

জুন, ২০২৫

৮২

রোজকার

অনন্দা

রোজকার সাত সতেরো, সাথে রোজকার রান্নাবান্না

POWERED BY

Shalimar's[®]



মহাপ্রভু জগন্নাথ

রূপে-রহস্যে-রথে

জগন্নাথ



জী বনের প্রতিটি বাঁকে যখন ক্লান্তি এসে ভর করে, তখন হৃদয়ের এক কোণে ভেসে ওঠে সেই প্রাচীন আরাধনার নাম, তিনি জগতের নাথ, জগন্নাথ। তিনি শুধু পুরীর এক দেবতা নন, তিনি বাঙালির চেতনার একটি চিরন্তন আশ্রয়, একজন সার্বজনীন পুরুষোত্তম, যিনি সমস্ত বিভাজনকে অতিক্রম করে আমাদের কাছে পৌঁছে যান রথের চাকা বেয়ে, ভক্তির টানে, ভালোবাসার মোহনায়।

এই সংখ্যায় আমরা পাঠকদের নিয়ে যেতে চলেছি এক মহাযাত্রায়। চারধামের মাহাত্ম্য থেকে শুরু করে শ্রীক্ষেত্রের অলৌকিক ইতিহাসে, যেখানে মিশে আছে বিশ্বাস, বিস্ময় ও ভক্তির এক অদ্ভুত বুনন। পুরীর স্থাপত্যে যেমন ছাপ আছে আদি কল্পনার, তেমনই আছে যুগযুগান্তরের অলৌকিক অভিজ্ঞতা, যার রূপ পেয়েছে এই সংখ্যার 'নাথের নগরী পুরী' প্রবন্ধে।

'জগন্নাথের প্রিয় রান্না'য় উঠে এসেছে সেইসব ম্নেহভরা পদ, যা স্বয়ং দেবতা গ্রহণ করার সঙ্গে আমাদেরকেও শেখান অর্পণের আনন্দ। ঘরের ভোগেও যদি তাঁকে নিবেদন করতে চান, তার সঠিক নিয়মাবলী যেন আপনার হাতে থাকে, তারও সুব্যবস্থা রইল।

রথের সাজসজ্জা, ছোটদের উৎসব-পোশাক, কিংবা দেশ-বিদেশে ছড়িয়ে থাকা রথযাত্রার রূপ -all serve as a reminder: আমাদের রথ একটাই, কিন্তু তার টান, তার আবেগ, তার পথের শেষ নেই। এই যাত্রায় ধর্ম যেমন আছে, তেমনই আছে শিল্প, সাহিত্য, চিত্রকলার অপূর্ব মেলবন্ধন; এই সংখ্যার প্রতিটি পাতায় রয়েছে তারই প্রকাশ। আর এক গভীর স্তরে আছে 'দারু-ব্রহ্ম'র কথা, সেই রহস্যময় কাঠের মূর্তি যা প্রাণ পায় এক গৃঢ় আচার, অতীন্দ্রিয় রীতির মধ্য দিয়ে। সেই বিশ্বাস যে, দেবতা রূপধারণ করেন ভক্তের অন্তরের ডাকে।

এই সংখ্যার প্রতিটি লেখা একটি করে পুষ্প, যা আমরা নিবেদন করছি জগন্নাথের চরণে। পাঠকের হৃদয়ে যদি এই উৎসবের গন্ধ, এই আবেগের স্পন্দন পৌঁছে দিতে পারি, তবেই আমাদের এই প্রচেষ্টা সার্থক হবে।

আসুন, একসঙ্গে জয় করি হৃদয়ের রথ, ভক্তি, ইতিহাস আর ঐতিহ্যের হাত ধরে।

জয় জগন্নাথ।
ধন্যবাদান্তে

স্বপ্নাঙ্কন

অনন্যা পরিবার

কোভিড-১৯

কোভিড-১৯ সুরক্ষা, সুরক্ষা কোভিড-১৯

সম্পাদক



দেবযানী মুখোপাধ্যায়

সম্পাদকীয় বিভাগ



সম্পাদকীয় প্রধান
কমলেন্দু সরকার



কার্যনির্বাহী সম্পাদক
সুশ্মিতা মিত্র



সহিত্য
বিশ্বজিৎ বন্দ্যোপাধ্যায়



বিশ্বাস
তুষা নন্দী



সহ
সুমা বন্দ্যোপাধ্যায়



ফ্যাশন এবং অন্যান্য
এলিজা



গ্রন্থিক ও অলকেশ
সৌরভ ঘোষ



চিত্রচিত্র
সন্দীপ জানা



বিভাগীয় প্রধান
অভিষেক কর্মকার

দেবী প্রগাছ

একটি
প্রকাশনা

যোগাযোগ

সম্পাদকীয় বিভাগ: ৯২১০০০০৯৯ (সকাল ১১ টা থেকে বিকাল ৫টা)
বিভাগীয় বিভাগ: ৯১০০৫৯৮৫৭২ (সকাল ১১ টা থেকে বিকাল ৫টা)
EMAIL: rojbarwananya@gmail.com

দেবী প্রগাছ প্রকাশনার পক্ষে অফলাইন এবং অনলাইন সেবা কর্তৃক প্রকাশিত

RNI: www.rni.gov.bd/2016/64960

বর্তমানিকারী: অফলাইন এবং অনলাইন সেবা

এই পত্রিকার প্রকাশিত বিষয়বস্তু এবং বিতরণের সংশ্লিষ্ট কোনো দায় পত্রিকা কর্তৃপক্ষের নয়।

The coconut oil you can trust!



Also available on



১৩ রথযাত্রা

১.চারধাম মাহাত্ম্য, শ্রীক্ষেত্র এবং রথযাত্রার ইতিহাস
কমলেন্দু সরকার ৬

২.নাথের নগরী পুরী: স্থাপত্য, অলৌকিক গাথা এবং মহাপ্রসাদ
সুস্মিতা মিত্র ১৬

৩.জগন্নাথের প্রিয় রান্না
প্রিয়াঙ্কা সামন্ত ২৬

৪.রথের সাজসজ্জা
এলিজা ৪৭

৫.রাঁধুনি ৫২

৬.দারু-ব্রহ্ম: দেবতার রূপ-রহস্য ও দারু-বিগ্রহের বিশেষ আচার টিম অনন্যা ৫৬

৭.উৎসবের সাজে খুঁদেরা
এলিজা ৫৯

৮.দেশ-বিদেশে রথযাত্রা: এক রথ, অগণিত পথ টিম অনন্যা ৬৩

৯.জগন্নাথের ভোগ বাড়িতে বানাতে চাইলে কী কী নিয়ম মেনে চলবেন? টিম অনন্যা ৬৬

১০.সাহিত্য, শিল্প, চিত্র ও অলংকরণে জগন্নাথ টিম অনন্যা ৬৮



চার ধাম মাহাত্ম্য, শ্রীক্ষেত্র এবং রথযাত্রার ইতিহাস



কমলেন্দু সরকার



আগে জানা যাক, ‘ধাম’ শব্দের অর্থ কি? ধামের অর্থ আশ্রয়স্থল, তীর্থস্থান ইত্যাদি ইত্যাদি। তাহলে কী যে-কোনও তীর্থস্থানকে ধাম বলা যায়! যায় কি যায় না, এই তর্কে যাব না, এটা লেখার বিষয়ও নয়। আদি শঙ্করাচার্যের মতে, বদ্রীনাথ, দ্বারকা, পুরী এবং রামেশ্বরম-- এই চারটি হিন্দু তীর্থস্থান নিয়েই চার ধাম। তিনি বলেছেন, প্রতিটি ধামই এক একটি যুগের প্রতিনিধিত্ব করে-- যেমন, বদ্রীনাথ সত্যযুগের, রামেশ্বরম ত্রেতাযুগের, দ্বারকা দ্বাপরযুগের এবং পুরী কলিযুগের। হিন্দুদের বিশ্বাস এই চার ধাম পরিদর্শনে মোক্ষলাভ অর্জনের লক্ষ্যে এগিয়ে যাওয়া যায়। মোক্ষলাভের অর্থ হচ্ছে ভববন্ধন থেকে মুক্তিলাভ অর্থাৎ পার্থিব জীবনের বন্ধন থেকে মুক্তি পাওয়া যায়। মানুষের মধ্যে তৈরি হয় অধ্যাত্মিকতা আর আত্মোপলব্ধি। আদি শঙ্করাচার্যের চার ধাম যাত্রায় জীবনের সকল পাপমোচন হয়। ফলে, মুক্তি লাভ হয়। তাই হিন্দু ধর্মীয় বিশ্বাসে চার ধাম তীর্থদর্শন অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। এই চারধামের তিনধাম-- বদ্রীনাথ, দ্বারকা আর পুরী হল শ্রী বিষ্ণুর। রামেশ্বরম শিবের।



Summer Collection

FROM

Mrignayani

HANDLOOM • HANDICRAFTS



 [mrignayanikolkata](https://www.mrignayanikolkata.com)
www.mrignayanikolkata.com

M.P. GOVT. EMPORIUM



Mrignayani®

Avanti

Dakshinapan, Dhakuria Ph.: 24236715

Uttarapan, Ultadanga Ph.: 23550666



Video Call:
7439612704



এবার দেখা যাক, চারধামের মাহাত্ম্য। আগেই বলা হয়েছে মোক্ষলাভ। মোক্ষলাভের প্রধান হল চার ধাম তীর্থদর্শন। ফলে, অধ্যাত্মিকতার উন্নতি ঘটায়। এই তীর্থযাত্রা ভক্তদের মধ্যে জন্ম দেয় ঈশ্বরের প্রতি গভীর বিশ্বাসের। তাই মানুষের কাছে সুযোগ আসে আত্মোপলব্ধি, আত্ম-অনুসন্ধানের। হিন্দুধর্মের এক ঐতিহ্য হল চার ধাম তীর্থদর্শন। এই ঐতিহ্য হল, বিভিন্ন সংস্কৃতি, বিশ্বাস ইত্যাদি একত্রিত করে। ভক্তদের ভিতরে একতা এবং ঐক্যের ভাবনার সৃষ্টি করে। চার ধাম হল আমাদের দেশের চারটি প্রধান তীর্থযাত্রা, ধর্মীয় গন্তব্যও বটে। দেখা যায়, উক্ত চার ধামে তীর্থযাত্রীদ বা ঈশ্বরসেবকদের নানান ধর্মীয় অনুষ্ঠানে অংশগ্রহণ এবং পাশাপাশি ঈশ্বর আরাধনা। মানুষের কাছে মুক্তি লাভের পথ খুলে দেয় চার ধাম। তাই চার ধামের মাহাত্ম্যকথা এত স্বল্প পরিসরে ব্যাখ্যা করা বেশ কঠিন।

আমরা জানি, আর এক চার ধামের কথা। সেই চার ধামকে অনেকেই বলেন, ছোট চার ধাম যাত্রা। সেই চার ধাম হল-- গঙ্গোত্রী, যমুনোত্রী, কেদারনাথ আর বদ্রীনাথ। এই দুই চার ধামে বদ্রীনাথ আছেন স্বমহিমায়। এই ছোট চারধাম যাত্রাও হিন্দু পুণ্যার্থীদের কাছে খুবই গুরুত্বপূর্ণ। কারণ, তাঁরা বিশ্বাস করেন এই তীর্থস্থানগুলোর যাত্রার মাধ্যমে

মোক্ষলাভ হয়। এই যাত্রা সাধারণত যমুনোত্রী থেকে শুরু হয়ে গঙ্গোত্রী, কেদারনাথ এবং শেষমেশ শেষ হয়ে থাকে বদ্রীনাথে। পূর্বেই বলা হয়েছে, বদ্রীনাথ হল শ্রী বিষ্ণুর স্থান।

শ্রীক্ষেত্র শব্দের অর্থ 'গৌরবের ক্ষেত্র' বা 'ভাগ্যের ক্ষেত্র'। শ্রীক্ষেত্র নামে পরিচিত পুরীধামও। এছাড়াও একাধিক শ্রীক্ষেত্র আছে আমাদের দেশে। তবে আমরা যাব পুরী। পুরীকে কেন শ্রীক্ষেত্র বলা হয়? এর উত্তর অনেকেরই জানা আবার অনেকের কাছেই অজানা। যাইহোক, জানা-অজানার মধ্যে না-গিয়ে বলি, শ্রী হলেন ভগবান বিষ্ণুর সহধর্মিণী মহালক্ষ্মী। আর লক্ষ্মী হলেন সমৃদ্ধি আর সম্পদের দেবী। পুরী মন্দিরের চত্বরে মহালক্ষ্মীর উদ্দেশে নিবেদিত একটি পৃথক মন্দির রয়েছে লক্ষ্মীর। তাঁকে পূজা করা হয় শক্তি-স্বরূপা ঐশ্বরিক শক্তি হিসেবে। তাই পুরীর জগন্নাথ মন্দিরে আগত ভক্তেরা মহালক্ষ্মীর কাছে প্রথম প্রার্থনা করেন। তার কারণ, তিনি হলেন মহাপ্রভু জগন্নাথের মায়া শক্তি।

পুরীকে শুধুমাত্র শ্রী ক্ষেত্রই বলা হয় না। তার পরিচিতি পুরুরষোত্তম ক্ষেত্র, জগন্নাথ ধাম, নীলাচল, নীলগিরি, নীলাদ্রি নামেও।

পুরীর মন্দির এবং জগন্নাথ দেবের মূর্তির প্রসঙ্গে। ভগবান ব্রহ্মা স্বয়ং ব্রহ্মলোক থেকে এসে প্রথম

Trusted Since
1864

tbz[®]
The original since 1864

RIGHT CHOICE
PRICE



PRESENTING
Temple Tales

A shimmering ode to a timeless heritage

BUY MORE... GET MORE

UPTO 50% OFF

ON MAKING CHARGES OF
GOLD AND DIAMOND JEWELLERY*

ADDITIONAL

₹111/- PER GRAM OFF

ON GOLD RATE*

GET 100%

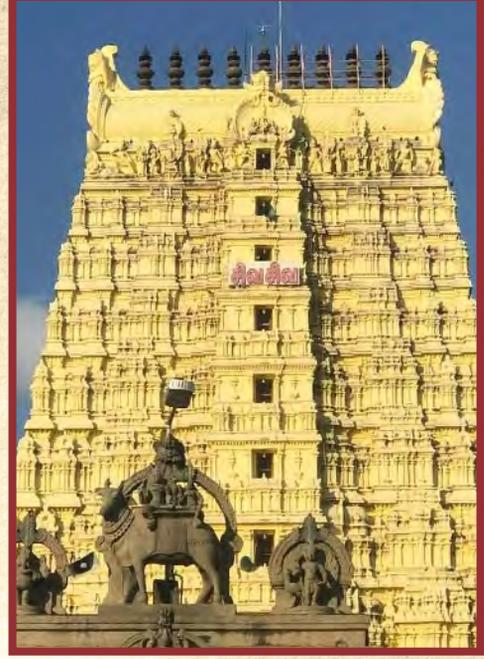
**EXCHANGE VALUE ON
YOUR OLD GOLD***

KOLKATA:

5, CAMAC STREET, NEAR THEATRE ROAD (033 40064905)
NEAR PANTALOONS, KANKURGACHI (033 40052214/15/16)

