

କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା



ନୀତି
ବାଣୀ

ODISHA EXPRESS

SIGHTS TRUTH WRITES TRUTH

ଠିକ୍ ଦେଖେ ଠିକ୍ ଲେଖେ

Website : www.odishaexpress.in E-mail : odishaexpress@gmail.com

RNI Regd. No. ODIODI/2009/28880 ଭୁବନେଶ୍ୱର ଏବଂ କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ଏକସଙ୍ଗେ ପ୍ରକାଶିତ

Kendrapara

ନ ବୈ ଭିକା କାରୁ ଚରଣି ଧର୍ମ
ନ ବୈ ପୁଷ୍ପ ପ୍ରାୟ ବଦାହ ଭିକା
ନ ବୈ ଭିକା ଶୌରବଂ ପ୍ରାୟବତି
ନ ବୈ ଭିକାଃ ପୁଷ୍ପମଂ ରୋଚୟତି

ପରଶ୍ୱର ମଧ୍ୟରେ ଭେଦଭାବ ସୃଷ୍ଟିରେ ନିପୁଣ ବ୍ୟକ୍ତିମାନେ କଦାପି ଧର୍ମ ଆଚରଣ କରିପାରନ୍ତି ନାହିଁ କିମ୍ବା ପୁଷ୍ପ ଲାଭ କରିପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ସେମାନେ କୌଣସି ପ୍ରକାର ଶୌରବ ଅର୍ଥନ ମଧ୍ୟ କରିପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଶାନ୍ତି ପ୍ରଦାୟକ କଥାବାର୍ତ୍ତା ସେମାନଙ୍କ ପକ୍ଷେ ଭୂତିକର ହୋଇନଥାଏ ।

ଢେରିରେ ଆସିବ ଶୀତ

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୩୧୧୧ : ଏକ୍ସପ୍ରେସ୍ ନ୍ୟୁଜ୍

ଓଡ଼ିଶାକୁ ଚଳିତ ବର୍ଷ ଶୀତ ବିଳମ୍ବରେ ଆସିବ ଏବଂ ଆଗୁଆ ଫେରିଯିବ ବୋଲି ଭୁବନେଶ୍ୱରସ୍ଥିତ ଆଞ୍ଚଳିକ ପାଣିପାଗ କେନ୍ଦ୍ର ସୋମବାର ପୂର୍ବାନୁମାନ କରିଛି । ଉତ୍ତର-ପଶ୍ଚିମ ଦିଗରୁ ରାଜ୍ୟକୁ ଶୁଷ୍କ-ଶୀତଳ ପବନ ପ୍ରବେଶ କରୁଥିବାରୁ କିଛି ସ୍ଥାନରେ ରାତିର ତାପମାତ୍ରା ୨ ରୁ ୩ ଡିଗ୍ରୀ ସେଲ୍ସିୟସ୍ କମିଛି । ଆଗାମୀ ୨୪ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ରାଜ୍ୟର ଦକ୍ଷିଣ ଆକାଶରାଶ ଏବଂ ଉତ୍ତର ଆକାଶରାଶ ଅଞ୍ଚଳରେ ରାତିର ତାପମାତ୍ରା ୩ରୁ ୪ ଡିଗ୍ରୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କମିବାର ସମ୍ଭାବନା ରହିଛି । ତେବେ ଚଳିତ ବର୍ଷ ଶୀତ ବିଳମ୍ବରେ ଆସିବ ଓ ଆଗୁଆ ଶେଷ ହୋଇଯିବ, କିନ୍ତୁ ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ ଅତ୍ୟଧିକ ଥଣ୍ଡା ଅନୁଭୂତ ହେବାର ସମ୍ଭାବନା ଅଛି ।

ଶ୍ରୀମନ୍ଦିରରୁ ତାଲତା ଘିଅ ଜବତ

ପୁରୀ, ୩୧୧୧ : ଏକ୍ସପ୍ରେସ୍ ନ୍ୟୁଜ୍

ପୁରୀ ଶ୍ରୀମନ୍ଦିର ଭିତରୁ ତାଲତା ଘିଅ ଜବତ ହୋଇଛି । ଏହି ଘଟଣା ସାମୁଦ୍ରିକ ଆସିବା ପରେ ଅନେକ ପ୍ରଶ୍ନୋତ୍ତର ସୃଷ୍ଟି ହୋଇଛି । ତାଲତା ଘିଅ କେଉଁଠି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଛି ତାହା ଏବେ ଚର୍ଚ୍ଚାର ବିଷୟ ପାଲଟିଛି । ମହାପ୍ରସାଦ ପ୍ରସ୍ତୁତିରେ ତାଲତା ଘିଅ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥିବା ଅଭିଯୋଗ ଆସିବା ପରେ ଶ୍ରୀ ଜଗନ୍ନାଥ ମନ୍ଦିର ପ୍ରଶାସନ ଜଣେ ମହାପ୍ରସାଦ ନିଯୋଗୀ ସେବକଙ୍କୁ ଜବାବ୍ ତଳାଇ କରିଛି । ମନ୍ଦିର ପ୍ରଭୃତ୍ ମିଳିଥିବା ସୂଚନା ଅନୁଯାୟୀ, ମହାପ୍ରସାଦ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ରାତିନାତି (ଶେଷ ପୂଷା ଦେଖନ୍ତୁ)



କଟକ ଏଠିହାସିବ ବାଲିଯାତ୍ରା ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ । (ଫଟୋ-ଚନ୍ଦନ)

ପରିବର୍ତ୍ତନର ନେତୃତ୍ୱ ନେଉଛି ଭାରତ

ନୂଆଦିଲ୍ଲୀ, ୩୧୧୧ : ଏକ୍ସପ୍ରେସ୍ ନ୍ୟୁଜ୍

ନୂଆଦିଲ୍ଲୀର ଭାରତ ମଞ୍ଚପତାରେ ଉଦ୍‌ଘାଟନା ବିଜ୍ଞାନ, ପ୍ରଯୁକ୍ତିବିଦ୍ୟା ଏବଂ ନବଯୁଗର ସମ୍ପର୍କନା (ଇଏସପିଆଇଏ) ୨୦୨୫ର ପ୍ରଧାନମନ୍ତ୍ରୀ ନରେନ୍ଦ୍ର ମୋଦୀ ସୋମବାର ସମ୍ବୋଧନ କରିଛନ୍ତି । ଏହି ଅବସରରେ ପ୍ରଧାନମନ୍ତ୍ରୀ କହିଛନ୍ତି, ଗତକାଳି ଭାରତ ବିଜ୍ଞାନ ଏବଂ ପ୍ରଯୁକ୍ତିବିଦ୍ୟା ଜଗତରେ ସୋମବାର ସମ୍ବୋଧନ କରିଛନ୍ତି । ସେ ଭାରତୀୟ ବୈଜ୍ଞାନିକମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଭାରତର ସବୁଠାରୁ ଭାରୀ ଯୋଗାଯୋଗ ଉପଗ୍ରହର ସଫଳ ଉତ୍ତରଣ ଉପରେ ଅଲୋକପାତ କରିଥିଲେ । ଏହି ମିଶନରେ ସାମିଲ ସମସ୍ତ ବୈଜ୍ଞାନିକ ତଥା ଇସ୍ରୋର ହୃଦୟ ସହିତ ଅଭିନନ୍ଦନ ଜଣାଇଥିଲେ ।

ଶ୍ରୀ ମୋଦୀ ଗୁରୁତ୍ୱରୋପ କରିଥିଲେ ଯେ, ଆଜି ବିଜ୍ଞାନ ଏବଂ ପ୍ରଯୁକ୍ତିବିଦ୍ୟା ପାଇଁ ଏକ ଏଠିହାସିବ ଦିନ । (ଶେଷ ପୂଷା ଦେଖନ୍ତୁ)

ପାଇଖାନା ଟାଙ୍କିରେ ପଡ଼ି ୩ ଶିଶୁ ମୃତ



ବଡ଼ପା, ୩୧୧୧ : ଏକ୍ସପ୍ରେସ୍ ନ୍ୟୁଜ୍

କଟକ ଜିଲ୍ଲା ବଡ଼ପା ଥାନା ଅନ୍ତର୍ଗତ ରଗଡ଼ିପଡ଼ା ଗାଁରେ ସୋମବାର ଅପରାହ୍ନରେ ଏକ ହୃଦୟ ବିଦାରକ ଘଟଣା ଘଟିଛି । ସେପ୍ଟିକ୍ ଟାଙ୍କିରେ ପଡ଼ି ତିନି ଜଣ ଶିଶୁଙ୍କର ମୃତ୍ୟୁ ହୋଇଛି । ମୃତକଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଜଣେ ନାବାଳିକା ଏବଂ ଦୁଇଜଣ ନାବାଳକ ଅଛନ୍ତି । ମୃତ ଶିଶୁମାନେ ବଡ଼ପା ଥାନା ଅନ୍ତର୍ଗତ ବଡ଼ ବାରେନା ଏବଂ ଲହାପୁର (୭) ଏବଂ ଅକିତ ନାୟକ (୯) ବୋଲି ଚିହ୍ନଟ କରାଯାଇଛି ।

