



ମାନବ ସଭ୍ୟତାରେ ମଦର ପ୍ରଚଳନ ବେଶ୍ ପୁରୁଣା । ପ୍ରାଚୀନରୁ ଆଧୁନିକ ଯୁଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମଦର ବ୍ୟବହାର ହୋଇଆସୁଛି । ସୋମ ରସ, ସୁରା, ମଦିରା, ମଦ ଆଦି ବିଭିନ୍ନ ନାମରେ ଏହା ନାମିତ । କେତେକ ଦେବଦେବୀଙ୍କଠାରେ ମଧ୍ୟ ଏହି ନିଶା ପାନୀୟ ଅର୍ପଣ କରାଯାଇଥାଏ । ବିଭିନ୍ନ ଧର୍ମିକ, ସାମାଜିକ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ମଦର ବ୍ୟବହାର ବେଶ୍ ତାପ୍ତର୍ଯ୍ୟପୂର୍ଣ୍ଣ । ପୂର୍ବରୁ ଉଚ୍ଚବର୍ଗ ଓ ଆଭିଜାତ୍ୟ ସଂପନ୍ନ ଲୋକେ କେବଳ ମଦ୍ୟପାନ କରୁଥିଲେ । ରାଜାମାନେ ଅତିଥିମାନଙ୍କୁ ମଦ ଦେଇ ଆପ୍ୟାୟିତ କରୁଥିଲେ । ବର୍ତ୍ତମାନ କିଏ ଟିକିଏ ଖୁସି ପାଇଁ ତ କେହି କେହି ମାନସିକ ଚାପ ଦୂର କରିବା ନିମନ୍ତେ ଆଉ କେହି କେହି ଶାରୀରିକ ଶ୍ରମ ଲାଭ କରିବା ପାଇଁ ମଦ୍ୟପାନ କରୁଛନ୍ତି । ତେବେ ମଦ୍ୟପାନ କରିବା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପକ୍ଷରେ ହାନିକାରକ । ଆଜିକାଲି ବିଭିନ୍ନ ପାର୍ଟି, ଉତ୍ସବ, ବିବାହ ଆଦି କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ମଦର ବ୍ୟବହାର ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ହେଉଛି । ତେବେ ମଦ୍ୟପାନକୁ ଆମ ସମାଜ ଘୃଣ୍ୟ ଦୃଷ୍ଟିରେ ଦେଖେ । ସାଂପ୍ରତିକ ସମାଜରେ ନିଶା ପାନୀୟକୁ ବୁଦ୍ଧିଜୀବୀ ଓ ସଚେତନ ନାଗରିକମାନେ ବିରୋଧ କରୁଛନ୍ତି । କାରଣ ଅନେକ ସମୟରେ ସାମାଜିକ, ପାରିବାରିକ ବିଶ୍ୱାସୀଳତା ମୂଳ କାରଣ ହେଉଛି ମଦ୍ୟପାନ । ମଦ୍ୟପାନକୁ ଯୋଗୁଁ ଦିନକୁ ଦିନ ସମାଜରେ ନାନା ହିଂସା, ବିଶ୍ୱାସୀଳତା, ଅରାଜକତା ବଢ଼ିବାରେ ଲାଗିଛି । ତେବେ ଉଚ୍ଚ ଶିକ୍ଷିତ, ସମ୍ପାନ୍ନ ଶ୍ରେଣୀର ଲୋକଙ୍କ ପାଇଁ ମଦ ପିଇବା ଏକ ସଉକ । ସେଥିପାଇଁ ସେମାନେ ପ୍ରତିଦିନ ହଜାର ହଜାର ଟଙ୍କା ଖର୍ଚ୍ଚ କରୁଛନ୍ତି । ନିଶା ପ୍ରିୟ ଲୋକଙ୍କ ରୁଚି ଅନୁଯାୟୀ ବଜାରରେ ବିଭିନ୍ନ ଦାମୀ ବ୍ରାଣ୍ଡର ମଦ ବିକ୍ରି ହେଉଛି । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ବୋତଲ ମଦର ଦାମ ଲକ୍ଷାଧିକ ଟଙ୍କା ରହିଛି । ଏପରିକି ବିଶ୍ୱରେ ଗୋଟିଏ ମଦ ବୋତଲ କୋଟି କୋଟି ଟଙ୍କାରେ ବିକ୍ରି ହେଉଛି । ଏହି ପରିପ୍ରେକ୍ଷାରେ ମଦର ଇତିହାସ, ବିଶ୍ୱର ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରସିଦ୍ଧ ମଦର ବ୍ରାଣ୍ଡ, ମଦ ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ, ପାରମ୍ପରିକ ମଦ, ମଦ ପିଇବା ଶୈଳୀ ଆଦି ସଂପର୍କରେ ଆମେ କିଛି ତଥ୍ୟ ସଂଗ୍ରହ କରିଛୁ । ମଦ୍ୟପାନକୁ ପ୍ରୋତ୍ସାହନ ଦେବା ଆମର ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ ନୁହେଁ । ମଦ ସଂପର୍କରେ କିଛି ରୋଚକ ସୂଚନା ପାଠକଙ୍କ ପାଖରେ ପହଞ୍ଚାଇବା ଆମର ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ । ଏହାକୁ ନେଇ ଏଥର 'ସିନ୍ଦୂରା'ର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଉପସ୍ଥାପନା: **ସୋମରସରୁ 'ସୁପ୍ରିମ'**

ପ୍ରସ୍ତୁତି 'ସକାଳ' ବ୍ୟୁତ୍ପରୋ



ନନ୍ଦିଘୋଷ ନେଟୱାର୍କ ପ୍ରାଇଭେଟ୍ ଲିମିଟେଡ୍
 ଇଡ୍‌କୋ ପୁରଂ ନଂ: ୯୦- ୯୧, ଭଗବାନପୁର ଇଣ୍ଡଷ୍ଟ୍ରିଆଲ୍ ଇଷ୍ଟେଟ୍, ଭୁବନେଶ୍ୱର-୭୫୧୦୧୯
 ଇ-ମେଲ୍ : feature@thesakala.com

କେମିତି କଟିବ ସସ୍ତାହ



ମେଷ

ରବିବାରରେ ସମାଜରେ ମାନସମ୍ମାନ ବୃଦ୍ଧି ପାଇବ । ସୋମ, ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧବାରରେ କୌଣସି ନିଷ୍ପତ୍ତି ନେବା ପୂର୍ବରୁ ଅନୁଭବୀ ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ପରାମର୍ଶ ଲୋଡ଼ିବେ । ଗୁରୁ, ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ବାଦବିବାଦରେ ପଡ଼ିଯାଇପାରନ୍ତି । ନିଜ ବୁଦ୍ଧି ଓ ବିବେକ ଅନୁସାରେ କାର୍ଯ୍ୟ କରି ସଫଳତା ପାଇବେ ।



ବୃଷ

ରବିବାରରେ ଅର୍ଥ ସମୃଦ୍ଧି ମାମଲାରେ ଭାବିଚିନ୍ତି ନିଷ୍ପତ୍ତି ନିଅନ୍ତୁ । ସୋମ, ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧବାରରେ ଚାକିରି ଓ ବେପାର କ୍ଷେତ୍ରରେ ଲାଭ ମିଳିବ । ଜୀବନରେ କିଛି ନୂତନ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଆଣିବା ପାଇଁ ଚେଷ୍ଟା କରିବେ । ଗୁରୁ, ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ଜରୁରି କାମ ପ୍ରତି ଅଧିକ ଧ୍ୟାନ ଦେବେ । ସମାଜରେ ମାନସମ୍ମାନ ବୃଦ୍ଧି ହେବ ।



ମିଥୁନ

ରବିବାରରେ କର୍ମକ୍ଷେତ୍ରରେ ଉଚ୍ଚପଦସ୍ଥ ଅଧିକାରୀଙ୍କ ସହଯୋଗ ପାଇବେ । ସୋମ, ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧବାରରେ ସାମାଜିକ କାର୍ଯ୍ୟରେ ଭାଗନେବେ । ଜୀବନରେ ନୂତନ ଯୋଜନାକୁ ପୂରା କରିବା ପାଇଁ ଚେଷ୍ଟା କରିବେ । ଗୁରୁ, ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ଜୀବନସାଥୀଙ୍କ ସହ ସମ୍ପର୍କ ଭଲ ରହିବ ।



କର୍କଟ

ରବିବାରରେ ସମସ୍ୟା ବୃଦ୍ଧି ପାଇପାରେ, ବିବାହରୁ ଦୂରେଇ ରୁହନ୍ତୁ । ସୋମ, ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧବାରରେ ସମାଜରେ କାର୍ତ୍ତି ସ୍ଥାପନ କରିବେ । ନିଜର ଏକ ଅଲଗା ପରିଚୟ ସୃଷ୍ଟି କରିବା ପାଇଁ ସମ୍ମତ ହେବେ । ଗୁରୁ, ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ କର୍ମକ୍ଷେତ୍ରରେ ଅଧିକାରୀମାନଙ୍କ ସହଯୋଗ ପ୍ରାପ୍ତ ହେବ ।



ସିଂହ

ରବିବାରରେ କିଛି ସମସ୍ୟାରେ ଜଡ଼ିତ ରହିବେ । ସୋମ, ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧବାରରେ ପରିବାର ସଦସ୍ୟଙ୍କ ସହ ଆନନ୍ଦଦାୟକ ସମୟ କଟିବ । ଗୁରୁ, ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ଅଟକି ରହିଥିବା କାମ ପୂରଣ ହେବ । ସନ୍ତାନଙ୍କଠାରୁ ଶୁଭ ଖବର ପ୍ରାପ୍ତ ହେବ । ଉଚ୍ଚସ୍ତରରେ ନିୟୁକ୍ତି ପାଇବାର ସୁଯୋଗ ରହିଛି ।



କନ୍ୟା

ରବିବାରରେ ବିଭିନ୍ନ କ୍ଷେତ୍ରରେ ସଫଳତା ପାଇବେ । ସୋମ, ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧବାରରେ ଜୀବନରେ ଅକସ୍ମାତ୍ ବଡ଼ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିପାରେ । ବ୍ୟବସାୟମାନେ ଲାଭବାନ ହେବେ । ଗୁରୁ, ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ କୌଣସି ପୁରୁଣା ବନ୍ଧୁଙ୍କଠାରୁ ସାହାଯ୍ୟ ପାଇବେ । ସମସ୍ୟାର ସମାଧାନ ବାଟ ପାଇବେ ।



ତୁଳା

ରବିବାରରେ ପରିଜନଙ୍କ ସ୍ନେହ ଓ ସହଯୋଗ ପ୍ରାପ୍ତ ହେବ । ନୂତନ କଳା କୌଶଳର ଅଧିକାରୀ ହେବେ । ସୋମ, ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧବାରରେ ଆର୍ଥିକ ମାମଲାରେ ସାବଧାନ ରୁହନ୍ତୁ । ଗୁରୁ, ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ଜୀବନସାଥୀଙ୍କ ସହ ତାଳମେଳ ଠିକ୍ ରଖିବା ପାଇଁ ପ୍ରୟାସ କରନ୍ତୁ । ବରିଷ୍ଠ ଅଧିକାରୀଙ୍କ ସହଯୋଗ ମିଳିବ ।



ବିଛା

ରବିବାରରେ ପୁରୁଣା ବନ୍ଧୁଙ୍କ ସହ ସାକ୍ଷାତ ପରେ ମନ ପ୍ରସନ୍ନ ରହିବ । ସୋମ, ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧବାରରେ କାର୍ଯ୍ୟ ଶେଷ କରିବା ପାଇଁ ନୂଆ ଯୋଜନା ଚିନ୍ତା କରିବେ । ଜୀବନସାଥୀଙ୍କ ପାଇଁ କିଛି ଖାସ୍ କରିବାକୁ ପ୍ରୟାସ କରିବେ । ଗୁରୁ, ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ନିବେଶ କରିବା ପାଇଁ ସମୟ ଭଲ ରହିବ ।



ଧନୁ

ରବିବାରରେ ମାନସିକ ଶାନ୍ତି ଫେରିପାଇବେ । ପରିବାରର ସହଯୋଗ ମିଳିବ । ସୋମ, ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧବାରରେ ଶିକ୍ଷା କ୍ଷେତ୍ରରେ ଉନ୍ନତି ହେବ । ସକାରାତ୍ମକ ଚିନ୍ତା ରଖି କାର୍ଯ୍ୟ କରିବେ । ଗୁରୁ, ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ବିଗିଡ଼ି ଯାଇଥିବା କାମ ପୂରଣ ହେବ । କାର୍ଯ୍ୟ ସ୍ଥଳରେ ପଦୋନ୍ନତି ହେବାର ସମ୍ଭାବନା ରହିଛି ।



ମକର

ରବିବାରରେ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ଷେତ୍ରରେ ଉନ୍ନତି ହେବ । ସହ ବ୍ୟବସାୟରେ ସମସ୍ତ କାମ ପୂରଣ ହେବ । ସୋମ, ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧବାରରେ ପରିବାରରେ ଗୁରୁଜନ ତଥା ସନ୍ତାନମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଚିନ୍ତିତ ରହିବେ । ଗୁରୁ, ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ଜୀବନରେ କିଛି ଖାସ୍ ପରିବର୍ତ୍ତନ ହୋଇପାରେ । ଅଧିଆ ଖର୍ଚ୍ଚରେ ପଡ଼ିପାରନ୍ତି ।



କୁମ୍ଭ

ରବିବାରରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର କାର୍ଯ୍ୟରେ ସହ ଜଡ଼ିତ ରହିବେ । ସୋମ, ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧବାରରେ ଆଶା ଅନୁସାରେ ଫଳ ପାଇବେ । ମହିଳାଙ୍କ ପାଇଁ ସମୟ ମିଶ୍ରିତ ରହିବ । ଅନ୍ୟ କଥାରେ କାର୍ଯ୍ୟ କରି କଷ୍ଟ ପାଇବେ । ଗୁରୁ, ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ ସନ୍ତାନମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଚିନ୍ତିତ ରହିବେ । ଉଧାର ଦେଇଥିବା ଅର୍ଥ ଫେରି ପାଇବେ ।



ମୀନ

ରବିବାରରେ କ୍ଳୋଧାନ୍ୱିତ ହେବା ଫଳରେ କାମ ବିଗିଡ଼ି ଯାଇପାରେ । ଜୀବନସାଥୀଙ୍କ ସହ ତାଳମେଳ ଠିକ୍ ରହିବ । ସୋମ, ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧବାରରେ କର୍ମକ୍ଷେତ୍ରରେ କୌଣସି ବଡ଼ କାମ ପୂରା କରିବା ପାଇଁ ଅବସର ମିଳିପାରେ । ଗୁରୁ, ଶୁକ୍ର, ଶନିବାରରେ କିଛି ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ କାର୍ଯ୍ୟ ପାଇଁ ଅଧିକ ସମୟ ଲାଗିବ ।



ପ୍ରାଚୀନରୁ ଆଧୁନିକ

ମଦ ଏକ ନିଶା ପାନୀୟ । ଏହା ଆଲକହଲ୍ ଯୁକ୍ତ । ମଦର ଗୁଣ ମୁଖ୍ୟତଃ ଦୁଇ ପ୍ରକାର । ପ୍ରଥମଟି ନିଶାଗ୍ରସ୍ତ କରିଥାଏ, ଦ୍ୱିତୀୟଟି ସୁସ୍ୱାଦ, ସୁରସ୍ତ ଓ ପୁଷିକରଯୁକ୍ତ । ଏଥିରେ

ଆଲକହଲ୍ ମାତ୍ରା ଅଧିକ ଥିବାରୁ ଏହା ପାନ କରିବା କ୍ୱାରା ମଣିଷ ନିଶାଗ୍ରସ୍ତ ହୋଇଥାଏ । ମଣିଷ ଆନନ୍ଦ ପାଇଁ ମଦ ପିଇଥାଏ । କେହି କେହି ଅତ୍ୟଧିକ ଚାପରୁ ମୁକ୍ତି ପାଇଁ ଓ ଆଉ କେହି କେହି ଶାରୀରିକ କଷ୍ଟ ଲାଗିବ ପାଇଁ ମଦ ପିଇ ଥାଆନ୍ତି । ସେହିପରି ଆଉ କେହି କେହି ମାନସିକ ଅବସ୍ଥା ଓ ଚିନ୍ତା ଦୂର ପାଇଁ ମଦର ସାହାଯ୍ୟ ନେଇଥାନ୍ତି । ତେବେ ଅତ୍ୟଧିକ ମଦ୍ୟପାନ ଶରୀର ପାଇଁ ଅତ୍ୟନ୍ତ ହାନିକାରକ । ପ୍ରାଚୀନ କାଳରେ କେତେକ ସାମାଜିକ ଓ ଧାର୍ମିକ କାର୍ଯ୍ୟରେ ମଦକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିଲା । ତେବେ ବର୍ତ୍ତମାନ କୌଣସି ସମାଜ ବା ଧର୍ମ ଏହାର ଦୁରୂପଯୋଗ ପାଇଁ ସ୍ୱୀକୃତି ଦେବ ନାହିଁ । ପ୍ରାଚୀନ ପୁରୀର ସୋମ ରସରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ବର୍ତ୍ତମାନ ବିଶ୍ୱର ସବୁଠାରୁ ବାମା ମଦ ତିଆରି ଲିମୋନସୋଲୋ ସୁପ୍ରିମ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବିଭିନ୍ନ ମଦର ବିଶେଷତ୍ତ୍ୱକୁ ନେଇ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଉପସ୍ଥାପନା

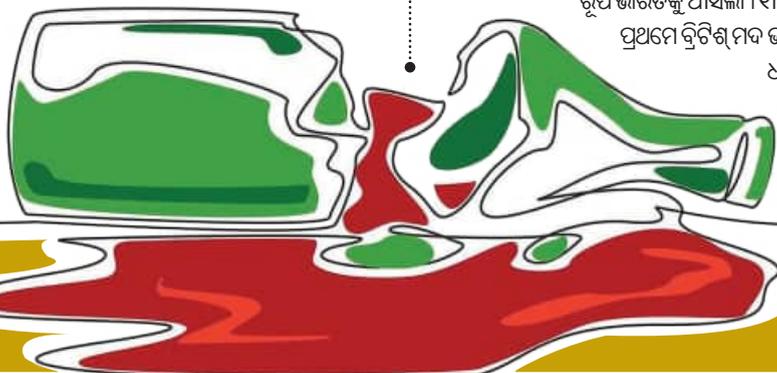


ସୋମରସରୁ 'ସୁପ୍ରିମ'

ଭାରତରେ ମଦର ଇତିହାସ ବେଶ୍ ପୁରୁଣା । ଅଲଗା ଅଲଗା ସଂସ୍କୃତି ଓ ଶାସକଙ୍କ ପ୍ରଭାବରେ ଆମ ଦେଶରେ ମଦର ପ୍ରସାର ହୋଇଛି । ଋକ୍ ବେଦରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ମଦିରାର ବର୍ଣ୍ଣନା କରାଯାଇଛି । ଏହା ସୋମ ରସ, ସୁରା, ମଦିରା ଆଦି ବିଭିନ୍ନ ନାମରେ ନାମିତ । ପ୍ରଥମେ ମଦ ଧାର୍ମିକ ଅନୁଷ୍ଠାନରେ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିଲା । ଦେବତାମାନଙ୍କ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ସୋମ ରସ ଅର୍ପଣ କରାଯାଉଥିଲା । ସେତେବେଳେ ସାଧାରଣ ଲୋକେ ମଦର ବ୍ୟବହାର କରୁ ନଥିଲେ । ଭାରତୀୟ ସଂସ୍କୃତିରେ ମଦର ସେବନ ମୁଖ୍ୟତଃ ଧାର୍ମିକ ଉତ୍ସବ ବା ବିଶେଷ ଅବସରରେ ସୀମିତ ଥିଲା । 'ରାମାୟଣ' ଓ 'ମହାଭାରତ' ଭଳି ମହାକାବ୍ୟରେ ମଧ୍ୟ କେତେକ ପ୍ରକାର ମଦିରା, ମାଦକ ପାନୀୟ ବ୍ରୁବ୍ୟ ଓ ମଦର ବର୍ଣ୍ଣନା ରହିଛି । କୌଟିଲ୍ୟଙ୍କ 'ଅର୍ଥଶାସ୍ତ୍ର'ରେ ୧୨ ପ୍ରକାରର ମାଦକ ପାନୀୟ ପଦାର୍ଥ ସଂପର୍କରେ ଉଲ୍ଲେଖ ରହିଛି । ସେହିପରି ଆୟୁର୍ବେଦ ଗ୍ରନ୍ଥ 'ଚରକ ସଂହିତା'ରେ ମଧ୍ୟ ତାଲିମ୍ବ, ଅଜ୍ଜୁର, ଆମ୍ବ, ମହୁଲ ଫୁଲ ଆଦିରେ ତିଆରି ୮୪ ପ୍ରକାରର ମାଦକ ପାନ ସଂପର୍କରେ ସୂଚନା ଦିଆଯାଇଛି । ଭାରତରେ



ଆଦିବାସୀ ଜନଜାତିର ଲୋକେ ଆଜି ମଧ୍ୟ ବିଭିନ୍ନ ଫୁଲ ଓ ଗଛ ରସରୁ ପାରମ୍ପରିକ ମାଦକ ପାନୀୟ ବ୍ରୁବ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଛନ୍ତି । ଯେତେବେଳେ ଭାରତରେ ମୋଗଲ ସାମ୍ରାଜ୍ୟ ପ୍ରତିଷ୍ଠା ହେଲା, ସେତେବେଳେ ମଦର ପ୍ରଚଳନ ବଢ଼ିବାରେ ଲାଗିଲା । ମୋଗଲ ଶାସନ ସମୟରେ ମଦ୍ୟପାନ ସାମାଜିକ ସ୍ଥିତି ଓ ରାଜକୀୟ ଜୀବନଶୈଳୀର ଏକ ଅଂଶ ପାଲଟିଗଲା । ମହାନ ସମ୍ରାଟ ଆକବର ମଦକୁ ରୁରେଇ ରହୁଥିଲେ । ତେବେ ତାଙ୍କ ଦରବାରରେ ମଦ୍ୟପାନ ସାମାନ୍ୟ ପରିମାଣରେ ଥିଲା । ଆକବରଙ୍କ ଦରବାରରେ ମଦ ଏକ ସାମାଜିକ ଓ ସଂସ୍କୃତିକ ପ୍ରତୀକ ହୋଇ ରହିଥିଲା । ସମ୍ରାଟ ଆକବରଙ୍କ ପରେ ଜାହାଙ୍ଗୀର ଶାସନ ଗାଦିରେ ବସିବା ପରେ ମଦ୍ୟପାନ ଏକ ସୌଖୀନ ପରମ୍ପରା ପାଲଟିଗଲା । ସେ ମଦକୁ ନିଜ ଦରବାରରେ ସଂସ୍କୃତିର ଏକ ବିଶେଷ ଅଂଶ କରିଦେଲେ । ସେ ମୋଗଲ ଦରବାରରେ ମଦ୍ୟପାନର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରମ୍ପରା ଆରମ୍ଭ କରିଦେଲେ । ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟରେ ନିଜ ରାଜ୍ୟରେ ମଦର ବ୍ୟବସାୟ ବୃଦ୍ଧି କଲେ । ସେହି ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମଦ ଆଭିଜାତ୍ୟ ପରିବାରରେ ଶୋଭାବର୍ଦ୍ଧନ କରୁଥିଲା । କେବଳ ରାଜା-ମହାରାଜା, ଉଚ୍ଚବର୍ଗର ଲୋକମାନେ ମଦ୍ୟପାନ କରୁଥିଲେ । ବ୍ରିଟିଶ୍ ସାମ୍ରାଜ୍ୟ ଭାରତରେ ମଦକୁ ପୂରା ଦେଶରେ ଏକ ବ୍ୟାବସାୟିକ ରୂପରେ ବଦଳାଇ ଦେଲା । ଇଂରେଜ ଶାସନ କାଳରେ ଆମ ଦେଶରେ ମଦ୍ୟପାନ ବଢ଼ିବାରେ ଲାଗିଲା । ସାଧାରଣ ଲୋକଙ୍କ ଭିତରେ ମଧ୍ୟ ମଦର ପ୍ରଚଳନ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଗଲା । ମଦ ଗୋଟିଏ ବ୍ୟାବସାୟିକ ସାମଗ୍ରୀ ପାଲଟିଗଲା । ଏଥିରୁ ରାଜସ୍ୱ ମଧ୍ୟ ମିଳିଲା । ଇଂରେଜ ସରକାର ମଦର ଉତ୍ପାଦନ ଓ ବିତରଣ ଉପରେ କର ଲଗାଇ ଏକ ପ୍ରମୁଖ ବ୍ୟାବସାୟିକ ମାଧ୍ୟମ କରିଦେଲେ । ୧୭-୧୮ ଶତାବ୍ଦୀରେ ଇଂରେଜଙ୍କ ଆଗମନ ସହିତ ବିଅରର ଆଧୁନିକ ରୂପ ଭାରତକୁ ଆସିଲା । ୧୮୦୫ ମସିହାରେ କାନପୁରରେ ପ୍ରଥମେ ବ୍ରିଟିଶ୍ ମଦ ଭାଟି ସ୍ଥାପିତ ହେଲା । ଧାରା ଧାରେ ଭାରତର ବିଭିନ୍ନ ରାଜ୍ୟରେ ମଦ ବିକ୍ରି ଆରମ୍ଭ ହେଲା । ତେବେ ଭାରତ ସ୍ୱାଧୀନତା