For franchise inquiry, please call on 9158635000 or send email on franchisee@tbzoriginal.com

tbz[®]
The original since 1864



মূর্তিটি প্রতিষ্ঠা করেছিলেন। যেহেতু ভগবান জগন্নাথের মূর্তি কাঠের, তাই এটি দারু ব্রহ্ম নামেও পরিচিত। পুরুষোত্তম ক্ষেত্রকে বলা হয়ে থাকে শঙ্খক্ষেত্রও। কারণ, বিভিন্ন মন্দির-সহ ক্ষেত্রটিতে শঙ্খের (শঙ্খ) রূপ রয়েছে।

কিংবদন্তি আছে যে, ভগবান বিষ্ণুকে সত্যযুগে বদ্রীনাথ ধামে শ্রী বদ্রী বিশাল রূপে, তারপর ত্রেতাযুগে রামেশ্বরম ধামে রাম রূপে, দ্বাপর যুগে দ্বারকা ধামে শ্রীকৃষ্ণ রূপে এবং বর্তমানে কলিযুগে জগন্নাথ ধামে বা পুরুষোত্তম ক্ষেত্রে জগন্নাথ রূপে পূজিত হন। আরও বলা হয় যে ভগবান বিষ্ণু বদ্রীনাথ ধামে স্নান করেন, দ্বারকা ধামে নিজেই সাজিয়ে তোলেন, জগন্নাথ ধামে খাবার গ্রহণ করেন

এবং রামেশ্বরম ধামে ঘুমান। ভগবান জগন্নাথের মহাপ্রসাদ একটি বিশেষ উপায়ে প্রস্তুত করা হয় এবং এর অধ্যাত্মিক তাৎপর্য রয়েছে। এছাড়াও, ভগবান জগন্নাথের রূপটি কয়েক বছরের ব্যবধানে নবকালেবর নামে পরিচিত একটি মহা উৎসবের মাধ্যমে পুনর্নবীকরণ করা হয়। যার পরিচিতি 'নব কলেবর' হিসেবে।

সমুদ্রকোলে পুণ্যতীর্থ পুরী। অনেকেই বলেন শ্রী ক্ষেত্র। কেউবা জগন্নাথ ধাম। পুরী হল প্রকৃতি আর মানুষের মিলিত প্রয়াস। প্রকৃতি টেলে সাজিয়েছে দিগন্ত বিস্তৃত বালুকাবেলা আর মানুষ সৃষ্টি করেছে অপূর্ব সুন্দর মন্দির। আর এই দুইয়ের মিলন আর মহাপ্রভু জগন্নাথ দেবের উপস্থিতি পুরীকে করে

AGMARK - GRADE - 1

KACCHI GHANI

Shalimar's MUSTARD OIL

POWERED BY SHALIMAR'S PURITY STANDARD

বাঁঝানো মত্যা!

খাঁটি তেলের

দাম আছে!

শালিমার®

MUSTARD OIL

E-mail : adircpl@gmail.com

অপরূপ জাজে
সদয়ের মাঝে

বিবাহেরসাজসঙ্গী

আদি রেডিমেড সেন্টার প্রাঃ
লিঃ

❖ সম্পর্কের বন্ধন শুখানে চিরন্তন ❖

স্টেশন রোড, সোদপুর ▪ 2583-6149 / 8240496311

E-mail : adircpl@gmail.com

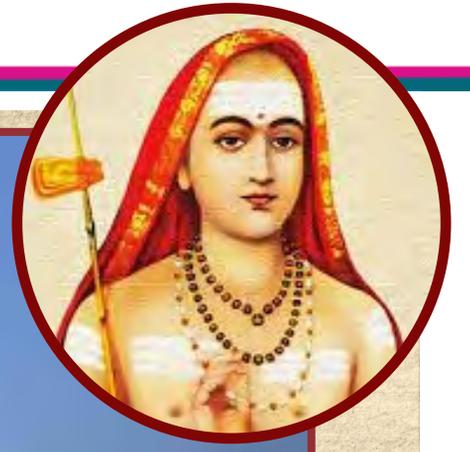


For
Online Shopping

CALL US AT
9830117563 | 7003384398

VISIT AT
www.adireadymadecentre.net

FOLLOW US ON
Instagram Facebook YouTube



তুলেছে মহাতির্থ। এই জগন্নাথ ধামে মানুষ আসছেন পুণ্যলাভ অর্জনে। জগন্নাথ দর্শনে যুগ যুগ ধরে মানুষ আসছেন শ্রী ক্ষেত্রে।

পুরীর মন্দির নির্মাণে আছে কিংবদন্তি। আছে জগন্নাথ দেবের মূর্তি সৃষ্টিতেও! ওড়িশার প্রাচীন পুঁথি 'ব্রহ্মাণ্ডপুরাণ' থেকে জানা যায় মহাপ্রভু জগন্নাথদেবের রথযাত্রার শুরু প্রায় সত্যযুগে। সেইসময় ওড়িশার পরিচিতি ছিল মালবদেশ নামে। এই মালবদেশের সূর্যবংশীয় রাজা ইন্দ্রদ্যুম্ন ছিলেন বিষ্ণুর উপাসক। তিনি ঠিক করলেন বিষ্ণুর মূর্তি স্থাপন করবেন। বিষ্ণুর পরম ভক্ত রাজা ইন্দ্রদ্যুম্ন অস্তির হয়ে উঠলেন। মূর্তি তো স্থাপন করবেন কিন্তু কী মূর্তি! বিষ্ণুভক্ত রাজা ইন্দ্রদ্যুম্ন ভগবান বিষ্ণুর স্বপ্নাদেশ পেলেন, জগন্নাথরূপী মূর্তি নির্মাণ করতে হবে এবং রথযাত্রাও করতে হবে। পরবর্তী সময়ে তাঁর হাত ধরেই পুরীতে জগন্নাথ মন্দির নির্মাণ এবং রথযাত্রার প্রচলন হয়। শর্ত ছিল মূর্তির ভিতর শ্রীকৃষ্ণের অস্থি স্থাপন করতে হবে। মূর্তি তৈরির ভার ন্যস্ত হল বিশ্বকর্মার ওপর। একদিন তিনি একটি চতুর্ভুজ কাঠ নিয়ে প্রবেশ করলেন ঘরে। বিশ্বকর্মা শর্ত চাপালেন মূর্তি সৃষ্টির সময় কেউই ঘরে প্রবেশ করতে পারবেন না। দিন পনেরো কেটে গেছে। রাজা অধৈর্য। তিনি থাকতে না-পেরে দরজা খুলে ঘরের ভিতর প্রবেশ করলেন ঘরে প্রবেশ করেই হতচকিত রাজা। কোথাও কিচ্ছু নেই। বিশ্বকর্মাও নেই। মূর্তি অর্ধসমাপ্ত। রাজার অনুরোধে ব্রহ্মা শেষমেশ রাজি হলেন অর্ধসমাপ্ত

মূর্তিতে প্রাণদান করে পূজো করবেন, করলেনও। নিজে মূর্তিও স্থাপন করলেন।

তবে ইতিহাসবিদদের মতে পুরীর জগন্নাথ মন্দির নির্মাণ করেছিলেন রাজা যযাতি কেশরী। আবার অনেকে বলেন, মন্দির স্থাপন করেছিলেন অনঙ্গভীমদেব। তবে নানাবিধ তথ্য থেকে জানা যায়, বর্তমান জগন্নাথমন্দির নির্মাণ করেছিলেন রাজা অনন্তবর্মা চোডগঙ্গা দেব।

পুরীর জগন্নাথ ধামের সবচেয়ে বড় উৎসব রথযাত্রা। জগন্নাথ দেব তাঁর দাদা বলরাম আর ভগিনী সুভদ্রাকে নিয়ে রওনা দেন মাসির বাড়ি গুণ্ডিচা। লক্ষ লক্ষ মানুষ জগন্নাথ দেবের রথের রশিতে মাত্র একবার হাত ছোঁয়ানোর জন্য আকুলিবিকুলি করেন। এর কারণ একাধিক। মানুষের বিশ্বাস, রথের রশি স্পর্শ করলে বা টানলে পুণ্য অর্জন হয়। তাই ভক্তেরা রথের রশি স্পর্শ করার জন্য ভিড় করেন। এটি অধ্যাত্মিক কাজেরই অঙ্গ বলে মনে করা হয়। হিন্দু ধর্মে মনে করা হয়, রথের রশি স্পর্শ করলে ভক্তের ঈশ্বরের সান্নিধ্য লাভ এবং পাশাপাশি পাপমোচন হয়ে থাকে। ভক্তদের বিশ্বাস, জগন্নাথ দেবের রথের রশি স্পর্শ করলে পুনর্জন্ম থেকে রেহাই পাওয়া যায়। শাস্ত্রে বলা হয়েছে, 'রথস্থ বাম নং দৃষ্টাপুনর্জন্ম ন বিদ্যতে'। অর্থাৎ রথের ওপর অধিষ্ঠিত বামন জগন্নাথ-দর্শনে পুনর্জন্ম হয় না। তাই রথের রশি টানাও পুণ্যের কাজ বলে মনে করেন ধর্মপ্রাণ ভক্তেরা। রথযাত্রার সূত্রপাত দ্বাপর যুগে। তাই বলা যেতেই

৩

বেনারসীর বাহার



- ◆ বেনারসী
- ◆ কোসাসিন্ধ
- ◆ কাঞ্জীভরম
- ◆ আসাম সিন্ধ
- ◆ মাদুরাই
- ◆ সিন্ধ
- ◆ ইক্কত
- ◆ পৈঠানী
- ◆ গাদোয়াল
- ◆ জামদানী
- ◆ বোমকাই
- ◆ তাঁত
- ◆ পাঞ্জাবী
- ◆ লোহঙ্গা
- ◆ শাল

স্থাপিত ১৮৬২

**প্রিয়
গোপাল
বিষয়া®**

জ্যাভিজাত্য বিকশিত হয়
ঐতিহ্যের পরম্পরায়

বড়বাজার: 70, পন্ডিত পুরুষোত্তম রায় স্ট্রীট - ফোন: 7044092000 • 208, এম.জি. রোড - ফোন: 8420070959
গড়িয়াহাট: ট্রাঙ্কুলার পার্কের বিপরীতে - ফোন: 7044088408, **বেহালা:** 363, ডায়মন্ড হারবার রোড, 14 নং বাস স্ট্যান্ডের কাছে, ফোন: 8981006500
কাঁচড়াপাড়া: বাগ মোড়, হালিশহর - ফোন: 7044062000, **বারাসাত:** হরিতলা মোড় - ফোন: 7044050137
বর্ধমান: মিউনিসিপ্যাল বয়েজস্কুলের পাশে - ফোন: 8101707778, **কৃষ্ণনগর:** কোতোয়ালী থানার বিপরীতে - ফোন: 8373052387
তমলুক: পদুমবসান, IDBI ব্যাঙ্কের বিপরীতে - ফোন: 9547373451
মেদিনীপুর টাউন: বড়বাজার চক, বিজয় কৃষ্ণ কালী এ্যান্ড সন্স জুয়েলার্স-এর পাশে, ফোন: 81700 11506
কাঁথি: রূপশ্রী বাইপাস, বি. সরকার জহুরীর পাশে, ফোন: 9046931513



পারে এই যুগেই হয়েছিল রথযাত্রা। যুগ যুগ ধরে চলে আসছে কুরুক্ষেত্রের কাছে ব্রহ্মকুণ্ডে স্নান। এই স্নান হয় সূর্যগ্রহণের সময়। লোকবিশ্বাস, পবিত্র এই কুণ্ডে স্নানের অর্থ অশ্বমেধ যজ্ঞের মতোই পুণ্যকাজ। শ্রীকৃষ্ণও গেছিলেন এই কুণ্ডে স্নান করতে। সঙ্গে ছিলেন তাঁর রানিরা। ব্রজ থেকে গেছিলেন রাধারানি আর তাঁর গোপীরাও।

শ্রীকৃষ্ণ তখন রাধারানি আর গোপীদের বিরহ-যন্ত্রণা দিয়ে ব্রজ ত্যাগ করে দ্বারকার রাজা। তবুও ব্রজের গোপিনী, রাধারানি ছিলেন কৃষ্ণ চিন্তায় মগ্ন। তাঁরা শ্রীকৃষ্ণকে অনুরোধ করলেন ব্রজে ফেরার জন্য। কানু বিনা ব্রজ অন্ধকার। রাজি হয়েছিলেন শ্রীকৃষ্ণ। তাঁকে ফিরিয়ে নেওয়ার জন্য গোপীরা বানিয়েছিলেন সুদৃশ্য একটি রথ। সেই রথে বসেছিলেন কৃষ্ণ, বলরাম আর সুভদ্রা। সেই রথ গেছিল কুরুক্ষেত্র থেকে ব্রজ। সেই রথ যখন ব্রজে পৌঁছয় তখন চারিদিকে আনন্দময় পরিবেশ। ব্রজবাসী ফিরে

পেয়েছেন তাঁদের শ্যামসুন্দরকে! কৃষ্ণ তাঁর রাজবেশ ছেড়ে ধরেন বন্ধু, প্রিয়তমের রূপ! বলা হয়, এটিই ছিল প্রথম রথযাত্রা।

বাংলায় রথযাত্রা প্রচলন করেছিলেন শ্রীচৈতন্যদেব। পুরীর জগন্নাথদেবের রথযাত্রা থেকে বাংলায় রথযাত্রার সূচনা। শ্রীচৈতন্য মহাপ্রভু নীলাচল থেকে রথযাত্রার ধারাটি বাংলায় নিয়ে আসেন। তিনি প্রতিবছর রথযাত্রার সময় পুরী থাকতেন। জগন্নাথ দেবের রথের সামনে নাচতে নাচতে যেতেন বলে জানা যায়। চৈতন্যদেব পুরী যাওয়ার পর বাংলাতেও রথযাত্রার প্রচলন শুরু হয়, বিশেষ করে বৈষ্ণব সংস্কৃতিতে এর প্রভাব স্পষ্ট।

পুরীর সবচেয়ে বড় উৎসবই হল রথযাত্রা। প্রতিবছর আষাঢ় বা শ্রাবণে হয় জগন্নাথ দেবের রথযাত্রা। একদিন তিনি যান দাদা বলরাম আর ভগিনী সুভদ্রার সঙ্গে গুণ্ডিচা মাসির বাড়ি। প্রথমে থাকে বলভদ্রের রথ, তার পরে সুভদ্রা আর সবশেষে জগন্নাথ দেব। দিন আট-নয় পর মাসির বাড়ি কাটিয়ে মূল মন্দিরে ফেরেন তিনজন। রাজপথে রথ গড়ানোর আগে পুরীর রাজা সোনার ঝাঁটা দিয়ে যাওয়ার পথ পরিষ্কার করলে তারপর রথ চলার শুরু।

জগন্নাথ দেবের রথযাত্রার কথা পাওয়া যায় ঋকপুরাণে। মহর্ষি জৈমিনি পুরুষোত্তম ক্ষেত্রের মাহাত্ম্য বর্ণনা করে রথের যাবতীয় প্রসঙ্গে বলেন। আগেই বলা হয়েছে ‘পুরুষোত্তম ক্ষেত্র’ আর ‘শ্রীক্ষেত্র’-র কথা বললেই পুরীর প্রসঙ্গই বোঝায়। পুরী যেহেতু জগন্নাথ ধাম, তাই পুরী একটি অত্যন্ত পবিত্রতম জায়গা। এই কারণে পুরীর রয়েছে স্থান মাহাত্ম্য।

AGMARK - GRADE - 1

যতদিন রন্ধন শুরু এ বন্ধন...

