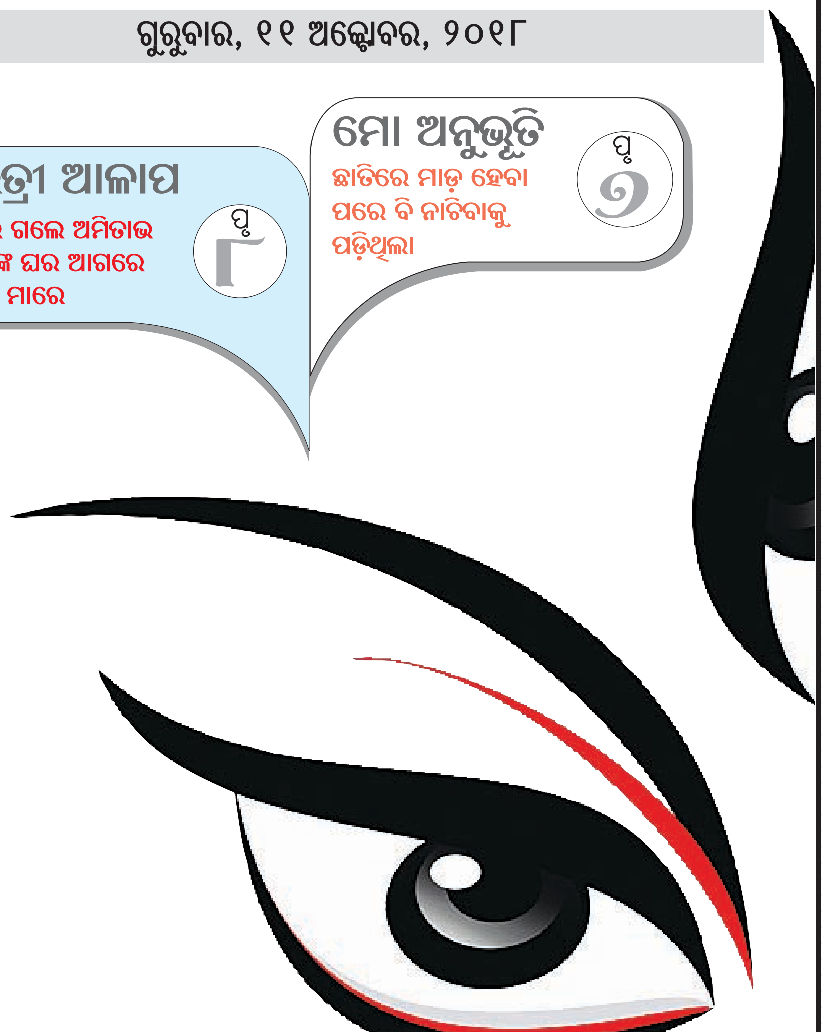
ଧରିତ୍ରୀ
DHARITRI
ମନ ମିଜାଜ
ଗୁରୁବାର, ୧୧ ଅକ୍ଟୋବର, ୨୦୧୮

ଧରିତ୍ରୀ ଆଳାପ
ମୁମ୍ବାଇ ଗଲେ ଅମିତାଭ ବଚ୍ଚନଙ୍କ ଘର ଆଗରେ ମୁଣ୍ଡିଆ ମାରେ
ପୃ ୮

ମୋ ଅନୁଭୂତି
ଛାତିରେ ମାଡ଼ ହେବା ପରେ ବି ନାଚିବାକୁ ପଡ଼ିଥିଲା
ପୃ ୭

# ପୂଜା ମାନିଆ

ପାର୍ବଣର ମହକରେ ମହକୁଛି ପୁରପଲ୍ଲୀ। ଚାରିଆଡ଼େ ଧଳା ଚାଦର ପିନ୍ଧି ଲହରି ଖେଳୁଛି କାଶତଣ୍ଡୀ। ମା'ଙ୍କୁ ପ୍ରଣାମ ଜଣାଇ କେତେବେଳେ ନତମସ୍ତକ ହେଉଛି ତ କେତେବେଳେ ଉପରକୁ ଉଠି ହସି ହସି ସ୍ୱାଗତ କରୁଛି। କାରଣ ଅନ୍ୟାୟ ଓ ଅତ୍ୟାଚାରକୁ ନାଶକରିବା ପାଇଁ ଧରାବତରଣ କରିଛନ୍ତି ମା' ଜଗଜ୍ଜନନୀ ମହିଷମର୍ଦ୍ଦିନୀ। ମା'ଙ୍କ ଆଗମନରେ ହସିଉଠୁଛି ଗାଁଠୁ ସହର। ମହାମାୟୀଙ୍କ ଆରାଧନା ପାଇଁ ଚାଲିଥିବା ପ୍ରସ୍ତୁତି ସୃଷ୍ଟି କରିଛି ଆଧ୍ୟାତ୍ମିକ ପରିବେଶ। ସହରୀ ପୂଜା ମାହୋଲ ମନ ଛୁଉଁଛି। ମହଣ ମହଣ ସୁନା, ଚାନ୍ଦି ଅଳଙ୍କାରରେ ମା'ଙ୍କୁ ସଜେଇବାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଛନ୍ତି ପୂଜାମଣ୍ଡପ। ସୁଉଚ୍ଚ ତୋରଣ ସାଙ୍ଗକୁ ରଙ୍ଗବେରଙ୍ଗର ଆଲୋକମାଳା ମଧ୍ୟରେ ମା'ଙ୍କୁ ସ୍ୱାଗତ କରିବାକୁ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଯାଇଛି ପ୍ରତିଯୋଗିତା।



## ବଢୁଛି ବଜେଟ

ଶାରଦୀୟ ଦୁର୍ଗାପୂଜା ପାଇଁ ଖର୍ଚ୍ଚ ହେଉଛି ଲକ୍ଷାଧିକ ଟଙ୍କା। ପୂଜାମଣ୍ଡପଗୁଡ଼ିକର ବଜେଟ ଦିନକୁ ଦିନ ବୃଦ୍ଧି ପାଉଛି। ବିଗତବର୍ଷରେ ୫୦ରୁ ୬୦ ହଜାର ଟଙ୍କାର ବଜେଟ ମଧ୍ୟରେ ଗୋଟିଏ ମଣ୍ଡପ ପୂଜାର ଆୟୋଜନ କରୁଥିବା ବେଳେ ଏବେ ତାହା ଅତିକ୍ରମ୍‌ରେ ୧୦ଲକ୍ଷ ରହୁଛି। ବିଶେଷକରି ସହରରେ ଏଭଳି ପରମ୍ପରା ଅଧିକ ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି। ମହା ଆଡ଼ମ୍ବରରେ ପୂଜା କରିବାକୁ କମିଟିଗୁଡ଼ିକ ୩୦ରୁ ୪୦ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖର୍ଚ୍ଚ କରୁଛନ୍ତି। ଭୁବନେଶ୍ୱର, କଟକ, ରାଉରକେଲା, ବାଲେଶ୍ୱର ଭଳି ସହରରେ ଥିବା ଜଣାଶୁଣା ଶାରଦୀୟ ପୂଜା ମଣ୍ଡପଗୁଡ଼ିକର ପ୍ରତିବର୍ଷ ବଜେଟ ୧୦ରୁ ୪୦ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା ମଧ୍ୟରେ ରହୁଛି। ମା'ଙ୍କ ସୁନା, ରୁପା ଅଳଙ୍କାରକୁ ଛାଡ଼ି ତୋରଣ ପାଇଁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ବଜେଟ କରାଯାଉଛି। ସେହିଭଳି ବଜେଟରେ ଆଲୋକୀକରଣ ଓ ସାଜସଜ୍ଜାର ମଧ୍ୟ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଅଂଶ ରହୁଛି। ଏହାବ୍ୟତୀତ ସାଂସ୍କୃତିକ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ, ଭସାଣି, ରାବଣପୋଡ଼ି, ପ୍ରସାଦସେବନ ଓ ସୁରକ୍ଷା ବ୍ୟବସ୍ଥା ପାଇଁ ଅଧିକାଂଶ ପୂଜା ମଣ୍ଡପ ବିପୁଳ ଅର୍ଥ ଖର୍ଚ୍ଚ କରୁଛନ୍ତି।

## ଲୋକପ୍ରିୟ ହେଉଛି ନବରାତ୍ରି ପରମ୍ପରା

ଓଡ଼ିଶାରେ ନବରାତ୍ରି ପରମ୍ପରାର ଲୋକପ୍ରିୟତା ଦିନକୁ ଦିନ ବଢୁଛି। ରାଉରକେଲା ପରେ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ଏବେ ନବରାତ୍ରି ପାଳନର ଧୁମ୍ ବେଶ୍ ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି। ଗୁଜରାଟୀ ସମାଜ ଏବଂ ବିଭିନ୍ନ ବେସରକାରୀ ଅନୁଷ୍ଠାନ ପକ୍ଷରୁ ନବରାତ୍ରିକୁ ମହା ଆଡ଼ମ୍ବରରେ ପାଳନ କରାଯାଉଛି। ଏଥିପାଇଁ ଆୟୋଜିତ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମଗୁଡ଼ିକ ଦୀର୍ଘଦିନ ବ୍ୟାପୀ ଚାଲୁଛି। ୯ଦିନ ବ୍ୟାପୀ ଅଲୌକିକ, ମନମୋହକ

ପୃ ୭

# ପୂଜା ମାନିଆ

ପ୍ରଥମ ପୃଷ୍ଠାରୁ...

ରୂପରେ ସଜ୍ଜିତ ହୋଇ ପୂଜା ପାଉଛନ୍ତି ମା'। ଏଥିପାଇଁ ଗୁଜରାଟୀ ସମାଜ ମନ୍ଦିରଗୁଡିକରେ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଆୟୋଜନମାନ କରାଯାଇଛି। ସକାଳୁ ପୂଜା ଆରମ୍ଭହୋଇ ସନ୍ଧ୍ୟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଚାଲୁଛି। ସେହିଭଳି ନବରାତ୍ରି ପୂଜାର ମୁଖ୍ୟ ଆକର୍ଷଣ ଦାଣ୍ଡିଆ ରାସ ହୋଇଥିବାରୁ ସନ୍ଧ୍ୟାହେଲେ ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ଆୟୋଜିତ ହେଉଛି ଦାଣ୍ଡିଆ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ। ଯେଉଁଥିରେ କେବଳ ଗୁଜରାଟୀ ନୁହନ୍ତି, ବହୁଳ ସଂଖ୍ୟାରେ ଓଡ଼ିଆମାନେ ଅଂଶଗ୍ରହଣ କରି ଦାଣ୍ଡିଆର ମଜା ନେଉଥିବା ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି। ଚଳିତବର୍ଷ ଅକ୍ଟୋବର ୧୦ରୁ ୧୮ ତାରିଖ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନବରାତ୍ରି ପଡୁଥିବା ବେଳେ ଏଥିପାଇଁ ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପ୍ରସ୍ତୁତି କରାଯାଇଛି। ବିଭିନ୍ନ ମନୋରଞ୍ଜନଧର୍ମୀ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଏବଂ ଭଳିକି ଭଳି ଖାଦ୍ୟ ଏହି ପର୍ବର ମୁଖ୍ୟ ଆକର୍ଷଣ। ଖାଣ୍ଟି ଗୁଜରାଟୀ ଖାଦ୍ୟ ଲୋକଙ୍କୁ ବିଶେଷଭାବେ ଆକର୍ଷିତ କରିବ। ତାରକା ହୋଟେଲରେ ଆୟୋଜିତ ହେବାକୁ ଥିବା କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ଗୁଜରାଟୀ ଥାଳିରେ ଏକାଧିକ ସୁସ୍ୱାଦୁ ବ୍ୟଞ୍ଜନର ସମାହାର ରହିବ। ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଖେଚୁଡି, କୋଫ୍ତା, ପୁରି ସାଙ୍ଗକୁ ଖଜୁର୍ ମିଲ୍କସେକ୍, ଗାଜରରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଖିରି, ହାଲୱା, ଶାଗୁରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ବରା ଇତ୍ୟାଦି ନବରାତ୍ରିର ମୁଖ୍ୟ ଆକର୍ଷଣ ରହିବ।

