



ଓଡ଼ିଆ ଚାଉଳ

ଗୁରୁବାର, ୨ ଡିସେମ୍ବର, ୨୦୧୮



ରାତି ଅଧରେ ଶୁଟି
ଗାଡ଼ି ଅନ୍ଧାରରେ
ଓହ୍ଲାଇଦେଲା

ପୃ-୭



ବିଳମ୍ବ ପାଇ
ବିଜୁବାବୁଙ୍କୁ
ଜରିମାନା କରିଥିଲି

ପୃ-୮

ଖାଣ୍ଡି ଓଡ଼ିଆରୁ ବିଦେଶୀ

ପଞ୍ଜାବରୁ ପାକିସ୍ତାନ, ଉତ୍ତରାଖଣ୍ଡରୁ ଯୁଏଲ, ନର୍ଥଇଣ୍ଡିଆରୁ ନେଦରଲାଣ୍ଡ, ମୁମ୍ବାଇରୁ ମଙ୍ଗୋଲିଆ। ଖାଣ୍ଡି ଓଡ଼ିଆରୁ ଦେଶୀ ଓ ବିଦେଶୀ ଖାଦ୍ୟର ଏଭଳି ଫ୍ୟୁଜନକୁ ନେଇ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଛି 'ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ'। ପ୍ରଥମଥର ପାଇଁ ୧୬ରୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ରାଷ୍ଟ୍ରର ବିଦେଶୀ ଖାଦ୍ୟ ସହ ଭାରତର ପ୍ରତି ରାଜ୍ୟର ବଛା ବଛା ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍‌କୁ ନେଇ ଆୟୋଜିତ ହୋଇଛି ଏହି ମେଘା ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ। ହକି ବିଶ୍ୱକପ୍ ସହ ସମାନ୍ତରାଳ ଭାବେ ଚାଲିଥିବା ଏହି ଖାଦ୍ୟମେଳା କେବଳ ରାଜ୍ୟବାସୀଙ୍କ ପାଇଁ ନୁହେଁ, ରାଜ୍ୟ ଏବଂ ଦେଶ ବାହାରୁ ଆସିଥିବା କ୍ରୀଡ଼ାପ୍ରେମୀ ଓ ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କ ପାଇଁ ଆକର୍ଷଣର କେନ୍ଦ୍ରବିନ୍ଦୁ ପାଲଟିଛି। କେବଳ ଦେଶୀ ବିଦେଶୀ ଖାଦ୍ୟ ନୁହେଁ, ବିଦେଶୀରେ ଦେଶୀର ଚତୁକା ଓ ଦେଶୀରେ ବିଦେଶୀ ଚତୁକା ଏଠାରେ ପ୍ରତି ଖାଦ୍ୟକୁ ଦେଖି ଏକ ଭିନ୍ନ ପରିଚୟ। ସେହିଭଳି ମେକ୍ସିକାନ୍, ଇଟାଲିଆନ୍, ମଙ୍ଗୋଲିଆନ୍, ଚାଇନିଜ୍ ସହ ଚାଲଦେଇ ମଣ୍ଡାପିଠା, ଚାଉଳ ବରା, ଆରିସା ପିଠା, ଖୁରଗଜା ଭଳି ଖାଣ୍ଡି ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ ଲୋକଙ୍କ ମନ ଜିଣିଛି।



ଡିସେମ୍ବର ୧ରୁ ୧୬, ଦୀର୍ଘ ୧୬ଦିନ ପାଇଁ ଭୁବନେଶ୍ୱରର ଇଡ଼କୋ ପ୍ରଦର୍ଶନୀ ପଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟପ୍ରେମୀଙ୍କ ପାଇଁ ପାଲଟିଛି ଭୂସ୍ୱର୍ଗ। ବିଶ୍ୱକପ୍‌ର ହୋଷ୍ଟ ପାର୍ଟିନର 'ଓଡ଼ିଶା ପର୍ଯ୍ୟଟନ' ଏବଂ ଭୁବନେଶ୍ୱର ଉନ୍ନୟନ କର୍ତ୍ତୃପକ୍ଷର ମିଳିତଭାବେ ଆୟୋଜିତ 'ଡର୍ ଫେଷ୍ଟ'ର ଏକ ପ୍ରମୁଖ ଅଂଶଭାବେ ଅନୁଷ୍ଠିତ ହେଉଛି ଏହି ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ। ହକି ବିଶ୍ୱକପ୍‌ରେ ଅଂଶଗ୍ରହଣ କରିଥିବା ୧୬ ଦେଶର ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍‌ଫୁଡ୍ ଏହି ମେଳାର ମୁଖ୍ୟ ଆକର୍ଷଣ ରହିଛି। ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନରେ ରାଜ୍ୟର ୨୩ଟି ଜଣାଶୁଣା ହୋଟେଲ, କାଫେ, ହୋଟେଲ ମ୍ୟାନେଜମେଣ୍ଟ ଇନଷ୍ଟିଚ୍ୟୁଟ୍ ଏବଂ ଓଡ଼ିଆ ପକ୍ଷରୁ ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଷ୍ଟାଲ୍ ଯାଇଥିବାବେଳେ ପ୍ରତି ଷ୍ଟାଲ୍ କ୍ରମାନ୍ୱୟରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଦେଶର ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛି। ଯେଉଁଥିରେ ସ୍ପେନ୍, ଫ୍ରାନ୍ସ, ଆର୍ଜେଣ୍ଟିନା, ଇଟାଲୀ, ଅଷ୍ଟ୍ରେଲିଆ, ଇଲଣ୍ଡ, ଟୁର୍କୀ, ଇଜିପ୍ଟ, ମଙ୍ଗୋଲିଆ, ମାଲେସିଆ, ଆର୍ଜେଣ୍ଟିନା, ନେଦରଲାଣ୍ଡ, ଚାଇନା, ବେଲଜିୟମ୍, ପାକିସ୍ତାନ, ଜର୍ମାନୀ, ୟୁଜିଲ୍ୟାଣ୍ଡ, ଯୁଏଲ, କାପାନ୍, ଆଇଲାଣ୍ଡ, ମେକ୍ସିକୋ ଭଳି ଅଞ୍ଚଳର କିଛି ପ୍ରସିଦ୍ଧ ଆଞ୍ଚଳିକ ଖାଦ୍ୟ ରହିଛି। ଏହାସହ ଭାରତର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ରାଜ୍ୟର ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ଏବଂ ପାରମ୍ପରିକ ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରତି ଷ୍ଟାଲ୍‌ରେ ଉପଲବ୍ଧ ହେଉଛି। ଏସବୁ ଉପଭୋଗ କରିବାକୁ ପ୍ରତିଦିନ ହଜାର ହଜାର ଲୋକଙ୍କ ସମାଗମ ହେଉଥିବା ବେଳେ ସେମାନଙ୍କ ଚାହିଦା ମୁତାବକ ଷ୍ଟାଲ୍‌ଗୁଡ଼ିକ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛନ୍ତି।

ଖାଣ୍ଡି ଓଡ଼ିଆରୁ ବିଦେଶୀ

ପ୍ରଥମ ପୃଷ୍ଠା...

କିଛି ନିଆରା ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ

ହଳି ବିଶ୍ୱକପ୍ ଲାଗି ବିଭିନ୍ନ ଦେଶରୁ ଆସିଥିବା କ୍ରୀଡ଼ାପ୍ରେମୀ ଓ ଦର୍ଶକମାନଙ୍କୁ ଓଡ଼ିଶା ସଂସ୍କୃତି, ପରମ୍ପରା, ଐତିହ୍ୟ ଓ ଖାଦ୍ୟପେୟର ଝଲକ ଦେବାକୁ ପ୍ରୟାସ କରାଯାଇଛି । ସେଥିମଧ୍ୟରେ ଓଡ଼ିଶାର ଗଳିକନ୍ଦିରେ ମିଳୁଥିବା ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ସହ କିଛି ଜଣାଅଜଣା ଖାଦ୍ୟ ରହିଛି । ଅଣ୍ଡାଚପ୍, ଚିକୁଡି ଚପ୍, କିମା ଚପ୍, ମଟର ଚପ୍, ପିଆଜି, ବାଲଗଣା, ଦହିବରା ଆଳୁଦମ୍, ଠୁଙ୍କାପୁରି, ଗୁଲୁଗୁଲୁ, ମୁଜି ମାଂସ, ଝାଲମୁଜି ସମେତ ମୁଗ ପିଆଜି, ଚିତଉ ପିଠା, ଛୁଞ୍ଚି ପତ୍ର ଡାଲମା, ମୁଗବରା, ରସବରା, ଛେନା ତରକାରି, କାଞ୍ଜିବରା ଭଳି ନିଆରା ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ ଏହି ଫେଷ୍ଟିଭ ଆକର୍ଷଣ ମଧ୍ୟରେ ରହିଛି । ସେହିଭଳି ପୁରୀ ପ୍ରସିଦ୍ଧ ଚୁଡ଼ା କଦମ୍, ମାଲପୁଆ, ଡାଲମା ମଧ୍ୟ ଗ୍ରାହକ ଏଠାରୁ ପାଇପାରୁଛନ୍ତି । ଓଡ଼ିସି ସ୍କୁଲରେ ପଣିମ ଓଡ଼ିଶା ପ୍ରସିଦ୍ଧ ଚାଉଳ ବରା, ବିରି ବରା, ଆଲୁ ଚପ୍, ଗୁଗୁନି, ଦହିବରା ସହ କାକରା, ମଣ୍ଡା ପିଠା, ଆରିସା ପିଠା, ଖୁରଗଜା, ଛେନାପୋଡ଼, ଛେନା ଝିଲ୍ଲା, ରସଗୋଲା ମିଳୁଛି ।