AGMARK Cumin Powder

AGMARK Turmeric Powder

AGMARK Red Chilli Powder

AGMARK Coriander Powder

শালিমার কেমিক্যাল ওয়ার্কস প্রাইভেট লিমিটেড, ৯২ ই, আলিমুর রোড, কলকাতা-৭০০ ০২৭

MENSWEAR
WOMENSWEAR
KIDSWEAR
TEENSWEAR

Bhaskar Sriniketan

SUITING SHIRTING
RUBIA
DRESS MATERIAL
BED SHEETS

STORE ► BEHALA

Wear
Ethnic
Be **Stylish**



সুস্মিতা মিত্র

নাথের নগরী পুরী: স্থাপত্য, অলৌকিক গাথা এবং মহাপ্রসাদ



WWW.8POURE.IN

HELPLINE : 9830906302 / 9830424928 WHATSAPP : 9674678024



INDIA'S FIRST ONLINE SAREE STORE'S SIGNATURE OUTLET

→ P8 TAGORE PARK, R.N TAGORE ROAD, KOLKATA 700056
(NEAR BARANAGAR METRO STATION)





পুরীর অন্য এক নাম নীলাচল। আবার কেউ বলেন শ্রীক্ষেত্র, কেউবা নাথের নগরী। এ শহর শুধু রথ, সমুদ্র আর জগন্নাথ মন্দিরের জন্য বিখ্যাত নয়, এর অলিগলিতে ছড়িয়ে আছে শত শত অলৌকিক গাথা, গোপন স্থাপত্যকথা আর নিঃশব্দ প্রতীক্ষা। নাথের এই নগরী যেন এক জীবন্ত কাব্য, যেখানে পাথরের গায়ে লেখা আছে ঈশ্বরের সাক্ষাৎ ইতিহাস।

শ্রীমন্দির: এক গোপন স্থাপত্যচক্র
পুরীর শ্রী জগন্নাথ মন্দিরের স্থাপত্য শুধু দৃষ্টিভঙ্গন নয়, এক রহস্যময় গাণিতিক গঠনও। কল্পবৃক্ষাকৃতি এই মন্দিরের নকশা এমনভাবে নির্মিত যে, প্রতিদিন নির্দিষ্ট সময় সূর্যরশ্মি পড়বে নির্ধারিত মূর্তির উপর। ২১৪ ফুট উঁচু প্রধান গম্বুজের চূড়ায় উড়তে থাকা পতাকা প্রতিদিন পাল্টানো হয়, এবং যা ওড়ে বাতাসের বিপরীতে। যা এখনও বিজ্ঞানীদের অবাক করে! শোনা যায়, কেউ যদি প্রধান গম্বুজের ছায়া খোঁজেন তা মিলবে না। সূর্যের আলো যতই পড়ুক, মন্দির নিজেই যেন নিজের ছায়া গিলে নেয়!
রানির পাকশালা ও অলৌকিক রক্ষন-রহস্য

মন্দির প্রাঙ্গণের আনন্দবাজার ও রানির পাকশালাও যেন নিজেই এক অলৌকিক গাথা। মাটির হাঁড়িতে একের পর এক পদ রান্না হয় শ্রদ্ধার সঙ্গে এবং নির্দিষ্ট নিয়মে। বিশ্বাসযোগ্য তথ্য অনুযায়ী জানা যায়, প্রতিদিন লক্ষাধিক ভক্তের জন্য ভোগ প্রস্তুত হলেও, একদিনও খাদ্যের অভাব হয়নি বা অতিরিক্তও হয়নি। মাটির হাঁড়িগুলো একটি আরেকটির উপর বসিয়ে নিচের হাঁড়িতে আগুন দিলে, উপরের হাঁড়িতেই প্রথম রান্না শেষ হয়! কীভাবে? উত্তর মেলে না, কেবলই চোখমুখে বিস্ময়ে!

কথিত অলৌকিকতা: শব্দ, দিক ও ঈশ্বরচেতনা

শোনা যায়, সিংহদ্বার দিয়ে প্রবেশের পর সমুদ্রের গর্জন যেন মন্দির প্রাঙ্গণে নীরব হয়ে যায়। আবার বাইরে বেরোনোর সঙ্গেসঙ্গে সেই গর্জন ছাপিয়ে যায়

AGMARK - GRADE - 1

বাঁঝানো মত্যা!

খাঁটি তেলের দাম আছে!

শালিমার® MUSTARD OIL

POWERED BY SHALIMAR'S PURITY STANDARD

শালিমার কেমিক্যাল ওয়ার্কস প্রাইভেট লিমিটেড, ৯২ ই, আলিপুর রোড, কলকাতা-৭০০ ০২৭

Authentic
Bengal Handlooms,
straight from
the Loom

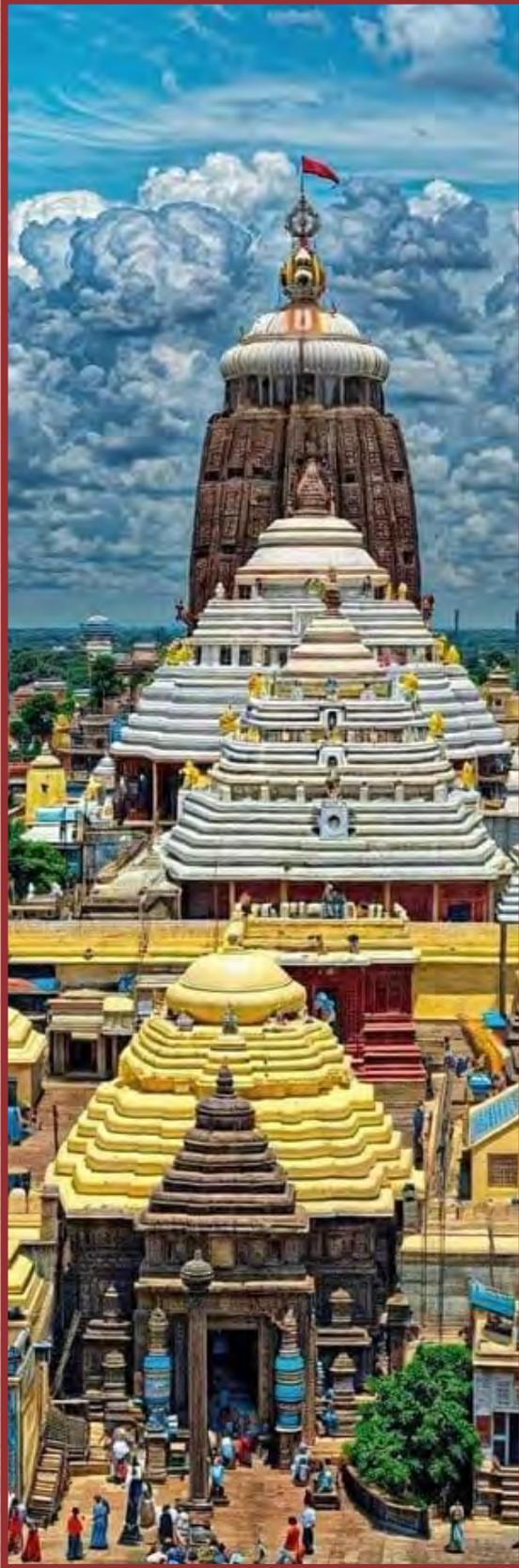
A FIRM OF MORE THAN 100 YEARS
bnd
Biswambhar Nag Das & Co.



WHOLESELLER
ENQUIRY
033 22729030

TANGAIL
BALUCHORI
DHONIAKHALI
SHANTIPURI
LILEN
MOTKA
BHAGALPURI
KOTKI
KANTHA
PRINT
BAHA

Biswambhar Nag Das & Co:
67, Burtolla Street, Burrabazar, Kolkata 700007



সকল শব্দ। এমনই অলৌকিক নৈঃশব্দ্য, যা বিজ্ঞান ব্যাখ্যা করতে পারেনি, অথচ শত শত বছর ধরে সকল দর্শনার্থী তা অনুভব করে চলেছেন।

চার ধাম একধামে: মন্দিরচক্রে আধ্যাত্মিক রূপরেখা

পুরী মন্দির শুধু হিন্দু ধর্ম নয়, বৌদ্ধ, শৈব, বৈষ্ণব, শাক্ত; সব দর্শনের সমন্বয়। মন্দিরে কোথাও গোপনে বিরাজ করেন মা বিমলা, কোথাও উপস্থিত কালভৈরব বা গণপতি। শোনা যায়, জগন্নাথদেবের গোপন রূপ আদতে নীলমাধব, যিনি আদিবাসী বিশ্বাস থেকে উঠে আসা এক জ্যোতির্ময় ঈশ্বরচেতনা। নীলমাধব ছিলেন এক রহস্যময় দেবতা, যাঁর পূজা হত গোপনে, উড়িষ্যার নীলাচল বা নীলগিরি অঞ্চলে। বিশ্বাবসু নামে এক শবর তাঁর পূজার অধিকারী ছিলেন। মালবদেশের রাজা ইন্দ্রদ্যুম্ন নীলমাধবের খ্যাতি শুনে তাঁকে দর্শন করতে চান। কিন্তু বহু চেষ্টার পরেও তিনি নীলমাধবের মূর্তি দর্শন করতে ব্যর্থ হন, কারণ দেবতা তখন অদৃশ্য হয়ে যান। পরে বিষ্ণুর আদেশে রাজা ইন্দ্রদ্যুম্ন একটি মন্দির নির্মাণ করেন এবং দারুণরূপে (কাঠের রূপে) জগন্নাথ, বলভদ্র, সুভদ্রা এবং সুদর্শন চক্রের প্রতিমা নির্মাণ করান। এই ভাবেই নীলমাধব রূপান্তরিত হন জগন্নাথদেব রূপে। এছাড়াও পুরীর চারধারে যে চারটি আশ্রম, ঙ্গুটি, মার্কণ্ডেয় টঙ্ক, অটরনী গঙ্গা ও যমুনা; তা মিলিয়ে গড়ে ওঠে এক আধ্যাত্মিক চক্রে, যা নাথ সাধকদের আরাধনার কেন্দ্র।

নাথ সাধনা ও কিংবদন্তি:

পুরীর অনেক অলিগলিতে আজও সন্ধ্যার পর ধোঁয়া দেখা যায়, শোনা যায় বীজমন্ত্র। বিশ্বাস, আদিকালে গোরক্ষনাথ, মৎস্যেন্দ্রনাথ প্রমুখ যোগীরাও এসেছিলেন এখানে। আজও কিছু গোপন মঠে চলে নাথসাধনা, যেখানে ভাষা নয়, নীরবতা, মুদ্রা আর সাধন-তাপই প্রধান। এ শহরে ঈশ্বর মূর্তিতে, বাতাসে, এমনকী পুরনো ইটের গায়েও বাস করেন। এখানকার স্থাপত্য কেবল পাথরের নির্মাণ নয়, এ এক চলমান লীলা। নাথের নগরী পুরী



sprish

Summer
VIBES

EXCLUSIVE
SUMMER COLLECTIONS

SHOP NOW

www.sprishstudio.com | Follow us on





কেবল একটি শহর নয়, এটি এক জীবন্ত পাণ্ডুলিপি, যেখানে স্থাপত্য হয়ে ওঠে ঈশ্বর-চেতনার প্রকাশভাষা। এখানে প্রতিটি ইট, প্রতিটি অলিন্দ, প্রতিটি অলিগলি যেন ফিসফিস করে বলে যায় দেবতার গল্প, অলৌকিক এক নৈঃশব্দ্যের ভাষায়। আর আমরা, সেই ভাষার শ্রোতা হয়ে রয়ে যাই বিশ্বয়ের আড়ালে, বিশ্বাসের আলোকছায়ায়।

দেবী বিমলা: প্রসাদের আধ্যাত্মিক নিয়ন্ত্রক
শ্রীমন্দিরে যতই জগন্নাথ, বলরাম ও সুভদ্রা কেন্দ্রীয় দেবতা হোন, রান্না ও প্রসাদ সম্পর্কিত সিদ্ধান্তে

সর্বশেষ কর্তৃত্ব দেবী বিমলার। মন্দিরের দক্ষিণ-পশ্চিম কোণে অবস্থান করা বিমলা দেবী এখানে তন্ত্র মতে অধিষ্ঠাত্রী শক্তি। তিনি এখানে শক্তির বিঘ্নরূপা, জগন্নাথের শক্তিস্বরূপা। পুরাণ অনুযায়ী, পুরী হল অন্যতম শক্তিপীঠ, যেখানে দেবী সতীর নাভি পতিত হয়েছিল। সেই সূত্রেই এখানে প্রতিষ্ঠা পেয়েছেন মা বিমলা, যিনি শুধুমাত্র এক মন্দির দেবী নন, বরং ভোগ থেকে মহাপ্রসাদের রূপান্তরের আধ্যাত্মিক মধ্যবর্তী সেতু। মন্দিরটি ছোট হলেও স্থাপত্যে অনন্য; অষ্টভুজা বিমলা দেবী এখানে চক্র, ত্রিশূল ও শঙ্খ ধারণ করে বিরাজমান। বিশেষত শারদীয়া নবরাত্রি ও



POWERED BY
SHALIMAR'S
PURITY
STANDARD



AGMARK - GRADE - 1

যতদিন রন্ধন শুরু এ বন্ধন...