## ଦାଣ୍ଡିଆ ପସରା

ବୃନ୍ଦାବନରେ କୃଷ୍ଣଙ୍କ ସହ ଗୋପୀମାନେ ପ୍ରଥମେ ଏହି ଦାଣ୍ଡିଆ ଖେଳ ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ, ଯାହାକୁ ଦାଣ୍ଡିଆ ରାସ କୁହାଯାଉଥିଲା। ଏହାପରଠାରୁ ଗୁଜରାଟର ଲୋକନୃତ୍ୟ ଭାବେ ମାଙ୍କ ନବରାତ୍ରୀ ପୂଜାରେ ଏହା ଅନୁଷ୍ଠିତ ହୋଇଆସୁଥିଲା। ମାତ୍ର ଧୀରେ ଧୀରେ ପଶ୍ଚିମ ଭାରତରେ ଏହାର ଲୋକପ୍ରିୟତା ବଢ଼ିବା ସହ ସମଗ୍ର ଦେଶରେ ନବରାତ୍ରି ପୂଜାରେ ଦାଣ୍ଡିଆ ଖେଳାଯିବା ଏକ ସୌକରେ ପରିଣତ ହେଲା। ଏହି ଧାରାରେ ଓଡିଶାରେ ମଧ ପ୍ରାୟ ୮ରୁ ୧୦ବର୍ଷ ଭିତରେ ଦାଣ୍ଡିଆର ଲୋକପ୍ରିୟତା ବଢ଼ିଛି। ବିଭିନ୍ନ ଅନୁଷ୍ଠାନ, ଗୁଜରାଟୀ ସୋସାଇଟି ଏବଂ ହୋଟେଲଗୁଡିକ ପକ୍ଷରୁ ଦାଣ୍ଡିଆ ଉତ୍ସବ ଏବଂ ଦାଣ୍ଡିଆ ନାଇଟ୍ସ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମର ଆୟୋଜନ କରାଯାଉଛି, ଯେଉଁଥିରେ ସବୁବର୍ଗର ଲୋକ ସାମିଲ୍ ହେଉଛନ୍ତି। ମା'ଙ୍କ ସଙ୍ଗୀତ ଓ ଭଜନର ତାଳେ ତାଳେ କିଏ ଦାଣ୍ଡିଆ ନାଚିବାକୁ ପସନ୍ଦ କରୁଛି ତ ଆଉକିଏ ଆଧୁନିକ ହିନ୍ଦୀ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଗୀତରେ ଦାଣ୍ଡିଆ ରାସ କରିବାକୁ ଆଗ୍ରହ ଦେଖାଉଛନ୍ତି। ସେହିଭଳି କେତେବେଳେ ରେନ୍ ଦାଣ୍ଡିଆ ତ କେତେବେଳେ ସେଲିବ୍ରିଟି ଦାଣ୍ଡିଆର ଆୟୋଜନ ନାଚର ମଜାକୁ ଆହୁରି ଦ୍ୱିଗୁଣିତ କରୁଛି। ଚଳିତବର୍ଷ ମଧ ଓଡ଼ିଶାର ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ଥିବା ଗୁଜରାଟୀ ସୋସାଇଟି, ତାରକା ହୋଟେଲ ଏବଂ ବେସରକାରୀ ସଂସ୍ଥା ପକ୍ଷରୁ ନବରାତ୍ରି ଦାଣ୍ଡିଆରେ ଆୟୋଜନ କରାଯାଉଛି। ଭୁବନେଶ୍ୱର ସାଲିଆସାହି ଯାତ୍ରା ପଡିଆ, ହୋଟେଲ ମେ' ଫେୟାର, ପ୍ରଦର୍ଶନୀ ପଡିଆ ଭଳି ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ଦାଣ୍ଡିଆ ନାଚର ଆସର ଜମିବ। ବେସରକାରୀ ସଂସ୍ଥା ପକ୍ଷରୁ ଆୟୋଜିତ ଦାଣ୍ଡିଆ ମହୋତ୍ସବରେ ପ୍ରବେଶ ଶୁଳ୍କ ୧୦୦ରୁ ଆରମ୍ଭକରି ୩୦୦ଟଙ୍କା ମଧରେ ରହୁଥିବା ବେଳେ ତାରକା ହୋଟେଲ ଦ୍ୱାରା ଆୟୋଜିତ ଉତ୍ସବ ପାଇଁ ୮୦୦ରୁ ୧ ହଜାର ଟଙ୍କା ପ୍ରବେଶ ଶୁଳ୍କ ରହୁଛି। ରାଜଧାନୀରେ ଥିବା ଗୁଜରାଟୀ ସୋସାଇଟି ପକ୍ଷରୁ ଆୟୋଜିତ ଦାଣ୍ଡିଆ ନୃତ୍ୟ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ନାଚ, ଗୀତ ସହ ଖାଦ୍ୟ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ସାଂସ୍କୃତିକ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ପ୍ରମୁଖ ଆକର୍ଷଣ ରହିବ।

## ଏଥର ପୂଜା ଟକ୍କରରେ ଅନୁଭବ- ବାବୁସାନ୍

ଦଶହରା ପ୍ରସ୍ତୁତିରେ ଓଡ଼ିଆ ଫିଲ୍ମ ଇଣ୍ଡଷ୍ଟ୍ରୀ ନିଜକୁ ସାମିଲ କରିଛି। ଏଥର ପୂଜାରେ ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ଆକ୍ସନ- କମେଡି- ଥ୍ରୀଲର ସହ ଦୁଇଟି ଫିଲ୍ମ ଭେଟି ଦେବାକୁ ଯାଉଛି ଇଣ୍ଡଷ୍ଟ୍ରୀ। ଯେଉଁଥିରେ ରହିଛନ୍ତି ଆଗଧାଡିର ନାୟକ, ନାୟିକା। ତେବେ ଉଭୟ ଫିଲ୍ମ ତ୍ରିକୋଣୀୟ ପ୍ରେମ କାହାଣୀକୁ ନେଇ ନିର୍ମାଣ ହୋଇଥିବା ସୂଚନା ମିଳିଥିବା ବେଳେ ଅନୁଭବ ଓ ବାବୁସାନ୍ଙ୍କ ମଧରେ ଚଳିତବର୍ଷ ପୂଜା ଟକ୍କର ହେବା ଏକପ୍ରକାର ନିଶ୍ଚିତ। ରିଲିଜ ହେବାକୁ ଥିବା ତରଙ୍ଗ ସିନେ ପ୍ରଡକ୍ସନର 'ପ୍ରେମ୍ କୁମାର'ର ଲିଡ୍‌ରୋଲ୍‌ରେ ରହିଛନ୍ତି ଅନୁଭବ। ତାଙ୍କ ବିପକ୍ଷରେ ରହିଛନ୍ତି ଅଭିନେତ୍ରୀ ଶିବାନୀ ଏବଂ ତମନ୍ନା। ଫିଲ୍ମର ନିର୍ଦ୍ଦେଶନା ତାପସ ସରଘରିଆ ଦେଇଥିବା ବେଳେ ସଙ୍ଗୀତ ନିର୍ଦ୍ଦେଶନା ଦେଇଛନ୍ତି ପ୍ରେମ୍ ଆନନ୍ଦ। ଶୁଟିଂ ସେଟ୍‌ରେ ନାୟକ ଅନୁଭବ ଆହତ ହେବାଯୋଗୁ ଫିଲ୍ମର ଶୁଟିଂ କିଛିଦିନ ବନ୍ଦ ରହିଥିଲା। ଏବେ ଶୁଟିଂ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇ ପୂଜା ରିଲିଜ ଅପେକ୍ଷାରେ ରହିଛି।

ସେହିଭଳି ଚଳିତ ପୂଜାରେ ସବୁବେଳର ସୁପରହିଟ୍ ନାୟକ-ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଯୋଡି ବାବୁସାନ୍-ଅଶୋକ ପତିଙ୍କୁ ପୁଣିଥରେ ଗୋଟିଏ ଫିଲ୍ମରେ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିବ। ଏକ ଭିନ୍ନସ୍ୱାଦର କାହାଣୀକୁ ନେଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଫିଲ୍ମ 'ଶ୍ରୀମାନ୍ ସୁର୍ ଦାସ'ରେ ବାବୁସାନ୍ଙ୍କୁ ଏକ ନୂଆ ଅବତାରରେ ଦେଖିବାକୁ ପାଇବେ ଦର୍ଶକ। ଫିଲ୍ମରେ ଦୁଇଜଣ ନାୟକ ଏବଂ ଜଣେ ନାୟିକା ନଜରକୁ ଆସିବେ। ବାବୁସାନ୍ଙ୍କ ବିପକ୍ଷରେ ଭୂମିକା ଦାସ ଥିବା ବେଳେ ବୁଦ୍ଧାଦିତ୍ୟ କାହାଣୀରେ ଟୁଇଷ୍ଟ୍ ଆଣିବେ। ସେହିଭଳି 'ଶ୍ରୀମାନ୍ ସୁର୍ ଦାସ'ର ସଙ୍ଗୀତ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଭାବେ ଅଭିଜିତ ମଜୁମଦାର ରହିଛନ୍ତି।