କ୍ରୀଡ଼ା ସହ ଖାଦ୍ୟ ଯୋଡ଼ି ହୋଇଯାଇଛି

ଏତେବଡ଼ ସ୍ତୋରୁଁ ଇଭେଣ୍ଟ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ପ୍ରଥମଥର ପାଇଁ ହୋଇଛି । ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ବିଶ୍ୱ ଏବେ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ଏକଜୁଟ ହୋଇଛି । କେବଳ କ୍ରୀଡ଼ା ପାଇଁ ନୁହେଁ, ଏହାସହ ଖାଦ୍ୟ ବି ଯୋଡ଼ି ହୋଇଯାଇଛି । ଯେଉଁ ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଫୁଡ୍ ସାଧାରଣତଃ ଷ୍ଟାର୍ ହୋଟେଲରେ ବି ମିଳେନା ତାହା ଆଜି ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ମିଳୁଛି । ଆମେ ପାକିସ୍ତାନୀ ଓ ପଞ୍ଜାବୀ ଖାଦ୍ୟ ସହ କିଛି ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ ବି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛୁ । ପାକିସ୍ତାନୀ ଲୋକପ୍ରିୟ ଝଡି ଖାଦ୍ୟ ଆମ ମେନ୍ୟୁରେ ରହିଛି । 'ପେଶାପୁରୀ ବିରିୟାନା', 'ସିନ୍ଧି ଗଲୋଟା କବାବ', 'ଲାହୋର୍ କି ଶିଶି କବାବ', 'ରାଓଲପିଷ୍ଟ କି ଚାପଲି କବାବ', କରାଚିର ପ୍ରସିଦ୍ଧ ହାଲପୁ ଆମେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛୁ । ପେଶାପୁରୀ ବିରିୟାନାର ଡିମାଣ୍ଡ ଅଧିକ ରହୁଥିବା ବେଳେ ବହୁତ ଲୋକ ଶେଷବେଳକୁ ଫେରିକି ଯାଉଛନ୍ତି । ଗ୍ରାହକଙ୍କଠାରୁ ବହୁତ ଭଲ ରେସପନ୍ସ ମିଳୁଛି ।

- ଲଳିତ ଶତପଥୀ, ଏକ୍ସିକ୍ୟୁଟିଭ୍ ସେଫ୍, ହୋଟେଲ ଏମ୍ପାୟାର୍ ଗ୍ରୁପ୍

ଇରାନିଆନ୍ ଚା'

ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲରେ କେବଳ ଖାଦ୍ୟ ନୁହେଁ, କିଛି ଭିକ୍ଷୁ ଧରଣର ପାନାୟ ମଧ୍ୟ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଛି । ସେଥିମଧ୍ୟରେ ଲୋକପ୍ରିୟ ରହିଛି ଇରାନିଆନ୍ ଚା' । ଇରାନିଆନ୍ ଏହି ପ୍ରସିଦ୍ଧ ଚା'ରେ ଚିନି ବଦଳରେ ଖୁଆର ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଛି । ପିଇବାକୁ ଟିକେ ଅଧିକ ମିଠା ହୋଇଥିଲେ ବି ଖୁଆର ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିବାରୁ ଏହା ଦେହପାଇଁ ଭଲ ବୋଲି ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଥିବା ସେଫ୍ କହିଛନ୍ତି । ସେହିଭଳି ଖୁଆସହ ଏଥିରେ ଗୁଜୁରାଟି ଫ୍ଲୋଉର୍ ମଧ୍ୟ ରହୁଛି । ତେଣୁ ପାଟିକୁ ଏକ ରିଡ୍ ଫ୍ଲୋଉର୍ ଦେଉଛି ।



ବଟୁ ମତଝାନ୍ କଡ଼େ

ଇରାନର ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ବିରିୟାନି ହେଉଛି 'ବଟୁ ମତଝାନ୍ କଡ଼େ' । ଏଥିରେ ମଟର, ଚାଉଳ, ବନଶଜି, ଗ୍ରୀନ ଚିଲି, ରେଡ୍ ଚିଲି, ଦହି, ଅବା, ପିଆଜ, ରସୁଣ, ରତନକୁ ହର୍ବ, ଧନିଆ ପତ୍ର, ପୋଦିନା ପତ୍ର, ସାଫୁନ ଫ୍ଲୋଉର, ରୋଜ ଝାଟର ଓ କେଝୁଡ଼ା ଝାଟର ଆଦି ଆବଶ୍ୟକ ହୋଇଥାଏ । ପ୍ରଥମେ କପର ହାଣ୍ଡିରେ ବନଶଜି ପକାଇ ଗରମ ହେବା ପରେ ସେଥିରେ ଗରମ ମସଲା ପକାଯିବ । ନାଲି ହେବା ପରେ ସେଥିରେ ରତନକୁ ହର୍ବ ଏବଂ ପରେ ପିଆଜ ଓ ଗ୍ରୀନ ଚିଲି ପକାଯିବ । ପିଆଜ ନାଲି ହେବା ପରେ ଦହି ପଡ଼ିବ । ଏହାପରେ ଅବା, ରସୁଣ, ଧନିଆ ପତ୍ର, ପୋଦିନା ପତ୍ର ପଡ଼ିବ । କିଛି ସମୟ କଷିବା ପରେ ମାଂସ ପଡ଼ିବ । ମାଂସରୁ ବାହାରୁଥିବା ପାଣି ଶୁଖିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତାକୁ କଷାଯିବ । ଅନ୍ୟ ପାତ୍ରରେ ପାଣି ସହିତ ଗରମ ମସଲା ଓ ସାଫୁନ ଫ୍ଲୋଉର ପକାଯିବ । ପାଣି ଫୁଟିବା ପରେ ସେଥିରେ ପୂର୍ବରୁ ପାଣିରେ ଭିଜା ହୋଇ ରହିଥିବା ଚାଉଳ ପଡ଼ିବ । ଅଧା ସିଝିବା ପରେ ମଟର ଉପରେ ଚାଉଳ ପକାଯିବ । ଏହାପରେ ଅଳ୍ପ କ୍ଷୀର, ଫ୍ଲୋଉର ପାଇଁ ସାଫୁନ, ରୋଜଝାଟର ଓ କେଝୁଡ଼ା ଝାଟରକୁ ମିଶାଇ ପକାଯିବ । ଏହିପରି ଭାବେ 'ବଟୁ ମତଝାନ୍ କଡ଼େ' ତିଆରି ହୋଇଥାଏ । ଏହି ଡିସକୁ ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲକୁ ଆସୁଥିବା ଲୋକମାନେ ଅଧିକ ପସନ୍ଦ କରୁଛନ୍ତି । ପ୍ରମୋଦ ଗ୍ରୁପ୍ ଅଫ୍ ହୋଟେଲ ଆଣ୍ଡ ରିସର୍ଭସ ପକ୍ଷରୁ ପଡ଼ିଥିବା ସ୍କୁଲରେ ଏହା ଉପଲବ୍ଧ ରହିଛି । ତେବେ ସାମାନ୍ୟ ଓଡ଼ିଆ ଚର୍ଚ୍ଚିଆଯାଉଛି । ଲୋକମାନଙ୍କୁ ମାଟିହାଣ୍ଡିରେ ସାଲୁ କନାରେ ଗୁଡ଼ାଇ ଏକ ଶିକାରେ ତାକୁ ଦିଆଯାଉଛି । ଏହାର ଗୋଟିଏ ପ୍ଲେଟକୁ ୨୫୦ଟଙ୍କା ରହିଛି ।



‘ସିନ୍ଧୀ ଗଲୋଟି କବାବ୍’

