

রোজকার

## অনন্যা

রোজকার সাত সতেরো, সাথে রোজকার রান্নাবান্না



# ঠাকুর

## রামকৃষ্ণ দেব

— লিখেছেন —

দেবাঞ্জন সেনগুপ্ত  
কান্তিরঞ্জন দে  
গুঞ্জন ঘোষ  
মোহন গঙ্গোপাধ্যায়  
সুস্মিতা মিত্র

পৌষপার্বণে পিঠে-পুলি সঙ্গে কড়াইশুঁটির নোনতা-মিষ্টি

POWERED BY

# Shalimar's®

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন

[www.rojkarananya.com](http://www.rojkarananya.com)

# আমার শীতের সঙ্গী



Ayurvedic  
Moisturizing  
Body Oil



100% Pure  
Edible  
Coconut Oil



## শালিমাৰ®

নারকোল তেল • বডি অয়েল

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

# দে কি চ হ স



## দে

খতে দেখতে গোটা একটি বছর কেটে গেল। গত এক বছরে আমরা কতটা নতুন কিছু দিতে পারলাম কি পারলাম না, সেই হিসেব আমরা পাঠকদের হাতে ছেড়ে দিলাম। তাঁরাই হলেন শ্রেষ্ঠ বিচারক। তবে আমরা নিজেদের কথা বলতে পারি, আমাদের দিক থেকে পাঠকদের মনোরঞ্জন এবং উপভোগ্য করে তোলার জন্য আশ্রয় চেষ্টা করেছি। তাতে কতটা পেরেছি আবার সেই পাঠকদের কথাই আসে। যাইহোক, চুলচেরা বিশ্লেষণ আপনাই করুন, অবশ্যই আমাদের জানাবেন।

জানুয়ারি মানেই কল্পতরু উৎসব। ঠাকুরের সেই বিখ্যাত উক্তি, “চৈতন্য হোক।” আমরা তাঁর কথা কতটা মানতে পেরেছি, কি পারিনি, কিংবা নতুন বছরে আমরা তাঁকে নতুন করে জানব তার অঙ্গীকার করতে পারি। ঠাকুর শ্রীরামকৃষ্ণ দেবকে জানার জন্য পাঠকদের উদ্দেশে আমাদের এবারের সংখ্যা তাঁকেই নিবেদিত। ঠাকুর রামকৃষ্ণ দেব কচুরি খেতে এবং খাওয়াতে ভীষণ ভালবাসতেন। সেইসময় কড়াইশুঁটির কচুরি হত কিনা জানা নেই। তবে আমরা শ্রদ্ধার সঙ্গে ঠাকুর রামকৃষ্ণ দেবকে স্মরণে রেখে পাঠকদের উদ্দেশে ‘কড়াইশুঁটির নোনতা-মিষ্টি’-তে কচুরির কথা আছে। এছাড়াও কয়েকদিন পর পৌষপার্বণ। পিঠে-পুলি ছাড়া বাঙালির পৌষপার্বণ হয় না। সেই পিঠে-পুলির কথাও আছে।

ঠাকুরের রামকৃষ্ণ দেবের কৃপায় সকলে ভাল থাকুন। ২০২৫-এর শুরু থেকেই নিজেদের ভাল রাখুন। পাঠক, বিজ্ঞাপনদাতা, সহকর্মী সকলকেই আমার নতুন বছর ২০২৫-এর শুভেচ্ছা, অভিনন্দন।

ধন্যবাদান্তে

স্বপ্না

স্বপ্না

# অনন্যা পরিবার

কোভিড-১৯

কোভিড-১৯ সুরক্ষা, সচিবালয়, ঢাকা

## সম্পাদক



দেবযানী মুখোপাধ্যায়

## সম্পাদকীয় বিভাগ



সম্পাদকীয় প্রধান  
কমলেন্দু সরকার



কার্যনির্বাহী সম্পাদক  
সুশ্মিতা মিত্র



সহিত্য  
বিশ্বজিৎ বন্দ্যোপাধ্যায়



বিশ্বাস  
তুষা নন্দী



সহ  
সুমা বন্দ্যোপাধ্যায়



ফাশন এবং অন্তরঙ্গতা  
এলিজা



রকিব ও অক্‌তেরুজ্জামান  
সৌরভ ঘোষ



চিরঞ্জিব দাস  
সন্দীপ জানা



বিশ্বাস বিজয়ী প্রধান  
অভিষেক কর্মকার

# দেবী প্রগাছ

একটি

প্রকাশনা

## যোগাযোগ

সম্পাদকীয় বিভাগ: ৯২১০০০০৯৯৬ (সকাল ১১ টা থেকে বিকাল ৫টা)  
বিশ্বাস বিভাগ: ৯১৮০৫৯৮৫৭২ (সকাল ১১ টা থেকে বিকাল ৫টা)  
EMAIL: [rojbarwananya@gmail.com](mailto:rojbarwananya@gmail.com)

দেবী প্রগাছ প্রকাশনার পক্ষে অফল লেব ও সুদেবতা লেব কর্তৃক প্রকাশিত

RNI: [www.rni.gov.bd](http://www.rni.gov.bd)/2016/64960

বর্তমান সংস্করণ: অফল লেব ও সুদেবতা লেব

এই পত্রিকার প্রকাশিত বিষয়বস্তু ও বিষয়বস্তু সম্পর্কিত কোনো দায় পত্রিকা কর্তৃক প্রকাশ করা হয়।

জানুয়ারি ২০২৫



মাটির মানুষ

কান্তিরঞ্জন দে

৬

লেখক ও ভগবান

গুঞ্জন ঘোষ

১৭

শ্রীরামকৃষ্ণ ও ধর্মীয় সহিষ্ণুতা

দেবাজ্ঞন সেনগুপ্ত

২৩

কল্পতরু কথা

সুস্মিতা মিত্র

৩৪

ভাগনের পদধূলিতে মামার বাড়ি ধন্য

মোহন গঙ্গোপাধ্যায়

৩৮

কড়াইশুঁটির নোনতা-মিষ্টি  
(একডজন রান্না)

৪২

প্রিয়াঙ্কা সামন্ত

অঞ্জুশ্রী মান্ডি

ঝুম্পা কর্মকার

মৌমিতা মিত্র

শম্পা দাস



এল পৌষ (একডজন রান্না)

রঞ্জিমা ঘোষ

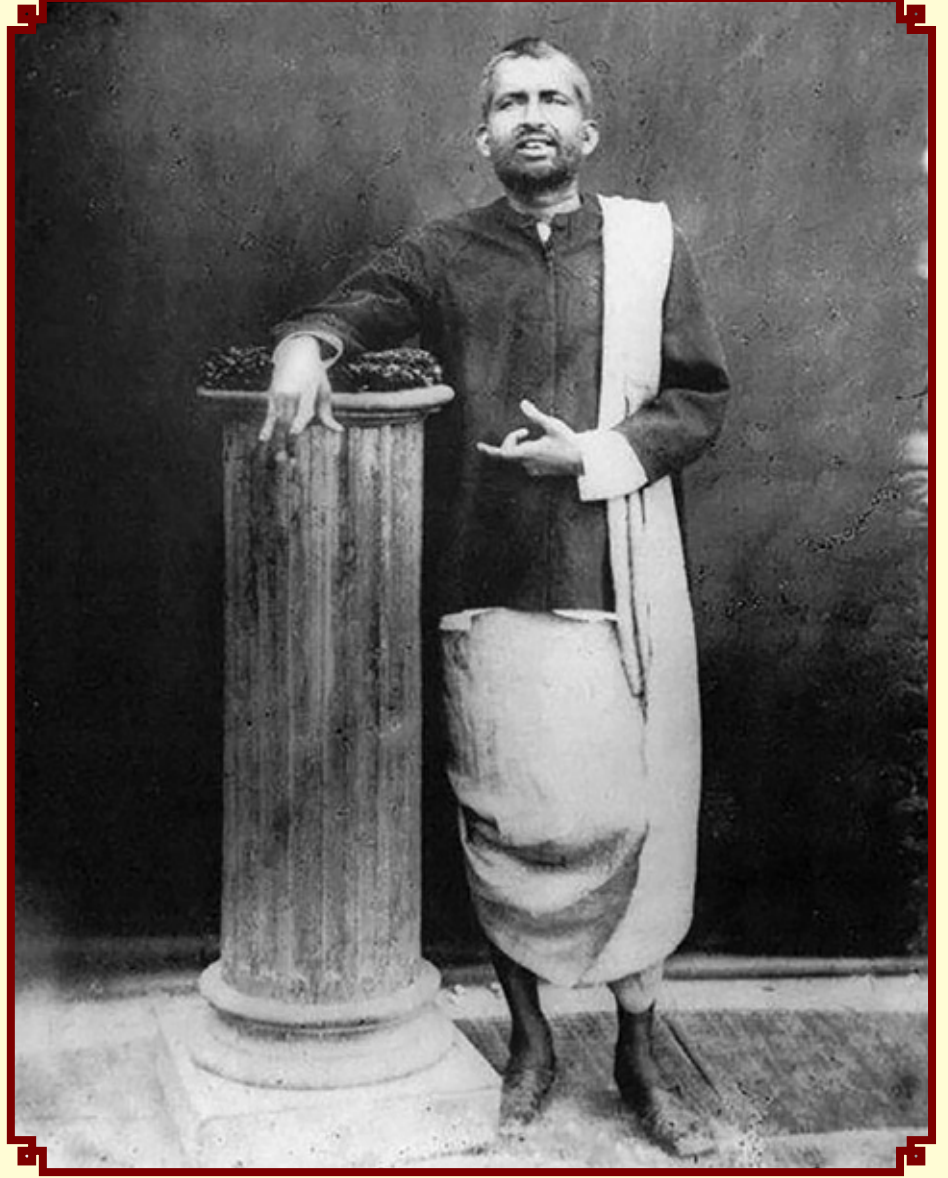
শিউলি সরকার

৫৯



কান্তিরঞ্জন দে

## মাটির মানুষ রামকৃষ্ণ



রামকৃষ্ণ পরমহংস (গদাধর চট্টোপাধ্যায়) (১৮৩৬-১৮৮৬) ছিলেন খাঁটি একজন মাটির মানুষ। কিন্তু শান্ত, শিষ্ট, নির্বিরোধী, নিরীহ, উদাসীন এসব অর্থে নয়। গ্রামের ধুলোমাটির কাছাকাছি থাকা মানুষ--- এই অর্থেই কথাটা বলছি। তিনি ছিলেন উনিশ শতকের বাংলার নবজাগরণের একমাত্র গ্রামীণ প্রতিনিধি। রামমোহন, বিদ্যাসাগর, অক্ষয়কুমার দত্ত, রাজনারায়ন বসু, শিবনাথ শাস্ত্রী, প্যারীচাঁদ মিত্র-সহ নবজাগরণের আরও বহু পথিকৃৎের জন্ম হয়েছিল অবিভক্ত বাংলার বিভিন্ন গ্রামে। কিন্তু

তাঁরা বেড়ে উঠেছিলেন এই কলকাতায়। তাঁদের পড়াশুনা আধুনিক ইংরিজি শিক্ষায়। পাশ্চাত্য সাহিত্যে, দর্শনে এবং বিজ্ঞানে। অধিকাংশেরই কর্মজীবনও কেটেছে কলকাতাতেই। তাই, তাঁদের সারাজীবনের ভাবনাচিন্তা এবং কাজকর্মকে যে আধুনিক নাগরিক সংস্কৃতি আমূল প্রভাবিত করে ফেলেছিল, এ ব্যাপারে আজ আর কোনও সন্দেহই নেই।

গদাধর চট্টোপাধ্যায়েরও জন্ম গ্রামেই। হুগলি জেলার কামারপুকুরে। বাবা মারা যাওয়ার পরে ১৭ বছর বয়সে তাঁকেও পেটের দায়ে বাধ্য হয়ে দাদার হাত ধরে কলকাতায় চলে আসতে হয়েছিল। কিন্তু এই শহরের পাশ্চাত্যনির্ভর নগরসংস্কৃতি তাঁর মনের ওপরে কোনওরকমের প্রভাবই বিস্তার করতে পারেনি। সমাজের বিভিন্ন ধরনের মানুষ এবং তাঁদের বিভিন্ন ধরনের জীবনযাত্রা সম্পর্কে তাঁর সজাগ পর্যবেক্ষণ ছিল। ছোটবেলা থেকেই অনুভূতি, ভাবনাচিন্তা, বোধবুদ্ধি এবং স্মৃতিশক্তি ছিল অত্যন্ত প্রখর। ফলে গ্রামীণ পাঠশালার অর্থকরী ‘চালকলা বাঁধা বিদ্যেয়’ বিন্দুমাত্র শিক্ষিত না-হওয়া সত্ত্বেও নিজের গভীর জীবনবোধ এবং কমনসেন্স দিয়ে সেই সময়ের কলকাতার নাগরিকদের চিন্তাভাবনা ও মানসিকতার প্রতিটি সংকট এবং বিপর্যয়কে চিহ্নিত করতে তাঁর কখনও ভুল হয়নি।