ଲାଭ ପରେ ୧୯୫୦ ଦଶକରେ ଦେଶର ଅନେକ ରାଜ୍ୟରେ ମଦ ଉପରେ ପ୍ରତିବନ୍ଧକ ଲଗା ଯାଇଥିଲା । ଏଥିରେ ମୋରାରଜୀ ଦେଶାଇଙ୍କ ପ୍ରମୁଖ ଭୂମିକା ଥିଲା । ବର୍ତ୍ତମାନ ସମୟ ବଦଳି ଯାଇଛି । ଏବେ ଭାରତ ବିଶ୍ୱର ସବୁଠାରୁ ବଡ଼ ମଦ ଉତ୍ପାଦକ ଦେଶ ମଧ୍ୟରେ ଅନ୍ୟତମ । ବିଭିନ୍ନ ରାଜ୍ୟ ସରକାର ନିଜ ମୂଳ ରାଜସ୍ୱର ଶତକଡ଼ା ୧୦-୨୦ ପ୍ରତିଶତ ମଦ ବିକ୍ରିରୁ ସଂଗ୍ରହ କରିଥାନ୍ତି ।

ହଜାର ହଜାର ବର୍ଷ ପୂର୍ବରୁ ଗହମ, ଫଳ ଋଷ ଓ ମହୁର ବ୍ୟବହାରରେ ମଦ ତିଆରି କରାଯାଉଥିଲା । ଭାରତରେ ଚାଉଳରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ 'ସୁରା' ନାମକ ମାଦକ ଖ୍ରୀ.ପୂ. ୩୦୦୦ରୁ ୨୦୦୦ ଖ୍ରୀ.ପୂ. ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରଚଳିତ ଥିଲା । ଖ୍ରୀ.ପୂ. ୨୭୦୦ରୁ ବେବିଲୋନବାସୀ ମଦରେ ଦେବାକୁ ପୂଜା କରୁଥିଲେ । ସେହିପରି ମୂଳ ଆମେରିକୀୟ ସଭ୍ୟତାରେ କଲମ୍ବସ୍ ପୂର୍ବକାଳରୁ ମାଦକ ପାନୀୟ ବିକଶିତ ହୋଇଥିଲା । ଦକ୍ଷିଣ ଆମେରିକାରେ କେତେକ ଅଞ୍ଚଳରେ ଅଲୁର ଓ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଦ୍ରବ୍ୟର ମିଶ୍ରଣରେ ମଦ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଥିଲା । ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟରେ ଲୋକଙ୍କ ଦୃଷ୍ଟିକୋଣରେ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଆସିଲା । ଅତ୍ୟଧିକ ମଦ ବ୍ୟବହାର ବୃଦ୍ଧି ପାଇବାରେ ଲାଗିଲା । ଫଳରେ ଏହାର ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ନିଷେଧ ପାଇଁ ଅଭିଯାନ ଆରମ୍ଭ ହେଲା । ୧୯୨୦ ମସିହାରେ ଆମେରିକାରେ ମାଦକ ଦ୍ରବ୍ୟ ସେବନ, ମଦ ତିଆରି, ବିକ୍ରି, ଆମଦାନୀ ଓ ରସ୍ତା ଉପରେ ପ୍ରତିବନ୍ଧକ ଲଗାଇବାକୁ ଆଇନ ପାରିତ ହୋଇଥିଲା । ତେବେ ବେଆଇନ ଭାବେ ମଦ ବ୍ୟବସାୟକୁ ବୃଦ୍ଧି କରିବା ଫଳରେ ୧୯୩୩ ମସିହା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମଦ ଉପରେ ଲଗା ଯାଇଥିବା ପ୍ରତିବନ୍ଧକକୁ ହଟାଇ ଦିଆଯାଇଥିଲା । ଆଜି ଆନୁମାନିକ ଭାବେ ୧.୫ କୋଟି ଆମେରିକୀୟ ମଦ ପିଇ ପାଡ଼ିତ ଅଛନ୍ତି । ଆମେରିକାରେ ହେଉଥିବା କାର ଦୁର୍ଘଟଣା ମଧ୍ୟରୁ ୪୦ ପ୍ରତିଶତ ମଦ ପିଇ ବେପରୁଆ ଗାଡ଼ି ଚାଳନା ଯୋଗୁଁ ଦୁର୍ଘଟଣା ହୋଇଥାଏ ।

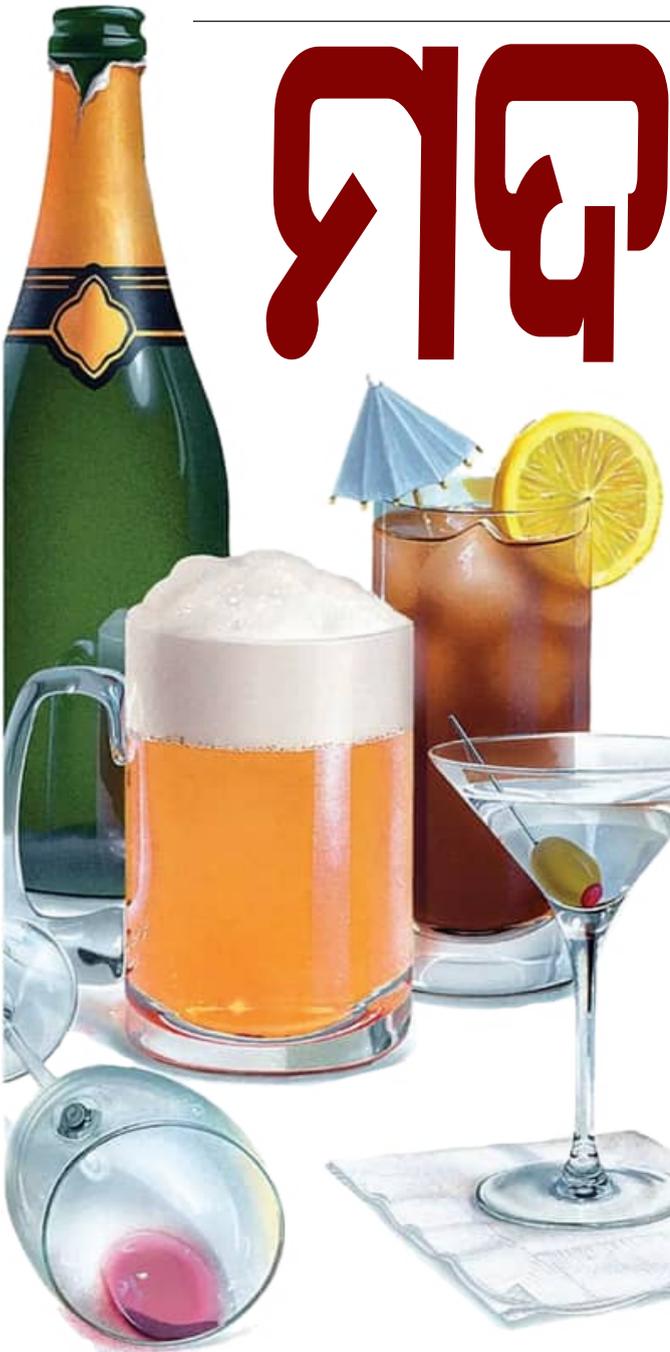
ମଦ କାହିଁକି ପିଏ ମଣିଷ? ମଦ ପିଇବା ପଛର କାରଣ କ'ଣ? ଏହାକୁ ନେଇ ଅନେକଙ୍କ ମନ ଭିତରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରଶ୍ନ ଆନ୍ଦୋଳିତ କରୁଥାଏ । କେତେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ସାମିତ ମାତ୍ରାରେ ମଦ୍ୟପାନ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ହିତକାରକ । ତେବେ ଅତ୍ୟଧିକ ମଦ ପିଇବା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ହାନିକାରକ । ଏକ ଗବେଷଣାରୁ ଜଣାପଡ଼ିଛି ଯେ, କମ୍ ମାତ୍ରାରେ ମଦ ପିଇବା ଦ୍ୱାରା ଭଲ କୋଲେଷ୍ଟେରଲ (HDL) ବୃଦ୍ଧି ହେବା ଫଳରେ ହୃଦୟରୋଗରୁ ରକ୍ଷା ମିଳିଥାଏ । ସେହିପରି ଲାଲ୍ ମଦ ପିଇବା ଫଳରେ ଆଣ୍ଟିଅକ୍ସିଡେଣ୍ଟ ହୋଇଥାଏ । ଫଳରେ ହୃଦୟ ପାଇଁ ଲାଭଦାୟକ ହୋଇଥାଏ । ଆଧୁନିକ ମଣିଷ ସର୍ବଦା ଚାପ ଗ୍ରସ୍ତ । ସେ ଅଧିକରେ କାର୍ଯ୍ୟ ଭାର ଅଧିକ ପାଇଁ ହେଉଛି ପାରିବାରିକ ସମସ୍ୟା ଯୋଗୁଁ ଅଧିକାଂଶ ସମୟରେ ଚାପ ଓ ଚିନ୍ତାଗ୍ରସ୍ତ ହୋଇ ରହୁଛି । ତେଣୁ ଅଳ୍ପମାତ୍ରାରେ ମଦ ପିଇବା ଦ୍ୱାରା ମାନସିକ ଚାପ ଦୂର ହେବା ସହିତ ଶରୀରକୁ ଆରାମ ମିଳିଥାଏ । ତେବେ ସାମିତ ମାତ୍ରାକୁ ଅଧିକ ମଦ ପିଇବା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ କ୍ଷତିକାରକ ।

କେହି କେହି ଔଷଧ ଭାବେ ପ୍ରଥମେ ମଦକୁ ବ୍ୟବହାର କରିଥାନ୍ତି । ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟରେ ଅନେକଙ୍କ ପାଇଁ ଏହା ସଉକରେ ପରିଣତ ହୋଇଥାଏ । ମଦ୍ୟପାନଠାରୁ ସେମାନେ ଦୂରେଇ ରହିପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ସେଭଳି ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ଜୀବନର ଏକ ଅବିଚ୍ଛେଦ୍ୟ ଅଂଶ ପାଲଟିଯାଏ ମଦ । ମଦକୁ ଛାଡ଼ିବା ପାଇଁ ଚେଷ୍ଟା କଲେ ମଧ୍ୟ ଛାଡ଼ି ହୁଏ ନାହିଁ । ଫଳରେ ଏଭଳି ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ଶାରୀରିକ ଓ ମାନସିକ ସ୍ଥିତିକୁ ମଦ ଉଜଡ଼ି ଦିଏ । ଦେଶୀ ଓ ବିଦେଶୀ ମଦ ଭିତରେ ଅନେକ ପାର୍ଥକ୍ୟ ରହିଛି । ତେବେ ଦେଶୀ ହେଉ ବା ବିଦେଶୀ ଯେ କୌଣସି ମଦ ପିଇବା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ହାନିକାରକ । କେହି କେହି ଦେଶୀ ମଦକୁ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି ଆଉ କେହି କେହି ବିଦେଶୀ ମଦ ପିଇବାକୁ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି । ବିଶ୍ୱରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ମଦ ପ୍ରଚଳିତ । ସେଥିମଧ୍ୟରୁ ବିଅର, ସାମ୍ପେନ, ସାଉତର, ପୋର୍ଟ, ହିସ୍କି, ବ୍ରାଣ୍ଡି, ଜିନ୍, ଖାଇନ୍, ରମ୍, ଚକିଲା, ବିଜଡ, ପିଟ୍ ଷ୍ଟର, ବ୍ୟାଗ୍‌ପାଉପର, ରୟାଲ୍ ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜ, ରୟାଲ୍ ଷ୍ଟେର୍, ତି' ଆମାଲପି ଲିମୋନ୍‌ସୋଲୋ ସୁପ୍ରିମ ଆଦି ମଦ ଅନ୍ୟତମ । ତେବେ ବିଅରରେ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣ ଓ ରମ୍‌ରେ ଅଧିକ ମାତ୍ରାରେ ଆଲକହଲ୍ ଥାଏ । ସମସ୍ତ ପ୍ରକାର ମଦ ମଧ୍ୟରୁ ସାମ୍ପେନ ସବୁଠାରୁ ମହଙ୍ଗା ମଦ । ତେବେ ଭାରତରେ ହିସ୍କି ସବୁଠାରୁ ଅଧିକ ବିକ୍ରି ହୋଇଥାଏ । ବିଅରଠାରୁ ମଧ୍ୟ ହିସ୍କି ଅଧିକ ବିକ୍ରି ହୋଇଥାଏ । ସାରା



ବିଶ୍ୱରେ ହିସ୍କିକୁ ଅଧିକ ଲୋକ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି । ଭାରତରେ ହିସ୍କିରେ ୪୦ ପ୍ରତିଶତ ଆଲକହଲ୍ ରହିଥାଏ । ହିସ୍କିର ବିଭିନ୍ନ ବ୍ରାଣ୍ଡର ମଦ ରହିଛି । ବ୍ରାଣ୍ଡ ଅନୁଯାୟୀ ଏହାର ଦାମ ରହିଥାଏ । ଯେ କୌଣସି ନୂଆ ଜିନିଷ କିଣିଲେ ଅଧିକ ଦାମ୍ ଦେବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ । ତେବେ ମଦ ଏଭଳି ଏକ ନିଶା ଦାନୀୟ, ଯାହା ପୁରୁଣା ହେଲେ ଅଧିକ ଦାମ୍‌ରେ ବିକ୍ରି ହୋଇଥାଏ । କାରଣ ମଦ ଯେତେ ପୁରୁଣା ହୋଇଥାଏ, ସେତେ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ ବୋଲି କୁହାଯାଏ । କିନ୍ତୁ ଏହାର କୌଣସି ପ୍ରମାଣ ନାହିଁ । ତେବେ ଏଭଳି ପ୍ରଚାର ଯୋଗୁଁ ବିଦେଶରେ ପୁରୁଣା ମଦ ଅଧିକ ଦରରେ ବିକ୍ରି ହୋଇଥାଏ । ପୁରୁଣା ମଦକୁ ନିଲାମ କରି ବିକ୍ରି କରିବାର ପରମ୍ପରା ମଧ୍ୟ ରହିଛି । ଫଳରେ ଏହା ଚଢ଼ା ଦରରେ ବିକ୍ରି ହୋଇଥାଏ । କେତେକ ମଦ ଶତାଧିକ ବର୍ଷର ପୁରୁଣା । ତେବେ ଅଧିକାଂଶ ମଦ ବର୍ଷେ ବା ଦୁଇ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ପିଇବା ଭଲ । ଉଚ୍ଚବର୍ଗ ଲୋକେ ଦାମୀ ବ୍ରାଣ୍ଡର ମଦ ପିଇବାକୁ ଅଧିକ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ମଦ ବୋତଲର ଦାମ୍ ଲକ୍ଷାଧିକ ଟଙ୍କା ରହିଛି । ମଦ୍ୟପାନ ପାରିବାରିକ, ସାମାଜିକ ଜୀବନକୁ ବିଶ୍ୱଖଳିତ କରିଥାଏ । ଅନେକ ରୋଗର କାରଣ ହେଉଛି ଅତ୍ୟଧିକ ମଦ୍ୟପାନ । ଅନେକ ସମୟରେ ମଦ ପିଇ ବେପରୁଆ ଭାବେ ଗାଡ଼ି ଚାଳନା ଯୋଗୁଁ ଦୁର୍ଘଟଣାରେ ବହୁ ନିରାହ ଜୀବନ ଚାଲି ଯାଉଛି । ସେହିପରି ସମାଜରେ ଦିନକୁ ଦିନ ମଦ୍ୟପକ୍ ସଂଖ୍ୟା ବୃଦ୍ଧି ପାଇଥିବାରୁ ହତ୍ୟା, ଅନୈତିକ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ ଆଦି ବଢ଼ିବାରେ ଲାଗିଛି । ମଦ୍ୟପାନ ଜନିତ କାରଣରୁ ପ୍ରତିବର୍ଷ ସାରା ବିଶ୍ୱରେ ଲକ୍ଷ ଲକ୍ଷ ଲୋକଙ୍କ ପ୍ରାଣହାନି ହେଉଛି । ଅନେକ ସମୟରେ ମଦ ଧୂସର କାରଣ ପାଲଟିଥାଏ । ଏହାର ଉଦାହରଣ ହେଉଛି ଯଦୁ ବଂଶ ଧୂସ ହେବା । କାଦମ୍ବରୀ ରସ ପାନ କରି ଯଦୁବଂଶର ଲୋକେ ନିଜର ହିତାହିତ ଜ୍ଞାନ ଭୁଲି ପରସ୍ପର ସହିତ ଯୁଦ୍ଧ କରିବା ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ । ସେମାନେ ଭାଇ, ବନ୍ଧୁ, ପିତା, ପୁତ୍ର କେହି କାହାକୁ ଚିହ୍ନି ପାରିଲେ ନାହିଁ । ଉଦୁଭ ଅବସ୍ଥାରେ ଥାଇ ସେମାନେ ପରସ୍ପରକୁ ସଂହାର କରିବାକୁ ଲାଗିଲେ । ଶେଷରେ ଯଦୁ ବଂଶ ଧୂସ ହେଲା । ତେଣୁ ମଦ ସର୍ବଦା ଧୂସର କାରଣ ପାଲଟିଥାଏ । ତେଣୁ ମଦଠାରୁ ଦୂରେଇ ରହିବା ସର୍ବଦା ବାଞ୍ଛନୀୟ । ■





ମଦ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

କାହିଁକେଉଁ କାଳରୁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ମଦ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇ ଆସୁଛି । ତେବେ ନିଶା ପାନୀୟ ପ୍ରସ୍ତୁତି ଆଦୌ ସହଜ ନୁହେଁ । ଏହାକୁ ସୁରକ୍ଷିତ ତଥା ନିରାପଦ ସ୍ଥାନରେ ହିଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ ।

ଝାଇନ୍, ବିୟର୍, ହିଫି, ରମ୍ ଆଦି ବିଭିନ୍ନ ମଦର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ଅଲଗା ଅଲଗା । ତେଣୁ କେଉଁ ମଦକୁ କିଭଳି ଭାବେ ତିଆରି କରାଯାଏ, ତାହାକୁ ନେଇ ଏହି ବିଶେଷ ଉପସ୍ଥାପନା ।



ରୋଜ୍ ଝାଇନ୍

ପିକ୍ ତଥା ଗୋଲାପି ରଙ୍ଗ ଯୋଗୁଁ ଏହାକୁ କୁହାଯାଏ ରୋଜ୍ ଝାଇନ୍ । ଗୋଲାପ ପାଖୁଡ଼ାକୁ ପ୍ରଥମେ ଉଷ୍ଣ ପାଣିରେ ଘୁଟାଯାଏ । ଏହି ପାଣିକୁ ଛାଣିବା ପରେ ସେଥିରେ ୧ ପ୍ରତିଶତ ସାଇଟ୍ରିକ୍ ଏସିଡ୍ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ସହ ୩ରୁ ୪ ପ୍ରତିଶତ ଚିନି ମିଶାଯାଏ । ତାହାକୁ ୧୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ୨୫ ଡିଗ୍ରୀ ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍ ତାପମାତ୍ରାରେ ଫର୍ମେଣ୍ଟେସନ୍ କରାଯାଏ । ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ପରିମାଣ କମ୍ ଥିବାରୁ ଏହା ଶରୀର ପାଇଁ କ୍ଷତିକାରକ ହୋଇ ନ ଥାଏ ।

ହିଫି

ବହୁତ ଲୋକ ହିଫି ପିଇବାକୁ ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି । ହିଫି, ଗହମ ଓ ଯଷ୍ଟୁ ତିଆରି କରାଯାଏ । ଏସବୁ ସାମଗ୍ରୀକୁ ଫର୍ମେଣ୍ଟ କରାଯାଏ । ଫର୍ମେଣ୍ଟ ହେବାର କିଛି ସମୟ ପରେ ଓର୍ କାସ୍ (ମଦ ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିବା ପିପା) ରେ ଏହାକୁ ରଖାଯାଏ । ଏହା ଯେତେ ପୁରୁଣା ହୁଏ, ସ୍ୱାଦ ସେତେ ବେଶି ଭଲ ଲାଗେ । ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ପରିମାଣ ବେଶି ଥାଏ । ଅଲଗା ଅଲଗା ବ୍ରାଣ୍ଡରେ ଆଲକହଲ୍ ପରିମାଣ ଭିନ୍ନ ରହିଥାଏ ।

ବିଅର୍



ସବୁଠୁ ପୁରୁଣା ଓ ଅଧିକ ପସନ୍ଦ କରାଯାଉଥିବା ମଦ ମଧ୍ୟରେ ବିଅର୍ ଚାହିଦା ବେଶି । ବିଅର୍କୁ ମୁଖ୍ୟତଃ ଯଷ୍ଟ, ଗହମ, ଲଷ୍ଟ ଏବଂ ପାଣିରେ ତିଆରି କରାଯାଏ । ଏହାର ସ୍ୱାଦ ସେତେ ବେଶି କଡ଼ା ନୁହେଁ । ତେଣୁ ବିୟର୍ରେ ଆଲକହଲ୍ ପରିମାଣ କମ୍ ରହିଥାଏ ।



ଝାଇନ୍

ଝାଇନ୍ ମୁଖ୍ୟତଃ ଅଳ୍ପରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । କିଛି ଦେଶରେ ଅନ୍ୟ ଫଳରୁ ବି ଝାଇନ୍ ତିଆରି କରାଯାଏ । ଝାଇନ୍ର ସ୍ୱାଦ ମୁଖ୍ୟତଃ ଅଳ୍ପରୁ କିସମ ଏବଂ ଏହାର ତିଆରି କୌଶଳ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରିଥାଏ । ଗୋଟିଏ ବୋତଲ ଝାଇନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତି ଲାଗି କେତେ ଅଳ୍ପର ଦରକାର ପଡ଼େ, ତାହା ବୋତଲର ଆକାରରୁ ହିଁ ସ୍ଥିର କରାଯାଏ । ଉଦାହରଣ ସ୍ୱରୂପ ବୋତଲ ଯଦି ୭୫ ମିଲିମିଟିର ହୋଇଥାଏ, ଝାଇନ୍ ପାଇଁ କେଜିଏ ଅଳ୍ପର ଦରକାର ପଡ଼େ ।

