

ଫେବ୍ରୋ ଜାଜ

ଗୁରୁବାର, ୧୮ ଅକ୍ଟୋବର, ୨୦୧୮

ରଙ୍ଗବେରଙ୍ଗର ଆଲୋକମାଳାରେ ଝଲସୁଛି ପୂଜା ମଣ୍ଡପା ଆଖି ଝଲସେଇଦେଲା ଭଳି ସୁଉଚ ତୋରଣ ପାଖରେ ଅଟକିଯାଇଛି ଆଖି ସୁନା, ଚାନ୍ଦି ଅଳଙ୍କାରରେ ସଜେଇ ହୋଇ ଧରାବତରଣ କରିଛନ୍ତି ମା' ଦୁର୍ଗାଦେବୀ କେଉଁଠି ଏଇଭିତ ଗୋଟି ତ କେଉଁଠି ଭଳିକ ଭଳି ରଙ୍ଗରେ ଝଟକୁଥିବା ଗଛ ଦେଖଣାହାରିଙ୍କ ଆଖିକୁ ଟାଣି ନେଉଛି। ଏହାମଧ୍ୟରେ କିନ୍ତୁ ବାରି ହୋଇପଡୁଛି ମଣ୍ଡପଗୁଡ଼ିକ ପକ୍ଷରୁ ତିଆରି ହୋଇଥିବା ସୁଉଚ ତୋରଣ। ଉଭୟ ଦେଶୀ ଓ ବିଦେଶୀ ଡିଜାଇନରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ତୋରଣଗୁଡ଼ିକର କାରିଗରି ଶୈଳୀ ଦେଖିବାକୁ ବେଶ୍ ନିଖୁଣ ଓ ସୂକ୍ଷ୍ମ ମନେହେଉଛି। ଭୁବନେଶ୍ୱର, କଟକ ବ୍ୟତୀତ ରାଉରକେଲା, ବାଲେଶ୍ୱର ଓ ବାରିପଦା ଭଳି ସହରଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟ ଏହି ତୋରଣ ରେସ୍ରେ ସାମିଲ ହୋଇଛନ୍ତି। ମୂର୍ତ୍ତି ଓ ମେଢ଼ ଅପେକ୍ଷା ତୋରଣ ନିର୍ମାଣ ଉପରେ ଅଧିକ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଆଯାଇଛି, ଯେଉଁଥିପାଇଁ ଚଳିତବର୍ଷ ରାଜ୍ୟର ଅଧିକାଂଶ ସହରରେ ତୋରଣ ପାଲଟିଛି ପ୍ରମୁଖ ଆକର୍ଷଣ।



ପାନ କିଣୁଛି ତୋରଣ



ତୌଧୁରାବଜାର: ୧୯୫୫ରୁ ଚାନ୍ଦିମେଡ଼

୧୯୫୫ ମସିହାରେ କଟକର ତୌଧୁରାବଜାର ଦୁର୍ଗାମଣ୍ଡପରେ ପ୍ରଥମେ ଚାନ୍ଦିମେଡ଼ ହୋଇଥିଲା। ଅଡ଼େଇ କୁଇଣ୍ଟାଲ ପିଟା ଚାନ୍ଦିରେ ଏହି ମେଡ଼ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ଏବେ ଏଥିରେ ୭କେଜିର ସୁନା ଲାଗି ସାରିଲାଣି। ଏହାଛଡ଼ା ଦେବା, ବାନବ, ପାର୍ଶ୍ୱ ଦେବଦେବୀଙ୍କ ମୁକ୍ତ ସବୁ ସୁନାରେ ତିଆରି ସରିଛି। ଅନେକ ଆଭୂଷଣ ମଧ୍ୟ ସୁରଖି। କଟକରେ ପୂର୍ବରୁ ୨୪ଟି ସ୍ଥାନରେ ଚାନ୍ଦିମେଡ଼ ହୋଇଆସୁଥିବାବେଳେ ଚଳିତବର୍ଷ ନୂତନ ଭାବେ ଛତ୍ରବଜାରରେ ଚାନ୍ଦିମେଡ଼ ତିଆରି ହୋଇଛି। ଏବେ ପ୍ରତିଯୋଗିତା ଚାଲିଛି ସୁନା ମୁକ୍ତ ପାଇଁ। ତୌଧୁରାବଜାର ପରେ ମଙ୍ଗଳାବାଗ ଦେବାଙ୍କ ମସ୍ତକରେ ଶୋଭା ପାଇଥିଲା ସୁନା ମୁକ୍ତ। ଚଳିତବର୍ଷ ଏଥିରେ ସାମିଲ ହୋଇଛି ଶାନବଗର-ଖପୁରିଆ ଶିଳ୍ପାଞ୍ଚଳ ପୂଜା କମିଟି।
- କୁମାରଶ୍ରୀ ସାହୁ / ଫଟୋ: ରାଜକିଶୋର ମହାନ୍ତି, କଟକ



ଶାରଦୀୟ ପୂଜା ପାଇଁ କଟକ ସହରର ପ୍ରସିଦ୍ଧ ରହିଆସିଥିବା ବେଳେ ଏବେ ଏଥିରେ ଭୁବନେଶ୍ୱରର ନାମ ଯୋଡ଼ି ହୋଇଯାଇଛି। ମେଢ଼ ଓ ମୂର୍ତ୍ତିରେ ନ ହେଲେ ବି ତୋରଣ ପ୍ରତିଯୋଗିତାରେ ଅଗ୍ରଣୀ ରହିଛି ରାଜଧାନୀ ଭୁବନେଶ୍ୱର। ସୁଉଚ ତୋରଣ ସାଜକୁ ଆଖି ଝଲସାଇଦେଲା ଭଳି ଡିଜାଇନ୍ ଏବଂ କିଛି ଭିନ୍ନ କରିବାର ନିଶା ଏଠାକାର ତୋରଣକୁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କରୁଛି। ଶାରଦୀୟ ପୂଜାରେ ତୋରଣକୁ ସର୍ବୋଚ୍ଚ କରାଯାଇ ପାଇଁ ଗତ କିଛି ବର୍ଷ ହେବ ଭୁବନେଶ୍ୱରର ପୂଜାମଣ୍ଡପଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟରେ ଜୋରଦାର ପ୍ରତିଯୋଗିତା ହେଉଛି। ଏଥର ବି ସେହି ପରମ୍ପରା ବଜାୟ ରହିଥିବା ବେଳେ ଆକାଶଶୁନ୍ୟା ତୋରଣକୁ ନେଇ ଫୁଲେଇ ହେଉଛି ରାଜଧାନୀ।

ନୟାପଲ୍ଲୀରେ 'ଆଲ୍‌ଟେୟାର ଡେଲା ପାଟ୍ରିଆ'

ରାଜଧାନୀରେ ୩୦ରୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ବର୍ଷ ଧରି ଶାରଦୀୟ ଦୁର୍ଗାପୂଜା ଆୟୋଜନ କରିଆସୁଥିବା ନୟାପଲ୍ଲୀ ଦୁର୍ଗାପୂଜା ସମିତିର ତୋରଣ ଏଥର ମଧ୍ୟ ପ୍ରମୁଖ ଆକର୍ଷଣ ସାଜିଛି। ଇଟାଲୀର ପ୍ରଥମ ରାଜା ଭିଲ୍‌ହେଲ୍ ଇମାନ୍‌ୟୁଏଲ୍ ସ୍ମୃତିରେ ନିର୍ମିତ ହୋଇଥିବା 'ଆଲ୍‌ଟେୟାର
ପୃ ୨

ପାନ କିଣ୍ଡି ତୋରଣ



ପ୍ରଥମ ପୃଷ୍ଠା...



ଶିବାଦିନଗର

ତେଜା ପାଟିଆ' ଆକୃତିର ବିରାଟ ତୋରଣ ଏଠାରେ ଶୋଭାପାଉଛି । ୧୨୦ ଫୁଟ ଓସାର ଏବଂ ୮୫ ଫୁଟ ଉଚ୍ଚତା ବିଶିଷ୍ଟ ଏହି ତୋରଣ ସନ୍ତେପକ ଓ ଫାଇବରରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଛି । ମଣ୍ଡପର ସମ୍ମୁଖ ଭାଗ ଓ ମଧ୍ୟଭାଗରେ ମହାଭାରତର ଇତିବୃତ୍ତ ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଥିବା ବେଳେ ମହାଭାରତ ମୁଖ ପୂର୍ବରୁ କୌରବ ଓ ପାଣ୍ଡବ ପକ୍ଷଙ୍କ ଉପସ୍ଥିତି ଏବଂ ଆଉ କିଛି ଗହନ ପୌରାଣିକ କଥାବସ୍ତୁକୁ ଏଠାରେ ଦର୍ଶାଯାଇଛି । ସେହିଭଳି କୃଷ୍ଣଙ୍କ ବିଶ୍ୱରୂପ ଏବଂ କୁରୁକ୍ଷେତ୍ରକୁ ମଧ୍ୟ ଚିତ୍ରଣ କରାଯାଇଛି । ତୋରଣ ନିର୍ମାଣ ପାଇଁ କଲିକତାର ୪୫ରୁ ଅଧିକ କାରିଗର ନିୟୋଜିତ ହୋଇଥିବାବେଳେ ୧୫ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା ଖର୍ଚ୍ଚ ହୋଇଛି ।

ହୋଇଛି ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରୁ ଆସିଥିବା ୧୩ ପ୍ରକାରର କୃତ୍ରିମ ରତ୍ନପଥର, ଯାହାକି ଏହି ମଣ୍ଡପକୁ ଦେଇଛି ଏକ ଝଲମଲିଆ ରୂପ । କଲିକତାର ପ୍ରାୟ ୪୦ କାରିଗର ୪୦ଦିନ ଧରି ଦିବାରାତ୍ର କାମକରି ୮୦ ଫୁଟ ଉଚ୍ଚତା ଏବଂ ୧୨୦ ଫୁଟ ଓସାରର ଏହି ତୋରଣକୁ ନିର୍ମାଣ କରିଛନ୍ତି ।