একশো পঁচিশ বছরের আস্থা প্রতিটি পরিবেশেই রাজসিকতা

কাঁসা ও পিতলের বাসনপত্র

গৃহ পূজন সামগ্রী

বিবাহ সামগ্রী

রান্নার বাসনপত্র



বগলা চরণ কুন্ডু®

----- ঐতিহ্য ও আধুনিকতার মেলবন্ধন -----

Shyambazar Five Point

1 R.G.KAR ROAD, Kolkata, West Bengal 700004

WE HAVE NO BRANCH

7980603470

www.bagalacharankundu.com

WHOLESALE & CORPORATE ORDERS : 8910369560



অষ্টমী তিথিতে এখানে বিশেষ তন্ত্রপূজা ও হোম হয়, যেখানে শুধুমাত্র নির্দিষ্ট পুরোহিতগণ প্রবেশ করতে পারেন।

শাস্ত্র ও তন্ত্র মতে, দেবী বিমলা হচ্ছেন জগন্নাথের শক্তিস্বরূপা। ভোগ যখন দেবতাকে নিবেদন করা হয়, তখন তা শুধু নৈবেদ্য, কিন্তু তা মহাপ্রসাদ হয়ে ওঠে তাঁর শক্তির অনুমতিক্রমে। অর্থাৎ, ভোগকে ‘মহাপ্রসাদ’ করে তোলেন দেবী বিমলা। পুরীর জগন্নাথ মন্দির কেবল বৈষ্ণব কেন্দ্র নয়, এটি এক গুঢ় শাক্ততান্ত্রিক ক্ষেত্রও। দেবী বিমলা এখানে ক্ষমা, অল্পপূর্ণা ও অভয়াদায়িনী রূপে প্রতিষ্ঠিত। তন্ত্র মতে, যে কোনও দেবতার পূজা শক্তি ছাড়া অসম্পূর্ণ। তাই জগন্নাথদেবের কাছে ভোগ নিবেদনের আগে তা বিমলা দেবীর অনুমোদন চায়। ঠিক যেন তিনি বলেন, “এই ভোগ গ্রহণের উপযুক্ত হয়েছে।” স্কন্দপুরাণ এবং কালিকাপুরাণ এ বলা হয়েছে:

“না বিমলাং বিনা ভোক্তুমর্হতি জগন্নাথঃ।”

অর্থাৎ, দেবী বিমলা ছাড়া জগন্নাথ ভোগ গ্রহণ করেন

না। এই প্রথা পুরাণ, তন্ত্র এবং লোকবিশ্বাসের এক অদ্বিতীয় মেলবন্ধন; বিষ্ণু ও শক্তির যুগল রূপেই মহাপ্রসাদের পরিপূর্ণতা।

পুরী মন্দিরের ভোগ রান্না, দেবী বিমলা ও মহাপ্রসাদের মধ্যে ও এক অভূতপূর্ব যোগ আছে। রান্না এখানে শুধু খাদ্য প্রস্তুতি নয়; এ এক ধ্যান, এক ভক্তি, এক প্রাচীন প্রক্রিয়ার পুনরাবৃত্তি। দেবী বিমলা শুধু শক্তির প্রতীক নন; তিনি স্বয়ং প্রসাদের আত্মা এবং রন্ধনের রক্ষাকবচ।

আর মহাপ্রসাদ? সে শুধু জিভের স্বাদ নয়, আত্মার প্রশান্তি। পুরীর এই আচার আমাদের শেখায়, ভোগ যেমন ঈশ্বরকে নিবেদন করার জন্য, তেমনি প্রসাদ সকল ভক্তের জন্য। রান্না যেমন আচার, তেমনি প্রসাদ এক প্রেম, যা জাতপাত, নিয়মকানুন সব অতিক্রম করে, শুধুই ভক্তির ভাষায় কথা বলে।

ভক্তের ভগবান? নাকি ভগবানের ভক্ত? আসলে সবটাই বিশ্বাস।

সম্পদ®

Threaded with
Tradition



PREMIUM
BLOUSE
COLLECTIONS

৮২/২ এ, বিধান সরণি, কলকাতা ৭০০০০৪
হাতিবাগান টাউন স্কুলের বিপরীতে

ফোন
৯৩৩০০৬২৩২১



রথযাত্রা



প্রিয়াঙ্কা সামন্ত

জগন্নাথের প্রিয় রান্না

জগন্নাথ বড়ই আমুদে দেবতা। ভাই-বোনের সঙ্গে দিব্যি আমোদে-আহ্লাদে থাকেন। যার জন্য প্রতিদিন ৫৬ ভোগ হয়। সকাল থেকে রাত পর্যন্ত থাকে এলাহি আয়োজন। জগতে চারধামের একধাম, পুরী। কথিত আছে, এখানে স্বয়ং শ্রী বিষ্ণু আসেন ভোজন সারতে। আর বিশ্বব্রহ্মাণ্ডের পালনকর্তার ভোগ নিবেদনের এহেন আয়োজন, এ তো ভক্তের পরম সৌভাগ্য।

রথযাত্রা মানেই ঘরে ঘরে জগন্নাথ, বলরাম ও সুভদ্রার আরাধনা। ছোটদের রথ থেকে বাড়ির আরাধ্য দেবতা পর্যন্ত। আর সেই পুজোয় যদি জগন্নাথের প্রিয় পদগুলির মধ্য থেকে কিছু নিবেদন করা যায়, তবে তা শুধু উৎসবের মাহাত্ম্যই বাড়ায় না, ঈশ্বরের প্রতি ভক্তি আরও নিবিড় করে তোলে। এই সংকলনে আমরা তুলে ধরতে চেষ্টা করেছি এমন কিছু রান্না, যা পুরীর মন্দির-ভিত্তিক ঐতিহ্য অনুসরণ করে গৃহস্থালি পরিবেশেও সহজেই প্রস্তুত করা যায়। এই রন্ধনযাত্রায় আপনার হাতের স্পর্শে উঠে আসুক ভক্তি ভরা পদ, আর বাড়ির পুজোর নিবেদনও হয়ে উঠুক মহাপ্রসাদের ছোঁয়া-মাখা এক অনন্য অনুভব।

 lenskart @home

NOW GET A
**FREE EYE TEST
AT HOME!***



SCAN TO BOOK



পুরীর জগন্নাথ মন্দিরে
প্রতিদিন যে ৫৬ ভোগ
নিবেদন করা হয়, তার
অন্যতম হল মালপোয়া।
এটি সাধারণত সন্ধ্যার পর
নিবেদিত মিষ্টির তালিকায়
পড়ে। পুরাণ মতে,
মালপোয়া জগন্নাথদেবের
অত্যন্ত প্রিয় পিঠে, যা
নিবেদন করার পর
ভক্তদের প্রসাদ হিসেবে
বিতরণ করা হয়।



মালপোয়া

কী কী লাগবে

সুজি ১ কাপ, আটা বা চালের গুঁড়ো ১/২ কাপ, খোয়া ক্ষীর ২-৩ টেবিল চামচ, দুধ ১ কাপ, চিনি অথবা গুড় ২ টেবিল চামচ (স্বাদমতো কমানো বা বাড়ানো যায়), ছোট এলাচগুঁড়ো ১/২ চা-চামচ, ঘি অথবা Shalimar's Sunflower তেল ভাজার জন্য

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে একটি বড় বাটিতে সুজি, আটা ও খোয়া ক্ষীর একসঙ্গে মিশিয়ে নিন। ধীরে ধীরে দুধ যোগ করে মিশ্রণটি মসৃণ করে ফেলুন। যাতে কোনও দানা না থাকে। এবার তাতে চিনি ও এলাচগুঁড়ো মিশিয়ে দিন। ২০-৩০ মিনিট ঢেকে রেখে দিন যাতে সুজি ফুলে ওঠে। কড়াইতে পর্যাপ্ত ঘি গরম করুন। গরম ঘিয়ে চামচে করে ব্যাটার ঢেলে দিন, গোলাকার আকারে ছড়িয়ে দিন। আঁচ মাঝারি রাখুন। একপিঠ বাদামি হয়ে এলে উল্টে দিন এবং অপর পিঠও ভাজুন। দু'পিঠ ভালোভাবে ভাজা হলে তুলে নিয়ে পরিবেশন করুন।

ELITE FOOTWEAR



EASY STEPS, ENDLESS COMFORT.

ELITEFOOTWEAR.IN

কণিকা ভোগ

কী কী লাগবে

গোবিন্দভোগ বা বাসমতী চাল (যে-কোনও সুগন্ধি চাল) ২০০ গ্রাম, গুড় ১/২ কাপ, গাওয়া ঘি অথবা Shalimar's Sunflower তেল ৪ টেবিল চামচ, দারচিনি ১ টুকরো, বড় এলাচ ১টি, ছোট এলাচ ৪টি, লবঙ্গ ৫-৬টি, গোটা গোলমরিচ ১০-১৫টি, জায়ফল ১টা ছোট, গোটা জিরে ১/২ চামচ, দারচিনিগুঁড়ো অথবা Shalimar's Chef Spices গরমমশলাগুঁড়ো ১/২ চামচ, কাজুবাদাম ও কিশমিশ প্রয়োজনমতো, নুন স্বাদমতো

কীভাবে বানাবেন

একেবারে প্রথমে চাল ভালো করে ধুয়ে আধ ঘণ্টার মতো জলে ভিজিয়ে রাখুন। আধ ঘণ্টা পরে জল ঝরিয়ে নিন। এবং চাল শুকিয়ে সামান্য ঘি দিয়ে মেখে নিন। হাঁড়ি বা কড়াইয়ে গাওয়া ঘি গরম করে তাতে দারচিনি, বড় এলাচ, ছোটো এলাচ, জয়ত্রি (থেঁতো করা), লবঙ্গ, গোটা জিরে এবং গোটা গোলমরিচ ফোড়ন দিন।

সুগন্ধ উঠলে তাতে কাজু এবং কিশমিশ দিয়ে হালকা করে ভেজে নিন।

ভাজা হয়ে গেলে এতে ঘি মাখানো চাল দিয়ে ভালো করে মেশান।

অন্যদিকে গুড় ভালো করে গুঁড়িয়ে নিন। দানা দানা যেন না থাকে। চাল হালকা ভাজা হলে তাতে নুন দিয়ে মিশিয়ে নিন। এবার এতে পরিমাণমতো

জল দিন। মনে রাখবেন যতটা চাল নিয়েছেন তার দ্বিগুণ পরিমাণ জল দিতে হবে। সহজ কথা বললে, যদি দেড় কাপ চাল নেন, তাহলে তিন কাপ জল নিতে হবে। ভালো করে মেশান। এবার পাত্রটি ঢাকা দিয়ে দিন। মিনিট পাঁচেক পর চাল ফুটতে শুরু করলে তাতে আধ চামচ দারচিনিগুঁড়ো (গরমমশলাগুঁড়োও দিতে পারেন) দিয়ে ভালো করে মেশান। এবার দিয়ে দিন গুঁড়িয়ে রাখা গুড়। ভালো করে মিশিয়ে ফের ঢাকা দিয়ে দিন। মিনিট পনেরো পর ঢাকনা খুলে দেখুন ভাত সিদ্ধ হয়ে গেছে। জলও শুকিয়ে যাবে।

এই সময় ফের দারচিনির গুঁড়ো ছড়িয়ে মিশিয়ে নিন এবং কিছুক্ষণ ঢাকনা দিয়ে রাখুন। কণিকা ভোগ ঝরঝরে হয় না। সামান্য আঠালো হয়।

কণিকা ভোগ হল ওড়িশার অন্যতম প্রাচীন ও ঐতিহ্যবাহী ভোগ, যা পুরীর জগন্নাথ মন্দিরে মধ্যাহ্ন ভোগে নিবেদিত হয়। এটি মূলত ঘি, চিনি ও মশলার সংমিশ্রণে তৈরি একটি সুগন্ধি মিষ্টি পুলাও-এর মতো চাল-ভিত্তিক পদ। দেখতে অনেকটা বাঙালির 'মিঠে পোলাও' বা 'ঝুরো বাসন্তী পোলাও'-এর মতো হলেও এর স্বাদ ও ধর্মীয় তাৎপর্য সম্পূর্ণ ভিন্ন।



Mriganavi[®]

exclusive collection of ethnic sarees and kurtis

YOUR
Summer
STORY



ELEGANT
SUMMER COLLECTIONS

www.mriganavi.com

 **9836061638**

Follow us on :  

ভোগের খিচুড়ি

কী কী লাগবে

আতপ চাল ১ কাপ, ভাজা মুগ ডাল ১/২ কাপ, আদাবাটা ১ চা-চামচ, দেশি ঘি অথবা Shalimar's Sunflower তেল ৩ টেবিল চামচ, তেজপাতা ১টি, দারচিনি ১ টুকরো, ছোট এলাচ ২টি, লবঙ্গ ২টি, নুন স্বাদমতো, Shalimar's Chef Spices হলুদগুড়ো ১/২ চা-চামচ

কীভাবে বানাবেন

চাল ও ডাল আলাদা করে ধুয়ে কিছুক্ষণ ভিজিয়ে রাখুন। একটি কড়াইয়ে মুগ ডাল শুকনো খোলা আঁচে হালকা ভাজুন যতক্ষণ না সোনালি রং ধরে। কড়াইয়ে ঘি গরম করে তেজপাতা, এলাচ, দারচিনি, লবঙ্গ ফোড়ন দিন। এরপর আদাবাটা দিয়ে নেড়ে নিন। তাতে ভেজানো চাল ও ডাল মিশিয়ে কিছুক্ষণ নাড়ুন যাতে মশলার গন্ধ মিশে যায়। নুন, হলুদ দিয়ে গরম জল যোগ করুন। ঢাকা দিয়ে মাঝারি আঁচে রান্না করুন যতক্ষণ না চাল-ডাল সিদ্ধ হয়। জল শুকিয়ে নরম, ঝরঝরে হলে নামিয়ে পরিবেশন করুন।

এই খিচুড়িকে ওড়িয়া ভাষায় 'মেঠা খিচুড়ি' বা 'খিচুদি' বলা হয়। এটি নিরামিষ, ঘি দিয়ে তৈরি ও মশলা-মিশ্রিত একটি পুষ্টিকর পদ, যা বাংলার পাতপ্রসাদের 'ভোগের খিচুড়ি'র খুবই ঘনিষ্ঠ। ওড়িশায় এই ভোগে ঘি, মুগ ডাল, আতপ চাল, আদা এবং কয়েকটি সহজ মশলার ব্যবহার করা হয়। এর সঙ্গে মালপোয়া, সাগা ভাজি, বেসর তরকারি বা খাটা চাটনি পরিবেশিত হয় মন্দিরে।



As seen in
SHARK TANK INDIA
SEASON 4

Introducing

Nutriplates



by **nanighar**[®]

— POWERED BY —

Shalimar's[®]



Launching
soon!

বাসন্তী পোলাও

কী কী লাগবে

গোবিন্দভোগ চাল ৩০০ গ্রাম , কাজুবাদাম ৪ টেবিল চামচ, কিশমিশ ৪ টেবিল চামচ, ঘি ৩ টেবিল চামচ, তেজপাতা ২টো, বড় এলাচ ১টা, দারচিনি ৩ টুকরো, Shalimar's Chef Spices হলুদগুঁড়ো ১/২ চা-চামচ, আদাবাটা ১ চা-চামচ, Shalimar's Chef Spices গরমমশলাগুঁড়ো ১ চা-চামচ, নুন ও চিনি পরিমাণমতো

কীভাবে বানাবেন

গোবিন্দভোগ চাল ৩-৪ বার ভালো করে ধুয়ে নিয়ে পরিষ্কার জলে ২০ মিনিট ভিজিয়ে রাখতে হবে। এবার জল বরিয়ে নিয়ে এতে গরমমশলাগুঁড়ো, ঘি, তেজপাতা, হলুদগুঁড়ো, নুন ও চিনি মাখিয়ে নিতে হবে। বাকি ঘি গরম বসিয়ে তাতে গোটা গরমমশলা ফোড়ন দিতে হবে। এবার মাখিয়ে রাখা চালটা দিয়ে ৬-৭ মিনিট ভালো করে ভেজে নিতে হবে। চালটা ঝরঝরে হয়ে গেলে দিতে হবে চালের দ্বিগুণ পরিমাণ গরম ফুটন্ত জল। ঢেকে রাখা করতে হবে আরও ৭-৮ মিনিট। জল শুকিয়ে গেলে গ্যাস বন্ধ করে এক চা-চামচ ঘি দিয়ে পাঁচ মিনিট ঢেকে রাখলেই তৈরি বাসন্তী পোলাও।

বাসন্তী পোলাও, বাঙালি হেঁশেলের এক অনবদ্য মিষ্টি ভাত, যা সাধারণত পূজাপার্বণ, অতিথি আপ্যায়ন এবং শুদ্ধ নিরামিষ ভোজে পরিবেশিত হয়। এটি দেখতে হলুদ (বাসন্তী) রঙের, ঘি মাখানো, হালকা মিষ্টি ও সুগন্ধে ভরপুর। বাংলার মন্দিরের ভোগে, বিশেষ করে লক্ষ্মীপূজা, সরস্বতীপূজা বা নবমীর ভোগে বাসন্তী পোলাও একান্ত অনুপম স্থান পেয়েছে। যদিও এটি জগন্নাথদেবের ছপ্পান ভোগে নেই, তবে এটি ভোগোপযোগী ও সংস্কৃতিমণ্ডিত মিষ্টি পোলাও।