ରେଡ୍ ଝାଇନ୍

ଝାଇନ୍ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଅଛି । ଏଥିରୁ ରେଡ୍ ଝାଇନ୍କୁ ସବୁଠୁ ଅଧିକ ଲାଗୁଛି ବୋଲି କୁହାଯାଏ । ବିଶେଷକରି ରେଡ୍ ଝାଇନ୍ ପାଇଁ ଉପଯୋଗୀ ନାଲି ତଥା କଳା ଅଳ୍ପର । ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପୂର୍ବରୁ ପାତ୍ରକୁ ଭଲ ଭାବେ ପରିଷ୍କାର କରାଯାଏ । ତା'ସହ ଅଳ୍ପର ଭଲ କି ଖରାପ ତାହା ଉପରେ ଦୃଷ୍ଟି ଦିଆଯାଏ । ପ୍ରଥମେ ଅଳ୍ପରକୁ ଡିଷ୍ଟେମିଙ୍ଗ୍ ବା କୁସିଙ୍ଗ୍ କରାଯାଇ ଏକ ଟ୍ୟାଙ୍କରେ ରଖାଯାଏ । ଏହା ପରେ ଅଳ୍ପର ଚୋପା ସହ ହିଁ ଏହାକୁ ଫର୍ମେଣ୍ଟେସନ୍ ପାଇଁ ପଠାଯାଏ । ଏହି ଫର୍ମେଣ୍ଟେସନ୍ ପୂରା ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ଅଳ୍ପର ଚୋପା ରସରେ ରୂପାନ୍ତରିତ ହୋଇଥାଏ । ସାଧାରଣତଃ ଧଳା ବା ହୁଇଟ୍ ଝାଇନ୍ ତୁଳନାରେ ରେଡ୍ ଝାଇନ୍କୁ ଉଷ୍ଣ ତାପମାତ୍ରାରେ ଫର୍ମେଣ୍ଟେସନ୍ କରାଯାଏ । ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ପରିମାଣ ପ୍ରାୟ ୧୨-୫ ପ୍ରତିଶତ ଥାଏ । ରେଡ୍ ଝାଇନ୍ରେ ଟ୍ୟାନିନର ପରିମାଣ ଅଧିକ । ସେହିପରି ଝାଇନ୍ ଯେତେ ପୁରୁଣା ହୁଏ, ତା'ର ସ୍ୱାଦ ଅଲଗା ଲାଗିଥାଏ । ରେଡ୍ ଝାଇନ୍ ବୋତଲ ବନ୍ଦ ହେବା ପୂର୍ବରୁ ୪ ମାସରୁ ୪ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହିଥାଏ । ରେଡ୍ ଝାଇନ୍ରୁ କାର୍ବୋହାଇଡ୍ରେଟ୍, ମିନେରାଲ ମିଲିଥାଏ । ଅନ୍ୟପଟେ ଅଗଷ୍ଟ ୨୮ ତାରିଖକୁ 'ନ୍ୟାସନାଏଲ ରେଡ୍ ଝାଇନ୍ ଡେ' ଭାବେ ପାଳନ କରାଯାଏ ।

ହ୍ୱାଇଟ୍ ଝାଇନ୍

ହ୍ୱାଇଟ୍ ଝାଇନ୍ ଉଭୟ କଳା ଓ ଗ୍ରୀନ୍ ଅଳ୍ପରରୁ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ । ଅବଶ୍ୟ ଏହା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ ଏଫର୍ମେଣ୍ଟେସନ୍ କୁ ସ୍ୱରୁ । ଏଥିପାଇଁ ଅଳ୍ପରରୁ ଚୋପାକୁ ବାହାର କରାଯାଇ ତାହାର ରସକୁ ଉପଯୋଗ କରାଯାଏ । ଏହାକୁ ଡିଷ୍ଟେମିଙ୍ଗ୍ ତଥା ବିନା କୁସିଙ୍ଗ୍ରେ ହିଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ତେବେ ହ୍ୱାଇଟ୍ ଝାଇନ୍ରେ ଟ୍ୟାନିନର ପରିମାଣ ରେଡ୍ ଝାଇନ୍ ତୁଳନାରେ କମ୍ । ଏଣୁ ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ପରିମାଣ ପାଖାପାଖି ୧୨ ପ୍ରତିଶତ ଥାଏ ।



ଜିନ୍

ଜିନ୍କୁ ଯେକୌଣସି ଶସ୍ୟରୁ ତିଆରି କରାଯାଇପାରେ । ପ୍ରଥମେ ଶସ୍ୟକୁ ଫର୍ମେଣ୍ଟ କରାଯାଏ । ଏହା ପରେ ଡିଷ୍ଟିଲେସନ୍ ପ୍ରକ୍ରିୟା ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ବିଶେଷକରି ଏହାକୁ କୁନିପର୍ ବେରିଜରେ ତିଆରି କରାଯାଏ । ଯାହାକି ଏହାକୁ ନିଆରା ଓ ଅଲଗା ସ୍ୱାଦ ପ୍ରଦାନ କରିଥାଏ ।



ଭୋଡ଼କା

ଭୋଡ଼କା ମୁଖ୍ୟତଃ ଆଳୁ ଏବଂ ମକାରୁ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ଏହା ପାଣି ଭଳି ପୁରା ସ୍ୱଚ୍ଛ ତଥା ନିର୍ମଳ ଦେଖାଯାଏ। ଏହା ଅନେକ ଥର ଡିଷ୍ଟିଲେସନ୍ ଏବଂ ଫିଲଟରେସନ୍ ପ୍ରକ୍ରିୟା ଦେଇ ଗଠି କରିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ। ଏହାର ନିଶା ଓ ପ୍ରଭାବ ବେଶି ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହିଥାଏ। ରୁଷ ଏବଂ ପୂର୍ବ ୟୁରୋପରେ ବେଶି ଉତ୍ପାଦନ କରାଯାଏ। ବଜାରରେ ଅଲଗା ଅଲଗା ଫ୍ଲେଭରର ଭୋଡ଼କା ମଧ୍ୟ ମିଳୁଛି ।



ମିତ୍

ଏହା ବିଶ୍ୱର ସବୁଠୁ ପୁରୁଣା ମଦ ମଧ୍ୟରେ ଅନ୍ୟତମ। ମିତ୍ ମଧୁ ଏବଂ ପାଣିକୁ ଫରମେଣ୍ଟ କରି ତିଆରି କରାଯାଏ। ଏଥିରେ ବେକେ ବେକେ ଫଳ, ମସଲା ଏବଂ ଶସ୍ୟକୁ ମିଶାଯାଏ। ଏହାର ସ୍ୱାଦ ମିଠା ବୋଲି କୁହାଯାଏ।



ସାମ୍ପେନ୍

ସାମ୍ପେନ୍କୁ ସ୍ୱାପକର୍ଲିଂ ଝାଇନ୍ ବୋଲି କୁହାଯାଏ। ଏହା ଅଳ୍ପରୁ ତିଆରି। ଏହାର ଉପଯୋଗ ଲୋକେ ଖୁସିର ମାହୋଲରେ କରନ୍ତି। ଫ୍ରାନ୍ସରେ ସାମ୍ପେନ୍ର ଉତ୍ପତ୍ତି ହୋଇଛି। ସେଥିପାଇଁ ଏହାକୁ ଝାଇନ୍ର ନାଁ ଦିଆଯାଇଛି। ଏଥିରେ କାର୍ବନ ଡାଇଅକ୍ସାଇଡ୍ ଗ୍ୟାସ୍ ଥାଏ। ଏହା ଖୁବ୍ ମହଙ୍ଗା। ଏଥିରେ ୧୧ ପ୍ରତିଶତ ଆଲକହଲ୍ ଥାଏ।



ରମ୍

କାର୍ବିଆନ୍ ଦେଶରେ ରମ୍ର ଚାହିଦା ବେଶି। ରମ୍ ଆଖୁରସରୁ ତିଆରି ହୁଏ। ଆଖୁର ରସକୁ ଫର୍ମେଣ୍ଟେସନ୍ କରାଯାଏ। ଏହାପରେ ଏହାର ଡିଷ୍ଟିଲେସନ୍ କରାଯାଏ। ଅନେକ ସମୟରେ ରମ୍ର ରଙ୍ଗ ଓ ସ୍ୱାଦ ଲାଗି ଗୁଡ଼, କାରମେଲ ମିଶାଯାଏ। ରମ୍ର ସ୍ୱାଦ ମିଠା ଏବଂ ଅଳ୍ପ ମସାଲାଦାର ହୋଇଥାଏ। ଶୀତଦିନେ ଲୋକେ ରମ୍ ପିଇବାକୁ ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି। ୪୦ରୁ ୬୦ ପ୍ରତିଶତ ଆଲକହଲ୍ ରମ୍ରେ ଥାଏ। ରୁଷରେ ରମ୍ ଉତ୍ପାଦନ ଅଧିକ ହୁଏ।



ସ୍କର୍

ସ୍କର୍ ମଧ୍ୟ ଏକ ପ୍ରକାରର ହିସ୍ଟି। ଏହାକୁ ସ୍କର୍ଲ୍ୟାଣ୍ଡରେ ତିଆରି କରାଯାଏ। ଏହାକୁ ଓକ୍ ଆସ୍ତରେ ପ୍ରାୟ ତିନି ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖାଯାଏ।



ଟକିଲା

ରୁ ଅଗାଧେ ଗଛରୁ ଡିଷ୍ଟିଲେସନ୍ ମାଧ୍ୟମରେ ଟକିଲା ତିଆରି କରାଯାଏ। ୪୦ ପ୍ରତିଶତ ଆଲକହଲ୍ ଏଥିରେ ଥାଏ। ମେକ୍ସିକୋରେ ଏହାର ଲୋକପ୍ରିୟତା ବେଶି।



ବ୍ରାଣ୍ଡି

ଯେକୌଣସି ଫଳ ରସରେ ବ୍ରାଣ୍ଡି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇପାରିବ। ଫଳ ରସକୁ ଫରମେଣ୍ଟେସନ୍ ଏବଂ ଡିଷ୍ଟିଲେସନ୍ ଦ୍ୱାରା ତିଆରି କରାଯାଏ। କହିବାକୁ ଗଲେ ଫଳ ସ୍ୱାଦରେ ଏହା ଭରପୂର। ତେବେ ଝାଇନ୍କୁ ଡିଷ୍ଟିଲ କରି ତିଆରି କରାଯାଏ।

ସାଇଡର୍

ସେଓ ରସରେ ମୁଖ୍ୟତଃ ଏହାକୁ ତିଆରି କରାଯାଏ। ସେଥିପାଇଁ ସେଓ ରସକୁ ଫରମେଣ୍ଟେସନ୍ କରାଯାଏ। କିଛି ସ୍ଥାନରେ ନାସପାତିରୁ ବି ସାଇଡର୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ। ଏହାକୁ ପେରି ବୋଲି କୁହାଯାଏ। ଏହାର ସ୍ୱାଦ ମିଠା ହୋଇପାରେ। କୁହାଯାଏ, ଏହା ହାଲକା ପୂର୍ତ୍ତି ପ୍ରଦାନ କରୁଥିବା ମଦ।



କଦଳାରୁ ମଦ !

ଏଣିକି କଦଳାରୁ ବି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ ନିଶା ପାନୀୟ। ମହାରାଷ୍ଟ୍ରରେ ଅଳ୍ପରୁ ଓ ଜାମ୍ବୁକୋଳି ପରେ ଏବେ କଦଳାରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ ମଦ। ମହାରାଷ୍ଟ୍ରରେ କଦଳା ଉତ୍ପାଦନ ଅଧିକ ଥିବାରୁ ତଥା ଏହାର ଦାମକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖି ଏଭଳି ନିଷ୍ପତ୍ତି ନିଆଯାଇଥିବା ଜଣାପଡ଼ିଛି। ଏହା ବାଦ୍ ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ମଦ ପ୍ରସ୍ତୁତି ଲାଗି କଟ୍ଟେଜ୍ ମଧ୍ୟ ରହିଛି। ସେହିପରି କଦଳାରୁ ମଦ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରସ୍ତାବ ମିଳିଲେ ଏହା ଦ୍ୱାରା କଦଳା ଚାଷୀ ଉପକୃତ ହେବା ସହ ମଦ ପ୍ରେମୀ ନୂଆ ସ୍ୱାଦର ମଦ ପାଇପାରିବେ। ଅନ୍ୟପଟେ ପୂର୍ବରୁ ମହାରାଷ୍ଟ୍ରର ବାଲାସାହେବ କୃଷି ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟରେ ଆମ୍ବୁ ରସରୁ ମଦ ତିଆରି ଉପରେ ଗବେଷଣା ସରିଛି। ମାତ୍ର ଏହା ବଜାରରେ ଉପଲବ୍ଧ ହୋଇପାରି ନାହିଁ। ■





**ଡେଲିମୋର ୬୨ ଗୋଟିଏ
ବୋତଲକୁ ଦେଢ଼ କୋଟି ଟଙ୍କା**

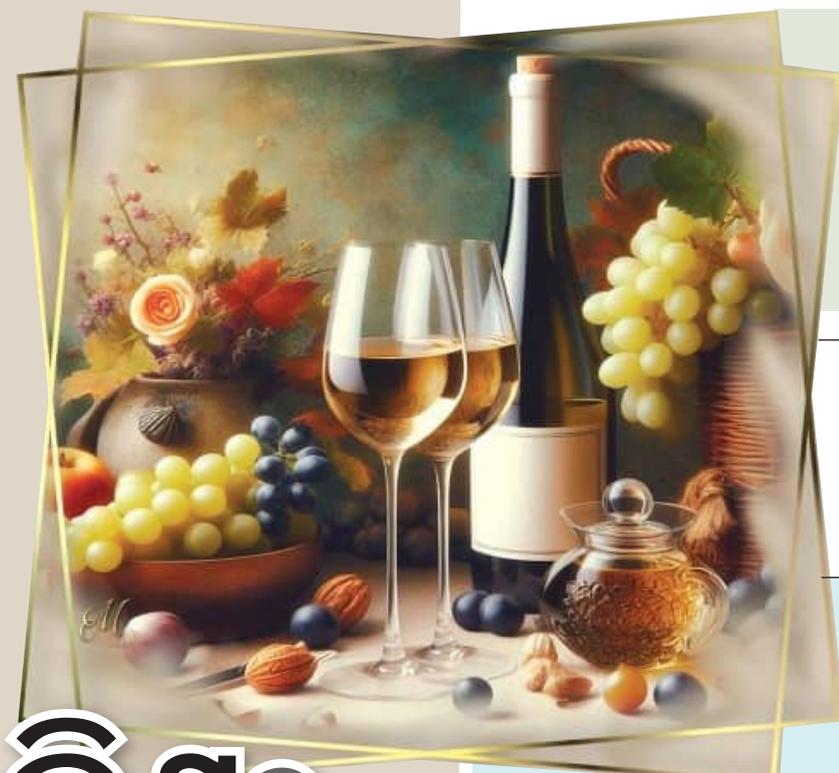
ବିଶ୍ୱର ସବୁଠାରୁ ମହଙ୍ଗା ହିସ୍ସି ମଧ୍ୟରୁ ଅନ୍ୟତମ
ଡେଲିମୋର ୬୨ କାରଣ ଏହାର ଗୋଟିଏ
ବୋତଲ ଦେଢ଼ କୋଟି ଟଙ୍କାରୁ ଅଧିକ ଦରରେ ବିକ୍ରି
ହୋଇଥାଏ ।

ଅମାଣ୍ଟା ଡି ବ୍ରିଗନେକ ମିଡାସ୍

ବିଶ୍ୱର ସବୁଠାରୁ ଦାମିକା ସାମ୍ପେନ୍ ମଧ୍ୟରୁ
ଅମାଣ୍ଟା ଡି ବ୍ରିଗନେକ ମିଡାସ୍ ନାମ ସବୁଠାରୁ
ଆଗରେ । ଏହି ସିମ୍ପେନର ଗୋଟିଏ ବୋତଲର
ଦାମ ପ୍ରାୟ ୧ କୋଟି ୪୦ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା ।

ପେନ୍‌ଫୋଲ୍‌ଡସ ଆମ୍ବୁଲ

ବିଶ୍ୱର ଦାମା ରେଡ୍ ଓଇଲ୍ ମଧ୍ୟରୁ ଅନ୍ୟତମ ପେନ୍‌ଫୋଲ୍‌ଡସ
ଆମ୍ବୁଲ । ଏହାର ଗୋଟିଏ ବୋତଲର ମୂଲ୍ୟ ପ୍ରାୟ ୧ କୋଟି ୨୦
ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା । ଏଭଳି ମହଙ୍ଗା ମଦର ଦାମ ଶୁଣିଲେ ମଦ୍ୟପାନ
କରୁଥିବା ଲୋକଙ୍କ ହୋସ୍ ଉଡ଼ିଯିବ ।



**ବିଶ୍ୱର
ମହଙ୍ଗା
ମଦ**

ବିଶ୍ୱରେ ଦାମା ଓ ଅଦ୍ୱିତୀୟ ଜିନିଷର ଅଭାବ ନାହିଁ । ତେବେ
ମଦ ଭଳି ନିଶା ପାନୀୟର ଦାମ କୋଟି କୋଟି ଟଙ୍କା,
ଶୁଣିଲେ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ଲାଗେ । ମଦ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ହାନିକାରକ
ବୋଲି କୁହାଯାଏ । ତଥାପି କ'ଣ ପାଇଁ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ମଦ
ବୋତଲର ମୂଲ୍ୟ କୋଟି କୋଟି ଟଙ୍କା? ଏହାର କ'ଣ ବିଶେଷତ୍ୱ
ରହିଛି? ମଦ ପିଇବା ଅନେକଙ୍କ ପାଇଁ ଏକ ସଉକ । ଉଚ୍ଚବର୍ଗର
ଲୋକେ ଏହାକୁ ଆଭିଜାତ୍ୟ ଭାବେ ଗ୍ରହଣ କରିଥାନ୍ତି । ତେଣୁ
ସେମାନେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରସିଦ୍ଧ ବ୍ରାଣ୍ଡେଡ୍ ମଦ ପିଇବାକୁ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି ।
ସେଥିପାଇଁ ସେମାନେ ପ୍ରତିଦିନ ହଜାର ହଜାର ଟଙ୍କା ଖର୍ଚ୍ଚ କରିବାକୁ
ପଛାଇ ନଥାନ୍ତି । ତେବେ ବିଶ୍ୱରେ ଏଭଳି ଅନେକ ମଦ ରହିଛି, ଯାହାର
ଦାମ ଏକ ଲକ୍ଷରୁ ଆରମ୍ଭ ହୋଇ କୋଟି କୋଟି ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହିଛି ।
ସେଭଳି କେତୋଟି ଦାମା ମଦକୁ ନେଇ ଏହି ଉପସ୍ଥାପନା ।

**ବିଶ୍ୱର ସବୁଠାରୁ ଦାମିକା ମଦ
୪ ଶହ କୋଟିରୁ ଅଧିକ ଦାମ**

ବିଶ୍ୱର ସବୁଠାରୁ ଦାମିକା ମଦ ହେଉଛି ଡି' ଆମାଲଫି ଲିମୋନ୍‌ସୋଲୋ
ସୁପ୍ରିମ । ଏହି ମଦ ବୋତଲର ଦାମ ପ୍ରାୟ ୪ ଶହ କୋଟି ୮୫ ଲକ୍ଷ
ଟଙ୍କାରୁ ଅଧିକ । ଏହା କ୍ୟାରେଟ୍ ହାରା ଓ ୧୮ କ୍ୟାରେଟ୍ ହାରାରେ
ଏହାର ବୋତଲକୁ ସଜ୍ଜିତ କରାଯାଇଛି । ଏହା ଏକ ବିରଳ ପ୍ରକାରର
ଇଟାଲୀୟ ମଦ । ଏହାର କେବଳ ଦୁଇଟି ବୋତଲ ତିଆରି କରାଯାଇଛି ।
ବିକାସପୂର୍ଣ୍ଣ ମଦ ମଧ୍ୟରେ ଏହା ପ୍ରସିଦ୍ଧ ।

**ଟକିଲା ଲେ. ୯୨୫ ମୂଲ୍ୟ
୨୫ କୋଟି**

ବିଶ୍ୱର ସବୁଠାରୁ ଅଧିକ ଦାମରେ ବିକ୍ରି
ହେଉଥିବା ଏକ ମଦ ଟକିଲା ଲେ.
୯୨୫ । ଏ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହି ମଦକୁ ବିଶ୍ୱର
ଅନ୍ଧ କେତେ ଜଣ ଲୋକ ହିଁ କିଣି
ପାରିଛନ୍ତି । ବିଶ୍ୱର ସବୁଠାରୁ ଅଧିକ
ଦାମର ମଦ ମଧ୍ୟରୁ ଅନ୍ୟତମ ଟକିଲା
ଲେ. ୯୨୫ । ଏହି ମଦର ଗୋଟିଏ ବୋତଲ ଦାମ ୨୫ କୋଟି ଟଙ୍କା । ତେବେ ମଦ
ସହିତ ଏହାର ବୋତଲର ମଧ୍ୟ ମହତ୍ତ୍ୱ ରହିଛି । ଏଥିରେ ସୁନା, ପ୍ଲାଟିନମ୍ ଓ ହାରା
ଖଟିତ ହୋଇଛି । ଏହି ମଦ ବୋତଲରେ ପ୍ରାୟ ୬୪୦୦ ଖଣ୍ଡ ହାରା ରହିଛି ।



ହେନରୀ ଆଇଭି ଡୁଡୋଗ୍ୱୋନ୍‌ର ଦାମ ୧୩ କୋଟି

ବିଶ୍ୱର ସବୁଠାରୁ ଦାମା ମଦ ମଧ୍ୟରୁ ହେନରୀ ଆଇଭି ଡୁଡୋଗ୍ୱୋନ୍
ଅନ୍ୟତମ । ଏହି ମଦର ଗୋଟିଏ ବୋତଲର ମୂଲ୍ୟ ୧୩ କୋଟି ଟଙ୍କା ।
ଏହାକୁ ପ୍ରାୟ ୧୦ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ । ଏହାକୁ ୧୦୦ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ
ଫରଷ୍ଟିତ ରଖାଯାଇପାରିବ । ଏହି ମଦରେ ୪୧ ପ୍ରତିଶତ ଆଲକହଲ୍
ପରିମାଣ ଥାଏ । ଏହାର ବୋତଲରେ ୨୪ କ୍ୟାରେଟ୍‌ର ସୁନା ଓ ହାରା
ଖଟିତ ହୋଇଥାଏ ।

ଡିଭା ଭୋଡ଼କାର ମୂଲ୍ୟ ୬ କୋଟିରୁ ଅଧିକ



ବିଶ୍ୱର ଦାମିକା ମଦ ମଧ୍ୟରେ
ଗୋଟିଏ ଡିଭା ଭୋଡ଼କା ।
ଏହାର ଗୋଟିଏ ବୋତଲର
ମୂଲ୍ୟ ୬ କୋଟି ୩୦ ଲକ୍ଷ
ଟଙ୍କାରୁ ଅଧିକ । ଏହି ମଦ
ବୋତଲରେ ମଧ୍ୟହାରା, ସୁନା,
ଦାମା ଧାତୁ, ପଥର ଖଟିତ
ହୋଇ ରହିଥାଏ ।



**ସ୍କ୍ରିମିଂ ୀଗଲ୍ କ୍ୟାବରନେଟ୍
ସାର୍ଜିନାର୍ଣ୍ଡ**

୧୯୯୨ରୁ ୨୦୦୦ ମସିହା ମଧ୍ୟରେ କାଲିଫର୍ଣ୍ଣିଆର
ଏକ ଚ୍ୟାରିଟି ଓଇଲ୍ ନିଲାମରେ ୫୦୦,୦୦୦
ଡଲାରରେ ସ୍କ୍ରିମିଂ ୀଗଲ୍ କ୍ୟାବରନେଟ୍
ସାର୍ଜିନାର୍ଣ୍ଡ ମଦ ବିକ୍ରି ହୋଇଥିଲା ।
ବ୍ଲୁକ୍‌ବେରାର ସ୍ୱାଦ, ଓକ୍, ଭେନିଲା ଏବଂ
ପୁଦିନା ସୁଗନ୍ଧଯୁକ୍ତ ଏହି ମଦ । ଏହି ମଦକୁ
ବିନା ଛାଣି ବା ଫିଲଟର୍ କରି ବୋତଲ
ବନ୍ଦ କରି ବିଆଯାଏ । ଏହା ପରେ ୬୦%
ନୂଆ ଓକ୍ ବ୍ୟାରେଲରେ ରଖାଯାଇଥାଏ ।
ସ୍କ୍ରିମିଂ ୀଗଲ୍ କାଲିଫର୍ଣ୍ଣିଆର ମନୋନୀତ
ମଦ ମଧ୍ୟରୁ ଅନ୍ୟତମ ସମ୍ମାନ ପ୍ରାପ୍ତ ମଦ ।
ସାରା ବିଶ୍ୱରେ ଏଭଳି ନାନା କିସମର
ଦାମା ମଦ ରହିଛି ।