ପୁରୁଣାଷ୍ଟେଶନ ବଜାରରେ ଜଗନ୍ନାଥ ସଂସ୍କୃତିର ଝଲକ

ମହାପ୍ରଭୁ ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥଙ୍କର ପ୍ରସିଦ୍ଧ ନବଗୁଞ୍ଜର ବେଶକୁ ଏଥର ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ଦେଖିବାକୁ ପାଇଛନ୍ତି ଦର୍ଶକ । ପୁରୁଣା ଷ୍ଟେଶନ ବଜାର ଦୁର୍ଗାପୂଜା କମିଟି ପକ୍ଷରୁ ତିଆରି ହୋଇଥିବା ପେଣ୍ଡାଲ ଓ ତୋରଣରେ ଚଳିତବର୍ଷ ଜଗନ୍ନାଥ ସଂସ୍କୃତିର ଝଲକ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଛି । ନବଗୁଞ୍ଜର ବେଶ ସହ କିଭଳି ଓଡ଼ିଆ ସଂସ୍କୃତି ଓ ପରମ୍ପରା କଡ଼ିତ ହୋଇ ରହିଛି ତାହାକୁ ଏଠାରେ ଦର୍ଶାଯାଇଛି । ୪୦ଲକ୍ଷ ବଜେଟରେ ଚଳିତବର୍ଷ ପୂଜାର ଆୟୋଜନ କରୁଥିବା ଭୁବନେଶ୍ୱରର ଏହି ମଣ୍ଡପରେ ମା' ୧.୫ କୁଇଣ୍ଟାଲ ସୁନା ଏବଂ ୨.୪ କୁଇଣ୍ଟାଲ ରୂପାରେ ସଜ୍ଜିତ ହୋଇ ଶ୍ରଦ୍ଧାଳୁଙ୍କୁ ଦର୍ଶନ ଦେଇଛନ୍ତି ।

ତୋରଣରେ ସର୍ବଧର୍ମ ସମନ୍ୱୟର ବାର୍ତ୍ତା

ହିନ୍ଦୁ, ମୁସଲିମ୍, ଶିଖ୍ ଏବଂ ଖ୍ରୀଷ୍ଟିଆନ୍ ଧର୍ମାବଲମ୍ବୀଙ୍କ ମିଳିତ ଉଦ୍ୟମରେ ପ୍ରତିବର୍ଷ ଶାରଦୀୟ ପୂଜାର ଆୟୋଜନ କରୁଥିବା ଚନ୍ଦ୍ରଶେଖରପୁରର ତିଷ୍ଟିକ୍ଷ୍ଣ ସେଞ୍ଚର ଓନର୍ସ ଆସୋସିଏଶନ୍ ଏଥର ମଧ୍ୟ



ଶ୍ୟାମସୁନ୍ଦରପୁର

ତୋରଣରେ ସର୍ବଧର୍ମ ସମନ୍ୱୟର ବାର୍ତ୍ତା ଦେଇଛି । ୮୦ ଫୁଟ ଉଚ୍ଚତା ଏବଂ ୫୦ ଫୁଟ ଚଉଡ଼ାର ଏହି ମଣ୍ଡପ ତୋରଣରେ ସମସ୍ତ ଧର୍ମର ସଂକେତ ପ୍ରଦର୍ଶିତ ହୋଇଛି । ହିନ୍ଦୁ, ମୁସଲିମ୍, ଶିଖ୍ ଓ ଖ୍ରୀଷ୍ଟିଆନ୍ ଧର୍ମକୁ ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନରେ ଦେଖାଇବାକୁ ପ୍ରୟାସ କରିଛି ରାଜଧାନୀର ଏହି ମଣ୍ଡପ ।
- ରିପୋର୍ଟ: ସସ୍ମିତା ପାଲକରାୟ

ତୋରଣରେ ବାହୁବଳୀ

ବାଲେଶ୍ୱର ସହର ଦୁର୍ଗାପୂଜାରେ ଏଥର ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଛି 'ବାହୁବଳୀ'ର କ୍ରେଲ । ଚାରନ୍ ଥାନା ଅଧୀନ ଶ୍ୟାମସୁନ୍ଦରପୁର ଗ୍ରାମର ପୂଜାମଣ୍ଡପ ଆଗରେ ତିଆରି ହୋଇଛି ଏହି ତୋରଣ । ଶ୍ୟାମସୁନ୍ଦରପୁର ପୂଜା କମିଟି ଚଳିତବର୍ଷ ଦୁର୍ଗାପୂଜା ରୌପ୍ୟ ଜୟନ୍ତୀ ପାଳନ କରୁଥିବାରୁ କମିଟି ସଦସ୍ୟମାନେ ଏକ ହାଲବଜେଟ ତୋରଣ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଛନ୍ତି । ୩୦ଜଣ କାରିଗର ୨ ମାସ ଧରି ଏହି କାର୍ଯ୍ୟରେ ନିୟୋଜିତ ହୋଇଥିଲେ । ତୋରଣର ଉଚ୍ଚତା ୪୮ଫୁଟ୍ ଦୈର୍ଘ୍ୟ ଏବଂ ପ୍ରସ୍ଥ ୫୦ ଫୁଟ୍ ଲେଖାଏ । ଏଥିରେ ୮/୪ ଫୁଟ୍ ସାଇଜର ୫୫୫ ଖଣ୍ଡ ପ୍ଲାସ୍ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଛି । କର୍କି, ରୁଦ୍ରାକ୍ଷ, ଆକ୍ରୋଡ଼ ଡୋପା, ସାଲମା ମଞ୍ଜି, ବାଇଗଣ ଫୁଲ, ଝାଡ଼ି ଫଳକୁ ନେଇ ସାଜସଜ୍ଜା କରାଯାଇଛି । ସୁକୁମାର ମାଳତି ମୁଖ୍ୟ କାରିଗର ଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟ କରିଛନ୍ତି । ତୋରଣକୁ ଅଧିକ ଆକର୍ଷଣୀୟ ଓ ରୁଚିକର କରିବା ପାଇଁ ପୂଜା କମିଟି କର୍ମକର୍ତ୍ତା ପରିକଳ୍ପନା କରିଥିଲେ । ଏଥିଲାଗି ବାହୁବଳୀ ତୋରଣ ସମ୍ମୁଖରେ ଥିବା ପୋଖରୀ ମଝିରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଛି ଏକ ସୁଦୃଶ୍ୟ ପେଣ୍ଡାଲ । ସେଠାରେ ୧୦୦୮ ହାତ ଥିବା ଦୁର୍ଗା ମୂର୍ତ୍ତି ରଖାଯାଇ କୋଲକାତା ଚନ୍ଦନନଗର ଅଞ୍ଚଳରୁ ଆସିଥିବା ନୂଆ ନୂଆ ଡିଜାଇନ ଓ ମତେଲର ଲାଲଗ୍ରେ ସଜାଯାଇଛି । ସେହିପରି ମା' ଦୁର୍ଗାଙ୍କ ମୁଖ୍ୟ ମୂର୍ତ୍ତି ଓ ମେଢ଼ ପାଇଁ ଅଧିକ ବଜେଟ ବ୍ୟବସ୍ଥା କରାଯାଇ କୋଲକାତାର କୁମାରଗଲି ଅଞ୍ଚଳର କାରିଗର ମିଶ୍ର ପାଲଙ୍କୁ ନିର୍ମାଣ ଦାୟିତ୍ୱ ଦିଆଯାଇଥିଲା । କର୍ମକର୍ତ୍ତାମାନେ ଦିନରାତି ଏକ କରି ପ୍ରତିଯୋଗିତା ମୂଳକ ସାଜସଜ୍ଜା କରିଛନ୍ତି । ତୋରଣ, ମେଢ଼ ତିଆରିରେ ନୃତ୍ୟନତ୍ୱ ଅଣାଯିବା ସହ କଳା, ସଂସ୍କୃତି ପ୍ରଦର୍ଶିତ ହୋଇଛି ।
-ମାନବ ବିଶ୍ୱାଳ, ବାଲେଶ୍ୱର

ବରମୁଣ୍ଡା: ଗିନା, ଚାମଚରେ ତୋରଣ

ପୂର୍ବବର୍ଷରୁଢ଼ିକରେ ଲେମ୍ବୁ, ଗୁଆ, କଉଡି, ବାଉଁଶପାତିଆ ଏବଂ ସନ୍ତରା କାଠି ଆଦି ସାମଗ୍ରୀରେ ତୋରଣ କରି ଚର୍ଚ୍ଚାରେ ଥିବା ଭୁବନେଶ୍ୱରର ବରମୁଣ୍ଡା ପୂଜା କମିଟି ଏଥର ଷ୍ଟିଲ୍ ଗିନା, ଚାମଚ, ଡାଟିଆ, ଆଳିଆରେ ଏକ ଆକର୍ଷଣୀୟ ତୋରଣ ନିର୍ମାଣ କରିଛି । ୮୦ ଫୁଟ ଉଚ୍ଚତା ଏବଂ ୧୨୦ ଫୁଟ ଓସାର ବିଶିଷ୍ଟ ଏହି କାଳ୍ପନିକ ତୋରଣକୁ ଷ୍ଟିଲ୍ ତୋରଣର ରୂପ ଦିଆଯାଇଛି । ସେହିଭଳି ଅଗ୍ନିକାଣ୍ଡକୁ ଏତାଇବା ପାଇଁ ତୋରଣରେ ପାୟାର ରିଟିଡାଣ୍ଡ ସ୍ତେ କରାଯାଇଛି । ସାଜସଜ୍ଜାକୁ ଅଧିକ ରୁଚୁତ୍ୱ ଦେଇଥିବା ବେଳେ ତୋରଣ ଓ ଆଲୋକ ସଜ୍ଜା ପାଇଁ କେବଳ ୧୫ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କାର ବଜେଟ ରଖାଯାଇଛି ।

