ରବିବାର

ସକାଳ THE SAKALA

ସିନ୍ଦୁରା

୭-୧୩ ଏପ୍ରିଲ୍ ୨୦୨୪

- ଖାଣ୍ଟି ଓଡ଼ିଆ ବ୍ୟଞ୍ଜନ
- ଡାଲିର ମା' 'ଡାଲମା'
- ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ପ୍ରିୟ ପଖାଳ
- ପାରମ୍ପରିକ ବ୍ୟଞ୍ଜନରେ 'ଶାଗ'
- ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାର ପାରମ୍ପରିକ ଖାଦ୍ୟ
- ସୁଆଦିଆ ଭଜା

ବ୍ୟଞ୍ଜନ ଖାଣ୍ଟି ଓଡ଼ିଆ

ଓଡ଼ିଆ ପାକ ପରମ୍ପରାରେ ରହିଛି ଅନେକ ପ୍ରକାରର ବ୍ୟଞ୍ଜନ । ପଖାଳ, ଶାଗ, କାଞ୍ଜିଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ସନ୍ତୁଳା, ଭଜା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବିଭିନ୍ନ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ବେଶ୍ ଲୋକପ୍ରିୟ । ବୈଚିତ୍ର୍ୟପୂର୍ଣ୍ଣ ଓଡ଼ିଆ ସଂସ୍କୃତି, ପରମ୍ପରାରେ ବ୍ୟଞ୍ଜନର ମଧ୍ୟ ରହିଛି ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚିତି । ଓଡ଼ିଶାର ପାରମ୍ପରିକ ଖାଦ୍ୟ କେବଳ ରାଜ୍ୟରେ ନୁହେଁ, ରାଜ୍ୟ ବାହାରେ ମଧ୍ୟ ଆଦର ଲାଭ କରିଛି ।

ଓଡ଼ିଶାରେ ଶହ ଶହ ପ୍ରକାର ସୁସ୍ୱାଦୁ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଛି । ଛପନ ଭୋଗ ଓଡ଼ିଶାର ଆରାଧ୍ୟ ଠାକୁର ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ନିକଟରେ ନିଇତି ଭୋଗ ଲାଗି ହୋଇଥାଏ । ବ୍ୟଞ୍ଜନ ଦ୍ୱାଦଶୀରେ ଶ୍ରୀକ୍ଷେତ୍ରର ମାତା ମଠରେ ୭୦୧ ପ୍ରକାର ବ୍ୟଞ୍ଜନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ । ଦ୍ୱାପର ଯୁଗର ଲୀଳାମୟ ଠାକୁର ଶ୍ରୀକୃଷ୍ଣଙ୍କ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ ଏହି ସବୁ ବ୍ୟଞ୍ଜନ । ଏଥିରୁ ଜଣାପଡ଼େ ଆମ ଠାକୁରମାନେ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ପ୍ରିୟ । ଓଡ଼ିଆ ଘରର ପର୍ବପର୍ବାଣି, ଓଷାବ୍ରତ ସହିତ ମଧ୍ୟ ଅନେକ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ଜଡ଼ିତ ।

ରାଜ୍ୟର ବିଭିନ୍ନ ଅଞ୍ଚଳରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ବ୍ୟଞ୍ଜନ । ତେବେ ଖାଣ୍ଟି ଓଡ଼ିଆ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ବୋଲି ଆମେ କେଉଁ ଖାଦ୍ୟକୁ କହିବା! ସାଧାରଣତଃ ଓଡ଼ିଶାରେ ରନ୍ଧା ଯାଉଥିବା ବା ଖିଆ ଯାଉଥିବା ବ୍ୟଞ୍ଜନକୁ ଖାଣ୍ଟି ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ କୁହାଯାଏ । ତେବେ କେତେକ ଅଞ୍ଚଳର ଖାଦ୍ୟର ରୁଚି ଓ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ । ନିଜ ନିଜ ଅଞ୍ଚଳ ଅନୁଯାୟୀ କେତେକ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ପ୍ରସିଦ୍ଧି ଲାଭ କରିଛି । ଓଡ଼ିଶାର ସେଭଳି କିଛି ବ୍ୟଞ୍ଜନକୁ ନେଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଏଥର 'ସିନ୍ଦୂରା'ର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପ୍ରତିବେଦନ:

'ବ୍ୟଞ୍ଜନ : ଖାଣ୍ଟି ଓଡ଼ିଆ'

ପ୍ରସ୍ତୁତି 'ସକାଳ' ବ୍ୟୁରୋ

କେମିତି କଟିବ ସପ୍ତାହ

ମେଷ
ରବି, ସୋମବାରରେ ନିଜ ସ୍ୱାଧୀନତାରେ ବାଧା ସୃଷ୍ଟି ହୋଇପାରେ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ, ଗୁରୁବାରରେ ପରିବାରରେ ସୁଖ ସମୃଦ୍ଧି ବୃଦ୍ଧି ପାଇବ । ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ବ୍ୟବସାୟରେ ଲାଭାନ୍ୱିତ ହେବେ । କଠିନ ପରିଶ୍ରମ କରି ସଫଳତା ପାଇବେ ।

ବୃଷ
ରବି,ସୋମବାରରେ ପରିବାରରେ ଏକତା ବଢ଼ିବ । ମଙ୍ଗଳ,ବୁଧ,ଗୁରୁବାରରେ ବିଭିନ୍ନ କ୍ଷେତ୍ରରୁ ସଫଳତା ପାଇବେ । ବ୍ୟବସାୟ ବିସ୍ତାର ପାଇଁ ନୂତନ ପଥ ଉନ୍ମୋଚନ ହେବ । ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ସୁଖ ସନ୍ତୋଷର ଅଧିକାରୀ ହେବେ । ଅଯଥା ଖର୍ଚ୍ଚରୁ ଦୂରେଇ ରୁହନ୍ତୁ ।

ମିଥୁନ
ରବି, ସୋମବାରରେ ମନୋବଳ ଦୃଢ଼ କରି ଆଗକୁ ବଢ଼ିବେ । ସମସ୍ୟାର ସମାଧାନ ବାଟ ପାଇବେ । ମଙ୍ଗଳ,ବୁଧ, ଗୁରୁବାରରେ ପଡ଼ୋଶୀଙ୍କ ସହ ସମ୍ପର୍କରେ ଭିନ୍ନ ମୋଡ଼ ଦେଖାଦେବ । ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ତରବରିଆ ଭାବରେ କୌଣସି ନିଷ୍ପତ୍ତି ନଅନ୍ତୁ ନାହିଁ ।

କର୍କଟ
ରବି, ସୋମବାରରେ ମାନସିକ ଅବସାଦର ଶିକାର ହୋଇପାରନ୍ତି । ମଙ୍ଗଳ,ବୁଧ, ଗୁରୁବାରରେ ସାଙ୍ଗସାଥୀଙ୍କ ସହ ଭୁଲ୍ ବୁଝାମଣା ପାଇଁ ଦୂରତା ବଢ଼ିବ । ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ କର୍ମକ୍ଷେତ୍ରରେ ଅସ୍ଥିରତା ଅନୁଭବ କରିବେ । ଭାଇ ଭଉଣୀଙ୍କ ସହଯୋଗ ପାଇବେ ।

ସିଂହ
ରବି,ସୋମବାରରେ ଅକସ୍ମାତ୍ ବନ୍ଧୁମିଳନ ହୋଇପାରେ । ମଙ୍ଗଳ,ବୁଧ, ଗୁରୁବାରରେ ବିବାଦୀୟ ପରିସ୍ଥିତିରୁ ଦୂରେଇ ରୁହନ୍ତୁ । ପରିବାରଠାରୁ ସହଯୋଗ ନ ପାଇ ଦୁଃଖିତ ହେବେ । ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ବେରୋଜଗାରୀମାନଙ୍କୁ ଅଧିକ ପରିଶ୍ରମ କରିବାକୁ ପଡ଼ିପାରେ ।

କନ୍ୟା
ରବି, ସୋମବାରରେ ଅତିଥିଙ୍କ ଆଗମନ ହୋଇପାରେ । ପରିବାରରେ ଆନନ୍ଦଉଲ୍ଲାସ ଦେଖାଦେବ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ, ଗୁରୁବାରରେ ବ୍ୟବସାୟରେ ଅଧିକ ପୁଞ୍ଜି ନିବେଶ କରି ଲାଭବାନ ହେବେ । ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ଉଚ୍ଚଆଶା ପୂରଣ ହେବେ ।

ତୁଳା
ରବି, ସୋମବାରରେ କର୍ମକ୍ଷେତ୍ରରେ ବ୍ୟସ୍ତତା ମଧ୍ୟରେ ରହିବେ । ସମାଜରେ ମାନସମ୍ମାନର ଅଧିକାରୀ ହେବେ । ମଙ୍ଗଳ,ବୁଧ, ଗୁରୁବାରରେ ବ୍ୟବସାୟରେ ପ୍ରସାର ହୋଇପାରେ । ଶୁକ୍ର,ଶନିବାରରେ ଆର୍ଥିକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଉନ୍ନତି କରିବେ । ବନ୍ଧୁବାନ୍ଧବଙ୍କ ସହଯୋଗ ପାଇବେ ।

ବିଛା
ରବି,ସୋମବାରରେ ବିଭିନ୍ନ କ୍ଷେତ୍ରରେ ସଫଳତା ପାଇବେ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ,ଗୁରୁବାରରେ ନୂଆ କାମ କରିବା ପାଇଁ ଉତ୍ସାହିତ ରହିବେ । ଛାତ୍ରଛାତ୍ରୀ କ୍ୟାରିୟର ପାଇଁ ଚିନ୍ତିତ ରହିବେ । ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ପାରିବାରିକ ନିବିଡ଼ତା ମଧ୍ୟ ବୃଦ୍ଧି ପାଇବ ।

ଧନୁ
ରବି, ସୋମବାରରେ ଆଶା କରୁଥିବା ଦିଗରୁ ସୁଫଳ ପାଇବେ । ଲାଗିରହିଥିବା ସମସ୍ୟାର ସମାଧାନ ହେବ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ, ଗୁରୁବାରରେ ଅଧିକ ବିଶ୍ୱାସ କରି ଠକାମିର ଶିକାର ହୋଇପାରନ୍ତି । ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ଆର୍ଥିକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଦେଖାଦେବ ।

ମକର
ରବି, ସୋମବାରରେ ମାନସିକ ଅବସାଦରେ ରହିପାରନ୍ତି । କାର୍ଯ୍ୟରେ ବାଧାବିଘ୍ନ ସୃଷ୍ଟି ହୋଇପାରେ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ, ଗୁରୁବାରରେ ଧାର୍ମିକ କାର୍ଯ୍ୟରେ ମନବଳାଇବେ । ଆର୍ଥିକ ସ୍ଥିତି ସୁଦୃଢ଼ ରହିବ । ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ଗୁରୁଜନଙ୍କ ପରାମର୍ଶ ପାଇ ଆଗକୁ ବଢ଼ିବେ ।

କୁମ୍ଭ
ରବି, ସୋମବାରରେ କ୍ୟାରିୟରରେ ଉନ୍ନତି ପରିଲକ୍ଷିତ ହେବ । ପରିବାରର ସହଯୋଗରେ ଅର୍ଥଚିନ୍ତା ଦୂର ହେବ । ମଙ୍ଗଳ,ବୁଧ, ଗୁରୁବାରରେ ଗୁପ୍ତ କଥାକୁ ଅନ୍ୟକୁ କହନ୍ତୁ ନାହିଁ । ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ଉଚ୍ଚଆଶା ପୂରଣ ହୋଇପାରେ ।

ମୀନ
ରବି,ସୋମବାରରେ ମହତ୍ତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ କାର୍ଯ୍ୟ ପୂରା ହୋଇପାରେ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ, ଗୁରୁବାରରେ ଦାମ୍ପତ୍ୟ ଜୀବନରେ ତିକ୍ତତା ଦେଖାଦେଇ ପାରେ । ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ସନ୍ତାନମାନଙ୍କ ଉନ୍ନତି ପାଇଁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ପ୍ରଚେଷ୍ଟା ଜାରି ରଖିବେ । ବ୍ୟବସାୟରେ ହାନି ହୋଇପାରେ ।

ଓଡ଼ିଶା ବିଶ୍ୱ ଦରବାରରେ ପରିଚିତ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ରାଜ୍ୟ। ଆମ ଭାଷା ଯେତେ ମଧୁର, ପାରମ୍ପରିକ ଖାଦ୍ୟ ମଧ୍ୟ ସେତେ ଉତ୍ତମ। ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରତି ଜିଲ୍ଲାର ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ପାରମ୍ପରିକ ଖାଦ୍ୟ କେବଳ ଓଡ଼ିଆମାନଙ୍କୁ ନୁହେଁ ସମଗ୍ର ବିଶ୍ୱକୁ ଲାଳାୟିତ କରେ। କୁହାଯାଏ ମଣିଷର ମସ୍ତିଷ୍କର ବୁଦ୍ଧି ତା' ପେଟ ଦେଇଯାଏ। ଆମେ ଖାଦ୍ୟ ଯେପରି ଭାବେ ଗ୍ରହଣ କରିଥାନ୍ତି, ସେଭଳି ବିଚାର ମସ୍ତିଷ୍କର ପ୍ରତିଫଳିତ ହୋଇଥାଏ। ଜୀବନଚର୍ଯ୍ୟାରେ ଖାଦ୍ୟ ଏକ ସର୍ବୋତ୍ତମ ଆବଶ୍ୟକତା, ଯାହା ଆମ ଶରୀର ସହିତ ସମସ୍ତ ଇନ୍ଦ୍ରିୟମାନଙ୍କୁ ଗତିଶୀଳ କରାଇଥାଏ। ଏହି ଖାଦ୍ୟ ସମ୍ବନ୍ଧରେ ଆଲୋଚନା କଲେ ନଜରକୁ ଆସେ ଆମ ଓଡ଼ିଶାର ଖାଣ୍ଟି ପାରମ୍ପରିକ ବ୍ୟଞ୍ଜନ। ଯେଉଁ ଖାଦ୍ୟ କେଉଁ କାଳରୁ ପ୍ରଚଳିତ ହୋଇ ଆସୁଥିଲେ ମଧ୍ୟ ଫାଷ୍ଟଫୁଡ୍‌ର ବହୁଳ ବ୍ୟବହାର କାରଣରୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ଲୁପ୍ତପ୍ରାୟ। ଆଗାମୀ ପିଢ଼ି ଭୁଲି ଭୁଲି ଯାଉଥିବା ଆମ ଓଡ଼ିଶା ରନ୍ଧନକଳାର ପାରମ୍ପରିକ ସୁସ୍ୱାଦୁ ଓ ପୁଷ୍ଟିକର ଖାଦ୍ୟ ମଧ୍ୟରୁ ଆସନ୍ତୁ ଜାଣିବା କେତୋଟି ଖାଦ୍ୟ ଓ ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ସଂପର୍କରେ।

ଖାଣ୍ଟି ଓଡ଼ିଆ ବ୍ୟଞ୍ଜନ

ଶ୍ୱେତା ରାଉତ୍

ଓଡ଼ିଶାର ପାରମ୍ପରିକ ଖାଦ୍ୟ ଭିତରେ ରହିଛି ଅନେକ ପ୍ରକାର ସୁସ୍ୱାଦୁ ବ୍ୟଞ୍ଜନ। ଓଡ଼ିଆମାନଙ୍କ ସବୁଠାରୁ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ହେଉଛି ଶାଗ, ପଖାଳ। ତା'ସହିତ କାଞ୍ଜିଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଶାଗ, ଡାଲମା, ଘାଣ୍ଟ ତରକାରି, କଖାରୁ ଫୁଲ ଭଜା, କଦଳୀ ଭଣ୍ଡା ରାଇ, ପତ୍ରପୋଡ଼ା ଚୂନା ମାଛ ଆଦି ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ବ୍ୟଞ୍ଜନ ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ସେହିପରି ସନ୍ତୁଳା, ମଞ୍ଜା ରାଇ, ନିମ୍ବ ଫୁଲ ଭଜା, ଛୁଇଁ, ବଡ଼ି ବେସର ତରକାରି, ମହୁର ଆଦି ପରମ୍ପରିକ ଖାଣ୍ଟି ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟର ଚାହିଦା ଅଧିକ। କେବଳ ରାଜ୍ୟରେ ନୁହେଁ, ରାଜ୍ୟ ବାହାରେ ମଧ୍ୟ ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟର ବେଶ୍ ଆଦର ରହିଛି। ବିଭିନ୍ନ ପର୍ବପର୍ବାଣି, ଓଷାବ୍ରତ ଅବସରରେ କେତେକ ବଞ୍ଜନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇ ଠାକୁରଙ୍କଠାରେ ଲାଗି ହୋଇଥାଏ। ସେଭଳି ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଓଡ଼ିଆ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ପରମ୍ପରା କ୍ରମେ ତିଆରି କରାଯାଉଛି।

କାଞ୍ଜିଅଁଳା କାଞ୍ଜି

କାଞ୍ଜି ଓଡ଼ିଶାର ଏକ ପାରମ୍ପରିକ ଖାଦ୍ୟ। କାଞ୍ଜିର ସ୍ୱାଦ ନିଆରା। କେବଳ ତୋରାଣି ନୁହେଁ ଓଡ଼ିଶାର ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର କାଞ୍ଜି ଯଥା- ଦହି କାଞ୍ଜି, ଟମାଟୋ କାଞ୍ଜି, କରଡ଼ି କାଞ୍ଜି, ଖୁଦ କାଞ୍ଜି, ଆମ୍ବ କାଞ୍ଜି ଓ କାଞ୍ଜିଅଁଳା ନବମୀରେ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପ୍ରକାରର ତୋରାଣି କାଞ୍ଜି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ। କାଞ୍ଜିକୁ ଓଡ଼ିଶାର ଘରେ ଘରେ ଏକ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ପାନୀୟ ଭାବେ ବିଚାର କରାଯାଏ। ପଖାଳ ବା ବାସି ତୋରାଣିରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିବା କାଞ୍ଜି ବା ଆମ୍ବିଳ ଓଷାରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ। ତୋରାଣି, ଖୁଦ, ମୂଳା, ବାଇଗଣ, ଅମୃତଭଣ୍ଡା, କଖାରୁ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପରିବା ସହିତ ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ଭୁର୍ସୁଙ୍ଗ ପତ୍ର, ସୋରିଷ ଓ ରସୁଣର ଛୁଙ୍କ କାଞ୍ଜିକୁ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ବନାଇଥାଏ। କାଞ୍ଜି ହଜମକାରକ ହୋଇଥିବାରୁ ରକ୍ତ ସଞ୍ଚାଳନରେ ଲାଭକାରୀ ହୋଇଥାଏ। ଆମ ଓଡ଼ିଶାରେ "କାଞ୍ଜିଅଁଳା ନବମୀ" ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପର୍ବ। ମାର୍ଗଶିର କୃଷ୍ଣପକ୍ଷ ନବମୀ ବା ପ୍ରଥମାଷ୍ଟମୀ ପରଦିନ ସନ୍ଧ୍ୟା ସମୟରେ ଅଗଣାରେ ପୂଜା ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥାଏ। ସାତଟି ପିତାଶୁଖୁଆକୁ ବୋହୂ ମନେ କରି ପାଟ ପିନ୍ଧାଇ କଦଳୀ ପତ୍ରରେ ଥୋଇ ଶଙ୍ଖ, ହୁଳହୁଳି ସହିତ ବୋହୂମାନେ ବନ୍ଦାପନା କରିଥାନ୍ତି। ତୋରାଣି କାଞ୍ଜି ଓ ପୋଇମାଛ ତିଅଣ ଭୋଗ ଲାଗି ହୋଇଥାଏ। 'କାଞ୍ଜିଅଁଳା' ଏକ କୃଷିଭିତ୍ତିକ ପର୍ବ। ତେଣୁ ଫସଲ ଅମଳର ଗୁରୁତ୍ୱ ଓ ଆନନ୍ଦ ଏଥିରେ ପରିଲକ୍ଷିତ ହୋଇଥାଏ। କାଞ୍ଜିଅଁଳା ଓଷା କରୁଥିବା ସ୍ତ୍ରୀ ଲୋକର ଘରେ ସର୍ବଦା ଉନ୍ନତି ହୋଇଥାଏ ବୋଲି ବିଶ୍ୱାସ ଅଛି। ତେବେ ଆସନ୍ତୁ ଜାଣିବା 'କାଞ୍ଜିଅଁଳା ନବମୀ' କାଞ୍ଜି ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ ଓ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ସମ୍ବନ୍ଧରେ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