ପରିବାର ସଦସ୍ୟଙ୍କ ସହ ତିନି ଜଣ ପିଲା ରାଗଡ଼ିପଡ଼ା ଗାଁରେ ଥିବା ସେମାନଙ୍କ ମାମୁଁ ଘରକୁ ଭୁଲିବାକୁ ଯାଇଥିଲେ ବୋଲି ଜଣାପଡ଼ିଛି । କିନ୍ତୁ, ସୋମବାର ସେମାନେ ଖେଳୁଥିବା ସମୟରେ ଦୁର୍ଘଟଣାଗଣତ ଏକ ସେପ୍ଟିକ୍ ଟାଙ୍କିରେ ପଡ଼ିଯାଇଥିଲେ । ସେପ୍ଟିକ୍ ଟାଙ୍କି ଖୋଲା ଥିବାରୁ ଶିଶୁମାନେ ସେଥିରେ ପଡ଼ିଯାଇଥିବା କୁହାଯାଉଛି । କିଛି ଗାଁଲୋକ ସେମାନଙ୍କୁ ସେପ୍ଟିକ୍ ଟାଙ୍କିରୁ ଉଦ୍ଧାର କରି ଚିକିତ୍ସା ପାଇଁ ବଡ଼ପା ହସିଟାଲକୁ ନେଇଥିଲେ । ତେବେ ହସିଟାଲରେ ଡାକ୍ତର ସମସ୍ତଙ୍କୁ ମୃତ ଘୋଷଣା କରିଥିଲେ ।

ଖବର ପାଇ ବଡ଼ପା ପୁଲିସ୍ ଘଟଣାସ୍ଥଳରେ ପହଞ୍ଚି ମାମଲାର ତଦନ୍ତ ଆରମ୍ଭ କରି ପୁଅକ ପୁଅକ ଅପମୃତ ମାମଲା ରୁଲୁ କରିଛି । ମୃତଦେହଗୁଡ଼ିକର ପୋଷ୍ଟମର୍ଟମ୍ ପାଇଁ ପ୍ରକ୍ରିୟା ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିବା ଆଠଗଡ଼ ଏସଡିପିଓ ବିଶୁକ୍ତିତ ମହାନ୍ତି ରଣମାଧବକୁ ସୂଚନା ଦେଇଛନ୍ତି ।

ଦୁଇ ଦୁର୍ଘଟଣାରେ ୩୯ ମୃତ

୧୯ ଜଣଙ୍କୁ ଦଳିଦେଲା ତମ୍ବର ବସ-ଟ୍ରକ୍ ମୁହାଁମୁହିଁ ଧକ୍କା: ଚାଲିଗଲା ୨୦ ଜୀବନ



କନ୍ଧମୁର, ୩୧୧୧ : ଏକ୍ସପ୍ରେସ୍ ନ୍ୟୁଜ୍

ମଦ୍ୟପ ତମ୍ବର ଡ୍ରାଇଭରର ଭୟଙ୍କର କାଣ୍ଡ । ମଦ ପିଇ ଗାଡ଼ି ଚଳାଇଥିବା ଡ୍ରାଇଭର ଘଟଣାସ୍ଥଳରେ ଦୁର୍ଘଟଣା ଘଟାଇଥିବା ଯାହାକୁ ସାମୁଦ୍ରିକ ପାଇଲ, ତା'କୁ ଦଳିଦେଇ ପଛାଉଛି । ନାହିଁ ତମ୍ବର । ଏକାଧିକ ଗାଡ଼ିକୁ ଦାମ୍ କିମି ଯାଏ ଘୋଷାଡ଼ି ନେବା ଭଳି ଘଟଣା ସମ୍ପର୍କରେ ଖବର ମିଳିଛି । ଏହି ଘଟଣାରେ ବର୍ତ୍ତମାନ ସୁଦ୍ଧା ୧୯ ଜଣଙ୍କ ମୃତ୍ୟୁ ହୋଇଥିବା ଖବର ମିଳିଛି ।

୫୦ ଜଣଙ୍କୁ ପ୍ରାଥମିକ ଅବସ୍ଥାରେ ତମ୍ବର ଚକା ତଳୁ ବାହାର କରି ହସିଟାଲରେ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଇଛି । ଏମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ଅନେକଙ୍କ ଅବସ୍ଥା ସଙ୍କଟାପନ୍ନ ଥିବାରୁ ମୃତ୍ୟୁସଂଖ୍ୟା ବୃଦ୍ଧି ପାଇବାର ଆଶଙ୍କା ପ୍ରକାଶ ପାଇଛି । ରାଜସ୍ଥାନର କନ୍ଧମୁରରେ ଏପରି ଘଟଣା ଘଟିଛି । ମଦ୍ୟପ ଡ୍ରାଇଭର ୫ କିମି ଯାଏ ଏକାଧିକ ଗାଡ଼ିକୁ ଧକ୍କା ଦେଇ ଘୋଷାଡ଼ି ଘୋଷାଡ଼ି ନେବା ପରେ ଅଟକି ଥିଲା ବୋଲି ମଧ୍ୟ ପ୍ରଶାସନ ପକ୍ଷରୁ ସୂଚନା ଦିଆଯାଇଛି ।

ପ୍ରାଥମିକ ସୂଚନା ଅନୁସାରେ, ଦ୍ରୁତଗାମୀ ତମ୍ବରଟି ପ୍ରଥମେ ଲୋହାମଣି ରାସ୍ତାରେ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ହରାଇଥିଲା । ଏହାପରେ ସାମୁଦ୍ରିକ ଯାହାକୁ ପାଇଲା, ତା' ଉପରେ ଚଢ଼ିବା ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲା । ବିପରୀତ ଦିଗରୁ ଆସିଥିବା ଗାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକ ଉପରେ ମଧ୍ୟ ତମ୍ବର ମାଡ଼ି ଯାଇଥିଲା । ତମ୍ବରଟି ଏକାଧିକ କାର, ବାଇକ୍ ଓ ସାଧାରଣ (ଶେଷ ପୂଷା ଦେଖନ୍ତୁ)



ହାଇଦ୍ରାବାଦ, ୩୧୧୧ : ଏକ୍ସପ୍ରେସ୍ ନ୍ୟୁଜ୍

ତେଲଙ୍ଗାନାର ରଙ୍ଗାରେଡ଼ା ଜିଲ୍ଲାରେ ସୋମବାର ଭୋରକୁ ହୋଇଛି ଭୟଙ୍କର ଦୁର୍ଘଟଣା । ରାଜ୍ୟ ସରକାରଙ୍କ ଗୋଟିଏ ଯାତ୍ରାବାହୀ ବସ ସାମୁଦ୍ରିକ ଆସୁଥିବା ଦ୍ରୁତଗାମୀ ଟ୍ରକ୍ ସହ ମୁହାଁମୁହିଁ ଧକ୍କା ହୋଇଛି । ବସରେ ୭୨ ଜଣଙ୍କ ଯାତ୍ରା ଥିବା ବେଳେ ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ଘଟଣା ସ୍ଥଳରେ ୨୦ ଜଣ ପ୍ରାଣ ହରାଇଛନ୍ତି । ଦୁର୍ଘଟଣା ଏତେ ଭୟଙ୍କର ଥିଲା ଯେ ଉଭୟ ଗାଡ଼ିର ସାମାନ୍ୟ ପଦ୍ମ ପୂରା ଭଙ୍ଗା ହୋଇ ଯାଇଛି । ମୃତକଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ୧୦ ଜଣ ମହିଳା, ୮ ଜଣ ପୁରୁଷ ଓ ଜଣେ ୩ ମାସର ଛୁଆ ରହିଛନ୍ତି ।

ଏତିକି ମହେଶ୍ୱର ଭାଗବତଙ୍କ କହିବା କଥା ଯେ ବସ୍ତି ବିକାରବାଦ ତିପୋରୁ ହାଇଦ୍ରାବାଦ ଯାଇଥିଲା । ଏହି ସମୟରେ ଗୋଟିଏ ଟିସର ଟ୍ରକ୍ ରଙ୍ଗ ରୁଟରେ ଦ୍ରୁତଗାମୀ ଆସି ସାମୁଦ୍ରିକ ଆସୁ ବସ୍ତିରେ ପିଟି ହୋଇଯାଇଥିଲା । ଦୁର୍ଘଟଣା ଏତେ ଭୟଙ୍କର ଥିଲା ଯେ ଘଟଣାସ୍ଥଳରେ ହିଁ ୨୦ ଜଣ ପ୍ରାଣ ହରାଇଛନ୍ତି । ସାମାନ୍ୟ ଆହତ ହୋଇଥିବା ଲୋକଙ୍କୁ ଚେକେକ୍ସ୍ ସରକାରୀ ହସ୍ପିଟାଲରେ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଇଛି । ଗୁରୁତର ଆହତଙ୍କୁ ଅନ୍ୟ ହସ୍ପିଟାଲରେ ଚିକିତ୍ସା ସେବା ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଇଛି । ବସ୍ତିରେ ମୋଟ ୭୨ ଜଣ ଯାତ୍ରା ଥିବା କଣ୍ଠକରକ ପକ୍ଷରୁ ସୂଚନା ମିଳିଥିବା ଭାଗବତ କହିଛନ୍ତି । ଦୁର୍ଘଟଣା ଯୋଗୁ ହାଇଦ୍ରାବାଦ-ବିଜାପୁର ଜାତୀୟ ରାଜପଥରେ ବେଶ୍ କିଛି ଘଣ୍ଟା ଧରି ଯାତାୟାତ (ଶେଷ ପୂଷା ଦେଖନ୍ତୁ)

ବନ ବିଭାଗର ନା ହିଁ ଭିତରେ ବିଚଳିତ ପ୍ରସଙ୍ଗ ପାଲଟିଛି ଇକୋ ରିଟ୍ରିଭ୍

କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା, ୩୧୧୧ : ଏକ୍ସପ୍ରେସ୍ ନ୍ୟୁଜ୍