সেইসময়ের মধ্যবিত্ত, উচ্চবিত্ত, শিক্ষিত নাগরিকদের মানসিক সংকট বা সংশয় শুধু চেনাই নয়— আধুনিক মনোবিজ্ঞানের সাইকিয়াট্রিস্ট বা কাউন্সিলারদের মতো প্রতিটি ব্যক্তির ক্ষেত্রে

আলাদা আলাদা তার সমাধানগুলোও তিনি বাতলে দিতে পেরেছিলেন। তাই তো তিনি জীবিতকালেই জনপ্রিয় হয়ে উঠেছিলেন। ১৮৭৫-৭৬ সাল নাগাদ অর্থাৎ, রামকৃষ্ণদেবের চল্লিশ বছর বয়সের পর থেকে যত মানুষ (শহরের বেশি, গ্রামের কম) মানসিক সংকট থেকে পরিত্রাণের (মুক্তি?) আশায় তাঁর কাছে এসেছেন, তাঁদের প্রায় সবাই তাঁর গভীর অনুরাগীতে (বা ভক্তে) রূপান্তরিত হতে বাধ্য হয়েছেন। উনিশ শতকের শেষভাগের নবজাগরণের যে-কোনও নাগরিক ব্যক্তির চেয়ে তিনি অনেক বেশি পরিচিত কিংবা জনপ্রিয় ছিলেন। তবে সমাজের নিম্নবর্গ, নিম্নবিত্ত মানুষজনের দুঃখদুর্দশা, সমস্যা সম্পর্কে কতটা সচেতন এবং ওয়াকেবহাল ছিলেন, সে নিয়ে প্রশ্ন তোলাই যায়। কিন্তু তা সত্ত্বেও, সেই যুগের বাস্তবতার নিরিখে তাঁকে শান্তিষ্টি, নিরীহ, উদাসীনের বদলে আপাদমস্তক একজন সমাজসচেতন সজাগ মানুষ হিসেবে দেখাটাই সমীচীন হবে। ভাবসমাধি তাঁর চূড়ান্ত আত্মগ্ন তদগত অনুভূতি শক্তির বহিঃপ্রকাশ হিসেবে আমরা দেখতে চাইব। তিনি অবতার ছিলেন কি ছিলেন না, এই আলোচনায় সেই প্রশঙ্গও একেবারেই অবাস্তর।

রামকৃষ্ণদেবের প্রয়াণের পরে যতদিন গেছে, অনুরাগী ভক্তমণ্ডলীরা তাঁকে ক্রমশ দেবতা (অবতার?) বানিয়েছেন। মূর্তি প্রতিষ্ঠা করে পূজো করেছেন। তাঁর জীবনদর্শন এবং মতাদর্শকে কেন্দ্র করে স্বামী বিবেকানন্দের নেতৃত্বে এবং স্বামী ব্রহ্মানন্দ (রাখাল মহারাজ), স্বামী সারদানন্দ-সহ অন্যান্য সন্ন্যাসী গুরুভাইদের দক্ষ এবং ধারাবাহিক

AGMARK - GRADE - 1

KACCHI GHANI

Shalimar's MUSTARD OIL

POWERED BY SHALIMAR'S PURITY STANDARD

ঝাঁঝালো মত্যা!  
খাঁটি তেলের  
দাম আছে!

শালিমার®  
MUSTARD OIL

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

Trusted Since  
1864

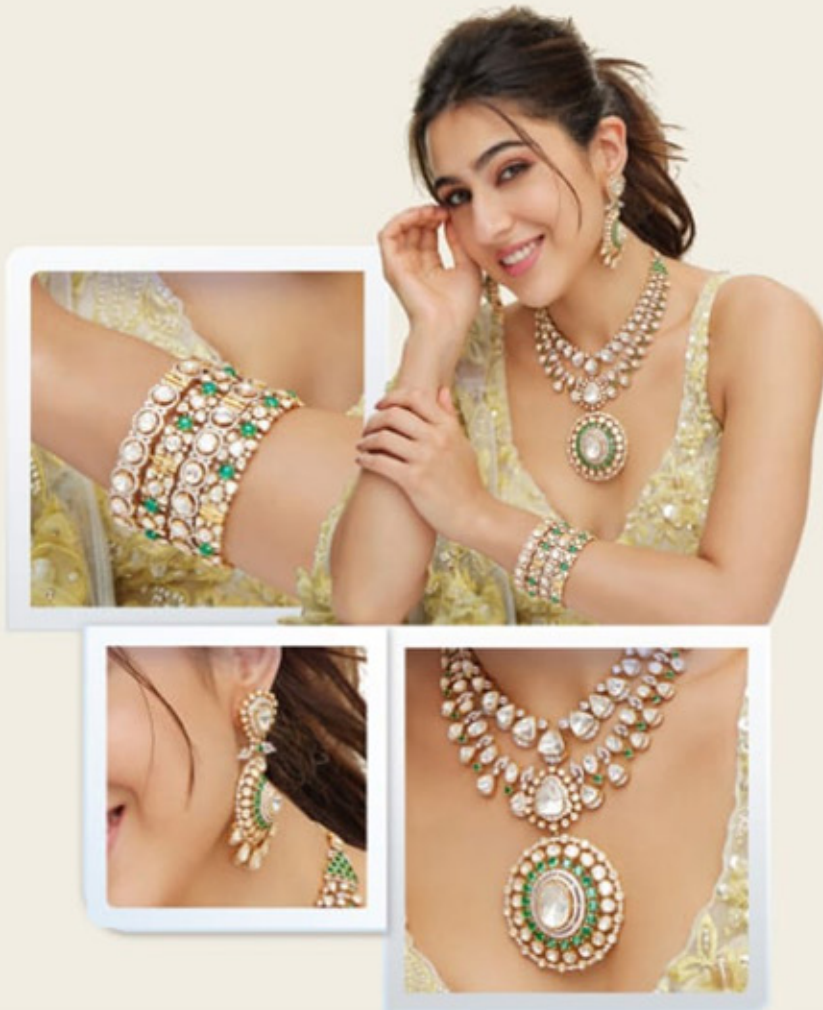
RIGHT CHOICE  
PRICE

Shaadi  
Matlab

tbz®  
The original since 1864

GET 100%

value on exchange of any old  
gold bought from any jeweller\*



\*Conditions Apply

**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](mailto:franchisee@tbzoriginal.com)

tbz®  
The original since 1864



পরিচালনায় গত একশো সাতাশ বছরে পৃথিবীর বিভিন্ন জায়গায় বিপুল সঙ্ঘ ও সংগঠনশৃঙ্খলা গড়ে উঠেছে। অর্থাৎ, রামকৃষ্ণদেবকে নিয়ে চর্চার পরিসর অনেক বেড়েছে। কিন্তু সেগুলো সবই দিনের পর দিন একই কথার চর্চিতচর্ষণ। অবতার বরিষ্ঠার ঘেরাটোপে প্রকৃত এক দার্শনিক মানুষ রামকৃষ্ণ চাপা পড়ে গেছেন। আসলে রামকৃষ্ণদেব উনিশ শতকের সামাজিক-সাংস্কৃতিক-রাজনৈতিক ইতিহাসের দিক দিয়ে বাংলায় নবজাগরণের উজ্জ্বলতম এক প্রতিনিধি ছিলেন— গুরুত্বপূর্ণ এই তথ্যটা ভক্তির আতিশয্যে বর্তমান যুগে বিস্মৃতির অতলে একেবারেই চাপা পড়ে গেছে।

গদাধর চট্টোপাধ্যায় বা রামকৃষ্ণদেব একজন ধর্মসাধক নিশ্চয়ই ছিলেন। কিন্তু তিনি আদৌ কোনও ধর্মগুরু ছিলেন কি? ইতিহাসের দিকে পেছন ফিরে তাকিয়ে আজ এই প্রশ্ন তোলা যায়। তোলা উচিতও। ধর্মগুরু যদি বলতেই হয়, তাহলে রামমোহন রায়কেই সেই যুগের একজন প্রকৃত ধর্মগুরু বলা যায়। কেননা, রামমোহন তৎকালীন প্রচলিত হিন্দুধর্মের পাশাপাশি অন্যান্য ধর্মমতের সমন্বয় ঘটিয়ে 'ব্রাহ্মধর্ম' নামে সম্পূর্ণ আলাদা একটি ধর্মবিশ্বাস বা ধর্মীয় উপাসনা পদ্ধতির প্রচলন করতে পেরেছিলেন। পরবর্তী সময়ে দেবেন্দ্রনাথ ঠাকুর ও তাঁর সহযোগীরা সেই ধর্মমতকে পরিপূর্ণ সুসংহত ও সাংগঠনিক রূপ দেন। ব্রাহ্মধর্মের সঙ্গে সেইসময়ের হিন্দু ধর্মীয় আচার-আচরণের কিছু মিল নিশ্চয়ই ছিল। যেমন ছিল, ইসলাম বা খ্রিস্টধর্মের সঙ্গেও।

অন্যদিকে, সেইসময়ের প্রচলিত হিন্দুধর্মের মধ্যে যে বিভ্রান্তি, কুসংস্কার এবং নৈরাজ্য চলছিল, রামকৃষ্ণদেব হিন্দুধর্মের ব্রহ্মচিন্তা তথা অদ্বৈত বেদান্ত মতের আলোয় তার নতুন এবং সহজবোধ্য ব্যাখ্যা দিয়ে সাধারণ মানুষের মনের সংশয় ও বিভ্রান্তি দূর করতে পেরেছিলেন।

‘জীব জ্ঞানে শিব সেবা’

এবং

‘যত মত তত পথ’

আজ থেকে দেড়শো বছর আগেকার মাপকাঠিতে ফেলে এই উক্তি দুটিকে বিচার করলে আজও তাদের বৈপ্লবিক বললে, এতটুকুও বাড়িয়ে বলা হয় না। বিশেষ করে ‘যত মত তত পথ’ উক্তিটি তো আজও অত্যন্ত প্রাসঙ্গিক এবং একটি গুরুত্বপূর্ণ গণতান্ত্রিক উচ্চারণ। বর্তমান মৌলবাদত্যাগিত এই ভারতবর্ষে সাধারণ জনগণ, যত তাড়াতাড়ি এই উক্তিটিকে অনুধাবন করেন এবং নিজেদের ভাবনায়, চিন্তায়, কাজেকর্মে প্রয়োগ করতে পারেন, ততই মঙ্গল।

কিন্তু হুগলি জেলার প্রত্যন্ত এঁদো গ্রামে শৈশব ও কৈশোর কাটানো ‘আধুনিক শিক্ষায়’ শিক্ষাবিহীন প্রায় নিরক্ষর একজন মানুষ ‘যত মত, তত পথ’--- এর মতো এ রকম উদার, সর্বধর্মসমন্বয়বাদী, গণতান্ত্রিক উপলব্ধি পেলেন

AGMARK - GRADE - 1

যতদিন রন্ধন ছাট্ট এ বন্ধন...