## ଚଳିତବର୍ଷ ପଲିଥିନ୍ ଓ ପ୍ରଦୂଷଣମୁକ୍ତ ଦଶହରା

ଚଳିତବର୍ଷ ପ୍ରଦୂଷଣ ଓ ପଲିଥିନ୍‌ମୁକ୍ତ ଦଶହରା ଉପରେ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦେଇଛନ୍ତି ରାଜ୍ୟର ଅଧିକାଂଶ ପୂଜାମଣ୍ଡପ। ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଅକ୍ଟୋବର ୨ରୁ ୬ଟି ସହରରେ ପଲିଥିନ୍ ଓ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ବ୍ୟବହାର ଉପରେ ରୋକ ଲଗାଇଥିବା ବେଳେ ପୂଜାମଣ୍ଡପଗୁଡିକ ଏହାକୁ ସମର୍ଥନ କରିଛନ୍ତି। ଅଧିକାଂଶ ମଣ୍ଡପରେ ପଲିଥିନ୍ ବ୍ୟବହାରକୁ ନିଷିଦ୍ଧ କରାଯାଇଛି। କେବଳ ଏତିକି ନୁହେଁ, ମା'ଙ୍କ ମୂର୍ତ୍ତିରେ କେମିକାଲ ରଙ୍ଗ ବ୍ୟବହାର ନ କରିବାକୁ ମଧ ବହୁ ପୂଜାମଣ୍ଡପ ସ୍ଥିର କରିଛନ୍ତି। ସେହିଭଳି ଶବ୍ଦ ପ୍ରଦୂଷଣକୁ ରୋକିବାକୁ ପଦକ୍ଷେପ ନିଆଯାଇଛି। ଅଯଥା ଶକ୍ତି ଅପଚୟ ନ କରିବା ଉପରେ ମଧ ପୂଜା ମଣ୍ଡପଗୁଡିକ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦେଇଛନ୍ତି, ଯାହାକି ଏକ ଗ୍ରୀନ୍ ଦଶହରା ଆଡକୁ ଇଙ୍ଗିତ କରିଛି। କିଛିଦିନ ତଳେ ରାଜଧାନୀ ଶାନ୍ତି କମିଟି ପକ୍ଷରୁ ଏକ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ବୈଠକ କରାଯାଇ ଚଳିତବର୍ଷ ପୂଜାକୁ ଶବ୍ଦ ଓ ବାୟୁ ପ୍ରଦୂଷଣରୁ ମୁକ୍ତ ରଖିବାକୁ ମଣ୍ଡପଗୁଡିକୁ ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ଦିଆଯାଇଥିଲା। ଯେଉଁଥିରେ ପଲିଥିନ୍ ଓ ପାଉଚ୍ ପାଣି ବର୍ଜନ କରିବାକୁ ଭୁବନେଶ୍ୱରର ସମସ୍ତ ପୂଜାମଣ୍ଡପ ସମ୍ମତି ପ୍ରଦାନ କରିଥିଲେ। ଶବ୍ଦ ପ୍ରଦୂଷଣ ରୋକିବାକୁ ଚଳିତବର୍ଷ ପୂଜାରେ ପ୍ରତି ପୂଜାମଣ୍ଡପ ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ପରିସୀମା ମଧରେ ମାଇକ୍ରୋଫୋନ୍ ଓ ସାଉଣ୍ଡ ସିଷ୍ଟମର ବ୍ୟବହାର କରିବେ। ମାଇକ୍ରୋଫୋନ୍‌ରେ କେବଳ ଶ୍ଳୋକାବୃତ୍ତି, ଚଣ୍ଡୀପାଠ, ଗୀତାପାଠ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପୂଜାକର୍ମ କରିବେ। ମେଲୋଡି ଓ ଭଜନ ସମାରୋହରେ କେବଳ ସାଉଣ୍ଡ ବକ୍ସ ଆଇନ ଅନୁମୋଦନ ଅନୁଯାୟୀ ବ୍ୟବହାର କରାଯିବ। ଗୀତ ବଜାଇବା ବେଳେ ଯେପରି ସ୍ଥାନୀୟ ଲୋକ ହଇରାଣ ହେବେନି ସେଥିପାଇଁ ଭଲ୍ୟୁମ୍‌ର ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଲିମିଟ୍ ରହିବ। ଭସାଣି ବେଳେ ଡିଜେ ଓ ଧୁମ୍‌ଧଡାକ ଗୀତ ପରିବର୍ତ୍ତେ ପାରମ୍ପରିକ ବାଦ୍ୟର ବ୍ୟବହାର କରିବା ଉପରେ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଆଯିବ।

## ଅଫର୍‌ର ପସରା

ପାର୍ବଣକୁ ଧୁମ୍‌ଧାମରେ ପାଳନ କରିବାକୁ ସମସ୍ତେ ଲାଗିପଡିଥିବାବେଳେ ବଜାରରେ ବ୍ୟବସାୟୀମାନେ ମଧ ନିଜ ପସରା ମେଲେଇ ଗ୍ରାହକଙ୍କୁ ଚାହିଁ ରହିଛନ୍ତି। ବଡ଼ ବଡ଼ ଶପିଂମଲ୍ ସହ ଛୋଟ ବ୍ୟବସାୟୀମାନେ ଅଫର୍ ପରେ ଅଫର୍ ଘୋଷଣା କରୁଛନ୍ତି। ଏଥିପାଇଁ ମାର୍କେଟ ପ୍ରତିଯୋଗିତା ବି ଜୋରଦାର ଚାଲିଛି। ଗ୍ରାହକଙ୍କୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରିବା ପାଇଁ 'ବାଏ ୱାନ୍ ଗେଟ୍ ୱାନ୍ ଫ୍ରି'ରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ୫୦% ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରିହାତି ଓ ଲକି ଡ୍ର' ଉଠାଣ ଭଳି ବିଭିନ୍ନ ଅଫର୍ ରଖୁଛନ୍ତି। ରିଟେଲର ଷ୍ଟୋର୍ ତଥା ମଲ୍‌ଗୁଡିକ ପକ୍ଷରୁ ସହର ଭିତର ଓ ବାହାରେ ଥିବା ବଡ଼ ବଡ଼ ହୋର୍ଡିଂରେ ଲାଗିଥିବା ଅଫର୍ ପୋଷ୍ଟରରୁ ପୂଜା ବଜାରର ପରିବେଶକୁ ବେଶ୍ ଭଲରେ ବାରି ହେଉଛି। ପ୍ରତ୍ୟେକ ସାମଗ୍ରୀରେ ଆକର୍ଷଣୀୟ ରିହାତି ଗ୍ରାହକଙ୍କ ପୂଜା କିଣାକିଣିକୁ ବେଶ୍ ସୁହାଉଛି, ଯେଉଁଥିପାଇଁ ସନ୍ଧ୍ୟାହେଲେ ବଜାରରେ ପ୍ରବଳ ଭିଡ ହେଉଛି। ବିଭିନ୍ନ ସେକ୍ସନରେ ଆକର୍ଷଣୀୟ ଅଫର୍ ରହିବା ସହ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ରେଞ୍ଜ ଉପରେ କିଣାକିଣି କଲେ ଗ୍ରାହକଙ୍କୁ ଏଲ୍‌ଇଡି ଟିଭି, ଟ୍ରଲି ବ୍ୟାଗ୍, ଡିନର୍ ସେଟ୍ ଭଳି ଆକର୍ଷଣୀୟ ଗିଫ୍ଟ ପ୍ୟାକ୍ ମିଳୁଛି। କେବଳ ଫ୍ୟାଶନ ସାମଗ୍ରୀ ନୁହେଁ, ଇଲେକ୍ଟ୍ରୋନିକ୍ସ, ସ୍ମାର୍ଟଫୋନ୍ ଷ୍ଟୋର୍‌ଗୁଡିକରେ ବି ଏହାମଧରେ ପୂଜା ଅଫର୍ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଯାଇଛି।

**– ରିପୋର୍ଟ: ସସ୍ମିତା ପାଇକରାୟ**

ଫଟୋ: ବିକାଶ ନାୟକ

## ଖାଦ୍ୟ ରୁଚି

# କାରମଲ୍ କଷ୍ଟାର୍ଡ

**ଭୋଜନ ଶେଷରେ କିଛି ମିଠା ଖାଇବାକୁ ଅଧିକାଂଶ ଲୋକଙ୍କୁ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ। ମାତ୍ର ନୂଆ ନୂଆ ମିଠା ଡିସ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଜଣା ନ ଥାଏ। ଏହାକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖି ଚଳିତ ସପ୍ତାହର ଖାଦ୍ୟରୁଚିରେ ସ୍ଥାନ ପାଇଛି 'କାରମଲ୍ କଷ୍ଟାର୍ଡ', ଯାହାକି ଅତି ସହଜରେ ଏବଂ କମ୍ ଖର୍ଚ୍ଚରେ ଘରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇପାରିବ। ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ସମ୍ପର୍କରେ ଜଣାଇଛନ୍ତି ମାଲ୍ୱା ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟର ସେଫ୍ ଶରତ।**

### ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ଗ୍ୟାସ୍‌ରେ ଏକ ପାତ୍ର ବସାଇ ମିଡିୟମ୍ ହିଟ୍‌ରେ ସେଥିରେ କ୍ଷୀରରେ ଚିନି ପକାଇ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। କିଛି ସମୟ ପରେ କ୍ଷୀରକୁ ଗ୍ୟାସ୍‌ରୁ କାଢି ଆଣନ୍ତୁ। ଏବେ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ଅଣ୍ଡାକୁ ଭାଙ୍ଗି ରଖନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ୨ ଚାମଚ ଏକ୍ସଟ୍ରା ଭାନିଲା ପକାଇ ଭଲଭାବେ ଫେଣ୍ଟି ଦିଅନ୍ତୁ। କ୍ଷୀର ଥଣ୍ଡା ହୋଇଯିବା ପରେ ସେଥିରେ ଫେଣ୍ଟା ହୋଇ ରହିଥିବା ଅଣ୍ଡା ଏବଂ ଏକ୍ସଟ୍ରା ଭାନିଲାକୁ ପକାଇ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ।

ଏବେ ଗ୍ୟାସ୍‌ରେ ଏକ ନନ୍‌ଷ୍ଟିକ୍ ପାତ୍ର ରଖି ସେଥିରେ କିଛି ଚିନି ପକାନ୍ତୁ। ଚିନି ଗରମ ହୋଇ ଲାଲ୍ ହୋଇଯିବ। ଏଥର ଏକ କପ୍ ସେପ୍‌ର ବାଓଲ୍‌ରେ ସେହି ଗରମ ଚିନିକୁ ରଖିଦେବେ। ପୂର୍ବରୁ ମିଶ୍ରଣ ହୋଇ ରହିଥିବା ଅଣ୍ଡା ଏବଂ କ୍ଷୀରକୁ ସେହି ବାଓଲ୍‌ରେ ଢାଳିଦେବେ। ବାଓଲ୍‌କୁ ୩୫୦ ଡିଗ୍ରୀ ସେଲ୍‌ସିୟସ୍‌ରେ ଓଭନରେ ରଖିଦେବେ। ୪୦ରୁ ୪୫ ମିନିଟ ଭିତରେ ଏହା ଷ୍ଟିମ୍ ହୋଇଯିବ। ପରେ ଏହାକୁ ଓଭନ୍‌ରୁ କାଢି କିଛି ସମୟ ଫ୍ରିଜ୍‌ରେ ରଖି ଥଣ୍ଡା କରିବେ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଡିଜର୍ଟ 'କାରମଲ୍ କଷ୍ଟାର୍ଡ'।