ହୋଟେଲ ଏମ୍ପାୟର୍ସ ପକ୍ଷରୁ ଏକ ସ୍ଥଳରେ ପାକିସ୍ତାନର ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ଦିଆଯାଇଛି । ଏଠାରେ ଧୂଆଁର ଚିପ୍ ଉପଲବ୍ଧ ରହିଥିବାବେଳେ ‘ସିନ୍ଧୀ ଗଲୋଟି କବାବ୍’ର ଅଧିକ ତିନାଶ ରହିଛି । ଏହି ଡିସ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପାଇଁ ମଟର, ଦେଶୀ ଘିଅ, ଚିଲି ପାଉଡର, ଲବଙ୍ଗ, ଅଦା ରସୁଣ ପେଷ୍ଟ, ଲାଇମ୍ ଜୁସ୍, କାଇଫଳ, କାଇଡ୍ରା ଆଦିର ବ୍ୟବହାର ହୋଇଥାଏ । ପ୍ରଥମେ ମଟରକୁ ଭଲ ଭାବେ କିମା କରାଯାଇଥାଏ । ସେଥିରେ ଚିଲି ପାଉଡର, ଲବଙ୍ଗ, ଅଦା ରସୁଣ ପେଷ୍ଟ, ଲାଇମ୍ ଜୁସ୍, କାଇଫଳ, କାଇଡ୍ରା ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ପେଷ୍ଟ କରାଯିବ । ଏହାପରେ ତାକୁ ୨ରୁ ୩ଘଣ୍ଟା ରଖାଯାଏ । ଏହାପରେ ତାକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୋଲ କରି ଦେଶୀ ଘିଅରେ ଫ୍ରାଏ କରାଯାଏ । ଦେଶୀ ଘିଅ ହେଉଛି ଗଲୋଟି କବାବ୍‌ର ମୁଖ୍ୟ ଆକର୍ଷଣ । ଏହାର ଗୋଟିଏ ପ୍ଲେଟ୍(୪ଟି ପିସ୍)କୁ ୧୫୦ଟଙ୍କା ରହିଛି ।



‘କକ୍ ଓ ଭିନ୍’



ଓସବରେ ହୋଟେଲ ଶୀତଳ ପକ୍ଷରୁ ପଢ଼ିଛି ଷ୍ଟଲ । ଯେଉଁଠି କଶ୍ମୀର କଜିନ୍, ଆଜେଷ୍ଟିନା କଜିନ୍ ସହିତ ଫ୍ରାନ୍ସ କଜିନ୍‌ର ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ଉପଲବ୍ଧ ରହିଛି । ତେବେ ଫ୍ରାନ୍ସ କଜିନ୍‌ର ‘କକ୍ ଓ ଭିନ୍’ ଡିସ୍ ଖାଇବା ପାଇଁ ଲୋକଙ୍କ ଭିଡ଼ ଜମୁଛି । ଏହି ଡିସ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ଚିକେନ୍, ଭିନ୍ ଫାଇନ, ସିଙ୍ଗା ପରିବା, ସସ୍ ଆବଶ୍ୟକ । ପ୍ରଥମେ ଚିକେନ୍‌କୁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ମସଲା ମିଶ୍ରଣ କରି ଅଧଘଣ୍ଟା ରଖାଯାଇଥାଏ । ପରେ ତାକୁ ଗ୍ରୀଲ କରାଯାଏ । ତା’ପରେ ବେନି ଚୋଇ ସସ୍, ଭିନ୍ ଫାଇନ, ଛରୁ ମିଶାଇ ରୋଷେଇ କରାଯାଇଛି । ଏଥିସହିତ ସିଙ୍ଗା ପରିବା ମଧ୍ୟ ପକାଯାଇଥାଏ । ଏହିଭଳି ଭାବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ ‘କକ୍ ଓ ଭିନ୍’ । ଯାହାର ଗୋଟିଏ ପ୍ଲେଟ୍‌ର ଦାମ୍ ୧୨୦ଟଙ୍କା ରହିଛି । ତେବେ ଲୋକଙ୍କୁ ଦେବା ବେଳେ ଫାଇନ ଓ ଛରୁ ସସ୍ ସହିତ ପରଷା ଯାଉଛି । ଏହା ବ୍ୟତୀତ ଫ୍ରାନ୍ସ କଜିନ୍‌ର ଚିକେନ୍ ମିଲାନେସା(୧୦୦), ଆଜେଷ୍ଟିନା କଜିନ୍‌ର ଚିକେନ୍ ଷ୍ଟିକ୍(୧୨୦), ମାଡମାନ୍ତ୍ର(ଭେଜ୍/ନନ୍‌ଭେଜ୍) (୧୦୦/୧୨୦ଟଙ୍କା), କଶ୍ମୀର କଜିନ୍‌ର ସୋର୍ବା (ଭେଜ୍/ନନ୍‌ଭେଜ୍) (୪୦/୫୦ ଟଙ୍କା), ମଟର ରୋଗାନ ଜୋସ୍(୧୫୦), ମସୁର ପଲାଇ(୧୦୦), କଶ୍ମୀର ଆଲୁଦମ୍(୮୦), ପନିର ଲହୁର(୧୦୦) ଆଦି ଡିସ୍ ଏହି ସ୍ଥଳରେ ଉପଲବ୍ଧ ରହିଛି ।

ରିପୋର୍ଟ: ସସ୍ମିତା ପାଲକରାୟ, ଅସମାପିକା ସାହୁ

ଫଟୋ: ମୌସମ ନନ୍ଦ

ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଫୁଡ୍ ଡିମାଣ୍ଡ ଅଧିକ



ବିଦେଶରେ ପ୍ରାୟ ୨୮ ବର୍ଷ ରହିବା ପରେ ମୁଁ ପ୍ରଥମଥର ପାଇଁ ଭୁବନେଶ୍ୱର ଆସିଛି । କେବେ ଆଶା କରି ନ ଥିଲି ଓଡ଼ିଶାରେ ଆମକୁ ଏତେ ଭଲ ରେସ୍ପନ୍ସ ମିଳିବ । ବିଶେଷକରି ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଫୁଡ୍ ଡିମାଣ୍ଡ ଡିମାଣ୍ଡ ରହୁଛି ତାହା ଆମକୁ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ କରିଛି । ଆମେ ବେଲ୍‌ଜିୟମ୍ ଓ ମିଡିଲ୍ ଇଷ୍ଟ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛୁ । ବେଲ୍‌ଜିୟମ୍‌ର ତୋନଟ୍ ବନ୍ ଡ୍ରୁପ୍ କ୍ରମି ଚିକେନ୍ ଓ ମିସ୍କାକା ଚିକେନ୍‌ର ଅଧିକ ତିନାଶ ରହୁଛି । ସେହିଭଳି ମିଡିଲ୍ ଇଷ୍ଟର ମଣ୍ଡେରା ବିରିୟାନି, ହଲିମ୍, ଶରୁମା ଆଦିର ଦାନ୍ଦା ଅଧିକ ରହୁଛି । ଏହି ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲରେ କେବଳ ଖାଦ୍ୟ ନୁହେଁ, ଲୋକଙ୍କ ପକେଟକୁ ସୁହାଇବା ଭଳି ପ୍ରାଇସକୁ ମଧ୍ୟ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଆଯାଇଛି । ତେଣୁ ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଫୁଡ୍ ହେଲେ ବି ସବୁର ପ୍ରାଇସ୍ ୧୫୦ ଟଙ୍କା ଭିତରେ ରହୁଛି । ବେଲ୍‌ଜିୟମ୍ ଓ ଜର୍ମାନୀରୁ କିଛି ଗ୍ରାହକ ଆସି ଆମ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇବା ସହ ପ୍ରଶଂସା ମଧ୍ୟ କରିଛନ୍ତି ।

- ଶେଖ୍ ଅବାସ୍, ଏକ୍ସିକ୍ୟୁଟିଭ୍ ସେଫ୍, ମୁଡି ବୁକ୍

ଲୋକଙ୍କ ଟେଷ୍ଟ୍ ବଦଳାଇଛି ଫେଷ୍ଟିଭାଲ



ଡର୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ ସବୁଠାରୁ ବଡ଼ ଫାଇଦା ହେଲା ଏଠାରେ ଗୋଟିଏ ନୁହେଁ, ଅନେକ ପ୍ରକାରର ଆକ୍ଟିଭିଟିଜ୍ ହେଉଛି । କଲଚରାଲ ସହ ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲକୁ ଲୋକେ ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନରେ ଉପଭୋଗ କରିପାରୁଛନ୍ତି । ମୋଟ ୨୪ଟା କାର୍ଡିନାଲରେ ବଡ଼ ବଡ଼ ହୋଟେଲ, ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟ୍ ଷ୍ଟଲ୍ ଖୋଲିଛନ୍ତି । ହକି ବିଶ୍ୱକପ୍ ପାଇଁ ୧୨ଟା ଦେଶରୁ ଆସିଥିବା ଖେଳାଳିମାନଙ୍କୁ ସମ୍ମାନ ଜଣାଇବା ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ସେମାନଙ୍କ ଦେଶର ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଛି । ସେହିଭଳି ଓଡ଼ିଶା ଏକ ପଛୁଆ ରାଜ୍ୟ ବୋଲି ବାହାର ଲୋକଙ୍କର ଯେଉଁ ଧାରଣା ରହିଛି ତାହାର ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ବିପରୀତ ଏହି ଫେଷ୍ଟିଭାଲ ପ୍ରତିଫଳନ ହେଉଛି । ଅନ୍ୟପକ୍ଷରେ ସବୁବେଳେ କିଛି ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ପ୍ରକାରର ଖାଦ୍ୟ ଖାଇଆସୁଥିବା ଲୋକଙ୍କର ଟେଷ୍ଟକୁ ଏହି ଫେଷ୍ଟିଭାଲ ବଦଳାଇଛି । ପ୍ରଥମଦିନ ଦେଢ଼ ହଜାର ଲୋକ ଆସିଥିବା ବେଳେ ପ୍ରତିଦିନ ତା’ଠାରୁ ଅଧିକ ବୁଲୁଣା ଲୋକଙ୍କୁ କ୍ୟାଟର୍ କରିବାକୁ ଷ୍ଟଲଗୁଡିକ ପ୍ରସ୍ତୁତ ରହୁଛି ।