ଇକୋ ସେକ୍ଟରରେ କୋଳାରେ ବଡ଼ଧରଣର ଉତ୍ସାହାନ୍ତୁଷ୍ଟାନ ଓ ଇକୋ-ରିଟ୍ରିଭ୍ ଆୟୋଜନକୁ ନେଇ ପରିବେଶବିତ୍ ମାନେ ପ୍ରଶ୍ନ ଉଠାଇ ଆସୁଥିବାବେଳେ ଚଳିତ ବର୍ଷ ଭିତରକନିକା ଜାତୀୟ ଉତ୍ସାହାନ ପରିସରସ୍ଥ ପେଣ୍ଡୁ ଠାରେ ଇକୋ-ରିଟ୍ରିଭ୍ ଆୟୋଜନକୁ ଗତ ମାସ ୩୦ତାରିଖରେ ବିରୋଧ କରିଥିଲା ସ୍ଥାନୀୟ ବନବିଭାଗ । ହେଲେ ପୁଣି କ'ଣ ହେଲା କେଜାଣି ଏହାର ପରଦିନ ଏଥିପାଇଁ ଅନୁମତି ପ୍ରଦାନ କରିଥିଲେ । ଏହି ନା' ଓ ହିଁ ଭିତରେ ଏହା ଏକ ବଚଳିତ ପ୍ରସଙ୍ଗ ହୋଇ ପଡ଼ିଛି । ଏହା ସତ୍ୟରେ, ପର୍ଯ୍ୟଟନ ବିଭାଗ ଗୋଟିଏ ଅଂଚଳରେ ପ୍ରାକୃତିକ ବିଭବ ଓ ସଂସ୍କୃତିକ ଏଠିହାସିବ ପ୍ରଦାନ ପ୍ରସାର ସହିତ ଅର୍ଥନୈତିକ ଅଭିବୃଦ୍ଧି ରେ ସହାୟକ ହୋଇଥାଏ । ତେଣୁ ପର୍ଯ୍ୟଟନକୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରିବା ପାଇଁ ରାଜ୍ୟ ପର୍ଯ୍ୟଟନ ବିଭାଗ ନଭେମ୍ବର ମାସରୁ ଫେବୃଆରୀ ମାସ ଯାଏ ଇକୋ-ରିଟ୍ରିଭ୍ ଆୟୋଜନ କରୁଛନ୍ତି । ପର୍ଯ୍ୟଟନମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଉଚ୍ଚମାନର ରହଣା ଓ ଖାଦ୍ୟପେୟ ବ୍ୟବସ୍ଥାକୁ ସୁନିଶ୍ଚିତ କରିବା ସମାପ୍ତୀ ସହ ରତ୍ନଭଣ୍ଡାରକୁ ସ୍ଥାନାନ୍ତର କରାଯାଇଛି । ଗଣତି ମଣତି କାର୍ଯ୍ୟରେ ରିଜର୍ଭ ବ୍ୟାଙ୍କର କିଛି ଅଧିକାରୀଙ୍କ ମଧ୍ୟ ସାମିଲ କରିବା ପାଇଁ ଯୋଜନା ଅଛି ।

ଏଠାରେ ଉଲ୍ଲେଖନୀୟ ଯେ ୧୯୭୮ ମସିହା ୧୩ ତାରିଖରେ ନୀଳମଣି ରାଉତରାୟଙ୍କ ସରକାର ଏକ ସମୟରେ ସେତେବେଳର ଆଇନ ମତା ବିଶ୍ୱଭୂଷଣ ହରିହରନଙ୍କ ଉଦ୍ୟମକ୍ରମେ ରତ୍ନଭଣ୍ଡାର ସାମୁଦ୍ରିକ କର ତାଲିକା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥିଲା । ଏଥିପାଇଁ ସେ ସମୟରେ ପାଖାପାଖି ଦେକୃମାସ ସମୟ ଲାଗିଥିଲା । ସେତେବେଳର ହିସାବ ମୁତାବକ ରତ୍ନଭଣ୍ଡାରରେ ମୂଲ୍ୟବାନ ପଥର ସହିତ ପ୍ରାୟ ୧୩୯ କିଲୋଗ୍ରାମ ୨୫୮ କିଲୋଗ୍ରାମ ସାମଗ୍ରୀ ଥିବା ଜଣାପଡ଼ିଥିଲା । ଅବଶ୍ୟ ଏହାବଦ୍ଧ ଆଉ ୧୪ଟି ସାମଗ୍ରୀ କିନ୍ତୁ ଓଜନ କରାଯାଇପାରିନଥିଲା ।

୪୭ ବର୍ଷ ଧରି ରତ୍ନଭଣ୍ଡାର ସାମୁଦ୍ରିକକର ସଫଳ ଯାତ୍ରା କିମ୍ବା ହିସାବ କରାଯାଇନାହିଁ । ହାଇକୋର୍ଟଙ୍କ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ୍ରମେ ରତ୍ନଭଣ୍ଡାର ଖୋଲିବା ପାଇଁ ଏକ ଉଚ୍ଚତରାୟ (ଶେଷ ପୂଷା ଦେଖନ୍ତୁ)

ଜବରଦଖଲ ଉଚ୍ଛେଦ କଲା ପ୍ରଶାସନ

ରାଜନଗର, ୩୧୧୧ : ଏକ୍ସପ୍ରେସ୍ ନ୍ୟୁଜ୍

ରାଜନଗର ରୁକ୍ ଡାଙ୍ଗମାଳ ପଡ଼ାଂକ୍ଷତ ଭିତରକନିକା ମୁଖ୍ୟ ଚେତୁ ଲାଗିଥିବା ବାକ୍ସିଆଳ ଗ୍ରାମର ସରକାରୀ ଜାଗାରୁ ପ୍ରଶାସନ ଜବରଦଖଲ ଉଚ୍ଛେଦ କରିଛି । ଭିତରକନିକା ମୁଖ୍ୟ ପ୍ରବେଶପଥ ନିକଟରେ ଥିବା ଘୋଷାଡ଼ି ଭିତରକନିକା, ହୋଟେଲ ରେଡକ୍ରାସ୍ ପ୍ରଭୃତି ବ୍ୟବସାୟୀ ପ୍ରତିଷ୍ଠାନଗୁଡ଼ିକୁ ଭାଙ୍ଗି ଦେଇଛି । ଅପରପକ୍ଷରେ ପରିବାର ନେଇ ରହୁଥିବା ଘରଗୁଡ଼ିକ ଉଚ୍ଛେଦ ପାଇଁ ନୋଟିସ୍ ଦିଆଯାଇଥିଲେ ମଧ୍ୟ ପ୍ରଶାସନ ସ୍ଥିତି ରଖିଛି । ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟରେ ଅନୁଧ୍ୟାନ କରାଯାଇ ପଦକ୍ଷେପ ଗ୍ରହଣ କରାଯିବ ବୋଲି ତଦ୍ଦିଗ୍ଠିକର ତଥା ମାଲିକ୍ଷ୍ଟେଟ୍ ଯାଶୁକିଶ୍ୱର ଦାସ ସୂଚନା ଦେଇଛନ୍ତି । ତଦ୍ଦିଗ୍ଠିକର ଶ୍ରୀ ଦାସଙ୍କ ଉପସ୍ଥିତିରେ ଏହି ଉଚ୍ଛେଦ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା । ଆଇନ ଶୁଖିଲାକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖି ତାଳକୁଆ ସାମୁଦ୍ରିକ ଆନାଧିକାରୀ ବିମଳକୂମାର ମଲ୍ଲିକଙ୍କ ସହ ପୋଲିସ୍ ଫୋର୍ସ୍ ଓ ପୋଲିସ୍ କର୍ମଚାରୀମାନେ ନିୟୋଜିତ ହୋଇଥିଲେ । ସୂଚନା ଆଉଟି, ରାଜନଗର ତହସିଲ ବ୍ୟବସାୟ ପକ୍ଷରୁ ବାକ୍ସିଆଳ ଗ୍ରାମର ବାକୁଲି ରାଉତ, ପଡ଼ାଂକ୍ଷତ ବେହେରା, ମନୁଜ ବେହେରା, ମାନସ ବେହେରା, ଉପେନ୍ଦ୍ର ବେହେରା, ଗୋଲେଖ ପ୍ରଧାନ, ଦୁଃଶାସନ ପ୍ରଧାନ ଓ କଣା ବେହେରା ଚଳିତ ମାସ ୩୦ତାରିଖ ଦିନ ଉଚ୍ଛେଦ କରିବାକୁ ନୋଟିସ୍ ଦିଆଯାଇଥିଲା । ଏହାକୁ ନେଇ ଗାଁରେ ଉତ୍ତେଜନା ପ୍ରକାଶ ପାଇବା ସହ ରବିବାର ଦିନ ୮ଟି ପରିବାର ସହ ବାକ୍ସିଆଳ ଗ୍ରାମର ପୁରୁଷ ମହିଳାମାନେ ଆମରଣ ଅନଗଣରେ ବସି ରହିଥିଲେ । ଦାମ୍ ଦୁଇଜଣ ବର୍ଷ ଧରି ପିତି ପରେ ପିତି ବସବାସ କରି ଆସୁଥିବାରୁ ସେମାନଙ୍କୁ ସ୍ୱାଧୀନ କରିବା ପାଇଁ ଦାବୀ କରିଥିଲେ । ଅପରପକ୍ଷରେ ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ଭାଗିରଥି ବେହେରା, ମାନକେତନ ପାତି, ବୃନ୍ଦାବନ ସାଞ୍ଜ, କେଶବ ବେହେରା, ମଦନ ବେହେରା କନିକା ରାଜାକଠାରୁ ପତା ପାଇଛନ୍ତି । ଏତଦ୍‌ବ୍ୟତୀତ ଅନ୍ୟ ଅଭାବୀ ପରିବାରଗୁଡ଼ିକ ପିତି ପରେ ପିତି ଧରି ବସବାସ କରି ଆସୁଥିଲେ ମଧ୍ୟ ପତା ପାଇବାକୁ ବ୍ୟତିତ ହୋଇଛନ୍ତି ।

ମାର୍ଗଶୀରରେ ରତ୍ନଭଣ୍ଡାରର ଗଣତି ମଣତି !