– ରିପୋର୍ଟ: ବନ୍ଦନା ସେଠୀ

### ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

- କ୍ଷୀର ଅଧା ଲିଟର
- ଚିନି ୭୫ ଗ୍ରାମ
- ଅଣ୍ଡା ୩ଟି
- ଏକ୍ସଟ୍ରା ଭାନିଲା ୨ ଚାମଚ

## ନିଜ କଥା

# ଘରୁ ଲୁଚି ଯାତ୍ରା ଦେଖିବାକୁ ପଳାଉଥିଲି

ଡା. ବୀରକିଶୋର ପରିଡ଼ା

**ଯାତ୍ରା ଓ ସିନେମା ପ୍ରତି ମୋର ବହୁ ଦୁର୍ବଳତା ଥିଲା। ସ୍କୁଲରେ ପାଠ ପଢ଼ିବା ବେଳେ ଘରୁ ଲୁଚି ଗାଁରେ ହେଉଥିବା ଅପେରା ଓ କଲେଜରେ ପଢ଼ିଲା ବେଳେ ସିନେମା ହଲ୍‌କୁ ଯିବା ମୋର ଅଭ୍ୟାସ ଥିଲା। ଏଥିପାଇଁ ବାପାଙ୍କଠାରୁ ଗାଳିମାଡ଼ ଖାଇଛି। ସମୟ ବଦଳିଗଲା। ସାଂସାରିକ ଜୀବନ ସହିତ କର୍ମକ୍ଷେତ୍ର ପ୍ରଶସ୍ତ ହୋଇଗଲା। ଇଚ୍ଛା ଥିଲେ ବି ଆଉ ସିନେମା କି ଯାତ୍ରା ଦେଖିବାର ସୁଯୋଗ ମିଳୁନି। ଏହି କଥା କହିଛନ୍ତି ରାଜ୍ୟର ଜଣାଶୁଣା ପ୍ରାଣୀଧନ ଗବେଷକ ତଥା ଚିକିତ୍ସକ ଡା. ବୀରକିଶୋର ପରିଡ଼ା। କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ଜିଲା ବାଲିପାଟଣା ପଞ୍ଚାୟତ ଡାମରପୁର ଗ୍ରାମରେ ୧୯୬୩ରେ ତାଙ୍କର ଜନ୍ମ। ଖତୁଚନ୍ଦ୍ର ପରିଡ଼ା ଓ ଜାନକୀଲତାଙ୍କ ଚତୁର୍ଥ ସନ୍ତାନ ବୀରକିଶୋର ରାଜ୍ୟପାଳଙ୍କଠାରୁ ସ୍ୱର୍ଣ୍ଣପଦକ ଓ ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀଙ୍କଠାରୁ ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ସମ୍ମାନରେ ସମ୍ମାନିତ ହୋଇଛନ୍ତି। ଏବେ ସେ ପ୍ରାଣୀ ସମ୍ପଦ ନିର୍ଦ୍ଦେଶାଳୟରେ ଉପନିର୍ଦ୍ଦେଶକ (ରୋଗ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ) ଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟରତ। ବୀରକିଶୋରଙ୍କୁ ତାଙ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଜୀବନ ସମ୍ପର୍କରେ ପଚରା ଯାଇଥିବା କେତୋଟି ପ୍ରଶ୍ନ।**

**ପ୍ରଥମ ଦରମା କ'ଣ କରିଥିଲେ?**
୧୯୮୬ରେ ସୁନ୍ଦରଗଡ଼ ଜିଲା ସବ୍‌ଡେଗାଠାରେ କନିଷ୍ଠ ପ୍ରାଣୀ ଚିକିତ୍ସାଧିକାରୀ ଭାବେ ଯୋଗ ଦେଇଥିଲି। ସେତେବେଳେ ମାସିକ ବେତନ ୧୧୨୦ ଟଙ୍କା ଥିଲା। ପ୍ରଥମ ମାସର ଦରମା ଟଙ୍କା ବାପାଙ୍କୁ ଦେଇଥିଲି। ସେଥିରେ ଠାକୁର ପୂଜା କରାଯାଇଥିଲା।

**କେଉଁ ରଙ୍ଗକୁ ଭଲ ପାଆନ୍ତି?**
ସବୁଜ ରଙ୍ଗ ମୋର ବହୁତ ପସନ୍ଦ। କିନ୍ତୁ ଅନ୍ୟ ରଙ୍ଗକୁ ମୁଁ ଘୃଣା କରେନାହିଁ।

**ପୁସ୍ତକ ପଢନ୍ତି?**
ନିଜେ ପଢିବା ସହିତ ଲେଖାଲେଖି ମଧ କରିଥାଏ। ବିଶେଷକରି ମନୋଜ ଦାସ, ପ୍ରତିଭା ରାୟଙ୍କ ପୁସ୍ତକ ମୋତେ ବେଶ୍ ଆନନ୍ଦ ଦେଇଥାଏ। ଏବେ ମନୋଜ ଦାସଙ୍କ ଅମୃତ ଫଳ ଓ ଆକାଶର ଇସାରା ପୁସ୍ତକ ପଢ଼ା ଶେଷ କରିଛି। ସମ୍ପ୍ରତି ପ୍ରତିଭା ରାୟଙ୍କ ଯାଜ୍ଞସେନୀ ପଢୁଛି। ଏହାବାଦ୍ ଦୂରଦର୍ଶନରେ ପ୍ରସାରିତ ପରସମଣି ଧାରାବାହିକରେ ମୁଁ ନିଜେ ଅଭିନୟ କରିବା ସହିତ ରଚନା ଓ ନିର୍ଦ୍ଦେଶନା ମଧ ଦେଇଛି।

**ରୋଷେଇ ଜାଣନ୍ତି?**
ରୋଷେଇରେ ମୁଁ ସିଦ୍ଧହସ୍ତ। ଅରୁଆ, ଡାଲମାଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ମଟନ୍, ଚିକେନ ସବୁ ରୋଷେଇ ଜାଣିଛି। ଖାସ୍‌କରି ରୋଷେଇରେ ସ୍ତ୍ରୀଙ୍କ ସହିତ ମୋର ପ୍ରତିଯୋଗିତା ହୋଇଥାଏ।

**ପସନ୍ଦର ଅଭିନେତା, ଅଭିନେତ୍ରୀ କିଏ?**
ଓଡ଼ିଆରେ ଉତ୍ତମ ମହାନ୍ତି, ଅପରାଜିତା ଆଉ ହିନ୍ଦୀରେ ଅମିତାଭ ବଚ୍ଚନ ଓ ଶ୍ରୀଦେବୀଙ୍କ ଅଭିନୟ ମୋର ବହୁତ ପସନ୍ଦ।

**ଗୀତ ଶୁଣନ୍ତି?**
ଗୀତ ଶୁଣିବା ପ୍ରତି ମୋର ବହୁତ ଆଗ୍ରହ। ଅକ୍ଷୟ ମହାନ୍ତିଙ୍କ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଗୀତ ମୋତେ ଆନନ୍ଦ ଦେଇଥାଏ।

**ଲଭ୍ ନା ଆରେଞ୍ଜ ମ୍ୟାରେଜ୍?**
ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଆରେଞ୍ଜ। ବାପା ମା'ଙ୍କ ଚଏସ୍‌କୁ ସମ୍ମାନ ଜଣାଇ ମୁଁ କନ୍ୟା ଦେଖିବାକୁ ମଧ ଯାଇ ନ ଥିଲି। ୧୯୮୭ ଜାନୁୟାରୀ ୨୩ରେ କେନ୍ଦୁଝର କଲେଜରୋଡ୍‌ର ଅଞ୍ଜନା ବିଶ୍ୱାଳଙ୍କୁ ବିବାହ କରିଥିଲି।

**ମାର୍କେଟିଂ କରନ୍ତି?**
ମାର୍କେଟିଂ ତ ମୋର ସଉକ। ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦିନ ଅଫିସରୁ ଫେରିବା ସମୟରେ ଅଞ୍ଜନାଙ୍କ ବରାଦ ଅନୁଯାୟୀ ପନିପରିବାଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଡ୍ରେସ୍‌ପତ୍ର ଘରକୁ ନେଇଥାଏ। କିନ୍ତୁ ଛୁଟିଦିନରେ ଅଞ୍ଜନା ମୋ ସହିତ ମାର୍କେଟିଂ କରନ୍ତି।

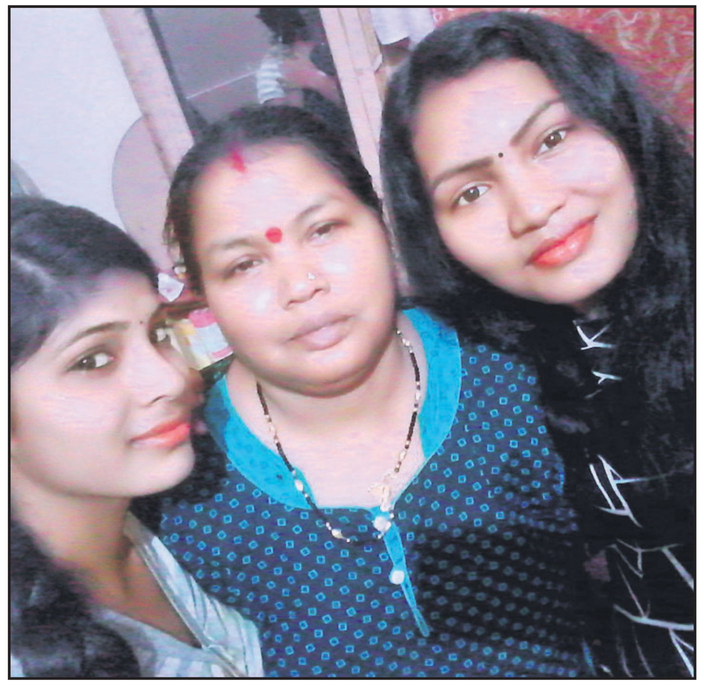
**ସ୍ତ୍ରୀଙ୍କ କେଉଁ ଗୁଣ ଆପଣଙ୍କୁ ଭଲ ଲାଗେ ?**
ସେ ଜଣେ ଦାୟିତ୍ୱସମ୍ପନ୍ନ ମହିଳା। ଘର ଚଳାଇବା ସହିତ ମୋର ୩ ପିଲାଙ୍କୁ ମଣିଷ କରିବାରେ ତାଙ୍କର ଅବଦାନ ଅତୁଳନୀୟ। ବଡ଼ ଝିଅ ଜଣେ ଡାକ୍ତର, ସାନ ଝିଅ ବୈଷୟିକ ଶିକ୍ଷା ପାଇଁ ଅଧ୍ୟୟନରତ। ଏକମାତ୍ର ପୁଅ ରେଭେନ୍‌ଶାରେ ବିଜ୍ଞାନ ବିଭାଗ ଛାତ୍ର।

**ଜୀବନର କିଛି ଅଭୁଲା କଥା?**
୨୦୦୩ରେ ମୁଁ ନୟାଗଡ଼ ଜିଲାର ରଣପୁରଠାରେ ସହକାରୀ ପ୍ରାଣୀ ଚିକିତ୍ସକ ଥାଏ। ନୟାଗଡ଼ରୁ ଏକ ମିଟିଂ ସାରି ବସ୍ ଯୋଗେ ରଣପୁର ଫେରୁଥାଏ। ବୋଲଗଡ଼ ପରେ ପରେ ହଠାତ୍ ବସ୍‌ଟି ରାସ୍ତାକଡ଼କୁ ଓଲଟିଥିଲା। ବସ୍‌ରେ ପାଖାପାଖି ୫୦ରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ଯାତ୍ରୀ ଥାଆନ୍ତି। ହଠାତ୍ କେହି କିଛି ବୁଝିପାରି ନ ଥିଲେ। ସୌଭାଗ୍ୟବଶତଃ ଯଦିଓ କାହାରି ମୃତ୍ୟୁ ଘଟି ନ ଥିଲା, କିନ୍ତୁ ଅନେକେ ଖଣ୍ଡିଆଖାବରା ହୋଇ ଗୁରୁତର ହୋଇଥିଲେ। କିନ୍ତୁ ମୋ ଦେହରୁ ମଳିଚମଟିଏ ଉଠି ନ ଥିଲା। ସେହି କଥା ମନେ ପଡ଼ିଗଲେ ମୋ ଦେହ ଶୀତେଇ ଉଠିଥାଏ। ଭଗବାନଙ୍କ ନିକଟରେ ସେଥିପାଇଁ ଚିରଋଣୀ।