শালিমার কেমিক্যাল ওয়ার্কস প্রাইভেট লিমিটেড, ৯২ টি, অলিম্পিক রোড, বনলতা-১০০ ০২৭



কোথা থেকে? ঘুরেফিরে আবার সেই মূল কথাতেই ফিরতে হয়। পেয়েছিলেন মাটি থেকেই। অর্থাৎ, মাটি ও মানুষ নির্ভর একান্ত গ্রামীণ ও লৌকিকসংস্কৃতি থেকেই। কথাটা একটু বিস্তারিত ব্যাখ্যার অপেক্ষা রাখে।

কেউ কেউ বলেন, ছোটবেলা থেকেই তাঁর পিতৃদত্ত পোশাকি নাম রামকৃষ্ণ। রামকুমার, রামেশ্বরের ছোট ভাই রামকৃষ্ণ চট্টোপাধ্যায়। কেউ কেউ বলেন, রামকৃষ্ণ নামটি রানি রাসমণির জামাই মথুরমোহন বিশ্বাসের দেওয়া। আবার কারওর কারওর মতে, বেদান্তমতে ঈশ্বরসন্ধানপর্ব শেষ হলে তখনকার সাধনগুরু তোতাপুরী তাঁর নামকরণ করেছিলেন— রামকৃষ্ণ পরমহংস। আদি নাম যাইহোক, গদাধর বা রামকৃষ্ণ জন্মেছিলেন একটি ধর্মপ্রাণ, নিষ্ঠাবান, বিষ্ণুভক্ত পূজারি ব্রাহ্মণ পরিবারে, এই কথাটা নিয়ে কোনও বিতর্ক নেই। বাঙালির বারো মাসে তেরো পার্বণ। উনিশ শতকে অবিভক্ত বাংলার হাজার হাজার

গ্রামের মতো কামারপুকুরেও বছর জুড়ে পাড়ায় পাড়ায় নানা লোকায়ত দেব-দেবীর পূজো হত। শীতলা, মনসা, ষষ্ঠী, ইতুপূজো শুধু নয়— দুর্গা, লক্ষ্মী, কালী, শিব, কৃষ্ণ, বিষ্ণু এবং অন্যান্য সমস্ত প্রচলিত ও প্রতিষ্ঠিত দেব-দেবীর পূজোও পাশাপাশি হত। আমরা জানি, সেই যুগে বাংলার লোকসমাজের হিন্দুধর্ম নানা পথ, নানা মত, নানান দেব-দেবী এবং বহুবিচিত্র পূজাপদ্ধতিতে বিভক্ত ছিল।

রামকৃষ্ণদেবের জন্ম নিষ্ঠাবান বিষ্ণুভক্ত বা বৈষ্ণব পরিবারে। ফলে, প্রচলিত রীতিনীতি ও সংস্কার অনুযায়ী সারাজীবন তাঁর বৈষ্ণবমত ও পথের একান্ত অনুসারী হয়ে থাকবারই কথা। কিন্তু খুব ছোটবয়স থেকেই পূজোআচ্চায় গদাধরের মনে কোনওদিন কোনওরকমের গোঁড়ামি বা সংকীর্ণতা জায়গা পায়নি। এমনকী, আরও বেশ কয়েক বছর পরে আমরা এমনও দেখব যে, দাদা রামকুমার এবং পরে রামকৃষ্ণ নিজে নিষ্ঠাবান

ব্রাহ্মণ পরিবারের সন্তান হয়েও ধর্মপথ বদলে শাক্তমতে কালীপূজা করতে পিছপা হচ্ছেন না। এর একটা বড় কারণ অবশ্যই অর্থনৈতিক। গরিব বৈষ্ণব পরিবারের সন্তানদের পেটের দায়ে কালীমন্দিরের পূজারির স্থায়ী চাকরি মেনে নেওয়া ছাড়া আর অন্য কোনও উপায় জানা ছিল না। এছাড়া পারিবারিক উদারতাও নিশ্চয়ই আরেকটি বড় কারণ ছিল।

কিন্তু সবচেয়ে বড় কারণ বোধহয়, রামকৃষ্ণদেবের জন্মগত শিল্পবোধ এবং খুব ছোটবেলা থেকেই নিয়মিত শিল্পচর্চার অভ্যাস। হ্যাঁ, গদাধর ছোটবেলা থেকেই মাটি দিয়ে দেব-দেবীর খুব ভালো মূর্তি গড়তে পারতেন। গানের গলা ছিল অসাধারণ। শেষজীবন পর্যন্ত সুরেলা গলায় গান গেয়ে অসংখ্য মানুষকে মুগ্ধ করে গেছেন। রামকৃষ্ণদেবের অভিনয় প্রতিভাও ছিল বিস্ময়কর রকমের ভালো। গ্রামের যাত্রার আসরগুলোতে বিভিন্ন চরিত্রে অভিনয় করে পাড়াপড়শিদের মুগ্ধ করে দিতে পারতেন। পাঠশালার বিদ্যাশিক্ষা কোনওদিনই ভালো লাগত না তাঁর। (এখানে রবীন্দ্রনাথের ছোটবেলার কথা মনে পড়বে অনেকের) বিশেষ করে শুভঙ্করীর আর্ষা বা অঙ্ক নামক বিষয়টা তাঁর মাথায় ঢুকতে চাইত না। কিন্তু মেধা ছিল তীক্ষ্ণ। স্মৃতিশক্তি ছিল তুখোড়। ফলে, সারাবছর যে সমস্ত সাধুসন্ন্যাসীরা তীর্থযাত্রার পথে গ্রামের আস্তানায় কয়েকদিনের বিশ্রামের জন্য থেকে যেতেন, তাঁদের কাছ থেকে নানারকমের ধর্মীয় উপাখ্যান শুনে শুনে এবং যাত্রাপালায় নিয়মিত অভিনয় করার সূত্রে হিন্দুধর্মের নানা শাখার নানা গল্পকথা তাঁর সারাজীবন মনে থেকে গিয়েছিল। জীবনীকারেররা সবিস্তারে এসব কথা লিখে রেখে গেছেন।

সবচেয়ে বড় কথা, রামকৃষ্ণদেবের মূল শক্তিই ছিল ব্যবহারিক শিক্ষা বা প্র্যাকটিক্যাল নলেজ। সে যুগের নতুন ধর্ম, ব্রাহ্মধর্ম নির্দিষ্ট একেশ্বরবাদ ছিল বড় বেশি জ্ঞান এবং তত্ত্বনির্ভর। সে কারণেই কলকাতা এবং অবিভক্ত বাংলার বেশকিছু মফসসল ও জেলা শহরে আধুনিক শিক্ষায় শিক্ষিত মধ্যবিত্ত মানুষজনের মধ্যেই শুধুমাত্র

এই ধর্মমতটি সীমাবদ্ধ থেকে গিয়েছিল। অন্যদিকে গ্রাম-শহর, গরিব- বড়লোক, শিক্ষিত-অশিক্ষিত নির্বিশেষে সাধারণ মানুষ তখন হিন্দুধর্মে শাস্ত্রের নানারকম আচার-বিচার, লোকাচার, দেশাচার— এইসব নানাবিধ (কখনও কখনও পরস্পরবিরোধী) নিয়মনীতি বিধিনিষেধের প্যাঁচে পড়ে চরম বিভ্রান্তি আর সংশয়ের মধ্যে দিন কাটাচ্ছিলেন।


ধর্মই ছিল সেই যুগের, অর্থাৎ উনিশ শতকের বাঙালি শিক্ষিত মধ্যবিত্ত সমাজের মূল মানসিক চালিকাশক্তি বা মতাদর্শ। বাঙালি হিন্দু সমাজের ক্ষেত্রে যেমন, তেমনই বাঙালি মুসলমানসমাজের ক্ষেত্রেও এ কথা সমান সত্যি ছিল। অবশ্য ব্রিটিশ শাসনের প্রথমপর্বে শিক্ষায় এবং অর্থনীতিতে মধ্যবিত্ত হিন্দুসমাজ যতটা এগিয়ে যেতে পেরেছিলেন, সেইসময়ের মুসলমানসমাজ সে তুলনায় ততটা অগ্রসর হতে পারেননি হয়তো। কথাটি ঐতিহাসিকভাবে সত্যি। কথাটি সবাই জানেন এবং মানেও। অদ্বৈত বেদান্তের জীবনবাদী এবং মানবমুখী নতুনতর ব্যাখ্যা দিয়ে রামকৃষ্ণদেব মধ্যবিত্ত হিন্দু সমাজে অধিকাংশ মানুষের বিভ্রান্তি এবং সংশয় ঘুচিয়ে একটি নির্দিষ্ট বিশ্বাসে মন স্থির করতে সাহায্য করেছিলেন।

এর ফলে, মধ্যবিত্ত হিন্দু বাঙালি সমাজের একটা বড় অংশ দুদিক থেকে উপকৃত হয়েছিলেন। হিন্দুধর্মকে নিয়ে ব্রিটিশ বণিক এবং খ্রিস্টান পাদ্রিদের নানারকম ব্যঙ্গবিদ্রুপ, কুৎসার বিরুদ্ধে তাঁরা মনের ভরসা ও আত্মবিশ্বাস ফিরে পেয়েছিলেন। আর হিন্দুধর্মের পরস্পরবিরোধী আচার-বিচারগুলির কারণে মনে মনে তাঁরা যেসব সন্দেহ, সংশয়, অস্থিরতা এবং হীনমন্যতাবোধে ভুগছিলেন, সেগুলোর হাত থেকে মুক্তি পেলেন। অর্থাৎ হিন্দু ধর্মবিশ্বাসের মধ্যে বহু বহু বছর ধরে যেসব জট, জটিলতা ও জঞ্জাল জমে উঠেছিল, সেগুলোকে রামকৃষ্ণদেব সহজে সাফসুতারো এবং সংস্কার করতে পেরেছিলেন। এই অর্থেই তিনি খাঁটি ধর্মমত প্রবর্তক বা ধর্মগুরু না হলেও সেই সময়ে প্রবল প্রভাবশালী একজন ধর্মসংস্কারক অবশ্যই ছিলেন।

# Ethno Contemporary Collection

FROM  
**Mrignayani**  
HANDLOOM • HANDICRAFTS



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

M.P. GOVT. EMPORIUM

 **Mrignayani**<sup>®</sup> | **Avanti**

Dakshinapan, Dhakuria Ph.: 24236715

Uttarapan, Ultadanga Ph.: 23550666



Video Call:  
7439612704





কালের নিয়মে তাঁর জীবনদর্শনের সামাজিক গুরুত্বটি ফিকে হয়ে গিয়ে তাঁর দিয়ে যাওয়া হিন্দুধর্মের সহজ সরল ভাষাটি আজকাল (যেন অনেকের কাছেই) আলাদা একটা ধর্মের মতো হয়ে উঠেছে। এই ধর্মে বিশ্বাসী সন্ন্যাসী এবং অনুসারী মানুষজন আজকাল মৃত্যুর পরে পরকালে না গিয়ে রামকৃষ্ণলোক বলে একটা অজানা অদৃশ্যলোকে চলে যান। এককালের প্রগতিশীল একটি চিন্তাপ্রণালী স্থান-কাল-সময়ের পরিপ্রেক্ষিতে হারিয়ে একঘেয়ে রকমে চর্চিত এবং পুনরাবৃত্ত হতে থাকলে একদিন কীভাবে একটি আচারসর্বস্ব নিষ্প্রাণ নিত্যকৃত্তে পরিণত হয়----- রামকৃষ্ণদেবের সেকালের যুগোপযোগী সচল, সজীব, জীবন্ত ভাবনাটির বর্তমান করুণ পরিণতি তারই উদাহরণ।

রামকৃষ্ণদেবের 'ঈশ্বর' ধারণাটি নিয়ে কতগুলো কথা এখানে পরিষ্কার করে নেওয়া

দরকার। উনিশ শতকে বাংলার নবজাগরণ নিয়ে যত বিতর্কই থাক, একটা বিষয় নিয়ে পণ্ডিতেরা একমত যে— পাশ্চাত্য শিক্ষার কারণে অবিভক্ত বাংলায় ওই সময়ের শহুরে শিক্ষিত মধ্যবিত্তদের ভাবনার জগতে একটা আলোড়ন অবশ্যই উঠেছিল। আর, সেই আলোড়নের কেন্দ্রে ছিল ব্যক্তি মুক্তির আকাঙ্ক্ষা। প্রবল আগ্রাসী ইংরেজপাদ্রি শাসিত খ্রিস্টীয় ধর্ম এবং সেই আক্রমণাত্মক ধর্মপ্রচারের প্রভাবে ডিরোজিও-র নেতৃত্বে ইয়ং বেঙ্গল দলের বিদ্রোহ— কিছু কিছু বাড়াবাড়ির অভিযোগ সত্ত্বেও (অনেকটা নকশাল আন্দোলনের মতোই) সেই সময়ের হিন্দুসমাজে প্রচলিত বেশকিছু রীতিনীতি সম্পর্কে অনেকগুলো জরুরি প্রশ্ন তুলে দিয়ে গিয়েছিল। এই প্রশ্নের অনেকগুলোই আবার ব্যক্তির এবং ব্যক্তিত্বের অগ্রগতির সঙ্গে ওতপ্রোতভাবে জড়িত।

প্রথমে বেদ-উপনিষদের এক ঈশ্বর 'ব্রহ্ম'কে আশ্রয় করে ব্রাহ্মধর্ম, এবং তার প্রায়

চার-পাঁচ দশক পরে রামকৃষ্ণ পরমহংসের নেতৃত্বে এবং পরে রামকৃষ্ণ মিশনের ধারাবাহিক সাংগঠনিক প্রচেষ্টায় ‘ঈশ্বর আর মানুষ অভেদ’, অর্থাৎ, ‘জীবের মধ্যেই শিবের অধিষ্ঠান’— অদ্বৈত বেদান্তকেন্দ্রিক এইরকম একটি বৈপ্লবিক চিন্তার প্রতিষ্ঠা সম্ভব হয়েছিল। চিন্তাটি অবশ্য একেবারে অভিনব কিছুও নয়। হিন্দুধর্মে দর্শনের কোনও কোনও শাখায় এই মত বা ভাবনা বহু যুগ আগে থেকেই প্রচলিত। আধুনিক যুগের প্রয়োজন অনুযায়ী রামকৃষ্ণদেব সেই মতকে পুনঃপ্রতিষ্ঠা দিয়েছিলেন মাত্র।