ଏସ୍.ଏମ୍. ସିଦ୍ଦିକି, ସଂଯୋଜକ, ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାଶନାଲ ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ

ବିଦେଶୀ ସହ ଦେଶୀ ତତ୍ତ୍ୱ



ଆୟୋଜକଙ୍କ ପକ୍ଷରୁ ବହୁତ ଭଲ ଆରୋଜ୍ଞମେଣ୍ଟ୍ ହୋଇଛି । ପ୍ରତିଦିନ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ ବହୁସଂଖ୍ୟାରେ ଦର୍ଶକ ଓ ଗ୍ରାହକ ଆସିଛନ୍ତି । ବିଶେଷକରି ତିରୀତରତଠାରୁ କିଛି ନୂଆ ଟେଷ୍ଟ୍ କରିବାକୁ ଲୋକେ ପସନ୍ଦ କରୁଥିବାରୁ ବିଦେଶୀ ଖାଦ୍ୟର ତିନାଶ ଅଧିକ ରହୁଛି । ଆମେ ବାଲନିଜ୍ ସହ ଯୁବଜର କିଛି ଲୋକପ୍ରିୟ ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଫୁଡ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛୁ । ଯେଉଁଥିରେ ‘ବଟୁ ମଡ଼ାମ୍’ କଟେ’ର ସବୁଠାରୁ ଅଧିକ ତିନାଶ ରହୁଛି । ଏହାସହ ଗ୍ରୀଲିମ୍ପ୍ରନ୍, ଫ୍ରାଏଡ୍ ଚିକେନ୍ ସ୍ୟାଣ୍ଡୱିଚ୍ ଓ ସ୍ପାଇରାଲ ପଟାଟୋର ବି ଭଲ ତିନାଶ ରହିଛି । ବିଦେଶୀ ଖାଦ୍ୟ ସହ ଆମେ କିଛି ଦେଶୀ ତତ୍ତ୍ୱ ଦେଇ ଲୋକଙ୍କୁ ପରଖୁଛୁ । ସେଥିପାଇଁ ଏହା ଅଧିକ ଆଦୃତ ହେଉଛି ।

- ଅଜୟ କୁମାର ପ୍ରଧାନ, ସିଇଓ, ପ୍ରମୋଦ ଗ୍ରୁପ୍ ଅଫ୍ ହୋଟେଲ ଆଣ୍ଡ ରିସର୍ଟ୍ସ

‘ବାବୁ ମଙ୍ଗ୍ ସାଟେ’



ଓସବରେ ଆଉ ଏକ ଡିସ୍‌କୁ ମଧ୍ୟ ଲୋକ ପସନ୍ଦ କରୁଛନ୍ତି । ତାହା ହେଲା ମାଲେସିଆନ୍ ଫୁଡ୍ ‘ବାବୁ ମଙ୍ଗ୍ ସାଟେ’ । ହୋଟେଲ କ୍ରାଉନ ପକ୍ଷରୁ ପଢ଼ିଥିବା ସ୍ଥଳରେ ଏହା ଉପଲବ୍ଧ ରହିଛି । ଏଠାରେ ଧୂଆଁର ମାଲେସିଆନ୍ ଫୁଡ୍ ମିଳୁଥିବା ବେଳେ ‘ବାବୁ ମଙ୍ଗ୍ ସାଟେ’ର ବହୁତ ତିନାଶ ରହିଛି । ଏହି ଡିସ୍ ପାଇଁ ଚିକେନ୍ ଚକ୍‌ସ୍, ସାଥେ ଷ୍ଟିକ୍ ସହିତ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ସ୍ପାଇସ୍‌ର ବ୍ୟବହାର ହୋଇଥାଏ । ପ୍ରଥମେ ପି ନଟ୍ ପେଷ୍ଟ, ସୋୟା ସହିତ ମାଲେସିଆନ୍ ସ୍ପାଇସେସ୍ ମିଶ୍ରଣ କରାଯାଏ । ଏଥିରେ ଚିକେନ୍ ମିଶାଇ ପ୍ରାୟ ୨ଘଣ୍ଟା ରଖାଯାଏ । ତା’ପରେ ଚିକେନ୍ ଚକ୍‌ସ୍‌କୁ ସାଥେ ଷ୍ଟିକ୍‌ରେ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଇଥାଏ । ଏହାପରେ ତାକୁ ତାପ୍ତା ଉପରେ ଗ୍ରୀଲ କରାଯାଏ । ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ପ୍ରାୟ ୧୦ମିନିଟ୍ ଲାଗିଥାଏ । ଏହିଭଳି ଭାବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ ‘ବାବୁ ମଙ୍ଗ୍ ସାଟେ’ । ଏହାର ଗୋଟିଏ ପ୍ଲେଟ୍(୪ଟି ପିସ୍)କୁ ୧୨୦ଟଙ୍କା ରହିଛି । ଲୋକଙ୍କୁ ସର୍ଭ କରିବା ସମୟରେ ପ୍ଲେଟ୍‌ରେ ସାମଲା ସସ୍ ଓ ପି ନଟ୍ ସସ୍ ଦିଆଯାଇଥାଏ । ଏହି ସ୍ଥଳରେ ମିଳୁଥିବା ଅନ୍ୟ ୩ଟି ଡିସ୍ ହେଉଛି ଆସମ ଲାକ୍ଷା(୬୦ ଟଙ୍କା), ମି ଗରେଞ୍ଜା(ଭେଜ୍/ଚିକେନ୍)(୧୨୦) ଓ ନାସି ଲେମକ(୧୮୦) ।

ସେଲଫି
କାମର
ସେଲଫି ଚାହୁଁ, ଆମ ପାଖକୁ ପଠାନ୍ତୁ
dkselfie@gmail.com
(ବନ୍ଧା ବନ୍ଧା ସେଲଫି ପ୍ରକାଶ ପାଇବ)



ଚିରଞ୍ଜିତ



ରାଜେଶ



ଗଣେଶ



ତରୁଣ କୁମାର



ଶିବରାମ



ଜ୍ୟୋତିରାଦିତ୍ୟ



ଶୁଭେନ୍ଦୁ



ଜ୍ୟୋତି



ଆକାଶ



ଶୁଭଲକ୍ଷ୍ମୀ



ତନିରାଜ



ନିରଞ୍ଜନ



ଆଦିତ୍ୟ



ନିରଞ୍ଜନ



ଝାନରଞ୍ଜନ



ଅଭିଷେକ



ଅନୁରାଗ

ପ୍ରକୃତିର ଦାନ ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ି । ଏଠାରେ ରହିଥିବା ମନୋରମ ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ସାଙ୍ଗକୁ ପର୍ଯ୍ୟଟନ କ୍ଷେତ୍ର ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିକୁ ଦେଇଛି ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟ । ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିର ଏହି ଆକର୍ଷଣ ପାଇଁ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ସବୁବେଳେ ଏଠାକୁ ଚାଣି ହୋଇ ଆସିଥାନ୍ତି । ବିଶେଷ କରି ଶୀତଋତୁରେ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ଏଠାରେ ଖୁବ୍ ମଜା ଉଠାଇ ଏହାର ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟକୁ ଉପଭୋଗ କରିଥାନ୍ତି । ଏଠାରେ ରହିଥିବା କଫି ବଗିଚା ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରିଥାଏ । ଏହା ବ୍ୟତୀତ କଫି ବଗିଚାରେ ରହିଥିବା ଭାସମାନ ପଥର ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନଙ୍କ ମୁଖ୍ୟ ଆକର୍ଷଣର କେନ୍ଦ୍ର ବିନ୍ଦୁ ପାଲଟିଥାଏ ।