ତୋରାଣି ବେଲାଏ (ବଡ଼), ଅଧାକପ୍ ଖୁଦ, କଟା ବୋଇତାଳୁ ୧ କପ୍, କଟା ଟମାଟୋ ଅଧା କପ୍, କଟା ଅମୃତଭଣ୍ଡା ୧ କପ୍, କଟା ମୂଳା ୧ କପ୍, ସାରୁ ୨-୩ଟି, ବାଇଗଣ ୧ଟି, ଓଲକୋବି ଫାଳେ, ଶିମ୍ବ ୮-୧୦ଟି, ଭୁର୍ସୁଙ୍ଗ ପତ୍ର ଅଧାକପ୍, ରସୁଣ ୮-୧୦ କୋଲା, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ୬-୭ଟି, ସୋରିଷ ୧ ଚାମଚ, ରିଫାଇନ୍ ତେଲ ୨ ଚାମଚ, ହଳଦୀ ଲୁଣ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ଏକ ମାଟି ହାଣ୍ଡି ବା ଯେ କୌଣସି ପାତ୍ରରେ ତୋରାଣିକୁ ଭଲଭାବେ ଫୁଟାଇବା। ତୋରାଣି ଫୁଟିବା ପରେ କାଟି ରଖିଥିବା ଅମୃତଭଣ୍ଡା, ମୂଳା, କଖାରୁ, ଓଲକୋବି, ଖୁଦ ଓ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ, ହଳଦୀ ପକାଇ ୫ ମିନିଟ ସିଝିବାକୁ ଛାଡ଼ିଦେବା। ପରିବାଗୁଡ଼ିକ ତୋରାଣିରେ ଭଲଭାବେ ଫୁଟିଲେ, ସେଥିରେ ବାକି ପରିବା ଯଥା ବାଇଗଣ, ଟମାଟୋ, ଶିମ୍ବ ଓ ସାରୁକୁ ପକାଇ ଢାଙ୍କିଦେବା। ୧୦-୧୫ ମିନିଟ୍ ପରିବା ଓ ଖୁଦ ତୋରାଣିରେ ଭଲଭାବେ ସିଝିଗଲା ପରେ ପାତ୍ରଟି ଗ୍ୟାସ୍‌ରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଦେବା। ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ତେଲ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ସୋରିଷ, ପାନମଧୁରୀ, ଭୁର୍ସୁଙ୍ଗ ପତ୍ର ଓ କଟା ରସୁଣ ପକାଇ ଛୁଙ୍କ କରିବା। ଏଇ ଛୁଙ୍କକୁ ସିଝାଇ ରଖିଥିବା କାଞ୍ଜିରେ ଢାଳି ଭଲ ଭାବେ ଗୋଳାଇ କିଛି ସମୟ ଢାଙ୍କି ରଖିବା। ଯଦି କାଞ୍ଜିକୁ ଟିକେ ରାଗ କରିବାକୁ ଚାହାଁନ୍ତି ତେବେ ଏଥିରେ ଭଜା ଜୀରାଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଅଳ୍ପ ଟିକେ ପକାଇ ପାରିବେ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଆପଣଙ୍କର "କାଞ୍ଜିଅଁଳା ନବମୀ କାଞ୍ଜି"।

ଦ୍ୱିତୀୟା ଘାଣ୍ଟ

ପୁତ୍ରପ୍ରାପ୍ତି ଓ ପୁଅମାନଙ୍କ ମଙ୍ଗଳ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ମହିଳାମାନେ କାଷ୍ଠା ଉପବାସ କରି ଦୂତିବାହନ ଓଷା ପାଳନ କରିଥାନ୍ତି। ପରଦିନ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ପରିବା ମିଶାଇ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ବ୍ୟଞ୍ଜନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଚିଲ, ଶିଆଳଙ୍କୁ ଭୁଞ୍ଜିବାକୁ ଦେଇ ବ୍ରତ ସମାପନ କରନ୍ତି। ଏହି ଦିନ ଦୂତିବାମନ ଜନ୍ମ ହୋଇଥିବାରୁ ତାଙ୍କ ନାମ ଅନୁସାରେ କୃଷ୍ଣପକ୍ଷ ଦ୍ୱିତୀୟାକୁ ଦୂତିବାମନ ଓଷା ବା ଦ୍ୱିତୀୟା ଓଷା କୁହାଯାଏ। ଦ୍ୱିତୀୟା ଓଷାରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ବ୍ୟଞ୍ଜନକୁ 'ଦ୍ୱିତୀୟା ଘାଣ୍ଟ' କୁହାଯାଇଥାଏ। ଦ୍ୱିତୀୟା ଘାଣ୍ଟ ଓଡ଼ିଶାର ବହୁ ପ୍ରାଚୀନ ପାରମ୍ପରିକ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ଯାହା ଓଡ଼ିଆମାନଙ୍କ ଘରେ ଘରେ ଅତି ଆଦରରେ ରନ୍ଧା ହୋଇଥାଏ। ଏହି ଦିନ ଓଡ଼ିଆ ଘର ଘରଣୀମାନେ ନିର୍ଜଳା ଉପବାସ କରି ପୁଅମାନଙ୍କ ମଙ୍ଗଳ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ଦ୍ୱିତୀୟା ଘାଣ୍ଟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଇଷ୍ଟଦେବୀ ମା' ଲକ୍ଷ୍ମୀ ଠାକୁରାଣୀଙ୍କୁ ଅର୍ପଣ କରିଥାନ୍ତି। କେହି କେହି ଏହାକୁ 'ପୁଅ ଜିଉନ୍ତିଆ' ଓ କେହି କେହି 'ଜୁତିଆ ଓଷା' ବୋଲି ଏହି ଦିନକୁ କହିଥାନ୍ତି। ବିବାହିତ ମହିଳାମାନଙ୍କ ବାପଘରୁ ଦ୍ୱିତୀୟା ଓଷାରେ ପରିବାଭାର ଆସିବାର ବିଧି ମଧ୍ୟ ରହିଛି। ଓଷା ପରଦିନ ଘାଣ୍ଟ ତରକାରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ସାହିପଡ଼ିଶା, ବନ୍ଧୁବାନ୍ଧବମାନଙ୍କୁ ବଣ୍ଟିବାର ପ୍ରଥା ଓଡ଼ିଶାରେ ପ୍ରଚଳିତ। ଦ୍ୱିତୀୟା ଘାଣ୍ଟରେ ପଡୁଥିବା ସମସ୍ତ ପରିବାରେ ଭରପୂର ପୋଷକ ତତ୍ତ୍ୱ ରହୁଥିବାରୁ ଏହା କେବଳ ପାଟି ସୁଆଦିଆ ନୁହେଁ, ବରଂ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପକ୍ଷେ ହିତକାରକ ହୋଇଥାଏ। ମୂଳାଷ୍ଟମୀ ଦିନ ଦ୍ୱିତୀୟା ଘାଣ୍ଟର ଆଦାନପ୍ରଦାନ ଆତ୍ମୀୟତା ଓ ଭାଇଚାରାର ବାର୍ତ୍ତା ବହନ କରିଥାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

୩୦୦ ଗ୍ରାମ କଖାରୁ, ୨୦୦ ଗ୍ରାମ ବାଇଗଣ, ସାରୁ ୩-୪ଟି, ଫାଳେ ବୁଢ଼ା କାକୁଡ଼ି, ଗୋଟେ କନ୍ଦମୂଳ, ୨୦୦ ଗ୍ରାମ ଅମୃତଭଣ୍ଡା, ୧୫୦ ଗ୍ରାମ ପାଣିକଖାରୁ, ୨ଟି ଆଳୁ, ୪ଟି ବିନ୍, ୨ଟି ପୋଟଳ, ୨ଟି କାଙ୍କଡ଼, ୧୫୦ ଗ୍ରାମ୍ ଖମ୍ବଆଳୁ, ଗୋଟାଏ ଜହ୍ନି, ଫାଳେ ଓଉ, ଗୋଟେ ଟମାଟୋ, ୧ ଚାମଚ କଟା ଅଦା, ୨୦୦ ଗ୍ରାମ କଟା ନଡ଼ିଆ, ୧୦୦ ଗ୍ରାମ ଗଜାବୁଟ, ୧୦୦ ଗ୍ରାମ ଗଜାମୁଗ, ୫୦ ଗ୍ରାମ ହରଡ଼ ଡାଲି, ୨ଟି ବଡ଼ି, ଚମଚ ଘିଅ, ୪ରୁ୬ଟି ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ୪ଟି ତେଜପତ୍ର, ୨ ଛୋଟ ଚାମଚ ପଞ୍ଚଫୁଟଣ, ୨ ଚାମଚ ଭଜା ଜିରା ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, ୨ ବଡ଼ ଚାମଚ କଟା ଧନିଆ ପତ୍ର, ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣର ହଳଦୀ ଓ ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ସବୁତକ ପରିବାକୁ କାଟି ଭଲ ଭାବେ ଧୋଇ ରଖନ୍ତୁ। ନଡ଼ିଆକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ। ଓଉ ଓ ଟମାଟୋକୁ ଅଲଗା କରି ରଖନ୍ତୁ। ପ୍ରେସର୍ କୁକର୍‌ରେ ଘାଣ୍ଟ ତରକାରିର ସ୍ୱାଦ ଠିକ୍ ଭାବରେ ଆସିନଥାଏ। ପରିବା ଅଧିକା ସିଝିଯିବା ଯୋଗୁଁ ଭଲ ଲାଗେ ନାହିଁ। ତେଣୁ ଘାଣ୍ଟ ତରକାରି ରାନ୍ଧିବା ବେଳେ ସବୁବେଳେ ବଡ଼ ଡେକଚି ବା ହାଣ୍ଡିରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ଉଚିତ। ପ୍ରଥମେ ଗ୍ୟାସରେ ଡେକଚି ବା ହାଣ୍ଡି ବସାଇ ୨ ଗିନା ପାଣି ଗରମ କରି ବତୁରା ଯାଇଥିବା ମଟର ଓ କଟା ନଡ଼ିଆକୁ ପକାଇବା। ୨-୩ ମିନିଟ୍ ପରେ କାଟି ରଖିଥିବା ସବୁ ପରିବା ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁଯାୟୀ ହଳଦୀ, ଲୁଣ ଓ ପରିବା ସିଝିବାକୁ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ ପାଣି ଦେଇ ଢାଙ୍କି ଦେବା। ପରିବା ଅଧା ସିଝି ଆସିଲେ ଗଜାବୁଟ, ଗଜାମୁଗ, ହରଡ଼ ଡାଲି, ଓଉ, ଟମାଟୋ ତେଜପତ୍ର, ଅଦା ଓ ଚିନି ୧ ଚାମଚ ପକାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଳାଇ ପୁଣି ଢାଙ୍କିଦେବା। ପରିବା ଭଲ ଭାବେ ସିଝିଗଲେ ଘାଣ୍ଟ ତରକାରି ହାଣ୍ଡିକୁ ତଳକୁ ଓହ୍ଲାଇ ନେବା। ଅନ୍ୟ ଏକ ପ୍ୟାନ୍ ବା କଡ଼େଇରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ଓ ପାଞ୍ଚ ଫୁଟଣ ଫୁଟାଇ ଘାଣ୍ଟ ଉପରେ ଢାଳି ଦେବା। ଭଜା ଯାଇଥିବା ଜୀରା ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, କଟା ଧନିଆ ପତ୍ର ଓ ୨ ଚାମଚ ଗୁଆ ଘିଅ ପକାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଳାଇ କିଛି ସମୟ ଢାଙ୍କି ରଖିବା। ଏବେ ମାର୍କେଟରେ ଗଜାବୁଟ, ମୁଗ ସହଜରେ ଉପଲବ୍ଧ ଯଦି ଆପଣ ଚାହାଁନ୍ତି ଦ୍ୱିତୀୟା ଘାଣ୍ଟ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପାଇଁ ଘରେ ନିଜେ ପୂର୍ବ ଦିନରୁ ବତୁରାଇ ଶୁଖିଲା କପଡ଼ାରେ ବାନ୍ଧି ଗଜା ବନାଇ ପାରିବେ। ଛୁଇଁ, କୋଳି, ବଡ଼ି ବେସର ଆଦିକୁ ନେଇ ଏକବାର ତରକାରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଛି।

ଛୁଇଁ, ବଡ଼ି, କୋଳି ବେସର ତରକାରି

ଓଡ଼ିଶାର ପାରମ୍ପରିକ ପର୍ବମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରଥମାଷ୍ଟମୀ ଅନ୍ୟତମ। ଏହି ଦିନ ଘରର ପ୍ରଥମ ସନ୍ତାନକୁ ନୂଆ ପୋଷାକ ପିନ୍ଧାଇ ବନ୍ଦାବନା କରି ତା'ର ଦୀର୍ଘ ଜୀବନ ଓ ମଙ୍ଗଳକାମନା କରି ମା' ଷଠୀ ଦେବୀଙ୍କର ପୂଜା କରାଯାଇଥାଏ। କେହି କେହି ଏହି ଅଷ୍ଟମୀକୁ 'ପଢୁଆଁ ଅଷ୍ଟମୀ' ମଧ୍ୟ କହିଥାନ୍ତି। ଜ୍ୟେଷ୍ଠ ସନ୍ତାନ ପରିବାରର ପିତା ସମାନ, ତେଣୁ ସାନମାନଙ୍କର ଜ୍ୟେଷ୍ଠମାନଙ୍କ ପ୍ରତି ଭକ୍ତି ଓ ସମ୍ମାନ ଅକ୍ଷୁଣ୍ଣ ରହିବା ଓ ଜ୍ୟେଷ୍ଠ ସନ୍ତାନର ବିଚାରରେ ଦାୟିତ୍ୱବୋଧତା, ଶ୍ରଦ୍ଧା ଓ କର୍ତ୍ତବ୍ୟ ସମ୍ପାଦନକୁ ମନେ ରଖିବା ପାଇଁ ଆମ ଓଡ଼ିଆମାନଙ୍କର ଏହି ପରମ୍ପରାକୁ ଖୁବ୍ ପ୍ରଶଂସନୀୟ।

ଏହି ଦିନଟିର ବଡ଼ ବିଶେଷତଃ ହେଲା ଏଣ୍ଡୁରି ପିଠା ଓ ନୂଆ ବଡ଼ିର ତରକାରି। ପ୍ରଥା ଅଛି, ପଢୁଆଁ ପିଲାଙ୍କୁ କୋଳି କିମ୍ବା ନୂଆ ବଡ଼ି ପ୍ରଥମାଷ୍ଟମୀ ପୂର୍ବରୁ ଖାଇବାକୁ ଦିଆଯାଏ ନାହିଁ। ତେଣୁ କୋଳି ଓ ନୂଆ ବଡ଼ିର ତରକାରି ସେହି ଦିନ ହିଁ ପାରମ୍ପରିକ ପ୍ରଥା ଅନୁସାରେ ପଢୁଆଁ ସନ୍ତାନ ଖାଇଥାଏ। ଓଡ଼ିଆମାନଙ୍କର ଏହି ପାରମ୍ପରିକ ବଡ଼ି ତରକାରିରେ ଛୁଇଁ, ସାରୁ, ଆଳୁ, ବାଇଗଣ, ଟମାଟୋ, ବରକୋଳି ଓ ନୂଆ ବଡ଼ି ପଡ଼ି ସୋରିଷ ବେସର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ। ଖୁବ୍ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଏହି ବେସର ତରକାରି କେବଳ ପ୍ରଥମାଷ୍ଟମୀ ନୁହେଁ ଗର୍ଭଣାସଂକ୍ରାନ୍ତି ଓ ଜାଗର ପୂର୍ବଦିନ ଏକବାରରେ ମଧ୍ୟ ଏହା ପାରମ୍ପରିକ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ଭାବେ ଅନେକ ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ। କେହି କେହି ଏହି ବେସରକୁ 'ଏକବାର ତରକାରୀ' ବୋଲି କହିଥାନ୍ତି। ଏହା ସାଧାରଣତଃ ଭଦ୍ରକ ଜିଲ୍ଲାରେ ଜାଗର ପୂର୍ବଦିନ ଏକ ମୁଖ୍ୟ ପାରମ୍ପରିକ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ଭାବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ। ତେବେ ଆସନ୍ତୁ ଜାଣିବା ଏହି ଛୁଇଁ, ବଡ଼ି, କୋଳି ତରକାରିର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ।

ସାମଗ୍ରୀ

ସଜନା ଛୁଇଁ ୨ଟି, ଆଳୁ ୨ଟି, ବାଇଗଣ ୧ଟି, ଟମାଟୋ ୧ଟି, ବଡ଼ି ୫ ରୁ ୬ଟି, ପିଆଜ ୧ଟି, ରସୁଣ ୪ କୋଳା, ବରକୋଳି ୪ଟି, ସୋରିଷ ଅଧାଚାମଚ, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ୨-୩ଟି, ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ, ଲୁଣ ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ, ପଞ୍ଚୁଫୁଟଣ, ଅଧା ଛୋଟ ଚାମଚ ସୋରିଷ ତେଲ ୨ ଚାମଚ ଓ କଟା ଧନିଆ ପତ୍ର।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ଜୀରା, ସୋରିଷ, ରସୁଣ ଓ ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କାକୁ ଗ୍ରାଇଣ୍ଡରରେ କିଛି ପାଣି ମିଶାଇ ପେଷ୍ଟ ବନାଇ ରଖନ୍ତୁ। ପରିବା ଗୁଡ଼ିକ କାଟି ଭଲ ଭାବେ ଧୋଇ ରଖନ୍ତୁ। (ଛୁଇଁ ଓ ବାଇଗଣକୁ କାଟି ପାଣିରେ ପକାଇ ରଖିବେ।) ଟମାଟୋ ଓ ପିଆଜକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ। ଗ୍ୟାସ୍‌ରେ କଡ଼େଇ ବସାଇ ଦେଢ଼ ଗ୍ଲାସ ପାଣି ଓ ବଟା ମସଲାକୁ ଫୁଟିବା ଯାଏ ମଧ୍ୟମ ଆଞ୍ଚରେ ରଖନ୍ତୁ। ମସଲା ପାଣି ଭଲ ଭାବେ ଫୁଟିଗଲେ, ଏଥିରେ କଟା ଆଳୁ, ସାରୁ, ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ ପକାଇ ଢାଙ୍କି ଦିଅନ୍ତୁ। ପରିବା ଅଧା ସିଝିଗଲେ ସେଥିରେ ସଜନା ଛୁଇଁ ବାଇଗଣ, ଟମାଟୋ ପକାଇ ଢାଙ୍କିଦିଅନ୍ତୁ। ୫ ମିନିଟ୍ ପରେ ଏଥିରେ କୋଳି, ଟମାଟୋ ଓ ଭଜା ବଡ଼ି ପକାଇ ଆଉ କିଛି ସମୟ ସିଝିବାକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ। ପରିବା ସବୁ ଭଲ ଭାବେ ସିଝିଗଲେ କଡ଼େଇକୁ ତଳକୁ କାଢ଼ି ନିଅନ୍ତୁ। ଅନ୍ୟ ଏକ କଡ଼େଇରେ ସୋରିଷ ତେଲ ଗରମ କରି ପଞ୍ଚୁଫୁଟଣ ପକାନ୍ତୁ। ଫୁଟଣ ଫୁଟିଗଲେ କଟା ପିଆଜ ପକାଇ ସୁନେଲି ରଙ୍ଗ ହେବାଯାଏ ଭାଜନ୍ତୁ। ଏବେ ସିଝାଇ ରଖିଥିବା ତରକାରିକୁ ଢାଳି କଟା ଧନିଆଁ ପତ୍ର ପକାଇ ଭଲଭାବେ ଗୋଳାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଏକବାର ତରକାରୀ ବା ଛୁଇଁ, କୋଳି, ବଡ଼ି ତରକାରୀ।

ସଜନା ଫୁଲ ବଡ଼ି

ସଜନା ଫୁଲ ବେଶ୍ ସୁଆଦିଆ। ପୋଷକତତ୍ତ୍ୱରେ ଭରପୂର ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ସଜନା ଫୁଲ। ଏହି ଫୁଲରୁ ବିଭିନ୍ନ ବ୍ୟଞ୍ଜନରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ସଜନା ଫୁଲକୁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ବ୍ୟଞ୍ଜନରେ ମିଶାଇ ରାନ୍ଧିଲେ ଭଲ ଲାଗେ। ଓଡ଼ିଶାରେ ଖୁବ୍ ସହଜ ପ୍ରଣାଳୀରେ ସଜନାଫୁଲକୁ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ପାକରେ ପରିଣତ କରି ଖିଆଯାଇଥାଏ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