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୩୧୧୧ : ତଥ୍ୟ

କାଳିକ ପଞ୍ଚମର ଭିତ୍ତ ହଟିବା ପରେ ଯେ କୌଣସି ସମୟରେ ହୋଇପାରେ ପୁରୀ ଶ୍ରୀମନ୍ଦିର ରତ୍ନଭଣ୍ଡାର ସଂପର୍କିତ ଗଣତି ମଣତି । ତେବେ ଏହି କାମ କେତେଦିନ ଧରି ଚାଲିବ ତାହା ଏବେଠାରୁ ପୂର୍ବାନୁମାନ କରିବା ସମ୍ଭବପଦ ହେଉନଥିଲେ ମଧ୍ୟ ଖୁବଶୀଘ୍ର ରତ୍ନଭଣ୍ଡାର ଭିତରେ ହିଁ ଗଣତି ମଣତି କାର୍ଯ୍ୟ ଆରମ୍ଭ ହେବାକୁ ଯାଉଛି ବୋଲି ଖୋଦ୍ ଆଇନ୍ ମନ୍ତ୍ରୀ ସୂଚନା ଦେଇଛନ୍ତି ।

ରାଜ୍ୟ ସରକାର, ଶ୍ରୀମନ୍ଦିର ପରିଚାଳନା କମିଟି ଏବଂ ରତ୍ନଭଣ୍ଡାର ପ୍ରସଂଗରେ ହାଇକୋର୍ଟରେ ଜଣେ ଅବସରପ୍ରାପ୍ତ ବିଚାରପତିଙ୍କ ଅଧ୍ୟକ୍ଷତାରେ ଗଢ଼ାଯାଇଥିବା କମିଟି ମଧ୍ୟରେ ସମନ୍ୱୟ ରକ୍ଷା କରି ଗଣତି ମଣତି ପାଇଁ ଦିନ ଧାୟି ହେବ ଏବଂ ଏହି କାମ କଡ଼ା ନିରାପତ୍ତା ବ୍ୟବସ୍ଥାରେ ମଧ୍ୟରେ ଭିତର ରତ୍ନଭଣ୍ଡାରରେ ହିଁ କରାଯିବ ବୋଲି ସୂଚନା ମିଳିଛି ।

ଏଠାରେ ଉଲ୍ଲେଖନୀୟ ଯେ ୨୦୨୪ ନିର୍ବାଚନ ସମୟରେ ଓଡ଼ିଶା ବିଜେପି ପକ୍ଷରୁ ଯେଉଁ ସଂକଳ୍ପ ପତ୍ର ଜାରି କରାଯାଇଥିଲା ସେଥିରେ ଶ୍ରୀମନ୍ଦିରର ୪ଟିଯାକ ଦ୍ୱାର ଉଚ୍ଚମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଖୋଲିବା ସହିତ ରତ୍ନଭଣ୍ଡାର ସଂପର୍କିତ ଗଣତି କରି ଏହାକୁ ସର୍ବକମ୍ପାନ କରିବା ଏବଂ ରତ୍ନଭଣ୍ଡାରର ଚାରି କିଲିକି ହଜିଲା ଓ କିଏ ହଜାଇଥିଲେ ସେ ସଂକଳ୍ପରେ ମଧ୍ୟ ତଥ୍ୟ ସଂଗ୍ରହ କରି ସର୍ବସାଧାରଣକୁ ଜଣାଇ ଦିଆଯିବ ବୋଲି କୁହାଯାଇଥିଲା । ଓଡ଼ିଶାରେ ବିଜେପି ସରକାର ଦାୟିତ୍ୱ ଗ୍ରହଣ କରିବା ପରେ



୪୨୩ର ଉଚ୍ଚମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଖୋଲାଯାଇଥିବାବେଳେ ୧୫ମାସ ଭିତରେ କିନ୍ତୁ ରତ୍ନଭଣ୍ଡାର ସଂପର୍କିତ ଗଣତି ମଣତି ହୋଇନାହିଁ ।

ଅବଶ୍ୟ ଭାରତୀୟ ପ୍ରତ୍ନତତ୍ତ୍ୱ ସଂସ୍ଥାର ଓ ଅନ୍ୟ ବୈଷୟିକ ବିଶେଷଜ୍ଞମାନଙ୍କ ପରାମର୍ଶକ୍ରମେ ଭିତର ରତ୍ନଭଣ୍ଡାର ଖୋଲାଯାଇ ଏହାର ନିରାପତ୍ତା ସ୍ଥିତି ଯାଞ୍ଚ

କରାଯାଇଥିଲା । ଏହା ବିପଦ ସଂକୁଳ ଅବସ୍ଥାରେ ଥିବାରୁ ମରାମତି ଏକାନ୍ତ ଅପରିହାର୍ଯ୍ୟ ବୋଲି ମତ ପ୍ରକାଶ ପାଇବାରୁ କଡ଼ା ସୁରକ୍ଷା ମଧ୍ୟରେ ଏଠାରୁ ରତ୍ନ ଅଳଙ୍କାରଗୁଡ଼ିକୁ ପୂର୍ବରୁ ଅନ୍ୟ ଏକ ସ୍ଥାନୀୟ ଷ୍ଟାଣ୍ଡଗୁଡ଼ିକୁ ସ୍ଥାନାନ୍ତର କରାଯିବା ପରେ ପ୍ରାୟ ୮ମାସ ଧରି ରତ୍ନଭଣ୍ଡାରର ମରାମତି ଓ ଆଧୁନିକୀକରଣ କାର୍ଯ୍ୟ କରାଯାଇଥିଲା । ଭତିମଧ୍ୟରେ ଅସ୍ଥାୟୀ ଷ୍ଟାଣ୍ଡଗୁଡ଼ିକୁ ରତ୍ନ ସାମଗ୍ରୀ ସହ ରତ୍ନଭଣ୍ଡାରକୁ ସ୍ଥାନାନ୍ତର କରାଯାଇଛି । ଗଣତି ମଣତି କାର୍ଯ୍ୟରେ ରିଜର୍ଭ ବ୍ୟାଙ୍କର କିଛି ଅଧିକାରୀଙ୍କ ମଧ୍ୟ ସାମିଲ କରିବା ପାଇଁ ଯୋଜନା ଅଛି ।

ଏଠାରେ ଉଲ୍ଲେଖନୀୟ ଯେ ୧୯୭୮ ମସିହା ୧୩ ତାରିଖରେ ନୀଳମଣି ରାଉତରାୟଙ୍କ ସରକାର ଏକ ସମୟରେ ସେତେବେଳର ଆଇନ ମତା ବିଶ୍ୱଭୂଷଣ ହରିହରନଙ୍କ ଉଦ୍ୟମକ୍ରମେ ରତ୍ନଭଣ୍ଡାର ସାମୁଦ୍ରିକ କର ତାଲିକା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥିଲା । ଏଥିପାଇଁ ସେ ସମୟରେ ପାଖାପାଖି ଦେକୃମାସ ସମୟ ଲାଗିଥିଲା । ସେତେବେଳର ହିସାବ ମୁତାବକ ରତ୍ନଭଣ୍ଡାରରେ ମୂଲ୍ୟବାନ ପଥର ସହିତ ପ୍ରାୟ ୧୩୯ କିଲୋଗ୍ରାମ ୨୫୮ କିଲୋଗ୍ରାମ ସାମଗ୍ରୀ ଥିବା ଜଣାପଡ଼ିଥିଲା । ଅବଶ୍ୟ ଏହାବଦ୍ଧ ଆଉ ୧୪ଟି ସାମଗ୍ରୀ କିନ୍ତୁ ଓଜନ କରାଯାଇପାରିନଥିଲା ।

୪୭ ବର୍ଷ ଧରି ରତ୍ନଭଣ୍ଡାର ସାମୁଦ୍ରିକକର ସଫଳ ଯାତ୍ରା କିମ୍ବା ହିସାବ କରାଯାଇନାହିଁ । ହାଇକୋର୍ଟଙ୍କ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ୍ରମେ ରତ୍ନଭଣ୍ଡାର ଖୋଲିବା ପାଇଁ ଏକ ଉଚ୍ଚତରାୟ (ଶେଷ ପୂଷା ଦେଖନ୍ତୁ)