କ୍ଷମାଳ ଜିଲା ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିରେ ଅନେକ ପର୍ଯ୍ୟଟନ କେନ୍ଦ୍ର ରହିଛି । ସମୁଦ୍ର ପତ୍ତନଠାରୁ ପ୍ରାୟ ୩୨୫ ହ୍ରାସ ପୂର୍ତ୍ତ ଉଚ୍ଚତାରେ ବଣ, ପାହାଡ଼ଘେରା ପରିବେଶରେ ଥିବା ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିରେ ବରଫପାତ ସହ ପ୍ରବଳ ଶୀତ ଅନୁଭୂତ ହୋଇଥାଏ । ଏଥିପାଇଁ ଏହା ଓଡ଼ିଶାର କଣ୍ଠାର ଭାବେ ପରିଚିତ । ପ୍ରାୟ ୩ ଦଶନ୍ଧି ଧରି ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିକୁ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ଆସୁଥିବା ନଜିର ରହିଛି । କଫି ବଗିଚା, ମିଡ଼ିମୁବାନ୍ଦା ଓଁଚରଫଳ, ଲଭର୍ସ ପଏଣ୍ଟ, ଏମ୍ ପକ୍ଷୀ ପାଳନ, ସାଇଲେଣ୍ଟ ଭ୍ୟାଲି ଓ ସରକାରଙ୍କ ପକ୍ଷରୁ ନିର୍ମାଣ କରାଯାଇଥିବା ହିଲଭିୟୁ ଏବଂ ନେଚର ପାର୍କ ସମାପ୍ତକୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରେ । ପ୍ରତିବର୍ଷ ସେପ୍ଟେମ୍ବରରୁ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହିସବୁ ସ୍ଥାନକୁ ଜିଲା ତଥା ରାଜ୍ୟ ବାହାରୁ ହଜାର ହଜାର ପର୍ଯ୍ୟଟକ ଆସି ମନୋରମ ପରିବେଶ ଉପଭୋଗ କରିବା ସହ ଶୀତ ମଜା ନେଇଥାନ୍ତି ।

ହେକ୍ଟର ଜମି ଓ ପ୍ଲିହେରା ଠାରେ ୨୩.୧୦ ହେକ୍ଟର ଜମିରେ କଫି ବଗିଚା ରହିଛି । ଗୋଲମରିଚ ଗଛ କଫି ବଗିଚାର ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟକୁ ବୃଦ୍ଧି କରିଛି । ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ି ବସଷ୍ଟାଣ୍ଡଠାରୁ ମାତ୍ର ୧ କିମି ଦୂରତା ମଧ୍ୟରେ ରହିଛି କିଲାବାଡ଼ି କଫି ବଗିଚା । ଏହି ବଗିଚା ପରିସରରେ ଶିଶୁମାନଙ୍କୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରିବା ପାଇଁ ରହିଛନ୍ତି ଏକାଧିକ ଠେକୁଆ । ଏଥିସହିତ ରହିଛି ଭାସମାନ ପଥର । ବାରଫୁଟର ମନ୍ଦିର ଭିତରେ ଦର୍ଶକଙ୍କ ପାଇଁ ପୁରାଣ ବର୍ଣ୍ଣିତ ତଥ୍ୟ ରହିଛି । କିଲାବାଡ଼ି ବଗିଚା ଠାରୁ ଆଉ ୨ କିମି ଆଗକୁ ଗଲେ ରହିଛି ପ୍ଲିହେରା କଫି ବଗିଚା । ଏହା ସରକାରଙ୍କ ଜଳବିଭାଜନା ନିଗମ ଅଧୀନରେ ରହିଛି । ପୂର୍ବରୁ କଫି ବଗିଚା ମଧ୍ୟରେ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ଭୋଜିଭାତ କରିବାକୁ ଅନୁମତି ମିଳୁଥିଲା । ଏବେ ବିଭିନ୍ନ କାରଣରୁ ଭୋଜି ପାଇଁ ଆଉ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନଙ୍କୁ ଅନୁମତି ମିଳୁନାହିଁ । ତଥାପି ପ୍ରତିବର୍ଷ ଲକ୍ଷାଧିକ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ଏଠାକୁ ଆସିଥାନ୍ତି ।

ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିକୁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟ ଦେଇଛି

କଫି ବଗିଚା



ପ୍ରସ୍ତୁତି: ଅରୁଣ କୁମାର ସାହୁ, ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ି

ବହୁ ଦିନ ଛୋଟ ପରଦା, ମଞ୍ଚରେ କାମ କରିବା ପରେ ୧୯୯୩ରେ ଏକ ଫିଲ୍ମରେ ସୁଯୋଗ ମିଳିଲା। ଫିଲ୍ମର ନାମ ଥିଲା, ଭାଇ ହେଲା ଭଗାରି ଓ ଏହାର ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଦାୟିତ୍ୱରେ ଥାଆନ୍ତି ରବି କିନ୍ନାଗୀ। କଟକ ଗୋପାଳପୁରରେ ଶୁଟିଂ ଚାଲିଥାଏ। ତାରିଖ ମନେ ନାହିଁ ହେଲେ ରବିବାର ଥାଏ। ମୋର ଜଣେ ସାଙ୍ଗକୁ କହିଲି ମୋତେ ନେଇ ଶୁଟିଂ ସେଟ୍‌ରେ ଛାଡ଼ି ଆସିବାକୁ। ସୁଯୋଗ ମିଳିବା ପରଠାରୁ ଭାବୁଥାଏ ବୋଧେ କିଛି ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଭୂମିକା ମିଳିବ। ସାଙ୍ଗଜଣଙ୍କ ଶୁଟିଂ ସେଟ୍‌ରେ ଛାଡ଼ିବାବେଳେ ସମୟ ପ୍ରାୟ ଦିନ ୧୧.୩୦। କିଛି ସମୟ ପରେ ମଧ୍ୟାହ୍ନଭୋଜନ ସମୟ ହେଲା। ସମସ୍ତେ ନିଜ ନିଜ ଥାଳି ଧରି ଖାଇବା ପାଇଁ ଲାଲନ ଲଗାଇଲେ। ମୁଁ ସେମିତି ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଜାଗାରେ ବସିଥାଏ। ଭାବିଲି ବୋଧେ ଭୋକରେ ପ୍ରଥମ ଦିନର ଶୁଟିଂ ଅନୁଭୂତି ସରିବ। ସେଠାରେ ବର୍ତ୍ତମାନ ଓଡ଼ିଆ ସିନେ ଜଗତର ଆଗଧାଡ଼ିର ଅଭିନେତା, ଅଭିନେତ୍ରୀ କୁହାଯାଉଥିବା ଅନେକ କଳାକାର ଥିଲେ। ପରେ ଅପରାହ୍ଣ ପ୍ରାୟ ୪ଟା ବେଳେ ବାରେନ ଭାଇ ତଥା ଇଂ. ବାରେନ ରାଉତରାୟ ମୋତେ ଖାଇବା କଥା ପଚାରିଲେ। ମୁଁ ଖାଇନି ବୋଲି ଜାଣି ରାଗିବା ସହ ପ୍ରତ୍ୟକ୍ତ ମ୍ୟାନେଜରଙ୍କୁ ମୋତେ ତୁରନ୍ତ ଖାଇବା ଆଣି ଦେବାକୁ କହିଲେ। ସନ୍ଧ୍ୟା ହୋଇ ସାରିଥାଏ। ରାତି ୧୧ଟା ବେଳେ ମୋ ପାଇଁ କଷ୍ଟମ ଆସିଲା। ଏକ ପୋଲିସ୍ ଭୂମିକାରେ ମୋତେ ଅଭିନୟ କରିବାକୁ ଥାଏ। ହେଲେ ମୋ ଅଭିନୟ ଏପରି ଥିଲା ଯେ, ଫିଲ୍ମର ଶେଷ ସିନ ତଥା କ୍ଲାଇମାକ୍ସରେ ମୋତେ କେବଳ ପୋଲିସ୍ ଡ୍ରେସରେ