ଝାରପଡ଼ାରେ ରାଜସ୍ଥାନର ଆଲବର୍ଟ ମ୍ୟୁଜିୟମ୍

ନୂଆ ନୂଆ ଥିମ୍ପୁ ନେଇ ପ୍ରତିବର୍ଷ ତୋରଣ ନିର୍ମାଣ କରୁଥିବା ଭୁବନେଶ୍ୱରର ଝାରପଡ଼ା ଦୁର୍ଗାପୂଜା ସମିତି ଚଳିତବର୍ଷ ତିଆରି କରିଛି ରାଜସ୍ଥାନର ରାଜ୍ୟ ସଂଗ୍ରହାଳୟ 'ଆଲବର୍ଟ ହଲ୍ ମ୍ୟୁଜିୟମ୍' ଆକୃତିର ତୋରଣ । ୮୦ ଫୁଟ ଉଚ୍ଚତା ଏବଂ ୧୧୫ ଫୁଟ ଚଉଡ଼ା ବିଶିଷ୍ଟ ଏହି ତୋରଣକୁ ପଶ୍ଚିମବଙ୍ଗର ପ୍ରାୟ ୫୦ କାରିଗର ନିର୍ମାଣ କରିଛନ୍ତି । ଗତବର୍ଷ ନିଆରା ତୋରଣ କରି ରେଳଷ୍ଟେଶନ୍ରେ ଭ୍ରମ ସୃଷ୍ଟି କରିଥିବା ଏହି ମଣ୍ଡପରେ ନକଲି ଟ୍ରେନ୍ ମୁଖ୍ୟ ଆକର୍ଷଣ ସାଜିଥିଲା ।

ରସୁଲଗଡ଼ରେ 'ଦି ରୟାଲ ଆଲବର୍ଟ ହଲ୍'

ଚଳିତବର୍ଷ ଚିରାଚରିତଠାରୁ କିଛି ଭିନ୍ନ କରିଛି ରସୁଲଗଡ଼ ଦୁର୍ଗାପୂଜା ପରିଚାଳନା କମିଟି । କୃତ୍ରିମ ଜେମଷ୍ଟୋନ୍ ବା ରତ୍ନପଥରରେ ଏଥର ତୋରଣ ତିଆରି କରିଛି ରାଜଧାନୀର ଏହି ମଣ୍ଡପ । ଲଣ୍ଡନର ପ୍ରସିଦ୍ଧ 'ଦି ରୟାଲ ଆଲବର୍ଟ ହଲ୍' ଡିଜାଇନ୍‌ର ତୋରଣରେ ଖଚିତ



ଶ୍ୟାମସୁନ୍ଦରପୁର



ବରମୁଣ୍ଡା



ନୟାପଲ୍ଲୀ

ଫଟୋ: ମନୋରଞ୍ଜନ ମିଶ୍ର ଓ ମୌସମ ନନ୍ଦ, ଭୁବନେଶ୍ୱର

ପାନ କିଣ୍ଡି ତୋରଣ

ଦ୍ଵିତୀୟ ପୁଷ୍ଟାର ଅବଶିଷ୍ଟାଂଶ...

ବଜାର ଭିତରେ ମେଡ଼ୁ ମଣ୍ଡପ କରାଯାଉଛି। ପ୍ରତିବର୍ଷ ବିପୁଳ ବ୍ୟୟରେ ଆକର୍ଷଣୀୟ ତୋରଣ ଓ ସାଜସଜ୍ଜା ହେଉଛି। ମହାନଗରର ପ୍ରମୁଖ ସ୍ଥାନ ଗିରିଜା ଛକ ପୂଜା କମିଟି ପକ୍ଷରୁ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିବା ଦୁର୍ଗାମେଡ଼ ଏବେ ୪୯ ବର୍ଷରେ ପଦାର୍ପଣ କରିଛି। ସ୍ଵର୍ଗତ ସୂର୍ଯ୍ୟ ନାରାୟଣ ପଟ୍ଟନାୟକ ଓ ଅନ୍ୟମାନେ ଏହାର ଆୟୋଜକ ଥିଲେ।

- ନରସିଂହ ସାହୁ, ବ୍ରହ୍ମପୁର

ଗିରି ମାର୍କେଟ୍



ରାଉରକେଲାରେ ଦିଲ୍ଲୀର ଅକ୍ଷରଧାପ

ଆଜକୁ ୪୦ବର୍ଷ ତଳେ ଷ୍ଟିଲ୍‌ସିଟି ରାଉରକେଲାରେ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା ପାର୍ବଣର ଧାରା। ସେହି ଧାରାରେ ସାମିଲ ହୋଇଛନ୍ତି ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ପୂଜା କମିଟି। ସେଥିମଧ୍ୟରୁ ଷ୍ଟିଲ୍ ଟାଉନଶିପ୍‌ର ସେକ୍ଟର-୨ ପୂଜା କମିଟି ଆଗରେ ରହିଛି। କାରଣ ନୂଆଦିଲ୍ଲୀର ଅକ୍ଷରଧାପ ତୋରଣ

ଏଥର ପୁଣ୍ୟ ଆକର୍ଷଣ ସାଜିଛି। ଲକ୍ଷାଧିକ ଟଙ୍କା ବ୍ୟୟରେ ଦେବାଙ୍କ ପ୍ରତିମା ନିର୍ମାଣ, ତୋରଣ ଓ ସାଜସଜ୍ଜା ଉପରେ ପୂଜା କମିଟି କର୍ମକର୍ତ୍ତା ଗୁରୁତ୍ଵ ଦେଇଛନ୍ତି। ବସଷ୍ଟାଣ୍ଡ ନିକଟ ରିଂ‌ରୋଡ୍ ପାର୍ଶ୍ଵକୁ ଲାଗିଥିବା ଏହି ପୂଜାମଣ୍ଡପରେ ପ୍ରତିବର୍ଷ ପ୍ରବଳ ଭିଡ଼ ଜମେ। ପୂଜା ପଡ଼ିଆରେ ରାମଦୋଳ ସାଙ୍ଗକୁ ମିନାବଜାର ଶ୍ରଦ୍ଧାଳୁଙ୍କ ପାଇଁ ଆକର୍ଷଣ ସାଜିଥାଏ। ଅନ୍ୟ ସେକ୍ଟରଗୁଡ଼ିକରେ ମଧ୍ୟ ଏ ବର୍ଷ ଆକର୍ଷଣୀୟ ତୋରଣ ସାଙ୍ଗକୁ ସାଂସ୍କୃତିକ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଶ୍ରଦ୍ଧାଳୁମାନଙ୍କ ମନ କିଛିଛି।

- ବସନ୍ତ ଧଳ

'ଗୋଲ୍‌ଡେନ୍ ପ୍ରାଏଡ୍ ପ୍ରନ୍'

ଖାଦ୍ୟରୁଚି



ଏଥର ଖାଦ୍ୟରୁଚି ସ୍ତମ୍ଭରେ ସ୍ଥାନ ପାଇଛି ଚିଲ୍ଡ୍ରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଚଟପଟା ସ୍ନାକ୍ସ 'ଗୋଲ୍‌ଡେନ୍ ପ୍ରାଏଡ୍ ପ୍ରନ୍'। ପାଟିକୁ ସୁଆଦିଆ ଲାଗିବା ସହ ଏହା ଖୁବ୍ କମ୍ ସମୟରେ ଏବଂ ଅତି ସହଜରେ ଘରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇ ପାରିବ। ଏହି ଡିସ୍‌ର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ସମ୍ପର୍କରେ ଜଣାଇଛନ୍ତି ମାଲ୍‌ଡ୍ରା ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟର ସେପ୍ ଗୌତମ ଦେବନାଥ।



ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

- କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ପେଷ୍ଟ ୧୦ ଗ୍ରାମ୍
- ବଡ଼ ଚିଲ୍ଡ୍ରେ ୬ଟି
- ଅଜିନାମୋଟୋ ୨ଗ୍ରାମ୍
- ଗୋଲ୍‌ମରିଚ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର
- ଲୁଣ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର
- କର୍ନଫ୍ଲୋୱାର ୫ ଗ୍ରାମ୍

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ଚିଲ୍ଡ୍ରେକୁ ଭଲ ଭାବେ ଧୋଇ ସଫାକରି ତାହାକୁ ମଝିରୁ କାଟିଦେବେ। ଯେପରି ତା' ମଧ୍ୟରେ ମସଲା ରହି ପାରିବ। ଏବେ ଏକ ପାତ୍ରରେ ଅଜିନାମୋଟୋ, ଗୋଲ୍‌ମରିଚ ରୁଣ୍ଡ, ଲୁଣ ଏବଂ ଲଙ୍କା ପେଷ୍ଟ ପକାଇ ଭଲଭାବେ ଗୋଳାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ (ମସଲା) ଶୁଖିଲା କର୍ନଫ୍ଲୋୱାରରେ ଗୋଳାଇ ଚିଲ୍ଡ୍ରେର ମଝିରେ ଦିଅନ୍ତୁ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

- କର୍ନଫ୍ଲୋୱାର ୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍
- ମଇଦା ୫୦ ଗ୍ରାମ୍
- ଚିନି ୨୫ ଗ୍ରାମ୍
- ଅଜିନାମୋଟୋ ୫ ଗ୍ରାମ୍
- ଧନିଆ ପତ୍ର କଟା ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର
- କଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା
- ବେକିଂ ପାଉଡର ୫ଗ୍ରାମ୍
- ସ୍ଵାଦ ଅନୁପାୟୀ ଲୁଣ
- ଛାଣିବା ପାଇଁ ରିଫାଇନ୍ ଡେଲ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ଏକ ପାତ୍ରରେ କର୍ନଫ୍ଲୋୱାର, ମଇଦା, ଚିନି, ଅଜିନାମୋଟୋ, ବେକିଂ ପାଉଡର, କଟା ଧନିଆପତ୍ର, କଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଏବଂ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁପାୟୀ ଲୁଣ ପକାଇ ରଖିବେ। ଏବେ ସେଥିରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଭଲଭାବେ ଗୋଳାଇ ଏକ ଆଣ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ। କଡେଇରେ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ପୂର୍ବରୁ ମସଲା ବେଲ ରଖା ହୋଇଥିବା ଚିଲ୍ଡ୍ରେକୁ ଏହି ଆଣରେ ବୁଡାଇ ତେଲରେ ଛାଣନ୍ତୁ। ଚିଲ୍ଡ୍ରେଗୁଡ଼ିକ ହାଲୁକା ଲାଲ୍ ହୋଇ ଆସିବା ପରେ ତାହାକୁ ଏକ ପାତ୍ରକୁ କାଢି ଦିଅନ୍ତୁ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା 'ଗୋଲ୍‌ଡେନ୍ ପ୍ରାଏଡ୍ ପ୍ରନ୍'।