Shalimar's®

কাঠের ঘানিতে পেশাই করা খাঁটি সর্ষের তেল



Also available on



পরমান্ন শব্দটির
আক্ষরিক অর্থ 'সর্বোৎকৃষ্ট
অন্ন'। পুরাণ ও আগম
শাস্ত্রে পরমান্নকে বলা
হয়েছে ভগবানের জন্য
নিবেদিত সর্বশ্রেষ্ঠ
মিষ্টান্ন। জগন্নাথদেবের
ভোগে এটি একটি অত্যন্ত
গুরুত্বপূর্ণ পদ, বিশেষ করে
মধ্যাহ্ন ও সন্ধ্যা ভোগে।
এটি মূলত একটি গুড়
দিয়ে তৈরি দুধ-চালের
ক্ষীর, যা বাংলার 'পায়েস'
বা 'ক্ষীর'-এর এক বিশুদ্ধ
ও বিশেষ রূপ। ওড়িয়া
ভাষায় একে বলা হয় 'খির'
বা 'সুজলা খির'।



পরমান্ন

কী কী লাগবে

গোবিন্দভোগ চাল ২ টেবিল চামচ, দুধ ১ লিটার, খেজুর গুড় (নলেন গুড়) ৪-৫ টেবিল চামচ, ঘি ১ চা-চামচ, তেজপাতা ১টি, ছোট এলাচ ২টি, কিশমিশ ১ টেবিল চামচ, ভাজা কাজুবাদাম অথবা নারিকেলকুচি ঐচ্ছিক, এক চিমটে নুন (ঐচ্ছিক)

কীভাবে বানাবেন

চাল ধুয়ে জল ঝরিয়ে ঘিয়ে সামান্য ভেজে রাখুন। দুধ ফোটান ও কম আঁচে চাল মিশিয়ে দিন। ধৈর্য ধরে নাড়তে থাকুন যাতে দুধ ফুটে ঘন হয় ও চাল সিদ্ধ হয়। চাল সিদ্ধ হলে আঁচ বন্ধ করে সামান্য ঠান্ডা করুন। তারপর গুড় মিশিয়ে ভালো করে নাড়ুন (গুড় ফুটন্ত দুধে দিলে দুধ কেটে যেতে পারে)। কিশমিশ, এলাচ, নুন ও চাইলে ভাজা কাজুবাদাম দিন। ঘন, সুগন্ধী ও মোলায়েম হয়ে এলে ঠান্ডা করে পরিবেশন করুন।

GREEN MANGO PASTRY



MRP
35/-

To ORDER WhatsApp on

 6290129569

Available in

ছানার কোণ্ডা

কী কী লাগবে

কোণ্ডার জন্য: ছানা ১ কাপ, সিদ্ধ আলু ১টি (মাঝারি), কিশমিশ ১ টেবিল চামচ, কাজুবাদামকুচি ১ টেবিল চামচ, Shalimar's Chef Spices গোলমরিচগুঁড়ো ১/২ চা-চামচ, নুন স্বাদমতো, চিনি সামান্য, এলাচগুঁড়ো ১ চিমটে, বেসন বা এরারুট ১ টেবিল চামচ, ঘি/ Shalimar's Sunflower তেল কোণ্ডা ভাজার জন্য

রসার জন্য: আদাবাটা ১ চা-চামচ, কাজুবাদামবাটা ১ টেবিল চামচ, তেজপাতা ১টি, দারচিনি ১ টুকরো, ছোট এলাচ ২টি, চিনি ১ চা-চামচ, নুন স্বাদমতো, Shalimar's Chef Spices হলুদগুঁড়ো ১/২ চা-চামচ, ঘি ২ টেবিল চামচ

কীভাবে বানাবেন

ছানা ভালো করে মেখে নিন। তাতে সিদ্ধ আলু, নুন, গোলমরিচ, চিনি, এলাচগুঁড়ো, কিশমিশ, কাজু ও বেসন মিশিয়ে ভালো করে গুঁড়ো করে গঠনযোগ্য মণ্ড তৈরি করুন। ছোট গোল বল বানিয়ে চাইলে ভেতরে একটু কাজু-কিশমিশ ভরে দিন। কড়াইয়ে ঘি গরম করে কোণ্ডাগুলি সোনালি করে ভেজে তুলে রাখুন।

রসা তৈরি: কড়াইয়ে ঘি গরম করে তেজপাতা, দারচিনি, এলাচ ফোড়ন দিন। তাতে আদাবাটা দিন। হলুদ, নুন, চিনি ও কাজুবাটা দিয়ে মশলা ভালো করে কষিয়ে নিন। জল দিন ও ফুটতে দিন। রস ঘন হয়ে এলে কোণ্ডা দিয়ে ২ মিনিট ঢেকে রেখে পরিবেশন করুন পোলাও-এর সঙ্গে।

ছানা বাঙালি এবং ওড়িয়া রান্নার এক অমোঘ উপাদান। তারই এক রাজকীয় রূপ হল ছানার কোণ্ডা। সাধারণত কোণ্ডা কাজুবাদাম-কিশমিশ দিয়ে রান্না হয়। জগন্নাথদেব বা অন্য দেব-দেবীর পূজায় এটি এক বিশেষ অর্পণযোগ্য তরকারি, যা বাসন্তী পোলাও, লুচি বা খিচুড়ির সঙ্গে ভোগ হিসেবে নিবেদনযোগ্য।



AGMARK - GRADE - 1



POWERED BY
SHALIMAR'S
PURITY
STANDARD

যতদিন রন্ধন
স্বাচ্ছন্দে এ বন্ধন...



শালিমার®
CHEF

★ ★ শেফ মশলা ★ ★



শালিমার কেমিক্যাল ওয়ার্কস প্রাইভেট লিমিটেড, ৯২ ই, আলিপুর রোড, কলকাতা-৭০০ ০২৭

রসমালাই

কী কী লাগবে

ছানার বলের জন্য: দুধ ১ লিটার (ফুল ফ্যাট, গরুর দুধ উত্তম), লেবুর রস / টকদই ২ টেবিল চামচ (ছানা কাটানোর জন্য), জল ৩ কাপ (রসগোল্লা সিদ্ধ করার জন্য), চিনি ১ কাপ (সিরার জন্য), সুজি/ময়দা ১/২ চা-চামচ

বাকী উপকরণ: দুধ ১ লিটার, চিনি ৩-৪ টেবিল চামচ, এলাচগুঁড়ো ১/২ চা-চামচ, কেশর, কাজুবাদাম ও পেস্তাকুচি ১ টেবিল চামচ (ঐচ্ছিক), গোলাপ জল ১ চা-চামচ (ভোগে দিলে খাঁটি হতে হবে)

কীভাবে বানাবেন

দুধ ভালো করে জ্বাল দিয়ে তাতে লেবুর রস বা টকদই মিশিয়ে ছানা কেটে নিন। জল ঝরিয়ে হাতের তালু দিয়ে ভালো করে মেখে ছোট ছোট বল বানিয়ে নিন। চিনির রস বানানোর জন্য একটা পাত্রে চিনি আর জল দিয়ে ফুটিয়ে অল্প লেবুর রস দিতে হবে। এবার ছানার বলগুলো চিনির রসে দিয়ে ফুটে উঠলে ঢাকা দিয়ে পনেরো মিনিট ফুটিয়ে তুলে নিতে হবে। অন্য একটা পাত্রে দুধ ঘন করে, অল্প চিনি, এলাচগুঁড়ো আর রসগোল্লাগুলো দিয়ে দু মিনিট মতো রেখে গ্যাস থেকে নামিয়ে নিতে হবে। ঠান্ডা করে বাদামগুঁড়ো আর কেশর দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।

এটি শুধুমাত্র মিষ্টান্ন নয়, বরং বাঙালির কৃতিত্ব, রসনাসুখ ও সংস্কৃতির অনুপম নিদর্শন। ছানার বল দুধে সিদ্ধ করে, আবার সুগন্ধি ঘন দুধে ভিজিয়ে তৈরি হয় এই মিষ্টি।

রসমালাই আদতে ছানার রসগোল্লা থেকেই উদ্ভূত, তবে তার স্বাদ, রূপ ও গন্ধে তা আরও এক ধাপ উচ্চতর। বিশেষত শুভ উৎসবানুষ্ঠান, অন্নপ্রাশন, বিবাহ বা পূজা উপলক্ষে এটি আজও বাঙালি হেঁশেলের গর্ব।



LAKMĒ SALON

FOR HIM AND HER

#RunwayToEveryday



Lords More

182, Prince Anwar Shah Rd, Unit 1A - Lords More Kolkata, (WB).

Contact for more OFFERS

8420173693

কাকারা পিঠা

কী কী লাগবে

আটা ১ কাপ, জল ১ কাপ (ফোটানো), ঘি ১ টেবিল চামচ, নুন ১ চিমটে

পুরের জন্য: কোরানো নারিকেল ১ কাপ, খেজুর গুড় ১/২ কাপ, এলাচগুঁড়ো ১/২ চা-চামচ, ঘি ১ চা-চামচ

ভাজার জন্য: ঘি বা Shalimar's Sunflower তেল পরিমাণমতো
কীভাবে বানাবেন

কড়াইয়ে ঘি গরম করে কোরানো নারিকেল ও গুড় একসঙ্গে দিয়ে দিন। মিশ্রণটি শুকনো ও আঠালো হয়ে এলে এলাচগুঁড়ো দিয়ে নামিয়ে ঠান্ডা করুন। জল ফুটিয়ে তাতে ঘি, নুন ও আস্তে আস্তে আটা মিশিয়ে ভালো করে নেড়ে নিন। ঢেকে রেখে হালকা ঠান্ডা হলে মগুটি ভালোভাবে মেখে নরম ও মসৃণ করুন।

মগু থেকে ছোট লেচি কেটে হাতের তালুতে চাপা করে পুর ভরে মুখ বন্ধ করে গোল বা ডিম্বাকৃতি করে নিন।

কড়াইয়ে ঘি গরম করে মাঝারি আঁচে পিঠাগুলি সোনালি করে ভেজে নিন। ঠান্ডা করে বা গরমভাবে কাকারা পিঠা নিবেদন যোগ্য।

কাকারা পিঠা ওড়িশার এক জনপ্রিয় মিষ্টি পিঠা, যা মূলত গুড় ও নারিকেল ভরা সুজি বা আটার ভাজা পিঠা। এটি শুধুই সাধারণ পুজো বা উৎসবের একটি পদ নয়, শ্রী জগন্নাথদেবের ভোগ হিসেবেও এটি দীর্ঘকাল ধরে নিবেদিত হয়ে আসছে। পুরীতে এই পিঠা 'সাক্ষ্য ধুপ'-এ বিশেষভাবে নিবেদিত হয়। বিশেষ করে স্নানযাত্রা, রথযাত্রা, চন্দনযাত্রা প্রভৃতি উপলক্ষে গৃহস্থালি ও মন্দিরভিত্তিক ভোগে এটি অপরিহার্য।





Nestlé®

Good food, Good life



Nestlé®
Milkmaid®



recipes @
www.milkmaid.in

Suggested recipe



recipes @
www.milkmaid.in



Create Sweet Stories

রসগোল্লা

কী কী লাগবে

ছানার জন্য: ফুল ফ্যাট দুধ ১ লিটার, লেবুর রস/টকদই ২ টেবিল চামচ, ঠান্ডা জল ১ কাপ (ছানা ধোয়ার জন্য)

রসের জন্য: জল ৩ কাপ, চিনি ১ কাপ, ছোট এলাচ ২টি (হালকা খেঁতো করা), গোলাপ জল ১ চা-চামচ

কীভাবে বানাবেন

দুধ ফুটে উঠলে গ্যাস বন্ধ করে লেবুর রস/টকদই ধীরে ধীরে মিশিয়ে নাড়ুন। দুধ কেটে গেলে ছানা ও জল আলাদা হবে। পাতলা কাপড়ে ছানা ছেকে ঠান্ডা জলে ধুয়ে নিন (টক ভাব কাটাতো)। জল ঝরিয়ে ৩০ মিনিট ঝুলিয়ে রাখুন। ছানা একটি সমতল পাত্রে নিয়ে মসৃণ ও তেলতেলে না হওয়া পর্যন্ত ঘষে মেখে নিন (৫-৭ মিনিট)। ছোট ছোট বল বানান (মাঝখানে ফাটল বা দাগ যেন না থাকে)। চাইলে সামান্য ময়দা/সুজি ব্যবহার করা যায় বল বাঁধার জন্য। পাত্রে জল ও চিনি ফুটিয়ে নিন। ফুটে উঠলে এলাচ দিন। বলগুলো সিরায় দিয়ে ঢেকে দিন ও মাঝারি আঁচে ১৫-১৮ মিনিট ফোটান। বলগুলো দ্বিগুণ হয়ে উঠবে। ফুটে গেলে গ্যাস বন্ধ করে ঢেকে রাখুন। ঠান্ডা হলে পরিবেশন করুন।

অনেকেই জানেন না, এই ছানাভিত্তিক মিষ্টান্নটি কেবল বাংলার গর্বই নয়, জগন্নাথদেবের ভোগের অংশ হিসেবেও ওড়িশার গুরুত্বপূর্ণ মন্দির-সংস্কৃতির অন্তর্ভুক্ত। ওড়িশার পুরীধামে, বিশেষ করে নীলাদ্রি বিজয়ে (রথযাত্রা শেষে যখন জগন্নাথ মন্দিরে ফিরে আসেন), লক্ষ্মীদেবীকে প্রসন্ন করার জন্য ‘রসগোল্লা ভোগ’ দেওয়া হয়। এই অনুশীলন বহু প্রাচীন ও সাংস্কৃতিকভাবে প্রমাণযোগ্য। ওড়িয়া ভাষায় এই মিষ্টিকে বলা হয় ‘খিরা মোহন’, যার সরল বাংলা মানে ‘দুধের মোহনীয় রূপ’।





Enriching
Lives,
Embracing Aging

COMPASSIONATE ELDER CARE
FOR YOUR LOVED ONES

- 24/7 Emergency Helpline
- Scheduled Visit by Doctor
- Ikshana Personal Care Visits
- Hospitalisation Support
- Support With Essential Services
- Complimentary Health Check Up
- Doctor Tele Consultation

 **9147372091 / 92**

IKSHANA
Elder Care Pvt. Ltd

www.ikshanaeldercare.com

এটি এক ঐতিহ্যবাহী মিষ্টান্ন, যা বিশেষভাবে ওড়িশার শ্রীজগন্নাথ মন্দিরের 'ছাপ্পান্ন ভোগ'-এর অংশ। পুরীর গুণ্ডিচা মন্দিরে রথযাত্রার সময় বা বিশেষ ভোগে খাজা এক অবিচ্ছেদ্য উপাদান। খাজা মূলত একধরনের মুচমুচে ও রসে ভেজা পরতদার মিষ্টি, যা বাইরে থেকে শক্ত ও ভিতর থেকে নরম। এই মিষ্টিটি ভোগে ব্যবহৃত হয় কারণ এর তৈরি পদ্ধতি স্নিগ্ধ এবং শুদ্ধ। দীর্ঘ সময় সংরক্ষণযোগ্য বলে যাত্রাপথে ভোগের উপযোগী। খাজা মূলত আটা বা ময়দা দিয়ে তৈরি করা হয়, ঘিয়ের মধ্যে ভাজা হয় এবং চিনির রসে ডুবিয়ে রাখা হয়।