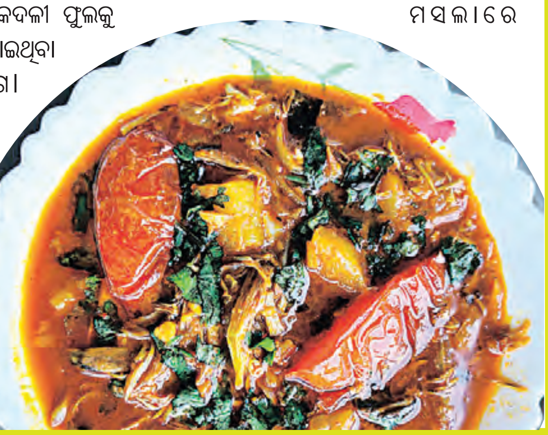
ସଜନା ଫୁଲକୁ ଧୋଇ ଅଳ୍ପ ତେଲରେ ଭାଜି, ବଡ଼ି, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ରସୁଣ, ପିଆଜ ଆଦି ପକାଇ ଛେଚାକଲେ ବା ବଡ଼ିଚୂରା ଭଳି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଖାଇଲେ ଭଲଲାଗେ। ସଜନା ଫୁଲର ପତ୍ରପୋଡ଼ା ମଧ୍ୟ ଖୁବ୍ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଲାଗେ। ଫୁଲକୁ ଧୋଇ ସେଥିରେ ବଟା ମସଲା (ଜୀରା, ଶୋରିଷ, ରସୁଣ, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ପିଆଜର ପେଷ୍ଟ) ପକାଇ, ଅଳ୍ପ ଟିକେ ଶୋରିଷ ତେଲ, ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ ଓ ଅଳ୍ପ ଟିକେ ଖଟା ପକାଇ ଭଲ ଭାବେ ସବୁକୁ ଗୋଳାଇ ଏକ କଦଳୀ ପତ୍ର ସାହାଯ୍ୟରେ ଗୁଡ଼ାଇ ସୂତୁଲିରେ ବାନ୍ଧି ଚୁଲିରେ ଏହାକୁ ପୋଡ଼ି ପତ୍ରପୋଡ଼ା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଏହି ପତ୍ରପୋଡ଼ା ଖୁବ୍ ସୁସ୍ୱାଦୁ ଲାଗେ। ଅନେକ ସ୍ଥାନରେ ତ୍ୱଚାର ଉଜ୍ଜ୍ୱଳତା ପାଇଁ ସଜନା ଫୁଲକୁ ସିଝାଇ କାଢ଼ା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ପିଇଥାନ୍ତି। ଏହି ଫୁଲରେ ଫାଇବର ମାତ୍ରା ଅଧିକ ଥାଏ ଯାହା ହଜମ ପ୍ରକ୍ରିୟାକୁ ସହଜ କରିଥାଏ ଓ ରକ୍ତରେ ଗ୍ଲୁକୋଜ୍‌ର ପରିମାଣ ସଠିକ୍ ରଖିଥାଏ। ଶରୀରର ଓଜନ ସନ୍ତୁଳନ ଠିକ୍ ରଖିଥାଏ। ଏଥିରେ ହେପଟୋପ୍ରୋଟେକ୍ଟିଭ୍ ପ୍ରଭାବ ରହୁଥିବାରୁ ଲିଭର ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ଅନେକ ରୋଗର ଆଶଙ୍କାରୁ ମୁକ୍ତି ମିଳେ। ଆଣ୍ଠୁଗଣ୍ଠି ଦରଜ ହେବା, ଫୁଲିବା ଆଦି ଯନ୍ତ୍ରଣାରୁ ମୁକ୍ତି ଦେଇଥାଏ ସଜନାଫୁଲ। ସଜନା ଶାଗକୁ ମଧ୍ୟ ଭଜା କରି ଖାଇଥାନ୍ତି। ଏହା ମଧ୍ୟ ଖୁବ୍ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଲାଗେ।

କଖାରୁ ଫୁଲ ପିଠୋଉ ଭଜା

ଓଡ଼ିଶାରେ କଖାରୁ ଫୁଲରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ଖୁବ୍ ଲୋକପ୍ରିୟ। କଖାରୁ ଫୁଲରେ ପିଠୋଉ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଖାଇବାକୁ ସମସ୍ତେ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି। କଖାରୁ ଫୁଲ ପିଠୋଉ ପାଇଁ ଅଧିକ ସାମଗ୍ରୀର ଆବଶ୍ୟକତା ନଥାଏ। କେବଳ ଅଳ୍ପ କିଛି ଅରୁଆ ଚାଉଳ (ବତୁରା ଯାଇଥିବା), ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ପିଆଜ୍ ରସୁଣ, ଶୋରିଷ, ଜୀରା, ହଳଦୀ, ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଲୁଣ ଏକତ୍ର ବାଟି ପିଠୋଉ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଏହି ପିଠୋଉରେ ଧୋଇ ରଖିଥିବା କଖାରୁ ଫୁଲକୁ ବୁଡ଼ାଇ ତେଲ ଦ୍ୱାରା ପିଠା ଭଳି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ। ପିଠୋଉ ଅଧିକ ପତଳା ନହୋଇ ଟିକେ ବହଳିଆ ହେଲେ ଖାଇବାକୁ ଭଲଲାଗେ। କଖାରୁ ଫୁଲ ପୋଷକତତ୍ତ୍ୱରେ ଭରପୂର ଏକ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଖାଦ୍ୟ, ଯାହା ଅନେକ ସଂକ୍ରମଣରୁ ଶରୀରକୁ ରକ୍ଷା କରେ।

କଦଳୀ ଭଣ୍ଡା ତରକାରି

କଦଳୀ ଫୁଲ ବା କଦଳୀ ଭଣ୍ଡା ଖୁବ୍ ଉପଯୋଗୀ ଓ ପୋଷକତତ୍ତ୍ୱରେ ଭରପୂର। କଦଳୀ ଭଣ୍ଡାକୁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ବ୍ୟଞ୍ଜନ ଭାବେ ଖାଇଥାନ୍ତି। ଏହା ଯେତିକି ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ, ସେତିକି ପୁଷ୍ଟିକର ମଧ୍ୟ। ଏହାକୁ କେହି ପତ୍ରପୋଡ଼ା, କେହି ବରା, କେହି ପକୋଡ଼ି ତ ଆଉ କିଏ ତରକାରି କରି ଖାଇଥାନ୍ତି। କଦଳୀର ଫୁଲଗୁଡ଼ିକର କେଶର ଓ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ଭଳି ଦିଶୁଥିବା ଏକ ଖୋଳପା କାଢ଼ି ଗରମ ପାଣିରେ ସିଝାଇ କଷା ପାଣି ବାହାର କରି ଦିଆଯାଏ ଓ ଏହି ସିଝାଫୁଲକୁ ଅଳ୍ପ ତେଲ ଦେଇ ଭାଜି ଦିଆଯାଏ। ଅଦା, ରସୁଣ ପିଆଜର ପେଷ୍ଟ ସହିତ ଜୀରା ଗୁଣ୍ଡ, ଧନିଆଁ ଗୁଣ୍ଡ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ଗରମ ମସଲା, ଟମାଟୋ ଆଦି ପକାଇ ମସଲାରେ ଭାଜି ରଖିଥିବା ଆଳୁ ଓ କଦଳୀ ଫୁଲକୁ ଭଲ ଭାବେ କଷି କରାଯାଇଥିବା ତରକାରି ଖାଇଲେ ଖୁବ୍ ସୁସ୍ୱାଦୁ ଲାଗେ। କଦଳୀ ଭଣ୍ଡାରେ ପ୍ରୋଟିନ୍, ଫାଇଭର, କ୍ୟାଲ୍‌ସିୟମ, ପୋଟାସିୟମ, ଫସ୍‌ଫରସ୍, କପର, ଆଇରନ୍ ଓ ମ୍ୟାଗ୍ନେସିୟମ୍ ଭରପୂର ରହିଥାଏ। ଏଥିରେ ଫାଇଭର୍‌ର ମାତ୍ରା ଅଧିକ ରହୁଥିବାରୁ ପାଚନ ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ବୃଦ୍ଧି ଓ ସନ୍ତୁଳନ ଠିକ୍ ରଖିଥାଏ। କଦଳୀ ଭଣ୍ଡା ଆୟୁର୍ବେଦ ପାଇଁ ଏକ ଚମତ୍କାର ବରଦାନ। କଦଳୀ ଭଣ୍ଡାର କାଢ଼ା ମଧୁମେହ ଦୂର କରିଥାଏ ଓ ଇନ୍‌ସୁଲିନ୍ ଲେଭୁଲ୍ କମ୍ କରିଥାଏ



ନିମ୍ବ କଢ଼ ଭଜା

ନିମ୍ବ ଫୁଲ ବା କଢ଼ର ବହୁ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ରହିଛି। ଖାଦ୍ୟ ଫୁଲ ମଧ୍ୟରେ ନିମ୍ବ କଢ଼ର ଅଧିକ ଚାହିଦା ରହିଛି। ଏହି ଫୁଲ ଅନେକ ରୋଗରୁ ମୁକ୍ତି ଦେବା ସହିତ ଶରୀରରେ ସଂକ୍ରମଣ ରୋକିଥାଏ। ଆୟୁର୍ବେଦରେ ନିମ୍ବରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଅନେକ ଔଷଧ ରହିଛି। ଏଥିପାଇଁ ନିମ୍ବକୁ ସର୍ବରୋଗ ନିବାରକ ଜଡ଼ିବୁଟି କୁହାଯାଏ। ନିମ୍ବ କଢ଼ରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ସେମିତି ଏକ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ହେଉଛି "ନିମ୍ବ କଢ଼ ବାଇଗଣ" ଭଜା। ଏହି ଭଜା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ଗୋଟେ ବାଇଗଣକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟି ଧୋଇ ରଖାଯାଏ। ଅଳ୍ପ କିଛି ନିମ୍ବ କଢ଼କୁ ତେଲରେ ଭାଜି କାଢ଼ି ନିଆଯାଏ। କଡ଼େଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ଫୁଟଣ, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ପକାଇ ଫୁଟାଇବା ପରେ କଟାପିଆଜ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କାକୁ ପକାଇ ଭାଜି ନିଆଯାଏ। ପିଆଜ ଭାଜି ହେଲେ ଏଥିରେ ବାଇଗଣ ଅଳ୍ପ ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ, ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ ପକାଇ ଗୋଳାଇ ଢାଙ୍କି ଦିଆଯାଏ। ବାଇଗଣ ସିଝିବା ପରେ ଏଥିରେ ନିମ୍ବ କଢ଼ ପକାଇ ଭଲ ଭାବେ ଭାଜି ଗରମ ଗରମ ଖାଇଲେ ଖୁବ୍ ସୁସ୍ୱାଦୁ ଲାଗେ। ଅଧିକ ପିତା ଜଣାପଡ଼େନାହିଁ। ନିମ୍ବ କଢ଼କୁ ଆପଣ ସନ୍ତୁଳା, ବରା, ପକୋଡ଼ି ଆଦି ବିଭିନ୍ନ ବ୍ୟଞ୍ଜନରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ। ଏହା ଶରୀର ପାଇଁ ଖୁବ୍ ଲାଭଦାୟକ ଓ ଉପକାରୀ ହୋଇଥାଏ।

ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଶାଗ

ଓଡ଼ିଶାର ପାରମ୍ପରିକ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ଭିତରେ ବାରି ହୋଇ ପଡ଼େ ଆମ ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ଅତି ପ୍ରିୟ ଶାଗ। ଶାଗ ପଖାଳ ଯେମିତି ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ପରିଚୟ। ଯେକୌଣସି ଶାଗ ହେଉନା କାହିଁକି, ବୋଧହୁଏ ଆମ ଓଡ଼ିଆମାନେ ହିଁ ବିଭିନ୍ନ ଶାଗରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟବ୍ୟଞ୍ଜନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ପାରନ୍ତି। ଯେମିତିକି ସୁନୁସୁନିଆ, କଳମ, କୋଶଳା, ପାଳଙ୍ଗ, ଖଡ଼ା,ଲେଉଟିଆ,ସଜନା,କନିଶିରି,ମଦରଙ୍ଗା, ମିଠା ଶାଗ ଇତ୍ୟାଦି ଅନେକ ପ୍ରକାର। ସଜନା ଶାଗକୁ ମୁଗ ଡାଲି ସଙ୍ଗେ ରାନ୍ଧିଲେ ଖୁବ୍ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟଲାଗିଥାଏ,କୋଶଳା ଶାଗ ସହିତ କିଛି ପରିବା ଓ ନଡ଼ିଆ ଦେଇ ଶାଗ ବେସର କରାଯାଏ। ଏହି ଶାଗ ବେସର ଆମ ଓଡ଼ିଆର ମଉଡ଼ମଣି ପ୍ରଭୁ ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ଭିତରୁ ଗୋଟିଏ। ପ୍ରଭୁ ବି ଶାଗ ପଖାଳ ଖାଆନ୍ତି। ଓଡ଼ିଆଙ୍କର ଆଉ କେତୋଟି ପ୍ରିୟ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ହେଲା କଦଳୀ ଭଣ୍ଡା ତରକାରି,ପକୋଡ଼ି ତରକାରି,ମସୁର ଡାଲି ବରା,ଭୂଇଁ ପିତା ବରା, ସୋୟାବିନ୍ ବରା, କଲରା ପତ୍ର ପିଠୋଉ, କଲରା ଭଜା ଇତ୍ୟାଦି।

ସେମିତି ଖେଚୁଡ଼ି ମଧ୍ୟ ଆମର। ପାରମ୍ପରିକ ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ। ଖେଚୁଡ଼ି ଆଦି ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ। ଅରୁଆ ଚାଉଳ ,ମୁଗ ଡାଲି, କଦଳୀ, କଖାରୁ, ନଡ଼ିଆ, ଅଦା, ହେଙ୍ଗୁ ଆଦି ପଡ଼ି ଖୁବ୍ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଖିଚୁଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଏହା ବ୍ୟତୀତ ଓଡ଼ିଶାର ଆହୁରି ଶତାଧିକ ପ୍ରକାର ପାରମ୍ପରିକ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ତିଆରି ହୁଏ। ଏହିସବୁ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ବେଶ୍ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଓ ଲୋକପ୍ରିୟ ମଧ୍ୟ। ■

ରାଉତ୍ କମ୍ପ୍ଲେକ୍ସ, କଟକ ରୋଡ୍, ଭୁବନେଶ୍ୱର

‘ଡାଲିର ମା’ ‘ଡାଲମା’

ଓଡ଼ିଶା ତା’ର ଉନ୍ନତ ଖାଦ୍ୟ, ସଂସ୍କୃତି ଓ ପରମ୍ପରା ପାଇଁ ପରିଚିତ । ଏହି ପରିପ୍ରେକ୍ଷୀରେ ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ଡାଲି ଓ ପରିବାକୁ ଏକାଠି କରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଡାଲମା । ବିଶେଷକରି ହରଡ଼, ମୁଗ, ବୁଟରେ ହିଁ ଡାଲମା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରଯାଏ । ସେହିପରି ଏହା ଏମିତି ଏକ ଖାଦ୍ୟ ଯାହାକି ଭାତ, ରୁଟି, ପୁରି, ଚକୁଳି ପ୍ରାୟ ସବୁପ୍ରକାର ଖାଦ୍ୟ ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ । ପୁଣି ଏହି ଡାଲମା ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ସାଙ୍ଗକୁ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ହିତକର । ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ଲୋକମାନେ ଡାଲମାକୁ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଉପାୟରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଥିବା ବେଳେ ମାଷ୍ଟର ସେଫ୍ **ଅବିନାଶ ପଟ୍ଟନାୟକ** ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଡାଲମା ଓ ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମ୍ପର୍କରେ କ’ଣ କହନ୍ତି, ତାହାକୁ ନେଇ ଏହି ବିଶେଷ ଉପସ୍ଥାପନା ।

ହବିଷ ଡାଲମା

କାର୍ତ୍ତିକ ମାସରେ ହବିଷ ଡାଲମାର ଆଦର ଅଧିକ । ମୁଖ୍ୟତଃ ଦୁଃଖରେ ହିଁ ହବିଷ ଖାଦ୍ୟ ଖିଆଯାଏ । ଏଣୁ ଏହା ମନ୍ଦିର ଭଳି ରାଜସୁଖ ଡାଲମା ନୁହେଁ । ନିରସ ଖାଦ୍ୟ । ହବିଷ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇବାକୁ କଷ୍ଟ ଲାଗିଲେ ବି ଶରୀରକୁ କେବଳ ଶକ୍ତି ଯୋଗାଏ । ଯଦିଓ ଏହାକୁ ହବିଷ୍ୟାଳୀମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ, ତଥାପି ଆଜିକାଲି ଅନ୍ୟ ଲୋକମାନେ ବି ଏହାକୁ ଘରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛନ୍ତି । ଅବଶ୍ୟ ବ୍ରତଧାରୀଙ୍କଠାରୁ ସେମାନଙ୍କ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳି ଭିନ୍ନ ହୋଇଥାଏ । ମନ୍ଦିର ଡାଲମା ଭଳି ହବିଷ ଡାଲମାକୁ ମଧ୍ୟ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ନୀତିନିୟମରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମୟରେ ଏହାକୁ କେହି ଦେଖନ୍ତି ନାହିଁ । ସେଥିପାଇଁ ଏହାକୁ ଏକାନ୍ତ ସ୍ଥାନରେ ରନ୍ଧାଯାଏ । କାର୍ତ୍ତିକ ମାହାତ୍ମ୍ୟରେ ବି କେଉଁ ସବୁ ପରିବା ଏଥିରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ, ସେ ସମ୍ପର୍କରେ ଉଲ୍ଲେଖ ଅଛି । ତେବେ କଞ୍ଚା ମୁଗ ଡାଲିରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ ହବିଷ ଡାଲମା । ଏହାକୁ ଉଭୟ ଗୋଟା ମୁଗ ଓ ଚୋପାଛଡ଼ା ମୁଗରେ ତିଆରି କରାଯାଏ । କଦଳୀ, ସାରୁ, ଓଉରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଏହି ଡାଲମାରେ ହଳଦିକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ନାହିଁ । ଅଗସ୍ତି ଶାଗ ପକାଯାଉଥିବାରୁ ଏହାକୁ ଛୁଙ୍କ କରାଯାଏ ନାହିଁ । ସେହିପରି ନିୟମ ଅନୁସାରେ ଏଥିରେ ଘିଅ, ନଡ଼ିଆ ପଡ଼ିବା କଥା ନୁହେଁ । କିନ୍ତୁ ଘରେ ଘରେ ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଥିବାରୁ ଛୁଙ୍କ ସାଙ୍ଗକୁ ଏସବୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଛି ।

ପାରମ୍ପରିକ ମନ୍ଦିର ଡାଲମା

ପୁରୀ ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥ ମନ୍ଦିରର ସଂଖୁଡ଼ି ଭୋଗରେ ଡାଲମା ବେଶ୍ ଗୁରୁତ୍ୱ ବହନ କରେ । ଜଗନ୍ନାଥ ମନ୍ଦିରରେ ଡାଲମା ପାଇଁ ହରଡ଼ ଡାଲି, କଖାରୁ, ବାଇଗଣ, ସାରୁ, କଦଳୀକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । କିନ୍ତୁ ଏଥିରେ ଆଳୁକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ନାହିଁ । ସେହିପରି ଏଥିରେ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ କିଛି ମସଲାକୁ ଉପଯୋଗ କରାଯାଏ । ଅଦା, ଜିରା, ଗୋଲମରିଚକୁ ଡାଲମାରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଜଗନ୍ନାଥ ମନ୍ଦିରରେ ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡକୁ ପୋଡ଼ା ଜିନିଷ ଭାବି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ନାହିଁ । ଏଣୁ ଏହା ହେଉଛି ପାରମ୍ପରିକ ମନ୍ଦିର ଡାଲମା । ଅବଶ୍ୟ ଏଥିରେ ଘିଅ ପଡ଼େ ।

ବିଭିନ୍ନ ଡାଲିରେ ଡାଲମା

ସମୟ କ୍ରମେ ଡାଲମା ମନ୍ଦିର ଖାଦ୍ୟରୁ ଧୀରେ ଧୀରେ ଲୋକମାନଙ୍କ ଘରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରରେ ତିଆରି ହେଲା । ଋତୁ ଅନୁସାରେ ଡାଲମା ପ୍ରସ୍ତୁତି ସାଙ୍ଗକୁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଡାଲିରେ ବି ଡାଲମା ତିଆରି କରାଯାଏ । ମୁଗଡାଲି, ହରଡ଼ ଡାଲି, ବୁଟ ଡାଲିକୁ ମିଶାଇ ତିଆରି କରାଯାଏ । ଯାହାର ସ୍ୱାଦ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଅଲଗା । ଅନ୍ୟପକ୍ଷରେ ଡାଲମାରେ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ କେତେକ ପରିବାକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିବା ବେଳେ ଆଜିକାଲି ଏଥିରେ ଗାଜର, ବିଟ୍ ପଡୁଛି । ଟମାଟୋ ବ୍ୟବହାର ମନା ଥିଲେ ବି ଏହାକୁ ପକାଯାଉଛି । ଯେହେତୁ ଘରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ, ସେଥିପାଇଁ ଆମେ ସବୁପ୍ରକାର ପରିବା ବ୍ୟବହାର କରିଥାଉ ।

ବୁଟ ଡାଲି ଅମୃତଭଣ୍ଡା ଡାଲମା

ଏହା ହେଉଛି ଏମିତି ଏକ ଡାଲମା, ଯାହାକୁ କେବଳ ବୁଟ ଡାଲି ଓ ଅମୃତଭଣ୍ଡାରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ବିଶେଷକରି ଜନ୍ମଦିନ ଆଦି ଉତ୍ସବରେ ଏହାକୁ ବିଶେଷ ଭାବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯିବାର ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ବିଶେଷ ପ୍ରଚଳନ ରହି ଆସିଛି। ଚକୁଳି, ପୁରି ସହିତ ପରଷା ଯାଏ। ଏହାବାଦ୍ କେବଳ ଅମୃତଭଣ୍ଡା ଏବଂ ମୁଗଡାଲିରେ ବି ଡାଲମା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ।