ହଟ୍ ଗାର୍ଲିକ୍ ସସ୍ ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

- ରସୁଣ ୩୦ ଗ୍ରାମ୍
- କଟା ପିଆଜ ୩୦ ଗ୍ରାମ୍
- ଟମାଟୋ କ୍ୟାଟଅପ୍ ୫୦ ଗ୍ରାମ୍
- ଚିଲି ଅଏଲ୍ ୧୦ ଗ୍ରାମ୍ (ବଜାରରେ ମିଳୁଥିବା)
- ରିଫାଇନ୍ ଡେଲ ୨୫ ଗ୍ରାମ୍
- ଲୁଣ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର
- ଚିନି ୨/୩ ଗ୍ରାମ୍
- କର୍ନଫ୍ଲୋୱାର ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର
- ଅଜିନାମୋଟୋ ୨/୩ ଗ୍ରାମ୍

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ କଡେଇରେ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ସେଥିରେ କଟା ପିଆଜ ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ। ପିଆଜ ଲାଲ୍ ହୋଇ ଆସିବା ବେଳକୁ ସେଥିରେ କଟା ରସୁଣ ପକାଇ କିଛି ସମୟ ଭାଜନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଟମାଟୋ କ୍ୟାଟଅପ୍, ଚିଲି ଅଏଲ୍, ଲୁଣ, ଅଜିନାମୋଟୋ ଏବଂ ଚିନି ପକାଇ ଭଲଭାବେ ଘାଣନ୍ତୁ। କିଛି ସମୟ ପରେ ସେଥିରେ କର୍ନଫ୍ଲୋୱାର ପକାଇ ଘାଣନ୍ତୁ। ଯେପରି ଏହି ଆଣ ବହଳିଆ ହେବ। ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ହଟ୍ ଗାର୍ଲିକ୍ ସସ୍। ସସ୍ ଏବଂ ସାଲାଡ୍ ସହ 'ଗୋଲ୍‌ଡେନ୍ ପ୍ରାଏଡ୍ ପ୍ରନ୍' କୁ ପରଷି ଦିଅନ୍ତୁ।

ରିପୋର୍ଟ: ବନ୍ଦନା ସେଠା

ସେଲ୍ଫି କର୍ନର

ସେଲ୍ଫି ଉଠାନ୍ତୁ, ଆମ ପାଖକୁ ପଠାନ୍ତୁ
metroseliefie@gmail.com
(ବନ୍ଧା ବନ୍ଧା ସେଲ୍ଫି ପ୍ରକାଶ ପାଇବ)



@ ଅଭିଷେକ



@ ମୋନିକା



@ ସୌରଜିତ୍



@ ସତ୍ୟଜିତ୍



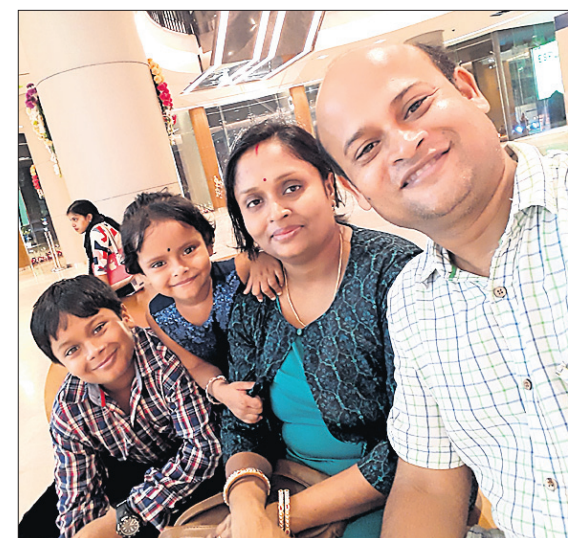
@ ନାହୁରଗଣ



@ ଭଗବାନ



@ ଜଗନ୍ନାଥ



@ ଉର୍ମିଳା



@ ଶୁଭାଶିଷ

ଧରତ୍ରୀ କର୍ନର ସେଲ୍ଫି

Taking Selfie Corner to New Heights!

30 Smart Phones to be WON each month

Attractive Selfies can make you **WIN** Smart Phones Every Day!

Keep sending your selfies to metroseliefie@gmail.com Send your Name, Address, Contact Number, E-mail ID while sending your entries Watch Selfie Corner for results Selections will be under sole discretion of Dharitri management Terms and conditions apply

Powered by: **TECHadda** CONNECT TO THE NEXT

Call: 1800 313 101010 Visit: www.techaddastore.com

CUTTACK Chowdhury Bazar, (Near Canara Bank) Mob.: 6292120809	BHUBANESWAR Opp. BMC Bhawani Mall C-55, Saheed Nagar Mob.: 6292120808	PURI 3rd Floor, Big Bazaar Building Grand Road Mob.: 6292120810
--	---	---



@ ଇନ୍ଦୁ



@ ଅଶୀଷ୍ଠୀ



@ ସ୍ଵାଗତିକା



@ ପିଙ୍କି



@ ପୀୟୂଷ



ଶୁଖାନ
ଚଣ୍ଡୀ

ମା' ନାରାୟଣୀ



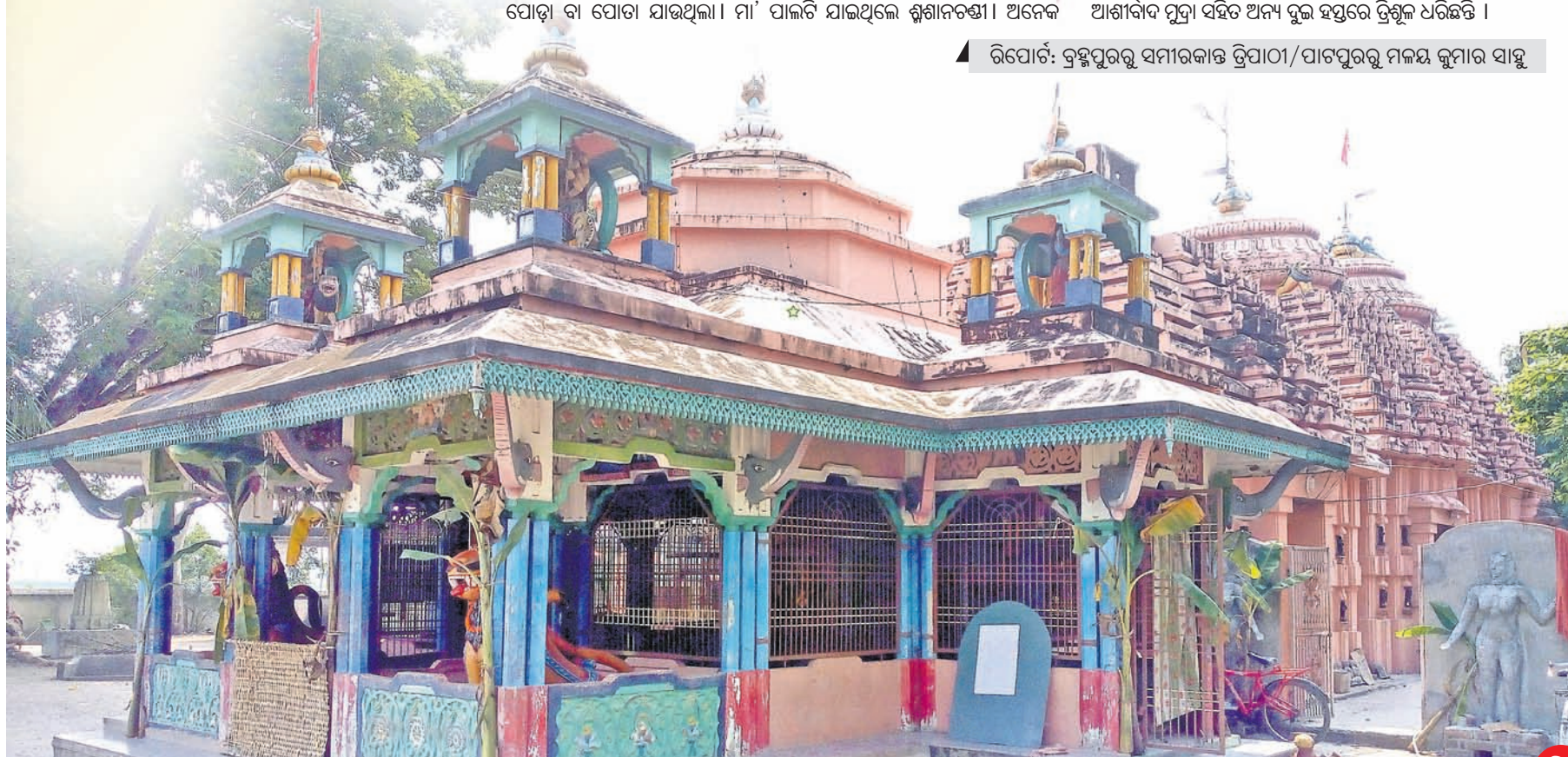
କଳା, ସଂସ୍କୃତି ଓ ଭାସ୍କର୍ଯ୍ୟରେ
ପୂର୍ଣ୍ଣ ଓଡ଼ିଶାରେ ସର୍ବତ୍ର ଶକ୍ତି
ପୀଠମାନ ରହିଛି। ପ୍ରତ୍ୟେକ
ଶକ୍ତିପୀଠର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ରତା ଭିନ୍ନ।
ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପ୍ରତିମୂର୍ତ୍ତିକୁ ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା
କରାଯାଉଛି। ହେଲେ ମା' ଓ
ପୁଅଙ୍କ ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା ଶକ୍ତିପୀଠ
ହୁଏତ ବିରଳ। ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲା
କଙ୍କୋରତାରେ ରହିଛି
ମା' ନାରାୟଣୀ ଶକ୍ତିପୀଠ,
ଯେଉଁଠି ମାତା ଅମିକା ଏବଂ
ପୁତ୍ର ଗଣେଶ ରହିଛନ୍ତି।