ସାକ୍ଷାତ: ନିର୍ମଳ ପଣ୍ଡା

# ସେଲ୍‌ଫି କର୍ଣ୍ଣର

@ ମମତା



@ ରୋଜାଲିନ୍

@ ଜ୍ୟୋତିର୍ମୟ

@ ସୁରେନ୍ଦ୍ର

@ ସସ୍ମିତ୍

@ ରଙ୍କନିଧି

@ ସତ୍ୟ

@ ନୀଳକଣ୍ଠ

@ ରିତେଶ୍

@ ସତେଶ

@ ହିମାଂଶୁ

@ ରବି

@ ରଞ୍ଜନ

@ ଲଳିତ୍

**ସେଲ୍‌ଫି ଉଠାନ୍ତୁ, ଆମ ପାଖକୁ ପଠାନ୍ତୁ**

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

କନ୍ଧମାଳ ଜିଲାରେ ବିଭିନ୍ନ ପର୍ଯ୍ୟଟନସ୍ଥଳୀ ରହିଛି । ସେଥିମଧ୍ୟରୁ ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିର ଆକର୍ଷଣ ଅନ୍ୟତମ । ସେଠାରେ ଏଭଳି ସ୍ଥାନ ରହିଛି, ଯାହାକୁ ଦେଖିବାକୁ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ଦେଖିବାକୁ ଆଗ୍ରହ ପ୍ରକାଶ କରିଥାନ୍ତି । ଖାସ୍‌କରି ଶୀତଦିନେ ଏହା ଦେଖିବାକୁ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ଦୂରଦୂରାନ୍ତରୁ ଆସି ବୁଲିଥାନ୍ତି ।

# ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କୁ ଆକର୍ଷିତ କରୁଛି ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିର ହିଲଭ୍ୟୁ ପାର୍କ

କନ୍ଧମାଳ ଜିଲା ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ି ଓଡ଼ିଶାର କଶ୍ମୀର ଭାବେ ପରିଚିତ । ଏହାକୁ କେହି କେହି ଦାର୍ଜିଲିଂ ବୋଲି କହିଥାନ୍ତି। ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିର ପର୍ଯ୍ୟଟନକ୍ଷେତ୍ର ମଧ୍ୟରେ ରହିଛି କଫିବଗିଚା, ମିଡ଼ିୟୁବାନ୍ଧା ୱାଟରଫଲ୍, ନେଚରପାର୍କ, ଲଭର୍ସ ପଏଣ୍ଟ, ପାଇନ ବଣ ଓ ହିଲଭ୍ୟୁପାର୍କ ଆଦି । ଏଥିମଧ୍ୟରୁ ହିଲଭ୍ୟୁପାର୍କ ଅନ୍ୟତମ ଆକର୍ଷଣ କେନ୍ଦ୍ର ଭାବେ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି । ଯେକେହିବି ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ି ବୁଲିବାକୁ ଆସିଲେ ହିଲଭ୍ୟୁପାର୍କରେ ସମୟ ବିତାଇବା ସହ ତା'ର ମଜା ନେଇଥାନ୍ତି। ପାର୍କ ପରିସରରେ ଶିଶୁଙ୍କୁ ଆକର୍ଷଣ କଲାଭଳି ରହିଛି ଟୟଟ୍ରେନ ସମେତ ଫାଇବରରେ ତିଆରି ବାଘ, ଜେବ୍ରା ଓ ଜିରାଫ ଆଦି। ସେହିପରି ଶିଶୁଙ୍କ ପାଇଁ ରହିଛି ଖସଡ଼ା ସମେତ ଦୋଳି, ଯାହାକି ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରୁଛି। ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିର ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟକୁ ଉପଭୋଗ କରିବାକୁ ରହିଛି ୱାଚ ଟାୱାର ସମେତ ଜଳ ଫୁଆରା। ରଙ୍ଗବେରଙ୍ଗର କଲରରେ ଜଳଫୁଆରା ଅତିସୁନ୍ଦର ଦିଶିବା ସହ ପରିବେଶକୁ ଅଧିକ ଶୀତ ଓ ଥଣ୍ଡା ଅନୁଭୂତ କରୁଛି। ସେହିପରି ପାର୍କ ପରିସର ମଧ୍ୟରେ ରହିଛି ଜନଜାତି ସଂଗ୍ରହାଳୟ । ଏଥିସହ ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କ ପାଇଁ କିଛି ସମୟ ବିଶ୍ରାମ ନେବାକୁ ଖୋଲା ବିଶ୍ରାମକକ୍ଷ । ସେହିପରି ବିଭିନ୍ନ କିସମର ଫୁଲଗଛ ସମେତ ଘାସ ଗାଲିଚା ରହିଛି । ୱାଚ ଟାୱାର ଉପରେ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ି ପାଇନବଣ ସମେତ ବିଭିନ୍ନ ଦୃଶ୍ୟ ଦେଖିବାକୁ ଭିଡ଼ ଜମାଇଥାନ୍ତି। ସବୁଠାରୁ ଏହାର ଗୁରୁତ୍ୱ ରହିଛି, ସୂର୍ଯ୍ୟୋଦୟ ଦେଖିବାକୁ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ଅଧିକ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି। ଶୀତ ଏବଂ ବର୍ଷା ଦିନେ ମେଘ ପାର୍କକୁ ଛୁଇଁ ଯାଉଥିବା ଭଳି ଦୃଶ୍ୟ ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କୁ ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିକୁ ବାରମ୍ବାର ଟାଣି ଆଣିଥାଏ। ପାର୍କକୁ ପ୍ରତିବର୍ଷ ହଜାର ହଜାର ଦର୍ଶକ ଆସୁଥିବା ନଜିର ରହିଛି । ଏଠାରେ ଯଦି ପର୍ଯ୍ୟଟନ ବିଭାଗ ପକ୍ଷରୁ ରହିବା ଲାଗି ପାନ୍ଥିକା କିମ୍ବା ପାନ୍ଥ ନିବାସ ଆଦି ଖୋଲାଯିବା ବ୍ୟବସ୍ଥା କରାଯାଆନ୍ତା, ତେବେ ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ବଢ଼ିବା ସହିତ ସରକାରଙ୍କ ରାଜସ୍ୱ ବୃଦ୍ଧି ପାଇପାରନ୍ତା । ୨୦୧୭ ମସିହା ଜାନୁଆରୀରୁ ଡିସେମ୍ବର ୩୧ ତାରିଖ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମୋଟ ୭୫ ହଜାର ୬୮୨ ଜଣ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ବୁଲି ଆସିଥିବା ବେଳେ ଚଳିତବର୍ଷ ଜାନୁୟାରୀ ପହିଲାରୁ ସେପ୍ଟେମ୍ବର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ୪୮ ହଜାର ୪୧୨ ଜଣ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ଆସିଥିବା ପାର୍କ ଦାୟିତ୍ୱରେ ଥିବା ଜାଗୃତି ସମ୍ପାଦକ କୈଳାସ ଚନ୍ଦ୍ର ଦଣ୍ଡପାଟ କହିଛନ୍ତି।

ପ୍ରସ୍ତୁତି: ଅରୁଣ କୁମାର ସାହୁ, ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ି

# ଛାତିରେ ମାଡ଼ହେବା ପରେ ବି ନାଚିବାକୁ ପଡ଼ିଥିଲା

## ମୋ ଅନୁଭୂତି

### ସଫଳତା

ବାଳିକା ବଧୂ, କ'ଣ ଦିଟା ଖାଇ ଦଉନ, ଯାହା ମୁହଁରେ କପଡା, ତୋ କଞ୍ଚା ହଳଦୀ, ମା ଲୋ ମା ଏ ମଣିଷ ଜୀବନ ଟେନ୍‌ସନିଆ ଭଳି ଏକାଧିକ ଆଲବମ୍, ସମ୍ବଲପୁରୀ ଆଲବମ୍, ମେଗା ଧାରାବାହିକ ଉଆଁସୀ କନ୍ୟା, ଟୋପାଏ ସିନ୍ଦୂର, ଓଡ଼ିଆ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଲଭ୍ ମାଷ୍ଟର, ବାଲୁଙ୍ଗା ଟୋକା, ତୁ ଥା ମୁଁ ଯାଉଛି ରୁଷି, ବାଲୁଙ୍ଗା ଟୋକା, ରଙ୍ଗିଲା ଟୋକା, ମୋଷ୍ଟ ୱାଣ୍ଟେଡ୍ ଭଳି ଏକାଧିକ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରରେ ଗୀତ ରଚନା ତଥା ନିର୍ଦ୍ଦେଶନା।

**କଣ୍ଠଶିଳ୍ପୀ, ସଙ୍ଗୀତ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ତଥା ମେଲୋଡି କିଙ୍ଗ୍ ଅଭିଜିତ୍ ମଜୁମ୍‌ଦାର**

**ଜନ୍ମ: ସେପ୍ଟେମ୍ବର ୯, ୧୯୭୧**

**ବର୍ତ୍ତମାନ ଠିକଣା: କଟକ**

ଅଜଣା ବାଟେ ଅଜଣା ଘାଟେ ଝିଅଟିଏ ଦେଖିଲି..., ତୋ କୃଷ୍ଣଚୂଡା ରଙ୍ଗର ନାଲି ଓଢଣୀ, ସକାଳର ପହିଲି ଗାଡିରେ ଚାଲିଯିବି ତତେ ମୁଁ ଛାଡିରେ... ଭଳି ଗୀତ ଆଜି ବି ମନକୁ ଚହଲାଇ ଦିଏ। କେବଳ ରୋମାଣ୍ଟିକ୍ ଗୀତ ନୁହେଁ ବରଂ ଭକ୍ତି ସଙ୍ଗୀତ ନଡ଼ିଆରେ ଲାଗିଥାଉ କତା ଲୋ ଗଜମୁକ୍ତା, ମା' ଦେଇଥିଲା କଳଜ ଗାର, ମାନନୀୟ ଜଗନ୍ନାଥ, ରାଧାରାଣୀ ଲୋ ରାଧାରାଣୀ... ଭଳି ବିଭିନ୍ନ ପାର୍ଟନର ସଙ୍ଗୀତ ନିର୍ଦ୍ଦେଶନା ଦେବାରେ ସେ ସିଦ୍ଧହସ୍ତ। ସେ ହେଉଛନ୍ତି ସଙ୍ଗୀତ ଦୁନିଆର ଆଗଧାଡିର ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଅଭିଜିତ୍ ମଜୁମ୍‌ଦାର୍। ୧୯୮୭ରେ କଣ୍ଠଶିଳ୍ପୀ ଭାବେ କ୍ୟାରିୟର ଆରମ୍ଭ କରିଥିବା ଅଭିଜିତ୍ ଏହା ମଧ୍ୟରେ ସଙ୍ଗୀତ ନିର୍ଦ୍ଦେଶନା ଦେବା ସହ ଗୀତ ରଚନା ମଧ୍ୟ କରୁଛନ୍ତି। ପ୍ରଥମେ ଷ୍ଟେଜ୍‌ରେ କିଶୋର କୁମାରଙ୍କ ଗୀତ ଗାଉଥିଲେ। ପରେ ୧୯୮୯ରେ ପ୍ରଥମ ସମ୍ବଲପୁରୀ ଆଲବମ୍‌ରେ ଗୀତ ଗାଇଥିଲେ, ଯାହାକି ୧୯୯୧ରେ ରିଲିଜ୍ ହୋଇଥିଲା। ଏହାପରେ ୧୯୯୬ରେ କଟକ ଆସି ଓଡ଼ିଆ ସଙ୍ଗୀତ ଜଗତରେ କାମ ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ। ପ୍ରାରମ୍ଭରେ ବିଫଳତା ତଥା ବହୁ ଷ୍ଟ୍ରଗଲର ସମ୍ମୁଖୀନ ହୋଇଥିଲେ ସତ, ମାତ୍ର ବର୍ତ୍ତମାନ ସେ ସଙ୍ଗୀତ ଦୁନିଆର ଜଣେ ସଫଳ ବ୍ୟକ୍ତିତ୍ୱ। ଏହା ମଧ୍ୟରେ ସେ ଏକାଧିକ ହିଟ୍ ଗୀତ ଦେଇ ଶ୍ରୋତାଙ୍କ ହୃଦୟରେ ନିଜର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସ୍ଥାନ ସୃଷ୍ଟି କରିସାରିଲେଣି। ଶ୍ରୋତା ତଥା ସାଙ୍ଗସାଥୀଙ୍କ ଗହଣରେ ଅଭିଜିତ୍ ଦା' ଭାବେ ଅଧିକ ପରିଚିତ ଏହି କଳାକାର ଆସନ୍ତା ଦଶହରାରେ ରିଲିଜ୍ ହେବାକୁ ଥିବା ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର 'ଶ୍ରୀମାନ ସୁରଦାସ'ର ଶୁଟିଂ ସମୟର ଏକ ଅନୁଭୂତିକୁ କହିଛନ୍ତି ଆମ ଆଗରେ।

ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରର ୬ଟି ଯାକ ଗୀତ ମୁଁ ରଚନା କରିଛି। ତେବେ ତା' ଭିତରୁ ଗୋଟିଏ ଗୀତ ମା' ଦୁର୍ଗାଙ୍କ ଉପରେ ପରିବେଷଣ କରାଯାଇଛି। ସେହି ଗୀତର ଶୁଟିଂ କଳିଙ୍ଗ ଷ୍ଟୁଡିଓରେ ହେବାର ଥାଏ। ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରର ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଅଶୋକ ପତି ଏବଂ କୋରିଓଗ୍ରାଫର ସୁଧାକର ବସନ୍ତ ମତେ ସେହି ଗୀତର ଦୁଇ ତିନୋଟି ସିନ୍‌ରେ ରହିବା ପାଇଁ ବାଧ୍ୟକଲେ। ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରରେ ମୋ ଚରିତ୍ର ଅଭିଜିତ୍ ମଜୁମ୍‌ଦାର ହୋଇଛି, ଯିଏକି ଜଣେ ମେଲୋଡି ଗ୍ରୁପ୍‌ର ଲିଡ୍ ସିଙ୍ଗର। ଅଭିନେତା ବାବୁସାନ୍ ସେହି ମେଲୋଡିରେ ଆଙ୍କର୍, ସିଙ୍ଗର ଭାବେ କାମ କରୁଛନ୍ତି ଏବଂ ମୁଁ ତାଙ୍କୁ ଷ୍ଟେଜ୍‌କୁ ଡାକିକି ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ପରିଚିତ କରାଉଛି। ପରେ ବାବୁସାନ୍‌ଙ୍କ ସହ ମୋର ନାଚିବାର କିଛି ଦୃଶ୍ୟ ମଧ୍ୟ ଥାଏ। ସବୁକିଛି ବୁଝିବା ପରେ ଶୁଟିଂ ଆରମ୍ଭ ହେଲା। ମୁଁ ସାମ୍ନାରେ ଥିବା ମା' ଦୁର୍ଗାଙ୍କ ମୂର୍ତ୍ତିକୁ ଦେଖି ସଂଳାପ କହି କହି ସିଡିରୁ ଓହ୍ଲାଉଥାଏ। ଏତିକିବେଳେ ମୋ ଗୋଡ ଖସିଗଲା ଆଉ ମୁଁ ଷ୍ଟେଜ୍ ତଳେ ଆସି ପଡିଲି। ମୋ ଛାତି ପଞ୍ଜରାରେ ଖୁବ୍ ଜୋର୍‌ରେ ମାଡ଼ ହୋଇଥାଏ। ମୋ ପଡିବା ଦେଖି ସେଟ୍‌ର ସବୁ ଲୋକ ଦୌଡି ଆସି ମତେ ଉଠାଇଲେ। ହେଲେ ସେତେବେଳକୁ ମୁଁ କିଛି କହି ପାରୁ ନ ଥାଏ କି ମୋ ହାତ ଆଉ ଉଠୁ ନ ଥାଏ। ଏମିତି କି ଭଲଭାବେ ନିଃଶ୍ୱାସ ମଧ୍ୟ ନେଇପାରୁ ନ ଥାଏ। ମତେ ଲାଗିଲା ଯେମିତି ମୋ ପଞ୍ଜରା ହାଡ ଭାଙ୍ଗିଯାଇଛି। ଏତେ କଷ୍ଟ ଭିତରେ ବି ସେଦିନ ମତେ ଶୁଟିଂ କରିବାକୁ ପଡ଼ିଥିଲା। କାରଣ ଆମ ହାତରେ ସମୟ ଖୁବ୍ କମ୍ ଥାଏ। ଯଦି ସେଦିନ ଶୁଟିଂ ନ ସାରିବୁ ତେବେ ସବୁ ଗଡ଼ବଡ଼ ହୋଇଯିବ। ତେଣୁ ବାଧ୍ୟହୋଇ ଶଟ୍ ଦେଇଥିଲି। ଏମିତିକି ବାବୁସାନ୍‌ଙ୍କ ସହ ୨/୩ଟି ଷ୍ଟେପ୍‌ରେ ନାଚିଥିଲି ମଧ୍ୟ। ରାତି ପ୍ରାୟ ୩ ବେଳକୁ ଶୁଟିଂ ଶେଷ ହେଲା। ସେହିଦିନ ରାତିରେ ପୁଣି ଏକ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ଯୋଗଦେବା ପାଇଁ ମତେ ବାରିପଦା ଯିବାର ଥାଏ। ମାତ୍ର ଶୁଟିଂ ଡେରିରେ ସରିବା ଏବଂ ଦେହର ଅବସ୍ଥା ଦେଖି ପ୍ରଥମେ ଘରକୁ ଫେରିଲି। ସେଠାରେ ଔଷଧ, ଇଞ୍ଜେକ୍‌ସନ୍ ନେଲି। ଯେହେତୁ ବାରିପଦା କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ପାଇଁ ମୁଁ ପୂର୍ବରୁ ଚୁକ୍ତି କରି ସାରିଥିଲି ଏବଂ ସେଠାରେ ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ମୋ ହୋର୍ଡିଂ ଲାଗିଥିଲା, ତେଣୁ ଠାକୁରଙ୍କୁ ଡାକି ଦିନ ୧୨ଟା ବେଳକୁ ବାରିପଦା ବାହାରିଲି। ସେଠାରେ ୩ଘଣ୍ଟାର କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ କଲି। ଠାକୁରଙ୍କ ଦୟାରୁ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରର ଶୁଟିଂ ଏବଂ ବାରିପଦାର କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଦୁଇଟି ଯାକ ଖୁବ୍ ଭଲରେ ହୋଇଥିଲା।

– ରିପୋର୍ଟ: ବନ୍ଦନା ସେଠୀ

# ବିନା ପାଣିରେ ଚମକୁଛି ଗାଡ଼ି

## ଦୁଇ ଯୁବକଙ୍କ ଅଭିନବ ପ୍ରୟାସ

ଦିନକୁ ଦିନ କାର୍ ସଂଖ୍ୟା ବଢିଚାଲିଥିବା ବେଳେ ଏଥିପାଇଁ ପ୍ରଦୂଷଣର ମାତ୍ରା ମଧ୍ୟ ବଢିବାରେ ଲାଗିଛି। କେବଳ ଏତିକି ନୁହେଁ, କାର୍ ଧୋଇବା ପାଇଁ ପ୍ରତିଦିନ ଖର୍ଚ୍ଚହେଉଛି ବିପୁଳ ପାଣି। ଗୋଟିଏ ପଟେ ଜଳାଭାବ ସମସ୍ୟା ସମଗ୍ର ବିଶ୍ୱକୁ ଘାରିଥିବା ବେଳେ ଏପଟେ ଗାଡ଼ି ଧୋଇବା ଲାଗି ଏତେ ପାଣି ଅପଚୟ କରିବା ଅନେକଙ୍କୁ ଚିନ୍ତାରେ ପକାଇଛି। ଯେଉଁଥିପାଇଁ ବିକଶିତ ରାଷ୍ଟ୍ରଗୁଡିକ ଏହାର ବିକଳ୍ପ ରାସ୍ତାକୁ ଆପଣାଇବାକୁ ଉଚିତ ମଣୁଛନ୍ତି। ମାତ୍ର ଭାରତରେ ଆଜି ବି ଗାଡି ଧୋଇବା ଲାଗି ବହୁ ପାଣି ଅପଚୟ କରାଯାଉଛି। ଏଭଳିସ୍ଥଳେ ଜଳ ଅପଚୟ ରୋକିବାକୁ ଆଗେଇ ଆସିଛନ୍ତି ଦୁଇ ଯୁବକ। କାର୍ ଧୋଇବାରେ ନଷ୍ଟ ହେଉଥିବା ପାଣିକୁ ଭବିଷ୍ୟତ ପିଢି ପାଇଁ ସଂରକ୍ଷିତ କରି ରଖିବା ଓ କିଛି ନୂଆକରି ଅନ୍ୟମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଉଦାହରଣ ସୃଷ୍ଟିକରିଛନ୍ତି ଭୁବନେଶ୍ୱରର **ଦେବାଶିଷ ନାୟକ** ଏବଂ **କେ. ରୋହିତ କୁମାର**।