ଓଡ଼ିଶା ଓ ତାଲିକା ମିଶ୍ରଣରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଖାଦ୍ୟ ଯାହା ବିଶ୍ୱରେ ବିଶେଷ କରି ଦକ୍ଷିଣ ଏସିଆରେ ପେଟପୁରା ପୁଷ୍ଟିକର ଖାଦ୍ୟର ମାନ୍ୟତା ପାଇଛି । ଏହା ପଛରେ ଅବ୍ୟକ୍ତ କାରଣ ରହିଛି । ଖୋଡ଼େ ଶରୀରରେ ଫରାସୀ ପରି ହ୍ରାସକ କିମ୍ବା ବ୍ୟାପ୍ତିତ୍ୟ ଚାହେଁ ଯିବ ଯଥା ଚାହେଁ ଆସିଥିଲେ ଓ ମୁଗତାଲି, ଚାଉଳ ସହ ଯିଏ ଦେଇ ଖେଳୁଛି ରନ୍ଧାହେବା ଦେଖୁଥିଲେ । ସେ ଏହାକୁ କୃଷକମାନଙ୍କ ରାତ୍ରିଭୋଜନ ଭାବରେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରିଥିଲେ । ମୋଗଲ ରୋଷେୟାମାନେ ଏହି ସହଜ ସରଳ ଖାଦ୍ୟକୁ ରାଜପ୍ରାସାଦର ରୋଷେୟା ଘରକୁ ନେଲେ । ନାନାପ୍ରକାର ଦାମୀ ବ୍ରାହ୍ମପୁତ୍ର, ବାଦାମ ଓ ମସଲା ମସଲି ଦେଇ ସମ୍ପ୍ରାପ୍ତ ଆରରେ ପରଷିଲେ । ଶେଷରେ ଏହା ମୋଗଲ ଖାଦ୍ୟର ସମୟରେ ରାଜବଂଶର ପ୍ରମୁଖ ଖାଦ୍ୟ ପାଲଟିଗଲା । ମୋଗଲ ସମ୍ରାଟ ଆକବରଙ୍କ ସମୟର ଗାନ୍ଧୀ ଖାଦ୍ୟ ଓ ଚକଣା ସମୟରେ ଲିଖିତ ବିବରଣୀ ଆଇନ୍-ଇ-ଆକବରୀରେ ଆବୁଲ ଫାଜଲ ଉପ୍ରକାର ଖେଚୁଡ଼ି ବିଷୟରେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରିଛନ୍ତି । ଗ୍ରୀକ୍ ରାଜପୁତ ସେଲ୍ୟୁକସ୍ ଦକ୍ଷିଣ ଏସିଆ ବିଶେଷ କରି ଭାରତରେ ଲୋକମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଚାଉଳ ଓ ତାଲି ମିଶ୍ରିତ ଭାବରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଖାଦ୍ୟ ଖୁବ୍ ଲୋକପ୍ରିୟ ଥିବା ଉଲ୍ଲେଖ କରିଛନ୍ତି । ମୋଗଲ ଖାଦ୍ୟ କାଳରେ ଭାରତକୁ ଆସିଥିବା ରୁଷ୍ଟାୟ ରୋମାଞ୍ଚପ୍ରିୟ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ଆପୋଲ୍ୟାନ୍ସ ନିକିଟିନ୍ସକି କି ଖୁବ୍ ବିବରଣୀ ଅନୁଯାୟୀ ଜାହାଙ୍ଗୀର ହିଁ ଭାରତରେ ଖେଚୁଡ଼ିକୁ ଲୋକପ୍ରିୟ କରାଇଥିଲେ । ଏପରିକି ମୋଗଲ ସମ୍ରାଟ ଉରଙ୍ଗଜେବ୍ ମଧ୍ୟ ଏହାର ପ୍ରଶଂସକ ଥିଲେ । ତେବେ ତାଙ୍କର ପସନ୍ଦ ଅଧିକ ଆଲାନାମିରି ଖେଚୁଡ଼ି । ମାଛ ଓ ଅଣ୍ଡା ଦେଇ ଏହା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିଲା । ଏହି ଖାଦ୍ୟ ଥିଲା ଆଲୋ-ୟୁରୋପିୟାନ୍ ଶୈଳୀର । ବ୍ରିଟିଶ ଶାସନ ସମୟରେ ଇଂରେଜମାନଙ୍କ ପାଖରେ ଖେଚୁଡ଼ି କେନ୍ଦ୍ରରେ ଭାବରେ ପରିଚିତ ହେଲା ।



ଖାଦ୍ୟରାଶୀ ଖେଚୁଡ଼ି



କରେ । ତେଣୁ ଦୈନିକ ଖେଚୁଡ଼ି ଖାଇବା ଶରୀରର ସମସ୍ତ ପୁଷ୍ଟି ଆବଶ୍ୟକତା ପୂରଣ କରେ । ଖେଚୁଡ଼ି ସହଜ ପାଚ୍ୟ, ତେଣୁ ରୋଗୀମାନଙ୍କୁ ଏହା ଖାଇବା ପାଇଁ ଡାକ୍ତରମାନେ ଉପଦେଶ ଦିଅନ୍ତି । ଏହା ପାକସ୍ଥଳର ଆବରଣରେ ହୋଇଥିବା ସମସ୍ତ କ୍ଷତକୁ ମଧ୍ୟ ଭରଣା କରିଥାଏ । ଖେଚୁଡ଼ି ଏକ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଖାଦ୍ୟ ହେବା ସହ ହାଲକା ଖାଦ୍ୟ ମଧ୍ୟ । ଆୟୁର୍ବେଦ ଅନୁଯାୟୀ ଖେଚୁଡ଼ିର ଆରୋଗ୍ୟ ଶକ୍ତି ଅଧିକ । କାରଣ ଏହା ବାତ, ପାଚ ଏବଂ କଫ ଆଦି ତ୍ରିଦୋଷକୁ ସନ୍ତୁଳିତ କରେ । ଆମେରିକାର ବିଶିଷ୍ଟ ଆୟୁର୍ବେଦ ଡାକ୍ତର ତଥା ଲେଖକ ସତ୍ୟ ଲାଲ୍ କହିଛନ୍ତି, ୫ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କେବଳ ଗୋଟିଏ ଓଳି ସାଦା ଖେଚୁଡ଼ି ଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ଶରୀରର ବିଷାକ୍ତ ଉପାଦାନକୁ କାଢ଼ିଦେବା ସହ ସ୍ୱଚ୍ଛତାକୁ ବୃଦ୍ଧ କରିଥାଏ । ଆୟୁର୍ବେଦ ପଞ୍ଚକର୍ମ ଖୋରାପି ସମୟରେ ଖେଚୁଡ଼ି ଖାଇବାକୁ ପରାମର୍ଶ ଦିଆଯାଏ ।

ବିକିଟିନ୍ ୧୪୬୯ ମସିହାରେ ଭାରତ ଆସି ଖେଚୁଡ଼ି ସହ ପରିଚିତ ହୋଇଥିଲେ । ସେ ନିଜର ଭ୍ରମଣ କାହାଣୀ ‘ଖୋଡ଼େନିୟେ କା ଟ୍ରାଭ ମୋରା’ ବା ‘ମି କର୍ଣ୍ଣ ବିଅଣ୍ଡ ଥ୍ରୀ ସି’ରେ ଏ ସମ୍ପର୍କରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରିଛନ୍ତି । ଥୁରେପାୟ ପରିବ୍ରାଜକମାନେ ମଧ୍ୟ ଖେଚୁଡ଼ି ବିଷୟରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରିଛନ୍ତି । ତେବେ ବ୍ରିଟିଶ ସେନା ବୀରାଜ୍ ଦ୍ୱାରା ଭାରତର ଏହି ପେଟପୁରା ପୁଲଭ, ସବୁଜିତ ଖାଦ୍ୟ ବିଦେଶ ଯାତ୍ରା କରିଥିଲା ।

ବ୍ରିଟିଶ ସେନା ବୀରାଜ୍ ବ୍ରିଟେନ୍ ପହଞ୍ଚିଥିବା ଖେଚୁଡ଼ି ଇଂରେଜ ସାମାଜିକ ପରିବେଶରେ ନାମିତ ହୋଇଥିଲା । ‘କେନ୍ଦ୍ରଗେରି’ ଭାବରେ । ସଦା ଖେଚୁଡ଼ିରେ ପିଆଜ, ରସୁଣ, ମାଛ, ଅଣ୍ଡା ଆଦି ଏକତ୍ର ଖାଇଲେ ଏହା ଶରୀରକୁ ସମୃଦ୍ଧିତ ମାତ୍ରାରେ ପୁଷ୍ଟି ଦେଇଥାଏ । ତାଣ୍ଡକ୍ୟକ ସମସାମୟିକ ଗ୍ରୀକ୍ ରାଜପୁତ ତଥା ଲେଖକ ମେଗାସ୍ଟିନି ନିଜ ବିବରଣୀରେ କେମିତି ତାଲି ଡାକ୍ତରମାନେ ଉପଦେଶ ଦିଅନ୍ତି । ଏହା ପାକସ୍ଥଳର ଆବରଣରେ ହୋଇଥିବା ସମସ୍ତ କ୍ଷତକୁ ମଧ୍ୟ ଭରଣା କରିଥାଏ । ଖେଚୁଡ଼ି ଏକ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଖାଦ୍ୟ ହେବା ସହ ହାଲକା ଖାଦ୍ୟ ମଧ୍ୟ । ଆୟୁର୍ବେଦ ଅନୁଯାୟୀ ଖେଚୁଡ଼ିର ଆରୋଗ୍ୟ ଶକ୍ତି ଅଧିକ । କାରଣ ଏହା ବାତ, ପାଚ ଏବଂ କଫ ଆଦି ତ୍ରିଦୋଷକୁ ସନ୍ତୁଳିତ କରେ । ଆମେରିକାର ବିଶିଷ୍ଟ ଆୟୁର୍ବେଦ ଡାକ୍ତର ତଥା ଲେଖକ ସତ୍ୟ ଲାଲ୍ କହିଛନ୍ତି, ୫ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କେବଳ ଗୋଟିଏ ଓଳି ସାଦା ଖେଚୁଡ଼ି ଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ଶରୀରର ବିଷାକ୍ତ ଉପାଦାନକୁ କାଢ଼ିଦେବା ସହ ସ୍ୱଚ୍ଛତାକୁ ବୃଦ୍ଧ କରିଥାଏ । ଆୟୁର୍ବେଦ ପଞ୍ଚକର୍ମ ଖୋରାପି ସମୟରେ ଖେଚୁଡ଼ି ଖାଇବାକୁ ପରାମର୍ଶ ଦିଆଯାଏ ।