ଭାରତର ଦାମା ମଦ

ଭାରତରେ ମଧ୍ୟ ବିଭିନ୍ନ ବ୍ରାଣ୍ଡର ଦାମା
ମଦ ବିକ୍ରି ହେଉଛି । ଭାରତର ଦାମିକା ମଦ
ମଧ୍ୟରୁ ମେକାଲେନ ନମ୍ବର ୬ ଅନ୍ୟତମ ।
ଏହାର ମୂଲ୍ୟ ୬ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା । ସେହିଭଳି
ମେକାଲେନ ୨୦୦ ହେଉଛି ଆଉ ଏକ ଦାମିକା
ମଦ । ଏହାର ଗୋଟିଏ ବୋତଲକୁ ସାଢ଼େ ସାତ
ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କାରେ ବିକ୍ରି ହୋଇଥାଏ । ଏହାର ବୋତଲ
ମଧ୍ୟ ଦେଖିବାକୁ ବେଶ୍ ଆକର୍ଷଣୀୟ । ସେଭଳି ମେକାଲେନ
୩୦ ମଦ ବୋତଲର ଦାମ ୧୨ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା, ସିଙ୍ଗଲଟନ୍ ୩୯ ମଦର
ଦାମ ୧୩ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା ରହିଛି । ଭାରତରେ ଏଭଳି
ଆହୁରି ଅନେକ ଦାମା ମଦ ରହିଛି । ■



ଭାରତ ଓ ବିଦେଶରେ ତିଆରି ହେଉଥିବା ମଦ ଭିତରେ ଅନେକ ପାର୍ଥକ୍ୟ ରହିଛି । କଞ୍ଚାମାଲ, ପରିବେଶ, ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମୟ ଉପରେ ମଦ ତିଆରିର ଗୁଣବତ୍ତା ନିର୍ଭର କରେ । କେତେକ ପ୍ରକାର ମଦ ମାତ୍ର ଦିନ କେଇଟାରେ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ, ଆଉ କେତେକ ବିଦେଶୀ ମଦ ତିଆରି ପାଇଁ ବର୍ଷ ବର୍ଷ ସମୟ ଲାଗିଥାଏ । କେତେକ ମଦ ତିଆରି ହେଲା ପରେ ପରିପକ୍ୱ ନିମନ୍ତେ ବର୍ଷାଧିକ କାଳ ଓକ୍ କାଠର ବ୍ୟାରେଲ୍ ଭିତରେ ରଖିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ । ଏଭଳି କରିବା ଦ୍ୱାରା ମଦର ସୁଗନ୍ଧ ଓ ସ୍ୱାଦରେ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଆସିଥାଏ । ଉତ୍ତମ ଗୁଣବତ୍ତା ମଦ ପାଇଁ ବିଭିନ୍ନ ଉପାୟରେ ମଦକୁ ରଖିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ । ଭାରତ ଓ ବିଦେଶରେ ତିଆରି କେତୋଟି ମଦର ପ୍ରକାରଭେଦକୁ ନେଇ ଏହି ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଉପସ୍ଥାପନା ।



ଭାରତୀୟ ଓ ବିଦେଶୀ ମଦର ପ୍ରଭେଦ

ଗ୍ରୀଷ୍ମ ଋତୁରେ ବିଅର୍ ଚାହିଦା ଅଧିକ



ସାଧାରଣତଃ ବିଅର୍କୁ ଅନେକେ ପଣ୍ଡା ପାନୀୟ ଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରିଥାନ୍ତି । ଗ୍ରୀଷ୍ମ ପ୍ରଧାନ ଦେଶରେ ଏହାର ଚାହିଦା ଅଧିକ । ଆଲକହଲ୍ ଡ୍ରିଙ୍କ୍ ସ୍ୱଳ୍ପ ଅଧିକ ଭାରତୀୟ ପିଲାଙ୍କୁ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି । ବିଅର୍ରେ ଆଲକହଲ୍ ମାତ୍ରା ୩ରୁ ୩୦ ପ୍ରତିଶତ ରହିଥାଏ । ବିଅର୍ ତିଆରି ପାଇଁ ସାଧାରଣତଃ ୨ରୁ ୪ ସପ୍ତାହ ଲାଗିଥାଏ । ଜର୍ମାନୀରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ବିଅର୍ ସାରା ବିଶ୍ୱରେ ପ୍ରସିଦ୍ଧ । ଭାରତରେ ଅନେକ କମ୍ପାନି ମଧ୍ୟ ବିଅର୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଥାନ୍ତି ।

ହିସ୍କିର ଚାହିଦା ଅଧିକ

ବିଶ୍ୱରେ ସବୁ ମଦଠାରୁ ହିସ୍କିର ଚାହିଦା ଅଧିକ । ଗହମ, ବାଜରା, ଯଅ, ଗୁଡ଼ ଆଦିକୁ ନେଇ ହିସ୍କି ତିଆରି ହୋଇଥାଏ । ହିସ୍କିରେ ହାରାହାରି ୪୩ ପ୍ରତିଶତ ଆଲକହଲ୍ ପରିମାଣ ଥାଏ । ଝରଲାଣ୍ଡରେ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ହିସ୍କି ତିଆରି ହୋଇଥାଏ । ଏଠାରେ ହିସ୍କିକୁ ଝର ହିସ୍କି କୁହାଯାଏ । ଏହା ଦୁଇ ପ୍ରକାର । ପ୍ରଥମଟି ହେଉଛି ଅକ୍ସିଡିଟ ବାଜରାରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହିସ୍କି । ଯାହା ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଭଲ ଓ ଅଧିକ ମହଙ୍ଗା ହୋଇଥାଏ । ଦ୍ୱିତୀୟଟି ହେଉଛି ଗ୍ରୀନ୍ ହିସ୍କି, ଯାହା ବିନା ଅକ୍ସିଡିଟ ବାଜରାରୁ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ । ମିଶ୍ରିତ ହିସ୍କିର ମଧ୍ୟ ଚାହିଦା ରହିଛି । ଝର ହିସ୍କି ତିଆରି ପରେ ଅତି କମ୍ରେ ୩ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପାକଳ ବା ପରିପକ୍ୱ ପାଇଁ ଓକ୍ କାଠର ବ୍ୟାରେଲ୍ରେ ରଖାଯାଇଥାଏ । ଫଳରେ ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟରେ ଏହାର ରଙ୍ଗ ଓ ସ୍ୱାଦରେ ଉତ୍ତମ ଗୁଣବତ୍ତା ମିଳିଥାଏ । ହିସ୍କି ଝରଲାଣ୍ଡରେ ତିଆରି କରାଯାଇଥାଏ ।

ବିଦେଶୀ ଓ ଭାରତୀୟ ହିସ୍କି ମଧ୍ୟରେ ତପାତ

ବିଶ୍ୱର ସବୁଠାରୁ ଅଧିକ ହିସ୍କି ପାନ କରୁଥିବା ଦେଶ ଭାରତ । ସମଗ୍ର ବିଶ୍ୱରେ ଯେତେ ହିସ୍କି ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ, ତା'ର ୫୦% ଭାଗ ଭାରତରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ତେବେ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ କଥା ଭାରତରେ ବିକ୍ରି ହେଉଥିବା ହିସ୍କିରୁ ୯୦% ଆମେରିକା କିମ୍ବା ଇଉରୋପରେ ହିସ୍କି ଭାବେ ଗଣନା କରାଯାଏ ନାହିଁ । ତିଆରି ପରେ ହିସ୍କି ଝରକୁ ପ୍ରାୟ ୩ ବର୍ଷ ରଖିବା ପରେ ବ୍ୟବହାର କରିବା ଆବଶ୍ୟକ । ତେବେ ଭାରତରେ ଏହାର ନ୍ୟୁନତମ ସମୟ ସୀମା ନାହିଁ । ଝରଲାଣ୍ଡରେ ୩ ବର୍ଷ ରଖିବା ପୂର୍ବରୁ କୌଣସି ପାନୀୟକୁ ହିସ୍କି ଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ନାହିଁ । ଭାରତରେ ସେଭଳି କୌଣସି ସମୟ ସୀମା ନାହିଁ । ଭାରତର ହିସ୍କିରେ ୬ ଧାଡ଼ିକିଆ ଯଥା ଓ ଝରରେ ୨ ଧାଡ଼ିକିଆ ଯଥା ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଝରରେ ସାଧାରଣତଃ ଦୁଇ ଧାଡ଼ିଆ ଯଥା ବ୍ୟବହାର ହୋଇଥାଏ । ଯେଉଁଥିରେ ପ୍ରୋଟିନ୍ ପରିମାଣ କମ୍ ଥାଏ । ଏହା ମସୃଣ ଓ ହାଲୁକା ସ୍ୱାଦ ଦେଇଥାଏ । ତେବେ ଭାରତର ରାଜସ୍ଥାନ ଓ ପଞ୍ଜାବରେ ୬ ଧାଡ଼ିକିଆ ଯଥା ଚାଷ କରାଯାଏ । ଏଥିରେ ପ୍ରୋଟିନ୍ ପରିମାଣ ଅଧିକ ଥାଏ । ତେଣୁ ଏଥିରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହିସ୍କି ଅଳ୍ପ ତାମ୍ବୁ, ତେଲିଆ ଓ ଭାରି ସ୍ୱାଦ ଦେଇଥାଏ ।

ଝାଇନ୍ ପାଇଁ ୮ ସପ୍ତାହ

ବିଭିନ୍ନ ଫଳର ରସକୁ ନେଇ ଝାଇନ୍ ତିଆରି କରାଯାଇଥାଏ । ବିଶେଷ କରି ଅକ୍ସିଡିଟ ଫଳ ଝାଇନ୍ ତିଆରି ପାଇଁ ସବୁଠାରୁ ଭଲ । ଅକ୍ସିଡିଟ ଗୁଣବତ୍ତାକୁ ନେଇ ଏହାର ନାମକରଣ କରାଯାଇଥାଏ । ସାଧାରଣ ଭାବରେ ଝାଇନ୍ର ରଙ୍ଗକୁ ନେଇ ଏହା ତିହ୍ନି କରାଯାଇଥାଏ । ରେଡ୍ ଝାଇନ୍ ଓ ହାଲନ୍ ଝାଇନ୍ ଦୁଇ ପ୍ରକାର ରହିଛି । ଏହା ତିଆରି ପାଇଁ ୮ ରୁ ୧୨ ସପ୍ତାହ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲାଗିଥାଏ । ତେବେ ଭଲ ସ୍ୱାଦ ପାଇଁ ଏହାକୁ ୩ରୁ ୪ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ । ଝାଇନ୍ରେ ୯ରୁ ୧୮ ପ୍ରତିଶତ ଆଲକହଲ୍ ରହିଥାଏ । ପ୍ରାୟରେ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ଏହା ତିଆରି ହୋଇଥାଏ ।





ରମ୍ପ ପାଇଁ ୧୨ ବର୍ଷ

ଶୀତ ଋତୁ ବା ଅଧିକ ଥଣ୍ଡା ସମୟରେ ଲୋକେ ରମ୍ପ ପିଇବାକୁ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି। ବିଶେଷ କରି କାର୍ବିଆନ୍ ତଥା ଲାଟିନ୍ ଆମେରିକା ଦେଶରେ ରମ୍ପ ତିଆରି କରାଯାଇଥାଏ। ରମ୍ପ ତିଆରି ପାଇଁ କଞ୍ଚାମାଲକୁ ୧୦ ମାସରୁ ୨ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ। ସେହିପରି ରମ୍ପର ସ୍ୱାଦ ବଢ଼ାଇବାକୁ ଏହାକୁ ଓକ୍ ବ୍ୟାରେଲରେ ରଖାଯାଇଥାଏ। ଏହାକୁ ପାକଳ ବା ପରିପକ୍ୱ କରିବା ପାଇଁ ୮ ରୁ ୧୨ ବର୍ଷ ବା ଅଧିକ ସମୟ ରଖା ଯାଇଥାଏ। ଯଦି ଘରେ ରମ୍ପ ତିଆରି କରାଯାଏ, ତେବେ କିଛି ମାସ ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯିବ।

ତିନି ମାସରୁ ଦଶ ବର୍ଷରେ ସାମ୍ପେନ୍

'ସାମ୍ପେନ୍' ଏକ ପ୍ରକାରର ମଦ। ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଅଳ୍ପରେ ସାମ୍ପେନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ। ଏହା ତିଆରି ପାଇଁ ୩ ମାସରୁ ୧୦ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲାଗିଥାଏ। ବିଶେଷ କରି ଫ୍ରାନ୍ସର ସାମ୍ପେନ୍ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହା ତିଆରି କରାଯାଇଥାଏ। ବିଭିନ୍ନ ବିଜୟ ଉତ୍ସବରେ 'ସାମ୍ପେନ୍'ର ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ। ସାମ୍ପେନ୍ ଖୋଲି ଏବଂ ଅନ୍ୟମାନଙ୍କ ଉପରକୁ ଫୋପାଡ଼ି ବିଜୟ ଉଲ୍ଲାସ ମନା ଯାଇଥାଏ।

ବ୍ରାଣ୍ଡି ପାଇଁ ବର୍ଷାଧିକାଳ

ଅଳ୍ପ ବା ଅନ୍ୟ ଫଳ ରସରୁ ବ୍ରାଣ୍ଡି ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ଏହା ତିଆରି ପରେ ପାକଳ ବା ପରିପକ୍ୱ ହେବାକୁ କିଛି ମାସରୁ କିଛି ବର୍ଷ ଲାଗି ଥାଏ। ଏଥିରେ ଆଲକହଲ ମାତ୍ରା ୩୬ରୁ ୬୦ ପ୍ରତିଶତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହିଥାଏ। ଏହା ମୁଖ୍ୟତଃ ୟୁରୋପୀୟ ରାଷ୍ଟ୍ରରେ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ଫ୍ରାନ୍ସରେ ଅଧିକ ପ୍ରସିଦ୍ଧ ବ୍ରାଣ୍ଡି। ତତ୍ତ୍ୱର ବ୍ରାଣ୍ଡି, ନେପୋଲିଅନ୍ ବ୍ରାଣ୍ଡିର ଚାହିଦା ଅଧିକ। ବିଶେଷ କରି ଭୋଜନ ପରେ ବ୍ରାଣ୍ଡି ପିଇବାକୁ ଲୋକେ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି।

ରୟାଲ୍ ସ୍ୱାଗ୍ ପାଇଁ ସପ୍ତାହେ ସମୟ

ଭାରତର 'ରୟାଲ୍ ସ୍ୱାଗ୍' ହିଁସ୍ତ୍ର ଅନ୍ୟତମ ପ୍ରସିଦ୍ଧ ବ୍ରାଣ୍ଡି। ଏହା ଏକ ବିଶେଷ ସ୍ୱାଦର ହିଁସ୍ତ୍ର। ଏହି ବ୍ରାଣ୍ଡିର ମଦ ଭାରତ ସହିତ ବିଦେଶରେ ମଧ୍ୟ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ଏହି ମଦରେ ଆଲକହଲ ପରିମାଣ ୪୨.୮ ପ୍ରତିଶତ ରହିଥାଏ। ଏହି ମଦ ତିଆରି ପାଇଁ କିଛି ଦିନରୁ ଆରମ୍ଭ କରି କିଛି ସପ୍ତାହ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସମୟ ଲାଗିଥାଏ। ପ୍ରାକୃତିକ ରୂପରେ ବର୍ଷ ବର୍ଷ ଧରି ବ୍ୟାରେଲରେ ରୟାଲ୍ ସ୍ୱାଗ୍ ମଦ ରଖାଯାଇଥାଏ।

ଟକିଲା ପାଇଁ ବର୍ଷେରୁ ଅଧିକ

ଟକିଲା ମଦ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପାଇଁ ୬ରୁ ୧୦ ବର୍ଷ ପୂରୁଣା ଗଛର ଉପଯୋଗ କରାଯାଇଥାଏ। ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପାଇଁ କିଛି ସପ୍ତାହରୁ କିଛି ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲାଗିଥାଏ। ଟକିଲା ମଦ ତିଆରି ହେଲା ପରେ ଏହାକୁ ଅତି କମରେ ୧୨ ମାସରୁ ଅଧିକ ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଓକ୍ ବ୍ୟାରେଲରେ ପାକଳ ହେବା ପାଇଁ ରଖିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ। ଏଥିରେ ୩୫ରୁ ୫୦ ଶତକଡ଼ା ଆଲକହଲ ରହିଥାଏ। ଟକିଲା ପିଇବାକୁ ଭାରତୀୟମାନେ ଅଧିକ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି। ୧୬ଶ ଶତାବ୍ଦୀରେ ମେସିକୋର ଟକିଲା ସହରରେ 'ଟକିଲା' ମଦର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଥମେ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା। ମେସିକୋର ନିୟମ ଅନୁସାରେ 'ଟକିଲା' ମଦ ତିଆରି ପାଇଁ କେତେକ ସାମିତ ଅଞ୍ଚଳକୁ ଅନୁମତି ମିଳିଛି।

ଶାଗୁ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ ଜିନ୍

'ଜିନ୍' ଏକ ପ୍ରକାର ମଦ। ଜିନ୍ ତିଆରି ପାଇଁ କିଛି ଦିନରୁ ଆରମ୍ଭ କରି କିଛି ସପ୍ତାହ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସମୟ ଲାଗିଥାଏ। ଏଥିରେ ଆଲକହଲ ପରିମାଣ ୪୦ ପ୍ରତିଶତ ଥାଏ। ଜୁନିପର, ଧନିଆ, ତାଲତିନି, ବାଦାମ ଆଦିରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ ଏହି ମଦ। ତେଣୁ ଜିନ୍ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଲାଗିବା ସ୍ୱାଭାବିକ। ଏହାକୁ ଅନ୍ୟ ମଦ ଭଳି ବର୍ଷ ବର୍ଷ ଧରି ରଖିବା ପଡ଼ି ନଥାଏ। ଏହା ଖୁବ୍ ଶାଗୁ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ।

ଦୁଇ ସପ୍ତାହରେ ଭୋଡ଼କା

ଅନେକ ଲୋକ ଭୋଡ଼କା ପିଇବାକୁ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି। ଏହା ଦେଖିବାକୁ ଧଳା ରଙ୍ଗର। ମୁଖ୍ୟତଃ ରୁଷ୍ ଓ ପୂର୍ବ ୟୁରୋପ ଦେଶରେ ଭୋଡ଼କା ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ଏଥିରେ ୪୦ରୁ ୬୦ ପ୍ରତିଶତ ଆଲକହଲ ପରିମାଣ ରହିଥାଏ। ଭୋଡ଼କା ତିଆରି ପାଇଁ ୧ରୁ ୨ ସପ୍ତାହ ଲାଗିଥାଏ।

ବ୍ୟାଗପାଇପର୍ ପାଇଁ ମାସାଧିକ କାଳ

୧୯୬୬ ମସିହାରେ ଭାରତରେ ହର୍ବିଷ୍ଟସନ୍ ଇଣ୍ଡିଆ ପ୍ରାଇଭେଟ୍ ଲିମିଟେଡ୍ ପକ୍ଷରୁ ବ୍ୟାଗପାଇପର୍ ବିକ୍ରି ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା। ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟରେ ଏହାକୁ ୟୁନାଇଟେଡ୍ ସ୍ପିରିଟ୍ସ ଲିମିଟେଡ୍ ଅଧିଗ୍ରହଣ କରିଥିଲା। ଭାରତର ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ଏହାର କାରଖାନା ରହିଛି। 'ବ୍ୟାଗପାଇପର୍' ଭାରତରେ ସର୍ବାଧିକ ବିକ୍ରୟ ହେଉଥିବା ମଦ। ଭାରତରେ ଏହି ମଦର ଅଧିକ ବିଜ୍ଞାପନ ଦିଆଯାଇଥାଏ। ଏଥିରେ ୪୨.୨ ପ୍ରତିଶତ ଆଲକହଲ ରହିଥାଏ। ମାସାଧିକ କାଳ ଧରି ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ।

ମ୍ୟାକଡ୍ରୋୟେଲ୍ସ ନମ୍ବର ୬୩ରେ ୪୨ ପ୍ରତିଶତ ଆଲକହଲ

ଭାରତରେ ଅଧିକ ବିକ୍ରି ହେଉଥିବା ବ୍ରାଣ୍ଡି ମଧ୍ୟରୁ 'ମ୍ୟାକଡ୍ରୋୟେଲ୍ସ' ନମ୍ବର ୬୩ ଅନ୍ୟତମ। ଏଥିରେ ଆଲକହଲ ପରିମାଣ ୪୨.୮ ପ୍ରତିଶତ ରହିଥାଏ। ଏହି ବ୍ରାଣ୍ଡିର ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ମଦ ବଜାରରେ ଉପଲବ୍ଧ। ସେଥିମଧ୍ୟରୁ ପ୍ରିମିୟମ୍, ଡାଇମଣ୍ଡ୍ ମେଟ୍, ପ୍ଲାଟିନମ୍, ସିଙ୍ଗଲ୍ ମାଲ୍ ଆଦି ବ୍ରାଣ୍ଡିର ମଦର ଚାହିଦା ଅଧିକ।

'ରୟାଲ୍ ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜ' ଭାରତରେ ଅଧିକ ବିକ୍ରି

ଭାରତର ପ୍ରସିଦ୍ଧ ବ୍ରାଣ୍ଡିର ମଦ ମଧ୍ୟରେ 'ରୟାଲ୍ ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜ' ଅନ୍ୟତମ। ତେବେ ବିଶ୍ୱର ଯୁକ୍ତେ, ୟୁଏସ୍ ଆଦି କେତେକ ଦେଶରେ ଏହି ମଦ ତିଆରି ହେଉଛି। ବର୍ତ୍ତମାନ ଭାରତରେ ସବୁଠାରୁ ଅଧିକ ବିକ୍ରି ହେଉଥିବା ହିଁସ୍ତ୍ର ବ୍ରାଣ୍ଡି ମଧ୍ୟରୁ 'ରୟାଲ୍ ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜ' ଅନ୍ୟତମ। ଏବେ ଏହି ବ୍ରାଣ୍ଡିର ମଦ ୟୁନାଇଟେଡ୍ ସ୍ପିରିଟ୍ସ ଲିମିଟେଡ୍ ପକ୍ଷରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଛି। ଏଥିରେ ୪୨.୮ ପ୍ରତିଶତ ଆଲକହଲ ଥାଏ।

ପିଟର୍ ସ୍କର୍ରେ ୪୨ ପ୍ରତିଶତ ଆଲକହଲ

୮୦ ଦଶକରୁ ଭାରତୀୟଙ୍କ ପସନ୍ଦର ମଦ ହେଉଛି 'ପିଟର୍ ସ୍କର୍'। ଏହି ବ୍ରାଣ୍ଡିର ମଦ ପିଉଥିବା ଲୋକେ ଖୁସି ଅନୁଭବ କରିଥାନ୍ତି। ଏଥିରେ ୪୨.୮ ପ୍ରତିଶତ ଆଲକହଲ ଥାଏ। ସ୍କର୍ ଶବ୍ଦ ସ୍କଟିଶରୁ ଆସିଛି। ସ୍କର୍ଲାଣ୍ଡ ସହିତ ଏହାର ସିଧାସଳଖ ସଂପର୍କ ରହିଛି। ଏହି ମଦ ପ୍ରସ୍ତୁତ କମ୍ପାନି ଗ୍ରାହକମାନଙ୍କୁ ସହିତ ଶଠତା କରିବା ନେଇ ଆଇନଗତ ଲଢ଼େଇ ଚାଲିଥିଲା। ତେବେ ଅଦାଲତ ପିଟର୍ ସ୍କର୍ ନିର୍ମାତା କମ୍ପାନି କୌଣସି ପ୍ରତାରଣା କରିନଥିବା କୋର୍ଟ ରାୟ ଦେଇଥିଲେ।