শুধু তাই নয়, তিনি আরও এক কদম এগিয়ে সার্বিকভাবে ধর্মের ব্যাখ্যা দিয়েছিলেন এই বলে— ‘যত মত তত পথ’। অর্থাৎ পুকুরে নামবার ঘাট আলাদা আলাদা এবং সেই পুকুরের জলের আলাদা আলাদা নাম হলেও, ভিন্ন ভিন্ন সেই নামগুলি যেমন আসলে একই পানীয় জলকে (প্রসঙ্গত, পানি শব্দটি সংস্কৃতজাত) বোঝায়— তেমনই হিন্দু, ইসলাম, খ্রিস্টান-সহ বিভিন্ন ধর্মমতে এবং সম্প্রদায়ে আলাদা আলাদাভাবে যে-নামেই ডাকা হোক না কেন, ‘ঈশ্বর বা ব্রহ্ম’ আসলে সবার অন্তরের একইরকম গভীরতম এবং পবিত্রতম অনুভূতিটির সাধারণ নাম।

পুঁথিগত কোনও শুকনো তত্ত্বের মধ্য দিয়ে নয়। এই উদার উপলব্ধিতে রামকৃষ্ণদেব পৌঁছেছিলেন হিন্দুধর্মের বিভিন্ন মতের ধারাগুলোর তো বটেই, এমনকী, ইসলাম এবং খ্রিস্টানধর্ম-সহ নানান ধর্মীয় আচরণ দীর্ঘ কয়েক বছর ধরে

হাতেকলমে নিজে প্র্যাকটিস (সাধনা?) করবার পরেই। মনের একান্ত গভীরে অনুভব করতে পেরেছিলেন বলেই উদার পবিত্র সেই অনুভূতিগুলো গল্পের মধ্য দিয়ে, এমনকী রসিকতার ছলেও সাধারণ মানুষজনকে সহজে বোঝাতে পেরেছিলেন।

সঙ্গে সঙ্গে অবশ্য এ কথাও সত্যি যে, বঙ্কিমচন্দ্র চট্টোপাধ্যায়, ঈশ্বরচন্দ্র বিদ্যাসাগর, শিবনাথ শাস্ত্রী, ডাক্তার মহেন্দ্রলাল সরকার, গিরিশচন্দ্র ঘোষ এবং কেশবচন্দ্র সেনেদের মতো সেইসময়ের আরও অসংখ্য নাগরিক বুদ্ধিজীবীদের সংস্পর্শে রামকৃষ্ণদেব নিজের ইচ্ছায় এসেছিলেন এবং ধর্মের সার কথাগুলো আলোচনা করেছিলেন বলেই তাঁর মত ও জীবনদর্শন শহুরে শিক্ষিত মানুষজনের মধ্যে অত দ্রুত ছড়িয়ে পড়ে তাঁকে জনপ্রিয় হতে সাহায্য করেছিল। বিশেষত, কেশবচন্দ্র সেন পত্রপত্রিকায় রামকৃষ্ণদেবকে নিয়ে নিয়মিত লেখালেখি করবার কারণে সমাজে একটা আলোড়ন তৈরি হয়েছিল এবং এমনকী ব্রাহ্মধর্মের একটি শাখা ব্রহ্ম ধারণাটিকে একেশ্বর পিতার পরিবর্তে মাতা রূপে কল্পনা করার প্রথাও চালু করতে পেরেছিল।

এ কথাও সত্যি যে, সব যুগেই অর্থনৈতিকভাবে সচ্ছল শহরের শিক্ষিত যুবক সম্প্রদায় যত বেশি ভাবনা ও বিশ্বাসের সংশয়ে সংকটে ভোগে, গ্রামের কিংবা শহরের গরিব ও নিম্নবর্গের মানুষ ওই ধরনের ভাবগত সংকটে তত বেশি কোনওদিনই ভোগে না। ফলে, রামকৃষ্ণদেবের গ্রহণযোগ্যতা এবং জনপ্রিয়তা মধ্যবিত্ত শিক্ষিত লোকজনের মধ্যে যত বেশি, গ্রামের গরিবগুর্বো ধরনের

AGMARK - GRADE - I

ঝাঁঝালো 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

মানুষের মধ্যে আজও তত বেশি নয়।

আসলে উনিশ শতকের প্রায় পুরো সময়টাই ছিল (হিন্দু) বাঙালি সমাজের কাছে আত্মঅন্বেষণ এবং আত্মজাগরণের কাল। সহজ করে বললে, তখনকার শতাব্দীপ্রাচীন ব্রিটিশ শাসনকালের পরপদানত হীনমন্যতা কাটিয়ে আত্মবিশ্বাস ফিরে পাওয়ার কাল। মনে রাখতে হবে, রামকৃষ্ণদেব যে-বছর প্রয়াত হন, তার ঠিক আগের বছর অর্থাৎ ১৮৮৫ সালে ভারতীয় জাতীয় কংগ্রেস নামক জাতীয়তাবাদী মঞ্চটির যাত্রা শুরু। উনিশ শতকের রামকৃষ্ণদেব সহ বিভিন্ন ধর্মসংস্কারকদের আন্দোলনের ফলেই বাঙালি তথা ভারতীয় জাতি ব্রিটিশদের অন্যায় অত্যাচারের বিরুদ্ধে মুখ খুলতে শুরু করে। এরও প্রায় কুড়ি বছর পর ১৯০৫-০৬ সালে বঙ্গভঙ্গবিরোধী আন্দোলনের সময় ভারতীয় তথা বাঙালিরা নিয়মিতভাবে ব্রিটিশ শাসনের বিরুদ্ধে বিক্ষোভ, বিদ্রোহ এবং শেষপর্যন্ত বোমা বন্দুক হাতে তুলে নেওয়ার সাহস দেখানো শুরু করে।

রামকৃষ্ণদেবের মতের দ্বারা সবচেয়ে বেশি প্রভাবিত স্বামী বিবেকানন্দ দুদফায় প্রায় সাত বছর পাশ্চাত্যে কাটিয়েছিলেন। ফলে, রামকৃষ্ণদেবের মত ও পথকে বিদেশি ধাঁচে সাংগঠনিক চেহারায় প্রচারের উদ্যোগ নেওয়া শুরু করতে পেরেছিলেন। গুরুর মতো বিবেকানন্দও শুকনো তত্ত্বজ্ঞান প্রচারের চেয়ে হাতেকলমে কাজ করায় বেশি বিশ্বাস করতেন। সেই কারণেই রামকৃষ্ণ মিশন তৈরির পরিকল্পনা করেছিলেন। তবে তিনি যেরকম সাহসী এবং কর্মোদ্যোগী ছিলেন— তিনি শুধু স্বেচ্ছাসেবী সন্ন্যাসী সমাজসেবক সংঘ গড়েই থেমে থাকতেন না। জাতপাত, চণ্ডাল, মুচি, মেথর— এইরকম আরও হাজার ভেদাভেদে বিভক্ত, ব্রিটিশ শাসন অধীন ভারতবর্ষে যদিও সেটাও কিছু কম সাহসী এবং বৈপ্লবিক কাজ ছিল না। আমাদের বিনীত বিশ্বাস, ১৯০৫-০৬ সালে জীবিত থাকলে অরবিন্দ ঘোষের মতো তিনিও ভারতবর্ষে সশস্ত্র বিপ্লবের উদগাতার ভূমিকা নিতেন। না নিয়ে পারতেন না। স্বামী বিবেকানন্দের মতাদর্শ বিপ্লবীদের কাছে যে অনুপ্রেরণাস্বরূপ ছিল, একথাও



আজ স্বীকৃত সত্য। স্বাধীনতায়ুদ্ধে (হিন্দু) বিপ্লবীদের আত্মবলিদানে কালীমূর্তি এবং কালীপূজার একটা বড়সড় ভূমিকা ছিল— এ কথাটিও আজ সবাই জানেন। সেই যুগে কালীমহিমা বা কালীতত্ত্ব প্রচারে রামকৃষ্ণদেবের দক্ষিণেশ্বরের কালীচর্চার কাহিনিও অনেকটা সাহায্য করেছিল, এ ব্যাপারেও আজ আর কোনও সন্দেহ থাকার কথা নয়।

তাই যে কথা বলছিলাম— বাঙালি ব্যক্তিসত্তা জাগরণের ওই উষাকালে গ্রামবাংলার মাটি থেকে উঠে আসা মেধাবী অথচ সরল যুবক গদাধরের ভূমিকা বা অবদান বাংলার সামাজিক ও সাংস্কৃতিক আন্দোলনে কিছু কম ছিল না— আজ খোলা মনে এ কথা মেনে নেওয়ার সময় এসেছে। কেননা ‘যত মত তত পথ’ কথাটির গুরুত্ব ও প্রয়োজনীয়তাকে উপলব্ধি করতে পারা এবং সেই ভাবনার চর্চাকে জোরদার করবার দিন আজ একেবারে দুয়ারে এসে উপস্থিত হয়েছে যে।



# ঐতিহ্যের মাতৃপালক

আদি রেডিমেড সেন্টার প্রাঃ  
লিঃ

— সম্পর্কের বন্ধন শেখানে চিরন্তন —

স্টেশন রোড, সোদপুর • Ph : 2583-6149 / 2523-5588

E-mail : [adircpl@gmail.com](mailto:adircpl@gmail.com)



For  
Online Shopping

CALL US AT  
9830117563 | 7003384398

VISIT AT  
[www.adireadymadecentre.net](http://www.adireadymadecentre.net)

FOLLOW US ON







গুঞ্জন ঘোষ

## লেখক ও ভগবান



গভীর জীবনবোধ, নিবিড় দৃষ্টিসম্পন্ন জীবনকে নানাভাবে দেখার চোখ তো লেখকেরই থাকে। আর ভগবান, তিনিই হন, যিনি মানুষের মনকে কাদার তালের মত গড়েপিঠে, জড় জগৎ থেকে সূক্ষ্ম জগতে, আত্মার সঙ্গে পরমাত্মার মিলন করিয়ে দেন। আমাদের কাহিনির দুই নায়ক--- একজন লেখক আর একজন ভগবান। এঁরা চাক্ষুষভাবে কেউ কখনও কাউকে দেখেননি। তাহলে তাঁদের যোগসূত্র সংস্থাপিত হল কীভাবে! সেই লেখক ফণীশ্বরনাথ রেণু। হিন্দি সাহিত্যের খ্যাতনামা লেখক। অল্প জীবনে মাত্র ৫৬ বছরের আয়ুষ্কালে ভারতীয়



সাহিত্যের আঙিনায় অসম্ভব সব সাহিত্যকীর্তি সৃষ্টি করে গেছেন। জন্মেছিলেন বিহারের পূর্ণিয়া জেলায় আরারিয়ায় ১৯২১ সালে। জীবন ছিল অদ্ভুত! বাঙালি ব্রাহ্মণ পরিবারের সন্তান, কিন্তু পালিত হয়েছিলেন পালক পিতা শীলানাথ মণ্ডলের গৃহে। ফণীশ্বরনাথ মণ্ডল উপাধি সেই সূত্রে প্রাপ্ত। রেনু তাঁর ছদ্মনাম। প্রকৃত নাম ফণীন্দ্রনাথ মুখোপাধ্যায়। কাশী বিদ্যাপীঠে শিক্ষা। তাঁর বিখ্যাত উপন্যাস ‘ময়লা আঁচল’ (হিন্দি)। ১৯৫৪-য় প্রকাশিত হয়। ‘পরতী পরিকথা’ পূর্বোক্ত গ্রন্থের দ্বিতীয় পর্যায়। ‘ঠুমরী’ তাঁর গল্প-সংকলন। চাকরিজীবী মহিলাদের নিয়ে লেখা তাঁর ‘দীর্ঘতপা’ উপন্যাসটি এক সময় পাটনায় বিতর্কের ঝড় তুলেছিল। প্রথম জীবনে কবিতা লিখতেন। প্রকাশিত: গ্রন্থের সংখ্যা ৯টি। ‘সতীনাথ স্মরণে’ গ্রন্থে তিনি বাংলায় ‘ভাদুড়ীজী’ নামে একটি দীর্ঘ স্মৃতিকথা লেখেন। ১৯৪২ সালে ‘ভারত-ছাড়’ আন্দোলনে সক্রিয় অংশ গ্রহণ করে জেলে যান। কারাগারেই তাঁর সঙ্গে পরিচয় হয়

বাংলা সাহিত্যের উজ্জ্বল নক্ষত্র সতীনাথ ভাদুড়ীর। নেপালের কৈরলা পরিবারের সঙ্গে তাঁর সম্পর্ক ছিল। বিহারের প্রগতিশীল লেখক সংঘের সঙ্গে যুক্ত ছিলেন। রাগী, বেপরোয়া; সম্পূর্ণ বামপন্থী মতাদর্শে বিশ্বাসী ছিলেন। চরম নাস্তিক ঈশ্বরবিশ্বাস তাঁর কাছে বকওয়াস!