ଶାଗ ଡାଲମା

ଡାଲି ତଥା ବିଭିନ୍ନ ପରିବା ସହିତ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଶାଗ ମଧ୍ୟ ପକାଯାଇ ବିନା ପିଆଜ ରସୁଣରେ ଡାଲମା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ପାଳଙ୍ଗ ଶାଗରେ ବୁଟ ଡାଲି କିମ୍ବା ମୁଗ ଡାଲି ପକାଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ତା'ସହ ଫୁଲ ବଡ଼ିକୁ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ। ଏହାବାଦ୍ କୋଶଳା ଓ ଖଡ଼ା ଶାଗରେ ବି ଡାଲମା ତିଆରି ହୁଏ।

ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ଡାଲମା

ସମୟ ସହିତ ଧୀରେ ଧୀରେ ଡାଲମାରେ ଆମିଷକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଗଲା। ମୁଗଡାଲି, ହରଡ଼ ଡାଲିରେ ବିଭିନ୍ନ ପନିପରିବାକୁ ମିଶାଯାଇ ସେଥିରେ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିକୁ ପକାଯାଏ। ଏହାର ସ୍ୱାଦ ମଧ୍ୟ ବେଶ୍ ନିଆରା।

ମସଲା ଡାଲମା

ଡାଲମାକୁ ଉଭୟ ପିଆଜ ରସୁଣ ଓ ବିନା ପିଆଜ ରସୁଣରେ ବି ତିଆରି କରାଯାଇପାରିବ। ଡାଲମାରେ ପିଆଜ ରସୁଣକୁ ସାମିଲ କରାଗଲେ ତାହାକୁ 'ମସଲା ଡାଲମା' କୁହାଯାଏ। ଯଦି ଡାଲମାରେ ମସଲା ବ୍ୟବହାର କଥା ଉଠେ, ତେବେ ଏଥିରେ ମୁଖ୍ୟତଃ ତେଜପତ୍ର, ହେଙ୍ଗୁ, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ। ସେହିପରି କିଏ ଜିରା, ସୋରିଷ, ପଞ୍ଚୁଫୁଟଣରେ ଛୁଙ୍କ ଦିଅନ୍ତି ତ ଆଉ କେଉଁଠି ନଡ଼ିଆକୋରା ପଡ଼େ। କିନ୍ତୁ ମନ୍ଦିରରେ ପଞ୍ଚୁଫୁଟଣ ବ୍ୟବହାର ହୁଏ ନାହିଁ। ତେବେ ଆମିଷ ଡାଲମାରେ ନଡ଼ିଆ ପଡ଼େ ନାହିଁ। ଆଜିକାଲି ଡାଲମାରେ ବଜାରରେ ମିଳୁଥିବା ଡାଲମା ମସଲାକୁ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଛି। କିନ୍ତୁ ଡାଲମାର ଅସଲ ମସଲା ହେଉଛି ଜିରାଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ। ଏହା ହିଁ ଡାଲମାର ସ୍ୱାଦକୁ ଦ୍ୱିଗୁଣିତ କରିଥାଏ।

ଶୁଖୁଆ ଡାଲମା

ଶୁଖୁଆରେ ମଧ୍ୟ ଡାଲମା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବାର ନଜିର ରହିଛି। ଅବଶ୍ୟ ଏହା ସେତେଟା ଲୋକପ୍ରିୟ ନୁହେଁ। ମୁଖ୍ୟତଃ ଏ ଲାଗି ମଧ୍ୟ ସାଇଜର ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ଶୁଖୁଆକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ। ହରଡ଼ ଡାଲିରେ ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ।

ଖଇଙ୍ଗା ମାଛରେ ଡାଲମା

ସେହିପରି ମୁଗଡାଲି ହରଡ଼ ଡାଲିରେ ବିଭିନ୍ନ ପରିବା ସହ ମାଛ ଓ ମାଛ ମୁଣ୍ଡକୁ ପକାଇ ତିଆରି କରାଯାଏ 'ମାଛ ଡାଲମା।' ମୁଖ୍ୟତଃ ମାଛ ଡାଲମାରେ ଖଇଙ୍ଗା ମାଛକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ। କାରଣ ଏଥିରେ ଗୋଟିଏ କଣ୍ଟା ଥାଏ। ସେଥିପାଇଁ ଖାଇବା ବେଳେ ସମସ୍ୟା ସୃଷ୍ଟି ହୋଇ ନ ଥାଏ।

ମଞ୍ଜା ଓ ଲାଉ ଡାଲମା

କଦଳୀ ମଞ୍ଜାରେ ତିଆରି ହୁଏ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପ୍ରକାର 'ମଞ୍ଜା ଡାଲମା'। ବାଇଗଣ ମୁଗ ଡାଲିକୁ ଏଥିରେ ପକାଯାଏ। ସେହିପରି ଲାଉ ଓ ବୁଟରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ଲାଉ ଡାଲମା। ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳି ବେଶ୍ ସହଜ। ଏଥିରେ ଟମାଟୋକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ। ମସଲା ଭାବେ ଏଥିରେ ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡକୁ ଦିଆଯାଏ।

ଋତୁ ଅନୁସାରେ କୋବି, ପଣସ ଡାଲମା

ଋତୁ ଅନୁସାରେ ବିଭିନ୍ନ ପନିପରିବାକୁ ନେଇ ଡାଲମା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଛୁଇଁ, ମୁଗଡାଲି ପଡ଼ି ଡାଲମା କରାଯାଏ। ପୁଣି ଶୀତଦିନେ ହରଡ଼ ଡାଲି, ଫୁଲକୋବି, ମୂଳା ଆଦିରେ ଡାଲମା ତିଆରି କରାଯାଏ। ଶେଷରେ ଜିରା ଓ ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ଏବଂ ଧନିଆପତ୍ର ପକାଯାଏ। ଏହା 'ଫୁଲକୋବି ଡାଲମା' ଭାବେ ପରିଚିତ। ଏବେ ଖରାଦିନ ଚାଲିଛି। ପଣସ ମୁଗରେ ଡାଲମା ତିଆରି କରାଯାଏ। ଏହାବାଦ୍ ପଣସ ପାଚିବା ପରେ ମଞ୍ଜିକୁ ଶୁଖାଇ ମଧ୍ୟ ଡାଲମା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ତେବେ ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାରେ ଡାଲମା ଖାଇବାର ପ୍ରଚଳନ ସେତେ ବେଶି ନ ଥିଲେ ବି ଉପକୂଳ ଓଡ଼ିଶାରେ ଏହାକୁ ବେଶି ଖିଆଯାଏ।

ମଟନ୍ ଡାଲମା

ଅନ୍ୟପଟେ ଏବେ ଡାଲମାରେ ମଟନକୁ ସାମିଲ କରାଯାଇଛି। ଯଦିଓ ଏହା ସେତେଟା ପ୍ରଚଳିତ ନୁହେଁ, ତଥାପି ଖୁବ୍ କମ୍ ସମ୍ପ୍ରଦାୟରେ ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଥିବା ଦେଖାଯାଉଛି। ମୁଗ ଡାଲିରେ ସାରୁ, କଦଳୀ, କଖାରୁ ଆଦି ପରିବାରେ ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଭଜା ଜିରା, ଲଙ୍କା, ଡାଲଚିନି, ଗୁଜୁରାତି ମସଲା ଏଥିରେ ମୁଖ୍ୟତଃ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ।

ଭାତ ଓ ଜଳଖିଆରେ ଡାଲମା

ଡାଲମା ସବୁପ୍ରକାର ଖାଦ୍ୟ ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ। ଏହାକୁ ରୁଟି, ପୁରି, ଚକୁଳି, ଭାତରେ ଖିଆଯାଏ। ପୁରୀରେ ଡାଲମାକୁ ଲୋକେ ଜଳଖିଆ ସହିତ ପରଷିଥାନ୍ତି। ସିଙ୍ଗଡ଼ା ବରା, ଜଳଖିଆରେ ଡାଲମା ଦିଆଯାଉଥିବା ବେଳେ ଚନ୍ଦନପୁରରେ ଚୁଡ଼ାଘଷା ଏବଂ ଚୁଡ଼ା କଦମ୍ବାରେ ବି ଡାଲମା ଖିଆଯାଏ। ମାଉସୀ ମା' ଛକରେ ପାଣିଆ ଡାଲମାକୁ ଚୁଡ଼ାଘଷା ସହ ପରଷା ଯାଏ। ତେବେ ପୁରୁଣା ଭୁବନେଶ୍ୱରର ଲିଙ୍ଗରାଜ ପାଖ କିଛିଟା ଦୋକାନ ଏଭଳି ଅଛି, ଯେଉଁଠାରେ ଜଳଖିଆରେ ବି ଡାଲମା ଦିଆଯାଏ।

ବାଡ଼ିଆ ଡାଲମା

ପୁରୀରେ ଅବଢ଼ା ସଂସ୍କୃତି ରହିଛି। ଏଣୁ ଏଠାରେ କାଠୁଆ ଡାଲମା 'ବାଡ଼ିଆ ଡାଲମା' ଭାବେ ପ୍ରଚଳିତ। ଏହା କାଠୁଆ ବା ନିଦା ହୋଇଥିବାରୁ କାନ୍ଥକୁ ଫୋପାଡ଼ିଲେ ମଧ୍ୟ ଖସେ ନାହିଁ।

ଡାଲମା ଛୁଙ୍କରେ ଫରକ୍

ଡାଲମା ସ୍ୱାଦ ଏହାର ଛୁଙ୍କ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରିଥାଏ। କିଏ ଜିରା ଛୁଙ୍କ ଦିଅନ୍ତି ଆଉ କିଏ ସୋରିଷ ତଥା ପଞ୍ଚୁଫୁଟଣରେ ବଘାରନ୍ତି। ସେହିପରି ଥରକରେ ଡାଲମା ଛୁଙ୍କ କରାଯାଉଥିବା ବେଳେ ପୁଣି ପ୍ରଥମେ ଛୁଙ୍କ କରାଯାଇ ବି ଡାଲମା ତିଆରି କରାଯିବା ପରମ୍ପରା ଅଛି। ■

ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ପ୍ରିୟ 'ପଖାଳ'

କବିଚନ୍ଦ୍ର କାଳୀଚରଣ ପଟ୍ଟନାୟକଙ୍କ ରଚିତ କାଳଜୟୀ ଗୀତ, 'ଆସ ଜୀବନ ଧନ ମୋ ପଖାଳ କଂସା'କୁ ଦୃଷ୍ଟି ଦେଲେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ହେଉଛି ପଖାଳ। ସେହିପରି "ଲଙ୍ଗଳ କଥା ବୁଝୁଛି କ୍ଷେତ, କ୍ଷେତ କଥା ବୁଝେ ଚଷା/ ଓଡ଼ିଆ ମନ ଓଡ଼ିଆ ପ୍ରାଣ ବୁଝେ ପଖାଳ କଂସା।" ଏହା କେବଳ ଗୀତର ପଦ୍ୟାଂଶ ତାହା ନୁହେଁ, ବରଂ ପ୍ରତି ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ହୃଦୟ ସହ ଜଡ଼ିତ ଏକ ଭାବାବେଗର ନିଆରା କଥାକୁ ସୁନ୍ଦର ଭାବେ ଏଥିରେ ପ୍ରତିଫଳିତ କରାଯାଇଛି। ଏହା ଓଡ଼ିଆ ସଂସ୍କୃତି ଓ ପରମ୍ପରା ସହ ସୁନ୍ଦର ଭାବେ ଜଡ଼ିତ। ଏପରିକି ପ୍ରଭୁ ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ପାଖରେ ବି ପଖାଳ ଲାଗି ହୋଇଥାଏ। ଏହାବାଦ୍ ଖରା ହେଉ କି ଶୀତ ଅବା ବସନ୍ତ ପଖାଳ ପାଇଁ ରହିଛି ପ୍ରତ୍ୟେକ ଓଡ଼ିଆଙ୍କର ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଦୁର୍ବଳତା। ପଖାଳର ତୋରାଣି ମନ ଓ ପ୍ରାଣକୁ ଯେଉଁ ଶାନ୍ତି ତଥା ଆତ୍ମତୃପ୍ତି ପ୍ରଦାନ କରେ, ତାହା ଅନ୍ୟ କେଉଁ ଖାଦ୍ୟରୁ ମିଳି ନ ଥାଏ। ନିତିଦିନ ପଖାଳ ଖାଇବା ଶରୀର ପାଇଁ ହିତକର ହୋଇଥିବା ବେଳେ ଏବେ ଆଉ ଏହା ଗାଉଁଲି ମଳିମୁଣ୍ଡିଆ ଲୋକଙ୍କ ଖାଦ୍ୟ ହୋଇ ନାହିଁ, ପଞ୍ଚ ତାରକା ହୋଟେଲରେ ମଧ୍ୟ ଏହା ସ୍ଥାନ ପାଇଛି। ତେବେ ଏ ପଖାଳ କ'ଣ ଓ କେତେ ପ୍ରକାରର ପଖାଳ ସବୁ ଅଛି, ତାହାକୁ ନେଇ ଏହି ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପ୍ରତିବେଦନ।

ଖରାଦିନର ମୁଖ୍ୟ ଆକର୍ଷଣ

ପ୍ରବଳ ତାତି ଯୋଗୁଁ ଜନଜୀବନ ଅସ୍ତବ୍ୟସ୍ତ ହୋଇପଡ଼ିଥିବା ବେଳେ ପିଣ୍ଡରେ ପ୍ରାଣ ସଞ୍ଚାର କରେ ପଖାଳ। କାରଣ ପଖାଳ ଖରାଦିନେ ଦେହରୁ ତାତି କମାଇବା ପାଇଁ ତଥା ପେଟ ଗରମ ହେବାରୁ ରୋକିଥାଏ। ଭାତରେ ପାଣିକୁ ମିଶାଯାଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ ପଖାଳ। ଏହାର ପାଣିକୁ ତୋରାଣି କୁହାଯାଏ। କେବଳ ସେତିକି ନୁହେଁ, ଖରାଦିନେ ଶରୀରରୁ ଜଳୀୟଅଂଶ କମି ଯାଉଥିବାରୁ ପଖାଳ ଖାଇବା ସହ ତୋରାଣି ପିଇବାକୁ ମଧ୍ୟ ପରାମର୍ଶ ଦିଆଯାଏ। ଅନ୍ୟପଟେ ପଖାଳ ଯେଭଳି ଲୋକାଦୃତ ହେବ, ସେଥିପାଇଁ କିଛିବର୍ଷ ହେଲା ମାର୍ଚ୍ଚ ୨୦ ତାରିଖକୁ ପଖାଳ ଦିବସ ଭାବେ ପାଳନ କରାଯାଉଛି।

ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କ ପ୍ରିୟ ପଖାଳ

କେବଳ ଓଡ଼ିଆ ଲୋକଙ୍କ ପ୍ରିୟ ପଖାଳ ତାହା ନୁହେଁ, ବରଂ ପଖାଳ ପ୍ରିୟ କୋଟି ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ଆରାଧ୍ୟ ଦେବତା ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥ। ମହାପ୍ରଭୁ ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ପାଖରେ ଲାଗି ହେଉଥିବା ଛପନ ଭୋଗରେ ପଖାଳ ସାମିଲ ଅଛି। ଏହାକୁ ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କ ପାଖରେ ସନ୍ଧ୍ୟା ଧୂପରେ ଲାଗି କରାଯାଏ। ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କ ପାଖରେ ସୁବାସିତ ପଖାଳ, ମିଠା ପଖାଳ, ଦହି ପଖାଳ, ଟଭା ପଖାଳ, ମଲ୍ଲୀଫୁଲିଆ ପଖାଳ ଆଦି ଲାଗି କରାଯାଏ। ଏହାବାଦ୍ ବଡ଼ ସିଂହାର ସମୟରେ ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କୁ ଘିଅ ପଖାଳ ଲାଗି କରାଯାଏ।

ଦହି ପଖାଳ

ସଜ ତଥା ବାସି ଉଭୟ ପଖାଳରେ ଦହିକୁ ମିଶାଗଲେ ତାହା ହୋଇଥାଏ ଦହି ପଖାଳ। ମୁଖ୍ୟତଃ ଖରାଦିନେ ଏହାର ଚାହିଦା ଅଧିକ। ଦହି ପଖାଳରେ ଭୃର୍ସୁଙ୍ଗ ପତ୍ର ଛୁଙ୍କ ଦିଆଯାଏ।

ଆମ୍ବ କଷି ପଖାଳ

ସଜ ପଖାଳ ହେଉ କି ବାସି ପଖାଳ ସେଥିରେ ଆମ୍ବକୁ ଭାଙ୍ଗିବାକୁ କୁହାଯାଏ ଆମ୍ବ କଷି ପଖାଳ। ଏହାର ସୁଗନ୍ଧ ବେଶ୍ ନିଆରା। ଏହି ପଖାଳରେ ଆମ୍ବକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟି ମଧ୍ୟ ପକାଇ ଖିଆଯାଏ।

ଚାଇଁ ପଖାଳ

ଭାତ ରାନ୍ଧି ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ପାଣି ମିଶାଯାଉଥିବାରୁ ଏହାକୁ ଚାଇଁ ପଖାଳ କୁହାଯାଏ। ଏହାକୁ ଗରମ ଗରମ ଖିଆଯାଏ।

ଛୁଙ୍କ ପଖାଳ

ବାସି ହେଉ କି ସଜ ଏହାକୁ ଛୁଙ୍କ କରାଗଲେ ଏହାକୁ କୁହାଯାଏ ଛୁଙ୍କ ପଖାଳ। ଏହି ଛୁଙ୍କରେ ଆମ୍ବ କଫି ଅଦା, ଜିରା, ଲଙ୍କା, ଭୃର୍ସୁଙ୍ଗ ପତ୍ର, ସୋରିଷ ଆଦି ସାମିଲ ଥାଏ। ତା'ସହ ଏଥିରେ ଦହି ଓ ଲେମ୍ବୁକୁ ମିଶାଯାଏ।

ଉଷୁନା ଓ ସଜ ପଖାଳ

ଉଷୁନା ଭାତରେ ପାଣି ପଶିଲେ ତାହାକୁ ଉଷୁନା ପଖାଳ ଏବଂ ଅରୁଆ ଭାତରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିବା ପଖାଳକୁ ଅରୁଆ ପଖାଳ କୁହାଯାଏ। ଉଭୟ ପଖାଳର ସ୍ୱାଦ ଓ ସୁଗନ୍ଧ ଭିନ୍ନ। ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କ ପାଖରେ ଅରୁଆ ପଖାଳ ଲାଗି ହୁଏ।

ସୁଗନ୍ଧି ଏବଂ ଟଭା ପଖାଳ

ପଖାଳ ଭାତରେ ଅଦା ଜିରା ଆଦି ମିଶାଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ ସୁଗନ୍ଧି ପଖାଳ। ସେହିପରି ପଖାଳ ଭାତରେ ଲେମ୍ବୁ ଚିପୁଡ଼ିଲେ ତାହାକୁ କୁହାଯାଏ ଟଭା ପଖାଳ। ଏହା ବେଶ୍ ସୁଆଦିଆ।

ମିଠା ପଖାଳ

ପଖାଳ ଭିତରେ ଚିନି ତଥା ଗୁଡ଼ ମିଶାଇ ତିଆରି କରାଯାଏ ମିଠା ପଖାଳ। ଏଥିରେ ଭଜା ଜିରାକୁ ମିଶାଯାଏ। ଅବଶ୍ୟ ଏହି ପଖାଳକୁ ଲୋକେ ସେତେ ବେଶି ପସନ୍ଦ ଖାଇ ନ ଥାନ୍ତି।

ସଜ ପଖାଳ

ଗରମ ଭାତରୁ ପେଜ ନ ଗାଳି ସେଥିରେ ଥଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଯେଉଁ ପଖାଳ ତିଆରି କରାଯାଏ, ତାହାକୁ ସଜ ପଖାଳ କୁହାଯାଏ। ସେହିପରି ସଜ ପଖାଳ ଶରୀର ପାଇଁ ଭଲ। ତା'ସହ ଏହାକୁ ଅଧିକ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ କରିବା ପାଇଁ ପଖାଳରେ କାଗିଜି ଲେମ୍ବୁ ଚିପୁଡ଼ା ଯାଏ ଏବଂ ଦହି ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଖିଆଯାଏ। କେବଳ ସେତିକି ନୁହେଁ, ଏଥିରେ ଭୃର୍ସୁଙ୍ଗ ପତ୍ର, ସୋରିଷ, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ଆମ୍ବକଷି ଅଦା ଛୁଙ୍କ ମଧ୍ୟ ଦିଆଯାଏ।

ବାସି ପଖାଳ

ଭାତକୁ ଗୋଟିଏ ଦିନ ପୂର୍ବରୁ ପଖାଳିବାକୁ କୁହାଯାଏ ବାସି ପଖାଳ। ଏହାର ସ୍ୱାଦ ଯେମିତି ସୁଗନ୍ଧ ମଧ୍ୟ ସେମିତି। ପ୍ରାୟ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ଘରେ ଭାତ ବଳକା ରହିଲେ, ସେଥିରେ ପାଣି ମିଶାଇ ପଖାଳି କରାଯାଏ। ସେମାନେ ଏହି ବାସି ପଖାଳକୁ ସକାଳେ ଖାଆନ୍ତି। ଆଜି ବି ଏହି ପରମ୍ପରା ସେମିତି ରହିଛି। ବାସି ପଖାଳ ସ୍ୱାଦ ହାଲକା ଖଟାଳିଆ ହୋଇଥିବାରୁ ଏହା ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଲାଗେ। ଏହି ଖଟା ଯୋଗୁଁ ଏଥିରେ ଦହି ମିଶାଇବାକୁ ପଡ଼ି ନ ଥାଏ।