খাজা

কী কী লাগবে

ময়দা ১ কাপ, ঘি ২ টেবিল চামচ (ময়দা মেখে পরত করার জন্য), চিনি ১ কাপ, জল ১ কাপ (চিনির রসের জন্য), এলাচ ২টি (ঐচ্ছিক), ভাজার জন্য ঘি/Shalimar's Sunflower তেল প্রয়োজনমতো

কীভাবে বানাবেন

ময়দা মেখে শক্ত মণ্ড তৈরি করুন। ছোট ছোট লেচি কেটে পাতলা করে বেলুন ও একটির ওপর আরেকটি ঘি লাগিয়ে জড়িয়ে রোল করে কেটে দিন। রোল কেটে চেপে খাজার আকার দিন। মাঝারি আঁচে খাস্তা করে ভাজুন। চিনির রস হালকা ফুটিয়ে খাজাগুলি রসে ডুবিয়ে রাখুন। ঠান্ডা হলে পরিবেশন করুন।



এলিজা



রথের সাজসজ্জা

রথযাত্রা কিন্তু শুধু একটা ধর্মীয় উৎসব নয়, আসলে এই উৎসবের সঙ্গে আমাদের সকলের ছোটবেলার বহু স্মৃতি জড়িয়ে আছে। সে রথ সাজানোর হোক, কেনার হোক বা রথের মেলায় খাওয়া মুচমুচে জিলিপির মিষ্টতার স্বাদ হোক। এ বছরের রথ তো এসে গেল। তাহলে এবার আরও কিছু মজার স্মৃতি তৈরি করা যাক



রথযাত্রা মানে বাড়ির খুদেদের কাছে অদ্ভুত এক আনন্দ আর উত্তেজনার অনুভূতি! পিছন দিকে তাকালে দেখা যাবে যে, আমাদের ছোটবেলারও এই আনন্দ উত্তেজনা, মেলায় কেনা ছোট্ট রথ, তাতে ঝিলমিল কাগজের সাজ, জগন্নাথ, বলরাম আর সুভদ্রাকে বসিয়ে বিকেলে দড়ি ধরে টানার মুহূর্তগুলো আজও স্মৃতির মণিকোঠায় রয়ে গেছে আমাদের হৃদয়-গভীরে! যতই আমরা আধুনিক হই না কেন, এই ধরনের উৎসবগুলো আজও যেন শৈশবকে ছুঁয়ে থাকে, তার চেষ্টা করাই যায়। যাঁদের হাতে একদম সময় নেই প্রাত্যহিক ব্যস্ততার মধ্যে কাটে, তাঁরা অবশ্যই অনলাইনে রথ কিনতে পারেন।

হাতে যদি একটু সময় থাকে বাড়ির খুদেদেরকে নিয়ে লোকাল বাজার কিংবা রথের মেলা থেকেও একতলা, দোতলা কিংবা তিনতলা রথ কিনে আনতে পারেন। আজকাল বিভিন্ন ধরনের রথ পাওয়া যায়। কাঠের তৈরি রথ, বাঁশের তৈরি রথ, কার্ডবোর্ডের তৈরি রথ, থারমোকল দিয়ে তৈরি রথ এমন কি প্লাস্টিকের তৈরি রথও পাওয়া যাচ্ছে আজকাল। যাঁদের নিজেদের হাতে আর একটু বেশি সময় আছে এবং বাড়ির খুদেদেরও হাতে সময় আছে,



তাঁরা সবাই মিলে নিজের হাতে রথ বানিয়ে ফেলতে পারেন, বাঁশ, পুরনো ফার্নিচারের অংশ, কার্ডবোর্ড, পুরনো খেলনা গাড়ির চাকা অথবা ফার্নিচারের চাকা ইত্যাদি ব্যবহার করে। সাধারণত দু-তিন রকমের রথ হয়-- একতলা, দোতলা, এবং তিনতলা। একতলা রথে একটি ঘর থাকে সেখানেই জগন্নাথ বলরাম সুভদ্রার মূর্তি সাজানো যেতে পারে, দুতলা রথে ওপরের তলায় ঠাকুরের মূর্তি রেখে নিজের তলায় খাবার এবং ফুল দিয়ে সাজানো যেতে পারে, আবার তিনতলা রাতে তিনটে ঘরে যথাক্রমে জগন্নাথ বলরাম এবং সুভদ্রা মূর্তি রাখলে, অন্যরকম সুন্দর লাগে। যারা অনলাইনে রথ কিনছেন তারা

হোটেল পুলীনপুরী (পুরী)



SWARGADWAR, PURI-752001, ODISHA
Ph : (06752) 222 360, 220 700
Fax : (06752) 221 700
mail : hotelpulinpuri@yahoo.com
On line Booking : www.hotelpulinpuri.com



হোটেল নিউ সি-হক (পুরী)



NEW MARINE DRIVE, SWARGADWAR,
PURI-752001 ODISHA
E-mail : hotelnewseahawk@yahoo.co.in
Ph. (06752) 231500, 231400 .Fax : 230268
On line Booking : www.hotelnewseahawk.com

Kolkata Booking : 48A, Dr, Sundari Mohan Avenue, 1st Floor
(Opp. Ladies Park) Kolkata -700 014
Ph. (033) 2289-7578,9007857627,9831289141

We Have No Connection With
Hotel Sea Hawk Digha



অনলাইনে রথ সাজানো বিভিন্ন জিনিস কিনে নিতে পারেন। এমনকী জগন্নাথ, বলরাম, সুভদ্রার মূর্তিও অনলাইনে পাওয়া যাবে। যাঁরা লোকাল মার্কেট থেকে কিনতে চান তাঁরাও লোকাল মার্কেট কিংবা রথের মেলা থেকে জগন্নাথ বলরাম সুভদ্রার মূর্তি এবং রথ সাজানোর নানান জিনিস কিনে নিতে পারেন। তবে যাঁদের হাতে সময় আছে তাঁরা খুদেদের সঙ্গে রথ বানানোর সঙ্গে সঙ্গে রথ সাজানোর কাজটাও নিজেরাই সেরে নিন, রথের গা রঙিন কাগজ দিয়ে মুড়ে ফেলুন লাল হলুদ সবুজ কমলা যে কোনও কাগজ দিয়ে সাজালেই রথটি দেখতে বেশ বাঙালি রথের মতো লাগবে কার্ড কেটে ছোট ছোট রেলিং বানান রথের প্রতি ধাপে। লিটার পেপারকে তিন কোণ আকারে কেটে ছোট কাঠির মাথায় জুড়ে রথের মধ্যে লাগালেই পতাকার কাজ করবে। বাড়িতে গাছপালা থাকলে সেই গাছের পাতা এবং গন্ধরাজ, বেলফুল, রজনীগন্ধার, মত দেশী ফুল দিয়ে রথ সাজানো গেলে একটা শাস্ত্র অথচ উৎসবের মেজাজ থাকবে রথের মধ্যে।

আজকাল বিভিন্ন ধরনের ব্যাটারিচালিত আলো এবং মোমবাতি কিনতে পাওয়া যায়, এইসব দিয়েও রথ সাজালে সন্ধেবেলা রথটি আরও আকর্ষণীয় লাগবে। এবার একটি ছোট প্লেটে নকুল দানা বা ছোট মিষ্টি পরিবেশন করা যেতে পারে ঠাকুরের সামনে। সবশেষে অবশ্যই যেটা দেখে নেবেন তা হল রথের দড়ি যথেষ্ট শক্তপোক্ত হয়েছে কিনা এবং দড়ি ধরে রথ টানলে রথ উল্টে যাওয়ার সম্ভাবনা যেন না থাকে বাড়ির বড়দের সেদিকে নজর দিতে হবে।

পরিবারের সকলে মিলে রথ সাজালে একটা সম্মিলিত উৎসবের আমেজ তৈরি করে। আর বাড়ির খুদেদের ভবিষ্যতের জন্য কিছু মজার স্মৃতি তৈরি করে দেওয়া যাবে এভাবেই। যেমনটি আপনি পেয়েছিলেন আপনার ছোটবেলায়!

একই স্বাদ

আরও কাছের ঠিকানায়!



রাঁধুণী এখন

platform



অ্যাপেও!

সময়ের
হাত ধরে
আজও
সবার মুখে



কেয়া গুহ দত্ত

কোহিনুর মাটন

কী কী লাগবে

মাটন, রসুনবাটা, আদাবাটা, লাল লঙ্কার গুঁড়ো, কাশ্মীরি লঙ্কার গুঁড়ো, হলুদগুঁড়ো, ধনেগুঁড়ো, চিনি, নুন, সর্ষের তেল, ঘি, গোটা শুকনোলঙ্কা, তেজপাতা, গোটা গরমমশলা, জায়ফল, জয়ত্রি, পিঁয়াজকুচি, টকদই, আমন্ড ও কাজু বাদামবাটা, গুঁড়ো মশলা (জিরে, গোটা গোলমরিচ, গোটা গরমমশলা) কেওড়া জল, বেরেস্তা

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে একটা বলে মাটন, রসুনবাটা, আদাবাটা, লাল লঙ্কাগুঁড়ো, কাশ্মীরি লঙ্কাগুঁড়ো, ধনেগুঁড়ো, হলুদগুঁড়ো, চিনি, নুন, সর্ষের তেল একে একে সব দিয়ে ভালো করে মাটনটা মেরিনেট করে কিছুক্ষণ রাখতে হবে। এরপর কড়াইয়ে সর্ষের তেল, ঘি গরম করে গোটা শুকনোলঙ্কা, তেজপাতা, গোটা গরমমশলা দিয়ে একটু নেড়েচেড়ে নিতে হবে। তারপর ভাজা পেঁয়াজ, টকদই কাশ্মীরি লঙ্কার গুঁড়ো, লাল লঙ্কার গুঁড়ো, ধনেগুঁড়ো, আমন্ড-কাজুবাদাম বাটা, চিনি, নুন অল্প জল দিয়ে ঢেকে দিতে হবে। কিছুক্ষণ পর মাটন সিদ্ধ হলে নামিয়ে উপর থেকে (গোটা জিরে, গোটা গোলমরিচ, গোটা গরমমশলা) একসঙ্গে গুঁড়ো করা মশলা, কেওড়া জল, বেরেস্তা দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন কোহিনুর মাটন।

সময়ের
হাত ধরে
আজও
সবার মুখে



মধুরা

কী কী লাগবে

গুড়ের বাতাসা, বিট নুন, তেতুলের পাল্ল, বরফকুচি, গন্ধরাজ লেবুর রস, গন্ধরাজ লেবুর পাতা

কীভাবে বানাবেন

একটা গ্লাসে গুড়ের বাতাসা দিয়ে অল্প ভেঙে ভেঙে দিতে হবে। এরপর বিট নুন, তেঁতুলের পাল্ল, বরফকুচি, গন্ধরাজ লেবুর রস, জল ও উপর থেকে গন্ধরাজ লেবুর পাতা দিয়ে পরিবেশন করুন মধুরা।

সোমা ঘোষাল, স্বরন্যা ঘোষাল

সময়ের
হাত ধরে
আজও
সবার মুখে



বর্না বড়ুয়া, বোধিজ্যোতি ভাস্তে

শসার শুভ্জো

কী কী লাগবে

সাদা তেল, করলা, মেথি, তেজপাতা, গোটা শুকনোলঙ্কা, শসার পেস্ট, নুন, গোটা সর্ষে, আদা-পোস্ত বাটা, দুধ, ঘি, চিনি

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে ফ্রাইং প্যানে সাদা তেল গরম করে করলা ভাজতে হবে। অন্যদিকে সাদা তেল গরম করে মেথি, তেজপাতা, গোটা শুকনোলঙ্কা ফোড়ন দিয়ে শসার পেস্ট, নুন, গোটা সর্ষে, আদা, পোস্তবাটা দিয়ে দুধ, ঘি, অল্প চিনি, ভাজা করলা সব একে একে দিয়ে ভালো করে নেড়েচেড়ে ঢেকে রাখতে হবে। কিছুক্ষণ পর নামিয়ে পরিবেশন করুন শসার শুভ্জো।

সময়ের
হাত ধরে
আজও
সবার মুখে



হলিডে বিরিয়ানি

মৌসুমী চক্রবর্তী

কী কী লাগবে

সাদা তেল, গোটা গরমমশলা, আদা-রসুন বাটা, টম্যাটোকুচি, হলুদগুঁড়ো, কাশ্মীরি লঙ্কার গুঁড়ো, গোলমরিচগুঁড়ো, চিনি, নুন, সিদ্ধ করা দেরাদুন রাইস, বেরেস্টা, ঘি, কেশর দুধ, মিঠা আতর, ভাজা চিংড়ি মাছ, ডিম সিদ্ধ

কীভাবে বানাবেন

কড়াইয়ে সাদা তেল গরম করে গোটা গরমমশলা, আদা-রসুন বাটা, টম্যাটোকুচি দিয়ে নেড়েচেড়ে হলুদগুঁড়ো, কাশ্মীরি লঙ্কার গুঁড়ো, গোলমরিচগুঁড়ো, চিনি ও নুন দিয়ে মিশিয়ে নিতে হবে। এরপর সিদ্ধ করা দেরাদুন রাইস, বেরেস্টা, ঘি দিয়ে নেড়েচেড়ে নিতে হবে। এবার কেশর দুধে মিঠা আতর দিয়ে কড়াইতে ঢেলে ঢেকে রাখতে হবে। কিছুক্ষণ পর নামিয়ে চিংড়ি মাছ ভাজা ও ডিম সিদ্ধ সাজিয়ে উপর থেকে ঘি ছড়িয়ে পরিবেশন করুন।



দারু-ব্রহ্ম: দেবতার রূপ- রহস্য ও দারু-বিগ্রহের বিশেষ আচার

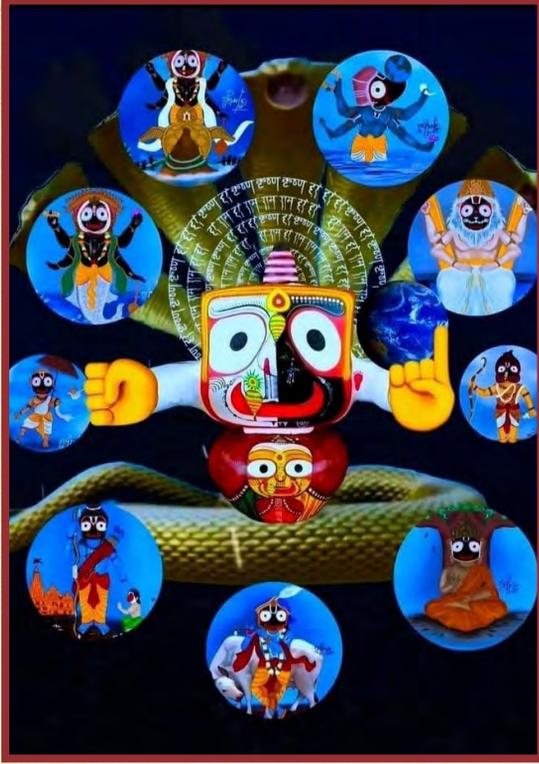


ঈশ্বর কি শুধু পাথরেই বন্দি? নাকি জীবন্ত কাঠে তাঁর আশ্রয়?
পুরীর জগন্নাথদেব এই প্রশ্নেরই জবাব। তিনি 'দারু ব্রহ্ম', অর্থাৎ কাঠের মধ্যে
বিরাজিত চেতনাত্মা ঈশ্বর। এই ধারণা পুরাণ, পুরীধাম, শিল্প ও আচার মিলিয়ে এক
আশ্চর্য আধ্যাত্মিক ধারা তৈরি করেছে, যেখানে ঈশ্বর নিজেই রূপান্তরিত হন, তাঁর মূর্তিও
পরিবর্তিত হয় নির্দিষ্ট সময়ান্তরে, অথচ আত্মা 'ব্রহ্মতত্ত্ব' অবিনশ্বর।