ରିପୋର୍ଟ: ସସ୍ମିତା ପାଇକରାୟ

ପ୍ରାୟ ଏକବର୍ଷ ତଳେ ଷ୍ଟାର୍ଟଅପ୍ ସଂସ୍ଥା 'ଏକ୍ସେଲିନ୍‌ସର୍ଭ' ମାଧ୍ୟମରେ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ପ୍ରଥମଥର ପାଇଁ ପେଟ୍ରୋଲ ଟପ୍-ଅପ୍ ସେବା ଆରମ୍ଭ କରି ଚର୍ଚ୍ଚାରେ ରହିଥିବା ଉଭୟ ଯୁବକ ଏଥର ଭୁବନେଶ୍ୱରବାସୀଙ୍କ ପାଇଁ ଆରମ୍ଭ କରିଛନ୍ତି ୱାଟର୍‌ଲେସ୍ କାର୍‌ୱାସ୍ ସର୍ଭିସ୍। କେବଳ ବ୍ୟବସାୟିକ ସଫଳତା ପାଇଁ ନୁହେଁ କି ଲୋକଙ୍କୁ ଡୋର୍‌ଷ୍ଟେପ୍ ସର୍ଭିସ୍ ଯୋଗାଇବା ପାଇଁ ନୁହେଁ ବରଂ ପରିବେଶ ସୁରକ୍ଷା ପାଇଁ କିଛି କରିବାକୁ ଉଭୟ ଅଣ୍ଟା ଭିଡିଛନ୍ତି। ପାଣି ପରିବର୍ତ୍ତେ ଏକ ରସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ ବ୍ୟବହାର କରି ଡ୍ରାଏ ୱାସ୍ ଟେକ୍‌ନିକ୍ ମାଧ୍ୟମରେ କାର୍ ସଫା କରାଯାଉଛି, ଯାହାକି କାର୍‌କୁ ପୁଣିଥରେ ନୂଆ ଭଳି ଚକ୍ ଚକ୍ କରିଦେଉଛି। ତାହାପୁଣି ପକେଟ୍‌କୁ ସୁହାଇଲା ଭଳି ଦାମ୍‌ରେ। ମାତ୍ର ୩୫୦ଟଙ୍କାରେ ଡୋର୍‌ଷ୍ଟେପ୍ ସର୍ଭିସ୍ ଯୋଗାଇଦେଉଛି ଏକ୍ସେଲିନ୍‌ସର୍ଭ। ପ୍ରଥମଥର ପାଇଁ ଭାରତରେ ଏଭଳି ସେବା ଆରମ୍ଭ କରିଥିବା ଦାବିକରିଛି ଏହି ସଂସ୍ଥା। କେବଳ ଏତିକି ନୁହେଁ, ଏବେସୁଦ୍ଧା ୮୦୦ରୁ ଅଧିକ ଗାଡିକୁ ଡ୍ରାଏ ୱାସ୍ ଟେକ୍‌ନିକ୍ ମାଧ୍ୟମରେ ସଫା କରାଯାଇଛି। ଘରେ ବସି ନିଜ କାର୍ ଧୋଇବାକୁ ଚାହୁଁଥିଲେ ମାତ୍ର ଗୋଟିଏ କଲ୍, ହ୍ୱାଟ୍‌ସଆପ୍, ଏକ୍ସେଲିନ୍‌ସର୍ଭ ଆପ୍ କିମ୍ବା ଅନ୍‌ଲାଇନ୍‌ରେ ସିଧା ସର୍ଭିସ୍ ବୁକିଂ କରିହେବ। କୋର୍ ଟିମ୍, କଷ୍ଟମର୍ ସପୋର୍ଟ ଟିମ୍, ଭେହିକିଲ୍ କ୍ଲିନିଂ ଟିମ୍ ଓ ଗ୍ୟାରେଜ୍ ମ୍ୟାନେଜମେଣ୍ଟ ଟିମ୍ ଭଳି ୪ଟି ଟିମ୍‌କୁ ନେଇ କାମ କରୁଥିବା ଏହି ସଂସ୍ଥା ଭୁବନେଶ୍ୱରର ୧୫ ଗ୍ୟାରେଜ୍ ସହ ମିଳିତଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟକରୁଛି। ୯ଟି ଷ୍ଟେପ୍‌ରେ କାର୍ ଉପର ତଳୁ ଓ ଭିତରୁ ବାହାର, ସବୁକିଛି ସଫା କରାଯାଇଥାଏ। ଡ୍ୟାସ୍‌ବୋର୍ଡ, ଡୋର୍, ସିଟ୍, ମ୍ୟାଟ୍‌ସ, ଇଣ୍ଟେରିୟର ଓ ଏକ୍ସଟେରିୟର୍‌କୁ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପଦ୍ଧତିରେ ଡ୍ରାଏ ମାଇକ୍ରୋଫାଇବାର୍, ଡ୍ରେସର୍, ୱାକ୍ସ ଏବଂ ଡ୍ରାଏୱାସ୍‌ର ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇ ସଫା କରାଯାଏ। ଏହାପରେ କାର୍‌କୁ ଚମକାଇବା ପାଇଁ ସ୍ପ୍ରେ-ୱାସ୍ ଏବଂ ସୁଗନ୍ଧ ପାଇଁ ପର୍‌ଫ୍ୟୁମ୍‌ର ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ।

ଏନେଇ ଦେବାଶିଷ କୁହନ୍ତି, ଆମେ ଗ୍ରାହକଙ୍କୁ ପ୍ରଥମେ ଆମ ସେବାକୁ ବ୍ୟବହାର କରି ତା'ପରେ ବିଶ୍ୱାସ କରିବାକୁ କହୁ। ପାଣି ଅପଚୟ ରୋକିବାକୁ ଏହା ଆମର ଏକ ଛୋଟ ପ୍ରୟାସ। ବହୁଦିନର ରିସର୍ଚ୍ଚ ପରେ ଭାରତରେ ପ୍ରଥମଥର ପାଇଁ ଆମେ ଏଭଳି ସେବା ଆରମ୍ଭ କରିଛୁ। ଆଗକୁ ଭୁବନେଶ୍ୱର ଏବଂ ଓଡ଼ିଶା ବାହାରେ ଏହାକୁ ପହଞ୍ଚାଇବାକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖିଛୁ।

# ମୁମ୍ବାଇ ଗଲେ ଅମିତାଭ ବଚ୍ଚନଙ୍କ ଘର ଆଗରେ ମୁଣ୍ଡିଆ ମାରେ

## ଧରିତ୍ରୀ ଆଳାପ

**‘ରକତେ ଲେଖିଛି ନାଁ’ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଜରିଆରେ ଶିଶୁ କଳାକାର ଭାବେ ଓଡ଼ିଆ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଜଗତରେ ପାଦ ଥାପିଥିଲେ ସ୍ୱରାଜ ବାରିକ। ଏହାପରେ ସେ ‘ସମୟ ହାତରେ ଡୋରି’, ‘ଛାତି ଚିରିଦେଲେ ତୁ’, ‘ଆକାଶେ କି ରଙ୍ଗ ଲାଗିଲା’ ଭଳି ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରରେ ଶିଶୁ କଳାକର ଭାବେ ଅଭିନୟ କରି ଦର୍ଶକଙ୍କ ହୃଦୟରେ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସ୍ଥାନ ସୃଷ୍ଟି କରିପାରିଛନ୍ତି। ପରଦାରେ ନାୟକ ଭାବେ ପ୍ରଥମ ଫିଲ୍ମରୁ ହିଁ ଅଭୂତପୂର୍ବ ଭଲପାଇବା ସାଉଁଟିଛନ୍ତି। ଏଯାବତ୍ ସେ ୨ଟି ନାଟକ, ୬ ଧାରାବାହିକ, ୨୧ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର(୧୯ଟିରେ ଶିଶୁ କଳାକାର ଓ ୨ଟିରେ ମୁଖ୍ୟ ନାୟକ ଭାବେ)ରେ ଅଭିନୟ କରିଛନ୍ତି। ସ୍ୱରାଜଙ୍କ ସହ ‘ଧରିତ୍ରୀ’ ପକ୍ଷରୁ ଆଳାପ।**

**ପ୍ରଥମ ଫିଲ୍ମ ଅଫର କିପରି ପାଇଥିଲେ ?**

ଏକ ରାଜ୍ୟସ୍ତରୀୟ ନୃତ୍ୟ ପ୍ରତିଯୋଗିତା ହୋଇଥିଲା। ସେଥିରେ ମୁଁ ଦ୍ୱିତୀୟ ହୋଇଥିଲି। ସେହି ପ୍ରତିଯୋଗିତାରେ ପ୍ରଥମ ୭ଜଣଙ୍କୁ ହର ପଟ୍ଟନାୟକ ସାର ତାଙ୍କ ଆସନ୍ତା ଫିଲ୍ମ ‘ପାଗଳ ପ୍ରେମୀ’ରେ ଅଭିନୟ କରିବା ପାଇଁ କହିଥିଲେ। ‘ପାଗଳ ପ୍ରେମୀ’ ପାଇଁ ମୁଁ ଅଡିଶନ୍ ଦେଇଥିଲି। କିନ୍ତୁ ସେହି ଫିଲ୍ମ ଶୁଟିଂ ସମୟରେ ‘ରକତେ ଲେଖିଛି ନାଁ’ ପାଇଁ ଅଫର ମିଳିଲା ଓ ଏହି ଫିଲ୍ମଟି ମୋର ପ୍ରଥମେ ରିଲିଜ୍ ହୋଇଥିଲା।

**‘ସମୟ ହାତରେ ଡୋରି’ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ପାଇଁ ରାଜ୍ୟସ୍ତରୀୟ ଶିଶୁ କଳାକାର ପୁରସ୍କାରରେ ସମ୍ମାନିତ ହୋଇଥିଲେ। ତାହାର କ’ଣ ଅନୁଭୂତି ରହିଛି?**

ତାହା ମୋ କ୍ୟାରିୟରର ଏକ ଟର୍ନିଂ ପଏଣ୍ଟ ଥିଲା। ବହୁତ ଖୁସି ଲାଗିଥିଲା। କୌଣସି ପୁରସ୍କାର ଯେତିକି ଖୁସି ଦିଏନି ଦର୍ଶକଙ୍କ ତାଳି ତା’ଠାରୁ ଅଧିକ ଖୁସି ଦେଇଥାଏ। ତେଣୁ ପୁରସ୍କାର ପାଇବା ସମୟରେ ଓ ସେହି ମଞ୍ଚରେ କିଛି କହିବା ସମୟରେ ଦର୍ଶକ ଯେଉଁ ତାଳି ମାରିଥିଲେ, ତାହା ମୋତେ ଅଧିକ ଖୁସି ଦେଇଥିଲା।

**ଶିଶୁ କଳାକାରରୁ ମୁଖ୍ୟ ଅଭିନେତାର ଯାତ୍ରା କିପରି ହେଲା?**

ସ୍ୱପ୍ନ ଥିଲା ମୁଁ ଫିଲ୍ମରେ ହିରୋ ହେବି। କିନ୍ତୁ କେବେ ଜାଣି ନ ଥିଲି ଯେ ହିରୋ ହୋଇପାରିବି। କାରଣ ଶିଶୁ କଳାକାର ସମୟରେ ଯେତେବେଳେ ମୁଁ ଧୀରେ ଧୀରେ ବଢ଼ିଲି ମୋର ଫିଗର ବହୁତ ଅଡ୍ ଦିଶୁଥିଲା। ତେଣୁ ମନରେ ଦ୍ୱନ୍ଦ୍ୱ ଥିଲା ଯେ ମୋତେ ଅଫର ମିଳିବ କି ନାହିଁ। କିନ୍ତୁ ଭଗବାନଙ୍କ ଆଶୀର୍ବାଦ ଓ ଦର୍ଶକଙ୍କ ଭଲପାଇବା ମୋତେ ସୁଯୋଗ ଦେଇଥିଲା।