ପ୍ରାଚୀନ ଉତ୍କଳ ଭୃକ୍ଷଣରେ
ଅନେକ ଶକ୍ତିପୀଠ
ଦେଖାଯାଏ। ଏହି
ଶକ୍ତିପୀଠଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲା
ସାନଖେମୁଣ୍ଡି ବ୍ଲକ କଙ୍କୋରତା-
କଉଡିଆ-ଲେଙ୍କଖାଲି-ଆଡପତା-
ବାଲିଆ ଗ୍ରାମର ମଧ୍ୟସ୍ଥଳରେ ଥିବା ମା'
ନାରାୟଣୀ ଶୁଖାନ ଚଣ୍ଡୀଙ୍କ ପୀଠ ଅନ୍ୟତମ। ଆଜି
ଯେଉଁଠି ମା' ନାରାୟଣୀ ଶୁଖାନ ଚଣ୍ଡୀଙ୍କ ମନ୍ଦିର ବିଦ୍ୟମାନ,
ଦିନେ ଏହା ଏକ ଶୁଖାନ ଥିଲା। ଶୁଖାନରେ ମା'ଙ୍କ ଆସ୍ଥାନ ହେବାରୁ ଶୁଖାନ
ଚଣ୍ଡୀ ନାମରେ ମା'ଙ୍କୁ ଏଠାରେ ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା କରାଯାଉଛି। କିମ୍ବଦନ୍ତୀରୁ ଜଣାଯାଏ,
ଏହା ଏକ ପ୍ରାଚୀନ ବୌଦ୍ଧ ପୀଠ। ଓଡ଼ିଶା ତଥା ଭାରତବର୍ଷରୁ ବୌଦ୍ଧ ଧର୍ମର
ବିଲୋପ ପରେ ଏଇ ବୌଦ୍ଧ ଚନ୍ଦ୍ରପୀଠ, ଦେବୀପୀଠକୁ ରୂପାନ୍ତରିତ ହୋଇଛି।
କଙ୍କୋରତା, କଉଡିଆ ଓ ଆଡପତାର କୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କର ମୃତ୍ୟୁ ହେଲେ ଏଠି
ପୋଡ଼ା ବା ପୋତା ଯାଉଥିଲା। ମା' ପାଳଟି ଯାଇଥିଲେ ଶୁଖାନଚଣ୍ଡୀ। ଅନେକ

ଦିନ ପରେ ମଣି ରଣା ନାମକ ମାଳୀ, ମା' କୁ ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା ଇଚ୍ଛା
କରି ଦିନରେ ଭୟ ମନରେ ସେଠାକୁ ଯାଉଥିଲେ। ଭୟ ଲାଗିଲେ
ଉଇ ସ୍ୱପ୍ନରେ ମା' ମା' ତାଙ୍କ ଛାଡିଲେ, ମା'ଙ୍କ ଅଭୟବାଣୀ ଥା
ଆ ଶବ୍ଦ ତାଙ୍କୁ ଶୁଭୁଥିଲା। ଆଉ ମନରେ ସାହସ ସଞ୍ଚୟ କରି
ସେଠାକୁ ଯାଇ ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା କରୁଥିଲେ। କିଛି ଦିନ ପରେ ଖୋଲା
ଆକାଶତଳେ ଖରା, ବର୍ଷା, କାକରରେ ଥିବା ମା'ଙ୍କ ପାଇଁ
ଚାଲ ଘରଟିଏ ନିର୍ମାଣ କରି ଦୈନିକ ପୂଜା ଆରମ୍ଭ କଲେ।
ଶୁଣାଯାଏ, ମା'ଙ୍କ ପୀଠସ୍ଥଳୀ ସେତେବେଳେ ଅତ୍ୟନ୍ତ
ବୃକ୍ଷ ଗହଳ ଥିଲା। ତା' ପାର୍ଶ୍ୱରେ କଙ୍କୋରତା ଯିବା ପାଇଁ
ଏକ ସରୁ ପାଦଚଲା ରାସ୍ତାଟିଏ ଥିଲା। ସେଇ ରାସ୍ତାରେ
ଯିବା ପାଇଁ ଦିନରେ ବି ଲୋକେ ଭୟ କରୁଥିଲେ। ଦିନେ ଭୟ
ମନରେ ଶଙ୍ଖାଚିନ୍ତା ଖରାବେଳେ ଯାଉଥିବା ବେଳେ ରାସ୍ତାକଡ଼ର
ଏକ ବୃକ୍ଷମୂଳେ ଜଣେ ସୁନ୍ଦରୀ ଝିଅ ବସିଥିବାର ଦେଖି ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ
ହୋଇ ସେଠାରେ ବସିବାର କାରଣ ପଚାରିଲା। ଉକ୍ତ ଶଙ୍ଖାଚିନ୍ତା
ଝିଅଟି ବୃକ୍ଷମୂଳେ ବିଶ୍ରାମ ନେବାକୁ କହି ଶଙ୍ଖାଚିନ୍ତା ପାଖରେ ଶଙ୍ଖା
ଓ ରୁଚି ଦେଖି ଦୁଇ ମୁଠା ନାଲି ରୁଚି ପିନ୍ଧାଇବାକୁ ଅନୁରୋଧ କଲା।
ଶଙ୍ଖାଚିନ୍ତା ଝିଅଟି ହାତରେ ରୁଚି ପିନ୍ଧାଇବା ପରେ ପଇସା ମାଗିବାରୁ
ଝିଅଟି କହିଥିଲା, କଙ୍କୋରତାର ମଣି ରଣା ମୋ ବାପା। ତାଙ୍କୁ
ମାଗିଲେ ନିଶ୍ଚୟ ଦେଇଦେବେ। ତେବେ ସନ୍ଦେହ ମନରେ ଶଙ୍ଖାଚିନ୍ତା
ସେଠାରୁ ଉଠି ମଣି ରଣାଙ୍କ ପାଖକୁ ଯାଇ ସମସ୍ତ ବିଷୟ କହି ରୁଚିର
ଦାମ୍ ମାଗିଲା। ମଣି ବି ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହୋଇ କହିଲା, ମୋର ତ କେହି
ଝିଅ ନାହିଁ, ତୁ କାହାକୁ ରୁଚି ପିନ୍ଧାଇ ମୋତେ ପଇସା ମାଗୁଛୁ। ଶଙ୍ଖାଚିନ୍ତା
ଓ ମଣି ମଧ୍ୟରେ ଉକ୍ତବାର ହେବା ପରେ ସେଇ ବୃକ୍ଷମୂଳକୁ ଯାଇ
ଦେଖିଲା ବେଳକୁ ସେଠାରେ କେହି ନ ଥିଲେ। ସନ୍ଦେହ ମନରେ ଦୁହେଁ
ମା' ନାରାୟଣୀଙ୍କ ପାଖରେ ପହଞ୍ଚି କବାଟ ଖୋଲି ଦେଖିବା ବେଳକୁ
ମା'ଙ୍କ ଦୁଇହାତ ଲମ୍ଫିଯାଇଛି ଓ ସେଥିରେ ଦୁଇ ମୁଠା ରୁଚି ପିନ୍ଧାଯାଇଛି,
ଯେଉଁଠୁଟି ଶଙ୍ଖାଚିନ୍ତା ସେ ଝିଅକୁ ପିନ୍ଧାଇଥିଲା। ସେହିଦିନଠାରୁ ମଣିଙ୍କ
ବଂଶଜ ମା'ଙ୍କ ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା କରି ଆସୁଛନ୍ତି। ମା'ଙ୍କ ୪ଟି ହସ୍ତ ରହିଛି।
ଗୋଟିଏରେ ପୁତ୍ର ଗଣେଶଙ୍କୁ ଧରି ଥିବା ବେଳେ ଅନ୍ୟ ଏକ ହସ୍ତରେ
ଆଶୀର୍ବାଦ ମୁଦ୍ରା ସହିତ ଅନ୍ୟ ଦୁଇ ହସ୍ତରେ ତ୍ରିଶୂଳ ଧରିଛନ୍ତି।

▲ ରିପୋର୍ଟ: ବ୍ରହ୍ମପୁରରୁ ସମୀରକାନ୍ତ ତ୍ରିପାଠୀ/ପାଟପୁରରୁ ମଳୟ କୁମାର ସାହୁ



ଅଳ୍ପ ବୟସରୁ ଓଡ଼ିଆ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଜଗତରେ ନିଜର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟ ସୃଷ୍ଟି କରିବାରେ ସଫଳ ହୋଇଛନ୍ତି ସ୍ୱାଲଲିଷ୍ଟ ଆଉ ବୁଲ୍‌ବୁଲି ନାୟିକା ଭୂମିକା ଦାଶ । ଓଡ଼ିଆ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ‘ରୁମ୍‌କୁ ଝୁମାନା’ରେ ତାଙ୍କ ଅଭିନୟ ଯିଏ ବି ଦେଖିଛନ୍ତି ତାଙ୍କୁ ପ୍ରଶଂସା ନ କରି ରହିପାରି ନାହିଁ । ଏହା ତାଙ୍କୁ ଏତେ ମାଲଲେକ୍ ଦେଇଥିଲା ଯେ, ନବମ ଶ୍ରେଣୀରେ ପଢ଼ିବା ସମୟରେ ହିଁ ସେ ‘ତୁ ମୋ ଲଭ୍ ସ୍ପୋରା’ ଫିଲ୍ମର ନାୟିକା ଭାବେ ପରଦାକୁ ଆସିଥିଲେ । ମାତ୍ର ୩ ବର୍ଷ ବୟସରୁ ସେ ଓଡ଼ିଶୀ ନୃତ୍ୟ ଶିକ୍ଷା ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ । ଏହାପରେ ଅନେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ସେ ଓଡ଼ିଶୀ ଏବଂ ମଡର୍ନ ଡ୍ୟାନ୍ସ ପରିବେଷଣ କରି ନିଜ ପ୍ରତିଭାର ପରିଚୟ ଦେଇଥିଲେ । ପିଲାଦିନର ଏକ ଘଟଣା ସମ୍ପର୍କରେ ସେ କହିଛନ୍ତି ଆମ ଆଗରେ ।