ପାରମ୍ପରିକ ବ୍ୟଞ୍ଜନରେ 'ଶାଗ'

'ଭକତ ବିଦୁର ଶାଗଭଜା ଦେଇ, ତୋଷାଇ ପାରିଲା ମନ...ମୁଁ ଯେତେ ଦରବ ଯାଚିଲେ କାହିଁକି ନଛୁଅଁ ହେ ଭଗବାନ" ଲୋକପ୍ରିୟ ଏଇ ଭଜନ ଜଣାଣରୁ ବାରି ହେଇ ପଡ଼େ ଶାଗର ମହତ୍ତ୍ୱ କେତେ । ଭକ୍ତ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ବିଦୁରଙ୍କ ଭକ୍ତି ଅର୍ଘ୍ୟରେ ବଢ଼ାଯାଇଥିବା ଶାଗଭଜା ବି ଦିନେ ଭଗବାନଙ୍କ ପ୍ରିୟଭାଜନ ହୋଇ ପାରିଥିଲା । ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଖାଇବା ଥାଳିରେ ଶାଗ ଏକ ପ୍ରିୟ ବ୍ୟଞ୍ଜନ । କେବେ ଗରମ ଭାତ ସାଥିରେ ତ ଆଉ କେବେ ପଖାଳ କଂସା ସାଥିରେ । ଓଡ଼ିଆ ଲୋକକଥାରେ ଶାଗର ସ୍ଥାନ ଖୁବ୍ ଅଧିକ । ଖାସ୍ କରି ଆମ ଓଡ଼ିଶାରେ ଶାଗ କଥା ଟିକେ ନିଆରା । ଏହା ଲୋକଙ୍କ ଭାବନା ସହ ଅଙ୍ଗାଙ୍ଗୀ ଭାବେ ଜଡ଼ିତ । ବାଡ଼ିବଗିଚାରୁ କଅଁଳ ଛନଛନିଆ ଶାଗପତ୍ର ତୋଳି, ଯେ ଯେମିତି ଚାହାଁନ୍ତି, ସେହି ଅନୁଯାୟୀ ରାନ୍ଧନ୍ତି । ଶାଗ କେବଳ ଏକ ଖାଦ୍ୟ ନୁହେଁ, ଏଥିରେ ବହୁ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ରହିଛି । ବିଭିନ୍ନ ରକମର ଶାଗ ରହିଥିବାବେଳେ, ଏହାକୁ ନେଇ ବିଭିନ୍ନ ତରକାରି, ଭଜା, ରାଇ, ଶାଗ ଖରଡ଼ା ଆଦି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଛି । ତେବେ ଓଡ଼ିଶାରେ ଓଡ଼ିଆ ହାଣ୍ଡିଶାଳରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପାରମ୍ପରିକ ଓଡ଼ିଆ ଶାଗ ବ୍ୟଞ୍ଜନକୁ ନେଇ ଆମର ଏଇ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଉପସ୍ଥାପନା ।

କୋଶଳା ଶାଗ, ମୁଗଡାଲି, ବଡ଼ି

ବିଭିନ୍ନ ରକମର ଶାଗ ମଧ୍ୟରେ କୋଶଳା ଶାଗର ବିଶେଷ ଚାହିଦା ରହିଛି । କୋଶଳା ଶାଗ ପ୍ରଭୁ ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ମହାପ୍ରସାଦ ଭୋଗରେ ଲାଗି କରାଯାଇଥାଏ । ସେହିପରି ଓଡ଼ିଆ ହାଣ୍ଡିଶାଳରେ କୋଶଳା ଶାଗରେ ମୁଗଡାଲି, ବଡ଼ି ଓ ପନିପରିବା ପକାଇ ଖରଡ଼ା ଯାଏ । ଯାହା ପାଟିକୁ ସୁଆଦିଆ ଲାଗେ । କେହି କେହି ଖାଲି ମୁଗ ଡାଲି ତ କିଏ ନଡ଼ିଆ ପକାଇ କୋଶଳା ଶାଗ ଭାଜିଥାନ୍ତି । ଏହାକୁ ପଖାଳ ଭାତ, ଗରମ ଭାତ ତଥା ରୁଟି ସହ ଖାଇପାରିବେ ।

କଖାରୁ ଶାଗ ତରକାରି

ଶାଗରେ ଶରଧା ସଭିଙ୍କର । କଖାରୁ ଶାଗରୁ ବହୁ ସୁସ୍ୱାଦୁ ଖାଦ୍ୟ ତିଆରି କରାଯାଉଛି । ସେଥିମଧ୍ୟରୁ କଖାରୁ ଶାଗ ତରକାରି ଟିକେ ଭିନ୍ନ । କଅଁଳିଆ କଖାରୁ ଡଙ୍କ ସହ ଶାଗ ପତ୍ର, ସାରୁ, କଖାରୁ ଓ ଜହ୍ନି ସହ ସୋରିଷ ବଟା, ରସୁଣ ଲଙ୍କା ଦେଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ । ଏହା ଭାତ ସହିତ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗେ ।

ମଦରଙ୍ଗା ଶାଗ ରାଇ

ରଜ ଦୋଳିରେ ମନେ ପଡ଼େ ମଦରଙ୍ଗା ଶାଗ ରାଇ। ଏହି ଶାଗକୁ ନେଇ ବହୁ ଲୋକକଥା ରହିଛି। ତେଣୁ ଏଇ ମଦରଙ୍ଗା ଶାଗ ରାଇ କରିବାକୁ ହେଲେ , ପ୍ରଥମେ ଶାଗବାଛି ତାକୁ ଭଲରେ ଧୋଇ କାଟି ରଖନ୍ତୁ। ସୋରିଷ, ଜୀରା, ରସୁଣ, ପିଆଜ, ଲଙ୍କା ଓ ପାଣି ଦେଇ ଗ୍ରାଇଣ୍ଡିଂ କରନ୍ତୁ। ଏହାପରେ ଚୁଲି ଲଗାଇ କଡ଼େଇ ବସାନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଦୁଇ ଚାମଚ ସୋରିଷ ତେଲ ଦିଅନ୍ତୁ । ପରେ ଅଳ୍ପ ଜୀରା ପକାନ୍ତୁ। ଜୀରା ଫୁଟିଯିବା ପରେ ପିଆଜ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାପରେ କାଟି ରଖିଥିବା ଆଳୁ ଦେଇ ଲୁଣ, ହଳଦୀ ଓ ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ। ଏହା ଭଲରେ ଭାଜି ହୋଇଗଲା ପରେ ସେଥିରେ ଗ୍ରାଇଣ୍ଡିଂ କରି ରଖିଥିବା ସୋରିଷ ବଟାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ଅଳ୍ପ ସମୟ କଷନ୍ତୁ। ପରେ ଭଜା ବଡ଼ି ପକାଇ କାଟି ରଖିଥିବା ଶାଗକୁ ପକାନ୍ତୁ। ପିଠା ଖଡ଼ିକା ସାହାଯ୍ୟରେ ଏପଟ ସେପଟ କରି ପାଞ୍ଚମିନିଟ୍ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହା ପରେ ଢାଙ୍କୁଣୀ ଖୋଲି ପରଷନ୍ତୁ 'ମଦରଙ୍ଗା ଶାଗ ରାଇ' ।

ସୁନସୁନିଆ ମୁଗ ନଡ଼ିଆ ଖରଡ଼ା

ଶାଗକୁ ବାଛି ଭଲରେ ଧୋଇ କାଟି ରଖନ୍ତୁ । ଚୁଲି ଲଗାଇ କଡ଼େଇ ବସାଇ ସେଥିରେ ପାଣି ଦେଇ ମୁଗଡାଲି ପକାନ୍ତୁ । ସେଥିରେ ଲୁଣ, ହଳଦୀ ପକାଇ ସିଝାନ୍ତୁ । ଆଉ ଏକ ପ୍ୟାନ୍ ନିଅନ୍ତୁ । ସେଥିରେ ଏକ ଚାମଚ ସୋରିଷ ତେଲ ଦେଇ ଫୁଟଣ ଓ ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ପକାନ୍ତୁ । ପରେ ସେଥିରେ ରସୁଣ ସହ କଟା ପିଆଜ ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ । ପିଆଜ ଭାଜି ହୋଇଗଲା ପରେ ଧୋଇ ରଖିଥିବା ସୁନସୁନିଆ ଶାଗକୁ ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ । ଏହାକୁ ଢାଙ୍କୁଣୀ ଘୋଡ଼ାଇ ଧିମା ଆଞ୍ଚରେ ୩ ମିନିଟ୍ ବସାନ୍ତୁ । ଢାଙ୍କୁଣୀ ଖୋଲି ପିଠା ଖଡ଼ିକା ସାହାଯ୍ୟରେ ଏପଟସେପଟ କରନ୍ତୁ । ସେଥିରେ କିଛି ନଡ଼ିଆ କୋରା ପକାଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ସିଝାଇ ରଖିଥିବା ମୁଗଡାଲି ପକାନ୍ତୁ । ଏହା ସହ ନାଡ଼ିବଡ଼ି ଓ ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ ଦେଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ । ଅଧ କପ୍ ପାଣି ଦେଇ ୨-୩ ମିନିଟ୍ ବସାନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ଗ୍ୟାସ୍ ବନ୍ଦ କରି ପରଷି ଦିଅନ୍ତୁ 'ସୁନସୁନିଆ ମୁଗ ନଡ଼ିଆ ଖରଡ଼ା' ।

ବାଲେଶ୍ୱରର ଓଡ଼ିଆ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ଭାରି ବଢ଼ିଆ

ବାଲେଶ୍ୱରିଆଙ୍କ କଥା ନିଆରା ପରି ଖାଦ୍ୟ ମଧ୍ୟ ନିଆରା । ବାଲେଶ୍ୱରର ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ କଥା ଆସିଲେ ବାଲେଶ୍ୱରୀ ଗଜାଠୁ ଆରମ୍ଭ କରି ମାଛ ତରକାରି ଓ ଘାଣ୍ଟ କଥା ନିଶ୍ଚୟ ଆସେ । କାରଣ ବାଲେଶ୍ୱରର ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ ବା ବ୍ୟଞ୍ଜନର ବେଶ୍ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ରତା ରହିଛି । ଯାହାର ସ୍ୱାଦ ଓ ବାସ୍ନା ମଧ୍ୟ ଖୁବ୍ ନିଆରା । ମାଛକୁ ନେଇ ବାଲେଶ୍ୱରରେ ବିଭିନ୍ନ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବା ସହ ପନିପରିବାକୁ ନେଇ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଓଡ଼ିଆ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ବି ଘରେ ଘରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ । କୁହାଯାଏ ବାଲେଶ୍ୱର ହେଉଛି ଧାନ, ପାନ ଓ ମୀନର ସହର । ସେଥିପାଇଁ ବାଲେଶ୍ୱରରେ ବିଭିନ୍ନ ମାଛର ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ବ୍ୟଞ୍ଜନ ଘରେ ଘରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ମାଛ ଝୋଲ୍, ବାମ୍ଫଦିଆ ଇଲିସି, ମାଛ ଖଟା, ମାଛ ଚଡ଼ଚଡି, ବଡ଼ ଭାକୁଡ଼ ମାଛ ଫୁଲକୋବି ଆଳୁ ସହ ଝୋଳ ଏବଂ ବନ୍ଧାକୋବି ମାଛମୁଣ୍ଡ ପଡ଼ି ଘାଣ୍ଟ ପରି ବିଭିନ୍ନ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ।

ମାଛ ଚଡ଼ଚଡ଼ି

ବାଲେଶ୍ୱରର ତାମ୍ଫୁଡ଼ି ମାଛର ତରକାରି ବା ଚଡ଼ଚଡ଼ି ପ୍ରାୟତଃ ଅନ୍ୟ କେଉଁଠି ମିଳେ ନାହିଁ । ଏହି ମାଛର ତରକାରି ବହୁତ ଲୋକଙ୍କର ପସନ୍ଦ ମଧ୍ୟ । କେବଳ ବାଲେଶ୍ୱରରେ ଏହା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଏହା ଅତ୍ୟନ୍ତ କମ୍ ଦରର ମାଛ । ଯାହାକୁ ସାଧାରଣ ଲୋକ ବି ଖାଇପାରନ୍ତି । ଏହି ତାମ୍ଫୁଡ଼ି ମାଛରେ ଚଡ଼ଚଡ଼ି ତିଆରି ହୁଏ । ଏହି ମାଛକୁ କେହି କେହି ତେନ୍ତୁଳି ପକାଇ ଖଟା କରିକି ଖାଆନ୍ତି ତ ଆଉ କେହି ଚଡ଼ଚଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଖାଆନ୍ତି । ଏହା ବ୍ୟତୀତ ଇଲିସି ମାଛର ମୁଣ୍ଡ ଏବଂ ଅନ୍ତ ଏବଂ ପହଣା ମାଛର ଅନ୍ତରେ ଆଳୁ, ସହ ପନିପରିବାରେ ସୋରିଷ ବଟା ପକାଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ଚଡ଼ଚଡ଼ି ।

ମୁଢ଼ି ଘାଣ୍ଟ

ବାଲେଶ୍ୱର ଅଞ୍ଚଳର ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ମଧ୍ୟରୁ ମୁଢ଼ି ଘାଣ୍ଟ ଅନ୍ୟତମ । ଭାକୁର ମାଛ, ବୁଟ ଡାଲି, ଆଳୁ ଓ କିଛି ମସଲା ପକାଇ ତିଆରି ହୁଏ ମୁଢ଼ି ଘାଣ୍ଟ । ଏହାକୁ ଅନେକ ମୁଢ଼ି ସହ ଖାଆନ୍ତି । ସେଥିପାଇଁ ମୁଢ଼ି ଘାଣ୍ଟ କୁହାଯାଏ । ଏପରିକି ବଙ୍ଗାଳୀମାନେ ଭାକୁର ମାଛର ମୁଣ୍ଡକୁ ନେଇ ଏଇ ଘାଣ୍ଟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଥିବାରୁ ଏହାକୁ ମୁଢ଼ି ଘାଣ୍ଟ କୁହାଯାଏ ବୋଲି କେହି କେହି ମତ ଦିଅନ୍ତି ।

ଏହାବ୍ୟତୀତ ବାଲେଶ୍ୱରରେ ବଡ଼ ବଡ଼ ମାଛ ଯଥା ପହଣା, ଶିଳା, ଭେକ୍ଟି, ଡୁଆଡ଼ି, କୁରା, କଡ଼ମା ଓ ମଉରାଳି ଆଦିକୁ ଆମ୍ବୁଲ ତଥା ତେନ୍ତୁଳି ପକାଇ ଖଟା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ସେହିଭଳି କଞ୍ଚା ଇଲିସିରେ କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଟମାଟୋ, ରସୁଣ, ଲେମ୍ବୁ, କଞ୍ଚା ତେଲ ଓ ଛଣା ସୋରିଷକୁ ପ୍ରେସର୍‌କୁକର୍ ଦେଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ବାମ୍ଫଦିଆ ଇଲିସି ।

ବାଟି ବସା

ପତୁଆ ବା ବାଟି ବସା ଅବିଭକ୍ତ ବାଲେଶ୍ୱର ଅଞ୍ଚଳର ଏକ ଗାଉଁଲି ଖାଦ୍ୟ । ଓଡ଼ିଶାର ଅନ୍ୟ ଜାଗାରେ ଏହାକୁ ପତ୍ରପୋଡ଼ା ମଧ୍ୟ କହନ୍ତି । ବାଟି ଶବ୍ଦଟି ବାଲେଶ୍ୱରରେ ତାଟିଆ ବା ଗିନା(ପତ୍ର) କୁ ବୁଝାଯାଏ । ତେବେ ଆମିଷ ଓ ନିରାମିଷ ପତୁଆ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ । ଆମିଷରେ ଚୂନା ମାଛ, ମାଛ ଓ ଶୁଖୁଆ ବାଟିବସା ହେଉଥିବା ବେଳେ ନିରାମିଷରେ ମଦରଙ୍ଗା ପତୁଆ, ମେଥି ଶାଗ ପତୁଆ, ନିମ୍ବପତ୍ର ପତୁଆ, ପିତାଗମା ପତୁଆ, ଥାଲକୁଡ଼ି ପତ୍ର ପତୁଆ, କଦଳୀ ଭଣ୍ଡା ଓ ମଞ୍ଜା ଏବଂ କେତେକ ପରିବା ଚୋପାରେ ସୋରିଷ, ଜିରା, ରସୁଣ , କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ କିଛି ଆଳୁ ସହ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପନିପରିବା ପକାଇ ପତୁଆ/ବାଟିବସା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ । ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀକୁ ବାଟିରେ ରଖି ଅବା କଦଳୀ କିମ୍ବା କଖାରୁ ପତ୍ରରେ ଗୁଡ଼ାଇ ତାକୁ ନିଆଁରେ ରଖି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ସେଥିପାଇଁ ଏହାକୁ ପତୁଆ ବା ବାଟିବସା କୁହାଯାଏ । ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ସାଧାରଣ ତରକାରିଠାରୁ ସାମାନ୍ୟ ଭିନ୍ନ । ବାଟିବସା ପ୍ରସ୍ତୁତି ପାଇଁ ପାରମ୍ପରିକ କାଠ ଚୁଲିର ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ମସଲା ଓ ପରିବାର ମିଶ୍ରଣକୁ ପତ୍ରରେ ଗୁଡ଼ାଇ ପତୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ବାଟିରେ ରଖି ନିଆଁରେ ବସାଇଲେ ତାକୁ ବାଟି ବସା କୁହାଯାଏ । ଯଦି ଏହାକୁ ଚୁଲିରେ ନ ବନେଇ, ଗ୍ୟାସ୍ ରେ ବନାନ୍ତି ତେବେ କୌଣସି ଏକ ଧାତବ ବାସନରେ ବନେଇବାକୁ ହୋଇଥାଏ । ଏହାକୁ ଗରମ ଭାତ ଓ ପଖାଳ ଭାତ ସହିତ ଖିଆଯାଏ । ବାଲେଶ୍ୱର ଅଞ୍ଚଳରେ ମୁଢ଼ିକୁ ପଖାଳି ତା' ସହିତ ମଧ୍ୟ ଖାଆନ୍ତି ।

ଘାଣ୍ଟ

ବାଲେଶ୍ୱରର ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ ଭିତରେ ଘାଣ୍ଟ ଅନ୍ୟତମ । ସବୁ ପନିପରିବା ପକାଇ ନିରାମିଷ ଘାଣ୍ଟ ନହେଲେ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ଓ ଇଲିସି ମୁଣ୍ଡ ପକାଇ ଆମିଷ ଘାଣ୍ଟ ହୋଇଥାଏ । କଖାରୁ, ସାରୁ, ଆଳୁ, ମାଟି ଆଳୁ ବାଇଗଣ, ଗାଜର ଟମାଟୋ,ପୋଇଡଙ୍କ, ଜହ୍ନି , ବିନ୍ ଏବଂ ଫୁଲ କୋବି ଆଦି ପକାଇ ସେଥିରେ ଏକ ସୁଆଦିଆ ଘାଣ୍ଟଟେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଯାହା ଭାତ ସହ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗେ । ସେହିଭଳି ନିରାମିଷ ଘାଣ୍ଟରେ ବିନା ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିରେ ପନିପରିବା ପକାଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ । ଘାଣ୍ଟ ବେଶ୍ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଲାଗେ ।

ଆମ୍ବୁଲ ଖଟା ଓ ଡାଲି

ସାରୁ, ଆଳୁ, ଭେଣ୍ଡି, କଖାରୁରେ ଆମ୍ବୁଲ ସହ ସୋରିଷ ବଟା ପକାଇ ଏକ ନିରାମିଷ ଖଟା ବଲେଶ୍ୱରରେ ହୋଇଥାଏ । ଯାହା ଭାତ ସହ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗେ । ସେହିପରି ମସୁର ଡାଲିରେ ଆମ୍ବ ପକାଇ ଏକ ଡାଲି ମଧ୍ୟ ବେଶ୍ ସୁଆଦିଆ । ■