ପ୍ରତ୍ୟେକ ମଦ ତିଆରି ପାଇଁ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମୟ ସାମା ରହିଛି ।
ସେଇ ସମୟ ପୂର୍ବରୁ ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରିବା ଉଚିତ ନୁହେଁ ।
କାରଣ ଏହାର ସ୍ୱାଦ ଓ ଗୁଣବତ୍ତା ହ୍ରାସ ପାଇଥାଏ । ତେଣୁ ଭାରତ
ଓ ବିଦେଶର ମଦ ତିଆରି ସମୟ ସାମା ଅଲଗା ଅଲଗା ରହିଛି । ■





ରମ୍, ହିସ୍ଟି, ବିଅର୍ ଭଳି ଯେଉଁ ଅଲଗା ଅଲଗା ମଦ ଅଛି । ଠିକ୍ ସେମିତି ଏହାର ପ୍ରଭାବ ବି ଶରୀର ଉପରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପଡ଼ିଥାଏ । ମଦ ପିଇବା ପରେ ଧୀରେ ଧୀରେ ଏହା ରକ୍ତରେ ପହଞ୍ଚେ । ଏହି ପ୍ରକାରେ ମସ୍ତିଷ୍କକୁ ନିଶା ଚଢ଼େ । ଯେତେ ଅଧିକ ମଦ ରକ୍ତରେ ପହଞ୍ଚେ, ନିଶା ସେତେ ବେଶି ବୃଦ୍ଧି ପାଏ । ତା'ସହ ଏହାର ପ୍ରଭାବ ଧୀରେ ଧୀରେ କମ ହୁଏ । ହିସ୍ଟିରେ ଆଲକହଲ୍ ପରିମାଣ ୪୦ ପ୍ରତିଶତ ରହିଥାଏ । ଏହାକୁ ପିଇଲେ ତୁରନ୍ତ ନିଶା ଚଢ଼ିଥାଏ । କାରଣ ଏହା ଶୀଘ୍ର ରକ୍ତରେ ମିଶିଯାଏ । ସେହିପରି ଏହାର ନିଶା ଧୀରେ ଧୀରେ ଖସେ ବା ଛାଡ଼େ । ତେଣୁ ହିସ୍ଟି ନିଶାର ପ୍ରଭାବ ଦୀର୍ଘ ସମୟ ପାଇଁ ରହେ । ତେବେ କମ୍ ସମୟରେ ନିଶା ଛଡ଼ାଇବା ପାଇଁ ଅଧିକ ପାଣି ଏବଂ ଛୁସ୍ ପିଇବାର ଆବଶ୍ୟକତା ଥାଏ ।

ମଦ ନିଶାର ସ୍ୱଭାବ



ରମ୍ରେ ଅଧିକ ନିଶା

ରମ୍ରେ ୩୫ରୁ ୪୦ ପ୍ରତିଶତ ଆଲକହଲ୍ ଥାଏ । ଏହାର ସ୍ୱାଦ ମିଠା ହୋଇଥିବା ବେଳେ ହିସ୍ଟି ଭଳି ଏହାର ପ୍ରଭାବ ଶୀଘ୍ର ଶରୀରରେ ପଡ଼ିଥାଏ । ସ୍ୱାଦ ଏହାର ମିଠା ହୋଇଥିବାରୁ ଲୋକେ ଏହାକୁ ଅଧିକ ପିଅନ୍ତି । ଫଳରେ ନିଶା ଅଧିକ ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହେ । ରମ୍ ନିଶା ୪-୬ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହେ । ରେଡ୍ ତଥା ହାଇଲ୍ଡ୍ ଆଇନରେ ଅଳ୍ପ ନିଶା ଧରେ । ଆଇନରେ ନିଶାର ପରିମାଣ ୧୨ରୁ ୧୫ ପ୍ରତିଶତ ଥାଏ । ଏହାକୁ ପିଇଲେ କମ୍ ସମୟରେ ନିଶା ଧରେ । ହେଲେ ଏହାର ପ୍ରଭାବ ଶରୀର ଉପରେ ବେଶି ସମୟ ରହେ । ଅନ୍ୟ ମଦ ତୁଳନାରେ ଆଇନର ନିଶା ଶୀଘ୍ର ଛାଡ଼ିଯାଏ । ଫଳରେ ଏହାକୁ ପିଇଥିବା ଲୋକ ଶୀଘ୍ର ହୋସକୁ ଆସିଥାନ୍ତି ।

ସେହିପରି ବିଅର୍ରେ ଆଲକହଲ୍ ପରିମାଣ ୪-୬ ପ୍ରତିଶତ ମଧ୍ୟରେ ରହିଥାଏ । ବିଅର୍ ପିଇଲେ ଧୀରେ ଧୀରେ ନିଶା ଧରେ । ହେଲେ ଏହାର ନିଶା ଶୀଘ୍ର ଛାଡ଼ିଯାଏ । ଶରୀର ଉପରେ ଏହାର କମ୍ ପ୍ରଭାବ ପଡ଼ିଥାଏ । ତେଣୁ ଏହାକୁ ଅଧିକ ଅଧିକ ମାତ୍ରାରେ ପିଇଲେ ବି ନିଶା କମ୍ ଲାଗେ ।



ମଦର ଏକ୍ସପୋଜର

କୁହାଯାଏ ମଦ ଯେତେ ବେଶି ପୁରୁଣା ହୁଏ, ଏହାର ସ୍ୱାଦ ସେତେ ବେଶି ବଢ଼େ । ତେବେ ଖାସ୍ୟ ତଥା ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ବିନିଷ ରଚି କ'ଣ ମଦର ବି ବିଶି ଏହାର ଏକ୍ସପୋଜର ତେଜ ଅଛି? ଏଭଳି ପ୍ରଶ୍ନ ମଧ୍ୟ ମନରେ ଭବି ମାରେ । ତେବେ ଜିନ୍, ଭୋଡ୍‌କା, ହିସ୍ଟି, ଟେକିଲା, ରମ୍ ଏକ୍ସପୋଜର ହୋଇ ନଥାଏ । ଏହାକୁ ବର୍ଷ ବର୍ଷ ଧରି ରଖାଯାଇପାରିବ । କାରଣ ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ପରିମାଣ ବେଶି । ଟେକିଲାକୁ ବର୍ଷ ଭିତରେ ବ୍ୟବହାର କରିବା ଉଚିତ । ହିସ୍ଟି ଏବଂ ଜିନ୍‌ର ବୌଦ୍ଧିକ ସମୟ ସାମା ନ ଥିଲେ ବି ବିନି ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଏହାର ସ୍ୱାଦରେ ପରମ୍ ଆସୁଥିବା କୁହାଯାଏ । ହିସ୍ଟି, ରମ୍, ଭୋଡ୍‌କା ବୋତଲକୁ ଖୋଲି ଦେଲେ ସମୟ ସହିତ ସ୍ୱାଦ ମଧ୍ୟ ଏହାର ଉଡ଼ିଯାଏ । ତେଣୁ ଏସବୁକୁ ଖୋଲି ଦେବା ପରେ ବର୍ଷକ ମଧ୍ୟରେ ବ୍ୟବହାର କରିଦେବା ଉଚିତ ।

ଆଇନ୍ ଏବଂ ବିଅର୍ ଏକ୍ସପୋଜର ହୋଇଥାଏ । ଆଇନ୍ ଏବଂ ବିଅର୍ରେ ଆଲକହଲ୍ ପରିମାଣ କମ୍ ଥିବା ବେଳେ ଏଥିରେ ପାଣିର ମାତ୍ରା ଥାଏ ବେଶି । ତେଣୁ ଏହାର ଏକ୍ସପୋଜର ତେଜ ରହିଛି । ଅନ୍ୟପଟେ ଏହି କ୍ରମଟି ମାଦକ ଯେଉଁ ଚିଷ୍ଟି ହୋଇ ନ ଥାଏ । ତେଣୁ ନିର୍ଦ୍ଧାରିତ ବା ସ୍ଥିରାକୃତ ସମୟ ପରେ ଏହା ଖରାପ ହୋଇଯାଏ । ଆଇନର ଏକ୍ସପୋଜର ତାରିଖ ଏହାର ଗୁଣବତ୍ତା ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ । ଅର୍ଗାନିକ୍ ଆଇନ ୩-୬ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ଶେଷ କରିବା ଉଚିତ ।

ମଦ ବୋତଲରେ ଏକ ଚତୁର୍ଥାଂଶରୁ କମ୍ ମଦ ଥିଲେ, ଏହାକୁ ଛଅ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ବ୍ୟବହାର କରିବା ଉଚିତ । ସେହିପରି ବିଅର୍ ୬-୮ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ପିଇ ପାରିବେ ।

କେଉଁ ମଦ ପାଇଁ କେଉଁ ଗ୍ଲାସ୍

ମଦ ବିଶେଷଜ୍ଞଙ୍କ ଅନୁସାରେ, ଯେକୌଣସି ମଦକୁ ପରଷିବା ପାଇଁ ଗ୍ଲାସ୍‌ର ଭୂମିକା ବି ଗୁରୁତ୍ୱ ଦେବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ । ମଦର ରକ୍ତ ଓ ସୁଗନ୍ଧକୁ ଅନୁଭବ କରିବା ସହ ମଦର ସ୍ୱଭାବରେ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଆଣି ନ ଥିବା ଗ୍ଲାସ୍ ହିଁ ମଦ ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ ବୋଲି ବିବେଚନା କରାଯାଏ । ହିସ୍ଟି ପ୍ରେମୀଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ରକ୍ତ ଗ୍ଲାସ୍ ଖୁବ୍ ଲୋକପ୍ରିୟ । ଏହାକୁ ଟମ୍‌ଲର ଗ୍ଲାସ୍ ବି କୁହାଯାଏ । ବାର ତଥା ପବ୍‌ରେ ଏହା ଅଧିକ ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ । ଏହି ଗ୍ଲାସ୍‌ର ତଳ ମୋଟା ଓ ଭାରି ହୋଇଥାଏ । ତାପମାତ୍ରା ବଦଳିଲେ ହିସ୍ଟିର ସ୍ୱାଦରେ ବି ପରିବର୍ତ୍ତନ ଆସିଥାଏ, ତେଣୁ କି ସ୍ୱାଦରେ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଯେଉଁଳି ନ ଆସିବ, ଏହାର ତଳ ମୋଟା ଓ ଓଜନିଆ ହୋଇଥାଏ । ସେହିପରି ଭାରତ ତଥା କିଛି ଏସୀୟ ଦେଶରେ ମଦରେ ବରଫ ଏବଂ ପାଣି ମିଶାଇ ଦିଆଯାଏ । ଏ ଦୃଷ୍ଟିରୁ ରକ୍ତ ଗ୍ଲାସ୍ ଆକାର ବଡ଼ ବଡ଼ ବରଫ ଖଣ୍ଡ ପକାଇ ପିଇବା ପାଇଁ ଉପଯୋଗୀ ହୋଇଥାଏ ।

ହାଇବଲ୍ ଗ୍ଲାସ୍‌କୁ ଟମ୍‌ଲର ଗ୍ଲାସ୍ ଲମ୍ବା ସ୍ୱରୂପ ବୋଲି କୁହାଯାଏ । ଅବଶ୍ୟ ଟମ୍‌ଲର ତୁଳନାରେ ଏହା ଅଧିକ ଲମ୍ବା । ଭାରତ ସମେତ ପୂର୍ବା ବିଶ୍ୱରେ ଯେଉଁ କକ୍‌ଟେଲ ଖୁବ୍ ଲୋକପ୍ରିୟ, ତାହାକୁ ହାଇବଲ୍ କୁହାଯାଏ । ଏଥିରେ ହିସ୍ଟି ଓ ସୋଡାକୁ ପାଣି ସହିତ ପରଷା ଯାଏ । ହାଇବଲ୍ ଗ୍ଲାସ୍ ଏହି ନାମକରଣ କକ୍‌ଟେଲ ଯୋଗୁଁ

ମିଳିଛି । ଗ୍ଲାସ୍‌ର ମୋଟା ଫର୍ମ ଯୋଗୁଁ ଏହାର ସନ୍ତୁଳନ ବଜାୟ ରହେ । ସେଥିପାଇଁ ଏହାର ବ୍ୟବହାର ଅନେକ ପ୍ରକାର କକ୍‌ଟେଲ ପରଷିବା ଲାଗି କରାଯାଏ ।

ନିର୍ଦ୍ଦ ଗ୍ଲାସ୍‌କୁ ଏମିତି କୌଣସି କୋଣରେ ତିଆରି କରାଯାଇଛି ଯେ, ଏହାର ଗନ୍ଧ ନାକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପହଞ୍ଚି ନ ଥାଏ । ମଦରେ କିଛି ନ ମିଶାଇ ପିଇବା ଲାଗି ଅର୍ଥାତ୍ ନିର୍ଦ୍ଦ ପିଇବା ଲାଗି ଏହି ଗ୍ଲାସ୍ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଏହି ଗ୍ଲାସ୍ ଆକାରରେ ଛୋଟ ହୋଇଥାଏ । ଏହାବାଦ୍ ସ୍ନିପ୍‌ଟର ଗ୍ଲାସ୍‌ର ତଳ ଭାଗ ଚଉଡ଼ା ଏବଂ ଉପର ଭାଗ ପତଳା ହୋଇଥାଏ । ଏହାକୁ କଗ୍‌ଗ୍ ଗ୍ଲାସ୍ ମଧ୍ୟ କୁହାଯାଏ । ହିସ୍ଟିର ପ୍ରକୃତ ସୁଗନ୍ଧକୁ ଅନୁଭବ କରିବା ପାଇଁ ଏହାକୁ ଧୀରେ ଧୀରେ ପିଇବା ପାଇଁ ଲୋକେ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି । ଫିଲ୍‌ରେ ଏଭଳି ଗ୍ଲାସ୍‌ର ବହୁଳ ବ୍ୟବହାର ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ । ଏହାର ବ୍ୟବହାର ଗ୍ରାଣ୍ଡି ପିଇବା ଲାଗି ବି କରାଯାଏ ।

ତେବେ କୋପିତା ଗ୍ଲାସ୍‌ର ବ୍ୟବହାର ସ୍ନେନରେ ବେଶି କରାଯାଏ । ମଦପ୍ରେମୀ ସିଙ୍ଗଲ୍ ମଲ୍ ହିସ୍ଟିର ଆନନ୍ଦ ଉଠାଇବା ଲାଗି ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି । ଏହାକୁ ଛୁମ୍‌ଲିପ୍ ଗ୍ଲାସ୍ ବି କୁହାଯାଏ । ସେହିପରି ବିଅର୍ ମଗ୍‌ଗ୍ ଜର୍ମାନ ଲୋକେ ତିଆରି କରିଥିବା ବେଳେ ସାମ୍ପେନ ଗ୍ଲାସ୍ ଦେଖିବାକୁ ଖୁବ୍ ଆକର୍ଷଣୀୟ ଲାଗେ । ଅନ୍ୟପଟେ ଛୋଟ ସର୍ବସ ପାଇଁ ସର୍ବସ ଗ୍ଲାସ୍‌କୁ ଉପଯୋଗ କରାଯାଏ । ବିଶେଷକରି ଟେକିଲା ପାଇଁ ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଏହି ପ୍ରକାରେ ଆହୁରି ବି କିଛି ଗ୍ଲାସ୍ ରହିଛି । ■



ଦୀର୍ଘ କାଳର ପାଣି

ଦେଝରସି ୧୮

ହିସ୍ପି ଏକ ସ୍ଥିର ଯାହାକୁ ଶସ୍ୟର ଫର୍ମେଟେଡ୍ ମିଶ୍ରଣରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ହିସ୍ପି ଅନେକ ପ୍ରକାରର ଅଛି । ପ୍ରତ୍ୟେକ ହିସ୍ପିକୁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କରିଥାଏ ଏଥିରେ ବ୍ୟବହୃତ ଶସ୍ୟ । ଏହି କ୍ରମରେ ଦେଝରସି ୧୮ ଏକ ପ୍ରିମିୟମ୍ ସ୍କର୍ ହିସ୍ପି । ଏହାକୁ ଓକ୍ ଏବଂ ପିପୋଲୁ ୧୮ ବର୍ଷ ପରିପକ୍ୱ କରି ରେଷ୍ଟ କରାଯାଏ । ଡାର୍କକୋଲୋର୍, ବାଦାମ ପେଷ ଏବଂ ଡ୍ରାଏ ପୁର୍ସର ମିଶ୍ରଣ ଏହାକୁ ମସୃଣ କରିଥାଏ । ଏହି ହିସ୍ପି ବହୁ ପୁରାଣର ଅନୁଭବ ଦେଇଥାଏ । ଏହି ହିସ୍ପିରେ ଆଲକହଲ୍ ପରିମାଣ ୪୦% । ୨୦୦୩ ମସିହାରେ ଏହା ଲଞ୍ଚ ହୋଇଥିଲା । ଭାରତରେ ଦେଝରସି ୧୮ ମୂଲ୍ୟ ୬୫୦ ମିଲିଲିଟରକୁ ୮,୫୦୦ଟଙ୍କା । ସର୍ବଶ୍ରେଷ୍ଠ ହିସ୍ପି ମଧ୍ୟରୁ ଦେଝରସି ପ୍ରତିଷ୍ଠିତ ୧୮ ବର୍ଷର ପୁରୁଣା ହିସ୍ପି ଏକ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ବ୍ରାଣ୍ଡେଡ୍ ସ୍କର୍ । ଏହାର ମଲାଲଦାର ସ୍ୱାଦ ଏବଂ ହାଲୁକା ଧୂଆଁ ପରି ଅନୁଭବ ଖୁସିକୁ ଦୃଶ୍ଟିତ କରିଥାଏ ।

ଗ୍ଲୁକ୍ ଡଗ୍ ରିଜର୍ଭ

ଗ୍ଲୁକ୍ ଡଗ୍ ରିଜର୍ଭ ଭାରତର ସର୍ବୋତ୍ତମ ହିସ୍ପି ମଧ୍ୟରୁ ଅନ୍ୟତମ । ଏହା ଯୁନାଇଟେଡ୍ ସ୍ଥିରିଟ୍ ଲିମିଟେଡ୍ ଦ୍ୱାରା ନିର୍ମିତ । ଗ୍ଲୁକ୍ ଡଗ୍ ଟ୍ରିପଲ୍ ଗୋଲଡ୍ ରିଜର୍ଭ, ଡିଆଗିଓ ଇଣ୍ଡିଆ ଦ୍ୱାରା ନିର୍ମିତ ଏକ ପ୍ରିମିୟମ୍ ବ୍ରାଣ୍ଡେଡ୍ ସ୍କର୍ ହିସ୍ପି । ଏହା ସ୍କଟଲାଣ୍ଡର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଶସ୍ୟ ଏବଂ ଗ୍ରେନ୍ ହିସ୍ପିର ମିଶ୍ରଣରେ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ । ଏହାକୁ ଓକ୍ ପାତ୍ରରେ ପରିପକ୍ୱ କରାଯାଇଥାଏ । ଭାରତରେ ୬୫୦ ମିଲିଲିଟର ଗ୍ଲୁକ୍ ଡଗ୍ ରିଜର୍ଭ ୬୮୦୦ ଟଙ୍କାରେ ବିକ୍ରି ହୋଇଥାଏ । ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ପରିମାଣ ୪୨.୮% ।

ଗ୍ଲୋକିଷ୍ଟି ୧୨

ଗ୍ଲୋକିଷ୍ଟି ୧୨ ସ୍କଟଲାଣ୍ଡର ଏକ ପ୍ରସିଦ୍ଧ ସିଙ୍ଗଲ ମାଲ୍ଟ ସ୍କର୍ ହିସ୍ପି । ଅକ୍ସିଡିଟ ମଧ୍ୟକୁ ଶୁଖାଇ ଏହାକୁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଭାବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଫଳରେ

ଏହା ସତେଜ ଏବଂ ଫୁଲମୁକ୍ତ ପୁରାଣ ଦିଏ । ବାଦାମ, ମହୁ ତଥା ଫୁଲମୁକ୍ତ ସ୍ୱାଦ ହିଁ ଏହାକୁ ଅଧିକ ଲୋକପ୍ରିୟ କରାଇଛି । ଏହା ଶସ୍ୟ, ସବୁଜ ସେଓ, ଲେମ୍ବୁ ଓ ମିଠା ମହୁର ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ସ୍ୱାଦର ମିଶ୍ରଣ । ଏହା ହାଲୁକା ମିଠା ଓ ଖଟା ଯୁକ୍ତ ସ୍ୱାଦ ହୋଇଥାଏ । ପ୍ରଥମେ ପିଇଲେ କଞ୍ଜା ଲାଗିଥାଏ । ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ୪୩% । ଭାରତରେ ଗ୍ଲୋକିଷ୍ଟି ୧୨ର ଦାମ ୬୫୦ ମିଲିଲିଟରକୁ ୬,୨୮୦ ଟଙ୍କା । ଥଣ୍ଡା ପାଣି କିମ୍ବା ବରଫ ଚୁକୁଡ଼ାରେ ମିଶାଇ ପିଇବା ଦ୍ୱାରା ଏହାର ସ୍ୱାଦ ଅଧିକ ବଢ଼ିଯାଇଥାଏ ।

ଗ୍ଲୋନମୋରଜି ଦ ଅରିଜିନାଲ-୧୦

ଭାରତରେ ଏହି ହିସ୍ପିର ମୂଲ୍ୟ ୬୫୦ ମିଲିଲିଟରକୁ ୬,୫୭୬ ଟଙ୍କା । ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ମାତ୍ରା ୪୩% । ଏହି ହିସ୍ପିରେ ଥିବା ପରିପକ୍ୱ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସ୍ଥିରିଟ୍ ହିଁ ଏହାକୁ ଅଧିକ ଲୋକପ୍ରିୟ କରାଇଥାଏ । ସ୍କଟଲାଣ୍ଡର ଏହା ସିଙ୍ଗଲ ମାଲ୍ଟ ସ୍କର୍ ହିସ୍ପି । ଏହି ସ୍କର୍ ହିସ୍ପି ମୂଲ୍ୟ ଅଧିକ । ଏହାର ସ୍ୱାଦ ମଧ୍ୟରୁ ଏବଂ ମଲାଲଯୁକ୍ତ । ଏଥିରେ ମସଲାଯୁକ୍ତ ପୁରାଣ ମିଳିଥାଏ । ଏଥିରେ ମସଲାଯୁକ୍ତ କଷ୍ଟାଡ଼, ଆପ୍ରିକଟ୍, କମଳା, କଞ୍ଚା କଦଳୀ, ଏବଂ ଭାନିଲା ଉପଯୋଗ କରାଯାଇଥାଏ । ଏହାକୁ ୧୦ରୁ ୧୨ ବର୍ଷ ଧରି ପରିପକ୍ୱ କରାଯାଇଥାଏ ।