ଯାଇ ଦୁଇପଦ ତାଇଲଗ୍ କହିବାକୁ ହେବ। ହ୍ୟାଣ୍ଡସ୍ ଅପ, ୟୁ ଆର ଅଣ୍ଡର ଆରେଷ୍ଟ। ଏତେ ବଡ଼ ଫିଲ୍ମ, ଆଉ ଏଥିରେ ମୋର ତାଇଲଗ୍ ମାତ୍ର ଦୁଇ ପଦ ଥିଲା, ସେ ପୁଣି ଶେଷ ସିନରେ। ଶୁଟିଂ ସାରି ଘରକୁ ଫେରିବା ବେଳେ ସବୁ ଗାଡ଼ି ଚାଲିଆସିଲା। ଶୁଟିଂରେ ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିବା ଏକ ମାଟାଡୋର ଗାଡ଼ିରେ ଶେଷରେ ମୋତେ ଆସିବାକୁ ପଡ଼ିଲା। ଗାଡ଼ିରେ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରର ସହକାରୀ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଥାଆନ୍ତି। ମୁଁ ଗାଡ଼ି ଚାଳକଙ୍କୁ କହିଲି ମୋତେ ନେଇ ଟିକେ ମୋ ଘର ପାଖ ଛକ(ଗଣେଶ ଘାଟ)ରେ ଛାଡ଼ି ଦେବାକୁ। ହେଲେ ସହକାରୀ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଏଥିରେ ବିରକ୍ତ ହେବା ସହ ଗାଡ଼ି ଯାଇ ପାରିବନି ବୋଲି କହିଲେ। ଶେଷରେ ମୋତେ ମ୍ୟୁନିସିପାଲିଟି ପୋଖରୀ ପାଖରେ ଛାଡ଼ି ଗାଡ଼ି ଚାଲିଗଲା। ଅନ୍ଧାର ବାଟରେ ସେଠାରୁ ଘରକୁ କେମିତି ଆସିବି ବୋଲି ବଡ଼ ଚିନ୍ତା। କଟକର ଗଳିରେ ହୁକୁରଙ୍କ ଯେତିକି ଉପାତ ତାହା ବେଶି ଚିନ୍ତା ବଢ଼ାଇଲା। ହେଲେ ଡ୍ରୁପିରେ ଥିବା କିଛି ପୋଲିସ୍ ମୋତେ ଆଣି ଘରେ ଛାଡ଼ି ଗଲେ। ପରେ ଅନେକ ଫିଲ୍ମ କରି ସାରିଲିଣି, ହେଲେ ପ୍ରଥମ ଦିନରେ ଏପରି ଏକ ଅନୁଭୂତି ସବୁବେଳେ ମନେ ରହିଛି ବୋଲି କହିଛନ୍ତି ଓଡ଼ିଆ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଜଗତର ପ୍ରଖ୍ୟାତ ଅଭିନେତା ସାତ୍ୟକ ମିଶ୍ର।

ରାତି ଅଧରେ ଶୁଟିଂ ଗାଡ଼ି ଅନ୍ଧାରରେ ଓହ୍ଲାଇଦେଲା

ମୋ ଅନୁଭୂତି



ଓଡ଼ିଆ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରଗୁଡ଼ିକରେ କେବେ ଖଳନାୟକ ତ କେବେ ନାୟକ। ବହୁ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଭୂମିକାରେ ସାତ୍ୟକଙ୍କୁ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଛି। ଜଣେ ଶିଶୁ କଳାକାର ଭାବେ ସାତ୍ୟକ କଳାକାର ଜୀବନ ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ। ୧୯୭୯ରେ ରେଭେନ୍‌ସା କଲିଜିଏଟ୍ ସ୍କୁଲରେ ୪ର୍ଥ ଶ୍ରେଣୀରେ ପଢ଼ିବାବେଳେ ଅରୁଣୀ ଶର୍ମାଙ୍କ

ପ୍ରାମାଣିକ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରରେ ସେ ପ୍ରଥମେ ଅଭିନୟ ପରିଚୟ ଦେଇଥିଲେ। ପରେ ମଞ୍ଚ କଳାକାର ଭାବେ ଦେଶର ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ହେଉଥିବା ଜାତୀୟ ସ୍ତରର ନାଟ୍ୟ ଉତ୍ସବରେ ନିଜ ଅଭିନୟର ଛାପ ଛାଡ଼ିଥିଲେ।

ରିପୋର୍ଟ: କୁମାରଶ୍ରୀ ସାହୁ

୨୦ ହଜାର ଟଙ୍କା ଯୌତୁକ ପାଇଁ ମୋ ବାହାଘର ଭାଙ୍ଗିଯାଇଥିଲା। କିନ୍ତୁ ଝିଅ ମୋର ପସନ୍ଦ ଥିଲା। ଝିଅ ଘର ସହିତ ଯୋଗାଯୋଗ କରିଥିଲି ଏବଂ କହିଥିଲି ମୁଁ ତୁମକୁ ୨୦ହଜାର ଟଙ୍କା ଦେଉଛି, ତୁମେ ତାକୁ ଆମ ଘରେ ଦେଇଦିଅ। ହେଲେ ଏ କଥା ଆମ ଘର ଲୋକ ଜାଣି ଯାଇଥିଲେ। ଯେହେତୁ ଝିଅ ମୋର ପସନ୍ଦ ଥିବା କଥା ଜଣାପଡ଼ିଗଲା, ତେଣୁ ବିନା ଯୌତୁକରେ ମୋ ବାହାଘର ସେଇଠି କରାଯାଇଥିଲା। ଏ କଥା କହିଛନ୍ତି ଜାତୀୟ ଧାନ ଗବେଷଣା ପ୍ରତିଷ୍ଠାନ (ଏନ୍‌ଆର୍‌ଆର୍‌ଆଇ)ର ପ୍ରଧାନ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଡ. ଶରତ କୁମାର ପ୍ରଧାନ। ସମ୍ବଲପୁର ଜିଲ୍ଲା ରେଢ଼ାଖୋଲ ନିକଟସ୍ଥ କେନ୍ଦୁକଟା ଗ୍ରାମରେ ଡ. ପ୍ରଧାନ ୧୯୬୭ ଜାନୁୟାରୀ ୬ରେ ଜନ୍ମଗ୍ରହଣ କରିଥିଲେ। ବାପା ମହାଦେବ ଓ ମା' ମଉତମଣିଙ୍କୁ ହିତାୟ ପୁତ୍ର ଶରତ ପିଲାଟି ବେଳୁ ମେଧାବୀ ଥିଲେ। ୧୯୮୩ରେ ମାଟ୍ରିକ ପାସ୍ କରିବା ପରେ ୧୯୮୬ରେ ଓଡ଼ିଶା କୃଷି ଓ ବୈଷୟିକ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟରୁ ଡିଗ୍ରୀ ହାସଲ କରିଥିଲେ। ଇତିମଧ୍ୟରେ ଦେଶ ତଥା ରାଜ୍ୟକୁ ଅନେକ ଉଚ୍ଚତ ଜିସମର ଧାନ ଉତ୍ତାପନ ଦେଇ ଜାତୀୟ ସ୍ତରରେ ସେ ବେଶ୍ ପରିଚିତ। ଅନେକ ସମ୍ମାନ ଓ ଉପାଧିରେ ସେ ଭୂଷିତ। ଡ. ପ୍ରଧାନଙ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଜୀବନ ସମ୍ପର୍କରେ ତାଙ୍କୁ ପଚରାଯାଇଥିବା କେତୋଟି ପ୍ରଶ୍ନ।

ପସନ୍ଦ କରି ବାହା ହୋଇଥିଲି

ନିଜକଥା



ଡ. ଶରତ କୁମାର ପ୍ରଧାନ

ପ୍ରଥମ ମାସର ଦରମା କାହାକୁ ଦେଇଥିଲେ?
 ୧୯୯୨ରେ ଚିପଲିମାଠାରେ ଥିବା ଆଞ୍ଚଳିକ କୃଷି ଗବେଷଣା କେନ୍ଦ୍ରରେ ରିସର୍ଚ୍ଚ ଆସିଷ୍ଟାଣ୍ଟ ଭାବେ ଯୋଗଦେଇଥିଲି। ମାସିକ ୩୫୦୦ ଟଙ୍କା ଦରମା। ପ୍ରଥମ ମାସର ଦରମା ମା' ମଉତମଣିଙ୍କ ହାତକୁ ବଢ଼ାଇଥିଲି।
 କେଉଁରଙ୍ଗ ଆପଣଙ୍କ ପସନ୍ଦ?
 ସବୁଜ ଓ ହଳଦୀ ରଙ୍ଗକୁ ମୁଁ ପସନ୍ଦ କରେ। କିନ୍ତୁ ତା' ଅର୍ଥ ହୁଏଁ ଯେ ମୁଁ ଅନ୍ୟ ରଙ୍ଗର ପୋଷାକକୁ ପିନ୍ଧେନା।
 ରୋଷେଇ କାଣିଛନ୍ତି?
 ରୋଷେଇରେ ମୁଁ ଏକ୍ସପର୍ଟ। ମୁଁ ବାହାହେବା ପରେ ମୋ ସ୍ତ୍ରୀ ଭାତ ରାନ୍ଧି ଦି ଜାଣି ନ ଥିଲେ। ତେଣୁ ମୋତେ ଅନେକ ସମୟରେ ରୋଷେଇ