মনেপ্রাণে চেয়েছিলেন মানুষের জীবনের দুঃখ যন্ত্রণার মোচন। দেশ স্বাধীন হওয়ার সঙ্গে সঙ্গে তাঁর অভূতপূর্ব মোহভঙ্গ হয়। যাবতীয় ক্ষোভ-দুঃখ, নিজের আদর্শের কথা তিনি তাঁর কলমে বলেছিলেন। একটা সময়ের পর তিনি ব্রীতশ্রদ্ধ হয়ে পড়েন ভারতীয় রাজনীতির রকমসকম দেখে। পাশাপাশি জীবনকেও ঠেলে দিয়েছিলেন নৈরাশ্যের আধাঁর পথে। কিছুদিন তিনি জয়প্রকাশ নারায়ণের আন্দোলনে অংশ গ্রহণ করেছিলেন। কিন্তু সেখানেও স্বজনপোষণ দুর্নীতি ইত্যাদিতে ক্ষতবিক্ষত হন। কেন্দ্রীয় সরকারের নানারকমের সম্মান, স্বাধীনতা সংগ্রামী হিসেবে ভাতা সব পরিত্যাগ করেন। নানা

রকম নেশা ছিল তাঁর দৈনন্দিন জীবনের অঙ্গ। এই নৈরাশ্যপূর্ণ জীবনের মাঝে হঠাৎ এক বিদ্যুৎ চমক! ফণীশ্বর নাথ তখন মধ্য যৌবনের প্রস্ফুটিত ফুল। অসহযোগ আন্দোলনে যখন জেল খেটেছিলেন তখন ভাগলপুর কারাগারে তার প্লুরিসি হয়। জীবন সংকটের এক চূড়ান্ত পর্যায়ে চলে গিয়েছিলেন রেণুজি। মরণযাত্রা থমকে দিয়ে জীবনযাত্রার উত্তরণে তিনি যখন বিজয়ী, তখন লিখেছিলেন অসামান্য অভিজ্ঞতা, ‘বালতি বালতি রক্ত বমির ফলে আমি তখন ঠান্ডা হয়ে গেছি। ঐদিন আমাদের ওয়ার্ডে আধ ডজনের বেশি লোক মারা গেছেন। পাখা বন্ধ, কলে জল নেই। আমার জিভে থুতু আটার মত আটকে গেছে। নিঃশ্বাস বন্ধ হয়ে যাচ্ছে---ফুসফুসের রোগী আমি--- শেষসময় পর্যন্ত হুঁশ আছে; ওয়ার্ডে জলের হাহাকার। আমার থেকে থেকে ঘুম আসছে; দুর্গন্ধে জায়গাটা নরক। হঠাৎ চোখ খুলতেই দেখি, আমার শরীরের উপর একটা ছায়া ঝুঁকে--- ছায়াটি তার পরেই সরে গেল। বুঝতে পারলাম মৃত্যু পথযাত্রী বেওয়ারিশ রোগীর চারিদিকে ঘুরে বেড়াচ্ছে এক ডোম; মরলেই দখল নেবে! পরীক্ষা করে দেখছিল শ্বাস বের হচ্ছে কিনা? আমাকে জীবিত দেখে সে ছিটকে সরে গিয়ে দাঁড়াল। আমি বালিশের নিচে রাখা ঘড়ি আর কলমটাকে হাত দিয়ে দেখলাম। হাত বোধহয় বালিশে নিচে রয়ে গেল, আমি আবার শুয়ে পড়লাম। কিন্তু চেষ্টা করতে লাগলাম আপ্রাণ--- যাতে জেগে থাকি...!

এমন সময়ে এক দাড়িওয়ালা পাগল বা নেশাখোর, ধোঁয়া ওড়াতে আমার পাশে এল। আমার দিকে ধোঁয়া ছাড়তে ছাড়তে হাসতে লাগল। আমাকে সে জিজ্ঞাসা করল, ‘তুমি কাঁদছ কেন?’ এবং আশ্চর্য--- আবার হাসতে হাসতে বাংলাতেও বলল, ‘দূর শালা! কাঁদছিস কেন?’ আমি বললাম, ‘আমার অনেক কাজ করার ছিল, কিন্তু করা হল না। আমি শুয়ে থাকতে চাই না।’ দাড়িওয়ালা গম্ভীরভাবে ব্যঙ্গের স্বরে বলল--- ‘দেশকে তো উদ্ধার করেছ’ আর কি! শালা দেশের সেবক! সেবকের জ্বালায় লোকে---! তোর তো সোনার কলম?’ মুমূর্ষু রোগী ফণীশ্বরনাথ চিঁ চিঁ করে উত্তর দিলেন, ‘হাঁ, পার্কার

ফিফটি ওয়ান।’ তখন সেই দাড়িওয়ালা বলল, ‘এই সোনার কলম দিয়ে কি কি লিখেছিস---- কখনও আমার নাম লিখেছিস? ---দূর শালা, কিছুই জানে না--- হাঃ হাঃ হাঃ--- দূর শালা, তোর রোগ কিছুই নেই, তুই এখন ভাল, তুই রোগী নয়---তুই সুস্থ--- সুস্থ--- ওঠা!’

ঈশ্বর বিরোধী নাস্তিক এই বলিষ্ঠ লেখকের জীবনটা আস্তে আস্তে ভোরের সূর্যোদয়ের মতো পরিবর্তিত হতে লাগল। লক্ষ্যহীন জীবন কি খুঁজে পেল কোনও নির্দিষ্ট লক্ষ্যের বার্তা? উত্তর এখনও অধরা।

লেখক এক নতুন জীবনের আখ্যান গাইছেন, ‘চোখ খুলে দেখি, ওয়ার্ডের বারান্দা রোদে ঝলমল করছে। মনে হল আমি সুস্থ হয়ে গেছি। দেড় বছর ধরে যে জ্বর চলেছে, তা আজ আধ ডিগ্রি কমে গেল--- এই প্রথমবার। ডাক্তার এলেন--- সংকটের রাত কেটে গেছে।’

হাসপাতাল থেকে ছাড়া পেলেন ফণীশ্বরনাথ। শরীর দুর্বল, অবসন্ন। শরীরের জোর হারিয়ে গেছে। পরের দিনই সেই অবস্থাতে অন্যের সাহায্যে টলতে টলতে গেলেন বাড়ির কাছে এক চেনা বইয়ের দোকানে। চোখ চলে গেল বইয়ের তাকে। চমকে উঠলেন। সেই অকল্পনীয় ও অলৌকিক অভিজ্ঞতার কথা জানাচ্ছেন রেণুজি, ‘বইটা দ্রুত চেয়ে নিলাম ভিতরে ছবিগুলি দেখে আমি ঘাবড়ে গেলাম এ তো- তো-তো-তো ---ঐ দিনে --- হাসপাতালে দেখা--- ঐ মহান দিনে--- ঐ রাতে দেখা---সেই মূর্তি!’

আশ্চর্য ক্রীড়ানক রামকৃষ্ণ ভগবান! কাকে যে কখন কি করে টেনে নেন সে তিনিই জানেন। তার বিদেহী লীলা বোঝা ভার।

যাঁর জন্য জীবন ফিরে পেলেন ফণীশ্বরনাথ রেণু, বাকি জীবন উৎসর্গিত হল তাঁরই সেবায়। পাল্টে গেল একটি জীবনের গতিপথ। সাহিত্যিক নতজানু হলেন ভগবানের চরণধুলায়। রেণুজির হঠাৎ মনে পড়ে গেল প্রভু প্রশ্ন করেছিলেন, তোর কি সোনার কলম? আমার কথা কিছু লিখেছিস? শুরু হল শ্রীরামকৃষ্ণ সাহিত্যসমুদ্রে অবগাহন। তিনি নিজের মুখে বলছেন, ‘রামকৃষ্ণ-বিবেকানন্দ সাহিত্য পড়া শুরু করলাম। বছরদিনের অভুক্ত মানুষের যেন



আহার জুটে গেল। বারবার পড়েও যেন তৃপ্তি হত না। রামকৃষ্ণের ছবির সামনে বসে আমার প্রথম উপন্যাস লিখতে শুরু করলাম। পাভুলিপির উপর সবার আগে ওম নমো ভগবতে সেরা মুখোশ নায়ক নম লিখতে চাইছিলাম। আমি যেন স্পষ্ট শুনতে পেলাম তিনি বলছেন--- ‘সে কি রে! সোনার কলম দিয়ে বই লিখবি? আমার নাম লিখবি? প্রথমে গণেশের নাম লিখতে হয় রে বোকা--- শালা! আমার কি সুর আছে যে আমি গণেশ হব? যা শ শালা, তোর যা মনে ইচ্ছে তাই লেখ।’

রামকৃষ্ণের দেবত্ব এবং পূর্ণ মানবের লক্ষণ সমূহ উপলব্ধি করে সাহিত্যের বিশ্লেষণে সাহিত্যিক ফণীশ্বরনাথ শ্রীরামকৃষ্ণ সংস্কৃতির একটি অনুপম উপলব্ধির কথা লিখছেন, ‘রামকৃষ্ণ বলেছিলেন--- ‘মা, আমাকে শুকনো সন্ন্যাসী করিস না। আমাকে রসে-বসে রাখিস।’ যদি রামকৃষ্ণ রসে-বশে না থাকতেন, যদি শুকনো সন্ন্যাসী হয়ে যেতেন, তাহলে আমার মনে হয় আজ বাংলাদেশে কেউ গান গাইতে

পারত না, কেউ নাটক করতে পারত না, কেউ ছবি আঁকতে বা ফিল্ম করতে পারত না, কোন সাহিত্য সৃষ্টি হতে পারত না।’

ফণীশ্বরনাথ এরপর যত সাহিত্য সৃষ্টি করেছেন সবই রামকৃষ্ণ-বিবেকানন্দকেন্দ্রিক। ‘কিতনে চৌরাহে’, ‘পল্টুবাবু রোড’, ‘ঋণজল ধনজল’, ‘পরতী পরিক্রমা’, ‘জুলুস’-সহ আরও অনেক উপন্যাস, ছোটগল্প, বিশেষ রচনা লিখেছেন। সবকিছুর মূলেই সেই দাড়িওয়ালা লোকটা আর স্বামীজি আর মা।

পরবর্তী কালে তাঁর জীবন একেবারেই বদলে গিয়েছিল। পাটনা রামকৃষ্ণ মিশনে একাকী চলে যেতেন। শ্রীরামকৃষ্ণের মূর্তির দিকে তাকিয়ে থাকতেন ঘণ্টার পর ঘণ্টা। দুই চোখ দিয়ে ঝরত অবিরত ধারা। একেই কী প্রেমার্শ বলে! সাধনার অঞ্জলি ভরে ভরে দিতেন চোখের জল, যা দেবতার অতি প্রিয় অর্ঘ।

মাত্র ৫২ বছর আয়ুষ্কালে ফণীশ্বরনাথের জীবনদীপ



#OOTD

WINTER LOADING ☀

MENSWEAR | WOMENSWEAR  
KIDSWEAR | TEENSWEAR  
SUITING SHIRTING | RUBIA  
DRESS MATERIAL & BED SHEETS

*Bhaskar* *Sriniketan*

STORE ▶ BEHALA

+ (91)-89103 75304/89103 86709 [www.bhaskarsriniketan.com](http://www.bhaskarsriniketan.com) bhaskarsriniketanbehala



এবার নিভে যাবে। ১৯৭৭ সাল। শরীরকে দীর্ঘদিন অত্যাচারিত করার ফলে দেখা গেল দেহে গভীর অসুখ বাসা বেঁধেছে। হিন্দি সাহিত্যের লেখক রবীন্দ্র ভারতী তাঁর এই অগ্রজ গল্পকারের বিবরণ দিচ্ছেন, ‘দিনটা ছিল ২৪ তারিখ। সকাল আটটায় গিয়ে দেখি অপারেশনের প্রস্তুতি চলছে। রেণুজি মাথার কাছ থেকে রামকৃষ্ণ পরমহংস, বিবেকানন্দের ছবি বার করে মস্তকে স্পর্শ করেন। তারপর বুকো। স্টেচার এসে পড়লে তিনি শুয়ে পড়েন। হাত যুক্ত করে বলেন, ‘এবার আমি যাচ্ছি।’

অপারেশনের টেবিলে ডাক্তাররা পেট ওপেন করে দেখেন ক্যানসার! তাড়াতাড়ি তা বন্ধ করে দেওয়া হয়। কারণ। ক্যানসার সারা শরীরের অনেক জায়গায় ছড়িয়ে পড়েছিল। এটা একদিনে হয়নি, প্রায় তিন বছরের ওপর এই দুরারোগ্য রোগটি ডালপালা মেলে বহুদূর ছড়িয়ে গেছে। হাসপাতালে ১৯ দিন অচৈতন্য ছিলেন। এতদিনের সব কলকোলাহল স্তব্ধ। এই অচৈতন্যের মধ্যে তিনি কি দিব্যচৈতন্যের সঙ্গ করছিলেন? এর উত্তর কে

দেবে! ১৯ দিন কোমায় থাকার পর তিনি পাড়ি দিলেন তাঁর নিজের জায়গা, শ্রীরামকৃষ্ণলোকে। ধন্য লেখক, ধন্য তাঁর ভগবান!