ମତେ ସେତେବେଳେ ୫/୬ବର୍ଷ ହୋଇଥାଏ । ଆମେ ବରମୁଣ୍ଡା ହାଉସିଂ ବୋର୍ଡରେ ଏକ ଭଡ଼ା ଘରେ ରହୁଥିଲୁ । ଖାଲି ସମୟରେ ନୃତ୍ୟ କରିବା ସହ ଚିତ୍ରିତ ଦେଖିବାକୁ ମତେ ଭଲଲାଗେ । ଚିତ୍ରିତ ଦେଖାଯାଉଥିବା ଫିଲ୍ମ ଏବଂ ସିରିଏଲଗୁଡ଼ିକରେ ଅନେକ ସମୟରେ ସ୍ପେଷ୍ଟ ସିନ୍ ଦେଖାଏ । ହିରୋ, ହିରୋଇନ୍‌ମାନେ କିଭଳି ଛାତରୁ ଡେଇଁବା, ବାଇକ୍, ସାଇକେଲରେ ଶିଡ଼ିରୁ ଓହ୍ଲାଇବା, ଚଢ଼ିବା ଭଳି କ୍ଷୁଣ୍ଣ କରନ୍ତି ସେ ସବୁ ଦେଖେ । ତେଣୁ ମୋର ବି ସ୍ପେଷ୍ଟ କରିବାକୁ ଇଚ୍ଛା ହେଉଥାଏ, ହେଲେ ମତେ ସୁଯୋଗ ମିଳୁ ନ ଥାଏ । ମୋର ଗୋଟିଏ ଡିନି ଚକିଆ ଛୋଟ ସାଇକେଲ ଥାଏ । ତାକୁ ଧରି ମୁଁ ଘରସାରା ବୁଲୁଥାଏ । ଦିନେ ମୁଁ ସାଇକେଲ ଧରି ଶିଡ଼ି ଉପରକୁ ଚଢ଼ିଗଲି । ଭାବିଥିଲି ଫିଲ୍ମରେ ଭଳି ମୁଁ ବି ସାଇକେଲରେ ବସି ଶିଡ଼ି ପାହାଚରେ ତଳକୁ ଆରାମରେ ଓହ୍ଲାଇ ଆସିବି । ମାତ୍ର ସେମିତି କିଛି ହେଲା ନାହିଁ । ସେମିତି ମୁଁ ପାହାଚକୁ ସାଇକେଲ ଧରି ଆସିଛି, ଗଡ଼ି ଗଡ଼ି ଆସି ତଳେ ପଡ଼ିଲି । ମୋ ପାଟି ଶୁଣି ମା’ ମୋ ପାଖକୁ ଦୌଡ଼ିକି ଆସିଲେ । ମୋ ଗୋଡ଼ ହାତ ଖଣ୍ଡିଆ ହୋଇଯାଇଥିଲା । ମା’ ମତେ ତଳୁ ଉଠାଇ ମେଡିକାଲକୁ ନେଇ ଚିକିତ୍ସା କରାଇଥିଲେ । ସେଇ ଦିନରୁ ମୋ ମନରୁ ସ୍ପେଷ୍ଟ ଦେବାର ନିଶା ଛାଡ଼ିଗଲା ।

— ରିପୋର୍ଟ: ବନ୍ଦନା ସେଠା

ଝିଝି ଦେବୀକୁ ସାଇ ଶିଡ଼ିରୁ ପଡ଼ିଥିଲି

ମୋ ଅନୁଭୂତି

ଅଭିନେତ୍ରୀ: ଭୂମିକା ଦାଶ

ଜନ୍ମ: ଜାନୁୟାରୀ ୨୨, ୨୦୦୩

ବର୍ତ୍ତମାନ ଠିକଣା: ଭୁବନେଶ୍ୱର

ସଫଳତା: ରୁମ୍‌କୁ ଝୁମାନା, ଗପ ହେଲେ ବି ସତ, ହିରୋ ନଂ. ଡ୍ରାନ୍, ନାୟକର ନାଁ ଦେବଦାସ ଭଳି ୭ଟି ଫିଲ୍ମରେ ଅଭିନୟ । ରିଲିଜ୍ ଅପେକ୍ଷାରେ ‘ଶ୍ରୀମାନ୍ ସୁର୍ ଦାସ’ ।



ସେହି ମହିଳାଙ୍କ କଥା ସବୁବେଳେ ମନେପଡ଼େ

ନିଜ କଥା



୧୯୮୮-୮୯ ମସିହା ଘଟଣା। ପିଠି ପ୍ରବେଶିକା ପରୀକ୍ଷା ଦେବା ପାଇଁ ସମ୍ବଲପୁରର ବୁଲ୍‌ ମେଡିକାଲ କଲେଜକୁ ଯାଇଥାଏ। ସେଠାରୁ ଫେରିଲା ବେଳକୁ ରାତି ୩ଟା ବାଜିଯାଇଥାଏ। ଦେଙ୍କାନାଳ ବସ୍‌ଷ୍ଟାଣ୍ଡରୁ ମହିଷାପାଟ ୪ କିଲୋମିଟର ବାଟା ରାସ୍ତା ପୁରୀ ନିଜାଟିଆ। ବସ୍‌ଷ୍ଟାଣ୍ଡରୁ ଚାଲିଗଲି ଘରକୁ ଫେରୁଥାଏ। ଏହି ସମୟରେ ମୋ ସହିତ ଜଣେ କେହି ମହିଳା ଧଳା ଶାଢ଼ି ପିନ୍ଧି ତାଳ ଦେଇ ଚାଲୁଥିବା ମୁଁ ଅନୁଭବ କଲି। ବହୁବାର ମୁଁ ରାସ୍ତାରେ ଅଟକି ଚାହିଁଲା ବେଳକୁ ହଠାତ୍ ସେହି ସହଯାତ୍ରୀ ଜଣକ ଅନ୍ତର୍ଦ୍ଧାନ ହୋଇଯାଉଥାନ୍ତି। ଘର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କିନ୍ତୁ ସେ ସେମିତି ଚାଲିଗଲି ଯାଉଥିଲେ। ଘରେ ପହଞ୍ଚିଲି କିନ୍ତୁ ଜାଣିପାରିଲିନି କିଏ ଥିଲେ ସେ ମହିଳା। ଏହି କଥା କହିଛନ୍ତି ଏସ୍‌ସିବି ମେଡିକାଲର ମେଡିସିନ ବିଭାଗ ସହଯୋଗୀ ପ୍ରଫେସର ଡାକ୍ତର ଶ୍ରୀପ୍ରସାଦ ମହାନ୍ତି। ଆଠଗଡ଼ ବେଶ୍‌ପଦା ଅଞ୍ଚଳର ରୁଦ୍ରପ୍ରସାଦ ଓ ମଞ୍ଜୁଶ୍ରୀ ମହାନ୍ତିଙ୍କ ବଡ଼ପୁଅ ଶ୍ରୀପ୍ରସାଦ ୧୯୬୫ ଅକ୍ଟୋବର ୩୧ରେ ଜନ୍ମଗ୍ରହଣ କରିଥିଲେ। ଏମ୍‌କେସିଜିରେ ଏମ୍‌ଡିଏସ୍ ଓ ମେଡିସିନରେ ପିଠି ଶେଷ କରିବା ପରେ ଏବେ ସେ ଜଣେ ସ୍ୱନାମଧନୀ ଚିକିତ୍ସକ ଭାବେ ବେଶ୍‌ ଜଣାଶୁଣା। ଡା. ମହାନ୍ତିଙ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଜୀବନ ସମ୍ପର୍କରେ ତାଙ୍କୁ ପଚରାଯାଇଥିବା କେତୋଟି ପ୍ରଶ୍ନ।

ପ୍ରଥମ ଦରମା ଟଙ୍କା କ'ଣ କରିଥିଲେ ?
ଦରମା ତ ନୁହେଁ, ୧୯୮୮ରେ ମୁଁ ହାଉସିଂମାନସିପ୍ ପାଇଥିଲି। ଷ୍ଟାଲପେଣ୍ଡ ଆକାରରେ ମୋତେ ୮୦୦ ଟଙ୍କା ମିଳିଥିଲା। ଏହି ଟଙ୍କାରେ ମୁଁ ମୋ ମା’ ଆଉ ବୁଢ଼ ସାନ ଭଉଣୀଙ୍କ ପାଇଁ ଶାଢ଼ି କିଣି ନେଇଥିଲି।

କେଉଁ ରଙ୍ଗକୁ ଭଲ ପାଆନ୍ତି ?
ଆକାଶୀ ରଙ୍ଗ ମୋର ପିଲାବେଳୁ ପସନ୍ଦ। ମୋର ଅଧିକାଂଶ ପୋଷାକ ପ୍ରାୟ ଆକାଶୀ ରଙ୍ଗର।

ସିନେମା ଦେଖନ୍ତି ?
ବହୁତ କମ୍ ସିନେମା ଦେଖେ। ଶେଷ ଧର ପାଇଁ କେଉଁ ସିନେମା ଦେଖୁଥିଲି ସେ କଥା ମୋର ମନେ ପଡୁନାହିଁ।

ଗାତ ଶୁଣନ୍ତି ?
ଗାତ ଶୁଣିବାକୁ ମୋର ବହୁତ ଆଗ୍ରହ। ବିଶେଷକରି ଜଗଜିତ୍ ସିଂ ଓ ତିରୁା ସିଂଙ୍କ ଗଜଲ ମୋତେ ବହୁତ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ।

ରୋଷେଇ କାଣନ୍ତି ?
କାମଚଳା। ଭାତ, ଡାଲିମା କଷ୍ଟେମକ୍ଷ୍ଟେ କରିଦେବା କିନ୍ତୁ ମୋ ଛଡ଼ା ତାକୁ ଆଉ କେହି ଖାଇବେ ନାହିଁ।

ବହି ପଢ଼ିବା ପ୍ରତି ଆଗ୍ରହ ଅଛି ?
ବହୁତ ଆଗ୍ରହ ଅଛି। ରବି ପଟ୍ଟନାୟକଙ୍କ ରକ୍ଷ୍ୟା ଗାନ୍ଧାରୀ ଗଳ୍ପ ଶେଷ କରି ଏବେ ଅଖିଳ ପଟ୍ଟନାୟକଙ୍କ ଡିମିରି ଫୁଲ ଗଳ୍ପ ପଢୁଛି। ତା’ ଛଡ଼ା ମୁଁ ନିଜେ ଲେଖେ ମଧ୍ୟ। ଇତିମଧ୍ୟରେ ଥୁଣ୍ଟା ଗଛର ଛାତ, ହଳି ଯାଉଥିବା ଝିଅମାନେ ଓ ନିର୍ବାଣର ଆରପାଖେ ଆଦି ମୋର ବହି ପ୍ରକାଶିତ ହୋଇସାରିଛି।