ଜନିଝାକର୍ ରେଡ୍ ଲେବଲ୍

ସ୍କଟଲାଣ୍ଡର ଏହା ଏକ ମିଶ୍ରିତ ସ୍କର୍ ହିସ୍ପି । ଭାରତରେ ସମସ୍ତ ଲୋକପ୍ରିୟ ବ୍ରାଣ୍ଡ ମଧ୍ୟରେ ରେଡ୍ ଲେବଲ୍ ଏକ ଜଣାଶୁଣା ହିସ୍ପି । ଭାରତରେ ଏହାର ଦାମ ୬୫୦ ମିଲିଲିଟର ୨୮୩୦ ଟଙ୍କା ରହିଛି । ଏହା ଏକ ମିଠା ଏବଂ ମସଲାଯୁକ୍ତ ସ୍ୱାଦର ହିସ୍ପି ଅଟେ । ଏହା ସ୍କଟଲାଣ୍ଡର ବିଭିନ୍ନ ଲୋକପ୍ରିୟ ହିସ୍ପି ଯେପରିକି ପୁର୍ବତଟର ହିସ୍ପି ଏବଂ ପଶ୍ଚିମତଟର ପିଟିହିସ୍ପି, କୋର୍ଡୁ, କେମରୁନାଗ୍ରିଜ୍, ଟିନିନିଟ ସମେତ ୩୫ ପ୍ରକାର ହିସ୍ପିକୁ ମିଶାଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ସେଥିପାଇଁ ଏହା ଭିନ୍ନ ସ୍ୱାଦ ପ୍ରଦାନ କରିଥାଏ । ଜନିଝାକର୍ ରେଡ୍ ଲେବଲ୍ କୁ ବରଫ କିମ୍ବା ପାଣି ସହ ମିଶାଇ ଏହାର ସ୍ୱାଦର ମଜା ନେଇପାରିବେ । ଏହି ବ୍ରାଣ୍ଡ ପ୍ରଥମତଃ ଜଣେ ଡେକୋରାଟିଭ କୋକ୍ଟେଲ୍ ଦ୍ୱାରା ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା । ତାଙ୍କ ନାମ ଅନୁସାରେ ବିଶ୍ୱରେ ଏହି ହିସ୍ପି ଜନିଝାକର୍ ନାଁରେ ପରିଚିତ । ରେଡ୍ ଲେବଲ୍ ୧୯୪୫ ମସିହାରୁ ସାରା ବିଶ୍ୱରେ ବିକ୍ରି ହୋଇଆସୁଅଛି । ଏହା ଏକ ମିଶ୍ରଣ ଫଳରୁ ଉତ୍ପାଦିତ ଏକ ହିସ୍ପି । ଜନିଝାକର୍ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ରହିଛି ।

ୟମାଜାକି-୫୫

ଜାପାନରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥିବା ଏହି ହିସ୍ପି ସବୁଠାରୁ ପୁରାତନ ଓ ମହଙ୍ଗା ହିସ୍ପି । ବିମ୍ ସଞ୍ଚୋରି ନାମକ ଏକ କମ୍ପାନୀ ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ସହ ୨୦୨୦ ମସିହାରେ ପ୍ରଥମ ଥର ପାଇଁ ଏହି ହିସ୍ପି ଲଞ୍ଚ କରିଥିଲା । ଏହି ହିସ୍ପି ବିଶ୍ୱରେ ବହୁତ ସାମିତ ମାତ୍ରାରେ ଉପଲବ୍ଧ ହୋଇଥାଏ । ଏଥିପାଇଁ ଏହା ଅଧିକ ମହଙ୍ଗା ହୋଇଥାଏ । ଏହି ହିସ୍ପି କିଣିବା ପାଇଁ ଲୋକମାନେ କୋଟି କୋଟି ଟଙ୍କା ଖର୍ଚ୍ଚ କରିବାକୁ ପଛାନ୍ତି ନାହିଁ । ଭାରତୀୟ ବଜାରରେ ୟମାଜାକି-୧୨ ଉପଲବ୍ଧ ହୋଇଥାଏ । ଏହାର ମୂଲ୍ୟ ପାଖାପାଖି ୧୦ରୁ ୧୫ ହଜାର ମଧ୍ୟରେ ରହିଥାଏ । ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରବା ପାଇଁ ଅନେକ ଦୁର୍ଲଭ ଜିନିଷର ଆବଶ୍ୟକ ପଡ଼ିଥାଏ । ୨୦୦ ବର୍ଷର ଏକ ପୁରୁଣା ଗଛ ମିଳୁନାରାର କାଠ ଏଥିରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଏହି ହିସ୍ପିରୁ ମିଳୁଥିବା ଦୁର୍ଲଭ ତନ୍ତ, ସୁଗନ୍ଧ, ଫଳ ପରି ମିଠା ଓ ସ୍ପୋକି ଫ୍ଲେଉରକୁ ଲୋକେ ବହୁତ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି । ଏହି ହିସ୍ପିର କଞ୍ଚାମାଲ ବିଶ୍ୱର ବିଭିନ୍ନ ରାଷ୍ଟ୍ରରୁ ବହୁ



ଅନେକ ଲୋକ ଖୁସି ପାଇଁ ମଦ୍ୟପାନ କରିଥାନ୍ତି । କିଏ ହିସ୍ପି ପ୍ରିୟ ତ ଆଉ କିଏ ରମ୍ ବା ବିଅର୍ ପିଇବାକୁ ପସନ୍ଦ କରିଥାଆନ୍ତି । ତେବେ ଭାରତରେ ମିଳୁଥିବା ସମସ୍ତ ପାନୀୟ ମଧ୍ୟରୁ ହିସ୍ପିର ଚାହିଦା ବେଶ୍ ଅଧିକ । ବିଭିନ୍ନ ପାର୍ଟି, ଉତ୍ସବରେ ହିସ୍ପି ପିଇବାକୁ ଲୋକେ ଅଧିକ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି । ଭାରତରେ ଚିତର୍ସ ପ୍ରାଇଡ୍, ବ୍ଲେଣ୍ଡର୍ସ ପ୍ରାଇଡ୍, ଇମ୍ପେରିଆଲ୍ ବ୍ଲୁ, ଲଣ୍ଡନ ପ୍ରାଇଡ୍ ଭଳି ଅନେକ ଲୋକପ୍ରିୟ ହିସ୍ପି ବ୍ରାଣ୍ଡ ରହିଛି । ଏହି ବ୍ରାଣ୍ଡଗୁଡ଼ିକ ବିଶ୍ୱବ୍ୟାପୀ ଏବଂ ଭାରତୀୟ ପାନୀୟ ପ୍ରିୟ ଲୋକମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଖୁବ୍ ପରିଚିତ । ଲୋକପ୍ରିୟ ହିସ୍ପିର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ଓ ଏହାର ବିଶେଷତ୍ୱ ସଂପର୍କରେ ଜାଣିବା ।



କଷ୍ଟରେ ସଂଗୃହୀତ ହୋଇଥାଏ । ଭାରତର ଦୀର୍ଘ ହିସ୍ତୋରି ରାମପୁର ସିଗନେଚର ରିଜର୍ଭ । ରେଡିକୋ ଖେତାନର ଏହି ଲୋକପ୍ରିୟ ବ୍ରାଣ୍ଡର ମଦ ବର୍ତ୍ତମାନ ବଜାରରେ ବୋତଲ ପିଛା ଖଲଣ ଟଙ୍କାରେ ବିକ୍ରି ହେଉଛି । ରେଡିକୋ ଖେତାନର ଲିମିଟେଡର ଆହୁରି ଅନେକ ଉତ୍ପାଦ ରହିଛି ତନ୍ମଧ୍ୟରୁ ରାମପୁର ଆସଞ୍ଜା ଅନ୍ୟତମ । ଏହି ହିସ୍ତୋରି ୨୦୨୩ ସଂସ୍କରଣରେ ଜନ୍ ବାଲେକନଙ୍କଠାରୁ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ପୁରୁଣା ହିସ୍ତୋରି ପୁରସ୍କାର ଗ୍ରହଣ କରିଥିଲେ ।

ମ୍ୟାକଡୋଲସ୍ ନଂ-୧

ଏହା ଏକ ଭାରତୀୟ ବ୍ରାଣ୍ଡ । ଯାହାକି ଯୁଏସ୍‌ସ୍ (ୟୁନାଇଟେଡ୍ ସ୍ପିରିଟ୍ ଲିମିଟେଡ) ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ । ଏହି କମ୍ପାନୀର ତିନୋଟି ପ୍ରଡକ୍ଟ ରହିଛି । ହିସ୍ତୋରି, ବ୍ରାଣ୍ଡ ଏବଂ ରମ୍ । ଏହି ବ୍ରାଣ୍ଡର ପ୍ରୋଗ୍ରାମ ହେଉଛି 'ନଂ ୧ ଇଅର୍ କା ନଂ ୧ ସ୍ପିରିଟ' । ମ୍ୟାକଡୋଲସ୍ ଷ୍ଟରାଣ୍ଡର ଜଣେ ବ୍ୟବସାୟୀ । ସେ ଭାରତକୁ ଆସି ୧୮୯୮ ମସିହାରେ ଏକ କମ୍ପାନୀ ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ । ତାଙ୍କରି ନାଁରେ କମ୍ପାନୀ ନାମିତ । ମ୍ୟାକଡୋଲସ୍ ନମ୍ବର ୧ ପ୍ଲଟିନମ୍ ହେଉଛି ଏକ ପ୍ରିମିୟମ୍ ହିସ୍ତୋରି ବ୍ରାଣ୍ଡ । କିଛି ମନୋନୀତ ଶସ୍ୟର ମିଶ୍ରଣରୁ ଏହା ତିଆରି କରାଯାଏ । ଏଥିରେ କାରମେଲ୍, ଭାନିଲା, ମହୁ ଏବଂ ହାଲୁକା ମସଲା ର ସ୍ୱାଦ ଥାଏ । ଓକ୍ କାଠରେ ତିଆରି ପାରମ୍ପରିକ ପାତ୍ରରେ ପରିପକ୍ୱ କରାଯାଏ । ଭାରତରେ ୧୫୦ ମିଲିଲିଟରକୁ ୧୮୫୬ ଟଙ୍କାରେ ବିକ୍ରି ହୋଇଥାଏ । ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ମାତ୍ରା ୪୦% । ଭାରତୀୟମାନଙ୍କର ଏହା ସବୁଠୁ ଲୋକପ୍ରିୟ ବ୍ରାଣ୍ଡ ।

ରୟାଲ୍ ଟ୍ୟାଲେଞ୍ଜ

ଏହା ଏକ ଭାରତୀୟ ହିସ୍ତୋରି ବ୍ରାଣ୍ଡ । ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ମାତ୍ରା ୪୦% ରହିଛି । ଏହାର ଦାମ୍ ୧୫୦ ମିଲିକୁ ୨୯୬୪ ଟଙ୍କା । ରୟାଲ ଟ୍ୟାଲେଞ୍ଜି ଆର୍ସି ନାଁରେ ବେଶ୍ ଜଣାଶୁଣା । ଏହା ଯୁଏସ୍‌ସ୍ କମ୍ପାନୀ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ । ଏହା ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଶସ୍ୟ ସ୍ୱାଦର ହିସ୍ତୋରି । ଏହି ହିସ୍ତୋରି ଭାରତ ସମେତ ଯୁଏସ୍‌ସ୍ ଏବଂ ଅନ୍ୟ ଦେଶରେ ମଧ୍ୟ ବିକ୍ରି ହୁଏ । ବଜାରରେ ବିଭିନ୍ନ ଆକାରରେ ଉପଲବ୍ଧ ।

ରୟାଲ୍ ଷ୍ଟାର୍

ଏହା ଏକ ଭାରତୀୟ ହିସ୍ତୋରି ବ୍ରାଣ୍ଡ । ଏହା ୧୯୯୫ ମସିହାରେ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା । ଭାରତ ବ୍ୟତୀତ ଅନେକ

ଦେଶରେ ଏହି ହିସ୍ତୋରି ଉପଲବ୍ଧ । ଏହା ଭାରତର ପ୍ରଥମ ହିସ୍ତୋରି ବ୍ରାଣ୍ଡ । ଯାହାକି କୌଣସି କୃତ୍ରିମ ସ୍ୱାଦ ମିଶ୍ରଣ କରାଯାଏନାହିଁ । ଏହି ବ୍ରାଣ୍ଡ ଏକ ହରିଶ ପ୍ରକାରି ଅନୁସାରେ ନାମିତ ହୋଇଛି । ଯାହା ଏହାର ଲୋଗୋରେ ମଧ୍ୟ ପ୍ରଦର୍ଶିତ । ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ପରିମାଣ ୪୨.୮% ରହିଛି । ଏହା ଏକ ଶସ୍ୟ ସ୍ପିରିଟ୍ ସହିତ ମିଶ୍ରିତ । ଏହାର ଦାମ୍ ୧୫୦ ମିଲିଲିଟରକୁ ୨୯୬୪ ଟଙ୍କା ରହିଛି । ଏହା ମଧ୍ୟ ବିଭିନ୍ନ ଆକାରରେ ବଜାରରେ ଉପଲବ୍ଧ ।

ଦ ଗ୍ଲେନଲିଭେର୍

ଷ୍ଟରାଣ୍ଡର ସବୁଠୁ ଲୋକପ୍ରିୟ ଏବଂ ସିଙ୍ଗଲ୍ ମାଲ୍ ହିସ୍ତୋରି । ବିଶ୍ୱରେ ସବୁଠୁ ଅଧିକ ବିକ୍ରି ହେଉଥିବା ବ୍ରାଣ୍ଡ ମଧ୍ୟରୁ ଏହାର ନାଁ ରହିଥାଏ । ଏହି ହିସ୍ତୋରି ଶସ୍ୟ, ଫଲ୍ ଏବଂ ସୁଗନ୍ଧିତ ସ୍ୱାଦ ଥାଏ । ଭାରତରେ ଦ ଗ୍ଲେନଲିଭେର୍ ୧୨ ହିସ୍ତୋରି ମୂଲ୍ୟ ୧୫୦ ମିଲିଲିଟରକୁ ୫,୬୫୬ ଟଙ୍କା । ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ମାତ୍ରା ପାଖାପାଖି ୪୦% ହେବ । ଏଥିରେ ଓକ୍, ସେଓ ରସ, ଭାନିଲା, ମହୁ ଏବଂ ସୁଗନ୍ଧିତ ଫୁଲ୍ ସ୍ୱାଦ ଆସିଥାଏ । ଆମେରିକାରେ ଏହି ହିସ୍ତୋରି ମାତ୍ରାଧିକ ବିକ୍ରି କରାଯାଇଥାଏ । ଭାରତରେ ସବୁଠୁ ପ୍ରସିଦ୍ଧ ହିସ୍ତୋରି ବ୍ରାଣ୍ଡ ଭାବେ ଏହା ଅନ୍ତର୍ଭୁକ୍ତ । ବଜାରରେ ଏହାର ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରଡକ୍ଟ ଆସିଥାଏ । ଦ ଗ୍ଲେନଲିଭେର୍ ୧୨, ଦ ଗ୍ଲେନଲିଭେର୍ ୧୫, ଦ ଗ୍ଲେନଲିଭେର୍ ୧୮ ଆଦି ମଦ ରହିଛି ।

ଟିଭାସ୍ ରିଗାଲ୍ ୧୨ ଇଅର୍

ଟିଭାସ୍ ରିଗାଲ୍ ଏକ ପ୍ରତିଷ୍ଠିତ ହିସ୍ତୋରି ବ୍ରାଣ୍ଡ । ଭାରତରେ ସର୍ବଶ୍ରେଷ୍ଠ ହିସ୍ତୋରି ମଧ୍ୟରେ ଏହାର ନାଁ ଆସିଥାଏ । ଏହା ଫଲ୍‌ସ୍ୱାଦ ସ୍ୱାଦ ହୋଇଥାଏ । ମହୁ, ଭାନିଲା, ପାଟିଲା ସେଓ ଏବଂ ଡ୍ରାଏ ପୁଟ୍ଟୁ ମିଶାଇ ଏହି ହିସ୍ତୋରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ । ଭାରତରେ ଟିଭାସ୍ ରିଗାଲ୍ ୧୨ ଇଅର୍ ମୂଲ୍ୟ ୧ ଲିଟର ପିଛା ପାଖାପାଖି ୩,୨୮୦ ଟଙ୍କା । ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ମାତ୍ରା ୪୦% । ଏହା ଏକ ମିଶ୍ରିତ ସ୍କଟ୍ ହିସ୍ତୋରି । ଏହାର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସ୍ୱାଦ ଏବଂ ଗୁଣବତ୍ତା ପାଇଁ ଜଣାଶୁଣା । ବିଭିନ୍ନ ଗୁଣବତ୍ତା ଶସ୍ୟ ଏବଂ ଶସ୍ୟ ହିସ୍ତୋରି ଅନନ୍ୟ ମିଶ୍ରଣରେ ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ । ପ୍ରତ୍ୟେକ ହିସ୍ତୋରି ଅତି କମ୍ରେ ୧୨ ବର୍ଷ ପାଇଁ ଓକ୍ ବ୍ୟାରେଲରେ ପରିପକ୍ୱ ହୋଇଥାଏ ।

ଭାଟ୍ ୬୯

ଭାରତରେ ଏହାର ମୂଲ୍ୟ ୧୫୦ ମିଲିଲିଟରକୁ ୧,୮୫୬ ଟଙ୍କା । ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ମାତ୍ରା ୪୦% । ଏହା ଏକ ମିଶ୍ରିତ ସ୍କଟ୍ । ସାଧାରଣତଃ ୪୦ ପ୍ରତିଶତ ମାଲ୍ ଏବଂ ଶସ୍ୟ ହିସ୍ତୋରି ମିଶ୍ରଣରୁ ଏହାକୁ ତିଆରି କରାଯାଇଥାଏ । ଏଥିରେ ଭାନିଲା ହାଲୁକା ସ୍ୱାଦ ଆସିଥାଏ । ଭାରତରେ ଅଧିକ ମାତ୍ରାର ପିଆଯାଉଥିବା ସ୍କଟ୍ ହିସ୍ତୋରି ମଧ୍ୟରେ ଭାଟ୍ ୬୯ ଅନ୍ତର୍ଭୁକ୍ତ । ଏହାର ମୂଲ୍ୟ ଏବଂ କୋମଳତା ହିଁ ଏହାକୁ ଅଧିକ ଲୋକପ୍ରିୟ କରାଇଛି ।

ବ୍ଲେଣ୍ଡର୍ସ ପ୍ରାଇଭ୍

ବ୍ଲେଣ୍ଡର୍ସ ପ୍ରାଇଭ୍ରେ ଆଲକହଲ୍ ମାତ୍ରା ୪୨.୮% । ଏହା ଏକ ମିଶ୍ରିତ ଭାରତୀୟ ହିସ୍ତୋରି । ଏଥିରେ ଫଲ୍ ମନମୋହକ ସୁଗନ୍ଧ ଭରି ରହିଥାଏ । ଭାରତରେ ବ୍ଲେଣ୍ଡର୍ସ ପ୍ରାଇଭ୍ ମୂଲ୍ୟ ୧୫୦ ମିଲିଲିଟରକୁ ୧,୪୫୦ ଟଙ୍କା । ଏହି ହିସ୍ତୋରି ଫୁଲ୍ ଜିନିଷ ତଥା ଶସ୍ୟ, ସ୍ପିରିଟ୍ ଏବଂ ସ୍କଟ୍ ମାଲ୍ ମିଶ୍ରଣରୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଏହି କାରଣରୁ ଭାରତରେ ସବୁଠୁ ଲୋକପ୍ରିୟ ହିସ୍ତୋରି ବ୍ରାଣ୍ଡ ମଧ୍ୟରୁ ଏହା ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ।

ଇମ୍ପେରିଆଲ୍ ବ୍ଲୁ

ଭାରତରେ ଇମ୍ପେରିଆଲ୍ ବ୍ଲୁ ମୂଲ୍ୟ ୧୫୦ ମିଲିଲିଟରକୁ ୬୨୨ ଟଙ୍କା । ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ୪୨% । ମିଶ୍ରିତ ଭାରତୀୟ ହିସ୍ତୋରି ଆଇ ବି ନାଁରେ ଲୋକପ୍ରିୟ । ଏହା ସବୁଠୁ ପ୍ରିମିୟମ୍ ଏବଂ ସୁଲଭ ହିସ୍ତୋରି ବ୍ରାଣ୍ଡ ମଧ୍ୟରୁ ଗୋଟିଏ । ଭାରତୀୟ ଶସ୍ୟରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ସ୍ପିରିଟ୍ ଏବଂ ସ୍କଟ୍ ମାଲ୍ ମିଶ୍ରଣରୁ ଏହା ତିଆରି କରାଯାଏ ।

ସେହିପରି ବ୍ୟାଗ୍‌ପାଇପର ମୂଲ୍ୟ ୧୫୦ ମିଲିଲିଟରକୁ ୩୬୪ ଟଙ୍କା । ଏଥିରେ ଆଲକହଲ୍ ମାତ୍ରା ୪୨.୮% । ଏହା ଏକ ମିଶ୍ରିତ ଭାରତୀୟ ହିସ୍ତୋରି । ଏହା ଦେଶର ସବୁଠୁ ପୁରୁଣା ଘରୋଇ ହିସ୍ତୋରି ବ୍ରାଣ୍ଡ । ଏଥିରେ ଶସ୍ୟ ସୁଗନ୍ଧ ସହ ମାଟିର ମହକ ଆସିଥାଏ । ଅନ୍ୟତମେ ଅଫିସର୍ ଚଏସ୍ (ଓସି) ମୂଲ୍ୟ ଭାରତରେ ୧୫୦ ମିଲିଲିଟରକୁ ୩୬୩ ଟଙ୍କା । ଆଲକହଲ୍ ମାତ୍ରା ୪୨.୮% । ଭାରତରେ ଅଧିକ ପିଆଯାଉଥିବା ହିସ୍ତୋରି ମଧ୍ୟରେ ଏହାର ନାଁ ଆସିଥାଏ । ■



ମଦ ପିଇବାର ଶୈଳୀ

ଗ୍ଲାସ୍ ଧରିବା ଶୈଳୀ

ଅଧିକାଂଶ ଲୋକେ ମଦ ପିଇବା ବେଳେ ଗ୍ଲାସକୁ ଭୁଲ ଶୈଳୀରେ ଧରିଥାଆନ୍ତି । ତେବେ ଗ୍ଲାସକୁ ସର୍ବଦା ସ୍ଵେଚ୍ଛା ତଥା ତଳ ପଟରୁ ଧରିବା ଆବଶ୍ୟକ । ନଚେତ୍ ହାତର ଉଷ୍ମତାରେ ମଦ ସ୍ଵାଦରେ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଆସିଥାଏ । ଫଳରେ ଏହା ସେତେ ଆନନ୍ଦ ଦେଇପାରେ ନଥାଏ । କିଛି ଲୋକ ଗ୍ଲାସ୍ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରି ପିଅନ୍ତି । ହେଲେ ଏପରି ନ କରି ଗ୍ଲାସ୍ ଉଚ୍ଚତାରୁ କମ୍ ପରିମାଣରେ ମଦ ନେବା ଠିକ୍ । ସେହିପରି ମଦର ଭରପୂର ଆନନ୍ଦ ନେବା ପାଇଁ ତାହୁଁଥିଲେ ଏହାକୁ ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ମାତ୍ରାରେ ପରଷିବା ଆବଶ୍ୟକ । ନାଲି ମଦକୁ ଘର ତାପମାତ୍ରା ଅନୁଯାୟୀ ପରଷିବା ବେଳେ, ଧଳାମଦକୁ ଥଣ୍ଡାରେ ପିଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ ।

ଗ୍ଲାସ୍ ଚୟନ

ମଦ ପିଇବାରେ ଗ୍ଲାସ୍ ଏକ ଗୁରୁତ୍ଵପୂର୍ଣ୍ଣ ଭୂମିକା ନିର୍ବାହ କରିଥାଏ । ତେଣୁ ରେଡ୍ ୱାଇନ୍ ପାଇଁ ବଡ଼ ଏବଂ ହାଇଲଟ୍ ୱାଇନ୍ ପାଇଁ ଛୋଟ କାଚ ଗ୍ଲାସ୍ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଏହା ମଦ ପିଇବାର ଇଚ୍ଛାକୁ ଦୃଢ଼ୀକୃତ କରିଥାଏ । ଲୋକେ କାଚ ଗ୍ଲାସକୁ ଅଧିକ ଗୁରୁତ୍ଵ ଦେଇଥାନ୍ତି । କାରଣ ଏହା ପାରଦର୍ଶୀ ହୋଇଥାଏ । ଏଥିରୁ ଏକ ଆରାମ ଦାୟକ ଅନୁଭୂତି ମିଳିଥାଏ ।