ସାରା ଭାରତରେ ଏହା କିପରି ଲୋକପ୍ରିୟ ତାହାର ବର୍ଣ୍ଣନା ଦେଇଛନ୍ତି । ତେବେ ସବୁଠାରୁ ମଜାର କଥା ହେଉଛି ଏହାକୁ ବିଶେଷ କରି ଭାରତୀୟ ମିଶିସାରିଥିଲା । ତେବେ ଏହା ସମ୍ପ୍ରାନ୍ତମାନଙ୍କର ଖାଦ୍ୟ ଥିଲା । ସମ୍ପ୍ରାନ୍ତମାନେ ନିମନ୍ତ୍ରିତ ଅତିଥିମାନଙ୍କୁ ପ୍ରାତଃଭୋଜନରେ ଏହା ଦେବା ସେ ସମୟରେ ପ୍ରତିଷ୍ଠାର ଚିହ୍ନ ଥିଲା । ଇତିପୂର୍ବ ରାଷ୍ଟ୍ରାକଳ୍ପ ଖାଦ୍ୟ ଦୋକାନୀରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ସବୁ ବର୍ଗର ପରିବାରର ଗୋଷ୍ଠିକ ଘରେ କୁଣ୍ଡାରି ବା କୋସାରି ଏକ ଅତି ଜଣାଶୁଣା ବ୍ୟଞ୍ଜନ । ଅବଶ୍ୟ ଏଠି ଚାଉଳ, ତାଲି ସହ ଚୁଟ ଓ ପାଣ୍ଡା ମିଶି ତିଆରି ହୁଏ କୁଣ୍ଡାରି, ଉପରେ ନାନା ସୁବାସିତ ମସଲା ଓ ରାଗୁଆ-ରମମ ସହ ଦିଆଯାଏ । ସ୍ଥାନୀୟ ଲୋକେ ଏହାକୁ ନିଜର ଖାଦ୍ୟ ଭାବେ ଗ୍ରହଣ କରନ୍ତି । ମାତ୍ର, ଅଷ୍ଟ୍ରୋଲୋଡ଼ିଆ ଦେଶରେ ଖାଦ୍ୟ ବିଶେଷଜ୍ଞଙ୍କ ମତ ଅନୁଯାୟୀ ଭାରତରେ କିଛିଦିନ କାମ କରିଥିବା ବ୍ରିଟିଶ ସୈନିକମାନେ ଏହି ବ୍ୟଞ୍ଜନର ଗୋଷ୍ଠିକ ନିଜ ସହ ଅନ୍ୟ ସବୁ ଦେଶକୁ ନେଇଥିଲେ । ଏ ମଧ୍ୟରେ ଇତିପୂର୍ବ ଥିଲା । କାରଣ ସହଜରେ, ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ । କମ୍ ସମୟରେ ତିଆରି ହୋଇଥିବା ପରିପୂର୍ଣ୍ଣ ଖାଦ୍ୟ ଥିଲା ଏହା । ଖାଇବା ପାଇଁ ମଧ୍ୟ ଅଧିକ ବାସନ ଦରକାର ଥିଲା । ଇତିପୂର୍ବରେ ଉନ୍ନତ ଶତାବ୍ଦୀ ଯୁଗରୁ ଏହି ଖାଦ୍ୟର ପ୍ରଚଳନ ନଥିଲା । ପ୍ରଥମେ ଇତିପୂର୍ବ ସୈନିକମାନେ ଏହି ଖାଦ୍ୟ ଖାଇଲେ । ସେମାନେ ଖୁବ୍ ନିଶ୍ଚିତ ଭାବରେ ଏହାକୁ ନିଜର ଖାଦ୍ୟ ଭାବେ ଗ୍ରହଣ କରନ୍ତି ।



ପୁରାତନ ଭାରତୀୟ ଗ୍ରନ୍ଥଗୁଡ଼ିକରେ ଚାଉଳ ଓ ତାଲିକା ମିଶ୍ରିତ ବିଭିନ୍ନ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ବିଷୟରେ ବର୍ଣ୍ଣନା ଅଛି । ଏହାକୁ ଧୀସାରକା, ଖୁଣ୍ଟା ନାମରେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରାଯାଇଛି । ପ୍ରତ୍ୟକ୍ଷିତ ସୂତ୍ର ଅନୁଯାୟୀ ଖ୍ରୀଷ୍ଟପୂର୍ବ ୧୨୦୦ ବେଳକୁ ଭାରତର ଲୋକମାନେ ଲେଖକମାନେ କେବେ ଖେଚୁଡ଼ି ସମ୍ପର୍କରେ କିଛି ଉଲ୍ଲେଖ କରିନାହାନ୍ତି କିନ୍ତୁ ବିଦେଶୀ ପରିବ୍ରାଜକ ଓ ଲେଖକମାନେ ଏ ଖାଦ୍ୟର ଖୁବ୍ ନିଶ୍ଚିତ ବିବରଣୀ ପ୍ରଦାନ କରିଛନ୍ତି । ବୋଧହୁଏ ଖେଚୁଡ଼ି ଭାରତୀୟମାନଙ୍କ ପାଇଁ ପାଣି ପତନ ପରି ଖୁବ୍ ଜରୁରୀ କିନ୍ତୁ ଖୁବ୍ ସାଧାରଣ । ସେମାନେ ଏହାକୁ କେବେ କିଛି ବିଶେଷ ବା ଭିନ୍ନ ମନେକରିନାହାନ୍ତି । ଭାରତକୁ ବିର୍ତ୍ତମାନ, କଲେକ୍ଟି, ଗୋଲାପଜାମୁ, କବାଟ ପରି ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ରାଜକୀୟ ଖାଦ୍ୟ ଆଣିଥିବା ମୋଗଲ ସମ୍ରାଟମାନେ ପ୍ରଥମରୁ ଖେଚୁଡ଼ି ପ୍ରେମରେ ପଡ଼ିଯାଇଥିଲେ । ତେଣୁ ଭାରତରେ ମୋଗଲ ସାମ୍ରାଜ୍ୟର ପ୍ରତିଷ୍ଠାତା ହୁମାୟୁନ ଓ ତାଙ୍କ ପୁତ୍ର ସମ୍ରାଟ ବାବରଙ୍କ ରୋଷେୟାମାନେ ଖେଚୁଡ଼ି ବିନମ୍ନ ଭାବରେ ପ୍ରଦେଶ କରିଥିଲେ । ମାତ୍ର ଆକବରଙ୍କ ସମୟରେ ଏହା ମୋଗଲମାନଙ୍କର ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଖାଦ୍ୟ ପାଲଟିବାର ସୁଯୋଗ ପାଇଲା । ଆଜି ଭାରତର ଅନେକ ଖାଦ୍ୟ ବିଦେଶରେ ବିଶେଷ ଆଦୃତ ପାଇଛି । ନିଜ ଗୃହରେ କୋଲକାତାରୁ ଖାଲପୁଡ଼ି ବ୍ରିଟେନ୍ରେ ପହଞ୍ଚିଯାଇଛି । ତେବେ ଖେଚୁଡ଼ି ହିଁ ଭାରତର ସର୍ବପୁରାତନ ଖାଦ୍ୟ ଯାହା ବିଦେଶ ଯାଇଛି । ସର୍ବପ୍ରଥମେ ଉଷାୟ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ଆପୋଲ୍ୟାସି

ଭାରତର ଅନ୍ୟତମ ନାମୀ ଖାଦ୍ୟ ଐତିହାସିକ କେ.ଟି. ଆଚାର୍ଯ୍ୟଙ୍କ ଅନୁଯାୟୀ ପିଞ୍ଜା, କିମ୍ପିସ୍ ଆଦି ଦିଆ ଖେଚୁଡ଼ି ଏତେ ପସନ୍ଦ ଥିଲା ଯେ ସେ ଏହାର ନାମ ଦେଇଥିଲେ ‘ଲାଇକାନ୍’ ଅର୍ଥାତ୍ ସବୁଠୁ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ । ମୋଗଲ ସମ୍ରାଟ ଉରଙ୍ଗଜେବ୍ ତାଙ୍କ ପୂର୍ବ ସମ୍ରାଟମାନଙ୍କ ପରି ଏତେ ଖାଦ୍ୟପ୍ରିୟ ନ ଥିଲେ ମଧ୍ୟ ଆଲାନାମିରି ଖେଚୁଡ଼ିକୁ ଖୁବ୍ ପସନ୍ଦ କରୁଥିଲେ । ବ୍ରିଟିଶମାନେ ଖେଚୁଡ଼ିକୁ ଠିକ୍ ଭାବରେ ଉଚ୍ଚାରଣ କରିନପାରି ଏହାର ନାମ ଦେଲେ ‘କେନ୍ଦ୍ରଗେରି’ । ଉନ୍ନତ ଶତାବ୍ଦୀ ବେଳକୁ ଇଂଲଣ୍ଡରେ ଏହା ଦାମୀ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ପ୍ରାତଃଭୋଜନ ଓ ମଧ୍ୟାହ୍ନଭୋଜନ ଭାବରେ ପରିଚିତ ହୋଇଥିଲା । ଏହି ଧାରା ଏବେବି ଚାଲୁ ରହିଛି । ଖେଚୁଡ଼ିକୁ ନେଇ ବିଭିନ୍ନ ପରାକ୍ଷା ନିରୀକ୍ଷା କେବଳ ମୋଗଲ ରାଜତ୍ୱ ମଧ୍ୟରେ ସୀମିତ ନଥିଲା । ଉନ୍ନତ ଶତାବ୍ଦୀରେ ଅପୂର୍ବ ନବାବ ନାସିରୁଦ୍ଦିନ୍ ଖାନଙ୍କ ରାଜକୀୟ ରନ୍ଧାଶାଳାରେ ଏକ ସୁବନ୍ଧୁ ପ୍ରକାର ଖେଚୁଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିଲା ପିଞ୍ଜା ଏବଂ କାନ୍ଥୁରାମାମୁ । ଏଗୁଡ଼ିକୁ ଚାଉଳ ଏବଂ ତାଲି ପରି ଛୋଟ ଛୋଟ ଆକାରରେ କାଟି ଖେଚୁଡ଼ି