ମାର୍କେଟିଂ କରନ୍ତି ?
ହଁ, ମାର୍କେଟିଂ ମୁଁ ନିଜେ କରିଥାଏ। ଏହାବାଦ ସ୍ତ୍ରୀଙ୍କ ସହିତ ମିଶି

ବସିବା କରିବାକୁ ବହୁତ ଆନନ୍ଦ ମିଳିଥାଏ।

ଲଭ ନା ଆରେଜ ମ୍ୟାରେଜ ?
ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଆରେଜ ମ୍ୟାରେଜ। ବାପାଙ୍କ ପସନ୍ଦରେ ମୁଁ ୧୯୯୬ରେ ବିଭୁକୁ ବିବାହ କରିଥିଲି।

ସ୍ୱାକ୍ଷର କେଉଁ ଗୁଣ ଆପଣଙ୍କୁ ଭଲ ଲାଗେ ?
ସେ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋମ ମିନିଷ୍ଟର। ମୁଁ ବୈଦେଶିକ ବିଭାଗ ଦାୟିତ୍ୱରେ। ମୋତେ କୌଣସି ଘର କଥା ବୁଝିବାକୁ ପଡେନା। ସେ ସୁଚାରୁରୂପେ ସବୁକିଛି ତୁଲାଇ ଦେଇଥାନ୍ତି। ଏହାବାଦ ସେ ଜଣେ ସହନଶୀଳ ମହିଳା।

ଜୀବନର କିଛି ଅଭୁଳା ସ୍ମୃତି ?
ସେଦିନ ରାତିରେ ମୋ ସହିତ ଚାଲି ଚାଲି ଆସୁଥିବା ମହିଳା ଜଣକ ସମ୍ପର୍କରେ ମୁଁ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ କୌଣସି ଭଉଁର ପାଇନାହିଁ। ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ ସେହି କଥା ମୋର ସବୁବେଳେ ମନେ ପଡେ ଆଉ ପଢୁଥିବ ମଧ୍ୟ।

— ସାକ୍ଷାତ୍: ନିର୍ମଳ ପଣ୍ଡା

ଫଟୋ: ବିକାଶ ନାୟକ

ବିନା ରାଜନୀତିରେ ଭଲ କାମ କରିବାକୁ ଚାହେଁ

ଧରତ୍ରୀ ଆଳାପ

ବିଟେକ୍ ଇଞ୍ଜିନିୟରିଂ କରିଥିଲେ। ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଜଗତରେ କ୍ୟାରିୟର କରିବା ପାଇଁ କାହିଁକି ମନ ବଳାଇଲେ ?

ଛୋଟବେଳରୁ ହିଁ ଏହି ଲାଭନ୍ରେ କ୍ୟାରିୟର କରିବା ପାଇଁ ମୋର ସ୍ୱପ୍ନ ଥିଲା। ତେଣୁ ଚାକିରି କରିବା ପାଇଁ ପସନ୍ଦ କରି ନ ଥିଲି।

ଘର ପକ୍ଷରୁ କିପରି ସପୋର୍ଟ ମିଳିଥିଲା ?

ବାପା ଜଣେ ଆଇଏଏସ୍ ଅଫିସର ହିସାବରେ ତାଙ୍କର ସବୁବେଳେ ଇଚ୍ଛା ଥିଲା ଯେ ମୁଁ ଚାକିରି କରିବି। ଏହି କ୍ଷେତ୍ରରେ କାମ କରିବା ପାଇଁ ତାଙ୍କର ଆର୍ତ୍ତୋ ଇଚ୍ଛା ନ ଥିଲା। କିନ୍ତୁ ମା'ଙ୍କର ସବୁ ପ୍ରକାର ସପୋର୍ଟ ମୋତେ ମିଳିଥିଲା। କିନ୍ତୁ ବାପା ମୋ ପାଇଁ ଗୋଟେ ରୁଲ୍ ରଖିଥିଲେ। ଯଦି ଗଠପ୍ରତିଷ୍ଠାତରୁ କ୍ୟାରିୟର କମ୍ ରହିବ ତେବେ କିଛି କରିପାରିବିନି। ତେଣୁ ସବୁବେଳେ ମୋର ଗଠପ୍ରତିଷ୍ଠାତ ଚାହେଁଟି ଥାଏ। ତେବେ 'ପାଗଳ ପ୍ରେମୀ' ଫିଲ୍ମର ପ୍ରିମିୟର ଶୋ ଓ ଦର୍ଶକଙ୍କ ରେସପନ୍ସ ଦେଖିବା ପରେ ବାପାଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଆସିଥିବା ଦେଖିଥିଲି।

ଅନେକ ସୁପରହିଟ୍ ଫିଲ୍ମ କରିଛନ୍ତି। କେଉଁ ଫିଲ୍ମ ପାଇଁ ନିଜକୁ ଆୟସକ୍ଷୋଷ ମିଳିଛି ?

ଯେତେବେଳେ କୌଣସି ଫିଲ୍ମ ପାଇଁ ପୁରସ୍କାର ମିଳେ କିମ୍ବା ଦର୍ଶକଙ୍କର ଭଲପାଇବା ମିଳେ ତାହା ଏକ ଗ୍ରାଣ୍ଡ ଖୁସି ଦିଏ। କିନ୍ତୁ ସତ କହିବାକୁ ଗଲେ ସବୁ ଫିଲ୍ମରେ ମୁଁ ଆୟସକ୍ଷୋଷ ପାଇଛି। କାରଣ ସବୁ ଫିଲ୍ମରେ ମୁଁ ମୋ ଚରିତ୍ରକୁ ଜୀବନ୍ତ କରିବା ପାଇଁ ଚେଷ୍ଟା କରିଛି।

ପ୍ରଥମ ତେଲୁଗୁ ଫିଲ୍ମ 'ନିରାଜନମ'ର ସୁଯୋଗ କିପରି ପାଇଥିଲେ ?

ଯେତେବେଳେ ଆଇପିଏଲ୍ରେ ତେକାନ ଚାର୍ଜର୍ସ ମୁଁ ବ୍ରାଣ୍ଡ ଆମ୍ବାସାଡର ଥିଲି ସେତେବେଳେ ଅନେକ ଥର ମୁଁ ହାଇଦ୍ରାବାଦ ଯାଇଥିଲି। ସେମାନେ ମୋର 'ପାଗଳ ପ୍ରେମୀ' ଫିଲ୍ମର ପ୍ରେଲର ଦେଖିଥିଲେ। ଯେହେତୁ ସେହି ଫିଲ୍ମଟି ଏକ ତେଲୁଗୁ ଫିଲ୍ମର ରିମେକ୍ ଥିଲା ତେଣୁ ସେମାନେ ବହୁତ ଖୁସି ହୋଇଥିଲେ ଏବଂ ତେଲୁଗୁ ହିରୋ ଆଲୁ ଅର୍ଜୁନଙ୍କ ସହ ମୋତେ ଡୁଲ୍ଡା କରିଥିଲେ। ତାହା ହିଁ ମୋତେ ବଡ଼ ସପୋର୍ଟ ମିଳିଥିଲା। ସେଇଠୁ ହିଁ ମୋତେ ବହୁତ ଅଫର ଆସିଥିଲା। ସେଥିରୁ ମୁଁ ଏହି ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରକୁ ଚାହିଁଥିଲି। ରିଲିଜ୍ ହେବା ପରେ ଭଲ ସଫଳତା ମିଳିଥିଲା। ତା'ପରେ ମୋତେ ଆହୁରି ଫିଲ୍ମ ପାଇଁ ଅଫର ଆସିଥିଲା।

ଅପକମିଙ୍ଗ ଫିଲ୍ମ କ'ଣ ରହିଛି ?

ଓଡ଼ିଆରେ 'ଯେତେ ଗୋରା ସେତେ ଷ୍ଟୋରା' ଫିଲ୍ମର ସେନ୍ସର କାମ ଚାଲିଛି, ତାହା ଖୁବ୍ ଶୀଘ୍ର ରିଲିଜ୍ ହେବ। ଆଉ ଏକ ବଡ଼ ବ୍ୟାନର ଫିଲ୍ମ ପାଇଁ କାମ ଚାଲିଛି, ଯାହା ଆସନ୍ତା ଜାନୁୟାରୀରେ ରିଲିଜ୍ ହେବ। ତେବେ ତା'ର କୌଣସି ନାମ ଦିଆଯାଇନାହିଁ। ଏଥିସହ ତେଲୁଗୁରେ 'ଆଦି ଓକା ଇବିଲେ' ଓ 'ସାତା ରାମୁଲ୍ଲା କଲ୍ୟାଣମ୍' ଫିଲ୍ମ ଆସିବ। ତାମିଲରେ 'ନାଧୁରୟନା' ଫିଲ୍ମର ଶୁଟିଂ ଶେଷ ହୋଇଛି। ଖୁବ୍ ଶୀଘ୍ର ରିଲିଜ୍ ହେବ। ବଙ୍ଗଳା ଫିଲ୍ମ 'ରକ୍ତମୁଖା ନିଲା'ର ଶୁଟିଂ ଚାଲିଛି। ଏହା ପଶ୍ଚିମବଙ୍ଗ ଓ ବାଂଲାଦେଶରେ ରିଲିଜ୍ ହେବ।

ପୁରୁଣା ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରକୁ ପରିବାର ସହିତ ବସି ଦେଖିବୁ ଏ ବୋଲି ଆଜିକାଲି ଦର୍ଶକଙ୍କ ଚିନ୍ତାଧାରା ରହିଛି। କିନ୍ତୁ ବର୍ତ୍ତମାନର ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରରେ ତାହା ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁନି। ଜଣେ ଅଭିନେତା ଭାବେ ଏ ସମ୍ପର୍କରେ କ'ଣ କହିବେ ?