পুনশ্চ:

পত্রিকার সম্পাদনা বিভাগের সঙ্গে যুক্ত থাকায় পরিচয় হয়েছিল স্বামী সোমেশ্বরানন্দজি সঙ্গে। ইন্দোর থেকে ফোনে কথা হত প্রায় রোজই। ট্রেন থেকে প্লাটফর্মেন্ট নামা মাত্রই রাত ৭:৪৫ মিনিটে বেজে উঠত মোবাইল। কথার ফাঁকে ফাঁকে একদিন ফণীশ্বরনাথ রেণুর প্রসঙ্গটি শুনিয়েছিলেন। কারণ, তিনি যখন পাটনা আশ্রমে ছিলেন সেইসময় ঘটনাটি ঘটেছিল এবং তিনি ফণীশ্বরনাথ রেণুর সঙ্গ করে সেই ইতিহাস সঞ্চয় করেছিলেন। স্তব্ধ হয়ে শুনতাম সেই সন্ধ্যারাতের মুগ্ধ কথা। প্রয়াত পূজনীয় মহারাজজির কাছে কৃতজ্ঞ। কৃতজ্ঞতা জানাই অধ্যাপক শ্রী শঙ্করীপ্রসাদ বসুকেও। তাঁর রচনা এই লেখার উৎসাহ ও প্রেরণা।

ঋণ: উদ্বোধন, ৮৯তম বর্ষ, ১১শ সংখ্যার প্রতি।



দেবাজ্ঞন সেনগুপ্ত

## শ্রীরামকৃষ্ণ ও ধর্মীয় সহিষ্ণুতা



সংবাদমাধ্যম আর রাজনৈতিক নেতা-নেত্রীদের হা-ছতাশ দেখে মনে হচ্ছে ধর্মে ধর্মে হানাহানির এমন আঁধার বুঝি আমাদের দেশে আগে কখনও ঘটেনি। অথচ প্রকৃত সত্যি হল, পরধর্মসহিষ্ণুতার ভারতীয় ঐতিহ্য বারবারই প্রশ্নের মুখে পড়েছে। এ তেমন নতুন কথা নয়। শক-হুণ-দল-পাঠান-মোগল একদেহে লীন করার ভারতবর্ষীয় সক্ষমতা নিয়ে আগেও বহুবার বহু পরিস্থিতিতে সংশয় প্রকাশ করা হয়েছে। ধর্মীয় অসহিষ্ণুতার আক্রমণে গুরুতর অঙ্গহানি ঘটলেও ভারত উপমহাদেশের মূল ভূ-খণ্ড বারবার নানা কঠিন পরীক্ষায়



শেষপর্যন্ত উত্তীর্ণ হয়েছে। প্রমাণিত হয়েছে তার আত্মীকরণের আশ্চর্য পটভূমি।  
তেমনই এক সংকটপর্ব ও তার উত্তরণকে আমরা ফিরে দেখি।  
কাল: উনিশ শতক। স্থান: কলকাতা তথা সমগ্র বাংলা। আর পাত্র: শ্রীরামকৃষ্ণ ও তাঁর সংস্পর্শে আসা মানুষজন।

### সেই সময়

তাঁর ‘গিরিশ মানস’ গ্রন্থে সেই সময়ের পরিবেশটা ছোট কথায় চমৎকার ধরে দিয়েছেন উৎপল দত্ত, যাঁকে আমরা নাট্যকার-অভিনেতা হিসেবেই বেশি চিনি: ইংরিজি-ভক্ত, ইংরাজ-ভক্তরা যখন চাকুরির পেছনে ছুটছেন, ধর্মনায়করা যখন কারণে-অকারণে হিন্দুশাস্ত্রের শ্রদ্ধ করছেন প্রকাশ্যে, ব্রিটিশ সাম্রাজ্যবাদ যখন তার হিংস্রতম স্তরে পৌঁছেছে, খ্রিস্টধর্ম যখন সাম্রাজ্যবাদের অস্ত্র হিসেবে আত্মপ্রকাশ করেছে, ১৮৫৭ সালের মহাবিদ্রোহের

গৌরবময় স্মৃতিকে যখন বাংলার চিন্তানায়করা ‘ধর্মীয় উন্মাদনা’ বলে উপহাস করছেন, তখন রামকৃষ্ণের উদয়। খুব সংক্ষেপে শ্রীরামকৃষ্ণ-আবির্ভাবের পটভূমিটি এমনই আঁধার ঘেরা। পরাধীন, নিপীড়িত এক জাতি নিজস্ব ঐতিহ্যকে বিস্মৃত হয়ে, নিজের শিরদাঁড়াকে শিথিল করে এক ক্লীবের জীবন যাপন করছে।  
“সব বিষয়ে প্রবঞ্চনা করা, মিথ্যা ব্যবহার করা, জালিয়াতি করা, বিধবাকে ঠকানো প্রভৃতি ছিল বুদ্ধিমত্তার পরিচায়ক। লোকের বিষয়-সম্পত্তি জাল করিয়া লওয়া, ঠকাইয়া লওয়া—এইসব ছিল বাহাদুরির কার্য। ইহা ব্যতীত লোকে যে আরও কত গর্হিত কার্য করিত, তাহা বলিবার নয়।” [মহেন্দ্রনাথ দত্ত] দীনবন্ধু মিত্রের ‘সধবার একাদশী’, মাইকেল মধুসূদন দত্তের ‘বুড়ো শালিকের ঘাড়ে রৌঁ’, গিরিশচন্দ্র ঘোষের ‘চৈতন্যলীলা’-র মতো রচনায় সেকালে শহুরে মানুষের নৈতিক অধঃপতন এবং বিকৃত রুচির কথা বিস্তারিত ধরা আছে।



# PIONEER IN BENGAL COTTON HANDLOOM SAREES

TANGAIL  
BALUCHORI  
DHONIAKHALI  
SHANTIPURI  
LILEN  
MOTKA  
BHAGALPURI  
KOTKI  
KANTHA  
PRINT  
BAHA



WHOLESELLER  
**ENQUIRY**  
033 22729030

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



আর চারিত্রশক্তির এই দুর্দিনে ধর্মও যে তার মর্যাদা হারাবে, সেটাই স্বাভাবিক। হিন্দুধর্ম সম্পর্কে প্রকৃত জ্ঞানের অভাবে এক স্ফটিকের কুপমণ্ডুকতা তাকে গ্রাস করে। শুধু অপর ধর্মের সঙ্গে দূরত্ব নয়, নিজস্ব ধর্মের মধ্যেও বংশ-জাত-ধর্ম ইত্যাদি বিভাজনে সংখ্যাগরিষ্ঠ ভারতবাসী খণ্ড-ক্ষুদ্র ভাবে দিনযাপন করতে থাকে এবং ক্রমাগত দুর্বল হয়। প্রকৃত ধর্মানুষ্ঠানের জায়গা নেয় নানা অযৌক্তিক আচার আর কুসংস্কার।

বিবেকানন্দের মধ্যম ভ্রাতা মহেন্দ্রনাথ দত্ত সেই সময়ের এক জীবন্ত সামাজিক চিত্র তুলে ধরেছেন: “ভট্টাচার্য ব্রাহ্মণ কখনও ভাগবতের কথা শুনিতেন যাইতেন না; ইহাতে তাঁহার মানহানি হইত।

ভাগবত গ্রন্থ তখন হাতে লেখা পুঁথি ছিল। এমন কি, পুঁথির একখানি পাতা যদি দৈবাৎ খুলিয়া পড়িয়া যাইত তো, ভট্টাচার্য ব্রাহ্মণ চিমটি দিয়া ধরিয়া পাতাটা তুলিয়া রাখিতেন এবং ভাগবতের পাতা ছুঁইয়াছেন বলিয়া, হাত ধুইয়া, ইষ্টনাম জপ করিতেন। গোঁসাই-এর সহিত কোনও ভট্টাচার্য ব্রাহ্মণ এক পঙক্তিতে আহার করিতেন না; ... আবার, গোঁড়া বৈষ্ণবরা দুর্গাঠাকুরকে বলিতেন, ‘হাতীমুখোর মা’; বেলপাতাকে বলিতেন ‘তেফরকা পাতা’; কালীঠাকুরকে বলতেন ‘মসী’। এইরূপ গোঁড়ামির অনেক পুরনো গল্প আছে। ... “প্রণাম করা ছিল কু-সংস্কারের বিষয়। ... শ্রদ্ধাদি করা হইল কু-সংস্কারের কার্য, ইহার কোনও দরকার নাই। দেবদেবীর পূজা করাও যেন অতীব গর্হিত কার্য। ঠাকুর-দেবতার কথা শুনাও ছিল কু-সংস্কার। কালীপূজার সহিত ভৈরবীচক্রের বিশেষ সম্পর্ক ছিল, এইজন্য, কালীঠাকুর অনেকের কাছে বিশেষ করিয়া বর্জনীয় ছিল। ... “হিন্দু-ধর্ম যে কী, তাহা অনেকেই তখন বুঝিত না। হিন্দু-ধর্ম সম্বন্ধে কাহারও বিশেষ কিছু পড়াশুনা ছিল না, এবং হিন্দু-ধর্মের বিষয় কোনও গ্রন্থও তখন পাওয়া যাইত না। ... শ্রীচৈতন্য ও বৈষ্ণবধর্মের বিষয় আমরা বিশেষ কিছু জানিতাম না। গীতা ও উপনিষদের নাম কেহ শুনে নাই। চণ্ডীপাঠ মাত্র কয়েকজন ভট্টাচার্য ব্রাহ্মণ করিতেন।” এই অবস্থার পূর্ণ সুবিধে নিলেন খ্রিস্টান পাদরিরা। তাঁদের আশ্রয় ধর্মপ্রচারে দেশীয় হিন্দুধর্ম কুৎসিতভাবে আক্রান্ত হল। যা-কিছু অযৌক্তিক,

AGMARK - GRADE - 1

যতদিন রন্ধন ছুটুট এ বন্ধন...