ପାଣି ସନ୍ତୁଳା

ସନ୍ତୁଳା ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ଏକ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ। ଭାତ, ରୁଟି ଓ ପିଠା ସହିତ ସନ୍ତୁଳା ଖାଇବାକୁ ଲୋକେ ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି। ଏହା ଖୁବ୍ ସୁଆଦିଆ ଲାଗେ। ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ସନ୍ତୁଳା ତିଆରି କରାଯାଏ। ସେଥିମଧ୍ୟରୁ ପାଣି ସନ୍ତୁଳା ଅନ୍ୟତମ। ପାଣି ସନ୍ତୁଳା ପାଇଁ ଛୋଟ ଅମୃତଭଣ୍ଡା ଗୋଟିଏ, କଞ୍ଚା କଦଳୀ ଗୋଟିଏ, ସଜନା ଛୁଇଁ ୨ଟି, ୧୨୫ ଗ୍ରାମ୍ ବିନ୍ ଛୁଇଁ, ମୂଳା ଗୋଟିଏ, ଭେଣ୍ଡି ୪ଟି, ଟମାଟୋ ୨ଟି, ବାଇଗଣ ଗୋଟିଏ, ଅଳ୍ପ କଖାରୁ, ଅଳ୍ପ ବଡ଼ି, ରସୁଣ ୫ କୋଳା, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ୨ଟି, ଅଳ୍ପ ଗୋଟା ସୋରିଷ, ଅଳ୍ପ ରିଫାଇନ୍ ତେଲ ଓ ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ଆବଶ୍ୟକ।

ତିଆରି ବିଧି

ପ୍ରଥମେ ପରିବାଗୁଡ଼ିକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟି ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇବାକୁ ପଡ଼ିବ। ପରିବା ଧୋଇ ସାରିଲା ପରେ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ରଖନ୍ତୁ। କଡ଼େଇ ଗରମ କରି ସବୁ ପରିବାକୁ ସେଥିରେ ପକାଇ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ଓ ପାଣି ଦେଇ ଢାଙ୍କୁଣୀ ଦେଇ ସିଝାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ। ପରିବା ଭଲ ଭାବେ ସିଝି ଗଲେ ତାକୁ କାଢ଼ି ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖନ୍ତୁ। ଏବେ କଡ଼େଇରେ ସାମାନ୍ୟ ତେଲ ଦେଇ ବଡ଼ିକୁ ଭାଜି ଦିଅନ୍ତୁ। ବଡ଼ି ଭାଜି ହେବା ପରେ କାଢ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ। ପୁଣି ସେହି ତେଲ କଡ଼େଇରେ ଅଳ୍ପ ସୋରିଷ ସାମାନ୍ୟ ଭାଜି ଦିଅନ୍ତୁ। ସରୁଣ ଓ କଞ୍ଚା ଲଙ୍କାକୁ ଦରଛେଚା କରି ସେଥିରେ ପକାଇବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ। କିଛି ସମୟ ଭାଜି ହୋଇଗଲା ପରେ ସଝି ପରିବାକୁ ଢାଳି ଦିଅନ୍ତୁ। କିଛି ସମୟରେ ବଡ଼ି ଭଜାକୁ ପକାଇ ଢାଙ୍କୁଣୀ ଦେଇ ଅଳ୍ପ ଆଞ୍ଚରେ ବସାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ। ପ୍ରାୟ ୧୦/୧୫ ମିନିଟ୍ ପରେ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣନ୍ତୁ। ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ପାଣି ସନ୍ତୁଳା। ରୁଟି ଓ ପିଠା ସହିତ ପାଣି ସନ୍ତୁଳା ଖାଇଲେ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଲାଗେ।

ବେସର

ପାରମ୍ପରିକ ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ ମଧ୍ୟରେ ଅନ୍ୟତମ ବେସର। ଏହା ଖୁବ୍ ସୁଆଦିଆ। ବିଭିନ୍ନ ପର୍ବପର୍ବାଣି, ବିବାହ, ବ୍ରତ ଭୋଜିରେ ବେସର ପରିବେଷଣ କରାଯାଇଥାଏ। ଲୋକେ ଆନନ୍ଦର ସହିତ ବେସର ଖାଇଥାନ୍ତି। ବେସର ନିରାମିଷ ଓ ଆମିଷ କରାଯାଇଥାଏ। ବେସର ପାଇଁ ସୋରିଷ, ପାନମଧୁରୀ, ନଡ଼ିଆ, ଜିରା, ସୋରିଷ, ରସୁଣ ଆଦି ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ବଟା ଯାଇଥାଏ। ନିରାମିଷ ବେସରରେ ପରିବା ବେସର, ପାଳଙ୍ଗ ଶାଗ ବେସର, ଛୁଇଁ ବେସର, ଛତୁ ବେସର ଆଦି ତିଆରି କରାଯାଇଥାଏ। ସେହିପରି ସାଧାରଣତଃ ଆମିଷରେ ମାଛ ବେସର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ବଡ଼ି ବା ନାଡ଼ି ଛୁଙ୍କ ଦେଇ ବେସରରେ ତିଆରି କରି ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଲାଗିଥାଏ। ମାଛ ବେସରରେ ଆମ୍ବୁଲ ପକାଇଲେ ଏହାର ସ୍ୱାଦ ଆହୁରି ବଢ଼ି ଯାଏ। ସାଧାରଣତଃ ମାଛ ବେସର ଦ୍ୱିପହର ବା ରାତିରେ ଭାତ ସହିତ ଖାଇଲେ ଭଲ ଲାଗେ। ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥ ମନ୍ଦିର ସମେତ ଅନ୍ୟ କେତେକ ମନ୍ଦିରରେ ବେସର ବଟା ପଡ଼ି ବ୍ୟଞ୍ଜନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥିବାରୁ ଏହାକୁ 'ଦେଉଳିଆ ବେସର' ବୋଲି ମଧ୍ୟ କେହି କେହି କହିଥାନ୍ତି।

ମହୁର

ଓଡ଼ିଶାର ପାରମ୍ପରିକ ଖାଦ୍ୟ ଭାବେ ମହୁରର ଲୋକପ୍ରିୟତା ରହିଛି। ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥ ମନ୍ଦିରରେ ଦୈନିକ ମହୁର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ। ମହୁର ପାଇଁ କଖାରୁ, କଞ୍ଚା କଦଳୀ, ସରୁ, କନ୍ଦ, ବାଇଗଣ, ଦେଶୀ ଆଳୁ, ପୋଟଳ, ଲୁଣ, ହଳଦୀ,ଘିଅ ଗୋଟା ଗରମମସଲା, ଜିରା,ଅଦା, ଧନିଆ, ପାନ ମଧୁରୀ, ତେଜ ପତ୍ର, ନଡ଼ିଆକୋରା, ଅଳ୍ପ ଗୁଡ଼, ଛୋଟ ବୁଟ ଚଣା ଦରକାର। ପ୍ରଥମେ ପରିବା ସବୁ କାଟି ଦେବା। ତା'ପରେ ଗୋଟା ମସଲା ସବୁକୁ ପାଣି ବତୁରେଇ ବାଟିବା କିନ୍ତୁ ଖଣ୍ଡଖଣ୍ଡିଆ କରି। ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ଘିଅ ଦେବା ତାପରେ ସେଥିରେ ପାଣି ଦେବା ହଳଦିଗୁଣ୍ଡ, ପନିପରିବା, ବୁଟ, ମସଲା ଦେଇ କଷିବା। କିଛି ସମୟ ପରେ ସେଥିରେ ଲୁଣ, ଅଳ୍ପ ଗୁଡ଼ ଓ ନଡ଼ିଆକୋରା ଦେଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା।

କଞ୍ଚା କଦଳୀ କୋପ୍ତା ତରକାରି

କଞ୍ଚା କଦଳୀ କୋପ୍ତା ତରକାରି ବେଶ୍ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ। ଏଥିପାଇଁ କଞ୍ଚା କଦଳୀ ୪ଟା, ପିଆଜ ୨ଟା, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ୩ ଟା, ସିଝା ଆଳୁ ୨ଟା, ଛେନା ୨୫୦ ଗ୍ରାମ , ଅଦା ଖଣ୍ଡେ,ବେସନ ୧/୨ କପ୍, ଜୀରା ୧ ଚାମଚ, ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚାମଚ, ଧନିଆ ୧ ଚାମଚ, ତେଲ ୧ କପ୍ , ତେଜପତ୍ର ୪ଟା, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚାମଚ, ଟମାଟୋ ରସ – ୧ କପ୍ , ଲୁଣ ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ ଆବଶ୍ୟକ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ବିଧି

ପିଆଜ, ଜୀରା, ଲଙ୍କା, ଧନିଆକୁ ବତୁରେଇ ପାଲିସ କରି ବାଟି ରଖ। କଦଳୀ ସିଝାଇ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଏକ ପାତ୍ରରେ ଆଳୁ, ଛେନା, ଲୁଣ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ବେସନ ଦେଇ ଭଲ କରି ଚକଟି ଛୋଟ ଛୋଟ ବଲପରି କରି ତେଲରେ ଗରମ ଗରମ ଛାଣି ରଖ। ଅନ୍ୟ ଏକ କଡ଼େଇରେ ତେଲ ୨ ଚାମଚ ପକାଅ। ଗରମ ହେଲେ ଚାମଚେ ଚିନି ଦେଇ ଚିନି ଫେଣୁଆ ହୋଇଗଲେ ମସଲା ଓ ଲୁଣ, ହଳଦୀ ପକାଇ କଷ। ଭଲକରି କଷି ହୋଇଯିବା ପରେ ଟମାଟୋ ରସ ଓ ଅଧକପ୍ ପାଣି ଦେଇ ଘାଣ୍ଟ। ଫୁଟିଗଲେ ଓହ୍ଲାଅ। ବାଢ଼ିବା ପୂର୍ବରୁ ଝୋଳ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଯାଇଥିଲେ ଟିକେ ଗରମ କରି କୋପ୍ତାଗୁଡ଼ିକ ବୁଡ଼େଇ ଦେଇ ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ବାଢ଼ିଦେବେ। କୋପ୍ତା ଆଗରୁ ପକେଇ ଦେଲେ ବାଢ଼ିବା ବେଳକୁ କୋପ୍ତା ଝୋଳ ଟାଣିନେବ ଓ ଶୁଖିଲା ହୋଇ ଭାଙ୍ଗିଯିବ।

ମାଛ ମହୁର

ମାଛ ମୁଣ୍ଡ ପରିବା ମହୁର ମଧ୍ୟ ଓଡ଼ିଆ ଲୋକଙ୍କ ଅତି ପ୍ରିୟ। ବିଭିନ୍ନ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ହେଉ କି ବିବାହ ଉତ୍ସବରେ ମାଛ ମହୁରର ଚାହିଦା ଅଧିକ ରହିଥାଏ। ଏଥିପାଇଁ ବଡ଼ ମାଛ ମୁଣ୍ଡ-୨ଟା, ସାରୁ, ଦେଶୀ ଆଳୁ ୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍, ଆଳୁ ୪ଟି, କଞ୍ଚା କଦଳୀ ୨ଟା, ବାଇଗଣ ୨ଟା, ରସୁଣ ୨ଟା, ସୋରିଷ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁଯାୟୀ, ଜିରା, ଲଙ୍କା, ଲୁଣ ହଳଦୀ ଦରକାର। ପ୍ରଥମେ ପରିବାକୁ ଧୋଇ ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟି ରଖନ୍ତୁ। ମାଛ ମୁଣ୍ଡକୁ ଲୁଣ ଓ ହଳଦୀ ଗୋଳାଇ ଭାଜି ଦିଅନ୍ତୁ। ମସଲାକୁ ମାଟି ରଖନ୍ତୁ। କଡ଼େଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ଫୁଟଣ ଫୁଟାଇ ସେଥିରେ ପରିବାକୁ ଭାଜି ଦିଅନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଲୁଣ ହଳଦୀ ଓ ମାଛ ମୁଣ୍ଡ ପକାଇ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖନ୍ତୁ। ପରିବା ସିଝିଗଲେ ମାଛ ମୁଣ୍ଡକୁ ଭଲକରି ଘାଣ୍ଟି ଦିଅନ୍ତୁ। ମାଛ ମୁଣ୍ଡ ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ ହୋଇଗଲେ, ଏଥିରେ ଅଳ୍ପ କଞ୍ଚା ସୋରିଷ ତେଲ ପକାଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ।

ଓଡ଼ିଶାର ଚାଲି ଚଳଣି, ସଂସ୍କୃତି, ପରମ୍ପରା ପ୍ରାୟ ସବୁ ଯାଗାରେ ଲୋକପ୍ରିୟତା ଲାଭ କରିଛି । ତା ସହିତ ଓଡିଆ ଖାଦ୍ୟ ମଧ୍ୟ ସବୁଠି ବେଶ୍ ପରିଚିତ । ଓଡ଼ିଶାର ପଖାଳ କୁହନ୍ତୁ ବା ପୋଡପିଠା ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଏହାର ସ୍ୱାଦ ବେଶ୍ ଭଲଲାଗେ । ଏଥି ସହିତ ଓଡ଼ିଶାର ବାର ମାସରେ ତେର ପର୍ବର ଖାଦ୍ୟ ବି ବେଶ୍ ପରିଚିତ ।

ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାର କଳା, ସଂସ୍କୃତି, ପର୍ବପର୍ବାଣିର ରହିଛି ସ୍ୱାତନ୍ତ୍ର୍ୟ । ବର୍ଷର ବିଭିନ୍ନ ସମୟରେ ପାଳିତ ହୋଇଥାଏ ବିଭିନ୍ନ ପର୍ବପର୍ବାଣି । ଏହି ଅବସରରେ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସୁସ୍ୱାଦୁ ନାନା ପ୍ରକାର ବ୍ୟଞ୍ଜନ । କେତେକ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ଇଷ୍ଟଦେବୀଙ୍କଠାରେ ଭୋଗ ଲାଗି ପରେ ପ୍ରସାଦ ଭାବେ ଗ୍ରହଣ କରାଯାଏ । ଆଉ କେତେକ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ହେଉଛି ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାବାସୀଙ୍କ ନିତିଦିନିଆ ଖାଦ୍ୟ । ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାର କେତୋଟି ପ୍ରସିଦ୍ଧ ଖାଦ୍ୟକୁ ନେଇ ଏଇ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଉପସ୍ଥାପନା ।

ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାର ପାରମ୍ପରିକ ଖାଦ୍ୟ

ଗୋଟା ଝୁଡ଼ଙ୍ଗ ଡାଲି

ଚାଷୀମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଅକ୍ଷୟ ତୃତୀୟା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ । ମାଟି ମା'କୁ ପୂଜା କରିବାର ଏକ ମାହେନ୍ଦ୍ର ଲଗ୍ନ ହେଉଛି ଅକ୍ଷୟ ତୃତୀୟା । ତେଣୁ ଏହି ପର୍ବକୁ ଚାଷୀମାନେ ଅତି ନିଷ୍ଠାର ପାଳନ କରିଥାଆନ୍ତି । ଏହି ଦିନ ପରିବାରରେ ଆମିଷ ଭକ୍ଷଣ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ନିଷେଧ । ଏପରିକି କେହି ଶାଗ ମଧ ଖାଆନ୍ତି ନାହିଁ । ଅକ୍ଷୟ ତୃତୀୟା ଦିନ ଶାଗ ଖାଇଲେ ଭଲ ଫସଲ ହୁଏ ନାହିଁ ବୋଲି ଲୋକଙ୍କ ବିଶ୍ୱାସ ରହିଛି । କେବଳ ଅରୁଆ ଭାତ ସହିତ ବିନା ପିଆଜ ରସୁଣରେ ତିଆରି ଗୋଟା ଝୁଡ଼ଙ୍ଗ ସିଝା ବା ଗୋଟା ଝୁଡ଼ଙ୍ଗ ଡାଲି ଓ କ୍ଷୀରୀ ତିଆରି କରାଯାଏ । ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାରେ ଅକ୍ଷୟ ତୃତୀୟା ଦିନ ଗୋଟା ଝୁଡ଼ଙ୍ଗ ଡାଲି ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଭାବେ ତିଆରି କରାଯାଏ । ଏହା ଏକ ପାରମ୍ପରିକ ଖାଦ୍ୟ ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

ଲାଲ ଝୁଡ଼ଙ୍ଗ ୫୦୦ ଗ୍ରାମ, ମୁଗ ୧୦୦ ଗ୍ରାମ, ଲୁଣ, କଖାରୁ, ବାଇଗଣ, ଟମାଟୋ, ବଟା ଅରୁଆ ଚାଉଳ ଅଧ କପ୍, ଗୋଟିଏ ଚାମଚ ହଳଦୀ, ଧନିଆ ପତ୍ର, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ଗରମ କଡ଼େଇରେ ଗୋଟା ଲାଲ୍ ଝୁଡ଼ଙ୍ଗ ଓ ଗୋଟା ମୁଗକୁ ପକାଯାଏ । ଝୁଡ଼ଙ୍ଗ ଓ ମୁଗ ଅଳ୍ପ ଗରମ ହେଲାପରେ ଏହାକୁ ବାହାର କରିଦିଆଯାଏ । ସେପଟେ ଡେକ୍‌ଚିରେ ଗୋଟାଏ ମଗ୍ ପାଣିରେ ଗୋଟିଏ ଚାମଚ ହଳଦୀ ଦେଇ ଗରମ କରାଯାଏ । ପାଣି ଭଲ ଭାବରେ ଗରମ ହେଲା ପରେ ଗୋଟା ଝୁଡ଼ଙ୍ଗ, ଗୋଟା ମୁଗ, ମାଖନ (କଖାରୁ), ବାଇଗଣ, ଟମାଟୋକୁ କାଟି ସେଥିରେ ପକାଯାଏ । ଏହା ସହିତ ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣର ଲୁଣ ପକାଯାଏ । ଏବେ ଡେକ୍‌ଚିର ଢାଙ୍କୁଣୀ ଢାଙ୍କି ଦେଇ ପ୍ରାୟ ଅଧ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଚୁଲିରେ ରଖିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଗୋଟା ଝୁଡ଼ଙ୍ଗ, ମୁଗ ଅଧା ସିଝି ଗଲେ ଢାଙ୍କୁଣୀ କାଢ଼ି ସେଥିରେ ବଟା ଅରୁଆ ଚାଉଳକୁ ପକାଇ ଦିଆଯାଏ । ପୁଣି ଦଶ ମିନିଟ୍ ଡେକ୍‌ଚିକୁ ଗରମ କରାଯାଏ । ଏବେ ଦେଖିବାକୁ ପଡ଼ିବ ବହଳିଆ ହୋଇଛି କି ନାହିଁ । ଯଦି ବହଳିଆ ହୋଇଯାଇଥାଏ, ତେବେ ଏହାକୁ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଆଯାଏ । ଆଉ ତା' ଉପରେ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଧନିଆ ପତ୍ର କାଟି ପକାଇ ଦିଆଯାଏ । ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଗୋଟା ଝୁଡ଼ଙ୍ଗ ସିଝା । ଅକ୍ଷୟ ତୃତୀୟାରେ ଅରୁଆ ଭାତ ସହ ଗୋଟା ଝୁଡ଼ଙ୍ଗ ଡାଲି ଖୁବ୍ ସୁଆଦିଆ ଲାଗେ ।

ଆମ୍ବିଳ ବା ଲେଥା

ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରସିଦ୍ଧ ଗଣପର୍ବ ନୂଆଁଖାଇ ହେଉ କି ମାଣବସା ଗୁରୁବାର ଅବା ବିବାହବ୍ରତ କିମ୍ବା ଶ୍ରାଦ୍ଧ ଦିବସ । ସବୁଠି ତିଆରି ହୁଏ ଆମ୍ବିଳ । ଆମ୍ବିଳ ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାର ଏକ ପାରମ୍ପରିକ ଖାଦ୍ୟ । ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଭାବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଏହି ଆମ୍ବିଳକୁ ଆଞ୍ଚଳିକ ଭାଷାରେ 'ଲେଥା' କୁହାଯାଏ । ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାର ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ସହର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସବୁଠି ଭୋଜି ବା ପର୍ବପର୍ବାଣିରେ ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ 'ଲେଥା' ତିଆରି ହୋଇଥାଏ । ଯଦି କୌଣସି ଉତ୍ସବର ଭୋଜିରେ ଆମ୍ବିଳ ହୋଇନଥିବ, ତେବେ ଭୋଜି ଅଧୁରା ମନେ ହୋଇଥାଏ ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

