବାକୁ ଭଲପାଆନ୍ତି ?

ବହୁତ ସିନେମା ଦେଖେ। ଦିନକୁ ଯେମିତି ହେଲେ ମୋଟିଏ ସିନେମା ଦେଖିବା ପାଇଁ ଚେଷ୍ଟା କରେ। ଏହାଛଡ଼ା ଯେହେତୁ ଫୁଟବଲ ଓ କ୍ରିକେଟ ପ୍ରତି ଦୁର୍ବଳତା ରହିଛି, ତେଣୁ ସମୟ ମିଳିଲେ ଏହି ଖେଳ ଖେଳିଥାଏ।

ଫିଟ୍ ରହିବା ପାଇଁ କ'ଣ କରନ୍ତି?

ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ଜିମ୍ ଯାଇଥାଏ। ଦେଢ଼ଘଣ୍ଟା ସେଠାରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଏକ୍ସରସାଇଜ କରିଥାଏ। ଯେହେତୁ ମୁଁ ଫୁଡି। ତେଣୁ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରତି ନିଜକୁ କଣ୍ଟ୍ରୋଲ କରିପାରେନି। ସେଥିପାଇଁ ୱାର୍କଆଉଟ୍ ଅଧିକ କରିଥାଏ।

– ସାକ୍ଷାତ୍: ଅସମାପିକା ସାହୁ