**Shalimar's**  
**CHEF**  
CHEF SPICES

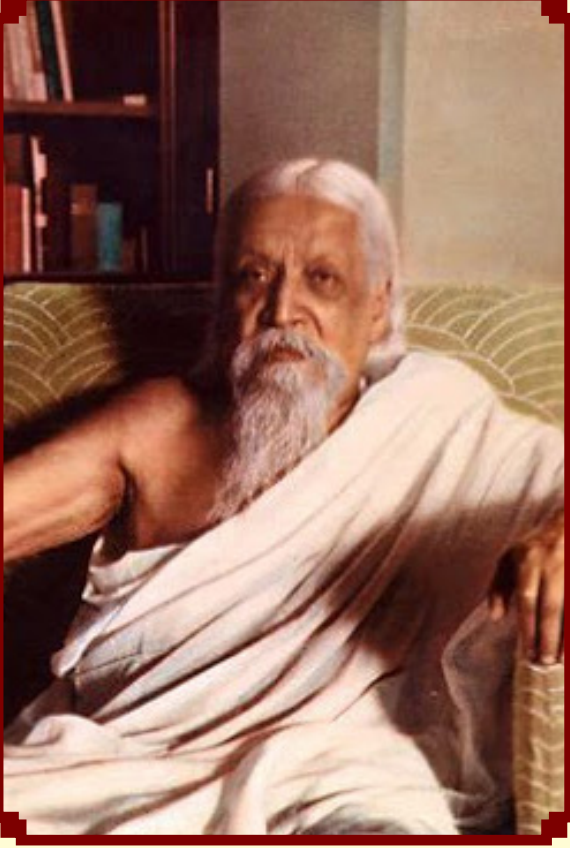
AGMARK  
Cumin Powder

AGMARK  
Turmeric Powder

AGMARK  
Red Chilli Powder

AGMARK  
Coriander Powder

শালিমার ফেদিক্যাল ওয়ার্কস প্রাইভেট লিমিটেড, ৯২ টি, অরিন্দর রোড, বনলতা-১০০ ০২৭



যা-কিছু মন্দ সবকিছুকেই তাঁরা হিন্দুত্বের সমার্থক করে তুললেন। আর তথাকথিত এই অনাচার থেকে আলোকের পথে নিয়ে আসার জন্যই তাঁরা পবিত্র খ্রিস্টধর্ম প্রচারে অগ্রসর হলেন।

এই সংকটকে শুধু এক ধর্মীয় বিষয় বলে ভাবলে ভুল হবে। এ হল প্রকৃতপক্ষে এক সামাজিক আক্রমণ, পরাধীন-শোষিত এক জাতির মনস্তত্ত্বের ওপর চাপ সৃষ্টি, নিজের পায়ে বুক চিতিয়ে, মাথা উঁচু করে দাঁড়ানোর ইচ্ছাশক্তিটুকুকেও নিঙড়ে নেওয়া।

মনে পড়ে ‘রক্তকরবী’র গোঁসাইয়ের কথা, যিনি নাম গ্রহণ করেন ঈশ্বরের কিন্তু অন্নগ্রহণ করেন সর্দারের, যাঁর দ্বারা যক্ষপুরীর অনেক উপকার সাধন হয়—“বাবা, দস্ত-ন পাড়া যদিও এখনো নড়নড় করছে, মূর্খ্য-ণরা ইদানীং অনেক মধুর রসে মজেছে। মন্ত্র নেবার মতো কান তৈরি হল ব’লে। তবু আরো ক’টা মাস পাড়ায় ফৌজ রাখা ভালো। কেননা নাহংকারাং, পরো রিপুঃ। ফৌজের

চাপে অহংকারটা দমন হয়, তার পরে আমাদের পালা।”

ব্রিটিশ শাসকশ্রেণী ঠিক এই কাজটাই করছিল। শ্রীরামকৃষ্ণের জীবদ্দশাতেই ব্রিটিশ রাজশক্তি ধাপে ধাপে ভারতকে কৃষ্টি ও রাজনীতির দিক দিয়ে পরাধীন করার কাজ সমাধা করে। ১৮৩৭ খ্রীস্টাব্দে ফার্সী ভাষার স্থানে ইংরেজিকে সরকারি ভাষার স্বীকৃতি দেওয়া হয়। ১৮৪৪-এ সরকার ঘোষণা করে, চাকরিতে ইংরেজি-শিক্ষিতদের অগ্রাধিকার দেওয়া হবে।

এই সময় যে মানুষদের ওপর গোটা দেশ ভরসা করতে পারত, যাঁরা এই ধ্বংস করা, শেকড় ওপড়ানো বন্যার মাঝে নিজেদের ব্যক্তিত্ব দিয়ে বাঁধ দিতে পারতেন—তাঁরা হলেন উচ্চবর্ণের এই ইংরেজি শিক্ষিত শহুরে মানুষ। কিন্তু আপসোসের কথা, তাঁরা সেসময় তেমন কোনও ইতিবাচক ভূমিকা নিতে ব্যর্থ হলেন। ইউরোপীয় শিক্ষার প্রভাবে তাঁরাও হিন্দুধর্মের পৌত্তলিকতা ও নানা আচার-অনুষ্ঠানের বিরোধিতা করতে লাগলেন। অগ্রসর শ্রেণির সে এক নৈতিক সংকটের কাল। আসলে অগ্রসর শ্রেণি নিজস্ব স্বার্থরক্ষার তাগিদেই প্রত্যক্ষ বা পরোক্ষ ইংরেজ-ভজনা করে চলেছিল, কারণ ইংরেজ শাসন দীর্ঘায়িত না হলে তাদের পক্ষেও গ্রামীণ প্রজাদের নিয়ন্ত্রণ ও নিপীড়ন করার অনেক অসুবিধা দেখা দিত।

প্রত্যাশিতভাবেই ইংরেজ শাসনের বিরুদ্ধে প্রথম অসন্তোষ দানা বাঁধল এবং তার কার্যকরী প্রকাশ ঘটল গ্রামের মানুষের মধ্যে, সেই সময়ের লোক-কবিদের সহজ, স্বতঃস্ফূর্ত উচ্চারণে: “জাত মাল্লে পাদরী এসে / প্যাট্ মাল্লে নীল বাঁদরে।” অথবা, রূপচাঁদ পক্ষীর “ওরে সামাল সামাল, বাস্তুঘুর পাল বেরুলো সাজিয়ে যেন পংগপাল / এরা কুহক মন্ত্র জানে, বশীকরণ গুণে, লোকে টেনে এসে করে রে নাকাল...।” এ একান্তভাবেই গ্রামের বেদনা। শহরের অগ্রসর শ্রেণি আগে থেকেই তার শেকড় থেকে শিথিল, তাই এই যন্ত্রণার আঁচ তাদের পক্ষে বুঝতে পারা শক্ত।

সেই কারণেই সুদূরপ্রসারী প্রতিরোধের প্রাথমিক ভিত গাঁথতে আবির্ভূত হলেন যে মানুষটি



গ্রামবাংলায় তাঁর শক্ত শেকড়, লোকশিক্ষায় তিনি আমূল শিক্ষিত, সর্বোপরি ব্রিটিশ শাসনের আঘাতে তাঁর পরিবারে টাটকা ক্ষত। আবির্ভূত হলেন শ্রীরামকৃষ্ণ। তাঁর পিতা জমিদারের অত্যাচারে ও ব্রিটিশ-সৃষ্ট আইন-আদালতের বিচিত্র কারসাজিতে দেরেপুরের ভিটে উচ্ছেদ হয়ে কামারপুকুরে আশ্রয় খুঁজে পান। সেখান থেকে দাদার সঙ্গে কলকাতা এসে হাজির হন কিশোর গদাধর। গঙ্গার পূর্ব পারে কলকাতা থেকে মাত্র আড়াই ক্রোশ দূরে দক্ষিণেশ্বর গ্রাম। সেখানে রানি রাসমণি প্রতিষ্ঠিত মা ভবতারিণীর মন্দির। সেই মন্দিরেই কালক্রমে বসল এক আনন্দের হাট। শ্রীরামকৃষ্ণের বৈঠক।

### পরমহংস মশাইয়ের নিঃশব্দ বিপ্লব

তথাকথিত 'শিক্ষিত' সমাজের চোখে সেদিন যেসব বৈশিষ্ট্যকে অনগ্রসরতা বা অপটুতা বলে মনে হয়েছিল, কালের বিচারে দেখা গেল সেই বৈশিষ্ট্যগুলিই শ্রীরামকৃষ্ণের অমোঘ যোগ্যতা হিসেবে প্রমাণিত হয়। ইংরেজি শিক্ষার 'আলোক' তাঁর চোখকে বলসে

দেওয়ার সুযোগ পায়নি। তিনি ইসলাম-সহ ভারতীয় সনাতন সবরকম ধর্মীয় সাধনায় উত্তীর্ণ হয়েছেন, কিন্তু যিশু খ্রিস্টকে অস্বীকার করার উগ্রতা দেখাননি। এই বিশুদ্ধ সাধক শুধু হিন্দুধর্মের হত সম্মান পুনরুদ্ধারেই ক্ষান্ত হননি, তাঁর প্রভাবে ব্রিটিশ সাম্রাজ্যবাদের সর্বাঙ্গিক আক্রমণের মুখেও ভারতীয়রা নতুন করে আত্মমর্যাদাবোধে বলীয়ান হয়ে উঠতে পেরেছিল।

কী করে সম্ভব হল এই প্রায় অসাধ্য-সাধন? মহেন্দ্রনাথ দত্ত স্মৃতিচারণ করেছেন: "সমাজে তখন নাস্তিকতা ও বিশৃঙ্খলার ভাব আসিয়াছিল। অনেক শিক্ষিত যুবক এইরূপ অনিশ্চিত অবস্থায় থাকিয়া, শেষে খ্রীষ্টান হইয়াছিল। কিন্তু আমরা অধিকাংশ যুবক খ্রীষ্টধর্ম পছন্দ করতাম না ও হিন্দুধর্মও মানিতাম না। আমরা পুরানো কিছু মানিতাম না; নূতন যে কি করিতে হইবে, তাহাও জানিতাম না। আমরা কোনটা যে ধরিব, তাহা তখন স্থির করিতে পারিতেছিলাম না। মহা অশান্তির ভাব আসিল। যুবকদের মনে প্রচণ্ড আগুন জ্বলিল। কি করিতে হইবে, তাহা কেহই বুঝিতে পারিতেছিল না।" এই সর্বাঙ্গিক সংশয়ের সহজ সমাধান নিয়ে এসে

নব্য সমাজে তোলপাড় ফেলে দিলেন দক্ষিণেশ্বরের 'পরমহংস মশাই'। তাঁর গ্রাম্য, ক্ষেত্রবিশেষে অশালীন ভাষা মানুষের মনের অনেক কাছাকাছি আসতে তাঁকে সাহায্য করল। বোধগম্য, ঘরোয়া উপমায় তিনি সমাজের সর্বস্তরের মানুষের কাছে অবলীলায় পৌঁছে গেলেন।

কথামৃতকার সাক্ষী, এখানে শ্রীরামকৃষ্ণের সান্নিধ্যে সকলেরই সদা 'সহাস্যবদন'। এখানে হতাশার দীর্ঘশ্বাস নেই। রেষারেষির ফোঁসফোঁসানি নেই, শাসনের চোখরাঙানি নেই।

নতুন মানুষ এসে অবাধ হবেন। এ আবার কেমন ব্রহ্মজ্ঞানী পুরুষ? শ্লোকের অঙ-বঙ নেই। পণ্ডিতের গাভীর্য নেই। আদেশের জোরাজুরি নেই। এ কেমন পরমহংস? এই ঠাকুর কখনও কীর্তন গাইতে গাইতে আত্মভোলা হয়ে নৃত্য করছেন, কখনও বৈঠকি কথা কইতে কইতে মুহূর্তে ভাবসমাধিতে বিভোর হচ্ছেন, আবার কখনও বা কীর্তনীয়ার ঢঙ নকল করে ভক্তদের আমোদ দিচ্ছেন- মায় কাশতে

কাশতে নথ তুলে থুথু ফেলা অবধি। এমন 'রসেবশে' পরমহংস আগে কেউ দেখেনি। ইনি সবরকম সাধনপথেই সিদ্ধ হয়েছেন। তাই সব পথই মানেন। শাক্তদের, বৈষ্ণবদের, ব্রহ্মজ্ঞানীদের ও বেদান্তবাদীদের— এখানে তাই সব মতের লোক আসে। আর সকলেই মনে করে ইনি আমাদের লোক। ঠাকুরের গৃহী ভক্ত এবং প্রথম জীবনীকার রামচন্দ্র দত্ত তাঁর 'তত্ত্বমঞ্জরী' পত্রিকায় লিখেছিলেন, "প্রকৃত প্রস্তাবে তাঁহাকে কোনও সম্প্রদায়েই সন্নিবিষ্ট করা যাইতে পারে না অথবা সকল সম্প্রদায়ই তাঁহার সম্প্রদায় বলিলে সত্য কথা বলা হয়।"

সৈয়দ মুজতবা আলী বলছেন, "আধ্যাত্মিক, সামাজিক, রাজনৈতিক যে কোনো বর্ণবৈষম্যের ফলে যদি ভিন্ন ভিন্ন সম্প্রদায় একই সমাজের ভিতর অন্তরঙ্গ ভাব বর্জন করেন তবে সেই অখণ্ড, সমগ্র সমাজের অপূরণীয় ক্ষতি- 'মহতী বিনষ্টি' হয়; এই তত্ত্বটি সম্বন্ধে সে যুগে কয়জন গুণী সচেতন

## হোটেল পুলিনপুরী (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

HOTEL  
NEW  
SEA  
HAWK(PURI)

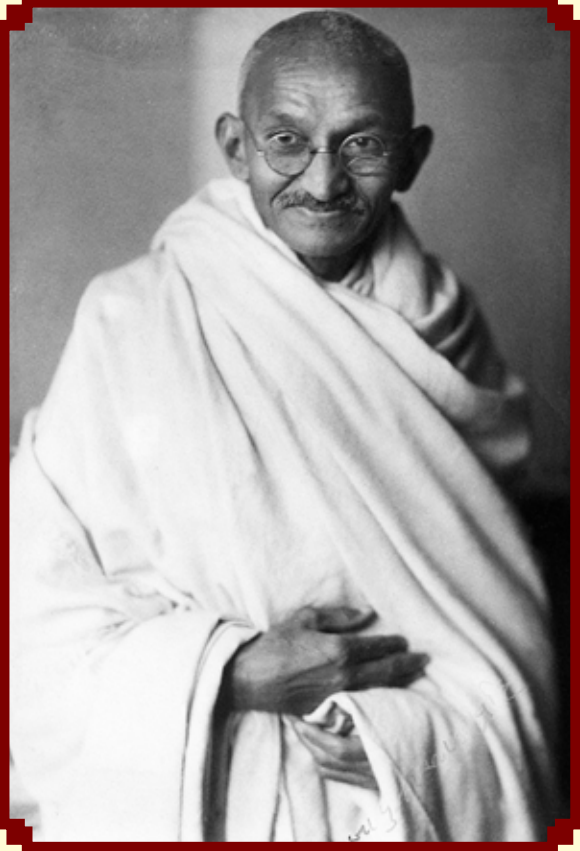
Kolkata Booking : 48A, Dr, Sundari Mohan Avenue, 1st Floor  
( Opp. Ladies Park ) Kolkata -700 014  
Ph. (033) 2289-7578,9007857627,9831289141

## 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

We Have No Connection With  
Hotel Sea Hawk Digha



ছিলেন?