ଅରୁଆ ଚାଉଳ ଏକ କପ୍, ଭେଣ୍ଡି ୪ଟା, ମୂଳା ଗୋଟିଏ, ବାଇଗଣ ଗୋଟିଏ, କଖାରୁ ୨୫୦ ଗ୍ରାମ, ପାତଳଘଣ୍ଟା ୩ଟା, ତେନ୍ତୁଳି ୩/୪ କୋଳି, କରଡ଼ି ୧୦୦ ଗ୍ରାମ, ପଞ୍ଚଫୁଟଣ, ହଳଦୀ, ରସୁଣ, ଭୁର୍ସୁଙ୍ଗପତ୍ର, ଲୁଣ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ଚୁଲି ବା ଗ୍ୟାସ୍ ଚୁଲାରେ ଡେକ୍‌ଚିରେ ଗୋଟିଏ ମଗ୍ ପାଣିରେ ଦୁଇ ତିନି ଚାମଚ ହଳଦୀ ଦେଇ ଗରମ କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ପାଣି ଭଲ ଭାବରେ ଗରମ ହେଲାପରେ ସେଥିରେ ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା କରି କଟାଯାଇଥିବା ଭେଣ୍ଡି, ମୂଳା, ବାଇଗଣ, ମାଖନ (କଖାରୁ), ପାତଳଘଣ୍ଟାକୁ ପକାଯିବ । ଏଥିସହିତ ଅଳ୍ପ କରଡ଼ି ଓ ତେନ୍ତୁଳି ୩/୪ କୋଳି ସହ ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣର ଲୁଣ ପକାଯାଏ । ଏହାପରେ ଡେକ୍‌ଚିକୁ ଢାଙ୍କୁଣୀରେ ଘୋଡ଼େଇ ଦିଆଯିବ । ପ୍ରାୟ ଅଧ ଘଣ୍ଟା ପରେ ଢାଙ୍କୁଣୀକୁ ଖୋଲି ଦିଆଯିବ । ଏବେ ପରିବା ସିଝି ଯାଇଥିବ । ପୂର୍ବରୁ ଚିକ୍‌କଣ କରି ବଟା ଯାଇଥିବା ପ୍ରାୟ ଅଧ ଗିନା ଅରୁଆ ଚାଉଳକୁ ଡେକ୍‌ଚି ଭିତରେ ଧୀରେଧୀରେ ପକାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଆଉ ଗ୍ୟାସ୍ ବା ଚୁଲିକୁ ଧୀରେ ଧୀରେ ଜଳାଇ ଘାଣ୍ଟିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ପୁଣି ପ୍ରାୟ ୧୦ ମିନିଟ୍ ଗରମ କରିବାକୁ ହେବ । ଦେଖିବାକୁ ପଡ଼ିବ ଯେପରି ଆମ୍ବିଳ ଅଧିକ ମୋଟା କିମ୍ବା ଅଧିକ ପତଳା ନହୁଏ । ଏବେ କଡ଼େଇରେ ଦୁଇ ତିନି ଚାମଚ ରିଫାଇନ୍ ତେଲ ଦେଇ ଗରମ କରି ପଞ୍ଚଫୁଟଣ, ଚୋପାଛଡ଼ା ରସୁଣ, ଶୁଖା ଲଙ୍କା ଓ ଭୁର୍ସୁଙ୍ଗ ପତ୍ର ଦେଇ ଛୁଙ୍କ କରି ତାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଆମ୍ବିଳ ଉପରେ ଢାଳି ଦିଆଯିବ । ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଗରମ ଗରମ ଆମ୍ବିଳ ବା ଲେଥା । ଭାତ, ଡାଲି, ତରକାରି ସହିତ ଆମ୍ବିଳ ବା ଲେଥା ଖୁବ୍ ସୁଆଦିଆ ଲାଗେ ।

କରଡ଼ି ହେଉଛି ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାର ଏକ ପ୍ରସିଦ୍ଧ ଖାଦ୍ୟ । ଓଡ଼ିଶାର ଅନ୍ୟ ଅଞ୍ଚଳର ଲୋକେ ଏହାକୁ ଖାଇବାକୁ ସେତେଟା ଆଗ୍ରହ କରନ୍ତି ନାହିଁ । କିନ୍ତୁ ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାବାସୀଙ୍କ ଏହା ଏକ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ । ପ୍ରତ୍ୟେକ ଘରେ ଏହାକୁ ରଖିଥାନ୍ତି । ବାଉଁଶ ଗଜାରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ କରଡ଼ି । ବାଉଁଶ ଗଜାକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି କରଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଲୋକେ ବର୍ଷ ସାରା ଘରେ କାଚ ଡବାରେ ସାଇତି କରି କରଡ଼ି ରଖିଥାନ୍ତି ଓ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ବ୍ୟଞ୍ଜନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଖାଇଥାନ୍ତି । ଆମ୍ବିଳ ବା ଲେଥାରେ କରଡ଼ି ପକାଇଲେ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଲାଗିଥାଏ । ସେହିପରି କରଡ଼ି ଚୁଟ୍‌ଚୁଟା କରି ଖାଇଲେ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ । ତେବେ କେମିତି କରଡ଼ି ଚୁଟ୍‌ଚୁଟା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ, ଚାଲନ୍ତୁ ଜାଣିବା ।

କରଡ଼ି ଚୁଟ୍‌ଚୁଟା

କରଡ଼ି ଚୁଟ୍‌ଚୁଟା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

କରଡ଼ି ୧୦୦ ଗ୍ରାମ, ତେଲ ୨ ଚାମଚ, ରସୁଣ ୫ କୋଲା, ଟମାଟୋ ଗୋଟାଏ, ଅଳ୍ପ ସୋରିଷ, ଫୁଟଣ, ହଳଦୀ, ଲୁଣ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ କରଡ଼ିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଧୋଇଲା ପରେ ସେଥିରୁ ପାଣିକୁ ଚିପୁଡ଼ି ବାହାର କରିବାକୁ ହେବ । ଏବେ କଡ଼େଇକୁ ଗରମ କରି ଗୋଟିଏ ଚାମଚ ତେଲ ପକାଇ କରଡ଼ିକୁ ଭାଜିବାକୁ ପଡ଼ିବ । କରଡ଼ି ନାଲି ରଙ୍ଗ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭଲ ଭାବେ ଭାଜି ହେଲା ପରେ ତାକୁ କାଢ଼ି ଦିଆଯିବ । ପୁଣି କଡ଼େଇ ଗରମ କରି ଆଉ ଚାମଚେ ତେଲ ଦେଇ ଗରମ କରିବା । ତେଲ ଗରମ ହେବା ପରେ ଫୁଟଣ, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଛେଚା ସରୁଣ, କଟା ଟମାଟୋ ପକାଇବାକୁ ହେବ । ଭଜା କରଡ଼ିକୁ ପାଣିମରିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭଲ ଭାବେ ଘାଣ୍ଟିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଅଳ୍ପ ସମୟ ଘାଣ୍ଟିଲା ପରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯିବ କରଡ଼ି ଚୁଟ୍‌ଚୁଟା । କରଡ଼ି ଚୁଟ୍‌ଚୁଟାକୁ ଗରମ ଭାତ କିମ୍ବା ପଖାଳ ସହିତ ଖାଇଲେ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଲାଗିଥାଏ ।

ହେଣ୍ଡୁଆ ଓ ଶୁଖା ଝୁରି ଭଜା

ହେଣ୍ଡୁଆ ଓ ଶୁଖା ଝୁରି ଭଜା ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାର ଅନ୍ୟ ଏକ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଖାଦ୍ୟ । ଚୂନା ମାଛକୁ ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାରେ ଝୁରି କୁହାଯାଏ । କରଡ଼ିକୁ ଗୁଣ୍ଡ ଗୁଣ୍ଡ କରି କାଟି ତିଆରି ହୋଇଥାଏ ହେଣ୍ଡୁଆ । କରଡ଼ି ଟିକିଏ କଅଁଳ ଥିବାବେଳେ ହେଣ୍ଡୁଆ ଟାଣ ଲାଗିଥାଏ । ତେବେ ହେଣ୍ଡୁଆ ଓ କରଡ଼ି ଉଭୟ ବାଉଁଶ ଗଜାରୁ ହିଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ । ହେଣ୍ଡୁଆ ଓ ଶୁଖା ଝରି ବା ଚୂନା ମାଛ ଭଜା ବେଶ୍ ସୁଆଦିଆ । ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ମଧ୍ୟ ସରଳ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ କଡ଼େଇକୁ ଗରମ କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ । କଡ଼େଇ ଗରମ ହେଲା ପରେ ଶୁଖିଲା ଚୂନା ମାଛକୁ ଭଲ ଭାବେ ଧୋଇ ସେଥିରେ ପକାଇବାକୁ ହେବ । ଝୁରି ବା ଚୂନା ମାଛ ଭାଜି ହେଲା ପରେ ତାକୁ କାଢ଼ି ଅନ୍ୟ ପାତ୍ରରେ ରଖିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଏବେ ସେଇ ଗରମ କଡ଼େଇରେ ହେଣ୍ଡୁଆକୁ ଲାଲ୍ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ତାକୁ ମଧ୍ୟ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖି ଦିଆଯିବ । ଏବେ ଗରମ କଡ଼େଇରେ ୨ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଛେଚା ରସୁଣ, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, କଟା ଟମୋଟାକୁ ପକାଇ ଦିଆଯିବ । ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ଦେଇ ଏବେ ସବୁକୁ ଭଲ ଭାବେ ଘାଣ୍ଟିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଟିକିଏ ସମୟ ପରେ ହେଣ୍ଡୁଆ ଓ ଚୂନା ମାଛକୁ ପକାଇ ପାଣି ମାରିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଅଳ୍ପ ସମୟ ପରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯିବ ହେଣ୍ଡୁଆ ଓ ଶୁଖା ଚୂନା ମାଛ ଭଜା । ପଖାଳ ସହିତ ହେଣ୍ଡୁଆ, ଶୁଖା ଝୁରି ଭଜା ବେଶ୍ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଲାଗେ ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

ହେଣ୍ଡୁଆ ୧୦୦ ଗ୍ରାମ, ଟମାଟୋ ୨ଟା, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ୨ଟା, ରସୁଣ ୨ କୋଲା, ୨ ଚାମଚ ସୋରିଷ ତେଲ, ଅଳ୍ପ ଶୁଖିଲା ଚୂନା ମାଛ, ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ।

ଝୁରି ପୁରଗା

ଝୁରି ପୁରଗା ହେଉଛି ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାର ଅନ୍ୟତମ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ । ଝୁରି ବା ଚୂନା ମାଛ ପତ୍ରପୋଡ଼ାକୁ ଝୁରି ପୁରଗା କୁହାଯାଏ । ଏହା ବେଶ୍ ସୁଆଦିଆ ଲାଗେ । ସାଧାରଣ ଗରିବ, ଖଟିଖିଆ ଲୋକଙ୍କଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଧନୀ ବର୍ଗର ଲୋକଙ୍କ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ହେଉଛି ଝୁରି ପୁରଗା ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

ଚୂନା ମାଛ ୧୦୦ ଗ୍ରାମ, ସୋରିଷ ତେଲ ଗୋଟିଏ ଚାମଚ, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ୨ଟା, ଅଳ୍ପ ହଳଦୀ ଓ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ, ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ଝୁରି ବା ଚୂନା ମାଛକୁ ଭଲ ଭାବେ ସଫା କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ଚୂନା ମାଛ, ହଦଳୀ, ସମଲା ଗୁଣ୍ଡ, ସୋରିଷ ତେଲ, ଲୁଣ, କଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କାକୁ ପକାଇ ଭଲ କରି ଗୋଳେଇବାକୁ ପଡ଼ିବ । ପରେ ଏକ ପାତ୍ରରେ ଦୁଇଟି କଞ୍ଚା ପଳାଶ ପତ୍ରରେ ମାଛକୁ ରଖି ତାହାକୁ ଚାରିପଟେ ଛୋଟ ଖଡ଼ିକାରେ ଟିପିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଚାରି ପଟେ ସିଲ୍ ହୋଇଥିବା ପାତ୍ରକୁ ଚୁଲିର ଜଳନ୍ତା ଅଙ୍ଗାରରେ ପକାଇକୁ ପଡ଼ିବ । କିଛି ସମୟରେ ନିଆଁ ଭିତରୁ ତାହାକୁ ବାହାର କରି ପୋଡ଼ି ଯାଇଥିବା ପତ୍ରକୁ ବାହାର କରି ସେଥିରୁ ମାଛକୁ କାଢ଼ି ବାହାର କରି ଏକ ପ୍ଲେଟ୍‌ରେ ରଖିବେ । ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଝୁରି ପୁରଗା । ଭାତ ବା ଚାଇଁ ପଖାଳ ସହିତ ଝୁରି ପୁରଗା ବା ପତ୍ରପୋଡ଼ା ଚୂନା ମାଛ ବହୁତ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଲାଗେ । ■

ସୁଆଦିଆ ଭଜା

ସଙ୍ଗୀତା ଦାସ

ହୋମ୍ ସେଫ୍/ଫୁଡ୍ ଆଣ୍ଡ ବାଭେରେଜ୍, କଟକ

ଋତୁ ଅନୁସାରେ ବିଭିନ୍ନ ପନିପରିବା ମିଳିଥାଏ । ଏହି ସବୁ ପରିବାରେ ତିଆରି ହୁଏ ଅନେକ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ବ୍ୟଞ୍ଜନ । ଏଭଳି କିଛି ବ୍ୟଞ୍ଜନ ରହିଛି ଯାହା ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାର ଲୋକଙ୍କ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ଭାବେ ପରିଚିତ । ଏ ଅଞ୍ଚଳର ପାରମ୍ପରିକ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ମଧ୍ୟରେ ବହଲ କଢ଼ ଭଜା ଅନ୍ୟତମ । ସେହିପରି ଭାଦୁର ପତ୍ର ରାଇ, ମହୁଲ ଭଜା, ଟୋଲ ଭଜା ଆଦି ଲୋକଙ୍କ ପାରମ୍ପରିକ ଖାଦ୍ୟ ଭବେ ପରିଚିତ । ଏଭଳି କିଛି ଖାଦ୍ୟକୁ ନେଇ ଏଇ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଉପସ୍ଥାପନା ।

ବହଲ କଢ଼ ଭଜା

ବହଲ କଢ଼ ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାବାସୀଙ୍କ ଏକ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ । ବହଲ କଢ଼ କେବଳ ମାର୍ଚ୍ଚ ଏବଂ ଏପ୍ରିଲ ମାସରେ ମିଳିଥାଏ । ଜଙ୍ଗଲ ତଥା ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳରେ ବହଲ ଗଛ ରହିଥାଏ । ଏହି ଗଛର କଢ଼କୁ ଲୋକେ ଭାଜି ଖାଇଥାନ୍ତି । ଏହା ମଧୁମେହ ରୋଗୀଙ୍କ ପାଇଁ ଅତ୍ୟନ୍ତ ଉତ୍ତମ । ତେଣୁ ବହଲ କଢ଼ର ପ୍ରସ୍ତୁତ ବିଷୟରେ ଆସନ୍ତୁ ଜାଣିବା ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

ବହଲ କଢ଼ ୨୫୦ଗ୍ରାମ, ପିଆଜ ୧୫୦ ଗ୍ରାମ୍, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ଗୋଟିଏ ଟମାଟୋ, ବଡ଼ି, ତେନ୍ତୁଳି, ଲୁଣ, ଫୁଟଣ, ଆବଶ୍ୟକୀୟ ତେଲ ଓ ଲୁଣ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ପାଣିରେ ଅଳ୍ପ ତେନ୍ତୁଳି ଦେଇ ବହଲ କଢ଼କୁ ସିଝାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଅନ୍ୟ ଏକ କଡ଼େଇରେ ବଡ଼ିକୁ ଭାଜି ଦିଅନ୍ତୁ । ବଡ଼ି ଭାଜି ହେଇଗଲା ପରେ ସେଇ କଡ଼େଇରେ ତେଲ ପକେଇ ଫୁଟଣ, ଶୁଖା ଲଙ୍କା ଆଉ କଟା ପିଆଜ ଦେଇ ଭାଜନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ସେଥିରେ ଟମାଟୋ ଲୁଣ ପକେଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଟିକିଏ ଗରମ ହେଲା ପରେ ବଡ଼ି ଆଉ ବହଲ କଢ଼ ପକାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ ପକେଇ କିଛି ଭାଜନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଇଯିବ ବହଲ କଢ଼ ଭଜା ।

ମହୁଲ ଭଜା

ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାର ବିଭିନ୍ନ ଜିଲ୍ଲାରେ ଜାନୁଆରୀ-ଫେବୃୟାରୀରେ ମହୁଲ ଫୁଟି ଥାଏ । ଏହାର ଫୁଲ ଓ ଫଳରୁ ବିଭିନ୍ନ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ । ତନ୍ମଧ୍ୟରୁ ମହୁଲ ଭଜା, ଟୋଲ ଭଜାର ଅଧିକ ଆଦର ରହିଛି । ଏହା ଆମ ଓଡ଼ିଶାର ପାରମ୍ପରିକ ଖାଦ୍ୟ ଭାବେ ସାମିଲ ରହିଛି ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

୨୦୦ ଗ୍ରାମ୍ ମହୁଲ, ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ, ୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍ ଗୁଡ଼

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ମହୁଲକୁ ପ୍ରଥମେ ଧୋଇ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ଅଳ୍ପ ଲୁଣ ପକେଇ ସିଝାଇବାକୁ ହୁଏ । ଯେହେତୁ ଏଥିରୁ ବହୁତ ପାଣି ବାହାରି ଥାଏ, ସେଥିପାଇଁ ପାଣି ମରିଗଲା ପରେ ସେଥିରେ ଗୁଡ଼ ପକେଇ ଭାଜିବାକୁ ହୁଏ । ପୂରା ଧୂସର ରଙ୍ଗ ହେବା ପରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯାଏ ମହୁଲ ଭଜା । ଏହା ସାଇତି ରଖି ବର୍ଷା ସମୟରେ ବାହାର କରି ଲୋକେ ଖାଇଥାନ୍ତି ।

ଟୋଲ ଭଜା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

୩୦୦ ଗ୍ରାମ୍ ମହୁଲ ଫଳ ବା ଟୋଲ, ତେଲ, ଲୁଣ, ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ଅଳ୍ପ ଚାଉଳ ଗୁଣ୍ଡ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ଟୋଲ ଦେଖିବାକୁ ସାଧରଣତଃ ସବୁଜ ରଙ୍ଗର । ଏହା ଭିତରେ ମଞ୍ଜିକୁ ବାହାର କରି ଚୋପାକୁ ଛଡ଼ାଇ ଛୋଟ ଛୋଟ କିମ୍ବା ସରୁ ସରୁ କରି କାଟିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ । ଏହାକୁ ଭଲଭାବେ ଧୋଇ ଦେଇ ଏକ ତାୱାରେ ଅଳ୍ପ ତେଲ, ଫୁଟଣ ଦେଇ ଟୋଲକୁ ପକାଇ ସେଥିରେ ଆବଶ୍ୟକ ଲୁଣ, ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଜାଯାଏ । ଏହା ଅଳ୍ପ ଭାଜି ଆସିଲା ପରେ ପରେ ଅଳ୍ପ ଚାଉଳ ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇବାକୁ ହୁଏ । ଟୋଲ ଭଜା ଗରମ ଗରମ ଭାତ ସହିତ ଖାଇପାରିବେ ।

ଭାଦୁର ପତ୍ର ରାଇ

ପାହାଡ଼ିଆ ସ୍ଥାନ ହେଉ କି ନଇକୂଳିଆ ଜାଗାରେ ଭାଦୁର ଶାଗ ବଢ଼ିଥାଏ । ଏହାର ପତ୍ର ନିମ୍ବପତ୍ର ପରି ସାମାନ୍ୟ ଲମ୍ବା ହୋଇଥାଏ । ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାର ଅଧିକାଂଶ ଲୋକଙ୍କର ଏହି ଶାଗ ବହୁତ ପ୍ରିୟ । ଏହାର ସ୍ୱାଦ ଅବିକଳ ମଦରଙ୍ଗା ଶାଗ ପରି ଲାଗିଥାଏ । ଏହାର ପତ୍ରକୁ ରାଇ, ପିଠାଉ ଭଜା, ପକୁଡ଼ି କରିକି ଖାଆନ୍ତି । ଏହାକୁ ଆମେ ଓଡ଼ିଶାର ପାରମ୍ପରିକ ଖାଦ୍ୟ ଭାବେ ଗ୍ରହଣ କରିଛନ୍ତି । ଭାତ, ପଖାଳ, ରୁଟି ସହିତ ଖାଇଲେ ଅଧିକ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଲାଗିଥାଏ ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

ଭାଦୁର ପତ୍ର, ଆଳୁ, ବଡ଼ି, ଟମାଟୋ, ସୋରିଷ ବଟା, ଲୁଣ, ହଳଦୀ, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ତେଲ, ସୋରିଷ, ଶୁଖା ଲଙ୍କା ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ଭାଦୁର ପତ୍ରକୁ ଭଲ ଭାବେ ଧୋଇଦେଇ ପାଣି ନିଗାଡ଼ି ଦେବାକୁ ପଡ଼େ । ତା' ପରେ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ତେଲ ସୋରିଷ ମସଲା ଦେଇ ଛୋଟ ଆଳୁ କଟା, ଲୁଣ, ହଳଦୀ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ପକେଇ ସିଝାଇବାକୁ ପଡ଼େ । ଏହା ଅଳ୍ପ ସିଝି ଆସିଲେ କଟା ଟମାଟୋ ପକାଯାଏ । ଏହାପରେ ଛୁଙ୍କ ଦେବାକୁ କଡ଼େଇରେ ପ୍ରଥମେ ତେଲ ଗରମ କରି ଫୁଟଣ, ପିଆଜ ପକେଇ ଭଜାଯାଏ । ପିଆଜ ଭଜା ସୁନେଲୀ ରଙ୍ଗ ହେବା ପରେ ସେଥିରେ ସିଝା ଭାଦୁର ପତ୍ର ଆଉ ଭଜା ବଡି ପକେଇ ଗୋଳେଇ ଦିଆଯାଏ । ଗରମ ଗରମ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଭାଦୁର ରାଇକୁ ଖାଇବାକୁ ପରଷି ପାରିବେ ।