দারু ব্রহ্ম: ধারণা ও তাৎপর্য

'দারু' মানে কাঠ, আর 'ব্রহ্ম' মানে সর্বব্যাপী ঈশ্বরচেতনা। হিন্দু ধর্মে জগন্নাথ হলেন একমাত্র
দেবতা, যাঁর মূল মূর্তি কাঠের, এবং নিয়মিতভাবে তাঁকে পুনর্নির্মাণ করতে হয়। তবে শুধু কাঠ
নয়, এই কাঠে প্রতিষ্ঠিত থাকে এক গুপ্ততত্ত্ব, 'ব্রহ্ম পদার্থ' বা 'দারু ব্রহ্ম'।

এই 'দারু ব্রহ্ম'কে কেউ বলেন বিষ্ণুর চক্ষু, কেউ বলেন কৃষ্ণের হৃদয়, কেউ বলেন
পুরুষোত্তমের আত্মা। কিংবদন্তি অনুসারে, কৃষ্ণের মৃত্যুর পর তাঁর দেহাংশ ভেসে আসে
সমুদ্রতটে, সেই অংশ দিয়েই তৈরি হয় প্রথম জগন্নাথ-মূর্তি।



নবকলেবর: রূপ বদলের আচার

প্রায় প্রতি ১২ থেকে ১৯ বছর অন্তর জগন্নাথ, বলরাম ও সুভদ্রার মূর্তি নতুন কাঠ দিয়ে নির্মিত হয়। এই আচারকে বলা হয় নবকলেবর (নতুন দেহ)। তবে এই রূপ বদল হল এক পবিত্র, গুঢ় আচার।

বিশেষভাবে নির্বাচিত 'দারু বৃক্ষ' (নীম গাছ), যা নির্দিষ্ট লক্ষণ বহন করে, যেমন সাদা চিহ্ন, গরুড় ও চক্রের চিহ্ন, কাছাকাছি নদী, অদূরেই শ্মশান, এই গাছগুলিই হয় নতুন মূর্তির উপাদান। এই দারু সংগ্রহের পবিত্র অভিযাত্রাকে বলা হয় বানযাত্রা।

পুরী মন্দিরের নির্দিষ্ট সেবাইত পরিবাররা, প্রজন্মের পর প্রজন্ম ধরে, এক গোপন ও প্রাচীন পদ্ধতিতে এই ব্রহ্মতত্ত্ব নতুন মূর্তিতে স্থানান্তর করেন। এই আচার এতটাই গুঢ় যে, এই সময় সেবাইতরা মুখে কাপড় বেঁধে থাকেন, কেউ কিছু

হোটেল পুলীনপুরী (পুরী)



SWARGADWAR, PURI-752001, ODISHA
Ph : (06752) 222 360, 220 700
Fax : (06752) 221 700
mail : hotelpulinpuri@yahoo.com
On line Booking : www.hotelpulinpuri.com



হোটেল নিউ সি-হক (পুরী)



NEW MARINE DRIVE, SWARGADWAR,
PURI-752001 ODISHA
E-mail : hotelnewseahawk@yahoo.co.in
Ph. (06752) 231500, 231400 .Fax : 230268
On line Booking : www.hotelnewseahawk.com

Kolkata Booking : 48A, Dr, Sundari Mohan Avenue, 1st Floor
(Opp. Ladies Park) Kolkata -700 014
Ph. (033) 2289-7578,9007857627,9831289141

We Have No Connection With
Hotel Sea Hawk Digha



বলেন না, এবং কেউ সেই মুহূর্ত দেখেন না, এ যেন ঈশ্বরের আত্মার আত্মস্থানান্তর।

রহস্য ও বিশ্বাস:

নবকলেবরের সময় একটি গুরুত্বপূর্ণ আচার হল 'ব্রহ্ম পদার্থ' স্থানান্তর-- যেটি চোখে দেখা যায় না, ছোঁয়া যায় না, কিন্তু অনুভব করা যায়। এই বিশ্বাস জগন্নাথদেবকে অন্যসব দেবতা থেকে পৃথক করে তোলে। তিনি কেবল পূজো নয়, নিজেই বারবার রূপ বদল করেন; এ যেন জীবনের আবর্তন, জন্ম-মৃত্যু-পুনর্জন্মের চক্রের এক প্রতীকী অভিব্যক্তি।

অনেকে মনে করেন, এই ব্রহ্মতত্ত্ব কৃষ্ণের অদাহ্য হৃদয়, আবার কেউ বলেন, এটি চেতনার এক নিরাকার ধ্রুবক, যেটি মূর্তি বদলালেও থেকে

যায়।

জগন্নাথদেব শুধু পূজিত নন, তিনি অনুভবযোগ্য: রূপে নয়, চেতনায়। 'দারু ব্রহ্ম' হল সেই আত্মতত্ত্ব, যা দেহের গণ্ডি ছাড়িয়ে, কাঠের মধ্যে থেকেও মানুষের বিশ্বাসে জীবন্ত। এই ধারায় ঈশ্বর বারবার জন্মান, বারবার ফিরে আসেন, তবু তিনি এক ও অভিন্ন।

'দারু ব্রহ্ম' তাই কেবল তত্ত্ব নয়, এক বিশাল আধ্যাত্মিক দর্শন: যেখানে ঈশ্বরও জন্ম-মৃত্যুর অনন্ত লীলায় অংশগ্রহণ করেন, মানুষের মতন। তাতেই যেন তিনি হয়ে ওঠেন আরও আপন, আরও মানবিক, আরও জীবন্ত।

টিম অনন্যা



এলিজা



উৎসবের সাজে খুঁদেরা

রথযাত্রা তো মূলত ছোটদেরই উৎসব, তাদেরই আনন্দ। তাই ওদের সাজগোজ নিয়েই আলোচনা করব এবারের সংখ্যায়।



ছোটদের ফ্যাশন হোক উৎসবের আয়নার

প্রতিফলন।

সত্যি আমাদের ছোটবেলায় রথ, দোল কিংবা জন্মাষ্টমীর মতো উৎসবে ছোট ছোট কত আনন্দের স্মৃতিই না রয়ে গেছে। আজকাল খুদেদের সেসব ছোটখাটো আনন্দ প্রায় নেই বললেই চলে। কিন্তু ছোটবেলার স্মৃতির থেকে আমাদের সেই আনন্দের কিছুটা অংশ আমরা বাড়ির খুদেদেরকে ফিরিয়ে দিতে পারি নিজেদের চেষ্ঠায়।

রথের মেলা, রথ কেনা, রথ সাজানো, ইত্যাদির পাশাপাশি আজকের দিনে রথযাত্রা উপলক্ষে বিশেষ পোশাক তৈরি করা বা স্টাইল করা যেতে পারে, বাড়ির খুদেদের জন্য। আজকের আলোচনা সেইসব নিয়েই। রথের দিন যেহেতু মোটামুটি গরমই থাকে তাই বাচ্চাদের পোশাকের জন্য বেছে নেওয়া যাক ব্রিডেবল এবং কমফোর্টেবল ফেব্রিক যেমন কটন, খাদি, মসলিন, লিনেন বা লিলেন কটন ব্লেন্ড। যদিও এই ধরনের উৎসবে মূলত সাদা এবং সোনালি পোশাকের ব্যবহার বেশি থাকে, তবে আধুনিক যুগে যে-কোনও উজ্জ্বল রং ব্যবহার করা যেতে পারে। পোশাকের রং হবে উজ্জ্বল কিন্তু কাপড় হবে কোমল। যদি নতুন জামা তৈরি হয়, তাহলে আরামের





জন্য অবশ্যই পরার আগে জামা কেচে জামাটিকে আরামদায়ক করে নিতে হবে।

ছোটদের অনেকরকম লুকেই সাজানো যায়, তার মধ্যে অন্যতম হল ট্রেডিশনাল লুক। ভালো দেখতে কটন বা লিনেন শাড়ি কেটে বাচ্চা মেয়েদের জন্য বানিয়ে নেওয়া যেতে পারে, ঘাঘরা-চোলি, অথবা সালায়ার কামিজ, ছেলেদের রেডি টু ওয়্যার ধুতি পাঞ্জাবি কিংবা কুর্তা পাজামা ও বানানো বা কেনা যেতে পারে।

এছাড়া ফিউশন লুকে বাচ্চা মেয়েদের জন্য লং স্কার্ট সঙ্গে ক্রপটপ কিংবা ধুতি স্টাইলের জাম্পসুট সঙ্গে ওড়না, এবং ছেলেদের ক্ষেত্রে শর্ট কুর্তার সঙ্গে ধুতি প্যান্ট সঙ্গে গামছা বা ছোট স্কার্ফ দিয়ে পাগড়ি জাতীয় হেড গিয়ারও পরানো যেতে পারে। যারা বাড়ির খুদেদের একদম সিম্পল ফ্রক কিংবা হাফপ্যান্ট শার্ট বা টি-শার্ট জাতীয় কিছু পরাতে চান, তারা কিন্তু বেছে নিতে পারেন রথের থিমের প্রিন্ট-সহ পোশাক। এমনকী আজকাল বিভিন্ন বুটিকে থিমের, যেমন জগন্নাথের মুখ, কিংবা বাঁশি, অথবা রথ, পতাকা, কিংবা রথের চাকা আঁকা ফ্রক শার্ট টি-শার্ট, টপ, স্কার্ট ইত্যাদিও পাওয়া যায়।

এক্সেসরিজ-এর মধ্যে প্রথমেই যেটা ব্যবহার করা যেতে পারে সেটা হল রথ শেপের স্লিং ব্যাগ, এছাড়া এই থিমের ক্লিপ



বা ছোট ব্রোচ, থিমের প্রিন্ট করা কিংবা এমব্রয়ডারি করা কাপড় অথবা চামড়ার জুতো, ফ্ল্যাট স্যাডেল, কোলাপুরি বা নেপালি চটি অথবা মজুরি জাতীয় জিনিস পরানো যেতে পারে, মেয়েদেরকে অবশ্যই ট্রেডিশনাল পোশাক বা ফিউজানের সঙ্গে চুড়ি, কানের দুল ইত্যাদি পরাতে পারেন। সঙ্গে অবশ্যই থাকুক থিমের সুতির রুমাল। এভাবে সাজালে দারুন দারণ ছবি উঠবে রথের সঙ্গে ছোটদের। এবার রথে ওদের পোশাক হয়ে উঠুক আনন্দের এবং সুখস্মৃতির।





দেশ-বিদেশে রথযাত্রা: এক রথ, অগণিত পথ



প্রাচীন পুরীর রথ টানতে লাখে মানুষের সমাগম আজ আর শুধু ভারতের দৃশ্য নয়। এই রথের দড়ি এখন টানা হয় নিউ ইয়র্ক, লন্ডন, মেলবোর্ন কিংবা টোকিওর পথেও। আড়াই হাজার বছরেরও পুরনো এই উৎসব আজ হয়ে উঠেছে বিশ্বজনীন, ধর্ম, সংস্কৃতি আর ভক্তির এক গ্লোবাল আইকন। জগন্নাথদেব, বলভদ্র ও সুভদ্রার রথ একদিকে যেমন শাস্ত্রীয় অনুষ্ণ বহন করে, তেমনি অন্যদিকে হয়ে উঠেছে আন্তর্জাতিক সম্প্রীতির এক উজ্জ্বল প্রতীক।

ভারতে রথযাত্রা: শিকড়ের টানে শতাব্দী পেরিয়ে সবচেয়ে বিখ্যাত ও ঐতিহাসিক রথযাত্রা ওড়িশার পুরীতে অনুষ্ঠিত হয়। আষাঢ় মাসের শুরুপক্ষের দ্বিতীয় তিথিতে বিশাল তিনটি রথ-- নন্দীঘোষ, তালধ্বজ ও দর্পদলন, গুণ্ডিচা মন্দিরের পথে যাত্রা করে। রথ টানার সময় লক্ষ লক্ষ মানুষের ঢল নামে, রাষ্ট্রপতি ও প্রধানমন্ত্রীর তরফেও প্রণতি পাঠানো হয়।



বাংলার প্রেক্ষাপটে, শ্রীরামপুরের মাহেশের রথযাত্রা প্রায় ৬০০ বছরের পুরনো, যা বাংলার প্রাচীনতম রথ বলেই পরিচিত। ইসকনের কলকাতার বিশাল রথযাত্রাও অত্যন্ত জনপ্রিয়; বিশেষত তার সংগঠিত কীর্তন, রংবেরঙের মণ্ডপ, নিরামিষ প্রসাদ বিতরণ ও বিদেশি অংশগ্রহণের জন্য।

মেদিনীপুর, বাঁকুড়া, হুগলি, নদিয়া, বর্ধমান, এই সমস্ত জেলাতেও রথকে ঘিরে মেলা, নাটক, গান ও লোকসংস্কৃতির উপচে পড়া জোয়ার দেখা যায়।



বিদেশে রথযাত্রা: ভারতীয় উৎসবের বিশ্বায়ন ইসকনের উদ্যোগে রথযাত্রা আজ বিশ্বের ১০০টিরও বেশি শহরে উদ্‌যাপিত হয়। ১৯৬৭ সালে প্রথমবারের মতো সান ফ্রান্সিসকোতে রথযাত্রা অনুষ্ঠিত হয় শ্রীল প্রভুপাদের হাত ধরে। তারপর থেকে শুরু হল এক নতুন অধ্যায়।



লন্ডন:

হাইড পার্ক থেকে ট্রাফালগার স্কোয়ার পর্যন্ত জগন্নাথের রথ টেনে নিয়ে যান ব্রিটিশ, ভারতীয় ও নানান দেশের ভক্তেরা। ব্রিটিশ সাংসদরাও আজকাল এই উৎসবে অংশ নেন।

নিউ ইয়র্ক ও লস অ্যাঞ্জেলেস:

বিশাল রথ, পথজুড়ে নৃত্যগীত, নিরামিষ ভোগ বিতরণ, এ যেন এক মোবাইল ভারত।



মেলবোর্ন, টরন্টো, জোহানেসবার্গ, মস্কো: প্রতিটি শহরের রথযাত্রা স্থানীয় সংস্কৃতিকে সঙ্গে নিয়ে হয়ে উঠেছে একটি মিশ্র উৎসব, ভারতীয় ভক্তি ও বিশ্বজনীন সংস্কৃতির মেলবন্ধন।



রথের তাৎপর্য: প্রতীক ও পথের মিলন

রথ টানা শুধু আনুষ্ঠানিকতা নয়, এক আধ্যাত্মিক অনুশীলনও বটে। বিশ্বাস করা হয়, রথের দড়ি ধরার অর্থ ঈশ্বরের সঙ্গে আত্মিক সংযোগ স্থাপন। রথ মানে শুধু বাহ্যিক যাত্রা নয়, এ এক আত্মার পথে চলা, অহংকে বিসর্জন দিয়ে ঈশ্বরের সান্নিধ্যলাভের প্রচেষ্টা। আধুনিক যুগে এই রথ আর শুধু ধর্মীয় নয়, মানবিক, সাংস্কৃতিক এবং আধ্যাত্মিক পরিচয়ের প্রতীক। পুরীর রথযাত্রা ছিল শুরু, আজ তার পরিধি ছুঁয়েছে পৃথিবীর প্রান্তদেশ। এক রথে উঠেছে বিশ্বাস, সংগীত, সংস্কৃতি ও হৃদয়ের আকুলতা। জগন্নাথদেবের রথ আজ বিশ্বমানবতার এক রথ, যেখানে জাতি, ধর্ম, ভাষা পেরিয়ে এক আশ্রয়ের খোঁজে সবাই টেনে চলেছে সেই চিরন্তন রশ্মি।