ଚିତ୍ତସ୍ପର୍ଶ

ସାଧାରଣତଃ କଫି, ଥଣ୍ଡା ପାନୀୟ ଆଦି ପିଇବା ସମୟରେ ସମସ୍ତେ ଚିତ୍ତସ୍ପର୍ଶ କରି ପିଇଥାନ୍ତି । ସେହିପରି ମଦ ପିଇବା ପୂର୍ବରୁ ମଧ୍ୟ ଲୋକେ ଚିତ୍ତସ୍ପର୍ଶ କରି ପିଅନ୍ତି । ଏହା ପଛରେ କେତେକ ସାଂସ୍କୃତିକ, ଐତିହାସିକ ଏବଂ ଇନ୍ଦ୍ରିୟଗତ କାରଣ ରହିଛି । 'ଚିତ୍ତସ୍ପର୍ଶ' ଶବ୍ଦ ପ୍ରାକ୍ତ ଶବ୍ଦରୁ 'ଚିତ୍ତ'ରୁ ଆସିଛି । ଏହାର ଅର୍ଥ 'ଚେହେରା' ବା 'ଉତ୍ସାହ' । ଏହା ଖୁସି ତଥା ଏକାଠି ସମୟ ବିତାଇବାର ଆନନ୍ଦକୁ ପାଳନ ଏବଂ ପ୍ରକାଶ କରିବାର ଉପାୟ ଭାବେ ଜଣାଯାଏ । ଏଥିପାଇଁ ଲୋକେ ମଦ ପିଇବା ପୂର୍ବରୁ ଚିତ୍ତସ୍ପର୍ଶ କରିଥାନ୍ତି ।

ସୁଗନ୍ଧ ଅନୁଭବ

ସାଧାରଣତଃ ମଦ ପିଇଥିବାବେଳେ ଅଧିକାଂଶ ଲୋକେ ଏହାର ସୁଗନ୍ଧ

ସୁଗନ୍ଧ ଜୀବନ ଶୈଳୀ ପାଇଁ ଡାକ୍ତରମାନେ ସର୍ବଦା ମଦ୍ୟପାନରୁ ଦୂରେଇ ରହିବାକୁ ପରାମର୍ଶ ଦେଇଥାନ୍ତି । ଏହା ସତ୍ତ୍ୱେ ଅନେକ ଲୋକ ବିଭିନ୍ନ ପାର୍ଟି, ଉତ୍ସବ, ବିବାହ ଆଦି ସାମାଜିକ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ କିଛି ସମୟ ମନୋରଞ୍ଜନ ପାଇଁ ମଦ୍ୟପାନ କରିଥାନ୍ତି । ସେହିପରି କିଛି ଲୋକ ନିୟମିତ ରୂପେ ନିଶା ପାନ କରନ୍ତି । ଏହାକୁ ଛାଡ଼ିବାକୁ ଯେତେ ଚେଷ୍ଟା କଲେ ମଧ୍ୟ ଅନେକେ ଛାଡ଼ି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ମଦ ପିଇବାର କେତେକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ନିୟମ ରହିଛି । ଅନେକ ଲୋକ ବିଭିନ୍ନ ଶୈଳୀରେ ମଦ୍ୟପାନ କରିଥାନ୍ତି । ତେବେ ମଦ ପିଇବା ସମୟରେ କେଉଁ ସବୁ ଦିଗକୁ ଧ୍ୟାନ ଦେବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ, ସେ ବିଷୟରେ ଜାଣିବା ଉଚିତ ।

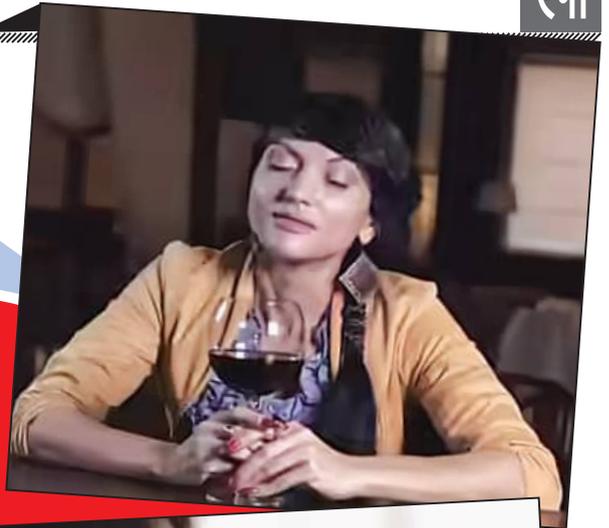
ଉପରେ ଧ୍ୟାନ ଦିଅନ୍ତି ନାହିଁ । ହେଲେ ମଦ ପିଇବା ପୂର୍ବରୁ ଏହାର ସୁଗନ୍ଧକୁ ଉପଭୋଗ କରିବା ଜରୁରି ବୋଲି ମଦ୍ୟପାନ କରୁଥିବା ବ୍ୟକ୍ତି କହନ୍ତି । ଏଥିପାଇଁ ଗ୍ଲାସ୍ରେ ମଦ ଢାଳିବା ପରେ ଏହାକୁ ହାତରେ ସାମାନ୍ୟ ବୁଲାଇଥାନ୍ତି । ଏହାପରେ ଗ୍ଲାସ୍‌ଟିକୁ ନାକ ପାଖକୁ ନେଇ ଦୀର୍ଘ ନିଃଶ୍ଵାସ ନିଅନ୍ତି । ଏପରି କଲେ ମଦର ସୁଗନ୍ଧକୁ ଭଲରେ ଉପଭୋଗ କରାଯାଇପାରିଥାଏ ।

ଖାଇବା ଉପରେ ଗୁରୁତ୍ଵରୋପ

ଖାଲି ପେଟରେ ମଦ୍ୟପାନ ନ କରିବା ଭଲ । ଏପରି କଲେ ମଦ ରକ୍ତ ପ୍ରବାହରେ ଶୀଘ୍ର ପ୍ରବେଶ କରିଥାଏ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଶୀଘ୍ର ନିଶା ହୋଇଥାଏ । ତେଣୁ ଭଲରେ ଭୋଜନ କରି ଏହାକୁ ପିଇଲେ ଏହା ନିଶାକୁ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କରିଥାଏ । ସେହିପରି ମଦ ପିଇବା ପରେ ମଧ୍ୟ ପେଟଭରି ଖାଦ୍ୟ ଖାଇବା ଜରୁରି ।

ଧାରେ ଧାରେ ପିଇବା ଆବଶ୍ୟକ

ଅଧିକାଂଶ ଲୋକେ ମଦକୁ ଏକ ନିଃଶ୍ଵାସରେ ପିଇବାକୁ ଚାହାଁନ୍ତି । ହେଲେ ଏପରି କରିବା ଖୁବ୍ କ୍ଷତିକାରକ ହୋଇଥାଏ । ଏଥିପାଇଁ ମଦକୁ ଧାରେ ଧାରେ ଢୋକ ଢୋକ କରି ପିଇବା ଭଲ । ସେହିପରି ଏହାକୁ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ନ ପିଇ ପାଟିରେ କିଛି ସମୟ ରଖି ପିଇବା ଆବଶ୍ୟକ । ଏପରି କରିବା ଦ୍ୱାରା ଶରୀରରେ ନିଶା ଭେଦିବାକୁ ସମୟ



ଲାଗିଥାଏ । ଯଦୁତ ଉପରେ ଏହାର ସିଧାସଳଖ ପ୍ରଭାବ ପଡ଼ି ନଥାଏ ।

ବେଟ୍ ଲଗାଇବା ଅନୁଚିତ

ଅନେକ ଲୋକ ମଦ ପିଇବା ସମୟରେ କିଏ କେତେ ମଦ ପିଇ ପାରିବ ଏହାକୁ ନେଇ ପରସ୍ପର ମଧ୍ୟରେ ବେଟ୍ ଲଗାଇଥାନ୍ତି । ସେହିପରି କେହି କେହି ମଦରେ ପାଣି ନ ମିଶାଇ ଖାଲି ପିଇଥାନ୍ତି । ଏପରି କରିବା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ବେଶ୍ ହାନିକାରକ ହୋଇଥାଏ ।

ଲୁଣି ସ୍ନାନ୍ଧକୁ ନା

ମଦ ପିଇବା ସମୟରେ ଅନେକ ଚାଖଣା ପାଇଁ ଲୁଣି ସ୍ନାନ୍ଧ ଖାଇଥାନ୍ତି । ଏଥିରୁ ଦୂରେଇ ରହିବା ଭଲ । ମଦ ପିଇବା ସମୟରେ ମଖାନା, ଡ୍ରାଏଫ୍ରୁଟ୍, ଚିନାବାଦାମ ଏବଂ ସାଲାଡ୍ ଖାଇପାରିବେ । ସେହିପରି ମଦ ପିଇବା ପୂର୍ବରୁ ଭଲରେ ପାଣି ପିଇବା ଆବଶ୍ୟକ । ଖାଲି ପେଟରେ ମଦ ପିଇବା ଅନୁଚିତ ।



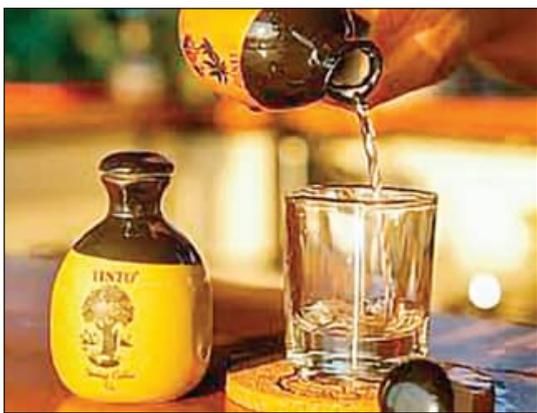


ଭାରତର ପାରମ୍ପରିକ ମଦ

ସାଧାରଣତଃ ପାରମ୍ପରିକ ମଦ ସ୍ଥାନୀୟ ଉପାଦାନ ଏବଂ ପାରମ୍ପରିକ ପ୍ରଣାଳୀରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଏହାର ଇତିହାସ ଖୁବ୍ ପ୍ରାଚୀନ । କୁହାଯାଏ, ସିନ୍ଧୁ ଘାଟି ସଭ୍ୟତା ସହ ଏହା ଜଡ଼ିତ । ପ୍ରାଚୀନକାଳରେ ଲୋକେ ଧାନ, ମହୁଳ, ଖଜୁରି, ଯଥା ଆଦିକୁ ଉପଯୋଗ କରି ମଦ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଥିଲେ । ଏହାକୁ ସାମାଜିକ ଉତ୍ସବ, ପୂଜା ପାର୍ବଣ, ବିବାହ ଆଦିରେ ସେବନ କରୁଥିଲେ । ମଦ୍ୟପାନ କରି କିଛି ସମୟ ପାଇଁ ସେମାନେ ଆନନ୍ଦ ଉପଭୋଗ କରୁଥିଲେ । ତେବେ ଭାରତର ପ୍ରତ୍ୟେକ ରାଜ୍ୟର ବିଭିନ୍ନ ପାରମ୍ପରିକ ମଦ ଥାଏ । ଯାହାକୁ ଗାଁଠାରୁ ସହରର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଶା ପ୍ରେମୀମାନେ ସେବନ କରିଥାନ୍ତି । ଭାରତର କେତେକ ପାରମ୍ପରିକ ନିଶା ପାନୀୟକୁ ନେଇ ଏହି ଉପସ୍ଥାପନା ।

ଛାଇ

‘ଛାଇ’ ଲବାଖ, ଜାମ୍ବୁ- କାଶ୍ମୀର, ଦାର୍ଜିଲିଂ, ସିକ୍କିମର ଏକ ପାରମ୍ପରିକ ମଦ ଭାବେ ପରିଚିତ । ପାର୍ବତ୍ୟାଞ୍ଚଳରେ ଏହା ବିଅରର ବିକଳ ଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଏହା ମୁଖ୍ୟତଃ ଯଥ, ବାଜରା ଏବଂ ଚାଉଳର ଫର୍ମେଣ୍ଟେଡ୍ କରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଏହା ଏକ ପ୍ରକାର ହାଲୁକା ନିଶା ପାନୀୟ ଭାବେ ଜଣାଶୁଣା । ଏହାକୁ ବାଉଁଶ ବାସନରେ ପରସା ଯାଇଥାଏ । ସେହିପରି ଏହା ଡିକଡ ଏବଂ ନେପାଳରୁ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା । ସେଥିପାଇଁ ଏହାକୁ ଡିକଡାୟ ବିଅର ମଧ୍ୟ କୁହାଯାଏ । କେବଳ ସେତିକି ନୁହେଁ, ଏହାକୁ ବିବାହ, ଉତ୍ସବ ତଥା ସାମାଜିକ କର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଏବଂ ଶୀତଦିନେ ଶରୀରକୁ ଗରମ ରଖିବା ପାଇଁ ପିଆଯାଇଥାଏ ।



ଗୋଅନ୍ ଫେନି

ଗୋଆରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିବା ଏହା ଏକ ପାରମ୍ପରିକ ମଦକ ଦ୍ରବ୍ୟ ଭାବେ ପରିଚିତ । ଭୌଗୋଳିକ ମାନ୍ୟତା ପ୍ରାପ୍ତ ଏହି ମଦ ସ୍ଥାନୀୟ ଅଞ୍ଚଳରେ ଓଞ୍ଜା ଫେନି ନାମରେ ମଧ୍ୟ ଲୋକପ୍ରିୟ । ଏହା ଗାଡୁ ଧଳା ରଙ୍ଗର ଏକ ନିଶା ପାନୀୟ । ଏହା ବିଶେଷ କରି କାଜୁରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ । ୧୬୦୦ ଦଶକରେ ପର୍ତ୍ତୁଗାଲ ମିଶନେରୀମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ବ୍ୟବସାୟ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ଏହାକୁ ଭାରତ ଅଣାଯାଇଥିଲା । ଏଥିସହ ସେମାନେ କାଜୁ ବୃକ୍ଷ ଏବଂ ଏଥିପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକୀୟ ଜିନିଷ ଆଣିଥିଲେ । ଯାହା ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟରେ ସ୍ଥାନୀୟ ଲୋକଙ୍କ ପାଖେ ପହଞ୍ଚି ପାରିଥିଲା । ତେବେ ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତି ଖୁବ୍ କଷ୍ଟ ସାଧ୍ୟ । ଏହା ଚାରୋଟି ପର୍ଯ୍ୟାୟରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ । ଏଥିପାଇଁ ପ୍ରଥମେ କାଜୁଫଳ ତୋଳି ତାକୁ ପାଦରେ ଚକଟି ରସ ବାହାର କରାଯାଏ । ଏହାପରେ ମାଟିପାତ୍ରରେ ଇଷ୍ଟ ପକାଇ ଏହାକୁ ଧୂମା ଆଞ୍ଚରେ ବସା ଯାଏ । ଏହାପରେ ଏହାକୁ କିଛି ମାସ ଧରି ସଂରକ୍ଷିତ କରାଯାଏ । ଏହା କେବଳ ଗୋଆରେ ମିଳିଥାଏ । ଗୋଆ ବାହାରେ ଏହାର ବିକ୍ରି ଉପରେ ପ୍ରତିବନ୍ଧକ ଲଗାଯାଇଛି ।



ଘୋରୋ ଅପୋଙ୍ଗ

ଆସାମ ଏବଂ ଅରୁଣାଚଳ ପ୍ରଦେଶର ମିଶିଙ୍ଗ ଜନଜାତି ଦ୍ୱାରା ଏହି ମଦ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ଏକ ଦେଶୀ ପାରମ୍ପରିକ ମଦ ଭାବେ ପରିଚିତ । ଏହାକୁ ଚାଉଳରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ । ଏହା ଗାଡୁ କଳା ଏବଂ ଖଇରିଆ ରଙ୍ଗର ହୋଇଥାଏ । ସେହିପରି ଏହାର ସ୍ୱାଦ ସାମାନ୍ୟ ଖଟା ଏବଂ ଧୂଆଁଳିଆ ରହିଥାଏ । ଏହା କେବଳ ଏକ ପାନୀୟ ନୁହେଁ, ଏହାକୁ ବିବାହ, ମୃତ୍ୟୁକାଳୀନ, ଏବଂ କୃଷିଜନିତ ଉତ୍ସବରେ ସେବନ କରାଯାଇଥାଏ । ଏହି ପାରମ୍ପରିକ ପେୟ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ଖୁବ୍ ଷଡ଼ିକାରକ ହୋଇଥାଏ ।



ଚୁବାରକ

‘ଚୁବାରକ’ ତ୍ରିପୁରାର ପାରମ୍ପରିକ ମଦ ଭାବେ ଜଣାଶୁଣା । ବାମା ହୁସିର ଏହା ବିକଳ ଭାବେ ପରିଚିତ । ସ୍ଥାନୀୟ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହା ଏକ ପ୍ରିମିୟମ ତଥା ଲୋକ ମଦ ଭାବେ ଜଣାଯାଏ । ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଚୁବାରକ ଉପଲବ୍ଧ । ଏହା ବିଶେଷ କରି ମହୁଳ ଫୁଲ, ଚାଉଳ ଏବଂ ଧାନରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ ।



କୁଦିମା

କୁଦିମା ବିଶେଷ କରି ଭାରତର ଉତ୍ତରପୂର୍ବ ଅଞ୍ଚଳରେ ବେଶ୍ ଲୋକପ୍ରିୟ ମଦକ ଦ୍ରବ୍ୟ ଭାବେ ପରିଚିତ । ଏଥିରେ ହାଲୁକା ଧରଣର ନିଶା ହୋଇଥାଏ । ଆସାମର ବିମାସା ଜନଜାତିର ଲୋକେ ଏହାକୁ ଚାଉଳରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଥାନ୍ତି । ଧଳା ରଙ୍ଗର ଏହି ମଦର ସୁଗନ୍ଧ ବେଶ୍ ଉଚ୍ଚ ହୋଇଥାଏ । ଆସାମରେ ନବଜାତ ଶିଶୁଙ୍କୁ ଏହା ପିଆଯାଇଥାଏ । ଏହା ନକାରାତ୍ମକ ଶକ୍ତି ଦୂର କରିଥାଏ ବୋଲି କୁହାଯାଏ ।



ବାଙ୍ଗଲା

ଏହା ପୂର୍ବ ଭାରତର ଏକ ଲୋକପ୍ରିୟ ସ୍ଥାନୀୟ ମଦ ଭାବେ ଜଣାଯାଏ । ଏହା ଦେବତାଙ୍କୁ ଅର୍ପଣ କରାଯାଏ । ଦେବୀ ଦୁର୍ଗାଙ୍କ ଆଗମନ ସମୟରେ ପାଳିତ ପର୍ବପର୍ବାଣି ସମୟରେ ଲୋକେ ଏହାକୁ ପ୍ରଚୁର ମାତ୍ରାରେ ପିଇ ଥାଆନ୍ତି । ଏହା ବିଶେଷ କରି ପଶ୍ଚିମବଙ୍ଗରେ ମିଳିଥାଏ । ଏଥିରୁ ମଧ୍ୟମ ଧରଣର ନିଶା ହୋଇଥାଏ ।

ମୁଥୋ

ନାଗାଲାଣ୍ଡର ପାରମ୍ପରିକ ମଦ ଭାବେ ଏହା ପରିଚିତ । ଏହା ଚାଉଳରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ । ବିଶେଷ କରି ନାଗା ଜାତିର ଲୋକେମାନେ ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଥାନ୍ତି । ଯାହାକୁ ସେମାନେ ପର୍ବପର୍ବାଣି ଏବଂ ବିଶେଷ ଅବସରରେ ପାନ କରିଥାନ୍ତି । ଏହାକୁ ସ୍ଥାନୀୟ ଅଞ୍ଚଳରେ ବାଉଁଶ ପାତ୍ରରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଏହା ପିଇଲେ ମଧ୍ୟମ ଧରଣର ନିଶା ହୋଇଥାଏ । ଏହା ସ୍ଥାନୀୟ ଅଞ୍ଚଳରେ ଲୋକପ୍ରିୟ ବିଅର ଭାବେ ଜଣାଯାଏ ।



ଲୁଗଡ଼ି

ହିମାଚଳ ପ୍ରଦେଶର ପାରମ୍ପରିକ ମଦ ଭାବେ ଲୁଗଡ଼ି ବେଶ୍ ପରିଚିତ । ଏହା ବିଶେଷ କରି ଚାଉଳରୁ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ । ହାଡୁ ଭଙ୍ଗା

ଶୀତ ତଥା ଥଣ୍ଡା ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହା ଶରୀରକୁ ଉଷ୍ମ ରଖିବାରେ ସହାୟକ ହୁଏ ବୋଲି କୁହାଯାଏ । ଏହା ମଦର ଚାହିଦା ଛଙ୍ଗୁ କମ୍ ରହିଛି । ମନାଲି, କୁଳୁ ଭ୍ୟାଲି ଆଦି ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହା ମିଳିଥାଏ । ■



ମହୁଲି

ମହୁଲି ଫୁଲରୁ ଏହି ନିଶାଯୁକ୍ତ ପାନୀୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଓଡ଼ିଶା, ଛତିଶଗଡ଼, ଝାଡ଼ଖଣ୍ଡ ଓ ଉତ୍ତର ମହାରାଷ୍ଟ୍ରର କେତେକ ଜନଜାତିଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ 'ମହୁଲି' ମଦ ବେଶ୍ ଲୋକପ୍ରିୟ। ସୁବାସିତ ମହୁଲି ଫୁଲରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଏହି ନିଶାଯୁକ୍ତ ପାନୀୟ ବିଭିନ୍ନ ଉତ୍ସବରେ ଲୋଡ଼ା ପଡ଼େ । ଏହାକୁ ପ୍ରଥମେ ଭଲ ଭାବେ ଶୁଖାଯାଏ। ଏହାପରେ କିଛି ଦିନ ଫଳକୁ ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ଛାଡ଼ି ଦିଆଯାଏ। ମହୁଲି ଓ ଗୁଡ଼କୁ ମିଶାଇ ୫-୬ ଦିନ ପାଇଁ ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖି ବାଉଁଶର ତାଟି ସାହାଯ୍ୟରେ ଘୋଡ଼ାଇ ଦେଇ ପଟିବା ପାଇଁ ଛାଡ଼ି ଦିଆଯାଏ। ଯେତେବେଳେ ଏହି ମିଶ୍ରଣ ପୂରାପୂରି ପିତା ହୋଇଯାଏ, ଏହା ମହୁଲି ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ ବୋଲି ଧରାଯାଏ। ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ହାଣ୍ଡିରେ ରଖି ବଡ଼ ବୁଲି ଉପରେ ଘୁଟାଯାଏ। ବାଷ୍ପ ଥଣ୍ଡା ହେଲା ପରେ ମହୁଲି ଭାବରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ। ସାଧାରଣତଃ ଏଥିରେ ଆଲକହଲ ପ୍ରତିଶତ ୨୫-୪୫ ମଧ୍ୟରେ ରହିଥାଏ। ୧ କେଜି ମହୁଲି ଫୁଲରୁ ପ୍ରାୟ ୫ଲିଟର ମହୁଲି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇପାରିବ ।



ହାଣ୍ଡିଆ

ଭାତରେ ଏହି ନିଶା ପାନୀୟ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। 'ହାଣ୍ଡିଆ' ହେଉଛି ଓଡ଼ିଶା, ବିହାର, ଝାଡ଼ଖଣ୍ଡ, ମଧ୍ୟ ପ୍ରଦେଶ ଓ ଛତିଶଗଡ଼ର ଜନଜାତିଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିବା ଏକ ପ୍ରକାର ମାଦକ ପାନୀୟ। ସ୍ଥାନ ଅନୁଯାୟୀ ଏହା ବଡ଼ଜାଣ୍ଡି, ଜଳି, କୁଷ୍ମନା ଓ ଡିଆଙ୍ଗ ଭାବେ ମଧ୍ୟ ପରିଚିତ। ଏହା ମାଦକ ଯେଉଁ ହେଲେ ମଧ୍ୟ ଯେତେ ଥଣ୍ଡା ରଖିବା ସହିତ ଶରୀରକୁ ଶକ୍ତି ପ୍ରଦାନ କରୁଥିବା କୁହାଯାଏ। ଏହା 'ନୀରା' ନାମରେ ମଧ୍ୟ ପରିଚିତ। ଚାଉଳ ବା ଭାତରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିବାରୁ କେତେକ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହାକୁ 'ଚାଉଳି' ମଧ୍ୟ କୁହାଯାଏ। ଏପରିକି 'ରାଇସ୍ ବିୟର୍' ନାଁରେ ବି ପରିଚିତ। ଆଦିବାସୀ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହାର ବହୁଳ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ। ବିଶେଷକରି ବିଭିନ୍ନ ଉତ୍ସବରେ ସେମାନେ ହାଣ୍ଡିଆ ନିଶାରେ ଝୁମନ୍ତି।