ମଞ୍ଜା ରାଇ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

ଖଣ୍ଡେ କଦଳୀ ମଞ୍ଜା, ୨ ଚାମଚ ସୋରିଷ, ଅଧା ଚାମଚ ଜୀରା, ଅଦା-ରସୁଣ ଓ ସୋରିଷ-କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ପେଷ୍ଟ, ୨ଟି ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ, ଦୁଇଟି କଟା ଆଳୁ, ୪ ଚାମଚ ସୋରିଷ ତେଲ ଏବଂ ସ୍ୱାଦନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ମଞ୍ଜାକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇ ଚିପୁଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । କଡ଼େଇରେ ଲୁଣ ଓ ହଳଦୀ ଦେଇ ଏହାକୁ ସିଝାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ମଞ୍ଜା ସିଝିଗଲା ପରେ ଗ୍ୟାସ୍‌ରେ କଡ଼େଇ ବସାଇ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ । ତେଲରେ କଟା ଆଳୁ ପକାଇ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହେଇଗଲେ କଡ଼େଇରୁ କାଢ଼ି ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖନ୍ତୁ । ପରେ ସେହି ତେଲରେ ତେଜପତ୍ର, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ଅଳ୍ପ ସୋରିଷ ଓ ଜିରା ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ । ପିଆଜ ପକାଇ ଟିକେ ଭାଜି ହୋଇଗଲା ପରେ ସେଥିରେ ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ଅଦା-ରସୁଣ ଓ ସୋରିଷ-କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ପେଷ୍ଟ ପକାଇ କଷନ୍ତୁ । ମସଲା କଷି ହୋଇଗଲା ପରେ ସେଥିରେ ସେଥିରେ ଆଳୁ ଓ ସିଝା ମଞ୍ଜା ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାନ୍ତୁ । ମସଲାରେ ମଞ୍ଜା ଭଲ ଭାବରେ କଷି ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ କପେ ପାଣି ଦେଇ ୫-୧୦ ମିନିଟ୍ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ମଝିରେ ମଝିରେ ଗୋଳାଉ ଥିବେ, ଯେପରି ମସଲା କଡ଼େଇରେ ଲାଗି ନ ଯାଏ । ୧୦ ମିନିଟ୍ ପରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯିବ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ସୋରିଷ ମଞ୍ଜା ରାଇ । ଏହାକୁ ଭାତରେ ଖାଇଲେ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ ।

ଶେଷରେ ମାନିଲେ ସତ

ନିଜର ରାଜନୈତିକ ଅଭୀପ୍ସା ପୂରଣ ପାଇଁ ଛଅଛଅ ଥର ସଂସଦକୁ ପଠାଇଥିବା ଶଙ୍ଖ ଦଳକୁ ଛାଡ଼ି କଟକ ବିହାରୀବାଗ ନେତା ବାବୁ ଭର୍ତ୍ତୃହରି ପଦ୍ମ ପୋଖରୀକୁ ଲମ୍ଫ ମାରିଛନ୍ତି । ରାଜ୍ୟର ବିଭିନ୍ନ ନିର୍ବାଚନମଣ୍ଡଳୀରେ ଖୋଜି ଖୋଜି ଯୋଗ୍ୟ ପ୍ରାର୍ଥୀ ପାଉ ନ ଥିବା ପଦ୍ମ ଦଳିଆ ନେତା ବି କୃତ୍ୟକୃତ୍ୟ ହୋଇ ତାଙ୍କ ପରି ଆତ୍ମଘୋଷିତ ବିଜ୍ଞ ନେତାଙ୍କୁ କଟକ ଲୋକସଭା ଆସନରୁ ଟିକଟ ଦେଇଛି । ହେଲେ ପଦ୍ମ ଦଳର ପ୍ରାର୍ଥୀ ତାଲିକାରେ ସ୍ଥାନ ପାଉପାଉ ଭର୍ତ୍ତୃହରି ପୂର୍ବ ନିର୍ବାଚନଗୁଡ଼ିକରେ ତାଙ୍କ ସଫଳତାର ପଛର ରହସ୍ୟ ପ୍ରକାଶ ସହ ଖୋଲାଖୋଲି ନିଜ ପରାଜୟ ସ୍ୱୀକାର କରିଛନ୍ତି । କୁହାଯାଏ ପ୍ରଭୁ କୃପାରେ ପଙ୍ଗୁ ବି ଗିରି ଲଙ୍ଘିପାରେ, ମୂକ ବି ବାଚାଳ ହୋଇପାରେ; ମାତ୍ର ସ୍ୱଘୋଷିତ ବିଜ୍ଞ ଲୋକମାନେ ଯେତେବେଳେ ବାଚାଳ ହୁଅନ୍ତି, ସେତେବେଳେ ସତକୁ ଲୁଚାଇ ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଭର୍ତ୍ତୃହରିଙ୍କ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଠିକ୍ ଏହା ହିଁ କୁଆଡେ ଘଟିଥିବା ଲୋକମାନେ କହୁଛନ୍ତି । କଟକ ଲୋକସଭା ଅଞ୍ଚଳର ଲୋକମାନେ ବହୁତ ବୁଦ୍ଧିମାନ, ସେମାନେ କେବେ ହେଲେ ପ୍ରାର୍ଥୀର୍ ଦେଖନ୍ତି ନାହିଁ; ଚିହ୍ନ ଦେଖି ଭୋଟ ଦିଅନ୍ତି ବୋଲି ଭର୍ତ୍ତୃହରି ଯାହା କହିଛନ୍ତି, ତାହା ଯେ ନିରୁତା ସତ୍ୟ କହୁଛନ୍ତି, ଏଥିରେ କାହାର ଦ୍ୱିରୁକ୍ତି ନାହିଁ । ପ୍ରାର୍ଥୀ ଦେଖି ଭୋଟ ଦେଉଥିଲେ ସିଏ ୬ ଥର କଣ ନିର୍ବାଚିତ ହୋଇ ପାରିଥାଆନ୍ତେ? ଶଙ୍ଖ ଚିହ୍ନ ଯୋଗୁଁ ତାଙ୍କୁ ଲୋକମାନେ ୬ଥର ନିର୍ବାଚିତ କରି ସଂସଦକୁ ପଠାଇଛନ୍ତି । ଏ କଥା ସ୍ୱୀକାର କରି ଭର୍ତ୍ତୃହରି ଖାଲି ନିଜର ରାଜନୈତିକ ଯୋଗ୍ୟତା ନୁହେଁ; ବର୍ତ୍ତମାନ ନିଜର ସ୍ଥିତିକୁ ସ୍ପଷ୍ଟ କରି ଦେଇଛନ୍ତି । ତେଣୁ ଆଗାମୀ ନିର୍ବାଚନରେ ଫଳାଫଳ କ'ଣ ହେବ ତାହା ଆଉ କାହାକୁ ଅଜଣା ନାହିଁ । ଯୁଦ୍ଧ ପୂର୍ବରୁ ଭର୍ତ୍ତୃହରିଙ୍କ ଆତ୍ମସମର୍ପଣ ସନ୍ତୁପ୍ତ ଶିବିରକୁ ଆହୁରି ଉତ୍ସାହିତ କରିଛି । ■

ସମୟର ବିଡ଼ମ୍ବନା

ଟାଙ୍ଗୁ ମାଷ୍ଟ୍ରେ ଗିରିଧର ଗମାଙ୍ଗ ଓଡ଼ିଶା ରାଜନୀତିରେ ଯେତିକି ଚର୍ଚ୍ଚିତ, ରାଜ୍ୟ ରାଜନୈତିକ ଇତିହାସରେ ଜଣେ ବିଡ଼ମ୍ବିତ ଓ ଉପେକ୍ଷିତ ନାୟକ ଭାବରେ ସେତିକି ପରିଚିତ । କୋରାପୁଟ ଲୋକସଭା ଆସନରୁ ୮ ଥର ସାଂସଦ, ଓଡ଼ିଶାର ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ପଦ ପାଇଥିବା ନରମ ହୃଦୟର ଗିରିଧରଙ୍କ ରାଜନୈତିକ ଯାତ୍ରାପଥ ପରିଣତ ବୟସରେ ଏତେ କଣ୍ଟକିତ ହେବ କେହି କେବେ କଳ୍ପନା କରି ନ ଥିବେ । କଂଗ୍ରେସ ଛାଡ଼ି ବିଜେପି, ସେଠୁ ଭାରତ ରାଷ୍ଟ୍ର ସମିତି (ବିଆର୍‌ଏସ୍), ପୁଣି ବିଆର୍‌ଏସ୍ ତ୍ୟାଗ କରି କଂଗ୍ରେସ ପ୍ରତ୍ୟାବର୍ତ୍ତନ ସତ୍ତ୍ୱେ ତାଙ୍କ ପରି ବରିଷ୍ଠ ନେତା ହତାଦର ହେବାର ହୃଦୟସ୍ପର୍ଶୀ କାହାଣୀ ଅଶୀ ଦଶକର ଭଗବାନ ଦାସ କି ଭାଗିରଥୀ ଦାସ ଉପନ୍ୟାସରେ ଗ୍ରାମ୍ୟ ବଧୂର କରୁଣ କଥାଠାରୁ କୌଣସି ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଊଣା ମନେ ହୁଏନାହିଁ । ଏକ ସମୟରେ ଗିରିଧର ଥିଲେ ଓଡ଼ିଶା କଂଗ୍ରେସର ଅଜାତଶତ୍ରୁ ନେତା, କେନ୍ଦ୍ର କଂଗ୍ରେସ ସରକାରରେ କ୍ୟାବିନେଟ୍ ମନ୍ତ୍ରୀ ଭାବରେ ଉପଭୋଗ କରୁଥିଲେ ଅଖଣ୍ଡ କ୍ଷମତା । ପ୍ରଭାବଶାଳୀ ଜାନକୀ ବଲ୍ଲଭଙ୍କୁ ଅପସାରଣ କରି ତାଙ୍କୁ ଓଡ଼ିଶାର ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ଭାବରେ ଅବସ୍ଥାପିତ କରିବାରେ ତତ୍‌କାଳୀନ କଂଗ୍ରେସ ଜାତୀୟ ନେତୃତ୍ୱର ନିଷ୍ପତ୍ତି ସାଧାରଣ କଥା ନୁହେଁ । ତାଙ୍କର ଗୋଟିଏ ଭୋଟ କେନ୍ଦ୍ରରେ ବାଜପେୟୀଙ୍କ ପରି ଜଣେ ଲୋକପ୍ରିୟ ପ୍ରଧାନମନ୍ତ୍ରୀଙ୍କୁ ପଦଚ୍ୟୁତ କରିବାକୁ ଥିଲା ଯଥେଷ୍ଟ । ମାତ୍ର ସେ ଦିନର ଗିରିଧର ଓ ଆଜିର ଗିରିଧରଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଅନେକ ପାର୍ଥକ୍ୟ । ଯେଉଁ ଦଳରୁ ସିଏ ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ଓ ୮ ଥର ସାଂସଦ ହୋଇଥିଲେ, ଏବେ ନିଜ ପୁଅ ପାଇଁ ସେହି ଦଳରୁ ଖଣ୍ଡେ ଟିକଟ ଖଣ୍ଡକ ଲାଗି ତାଙ୍କୁ ନେହୁରା ହେବାକୁ ପଡୁଛି । ସମୟର ବିଡ଼ମ୍ବନା ନୁହେଁ ତ ଆଉ କ'ଣ? ■

ଭାଗ୍ୟ ଘରେ ରାହୁ ପ୍ରବେଶ

ଜ୍ୟୋତିଷ ଶାସ୍ତ୍ରରେ କୁଣ୍ଡଳୀ ବା ଜାତକର ୯ମ ଗୃହକୁ ଭାଗ୍ୟ ଘର ବୋଲି କୁହାଯାଏ । ଭାଗ୍ୟାଧିପତି ଭାଗ୍ୟଘରେ ରହିଲେ ବା ଭାଗ୍ୟ ଘରେ ମିତ୍ର ଗ୍ରହଙ୍କ ସୁଦୃଷ୍ଟି ପଡ଼ିଲେ ଧନସମ୍ପତ୍ତି ଓ ମାନସମ୍ମାନ ଲାଭ ସହ ରାଜଯୋଗ ସୃଷ୍ଟି ହୁଏ ବୋଲି ପଣ୍ଡିତମାନେ କହନ୍ତି । ମାତ୍ର ଅଭିନେତାରୁ ରାଜନେତା ପାଲଟିଥିବା ଆକାଶ ଦାସ ନାୟକଙ୍କ କୁଣ୍ଡଳୀର ଭାଗ୍ୟ ଘରେ କୁଆଡ଼େ ରାହୁ ପ୍ରବେଶ କରିଛି ବୋଲି କୋରେଇ ଅଞ୍ଚଳର ଲୋକମାନେ ଆଲୋଚନା କରୁଛନ୍ତି । ନ ହେଲେ ଯେଉଁ ଦଳ ଗଲା ୧୦ ବର୍ଷ ଧରି ତାଙ୍କୁ ଆଦର ସମ୍ମାନ, ରାଜନୀତିରେ ପରିଚୟ ଦେଇଥିଲା; ସେହି ଦଳ ଛାଡ଼ି ସେ ଆସି ନ ଥାନ୍ତେ ବୋଲି କହୁଛନ୍ତି । ଅବଶ୍ୟ ଏ କଥାଟା ନାକରା ନୁହେଁ । ଅଭିନୟ ଜଗତରେ ପରିଚୟ ସୃଷ୍ଟି କରିଥିବା ଆକାଶଙ୍କୁ ରାଜନୀତିରେ ପରିଚୟ ଦେଇଥିଲେ ଶଙ୍ଖପତି । ଶଙ୍ଖ ଟିକଟ ତାଙ୍କ ରାଜନୀତିର ପାସପୋର୍ଟ ପାଲଟିଥିଲା । ସିଏ କୋରେଇରୁ ବିଧାନସଭା ପ୍ରବେଶ କରିଥିଲେ । ଗଲା ନିର୍ବାଚନରେ ତାଙ୍କୁ ଟିକଟ ମିଳିଲା ନାହିଁ ସିନା; ତାଙ୍କୁ ସମ୍ମାନଜନକ 'ମୋ କଲେଜ ଅଭିଯାନ'ର ଅଧ୍ୟକ୍ଷ ଭାବରେ ନିଯୁକ୍ତି ସହ ରାଷ୍ଟ୍ରମନ୍ତ୍ରୀ ପାହ୍ୟାରେ ବସାଇଥିଲେ ଶଙ୍ଖପତି । ଏବେ ଭୋଟ ପୂର୍ବରୁ ଟିକଟ ଲୋଭରେ ଶଙ୍ଖ ଶିବିର ଛାଡ଼ି ପଦ୍ମ ପୋଖରୀକୁ ଆକାଶ ଲମ୍ଫ ମାରିଛନ୍ତି ଆକାଶ; କିନ୍ତୁ ଟିକଟ ଘୋଷଣା ପରେ କୋରେଇରେ ଯେଉଁ ମହାଭାରତ ସୃଷ୍ଟି ହୋଇଛି ତାହା ତାଙ୍କ କଅଁଳ ଆଶାକୁ ମୋଡ଼ି ମକଚି ଦେଇଛି । ପଦ୍ମ ଦଳରେ ଢେ଼ର ଦିନ ହେଲା କାମ କରୁଥିବା ନିଷ୍ଠାପର ନେତା ଓ କର୍ମୀମାନେ ଆକାଶଙ୍କୁ 'ପାଉଡ଼ର ବୋଳା ନେତା' ବୋଲି ଆକ୍ଷେପ କରି କୋରେଇ ମାଟି ମଡ଼ାଇ ନ ଦେବାକୁ ଧମକ ଦେଲେଣି । ୟା'କୁ କହନ୍ତି ଭାଗ୍ୟ ଘରେ ରାହୁ ପ୍ରବେଶ । ■

ହରଡ଼ଘଣାରେ ଅପରାଜିତା

ରାଜନୀତି ବଡ଼ ବିଚିତ୍ର । ଯେଉଁ ପ୍ରଶାନ୍ତ ଜଗଦ୍ଦେବଙ୍କୁ ଭୁବନେଶ୍ୱରର ସାଂସଦ ଅପରାଜିତା ଗୁଣ୍ଡା କହୁଥିଲେ, ତାଙ୍କ ଗିରଫଦାରୀ ଦାବି କରୁଥିଲେ; ସିଏ ଏବେ ଅତି ଆପଣାର । ଅପରାଜିତାଙ୍କ ଆଗେ ଆଗେ ବୁଲି ପ୍ରଶାନ୍ତ ଲୋକଙ୍କୁ ଅଡ଼ାଇ ସାଂସଦଙ୍କ ପାଇଁ ବାଟ କଢ଼ାଇ ନେଉଛନ୍ତି । ଆଉ ଯେଉଁ କାଳୁ ଖଣ୍ଡାୟତରାୟ, ରଶ୍ମୀ ମହାପାତ୍ର, ଯୁଗାଂଶୁ ପଣ୍ଡା ଢେ଼ର ଦିନ ହେଲା ତାଙ୍କ ପଛେ ପଛେ ଛାଇପରେ ବୁଲୁଥିଲେ; ସେମାନେ ଏବେ ଶତ୍ରୁ ପରି ଆଚରଣ କରୁଛନ୍ତି । ସାଂସଦଙ୍କ ବିରୋଧରେ ସାଂଘାତିକ ଅଭିଯୋଗ ଆଣୁଛନ୍ତି । ଅପରାଜିତାଙ୍କ ପଛରେ ବୁଲିବୁଲି କୁଆଡ଼େ ରଶ୍ମୀଙ୍କ ବେପାର ବୁଡ଼ିଗଲା, ଋଣ ଶୁଝି ପାରିଲେ ନାହିଁ ବୋଲି ହୋଟେଲ ନିଲାମ ହୋଇଗଲା । ପାଞ୍ଚ ବର୍ଷ କାଳ କାଳୁ ଖୋର୍ଦ୍ଧା ଅଞ୍ଚଳରେ ଦଳକୁ ସମ୍ଭାଳିଲେ, ସଭା ସମିତି ପାଇଁ ସବୁ ଖର୍ଚ୍ଚବାର୍ଚ୍ଚ ହାତରୁ କଲେ । ଯୁଗାଂଶୁ ତ କୁଆଡ଼େ ସବୁ କିଛି ମ୍ୟାନେଜ କରୁଥିଲେ । ଟିକଟ ମିଳିବ ବୋଲି ଆଶ୍ୱାସନା ପାଇଥିଲେ । ମାତ୍ର ନିର୍ବାଚନ ଆସୁଆସୁ ସମୟ ଆଉ ଜଗଦ୍ଦେବଙ୍କ ସାନ୍ନିଧ୍ୟ କୁଆଡ଼େ ଅପରାଜିତାଙ୍କୁ ପୁରା ବଦଳାଇ ଦେଇଛି ବୋଲି ଏହି ନେତାମାନେ କହିବୁଲୁଛନ୍ତି । ଏପରିକି 'ଡ଼ିଲ୍' ଚାଲିଥିବା ଅଭିଯୋଗ ଆଣିଛନ୍ତି । ଏତିକି ବେଳକୁ ଜୟଦେବ ଆଡ଼ୁ ବସନ୍ତଙ୍କ ସ୍ୱର ବି ଉଗ୍ର ହେବାକୁ ଲାଗିଲାଣି । ବାଲି ମାଫିଆ, ଇଟାଭାଟି ମାଲିକ ଆଉ ଠିକାଦାରଙ୍କୁ କୋଳରେ ବସାଇଥିବା ଢ଼ୋଲ ପାଇଁ ବସନ୍ତଙ୍କ ବିରୋଧରେ ସାଂସଦ ଷଡ଼ଙ୍ଗୀ ଷଡ଼ଯନ୍ତ୍ର କରିଥିବା ତାଙ୍କ ସମର୍ଥକମାନେ ଅଭିଯୋଗ କରିଛନ୍ତି । ହନୁମାନ ଅଶୋକବାଟିକାକୁ ଛାରଖାର କରିଦେବା ପରି ରାମମନ୍ଦିର ଆଖଡ଼ାରେ ପଶି ବସନ୍ତ ସମର୍ଥକ ଖଣ୍ଡପ୍ରଳୟ ସୃଷ୍ଟି କରିଛନ୍ତି । ୟାକୁ ନେଇ ଅପରାଜିତା ଏବେ ହରଡ଼ ଘଣାରେ । ଆଗକୁ ଆହୁରି କ'ଣ ହେଉଛି ତାକୁ ଖାଲି ଅପେକ୍ଷା... । ■

ଏହା ଏକ ବ୍ୟଙ୍ଗାତ୍ମକ ଆଲେଖ୍ୟ । ଏହାଦ୍ୱାରା କାହାର ସମ୍ମାନହାନି କରିବା ଆମ୍ଭର ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ ନୁହେଁ । ସାମ୍ପ୍ରତିକ ରାଜନୈତିକ ସ୍ଥିତିକୁ ମନୋରଞ୍ଜନ ଶୈଳୀରେ ପାଠକଙ୍କ ସାମ୍ନାକୁ ଆଣିବା ଏହାର ଏକମାତ୍ର ଲକ୍ଷ୍ୟ ।