জাপান ও দক্ষিণ কোরিয়া:

এখানেও রথযাত্রা আয়োজিত হয় স্থানীয়দের সক্রিয় অংশগ্রহণে, যা জগন্নাথদেবের ভাবধারার সীমাহীন বিস্তারের প্রমাণ।

এইসব শহরে অনেকক্ষেত্রে স্থানীয় প্রশাসনের সহায়তায় পুরো একটি দিনের উৎসব হয়, যেখানে ভারতীয় সংস্কৃতির পাশাপাশি উঠে আসে স্থানীয় শিল্প-সংস্কৃতিও।





রথযাত্রায় জগন্নাথের
ভোগ নিজের বাড়িতে
বানাতে চান? কী কী
নিয়ম মেনে চলবেন,
জেনে নিন

ভোগ, শব্দটির
অর্থই হল
'ঈশ্বরের জন্য

প্রস্তুত নিরামিষ, নিষ্কলুষ খাদ্য'।
আর জগন্নাথদেবের ভোগ মানে
শুধু রান্না নয়, এ এক ধরনের
উপাসনা, আত্মসমর্পণ এবং
ভক্তিভাবের প্রকাশ। অনেকেই
চান বাড়িতে শ্রী জগন্নাথের জন্য
ভোগ নিবেদন করতে। তবে
তার জন্য কিছু নির্দিষ্ট শাস্ত্রসম্মত
ও লোকাচার অনুযায়ী নিয়ম
মেনে চলা প্রয়োজন, যা শুধুমাত্র
শারীরিক পরিচ্ছন্নতা নয়, মানসিক
পবিত্রতাকেও জড়িয়ে রাখে।





জগন্নাথের ভোগ প্রস্তুতির নিয়মাবলি:

- ১। ভোগ প্রস্তুতির আগে অবশ্যই স্নান করে বিশুদ্ধ বস্ত্র পরিধান করতে হবে।
- ২। রান্নার সময় জুতো ব্যবহার বর্জনীয়।
- ৩। মহিলাদের ঋতুকালীন সময়ে ভোগ প্রস্তুত নিষিদ্ধ।
- ৪। রান্নার সময় ব্যবহৃত বাসনপত্র, কড়াই, হাতা, থালা ইত্যাদি আলাদা ও অরক্ষণীয় হওয়া উচিত।
- ৫। কোনও বাসন আগে আমিষ বা পেঁয়াজ-রসুনযুক্ত রান্নায় ব্যবহৃত হলে তা ভোগের অনুপযুক্ত।
- ৬। রান্নাঘরে রান্নার সময় জলপাত্র ঢেকে রাখা ও আলোচনাবর্জিত পরিবেশ বজায় রাখা শ্রেয়।
- ৭। জল অবশ্যই পবিত্র ও সিদ্ধযোগ্য হতে হবে (গঙ্গাজল ব্যবহার করতে পারেন)।
- ৮। ঘি ও গুড়/চিনি যেন কৃত্রিম রং এবং রাসায়নিক বিহীন হয়।
- ৯। রান্নার সময় কোনও স্বাদ পরীক্ষা করা চলবে না। রান্না হয়ে গেলে ঈশ্বরকে প্রথমে নিবেদন করার পরই অন্য কেউ গ্রহণ করতে পারেন।
- ১০। রান্নার সময় ভক্তিমূলক গান, জপ বা মন্ত্রোচ্চারণ করা উত্তম।
- ১১। হাতে না চেখে, শুধুমাত্র সময় ও অভিজ্ঞতায় নির্ভর করে ভোগ প্রস্তুত করতে হয়।
- ১২। মাথায় এবং নাকে মুখে কাপড় বেঁধে নেবেন। যাতে গন্ধ নাকে না যায়। এবং চুল উড়ে এসে না পড়তে পারে।
- ১৩। ভোগ তৈরি হয়ে গেলে প্রথমে একটি নির্দিষ্ট থালায় সাজিয়ে তুলসীপাতা-সহ পবিত্র স্থানে জগন্নাথকে নিবেদন করতে হবে।
- ১৪। নিবেদনের সময় ঘণ্টা বাজানো, ধূপ-দীপ জ্বালানো, মন্ত্রপাঠ/স্তবপাঠ করা যেতে পারে (যেমন 'ভোগং নিবেদয়ামি')।
- ১৫। নৈবেদ্য নিবেদনের পরই সেই খাবার 'প্রসাদ' হিসেবে গ্রহণযোগ্য হয়।

নিজের গৃহে জগন্নাথের ভোগ তৈরি মানে শুধুমাত্র এক পদের রন্ধন নয়, এ হল আত্মা দিয়ে ঈশ্বরের সেবা করা। রান্নার প্রতিটি ধাপে, উপকরণের প্রতিটি কণায় ও পরিবেশনের প্রতিটি নিয়মে লুকিয়ে থাকে ভক্তির গভীরতম প্রকাশ। শুদ্ধতা, নিষ্ঠা ও ভালোবাসা থাকলেই এই ভোগ হয়ে ওঠে পরমার্থের প্রসাদ।

টিম অনন্যা



রেখায়, রঙে, রূপকে জগন্নাথ



তি নি সাহিত্য, চিত্র, শিল্প, গল্প ও অলংকরণে এক বহুমাত্রিক দেবতা। নেই মুখে বিশেষ অভিব্যক্তি, নেই হাতের সূক্ষ্ম আঙুল, এমনকী নেই পা, তবু সেই চিরচেনা মুখ, গোল দুটি চোখ, কালো কাঠের গা; পুরীর জগন্নাথ যেন চোখে চোখ রেখে বলেন, “আমি আছি, আমি দেখছি, আমি শুনছি।” হাজার বছরের ইতিহাসে এই জগন্নাথ শুধু একটি ধর্মীয় প্রতিমা নন, তিনি এক জীবন্ত সংস্কৃতি। লোককথা থেকে লোকচিত্র, পদাবলী থেকে পটচিত্র, সর্বত্রই তিনি আছেন এক চিরন্তন প্রতীক হয়ে। আজ আমরা তাঁর উপস্থিতিকে খুঁজি সাহিত্যের বর্ণনায়, শিল্পীর তুলিতে, অলংকরণের ধারায়, এবং লোকনৃত্য-নাটকে, যেখানে তিনি শুধুই পূজিত হন না, বরং বেঁচে থাকেন মানুষের বিশ্বাস ও অনুভবে।

জগন্নাথ: পুরাণ ও পরম্পরার মিলনস্থল

জগন্নাথ শব্দের আক্ষরিক অর্থ ‘জগতের নাথ’। যদিও তাঁর উৎপত্তি ও রূপান্তর নিয়ে নানা তত্ত্ব রয়েছে, তবে সাধারণ বর্ণনায় তিনি শ্রীকৃষ্ণের রূপ। ওড়িশার পুরীধামে অবস্থিত তাঁর মন্দির, এবং বার্ষিক রথযাত্রা, ভারতের অন্যতম বৃহৎ ধর্মীয় উৎসব। কিন্তু জগন্নাথের মাহাত্ম্য এইখানেই শেষ নয়, তাঁর রূপ, ভাবনা ও প্রকাশ নানা মাধ্যমে ছড়িয়ে পড়েছে বহু দূর।



সাহিত্যে জগন্নাথ: ভক্তি, বেদনা ও ভাবের প্রতিমা

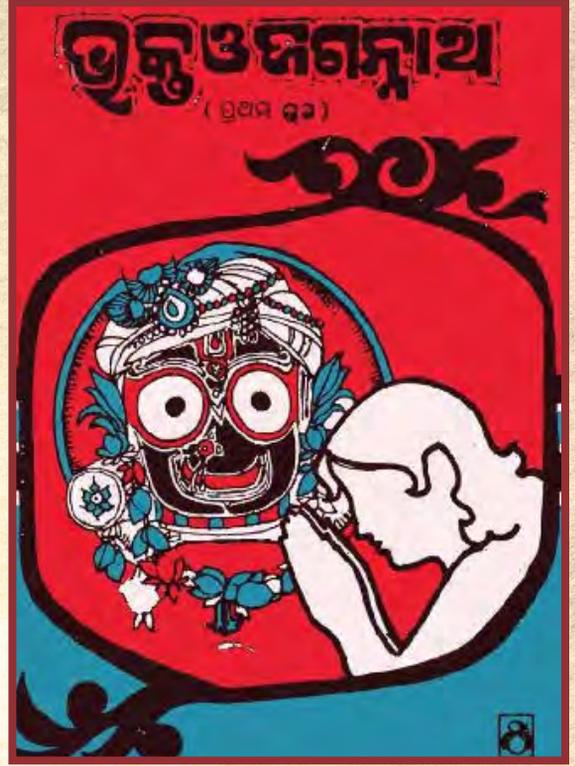
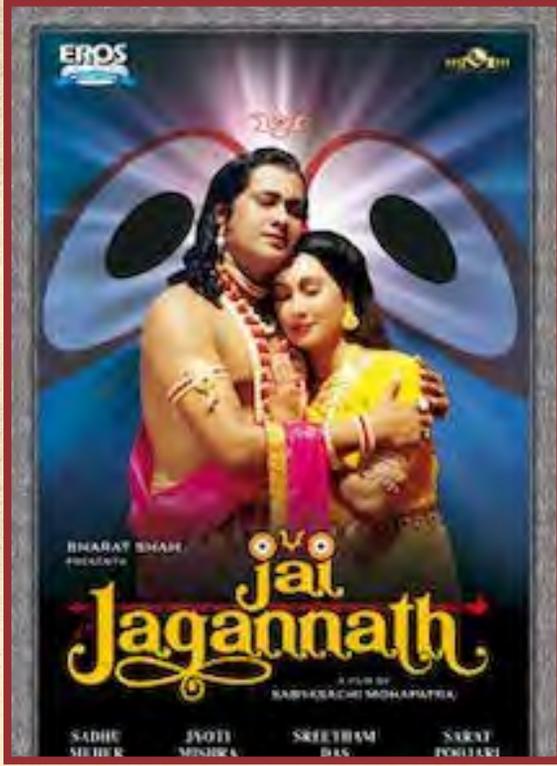
জগন্নাথদেব বাংলা ও ওড়িয়া সাহিত্যে বিশিষ্টভাবে উপস্থিত। বারো শতকে জয়দেব রচিত গীতগোবিন্দ রাধা-কৃষ্ণ প্রেমগাথা হলেও এর রস আশ্বাদন হয় জগন্নাথদেবের ভজনায়। ওড়িয়া কবি সলবেগ বা বাংলার পদকর্তা বিদ্যাপতি; তাঁরা সকলেই ভক্তির সঙ্গে মানবিকতা জুড়ে দিয়েছেন এই দেবতার সঙ্গে। বিশেষভাবে উল্লেখযোগ্য চৈতন্যদেবের জগন্নাথদর্শনের বর্ণনা; যেখানে তাঁকে দেখা যায় প্রেমাসিক্ত ভগবানের মতো। তিনি কাঁদছেন, আকুল হচ্ছেন, আবার কখনও উদ্ধাম নৃত্যে মেতে উঠছেন। এই জগন্নাথ রক্ত-মাংসের, অনুভবযোগ্য।

লোকগল্প ও নাট্যরূপে জগন্নাথ: দেবতা যখন মানুষ বাংলা ও ওড়িয়া

লোককথায় জগন্নাথের উপস্থিতি যেন একেবারে ঘরের মানুষ। ‘লক্ষ্মী বিতাড়নের কাহিনি’ যেমন

একটি সামাজিক রূপক, তেমনই ‘নিয়মগৃহের গল্পে’ উঠে আসে একটি নির্মাণাধীন মূর্তিকে প্রাণদানের রহস্য। নাট্যরূপে এইসব কাহিনি যুগে যুগে পরিবেশিত হয়েছে যাত্রা, পালা ও থিয়েটারের মঞ্চে। একটি ছোট্ট গল্প প্রচলিত আছে, জগন্নাথ, বলরাম ও সুভদ্রা এক রাতে লক্ষ্মীকে না জানিয়ে ভোজন সেরে ফেলেন। অপমানিত লক্ষ্মী চলে যান। তার ফল হয় মারাত্মক, জগন্নাথদের গৃহে দারিদ্র, ক্ষুধা ও ক্লান্তি। এইসব গল্প দেবতার ভক্তির সঙ্গে সঙ্গে তাঁদের মানবিক দিকটিও প্রকাশ করে।

চিত্রশিল্পে জগন্নাথ: রেখার মধ্যেও রহস্য জগন্নাথচিত্র কখনও শাস্ত্রীয় সৌন্দর্যবোধ মেনে চলে না। বরং তাঁর চিত্রায়ণ হল এক রূপান্তরের যাত্রা। পটচিত্র হোক বা তালপাতার খোদাই, টেরাকোটা বা কাঠের অলংকরণ, সবখানেই জগন্নাথ রয়ে গেছেন এক সহজাত, শক্তিশালী প্রতিমা হয়ে। যামিনী রায় জগন্নাথকে নিয়ে একাধিক চিত্র এঁকেছেন। তাঁর



জগন্নাথ একরঙা রেখায়, দ্বিমাত্রিকতায় মোহজাল রচনা করে। আর নন্দলাল বসুর তুলিতে দেখা মেলে বিশুদ্ধ ভক্তির, চুপচাপ সংযমের প্রতিফলন। আধুনিক শিল্পী সুধীর পট্টনায়ক বা তরুণ বসুর কাজেও দেখা যায় জগন্নাথের দৃষ্টির ব্যাখ্যা, তিনি যেন আমাদেরই দিকে চেয়ে আছেন।

অলংকরণ ও নকশায় জগন্নাথ: এক চলমান প্রতীক

ওড়িশার ঘরোয়া হ্যান্ডিক্রাফট থেকে কলকাতার কারুমেলায়; জগন্নাথ যেন সর্বত্র। কাঠের মূর্তি, কাপড়ে ব্লকপ্রিন্ট, হাতে আঁকা ঘরচিত্র কিংবা অলংকারের ডিজাইন, সব জায়গাতেই তাঁর রূপ নানা

ভাবে রূপান্তরিত হয়। আজকের ডিজিটাল শিল্পীরাও জগন্নাথকে তুলে আনছেন পপ-আর্ট স্টাইল বা রিফ্রেইমড মিথোলজিতে। তিনি কখনও মেট্রোচিত্রে, কখনও স্টিকার বা ওয়ালপোস্টার।

জগন্নাথ এক পরিবর্তনশীল চিত্র। তিনি যেমন পুরাণের, তেমনই মানুষের; যেমন রথের, তেমনই রং-তুলির। তাঁর রূপ আমাদের চেনা, তবু প্রতিবারই নতুন করে ধরা দেন, গল্পে, গানে, রেখায়, রঙে। একথা সত্যি, জগন্নাথ কেবল পূজিত নন, তিনি চিত্রিত, তিনি লিখিত, তিনি অলংকৃত। আর তাই তিনি সময়ের সীমা ছাড়িয়ে থেকে যান— চিরন্তন, চিরজাগ্রত।

টিম অনন্যা