ଘର ସମ୍ଭାଳିବାକୁ ପଡ଼ୁଥିଲା। ଏବେ ସେ ମୋରୁ ଅଧିକ ପାରଙ୍ଗମ।
 ସିନେମା ଦେଖନ୍ତି?
 ଏବେ ଆଉ ସମୟ ମିଳୁନି। ଶେଷ ଥର ପାଇଁ ହଲ୍‌ରେ ବସି ପ୍ରେମ୍ ରୋଗ ସିନେମା ଦେଖୁଥିଲି। ଏବେ ପ୍ରାୟ ଚିତ୍ତରେ ବସି ସିନେମା ଦେଖୁଛି। କିନ୍ତୁ ହିନ୍ଦୀଠାରୁ ଓଡ଼ିଆ ସିନେମା ମୋର ଅଧିକ ପସନ୍ଦ। ଅନୁଭବ ମହାନ୍ତି ମୋର ପସନ୍ଦର ହିରୋ।
 ଗୀତ ଶୁଣନ୍ତି?
 ଗୀତ ପ୍ରତି ମୋର ସଉକ ନାହିଁ। କେତେବେଳେ କେମିତି ସମୟ ପାଇଲେ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ଭଜନ ଶୁଣେ।
 ଲଭ ନା ଆରେଞ୍ଜ ମ୍ୟାରେଜ୍?
 ୧୯୯୭ରେ ରାତାଞ୍ଜଳିକୁ ମୁଁ ବିବାହ କରିଥିଲି।

ବିବାହର କାହାଣୀ ମୁଁ କହିସାରିଛି।
 ସ୍ତ୍ରୀଙ୍କର କେଉଁ ଗୁଣ ଆପଣଙ୍କୁ ଭଲ ଲାଗେ?
 ତାଙ୍କର ପ୍ରତ୍ୟେକ ଗୁଣ ପ୍ରଶଂସନୀୟ। କିନ୍ତୁ ସେ ସବୁବେଳେ ମୋ ଉପରେ ରାଗନ୍ତି। କାରଣ ମୁଁ ତାଙ୍କୁ ସମୟ ଦେଇପାରେନି।
 ଜୀବନର କିଛି ସ୍ମରଣୀୟ ଘଟଣା?
 ମଉତମଣି ମୋ ପାଇଁ ସବୁଠୁ ସ୍ମରଣୀୟ। ମଉତମଣି ହେଉଛି ମୋ ମା'। ମଉତମଣି ନାଁରେ ମୁଁ ଏକ ଧାନ ଉତ୍ତାପନ କରିଥିଲି। ଆଜି ସେ ଧାନ ଭାରତରେ ଆଦୃତ। କିନ୍ତୁ ଧାନ ଆଦୃତ ହେଲାବେଳକୁ ମୋ ମା' ମୋ ପାଖରେ ନାହାନ୍ତି। ଯେତେବେଳେ ମଉତମଣିର ପ୍ରଶଂସା ଜାତୀୟ ସ୍ତରରେ ହୋଇଥାଏ, ମୋର ମା' କଥା ମନେ ପଡ଼ିଥାଏ। ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ ମା'ଙ୍କ ପୃଷ୍ଠ ସମୟକୁ ଭୁଲି ପାରିବିନାହିଁ।

ବିଲମ୍ପ ପାଇଁ ବିଚ୍ଛୁବାବୁଙ୍କୁ ଜରିମାନା କରିଥିଲି

ନାଁ ତାଙ୍କର ଭୁବନେଶ୍ୱର
 ପଧାନା ଭୁବନ କହିଲେ ତାଙ୍କୁ ସମସ୍ତେ ଜାଣନ୍ତି।
 ବରଗଡ଼ ବୁକ୍ ସର୍କାରୀ ଗ୍ରାମରେ ତାଙ୍କ ଘର। ସ୍ୱର୍ଗତା
 ଗହଳ ପଧାନ ଓ ବାପା ସ୍ୱର୍ଗତ ହରି ପଧାନଙ୍କ ଏକମାତ୍ର
 ପୁତ୍ର ଭୁବନ ପିଲାବେଳୁ ଜଣେ କଳାକାରଭାବେ
 ନିଜ ପରିଚୟ ସୃଷ୍ଟି କରିଛନ୍ତି। ୧୨ବର୍ଷ ବୟସରେ
 ଗାଁରେ ହେଉଥିବା ନାଟକ ମହାଭାରତର ଅଭିମନ୍ୟୁ
 ଭୂମିକାରେ ନିଖୁଣ ଅଭିନୟ କଲାପରେ ଚିଟିଣ୍ଡା,
 ଚିଟୋଲି, ଲେଲେହର, ଅରିଗାଁ, ସାଗରପାଲି,
 ବନ୍ଧବାହାଲ, ଗୁଲ୍ଲୀମାଲ, ଦଫଲା, ତାଲମୁଣ୍ଡା,
 ଭାଲେର, ନଅଗାଁ, ଲାଠୋର, ରାମପୁର,
 ରୁଧୁଆପାଲି ସମେତ ବିଶ୍ୱପ୍ରସିଦ୍ଧ ବରଗଡ଼
 ଧନୁଯାତ୍ରା ମହୋତ୍ସବର ରାଜ ଦରବାରକୁ
 କଂସ ଭୂମିକାରେ ଓହ୍ଲାଇଛନ୍ତି। ୧୯୯୮-୯୯
 ଓ ୧୯୯୯-୨୦୦୦ ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରାର
 କଂସ ଭୂମିକାରେ ଅଭିନୟ କରିଥିବା ଭୁବନ
 ଦୀର୍ଘ ୧୭ବର୍ଷ ବ୍ୟବଧାନ ପରେ ଗତବର୍ଷ ପୁଣି
 ବରଗଡ଼ କଂସ ଦରବାରକୁ ଓହ୍ଲାଇଥିଲେ।
 ଆଉ ଦୁଇମାସ ପରେ ଆସୁଛି ବୃହତ୍
 ମୁଦ୍ରାକାଶ ରଙ୍ଗମଞ୍ଚ ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରା।
 ଏଥିପାଇଁ ସରିଯାଇଛି ସାଧାରଣ ପରିଷଦ
 ବୈଠକ। ପୁଣିଥରେ ଆସନ୍ତା ଧନୁଯାତ୍ରାର
 କଂସ ଭୂମିକାରେ ଅଭିନୟ କରିବାର
 ସୁଯୋଗ ପାଇଛନ୍ତି ଭୁବନ। ଆମେ
 ଭେଟି କିଛିଟା ପ୍ରଶ୍ନ କରିଥିଲୁ
 କଂସ ମହାରାଜଙ୍କୁ। ସେ
 ଯାହା କହିଲେ, ତାକୁ
 ନେଇ ଏଥର ଧରିତ୍ରୀ
 ଆଳାପ।

ଧରିତ୍ରୀ ଆଳାପ



ଭୁବନେଶ୍ୱର ପଧାନ

ଆହୁରି ସରସ ସୁନ୍ଦର କରିବା ପାଇଁ ଦକ୍ଷ କଳାକାରଙ୍କ ନିଖୁଣ ଅଭିନୟର ଆବଶ୍ୟକତା ରହିଛି।

ଆପଣଙ୍କ ଅଭିନୟ ସମ୍ପର୍କରେ କ'ଣ କହିବେ ?

ବିଶ୍ୱପ୍ରସିଦ୍ଧ ଏହି ଧନୁଯାତ୍ରାକୁ ଲକ୍ଷାଧିକ ଲୋକ ଉପଭୋଗ କରିଥାନ୍ତି। ମୋର ଅଭିନୟ ଠିକ୍ ନା ଭୁଲ୍, ଦର୍ଶକମାନେ ହିଁ ତାହା କହିପାରିବେ। ଯଦି ଗତବର୍ଷ ମୋର ଅଭିନୟ ଅନେକଙ୍କୁ ଭଲ ଲାଗି ନାହିଁ, ଆଶା ରଖୁଛି, ଏବର୍ଷ ମୁଁ ନିଶ୍ଚୟ ସେହି ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ଖୁସି କରିବି। କାରଣ ଦୀର୍ଘ ୧୭ବର୍ଷର ବ୍ୟବଧାନ ପରେ ମୁଁ ଗତବର୍ଷ ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରା ଦରବାରରେ ପାଦ ଆପିଥିଲି।

କଂସ ଭୂମିକାରେ ଅଭିନୟ ପାଇଁ କିଭଳି ପ୍ରସ୍ତୁତି କରୁଛନ୍ତି ?

ଗତବର୍ଷଠାରୁ ଚଳିତବର୍ଷର ଅବଧି ହେଲା ଗୋଟାଏ ବର୍ଷ। ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ ଭଲ ସଂଳାପ, ଅଭିନୟ ଏବଂ ବିଶେଷକରି ମୋ କଣ୍ଠ ସାଧନ କରିଛି। ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦିନ ଏଥିପାଇଁ ଗୋଟିଏ ଘଣ୍ଟା ରିହର୍ସାଲ କରୁଛି। ଆଶା ଓ ବିଶ୍ୱାସ, ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରାର ୧୧ଦିନ, ସଂଳାପରେ ଯେତେ ପରିଶ୍ରମ କଲେ ମଧ୍ୟ ମୋ କଣ୍ଠ କେବେ ପଡ଼ିବ ନାହିଁ।

କାହାର ଅଭିନୟ ଆପଣଙ୍କୁ ପ୍ରଭାବିତ କରିଛି ?

ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରାର ପୂର୍ବତନ କଂସ ଗୁରୁ ସ୍ୱର୍ଗତ ମୁଧୁଶ୍ୱର ଶତପଥୀଙ୍କ ଅଭିନୟ ମୋତେ ପ୍ରଭାବିତ କରିଛି। ଦୀର୍ଘ ୩୨ବର୍ଷ କାଳ ସେ କଂସ ଭୂମିକାରେ ଅଭିନୟ କରିଥିଲେ ଏବଂ ପିଲାବେଳୁ ମୁଁ ତାଙ୍କ ଅଭିନୟ ଦେଖିଆସିଛି।

ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରା କ'ଣ ଶିକ୍ଷା ଦିଏ ?

ବାପପୁଅ, ଭାଇ ଭଉଣୀ ତଥା ଭାଇଚାଚାରୀ ଅତୁଟ ସମ୍ପର୍କ ନିଦର୍ଶନ ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରାରେ। ସେହିପରି ଧର୍ମର ଜୟ ଓ ପାପର କ୍ଷୟ ହୁଏ, ଧନୁଯାତ୍ରା ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ଏହି ସୂଚନା ଦିଏ।

ଆପଣ ଧନୁଯାତ୍ରାରେ ୧୧ଦିନ କଂସ, ବାକିଦିନ କ'ଣ କରନ୍ତି ?

ଗାଁରେ କିରାନା ବୋକାନଟିଏ କରିଛି। ସେଥିରେ ସମୟ ଦିଏ। ଏହା ସହିତ ସମୟ ମିଳିଲେ ଅଭିନୟ ଅଭ୍ୟାସ କରେ।

ସାମାଜିକ ଓ ପାରିବାରିକ ଜୀବନରେ କିଛି ଅସୁବିଧା ?

ସାମାଜିକ ମିଳାମିଶା ବଢ଼ିଛି। ହେଲେ ପାରିବାରିକ ଜୀବନରେ ଅସୁବିଧା ମଧ୍ୟ ହୋଇଛି। କଳାଜଗତକୁ ଆସି ନିଜ ପୈତୃକ ୧୭/୧୮ ଏକର ଜମି ହରାଇବାକୁ ବି ପଡ଼ିଛି।

ଆପଣଙ୍କ କଳା ଓ ଅଭିନୟ ନିଶାକୁ ପରିବାର ଲୋକେ କିଭଳି ଗ୍ରହଣ କରନ୍ତି ?

ସତ କହିବାକୁ ଗଲେ, ଏଥିପାଇଁ ପରିବାର ଲୋକେ ମୋତେ ବହୁତ ଉତ୍ସାହିତ କରିଥାନ୍ତି। ମୋ ସ୍ତ୍ରୀ ଅଧିକ ଖୁସି ହୁଅନ୍ତି।

କ'ଣ ଖାଇବାକୁ ଅଧିକ ଭଲ ପାଆନ୍ତି ?

ବାସି ପଖାଳ ଓ ତେନ୍ତୁଳି ମୋର ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ।

କଂସ ଅଭିନୟର କିଛି ଅପାସୋରା ସ୍ମୃତି ?

୧୯୯୪ ମସିହାରେ ବରଗଡ଼ ଜିଲ୍ଲା ଭେଡ଼େନ ବୁକ୍ ଚିଟିଣ୍ଡାରେ ଧନୁଯାତ୍ରା ଚାଲୁଥାଏ। ସେତେବେଳେ ନିର୍ଦ୍ଧାରିତ ସମୟକୁ ୧୦ମିନିଟ୍ ବିଳମ୍ବରେ ପୂର୍ବତନ ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ସ୍ୱର୍ଗତ ବିଜୁ ପଟ୍ଟନାୟକ ସେଠାରେ ପହଞ୍ଚିଥିଲେ। ଆଉ ସେହି ସମୟରେ ସେଥିପାଇଁ ବିଚ୍ଛୁବାବୁଙ୍କୁ ମୁଁ ୧୦ହଜାର ସ୍ୱର୍ଣ୍ଣପୁରୀରେ ଦଣ୍ଡିତ କରିଥିଲି।

ଆପଣଙ୍କ ଆଦର୍ଶ କିଏ ?

ମୋର ଆଦର୍ଶ ହେଉଛନ୍ତି ମୋର ମାତା, ପିତା ଏବଂ ଗୁରୁ।

ଆପଣ ଜଣେ କଳାକାର, ସିନେମା କିମ୍ବା ଧାରାବାହିକରେ ଅଭିନୟ କରିବାର ସୁଯୋଗ ପାଇଛନ୍ତି କି ?

ନା, କେବେ ସେଭଳି ସୁଯୋଗ ପାଇନାହିଁ। ଯଦି ପାଇବି, ମୁଁ ନିଶ୍ଚୟ ଅଭିନୟରେ ସଫଳ ହେବି ବୋଲି ଆଶାବାଦୀ।

କଂସ ଚରିତ୍ର ପାଠ୍ୟମରେ କିଛି ସୂଚନା ଦେବାକୁ ଚାହୁଁଛନ୍ତି ?

ଧନୁଯାତ୍ରାରେ କଂସ ହୋଇପାରେ, କିନ୍ତୁ ଆଗେ ଏହି ମାଟିର ପୁଅ। ବରଗଡ଼ ବୁକ୍ ସର୍କାରୀ ଗ୍ରାମରେ ଘର। ଆଉ ଏ ମାଟିର ବିଶ୍ୱପ୍ରସିଦ୍ଧ ଧନୁଯାତ୍ରାରେ ପୁଣିଥରେ କଂସ ହେବାର ସୁଯୋଗ ପାଇଥିବା ଯୋଗୁ ସମଗ୍ର ବରଗଡ଼ବାସୀ, ଧନୁଯାତ୍ରା କମିଟି ଏବଂ ଶୁଭେଚ୍ଛୁଙ୍କୁ ମୋର ଶତକୋଟି ପ୍ରଣାମ।

— ସାକ୍ଷାତ୍: ପ୍ରେମାନନ୍ଦ ଖମ୍ବାରୀ

ବର୍ତ୍ତମାନର ସୋସିଆଲ ମିଡିଆ, ଯୁଟ୍ୟୁବ୍ ଯୋଗୁ ସିନେମା, ମଞ୍ଚ ଆଦି କ୍ଷେତ୍ର ପ୍ରଭାବିତ ହେଉଥିବା କୁହାଯାଉଛି। ଏଭଳି ସ୍ଥିତିରେ ଧନୁଯାତ୍ରା ପ୍ରତି ପୂର୍ବଭଳି ଦର୍ଶକଙ୍କ ଆଗ୍ରହ ରହିଥିବା ମନେ କରୁଛନ୍ତି କି ?

ସୋସିଆଲ ମିଡିଆ, ଯୁ ଟ୍ୟୁବ୍ରେ ପ୍ରଚାର, ପ୍ରସାର ଏତେ ଜୋରରେ ବଢ଼ିଯାଇଛି ଯେ, ଧନୁଯାତ୍ରାରେ ଲକ୍ଷଲକ୍ଷ ଦର୍ଶକଙ୍କ ଭିଡ଼ ବଢ଼ିବାର ଲାଗିଛି।

କଂସ ଭୂମିକାରେ ଅଭିନୟ ପାଇଁ କିଭଳି ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜ ଓ ଖୁସି ଅନୁଭବ କରୁଛନ୍ତି ?

ଆକର୍ଷଣୀୟ ସଂଳାପ, ଅଭିନୟର ପରାକାଷ୍ଠା ଦେଖାଇ ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ବିମୋହିତ କରିବା ଏଥରର ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜ। ଆଉ କ୍ରମାଗତ ଦ୍ୱିତୀୟ ବର୍ଷ ଅଭିନୟ କରିବି, ସେଥିପାଇଁ ବହୁତ ଖୁସି ଅଛି।

ବାସ୍ତବରେ କଂସ ଖଳନାୟକ ହୋଇଥିବାବେଳେ ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରାରେ କଂସ ନାୟକ କାହିଁକି ?

କୃଷ୍ଣ ହେଉଛନ୍ତି ସ୍ୱୟଂ ନାରାୟଣ। କିନ୍ତୁ ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରାରେ କଂସ ହିଁ ମହୋତ୍ସବର ମୁଖ୍ୟ ଚରିତ୍ର। ତେଣୁ କଂସ ହିଁ ଏଇଠି ନାୟକ।

ଧନୁଯାତ୍ରାକୁ ଆନ୍ତର୍ଜାତିକ ସ୍ତରରେ ପହଞ୍ଚାଇବା ପାଇଁ କ'ଣ ଦରକାର ?

ବରଗଡ଼ ଧନୁଯାତ୍ରା ବହୁଦିନରୁ ବିଶ୍ୱସ୍ତରରେ ପହଞ୍ଚି ସାରିଛି। କିନ୍ତୁ ତାକୁ