ଏହାକୁ । ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତରେ ମଧ୍ୟ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଖେଚୁଡ଼ି ପ୍ରଚଳନ ରହିଛି । ହାଲଦୀବାଦ ନିଜାମଙ୍କ ରାଜକୀୟ ରୋଷେୟାଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କିମ୍ବା ଖେଚୁଡ଼ି ଖୁବ୍ ପ୍ରିୟ ଥିଲା ରାଜପରିବାରର । ଚାଉଳ, ତାଲି, କିମ୍ବା ମାଂସ ଏବଂ ନାନାପ୍ରକାର ମସଲା ଦେଇ ଏହାକୁ ରନ୍ଧାଯାଏ । ଦହି ଏବଂ ଆଚାର ସହ ଖୁଆଯାଏ ଏହାକୁ । ମହିସୁରର ଓଡ଼ିଆ ଶାସକମାନଙ୍କ ରୋଷେୟାମାନଙ୍କ ପ୍ରସ୍ତୁତ ବିଶିଷ୍ଟ ଖେଚୁଡ଼ି ଦିଆଯାଏ । ଖୁବ୍ ଲୋକପ୍ରିୟ କର୍ଣ୍ଣାଟକରେ । ତାମିଲନାଡୁରେ ମଧ୍ୟ ନାନାପ୍ରକାର ଖେଚୁଡ଼ି ରନ୍ଧାଯାଏ ଖଟା, ମିଠା, ରାଗ, ଲୁଣି ସ୍ୱାଦର । ପଶ୍ଚିମବଙ୍ଗରେ ତିଳ ଖୁରୁରି, ମଲାଲୁଚି ଖୁରୁରି, ଖେଚୁଡ଼ିରେ ଖୁରୁରି ଆଦି ଖୁବ୍ ଲୋକପ୍ରିୟ । ତେବେ ନିରୀକ୍ଷ ଖେଚୁଡ଼ି ଦଶହରା ସମୟର ସବୁଠାରୁ ପ୍ରଚଳିତ ଖାଦ୍ୟ ଏଠାରେ । ପିଆଜ ରସୁଣ ପତେନି । ମୁଗତାଲି, ସୁବାସିତ ଚାଉଳ ଓ ପରିପରିବା ଦେଇ ରନ୍ଧାଯାଏ ଏହାକୁ । ଗୁଜରାଟର କାଠିଓର ଅଞ୍ଚଳରେ ସ୍ଥାନୀୟ ପରିପରିବା ମିଶ୍ରିତ ଖେଚୁଡ଼ିକୁ କୁହାଯାଏ ରାମ ଖେଚୁଡ଼ି

ରନ୍ଧାହୁଏ ତିଲୁଡ଼ି ଏବଂ ନଡ଼ିଆ ରସ କେଇ । ମହାରାଷ୍ଟ୍ରରେ ଫୁଲକୋଦି, ମତର, ଗାଜର ଭଜା ଦିଆ ଖେଚୁଡ଼ି ମଧ୍ୟ ଖୁବ୍ ଲୋକପ୍ରିୟ । ଭାରତରେ ଶିଶୁର ପ୍ରଥମ ବାହାର ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଖାଦ୍ୟ ହୁଏ ଖେଚୁଡ଼ି । ଖୁବ୍ ନରମ କରି ନାନାପ୍ରକାର ପୁଷ୍ଟିକର ଉପାଦାନ ଦେଇ ରନ୍ଧାଯାଏ ଏହାକୁ । ସେମିତି ଯେତେବେଳେ ଦୁଷ୍ଟାଦି ପହଞ୍ଚେ, ମଣିଷ ନିଜେ କିଛି ଖାଇବାକୁ ଅସମର୍ଥ ହୁଏ, ତାକୁ ଖୁଆଇବାକୁ ପଡ଼େ ସେତେବେଳେ ମଧ୍ୟ ତାକୁ ଖେଚୁଡ଼ି ଦିଆଯାଏ । ଯେପରିକି ସବୁପ୍ରକାର ଖାଦ୍ୟ ଖାଇପାରୁନଥିବା ଏହି ବ୍ୟକ୍ତିଗୁଡ଼ି ସବୁପ୍ରକାରର ପୋଷକତତ୍ତ୍ୱ ମିଳିବ ଗୋଟିଏ ଖାଦ୍ୟକୁ । ରୋଗୀମାନଙ୍କୁ ମଧ୍ୟ ଠିକ୍ ଏହି କାରଣରୁ ଖେଚୁଡ଼ି ଦିଆଯାଏ । ଭାରତର ପ୍ରତ୍ୟେକ ପ୍ରଦେଶରେ ପର୍ବପର୍ବାଣିର ମୁଖ୍ୟ ଖାଦ୍ୟ ଖେଚୁଡ଼ି । କାରଣ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ କାମ ମଧ୍ୟରେ ସହଜରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିହୁଏ ଏହାକୁ ଏବଂ କମ୍ ସମୟରେ ପରିବେଷଣ କରାଯାଇପାରେ । ଭାରତର ପ୍ରତ୍ୟେକ ରାଜ୍ୟରେ ଖେଚୁଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତି ଏବଂ ପରିବେଷଣର ଗତିମତି କିଛି ଭିନ୍ନଭିନ୍ନ । ପର୍ଯ୍ୟ ମସଲିରେ

ହରିଆନାର ଖେଚୁଡ଼ି ବାଜରା ଏବଂ ମୁଗତାଲିରେ ତିଆରି । ରମମ ଘିଅ, ଲସି ଏବଂ ଦହି ସହ ଲୋକମାନେ ଖୁବ୍ ଆନନ୍ଦରେ ଏହାକୁ ଖାଆନ୍ତି । ଆଉ କେତେକ ସମୟରେ ଯଥା ଏବଂ ଦଳିଆର ଖେଚିତ ମଧ୍ୟ ହୁଏ । ଓଡ଼ିଶାରେ ମଧ୍ୟ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଖେଚୁଡ଼ିର ପରମ୍ପରା ରହିଛି । ଯେମିତି ଅଦା-ହେଲୁ ଖେଚୁଡ଼ି ଏବଂ ମୁଗତାଲି ଖେଚୁଡ଼ି । ଅଦା-ହେଲୁ ଖେଚୁଡ଼ି ଜଗନ୍ନାଥ ମନ୍ଦିରରେ ଭୋଗ ଲାଗେ । ଏହି ଦୁଇ ଖେଚୁଡ଼ି କ୍ଷେତ୍ରର ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ପରିବା ପକାଇ ମଧ୍ୟ ଖେଚୁଡ଼ି ରନ୍ଧାଯାଏ । ଏହାକୁ ଆଚାର, ପାମଡ଼, ଆଲୁଭଜା, ଦହି କିମ୍ବା ଚଟଣା ଆଦି ସହ ଖୁଆଯାଏ । ହାଲଦୀବାଦର ମୁସଲମାନ ସଂପ୍ରଦାୟ ଖେଚୁଡ଼ି ସହ ମାଂସ କିମ୍ବା ଓ ତେଲୁଳି ଚଟଣା ଖାଆନ୍ତି । ଏହା ସେମାନଙ୍କର ପ୍ରାତଃଭୋଜନ । କର୍ଣ୍ଣାଟକରେ ଖେଚୁଡ଼ିକୁ କୁହାଯାଏ ସୁରି, ତାମିଲନାଡୁରେ ପୋଙ୍ଗାଳ ଓ ଆନ୍ଧ୍ରରେ ପୋଲାଗମ । ପାକସ୍ଥଳ ଖେଚୁଡ଼ି ଏବଂ ମସଲା ଖେଚୁଡ଼ି ସାରା ଭାରତରେ ପ୍ରସିଦ୍ଧ । ଏଥିସହ ନବଗାନ୍ଧି ଅବସରରେ ସାଗୁଦାନା ଖେଚୁଡ଼ି ମଧ୍ୟ ବ୍ରତଧାରୀମାନେ ଖାଆନ୍ତି । କେବଳ ଭାରତ ରୁହେଁ ପାକିସ୍ତାନରେ ମଧ୍ୟ ଖେଚୁଡ଼ିକୁ ଖୁବ୍ ଆଗ୍ରହର ସହ ଖାଆନ୍ତି ଲୋକମାନେ । ଏହା ଶିଶୁର ପ୍ରଥମ ଖାଦ୍ୟ ହୁଏ । ଏଠି ଖେଚୁଡ଼ିରେ ପିଆଜ ବନ୍ଦାରିବାର ଚଳଣି ରହିଛି । ଭାରତରୁ ବହୁ ବ୍ୟଞ୍ଜକ ଲୋକ ଫିଡ଼ି ପୁଏଲ୍ ଯାଇଥିଲେ ଇଂରେଜ ଶାସନ ସମୟରେ । ସେମାନେ ନିଜ ସହ ଖେଚୁଡ଼ି ବି ନେଇଯାଇଥିଲେ ସେଠାକୁ । ଏବେ ଖେଚୁଡ଼ି ଭାରତୀୟ ବଂଶୋଦ୍ଭବକ ସହ ଫିଡ଼ି ମୂଳ ଅଧିବାସୀମାନଙ୍କର ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ । ଏଠି ଭଜା ଚାଉଳ, ତାଲି, ମସଲା ମସଲି, ଲୁଣ, ପିଆଜ, ରସୁଣ, ଖଣ୍ଡଆଳୁ ଏବଂ ଘିଅ ଦେଇ ଖୁବ୍ ନରମ ଭାବରେ ରନ୍ଧାଯାଏ ଖେଚୁଡ଼ି । ଏହାକୁ ଆଚାର କିମ୍ବା ଚଟଣା ସହ ଖୁଆଯାଏ ।

ଖେଚୁଡ଼ି ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟପ୍ରଦ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ଷେତ୍ର ଏକ ସମୃଦ୍ଧିକ ଖାଦ୍ୟ ।