ଦେଶୀ ମଦ

ବିଭିନ୍ନ ବିଦେଶୀ ବ୍ରାଣ୍ଡ ଭଳି ଦେଶୀ ମଦର ବି ଚାହିଦା ରହିଛି । ଦେଶୀ ଦାରୁ ଶ୍ରମିକ, ମଜୁରିଆ, ଗରିବ ଶ୍ରେଣୀର ଲୋକେ ପିଇବାକୁ ବେଶି ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି । ଏହା ଶସ୍ତା ହୋଇଥିବା ବେଳେ ଏହାକୁ ପ୍ରାକୃତିକ ଉପାୟରେ ତିଆରି କରାଯାଏ । ପ୍ରାକୃତିକ ଉପାୟରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କିଛି ଦେଶୀ ଦାରୁକୁ ନେଇ ଏହି ଉପସ୍ଥାପନା ।



ତାଡ଼ି

ତାଡ଼ି ଦୁଇ ପ୍ରକାର। ଖଜୁରି ତାଡ଼ି ଓ ତାଳ ତାଡ଼ି। ଖଜୁରି ଗଛ ଓ ତାଳ ଗଛର ରସରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିବା ମାଦକ ଯେଉଁ ତାଡ଼ି ଭାବେ ପରିଚିତ। ତାଳ ଗଛରୁ ମଧ୍ୟ ଏକ କେଣ୍ଡା ବାହାରିଥାଏ। ସେହି

କେଣ୍ଡାର କିଛି ଅଂଶ କଟାଯାଇ ସେଥିରେ ଛୋଟ ଛୋଟ ମାଠିଆ ବନ୍ଧାଯାଏ। ସେହି ମାଠିଆରେ ତାଳଗଛର ରସ ସଂଗୃହୀତ ହୋଇଥାଏ। ଏପ୍ରକାର କୁଲାଳ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ଏହି ତାଳ ରସ ବା ତାଳ ତାଡ଼ି ସଂଗୃହୀତ କରାଯାଏ। ଓଡ଼ିଶା, ଉତ୍ତରପ୍ରଦେଶ, ଝାଡ଼ଖଣ୍ଡ, ବିହାର ଓ ନଦୀ ତଟବର୍ତ୍ତୀ ଅଞ୍ଚଳରେ ତାଡ଼ି ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ମିଳିଥାଏ। ଖଜୁରି ଗଛର ଯେଉଁଠି ପତ୍ର ବାହାରିଥାଏ, ସେହି ସ୍ଥାନରେ କିଛି ବାହୁଙ୍ଗାକୁ କାଟି ସେଥିରେ ହାଣ୍ଡି ବନ୍ଧା ଯାଇ ତାଡ଼ି ସଂଗୃହୀତ ହୋଇଥାଏ। ଏହା ମାଦକ ପାନୀୟ ଭାବେ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଛି ।



କସ୍ତୁରୀ

ରାଜସ୍ଥାନରେ ଏକ ବିଶେଷ ଦେଶୀ ଦାରୁ ତିଆରି କରାଯାଏ। ଏହାକୁ କେସର କସ୍ତୁରୀ କୁହାଯାଏ। ଏହାର ଚାହିଦା ଏଠାରେ ତେଜ୍ ବେଶି। ତେବେ କେସର ମହଙ୍ଗା ହୋଇଥିବାରୁ ରାଜସ୍ଥାନର ଖୁବ୍ କମ୍ ସ୍ଥାନରେ ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଏହାର ସ୍ୱାଦ ମିଠା। କେସର ସମେତ ଶୁଖିଲା ଫଳ, ବିଭିନ୍ନ ଗଛର ମୂଳ, କ୍ଷୀର, ଦେଶୀ ଘିଅ, ଜାଇଫଳ ଚିନି ଆଦି ମିଶ୍ରଣରେ ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ।



ସଲପ ରସ

ସଲପ ଗଛର ରସରୁ ସଲପ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ବର୍ଷକୁ ମାତ୍ର ଥରେ ବଡ଼ ସଲପ ଗଛକୁ କେଣ୍ଡା ବା ପିଲ ବାହାରିଥାଏ। ଏହି କେଣ୍ଡାରୁ ସଲପ ରସ ବାହାର କରାଯାଏ। କଟାଯାଇଥିବା କେଣ୍ଡାରୁ ରସ ସଂଗୃହୀତ ପାଇଁ ଏକ ସିଲଭର୍ ଡେକ୍ଟି ବନ୍ଧାଯାଏ। ଟୋପାଏ ଟୋପାଏ ରସ ବାହାରି ସେହି ହାଣ୍ଡିରେ ରହେ। ଗୋଟିଏ ଦିନରେ ଦୁଇଥର ଦୁଇଟି ହାଣ୍ଡିରେ ସଲପ ରସ ସଂଗୃହୀତ କରାଯାଏ। ସଲପ ଗଛର କେଣ୍ଡାରୁ ପ୍ରାୟ ୨ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସଲପ ରସ ବାହାରିଥାଏ। ସଲପ ରସ ମାଦକ ପାନୀୟ ସହିତ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଉପଯୋଗୀ ମଧ୍ୟ। ଗୋଟିଏ ସଲପ ଗଛରୁ ପ୍ରାୟ ୨୦ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସଲପ ରସ ବାହାରିଥାଏ।



ଗୁଡ଼ମ୍ବା

ହାଇଦ୍ରାବାଦରେ ଗୁଡ଼ମ୍ବା ନାମକ ଦେଶୀ ମଦକୁ ମଧ୍ୟ ଲୋକେ ପିଅନ୍ତି। କଳା ଗୁଡ଼ରେ ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଏଥିରେ ଆଲକହଲ ପରିମାଣ ବେଶି ରହିଥାଏ।

ଫେନି

'ଫେନି' ହେଉଛି ଗୋଆର ପାରମ୍ପରିକ ମାଦକ ଯେଉଁ। କାଳୁ ଫେନି ଓ ନଡ଼ିଆ ଫେନି। କାଳୁ ଫେନି ଦୁଇକାରେ ନଡ଼ିଆ ଫେନିର ପ୍ରଚଳନ ବହୁ ପୁରୁଣା। ଏହାର ସ୍ୱାଦ ବି ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର। ଗୋଆକୁ ଆସୁଥିବା ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ଏହାକୁ ବେଶି ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି। ଲଙ୍କାଆମ୍ବୁ, ନଡ଼ିଆରୁ ଏହା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ। ଏହା ଚୂରା, ଯେବେ ସମସ୍ୟା ଓ ଅସ୍ଥି ଜନିତ ଅନେକ ପ୍ରକାର ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ସମସ୍ୟା ଦୂର କରିବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରେ। ■



ସମାରକୁ ରାଜ୍ୟସଭା ଲଢ଼ୁ!

ରାମମନ୍ଦିର ଆଖଡ଼ା ପୂର୍ବ ମୁଖ୍ୟ କୁଷ୍ଠିଆଳ ସମାର ଅତ୍ୟନ୍ତ ସ୍ଥିର ଚିତ୍ତର ମଣିଷ । ତାଙ୍କୁ ଯିଏ ଯାହା କହିଲେ ବି ସିଏ କିଛି ଧରନ୍ତି ନାହିଁ, ଗାଳି ଦେଲେ ବି ଉତ୍ତର ଦିଅନ୍ତି ନାହିଁ । ଅତୀତରେ ସମ୍ବଲପୁରରେ ତାଙ୍କ ଉପରେ ଆକ୍ରମଣ ହେଲା, ସେ ନିରବ ରହିଲେ । ଟିକଟ ବଣ୍ଟନକୁ ନେଇ ତାଙ୍କ ଘରେ କିଛି ଲୋକ ଭଙ୍ଗାଝଙ୍ଗ କଲେ, ସେ ରୁପ୍ ରହିଲେ । ଦଳ ସଭାପତି ଥିବାବେଳେ ଖୋର୍ଦ୍ଧା ଜିଲ୍ଲା ମୁଖ୍ୟାଧିକାରୀ ପରିବର୍ତ୍ତନ ପ୍ରସଙ୍ଗରେ ଅପରାଜିତା ତାଙ୍କୁ ଯେତେ ହିନାମାନ କଲେ ସାମ୍ବନ୍ଧିକ ବିରୋଧରେ ତାଙ୍କ ମୁହଁରୁ ପଦଟି ବି ବାହାରି ନ ଥିଲା । ତାଙ୍କ ସମୟରେ ଦଳୀୟ ଟିକଟ ବଣ୍ଟନରେ ବି କୌଣସି ପ୍ରିୟାପ୍ରୀତି ବା ନେଶଦେଶ ଅଭିଯୋଗ ଆସି ନ ଥିଲା । ଗଲା ନିର୍ବାଚନ ସମୟରେ ଅନେକ ଆମଦାନୀ ନେତାଙ୍କୁ ଦଳ କୋଲେଜ ନେଇ ଟିକଟ ଦେଲା, ହେଲେ ସେତେବେଳେ ସମାରଙ୍କ

ପାଳି ପଡ଼ିଲା ନାହିଁ । ହେଲେ ଏବେ କୁଆଡ଼େ ସମାରଙ୍କ ଭାଗ୍ୟ ଘରେ ଶନି ପ୍ରବେଶ କରିଛନ୍ତି, କୁମ୍ଭ ରାଶିରେ ପଞ୍ଚମୀ ଯୋଗ ସମାରଙ୍କ ଭାଗ୍ୟ ବଦଳାଇବ ବୋଲି ଜ୍ୟୋତିଷମାନେ କହୁଛନ୍ତି । ଦିଲ୍ଲୀଆଡ଼ୁ ମିଳିଥିବା ସୂଚନା ଅନୁସାରେ ଆଗାମୀ ଦିନରେ ଆମଦାନୀ ନେତାଙ୍କ ଅପେକ୍ଷା ଦଳ ପାଇଁ ଦୀର୍ଘଦିନ କାର୍ଯ୍ୟ କରିଥିବା ନେତାମାନଙ୍କ ଅବଦାନକୁ ଦଳ ସ୍ୱୀକୃତି ଦେବ ଓ ଗଭୀର ଦଳୀୟ ଆନୁଗତ୍ୟର ପ୍ରତିଦାନ ସ୍ୱରୂପ ସମାରଙ୍କୁ ମିଳିବ ରାଜ୍ୟସଭା ଲଢ଼ୁ । ଅବଶ୍ୟ ସମ୍ପର୍କରେ କେହି ସିଧାସଳଖ କିଛି କହୁ ନାହାନ୍ତି, କିନ୍ତୁ ଜାତୀୟସ୍ତରରେ ଦଳ ନେଇଥିବା ନିଷ୍ପତ୍ତିକୁ ଅଧିକାଂଶ ନେତା ସ୍ୱାଗତ କରୁଛନ୍ତି । ତେବେ ଓଡ଼ିଶାରେ ଦଳରେ ଯେମିତି ଝଟାପଟା ଚାଲିଛି; ଲଢ଼ାପାରେ ଆସିଥିବା ନାଁ ବାଟରେ ଯେ ବଦଳି ନ ଯିବ, ସେ କଥା କହିହେବ ନାହିଁ । ■



ବିଜୟ ନନ୍ଦନଙ୍କ ବକ୍ତୃ ଗତି

ଗଲା ନିର୍ବାଚନ ସମୟରେ ବିଜୟ ନନ୍ଦନ ଅରବିନ୍ଦଙ୍କ ଶଙ୍ଖ ଦଳ ପ୍ରବେଶ ଓ ଟିକଟ ହାସଲ ଖାଲି ପାଟକୁରା ନୁହେଁ, ରାଜ୍ୟରେ ବି ଆଲୋଡ଼ନ ସୃଷ୍ଟି କରିଥିଲା । ପଦ୍ମ ଦଳର ପରିତ୍ୟକ୍ତ ଓ ନିର୍ବାସିତ ବିଜୟ ଶଙ୍ଖ ଶିବିରରେ ପ୍ରଭାବ ବିସ୍ତାର କରିପାରନ୍ତି ବୋଲି ଅନେକ ବିଜୟାନୁଗତ ବୁଝାଧାରୀ ପ୍ରଚାର ବି ଚଳାଇଲେ । ମାତ୍ର ସେପରି କିଛି ଘଟିଲା ନାହିଁ; ପୁତ୍ରମଣି ଅରବିନ୍ଦ ବିଧାନସଭାରେ ପ୍ରବେଶ ସତ୍ତ୍ୱେ ଶଙ୍ଖ ଦଳରେ ବିଜୟଙ୍କ ପ୍ରଭାବ କାଣିତାଏ ବି ପଡ଼ିଲା ନାହିଁ । ଆଉ ଏବେ ଶଙ୍ଖ ଦଳରୁ ନିଲମ୍ବନ ପରେ ଉତ୍ତର ପିତାପୁତ୍ରଙ୍କ ଉପରେ ପାଟକୁରାବାସୀ ପୁରୀ ନଜର ରଖୁଛନ୍ତି । କୌତୁହଳର କଥା ହେଉଛି ଅରବିନ୍ଦଙ୍କ ରାଜନୈତିକ ରଥକୁ ରିମୋଟରେ ଚଳାଉଥିବା ବାପା ବିଜୟ ହିଁ ତାଙ୍କ ଯାତ୍ରାପଥରେ ସବୁଠୁ ବଡ଼ ଅବରୋଧ ଭାବେ ଉଭା ହୋଇଛନ୍ତି ବୋଲି ଅନେକ ମନେ କରୁଛନ୍ତି । ବିଜୟଙ୍କ ରାଜନୈତିକ ଆଦର୍ଶ ବିଜେପିରେ ଗ୍ରହଣୀୟ ନୁହେଁ, ତାଙ୍କୁ ସମ୍ଭାଳିବାର କ୍ଷମତା କଂଗ୍ରେସ ନେତାଙ୍କର ନାହିଁ; ସ୍ୱୟଂବାଦୀ ତଥାଗତଙ୍କ ଭାଷାରେ ରାଜ୍ୟ ରାଜନୀତିରେ ଏବେ ବିଜୟ ପ୍ରାୟତଃ ଅପ୍ରାସଙ୍ଗିକ । ଏପରି ସମୟରେ ଅରବିନ୍ଦଙ୍କ ବକ୍ତୃଗତି ଓ ବିଧାନସଭାରେ ଶାସକ ଦଳ ସଦସ୍ୟଙ୍କ ପରି ତାଙ୍କ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ କୁଆଡ଼େ ପାଟକୁରା ଅଞ୍ଚଳବାସୀଙ୍କ ପାଇଁ ଗ୍ରହଣୀୟ ହୋଇନାହିଁ । ନିଲମ୍ବିତ ହୋଇଥିବାରୁ ଶଙ୍ଖ ଦଳ ପ୍ରତି ତାଙ୍କର ଆନୁଗତ୍ୟ ହୁଏତ ନ ଥାଇପାରେ; ମାତ୍ର ଯେଉଁ ଭୋଟରମାନେ ତାଙ୍କୁ ଶଙ୍ଖ ଚିହ୍ନରେ ଭୋଟ ଦେଇଥିଲେ, ସେମାନେ କାହିଁକି ଅରବିନ୍ଦଙ୍କ ଆଚରଣକୁ ଗ୍ରହଣ କରିପାରୁ ନାହାନ୍ତି । ସେଥିପାଇଁ କୁଆଡ଼େ ଉତ୍ତରାୟଣ ପରେ ଖରା ତେଜ ସହ ତେଜେଶ୍ୱରଙ୍କ ତେଜ ବଢ଼ିବା ଆରମ୍ଭ ହୋଇଛି । ■



ପୋଷା ପୁଅ, ଗୋଷ୍ଠୀ ରୁଅ

ଓଡ଼ିଶା ପଦ୍ମ ଦଳରେ ନେତାଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ଅଗଣନ; ଯାହାକୁ ଦେଖିଲେ ସିଏ ଏବେ ପଦ୍ମ ନେତା । ହେଲେ ଅଣାଅଣା ବିଧାୟକ, କୋଡ଼ିଏ ସାମ୍ବଦ, ରାଜ୍ୟ କର୍ମକର୍ତ୍ତା, ପରାଜିତ ବିଧାୟକ ପ୍ରାର୍ଥୀଙ୍କ ସହ ରାଜ୍ୟରେ ଶତାଧିକ ଟାଣୁଆ ଟାଣୁଆ ନେତା ଥିବା ସତ୍ତ୍ୱେ ଗଲା ସନ ନୂଆପଡ଼ାର ଶଙ୍ଖନେତା ତଥା ପରଲୋକଗତ ରାଜେନ୍ଦ୍ର ସୁତ ଜୟଦୋଳକିଆ ଦଳର ପାଇଁ ପାଲଟିଥିଲେ ଏକୋଇଶ ବଳା ବିଶିକେଶନ । ଦଳର ପୂର୍ବ ରାଜ୍ୟ ସଭାପତି ତଥା ପୂର୍ବତନ ସାମ୍ବଦ ବସନ୍ତ ପଣ୍ଡାଙ୍କୁ ବି କୋଣଠେସା କରି ରାଜ୍ୟର ପ୍ରାୟ ସବୁ ନେତା ନୂଆପଡ଼ାରେ ହେଁସ ବିଛାଇ ଦେଇଥିଲେ । ଜୟଙ୍କ ବିଜୟକୁ ନିଜ ମଥାରେ ବିଜୟ ଚିଲକ ମଣି ଦଳୀୟ ନେତାମାନେ ପ୍ରଶଂସା ଗୋଟାଉଥିବାବେଳେ ବସନ୍ତଙ୍କ ଲୁହ କାହାକୁ ଦେଖାଯାଇ ନ ଥିଲା । ମାତ୍ର ଏବେ ବିଶିକେଶନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଉପେକ୍ଷିତ ନୂଆପଡ଼ାର ପଦ୍ମକର୍ମୀଙ୍କ ଆର୍ତ୍ତ ଚିତ୍କାର ରାଜଧାନୀର ଲୋକସେବା ଭବନରେ ପ୍ରତିଧ୍ୱନିତ ହେବାପରେ ଧଳା ଦାଢ଼ା ଭର୍ତ୍ତି ବସନ୍ତଙ୍କ ମୁହଁରେ ପୁଚିଛି ହସ । ଦୀର୍ଘ ବର୍ଷ ହେଲା ନୂଆପଡ଼ାରେ ବିଜେପି ବିରୋଧରେ ଲଢ଼ୁଥିବା ରାଜେନ୍ଦ୍ର ଦୋଳକିଆଙ୍କ ଛାଇରେ ବଢ଼ିଥିବା ଜୟଙ୍କୁ ପୋଷ୍ୟ କରି ପଦ୍ମ ଦଳିଆ ରାଜ୍ୟ ନେତା ଲାଭ କରିଥିବା ଆମ୍ଭସତ୍ୟେଷ ଏବେ ଅବସୋସରେ ପରିଣତ ହେଲାଣି । ନିଜ ଜନ୍ମିତ ପୁଅର ଅବିଚାର ବା ଅତ୍ୟାଚାର ହୁଏତ ବାପା-ମା'ଙ୍କୁ କଷ୍ଟ ହୋଇ ନ ପାରେ, ମାତ୍ର ପୋଷ୍ୟ ଆଣିଥିବା ପୁଅର ପଦେ କଥା ବାପା-ମା'ଙ୍କୁ ଭାରି ବାଧେ । ସେଇଥିପାଇଁ ପରା କୁହାଯାଇଛି - ପୋଷା ପୁଅ, ଗୋଷ୍ଠୀ ରୁଅ । ■



ପଦ୍ମ ନାକ କାଟିବେ ପାଢ଼ୀ

ରାଜ୍ୟ ପଦ୍ମ ଦଳର ସମ୍ଭବତଃ ସବୁଠୁ ଉତ୍ସାହୀ ଓ କଥାକୁହା ନେତା ହେଉଛନ୍ତି ଆୟା ପାଢ଼ୀ ଓରଫ୍ ସରୋଜ ପାଢ଼ୀ । ଦଳରେ ତାଙ୍କର ଦବ୍-ଦବା ଅଛି ଓ ସରକାର ବି କୁଆଡ଼େ ପାଢ଼ୀଙ୍କୁ ଭାରି ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଅନ୍ତି । ନ ହେଲେ ସରକାର କ'ଣ ତାଙ୍କ ଦାବି ମାନି ଆଆନ୍ତେ ନା କୁଆ ଖେଳ ପାଇଁ ଆଉ ଯିବାକୁ ପଡ଼ିବ ନାହିଁ ବୋଲି ନିୟମ କରିଆଆନ୍ତେ ? ଖାଲି ନିଜ ଦଳ ନୁହେଁ, ରାଜଧାନୀର ବୁଝାଧାରୀଙ୍କ ପାଇଁ ପାଢ଼ୀ ବାବୁ ଜଣେ ଚର୍ଚ୍ଚିତ ବ୍ୟକ୍ତିତ୍ୱ । ଦିନ ସାରା କିଛି ଖବର ନ ମିଳିଲେ ପାଢ଼ୀଙ୍କୁ ଖୋଜା ପଡ଼େ ଓ ତୁରନ୍ତ କିଛି ନା କିଛି ଖବର ମିଳିଯାଏ । ହାତ ପାଟି ରେଢ଼ି ନେତା ସୁରକ୍ଷା ସହ ସମାନ ନ ହେଲେ ବି ଆୟା ପାଢ଼ୀ ଆଲୋଚନା, ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀଙ୍କ ଠାରୁ ପ୍ରଧାନମନ୍ତ୍ରୀଙ୍କ ସହ ଖବର ପାଢ଼ୀ ବାବୁଙ୍କ ମୁହଁ ମୁହଁ । ତେବେ ସମାଜ ସେବା ପାଇଁ ପାଢ଼ୀ ବାବୁ ମାସକୁ ସାତ ଆଠ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା ଖର୍ଚ୍ଚ କରୁଛନ୍ତି ବୋଲି ଯାହା କହୁଛନ୍ତି, ସେ କଥା ତାଙ୍କ ଅଞ୍ଚଳର ଲୋକମାନେ ବିଶ୍ୱାସ କରୁନାହାନ୍ତି । ପାଢ଼ୀ ବାବୁଙ୍କ ସତ୍ୟପାଠ ଅନୁସାରେ ସେ ଓ ତାଙ୍କ ପରିବାର ତିନିକୋଟିରୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ସମ୍ପତ୍ତିର ମାଲିକ, ତାଙ୍କ ପରିବାରର ବାର୍ଷିକ ଆୟ ମାତ୍ର ପନ୍ଦରରୁ ଷୋଳ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା । ହାରାହାରି ହିସାବ କଲେ ମାସକୁ ଆୟ ଦେବୁ ଲକ୍ଷ ପାଖାପାଖି । ମାତ୍ର ପାଢ଼ୀ ବାବୁ ମାସକୁ ସାତ ଆଠ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା କେମିତି ଖର୍ଚ୍ଚ କରୁଛନ୍ତି, ସେ କଥା କାହା ମୁଣ୍ଡରେ ପଶୁନାହିଁ । ଏହି ଟଙ୍କା କୁଆଡ଼ୁ ଥାଏ, କିଏ ଏତେ ଟଙ୍କା ତାଙ୍କୁ ଦେଉଛି ବୋଲି କେହି କେହି ପ୍ରଶ୍ନ କରିଥିବାବେଳେ ଦରମା ବୃଦ୍ଧି ଯୁକ୍ତ ସଂକ୍ରାନ୍ତ ତାଙ୍କ ଭିଡ଼ିଓ ଦେଖି ଦିଲ୍ଲୀ ନେତାଙ୍କ ମୁଣ୍ଡ ଗୋଲ । ଜଣେ ଜାତୀୟ ନେତା ତ ପାଢ଼ୀଙ୍କୁ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ' ଯେ (ନିଜ ପତ୍ନୀଙ୍କ ଭାଇ ସମ୍ବୋଧନ କରି) ଓଡ଼ିଶା ମୈତ୍ରୀମାତା ନାକ କଟାଏଗା' ବୋଲି ବି ଚିତ୍ତଶା ଦେଇଥିବା ଶୁଣିବାକୁ ମିଳିଛି । ■