ଏହା ସତ କଥା। ଅନେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ମୁଁ ଏହାକୁ ଅନୁଭବ କରିଛି। କାରଣ ଓଡ଼ିଶାରେ ଆମେ ସମସ୍ତେ ଏକ ରକ୍ଷଣଶୀଳ ପରିବାରରୁ ଆସିଥାଉ। ସମସ୍ତଙ୍କ ସହିତ ବସି ସବୁ ଜିନିଷ ଦେଖି ହେବ ନାହିଁ, ଯାହା ଆମ ସଂସ୍କୃତିରେ ନାହିଁ। ଏହାକୁ ମୁଁ ମୋର ସବୁ ଫିଲ୍ମରେ ବେଶ୍ ମାର୍କ ହିସାବରେ ରଖିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରୁ। ଅନେକ ଥର ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଓ ପ୍ରଯୋଜକଙ୍କ ସହିତ ଯୁକ୍ତିତର୍କ ହୋଇଛି ଯେ, ଏଭଳି ଦୃଶ୍ୟ ଫିଲ୍ମରେ ରଖିବା ନି କାରଣ ଦର୍ଶକ ଏହାକୁ ପସନ୍ଦ କରିବେନି। ତେବେ ସେହି ଯୁକ୍ତିତର୍କରେ ସବୁବେଳେ ମୁଁ ହିଁ ଜିତିଛି।

ଅନେକ ନବାଗତ ଆୟୁଛନ୍ତି। କିନ୍ତୁ ଗୋଟିଏ କିମ୍ବା ଦୁଇଟି ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର କରି ରହିଯାଉଛନ୍ତି। ଏହା କ'ଣ ପାଇଁ ହେଉଛି ବୋଲି ଭାବୁଛନ୍ତି ?

ଆଜିକା ଦିନରେ ନବାଗତମାନେ ବହୁତ ଗୁମ୍ ହୋଇ ଆୟୁଛନ୍ତି। ସେମାନଙ୍କ ପାଖରେ ସବୁ ପ୍ରକାର ଟ୍ୟାଲେଣ୍ଟ ରହିଛି। କିନ୍ତୁ ଦର୍ଶକଙ୍କ ଗ୍ରହଣୀୟତା କେତେବେଳେ କାହାକୁ ମିଳିବ ତା'ର କୌଣସି ସମ୍ଭାବନା ନ ଥାଏ।

ଯେଉଁମାନେ ଏହି କ୍ଷେତ୍ରରେ ଆସିବାକୁ ଚାହୁଁଛନ୍ତି ସେମାନେ ନିଜକୁ କିପରି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇ ଆସିବା ଉଚିତ ?

ପ୍ରଫେଶନାଲିଜିମ୍ ଓ କମିଟ୍ମେଣ୍ଟ ଭଳି ଚିନ୍ତାଧାରା ରଖିବା ସହିତ ଭଲ ଭାବମୂର୍ତ୍ତି ନେଇ ଆସିବା ଦରକାର।

ବର୍ତ୍ତମାନ ଓଡ଼ିଆ ଫିଲ୍ମର ସ୍ଥିତି କିପରି ଅଛି। କ'ଣ ପରିବର୍ତ୍ତନ ହେବା ଉଚିତ ଭାବୁଛନ୍ତି ?

ଯେତିକି ଖୁସି ଲାଗୁଛି ସେତିକି ବ୍ୟସ୍ତ ମଧ୍ୟ ଲାଗୁଛି। ଖୁସି ଏଥିପାଇଁ ଲାଗୁଛି ଯେ ପୂର୍ବରୁ ଓଡ଼ିଆ ଫିଲ୍ମ ପ୍ରତି ଯୁବପିଢ଼ିଙ୍କ ଚାହିଦା ନ ଥିଲା। କିନ୍ତୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ସମୟରେ ସବୁ ବର୍ଗର ଦର୍ଶକ ଦେଖୁଛନ୍ତି। ବିଶେଷ କରି ଯୁବପିଢ଼ିମାନେ ଓଡ଼ିଆ ଫିଲ୍ମ ପ୍ରତି ଅଧିକ କ୍ରେଜି ଅଛନ୍ତି। ଦୁଃଖର କଥା ହେଉଛି ଭୌଗୋଳିକ ଦୃଷ୍ଟିକୋଣରୁ ଆମ ରାଜ୍ୟ ବଡ଼ ହୋଇଥିଲେ ମଧ୍ୟ ଏଠାରେ ସିନେମା ହଲ୍ରେ ସଂଖ୍ୟା ବହୁତ କମ୍ ହୋଇଛି। ଓଡ଼ିଶାରେ ଅନେକ ଜାଗାରେ ସିନେମା ଦେଖିବା ପାଇଁ ଦର୍ଶକ ପ୍ରାୟ ୪୦କିମି ଦୂରକୁ ଯାଉଛନ୍ତି। ଏହା ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଜଗତ ପାଇଁ ଏକ ବଡ଼ କ୍ଷତି। ଯଦି ସିନେମା ହଲ୍ ସଂଖ୍ୟା ବୃଦ୍ଧି ପାଆନ୍ତା ତେବେ ତେଲୁଗୁ, ମରାଠୀ ହେଉ କି ହିନ୍ଦୀ ଫିଲ୍ମ ଭଳି ୧୦୦କୋଟି ରେସ୍ରେ ଆମ ଓଡ଼ିଆ ଫିଲ୍ମ ସାମିଲ ହୋଇପାରନ୍ତା। ତେଣୁ ରାଜ୍ୟ ସରକାରଙ୍କ ପକ୍ଷରୁ ନୁହେଁ ପ୍ରଭାରେ ସିନେମା ହଲ୍ ନିର୍ମାଣ କରାଯିବା ଉଚିତ।

ରାଜନୀତିକୁ କିପରି ଦେଖନ୍ତି ?

କେବଳ ଭୋଟ ଦେବା ପାଇଁ ଜଣେ ସକ୍ଷମ ନାଗରିକ ଭାବେ ଦେଖିଥାଏ।

ଅନେକ କଳାକାର ସଫଳତା ପାଇବା ପରେ ରାଜନୀତି କ୍ଷେତ୍ରକୁ ଯାଆନ୍ତି। ସେଭଳି କିଛି ଚିନ୍ତା ରଖୁଛନ୍ତି କି ?

ନା। ଭଲ କାମ କରିବା ପାଇଁ ରାଜନୀତି ଏକମାତ୍ର ରାସ୍ତା ନୁହେଁ। ବିନା ରାଜନୀତିରେ ମୁଁ ଭଲ କାମ କରିବା ପାଇଁ ଚାହେଁ। ମୁଁ ଅନୁଭବ କରିଛି ଯେ, ଦର୍ଶକ ତାଙ୍କର ପ୍ରିୟ ଅଭିନେତା ରାଜନୀତିରେ ଯୋଗଦେଲେ ମଧ୍ୟ ଭଲପାଆନ୍ତି ନାହିଁ। ତେଣୁ ମୁଁ ମୋ ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ଝଟ୍କା ଦେବା ପାଇଁ ଚାହୁଁବିନି।

ସମାଜରେ କ'ଣ ପରିବର୍ତ୍ତନ ହେବାର ଆବଶ୍ୟକତା ରହିଛି ବୋଲି ଭାବୁଛନ୍ତି ?

ଛୋଟ ପିଲା, ମହିଳା ଓ ବୃଦ୍ଧଙ୍କ ସୁରକ୍ଷା ପ୍ରତି ଲୋକଙ୍କ ଦୃଷ୍ଟିକୋଣରେ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଆବଶ୍ୟକତା ରହିଛି। ଘରେ ଘରେ ପଲିଥିନ୍ ବ୍ୟବହାର ବନ୍ଦ କରିବା ସହିତ ପରିବେଶ କିପରି ସୁରକ୍ଷିତ ରହିବ ସେଥିପ୍ରତି ଜନସାଧାରଣ ଚିନ୍ତା କରିବା ଉଚିତ।

ମା' ଜଣେ ସୁଲେଖିକା। ତାଙ୍କର ସେହି ଗୁଣକୁ କେବେ ଆପଣେଇଛନ୍ତି କି ?

ଛୋଟବେଳେ ବହୁତ ମାତ୍ରାରେ କବିତା ଓ ଗଳ୍ପ ଲେଖୁଛି। ଧରିତ୍ରୀର 'ପିଲାଙ୍କ ଧରିତ୍ରୀ' ପୃଷ୍ଠାରେ ଅନେକ ଥର ମୋର କବିତା ପ୍ରକାଶ ପାଇଛି। ଥରେ ମୁଁ ଏହି କବିତା ପାଇଁ 'ମାଟିର ମଣିଷ' ପୁରସ୍କାର ପାଇଥିଲି। ତେବେ ବର୍ତ୍ତମାନ ଲେଖିବା ପାଇଁ ସମୟ ହେଉନାହିଁ।

ସାକ୍ଷାତ୍
ଅସମାପିକା
ସାହୁ



ଓଡ଼ିଆ ସିନେ ଜଗତର ଜଣେ ଆଗ ଧାଡ଼ିର ଅଭିନେତା ହେଉଛନ୍ତି ସବ୍ୟସାଚୀ ମିଶ୍ର। ୨୦୦୨ରୁ ୨୦୦୭ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ୨୦୦ରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ଆଲବମ୍ରେ ଅଭିନୟ କରି ଦର୍ଶକଙ୍କ ମନ ଜିତିଥିଲେ। ୨୦୦୭ରେ ସେ 'ପାଗଳପ୍ରେମୀ' ଫିଲ୍ମ ଜରିଆରେ ଓଡ଼ିଆ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଜଗତକୁ ପ୍ରବେଶ କରିଥିଲେ। ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ହିଟ୍ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରରେ ଅଭିନୟ କରି ଫିଲ୍ମ ଇଣ୍ଡଷ୍ଟ୍ରିରେ ନିଜର ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସ୍ଥାନ ସୃଷ୍ଟି କରିପାରିଛନ୍ତି। 'ତୋ ବିନା ଭଲ ଲାଗେନା', 'ତୋର ମୋର ଯୋଡ଼ି ସୁନ୍ଦର', 'ବାଏ ବାଏ ଦୁବାଇ', '୪ ଇଡିୟଟ୍' ଭଳି ୩୦ରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ସୁପରହିଟ୍ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରରେ ଅଭିନୟ କରିଛନ୍ତି। ୨୦୦୭ ଓ ୨୦୧୨ରେ ରାଜ୍ୟ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ପୁରସ୍କାର ପାଇଛନ୍ତି। ଓଡ଼ିଆ ଫିଲ୍ମ ସମେତ ତେଲୁଗୁ, ତାମିଲ ଓ ବଙ୍ଗଳା ଫିଲ୍ମରେ ମଧ୍ୟ କାମ କରିଛନ୍ତି। ଏଥର 'ଧରିତ୍ରୀ ଆଳାପ' ଗ୍ରନ୍ଥରେ ଏହି ଲୋକପ୍ରିୟ ଅଭିନେତାଙ୍କ ସହ କିଛି କଥାବାର୍ତ୍ତା।