ରୂପ । ଏଥିରେ ଦହି ଏବଂ ରାଶି ପକାଯାଇଥାଏ । ଚତୁର୍ଦ୍ଦଶ ଶତାବ୍ଦୀରେ ଭାରତ ଭ୍ରମଣରେ ଆସିଥିବା ଇତିପୂର୍ବ ପରିବ୍ରାଜକ ଇବନ୍ ବରୁତ୍ତା ଲେଖିଛନ୍ତି- ମୁଗକୁ ଚାଉଳ ସହ ମିଶାଇ ସିଝାଇବା ପରେ ତା’ ଉପରେ ଘିଅ ଦିଆଯାଏ । ସେମାନେ ଏହାକୁ ପ୍ରାତଃଭୋଜନରେ ଖାଆନ୍ତି ଓ ‘ଖୁର୍ଦ୍ଦି’ କୁହନ୍ତି । ମଧ୍ୟଯୁଗୀୟ ଭାରତରେ ମୋଗଲମାନେ ଖେଚୁଡ଼ି ପ୍ରେମରେ ପଡ଼ିଯାଇଥିଲେ ଓ ରାଜକୀୟ ଖାଦ୍ୟ ତାଲିକାରେ ଏହାକୁ ସାମିଲ କରି ଦେଇଥିଲେ । ଆକବରଙ୍କ ଏକ ଭୁଲ୍ ବର୍ଣ୍ଣାଭବା ପାଇଁ ବାରବର୍ତ୍ତ ବାଉଁଶ ଅଗରେ ହାଣ୍ଡି ବାନ୍ଧି ତଳେ ନିଆଁ ଚାକି ଖେଚୁଡ଼ି ରାନ୍ଧିବାର କାହାଣୀ ସମସ୍ତଙ୍କ ଜଣା । ଆଇନ୍-ଇ-ଆକବରୀରେ ରାଜକୀୟ ରନ୍ଧାଶାଳାରେ ନାନାପ୍ରକାର ଖେଚୁଡ଼ି ତିଆରି ହୋଇଥିବାର ବର୍ଣ୍ଣନା କରିଛନ୍ତି । ତେବେ ସମ୍ରାଟ ଆକବରଙ୍କ କେଶର, ମସଲା ଓ ବ୍ରାଉନିଫୁଡ଼ି ଦିଆ ଖେଚୁଡ଼ି କୁହାଯାଏ ପସନ୍ଦ ଥିଲା ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥିଲା ନବାବଙ୍କ ପରିବାର ପାଇଁ । ଉତ୍ତରପ୍ରଦେଶର ଏହି ଅଂଶରେ ଆଉ ଏକ ପ୍ରକାରର ଖେଚୁଡ଼ି ମଧ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ, ଯାହାକୁ କୁହାଯାଏ ଅଁଳା ଖେଚୁଡ଼ି । ଚାଉଳ, ଚୋପାଇକା ବିରିତାଲି ଏବଂ ଅଁଳା ଦେଇ ଏହି ଖେଚୁଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ ମକର ସଂକ୍ରାନ୍ତି ଅବସରରେ । ବାଣ୍ଡାରେ ସ୍ଥାନୀୟ ଦେବୀଙ୍କ ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ କ୍ଷେତ୍ରଖାମାବାସକ ପର୍ବ ଅବସରରେ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଖେଚୁଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇ ଭୋଗ ଲାଗିହୁଏ ଏବଂ ଶ୍ରଦ୍ଧାଳୁଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ବାଣ୍ଟିଦିଆଯାଏ । ହିମାଚଳ ଏବଂ ଉତ୍ତରାଖଣ୍ଡରେ ମଧ୍ୟ ଭିନ୍ନଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଖେଚୁଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ବିଭିନ୍ନ ପର୍ବ ଅବସରରେ । ହିମାଚଳପ୍ରଦେଶରେ ବାଲାଲ ନାମକ ଏକ ଖେଚୁଡ଼ି ରୁଟିତାଲି, ଚାଉଳ, ଭୃଷ୍ଣପତ୍ର ଏବଂ ଘୋଳଦହି ଦେଇ କରାଯାଏ । ଉତ୍ତରାଖଣ୍ଡର ଖେଚୁଡ଼ିକୁ କୁହାଯାଏ ଚନ୍ଦ୍ରତାଲି ଖେଚୁଡ଼ି । ହରଡ ତାଲି, ଚାଉଳ, ରାଶି ଏବଂ ମସଲାମସଲି ଦେଇ ରନ୍ଧାଯାଏ

ଏବଂ ଛୋଟ ଛୋଟ କଟା ମାଂସ ଓ ଖୀର ସହ ଦେଇ ରନ୍ଧା ଯାଉଥିବା ଖେଚୁଡ଼ିକୁ କୁହାଯାଏ ସୋଲା ଖେଚୁଡ଼ି । ରାଜସ୍ଥାନରେ ଖେଚୁଡ଼ି ଚାଉଳ ପରିବର୍ତ୍ତେ ବାଜରାରେ ଏବଂ ମହାରାଷ୍ଟ୍ରରେ ଚାଉଳ ପରିବର୍ତ୍ତେ ଗହମ ଦେଇ ରନ୍ଧାଯାଏ । ଏହାଛଡ଼ା ବିନ୍, ବାଦାମ ଏବଂ ନଡ଼ିଆ ଖଣ୍ଡ ଦେଇ ରନ୍ଧା ବାଲାଳି ଖେଚୁଡ଼ି ଖୁବ୍ ଲୋକପ୍ରିୟ ମହାରାଷ୍ଟ୍ରରେ । ଭାରତରେ ବସବାସ କରୁଥିବା ପାର୍ସୀମାନେ ମଧ୍ୟ ଏଠାକୁ ଆସି

ସାଧାରଣତଃ ମାଂସ ଚରକାଳି, ମାଛ ଭଜା, ଆଲୁଭଜା, ଆମ୍ବଲେନ୍ ଆଦି ଖୁଆଯାଏ ଖେଚୁଡ଼ି ସହ । ବିହାରରେ ଖେଚୁଡ଼ି ସହ ପୁରୁର ଘିଅ, ବାଉଁଶର ଭଜା, ଆଲୁ ଚକଟା, କଞ୍ଚାଲକା, ଚମାଟୋ ଚରନ୍ନି ଆଦି ଖୁଆଯାଏ । ଏଥିସହ ପାମଡ଼, ବଡ଼ି ଏବଂ ଆମ ଆଚାର ମଧ୍ୟ ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି ଲୋକମାନେ । ବିହାରରେ ପ୍ରତିଶନିବାରରେ ଖେଚୁଡ଼ି ଖାଇବାର ପରମ୍ପରା ଏବେବି ରହିଛି । ମକର ସଂକ୍ରାନ୍ତିରେ ଏହା ରାତ୍ରୀ ଭୋଜନ ।



ଏଥିରେ ସମୃଦ୍ଧିତ ପରିମାଣର ଶ୍ୱେତସାର ଏବଂ ସ୍ୱେଦସାର ଥାଏ । ପର୍ଯ୍ୟ ହସ୍ତିଚାଳର ଡାକ୍ତର ମନୋଜ କୁମାର ଆହୁଡ଼ାକ ମତ ଅନୁଯାୟୀ ମୁଗତାଲିରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଖାଦ୍ୟତତ୍ତ୍ୱ ଥାଏ । ଏଥିସହ ଭିଟାମିନ୍-ସି, ମାଗ୍ନେସିୟମ, ପଟାସିୟମ, ଫସ୍ଫରସ୍ ଓ କ୍ୟାଲସିୟମ ପ୍ରଭୃତ ପରିମାଣରେ ଥାଏ । ଏଥିରେ ୧୦ ପ୍ରକାରର ଜରୁରୀ ଆମିନୋସଂସିଦ୍ଧ ଥାଏ । ଯାହାକି ପ୍ରୋଟିନ୍ସକୁ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ

ଚାଉଳ ଓ ତାଲି ମିଶ୍ରିତ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ଭୋଜନ କରୁଥିବାର ଐତିହାସିକ ପ୍ରମାଣ ମିଳୁଛି । ଭାରତର ପ୍ରସିଦ୍ଧ କୁଟନୀଟିକ୍ସ, ଦାର୍ଶନିକ ତଥା ଅର୍ଥଶାସ୍ତ୍ରୀ ତାଣ୍ଡକ୍ୟ ଚାଉଳ ଓ ତାଲି ମିଶ୍ରିତ ଏକ ସମୃଦ୍ଧିକ ଖାଦ୍ୟ ଗ୍ରହଣ ପାଇଁ ଉପଦେଶ ଦେଇଛନ୍ତି । ତାଣ୍ଡକ୍ୟକ କହିବା ଅନୁଯାୟୀ ଏକ ଭାଗ ଚାଉଳ, ଏକ-ଚତୁର୍ଥାଂଶ ଭାଗ ତାଲି, ଏକ-ବାଷ୍ପଠି ଭାଗ ଲୁଣ ଓ ଏକ-ଶୋହଳ ଭାଗ ଦିଅ



ଖେଚୁଡ଼ି ପ୍ରେମରେ ପଡ଼ିଯାଇଥିଲେ । ତେବେ ସେମାନେ ଏହାକୁ ନିଜ ଶୈଳୀରେ ରାନ୍ଧିବା ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ । ଭାରତ ଭାଗାରେଲି ଖେଚୁଡ଼ି ଓ କୋଲମି ନି ଖେଚୁଡ଼ି ସେମାନଙ୍କର ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ । ପ୍ରଥମ ଖେଚୁଡ଼ି ବନ୍ଧେ ଡକ୍ ନାମକ ଏକ ମାଛ ଦେଇ ରନ୍ଧା ହେଉଥିବା ବେଳେ ଦୃତୀୟ ପ୍ରକ୍ରିୟା ଖେଚୁଡ଼ି

ଶୀତଦିନେ ଫୁଲକୋଦି ଏବଂ ମତର ପକାଯାଇଥିବା ଖେଚୁଡ଼ି ଖାଇବାକୁ ମିଳେ । ଗୁଜରାଟରେ ଖେଚୁଡ଼ି ସହ ବେସନ କଡ଼ି ଖାଆନ୍ତି । ଏହା ମୁଖ୍ୟତଃ ସେଠାରେ ସଂଖ ଭୋଜନ । କରୁର ଲୋକମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଏହା ଦୈନିକ ଖାଦ୍ୟ । ପ୍ରତିଦିନ ନାନାପ୍ରକାରର ଖେଚୁଡ଼ି ରନ୍ଧାହୁଏ ଲୋକମାନଙ୍କ ଘରେ ।