**ମୁଖ୍ୟ ନାୟକ ଭାବେ ପ୍ରଥମ ଫିଲ୍ମ ପାଇଁ ସୁଯୋଗ କିପରି ପାଇଥିଲେ?**

ଯଦିଓ ମୋର ପ୍ରଥମ ଫିଲ୍ମ ‘ତୁ ମୋ ଲଭ୍ ଷ୍ଟୋରି’ ପରଦାକୁ ଆସିଥିଲା, କିନ୍ତୁ ସୁଶାନ୍ତ ମଣିଙ୍କ ଫିଲ୍ମ ‘ଲୈଲା ଓ ଲୈଲା’ରେ ମୋତେ ପ୍ରଥମେ ଅଫର ମିଳିଥିଲା। କିନ୍ତୁ ଫିଲ୍ମଟି ନିର୍ମାଣ ହେବାରେ ବିଳମ୍ବ ହୋଇଥିଲା। ସେହି ସମୟ ଭିତରେ ‘ତୁ ମୋ ଲଭ୍ ଷ୍ଟୋରି’ର ସୁଯୋଗ ମିଳିଥିଲା ଓ ତା’ର ଆଗ ଶୁଟିଂ ଶେଷ ହୋଇଥିଲା। ତେବେ ଛୋଟ ବେଳୁ ତାପସ ସରଗରିଆ ସବୁବେଳେ ମୋତେ ଗାଇଡାନ୍ସ କରୁଥିଲେ। କ’ଣ କଲେ ମୁଁ ଅଭିନେତା ହୋଇପାରିବି ସେ ଦିଗରେ ଟିପ୍ସ ଦେଉଥିଲେ। ସୁଶାନ୍ତ ମଣି ସାର ‘ଲୈଲା ଓ ଲୈଲା’ର ଲୁକ୍ ଟେଷ୍ଟିଂ ପାଇଁ ମୋତେ ଡାକିଥିଲେ। ସେହି ଫିଲ୍ମର କାହାଣୀ ଅନୁଯାୟୀ ଜଣେ ଟିନ୍ ଏଜ୍‌ର ଲୁକ୍ ଯେପରି ହେବା କଥା ମୋର ସେଭଳି ଥିଲା। ତେଣୁ ସେ ମୋତେ ବାଛିଥିଲେ।

**ଶିଶୁ କଳାକାର ସ୍ୱରାଜ ଓ ମୁଖ୍ୟ ଅଭିନେତା ସ୍ୱରାଜ ଭିତରେ କ’ଣ ଫରକ ଅଛି ?**

ଛୋଟବେଳେ ବି ମୁଁ ଫିଲ୍ମର କାହାଣୀ ଦେଖି ଅଭିନୟ କରୁଥିଲି ଓ ଏବେ ମଧ୍ୟ ତାହା କରୁଛି। ସେତେବେଳେ ଅଭିନୟ ପ୍ରତି ଗୁରୁତ୍ୱ ଦେଉଥିଲି, ଏବେବି ଦେଉଛି। ଖାଲି ଏତିକି ଫରକ ଯେ, ବୟସ ଓ ଉଚ୍ଚତା ବଢ଼ିଯାଇଛି।

**‘ଲୈଲା ଓ ଲୈଲା’ ସିନେମାର ‘ଶୁକୁଟି ସାହୁ’ ଗୀତଟି ଆପଣଙ୍କୁ ଅଧିକ ଲୋକପ୍ରିୟ କରିଥିଲା। ଏନେଇ କ’ଣ କହିବେ?**

ସେ ଗୀତଟି ମାର୍କେଟ୍‌କୁ ନେଇ ହୋଇଥିଲା। ଗୀତଟି ପ୍ରଥମେ ଫିଲ୍ମରେ ନ ଥିଲା। କିନ୍ତୁ ୟୁଟ୍ୟୁବ୍‌ରେ ଦର୍ଶକଙ୍କ ଭଲପାଇବା ଯେତେବେଳେ ମିଳିଲା ତା’ପରେ ତାକୁ ଫିଲ୍ମରେ ରଖାଯାଇଥିଲା। ଆଜି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଯେଉଁଠି ବି ମୁଁ ଷ୍ଟେଜ୍ ଶୋ’ କରିଛି ସବୁଠି ଏହି ଗୀତର ଡିମାଣ୍ଡ ଥାଏ। ଏହି ଗୀତ ପାଇଁ ବହୁତ ଭଲପାଇବା ମିଳିଛି। ଅଭିନେତା ହିସାବରେ ନିଜକୁ ଲକି ଫିଲ୍ କରୁଛି ଯେ ଏଭଳି ଏକ ଗୀତରେ ମୁଁ କାମ କରିଛି।

**କେଉଁ ଅଭିନେତାଙ୍କ ଅଭିନୟ ପ୍ରେରଣା ଯୋଗାଇଛି?**

ସେମିତି କେହି ଜଣେ ନାହାନ୍ତି। ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ କଳାକାରଙ୍କଠାରୁ ମୁଁ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ କଥା ଶିଖିଥାଏ। ବଲିଉଡ୍‌ରେ ଅମିତାଭ ବଚ୍ଚନ, ଶାହରୁଖ ଖାନ୍, ଗୋବିନ୍ଦା, ଅମିର ଖାନ୍, ଓଡ଼ିଆ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଜଗତରେ ସିଦ୍ଧାନ୍ତ ମହାପାତ୍ର, ଅନୁଭବ ମହାନ୍ତି, ବାବୁସାନ ମୋର ପସନ୍ଦ। ତେବେ ଏକ ଅପ୍ରିୟ ସତ ହେଉଛି, ଯେବେ ବି ମୁଁ ବମ୍ବେ ଯାଏ ଅମିତାଭ ବଚ୍ଚନ ଓ ଶାହରୁଖ ଖାନଙ୍କ ଘର ସାମ୍ନାରେ ମୁଣ୍ଡିଆ ମାରିକି ଆସେ। କାରଣ ଏହି ଦୁହିଁଙ୍କୁ ମୁଁ ଗୁରୁ ବୋଲି ମାନିଥାଏ। ତାଙ୍କଠାରୁ ବହୁତ କିଛି ଶିଖିଛି।

**ପୁରୁଣା ଫିଲ୍ମରେ ଯେଉଁଭଳି କାହାଣୀ ରହୁଥିଲା, ତାହା ଏବେକାର ଫିଲ୍ମରେ ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁ ନ ଥିବା କୁହାଯାଉଛି। ଏନେଇ କ’ଣ କହିବେ?**

ମୋ ମତରେ ଏଥିରେ ଦର୍ଶକ କିମ୍ବା ସିନେମା ଇଣ୍ଡଷ୍ଟ୍ରି କାହାର ବି ଭୁଲ ନୁହେଁ। ସମୟ ସହିତ ତାଳ ଦେଇ ଯିବା ଦରକାର। ଗୋଟେ ସମୟ ଥିଲା, ବାହାରୁ ବହୁତ ପ୍ରଯୋଜକ ଆସି ଯାହା ଚାହିଁଲେ ଫିଲ୍ମ କଲେ। ଯେଉଁଥିପାଇଁ ଆମ ସିନେମା ଜଗତ ଯେଉଁ ସ୍ତରରେ ଥିଲା ତାହା ରହିଲା ନାହିଁ। କିନ୍ତୁ ୨୦ ସିନେମା ଖରାପ ହେଉଥିଲେ ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ ୧୫ ଭଲ ସିନେମା ବାହାରୁଛି। ତେଣୁ ମୁଁ କହିବି ଯେ, ସମସ୍ତେ ଓଡ଼ିଆ ଫିଲ୍ମ ଦେଖନ୍ତୁ, ଭଲପାଆନ୍ତୁ ଓ ସପୋର୍ଟ କରନ୍ତୁ। ଦିନେ ନା ଦିନେ ଓଡ଼ିଆ ଫିଲ୍ମ ମଧ୍ୟ ବହୁତ ଆଗକୁ ଯିବ।

**ଭବିଷ୍ୟତରେ କେଉଁ ଅଭିନେତ୍ରୀଙ୍କ ସହ କାମ କରିବା ପାଇଁ ଇଚ୍ଛା ରଖିଛନ୍ତି ?**

ନିକିତାଙ୍କ ସହିତ କାମ କରିବାକୁ ଚାହିଁବି। ଯଦି ସେଭଳି କିଛି ଷ୍ଟୋରି ମିଳେ ତେବେ ଅର୍ଚ୍ଚିତା ଦିଦିଙ୍କ ସହିତ କାମ କରିବି।

**କେଉଁଭଳି ଚରିତ୍ରରେ ଅଭିନୟ କରିବାକୁ ପସନ୍ଦ କରିବେ?**

ଅଳ୍ପ ପଛେ ହେଉ ଯେଉଁ ବି ଫିଲ୍ମ କରିବି ଭଲରେ କରିବାକୁ ଚାହିଁବି। ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଚରିତ୍ରରେ ମୁଁ ଅଭିନୟ କରିବା ପାଇଁ ଚେଷ୍ଟା କରିବି। ଗୋଟିଏ ଚରିତ୍ରରେ ଅଭିନୟ କଲେ ଆଗକୁ ବଢ଼ିପାରିବି ନାହିଁ।

**ଶୁଟିଂ ସେଟ୍‌ର କିଛି ଅନୁଭୂତି?**

ଶୁଟିଂ ସେଟ୍‌ରେ ସେଭଳି କିଛି ଅନୁଭୂତି ନାହିଁ। କିନ୍ତୁ ନିକଟରେ ଏକ ଶୋ’ରେ ମୁଁ ଶିବାନୀଙ୍କ ସହିତ ନାଚୁଥିଲାବେଳେ ଆଣ୍ଠୁରୁ ଚକି ଖସି ଯାଇଥିଲା। ବହୁତ କଷ୍ଟ ହୋଇଥିଲା। କିନ୍ତୁ ମୁଁ ନାଚିଥିଲି। ମୁଁ ଅଢ଼େଇମାସ ପାଇଁ ଚିକିତ୍ସାଧୀନ ଅବସ୍ଥାରେ ରହିଲି।

**ଅପ୍‌କମିଙ୍ଗ ପ୍ରୋଜେକ୍ଟ କ’ଣ ରହିଛି?**

ସନ୍‌ମିରାଙ୍କ ସହିତ ନଭେମ୍ବର ୨୩ରେ ମୋର ‘ଲଭ୍ ଏକ୍ସପ୍ରେସ୍’ ଫିଲ୍ମ ରିଲିଜ୍ ହେଉଛି। ଯାହାର ଟ୍ରେଲର ଓ ଗୀତ ଦଶହରାରେ ଛଡ଼ାଯିବ। ନୂଆବର୍ଷରେ ଶିବାନୀଙ୍କ ସହ ‘ଦିଲ୍ ମୋର ମାନେନା’ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଆସିବ।

**କ୍ୟାରିୟରକୁ ନେଇ ଅନ୍ୟ କିଛି ଇଚ୍ଛା ଅଛି?**

ଭବିଷ୍ୟତରେ ଲ’ କରି ଭଲ ପଦବୀରେ ଚାକିରି କରିବାର ଇଚ୍ଛା ଅଛି। ତେବେ ଅଭିନୟ କେବେ ଛାଡ଼ିବି ନାହିଁ।

**ସମୟ ମିଳିଲେ କ’ଣ କରିବାକୁ ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି ?**

ଶିରିଡ଼ି ଯାଇ ଛୁଟି କାଟିବା ପାଇଁ ଅଧିକ ପସନ୍ଦ କରେ।

**କ’ଣ ଖାଇବାକୁ ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି?**

ଦହି ମୋତେ ବହୁତ ପସନ୍ଦ। ତେଣୁ ଦହିର ସବୁକିଛି ଆଇଟମ୍ ମୋତେ ଖାଇବାକୁ ଭଲଲାଗେ।

ସାକ୍ଷାତ୍‌: ଅସମାପିକା ସାହୁ