“আমার ব্যক্তিগত দৃঢ় বিশ্বাস, এই দ্বন্দ্ব অপসারণে অদ্বিতীয় কৃতিত্ব পরমহংসদেবের।”

নেতাজি সুভাষচন্দ্রের মতে, “এইসময় শ্রীরামকৃষ্ণও আবির্ভূত হইয়া সর্বকালের জন্য সমস্যার সমাধান করিয়াছেন। তিনি ঘোষণা করিলেন যে, সকল ধর্মই একই সর্বশক্তিমান বিধাতার চরণতলে সম্মিলিত হয়। সর্বজনীন পরমতসহিষ্ণুতা এবং প্রেমের ভিত্তিতে ভারতের সকল ধর্মের সমন্বয়-- ভারতীয় জাতীয়তাবোধ বিকাশের স্থায়ী ভিত্তিমূল গড়িয়া তুলিবে।”

‘যত মত তত পথ’-এর ধারণা অবশ্যই সুপ্রাচীন। ‘যে সয় সে রয়’ জৈব বিবর্তনের এক অব্যর্থ প্রাথমিক পর্যবেক্ষণ, সেই সত্যকেই রামকৃষ্ণ আরও একটু বিস্তৃত করেছেন, ‘যে না সয় সে নাশ হয়’। নিজেদের মধ্যে লড়াই করে দুর্বলতর হওয়া এক কুপমণ্ডুক, আত্মবিস্মৃত জাতির পক্ষে সেদিন এমন সহজ বার্তার দরকার ছিল।

তাই শোকে-তাপে জর্জরিত মুমুক্ষু ভক্তের দল তাঁর কাছে আসে। জ্বালা জুড়োতে আসে। এমন দিব্য আনন্দরূপের সংস্পর্শে থাকলে সংসারী মানুষের তো শান্তি-তৃপ্তি হবেই। সেই আকর্ষণেই ঠাকুরের কাছে বারবার দৌড়ে আসা।

অবশ্য ভক্তদের প্রতি ঠাকুরের আকর্ষণও কিছু কম নয়। তাঁর আসরে কোনও ভক্ত যদি নিয়মিত আসতে আসতে কয়েকদিন না আসেন, ঠাকুর ব্যাকুলভাবে তাঁর খবর নেন। তাঁকে যে এঁদের মধ্যে থেকেই রতন খুঁজে নিতে হবে। “আমি কামিনী-কাঞ্চনত্যাগী খুঁজছি। মনে করি, এ বুঝি থাকবে। সকলেই একেকটা ওজর করে!

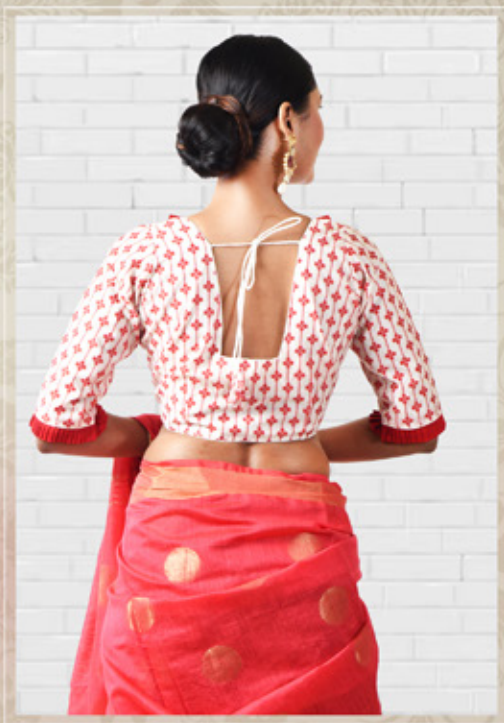
“একটা ভূত সঙ্গী খুঁজছিল। শনি-মঙ্গলবারে অপঘাতে মৃত্যু হলে ভূত হয়, তাই সে ভূতটা যেই দেখত কেউ ছাদ থেকে পড়ে গেছে, কি হোঁচট খেয়ে মূর্ছিত হয়ে পড়েছে, অমনি দৌড়ে যেত,-- এই মনে করে যে, এটার অপঘাতে মৃত্যু হয়েছে, এবার ভূত হবে, আর আমার সঙ্গী হবে। কিন্তু তার এমনি কপাল যে দেখে, সব শালারা বেঁচে উঠে। সঙ্গী আর জোটে না।”

এখানেই শ্রীরামকৃষ্ণের বৈশিষ্ট্য, তাঁর মৌলিকতা, তাঁর আকর্ষণ। সহজ কথায়, ঘরোয়া উচ্চারণে, সাধারণ প্রাত্যহিকতা থেকে ছেকে আনা অব্যর্থ উপমায় তিনি বিশিষ্ট। সকলের তাই ধরা-ছোঁয়ার মধ্যে। ভক্তদের থেকে দূরত্ব রেখে উপদেশ বিতরণে তাঁর রুচি নেই।

একদিন দক্ষিণেশ্বরের সমাগত যুবকদের সঙ্গে রামকৃষ্ণদেব খুব হাসি-তামাশা করছেন। যুবকদের মধ্যে কারওর নতুন বিয়ে হয়েছে, কারওর বিয়ের কথা চলছে। তিনি সেসব নিয়ে একেবারে যুবকদের মতোই মশকরা করতে লাগলেন। বিজয়কৃষ্ণ গোস্বামী মশাই তখন সেখানে উপস্থিত। তিনি পরমহংসদেবকে বললেন, “ছেলেরা দূর থেকে দক্ষিণেশ্বরে এসেছে, ওদের দুটো ভালো কথা বলুন, শুধু হাসি-তামাশাই করছেন!” ঠাকুর অমনি উত্তর করলেন, “তোমাদের ব্রাহ্মসমাজের ওই একটা দোষ, ছেলেবেলা থেকেই হবিষ্যি খাওয়ার ধাত!” অন্য আর একদিন ছোকরাদের সঙ্গে ফস্টিনসিট করতে করতে অন্য ভক্তদের বলেছিলেন, “আমি



# সম্পদ®



## SAMPAD

...since 1965

REDEFINE YOUR

*traditional look*

PREMIUM WEDDING COLLECTIONS

82/2A, BIDHAN SARANI, KOLKATA 700004  
Opposite Hatibagan Town School

CALL : 9874171169 | 9831062477

WHATSAPP : 8017944072

হাতিবাগান টাউন স্কুল এর বিপরীতে

A House of SUITING-SHIRTING

raymond

Paul Taylor

VIMAL

Arvind  
FASHIONING POSSIBILITIES

এদের কেবল নিরামিষ দিই না। মাঝে মাঝে আঁশ ধোওয়া জল একটু একটু দিই। তা না হলে আসবে কেন।”

তাঁর বৈঠকে নব্যযুবকদের টেনে আনার জন্য তাঁর কেন এত আকৃতি? অল্প বয়সকে তাঁর বৈঠকে शामिल করতে কেন তাঁর এত আগ্রহ?

কারণ তাঁর বৈঠক থেকেই নিজীব পরাধীন জাতির মেরুদণ্ড তৈরির কাজটা তিনি শুরু করে দিতে চান।

সুখের কথা বাংলা তথা ভারতের নব্য সমাজ শ্রীরামকৃষ্ণের সেই প্রাণের গানে ইতিবাচক সাড়া দিলেন। বাংলা সরকারের ইন্টেলিজেন্স ব্রাঞ্চার স্পেশ্যাল সুপারিন্টেন্ডেন্ট চার্লস অগস্টাস টেগার্ট

তাঁর রামকৃষ্ণ মিশন সংক্রান্ত গোপন রিপোর্টে পরবর্তী কালে মন্তব্য করেছিলেন, “লোকে বলে যে, যে কোনও ব্যক্তির শরীরকে স্পর্শ করেই তার চিন্তা

ভাবনা পালটে দেওয়ার মতো অসাধারণ ক্ষমতা শ্রীরামকৃষ্ণের ছিল।” তাঁর প্রভাব এতটাই সুদূরপ্রসারী।

সেই প্রভাবের সদ্ব্যবহার করে নতুন সমাজের কাছে তিনি কোন বার্তা আনলেন যা ব্রিটিশ শক্তির বিরুদ্ধে এক গোটা জাতিকে নবজাগরণে সজ্জবদ্ধ

করল? সহজ কথায়, তখনকার সমাজকে খণ্ড-বিচ্ছিন্ন করে রাখছিল জাতবিচার ও ধর্মবিচারের যে দুই অলঙ্ঘ্য বেড়া, রামকৃষ্ণদেব

আঘাত হানলেন তাদেরই মূল ধরে। তাঁর দক্ষিণেশ্বরের দরবারে সবার সাদর আপ্যায়ন।

তিনি যেখানে যেতেন সেখানেও তাঁর পার্শ্বদেবের মধ্যে বিভেদ ভাবনা কখনও প্রশ্ন পাত না।

মহেন্দ্রনাথ দত্তের অভিজ্ঞতা এ-প্রসঙ্গে স্মর্তব্য : “পূর্বে [নিমন্ত্রণ বাড়িতে] তরকারিতে নুন দেওয়া

হইত না। আলুনী তরকারি হইত এবং পাতে পাতে নুন দেওয়া হত। কিন্তু রামদাদার [রামচন্দ্র দত্ত] বাড়িতে নুন দেওয়া তরকারি চলিত এবং সকল শ্রেণীর ও বর্ণের লোকই একসঙ্গে আহার করিত।

অপর স্থানে লুচি ও নিরামিষ তরকারি হইলেও সকলে একসঙ্গে আহার করিত না। কিন্তু, রামদাদার

## হোটেল পুলিনপুরী (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

HOTEL  
NEW  
SEA  
HAWK  
(PURI)

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

## 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

We Have No Connection With  
Hotel Sea Hawk Digha





বাড়িতে যখন পরমহংস মশাই আসিতেন তখন সকল বর্ণের লোকেই একসঙ্গে আহাৰ করিতে বসিত। তখনকার দিনে এইটি বড়ো নূতন ব্যাপার...। “এইরূপে ধীরে ধীরে অজ্ঞাতসারে পরমহংস মশাই তাঁহার কাজ করিতে লাগিলেন; কোনও তর্কযুক্তি বা হুকুম চালাইয়া নয়, কিন্তু তিনি সকলের মন এত উচ্চ স্তরে তুলিয়া দিতেন যে, সামাজিক বন্ধন, খুঁটিনাটি... এসব কিছুই মনে থাকিত না।” এই নিঃশব্দ বিপ্লব শুধু শ্রেণি চেতনার মধ্যই নয়, ধর্মবোধের মধ্যেও তিনি সংক্রামিত করতে পেরেছিলেন। ‘যত মত তত পথ’ ভারতীয় সনাতন ধর্মের ঐতিহ্য থেকেই আহৃত ঠিক কথা, কিন্তু তখনকার কূপমণ্ডক সমাজের কাছে এ ছিল এক নতুন দিশা। জাতি-ধর্ম-বর্ণের সংকীর্ণ বিভেদকে অতিক্রম করে অপ্রতিরোধ্য দেশপ্রেমের যে শক্তিশালী প্রকাশ দেখা গিয়েছিল তার মূলে ‘পরমহংসমশাই’য়ের এই নিঃশব্দ বিপ্লব। পরাধীন, হত্যাধ্যম এক জাতিকে ঐক্যবদ্ধ করে আত্মশক্তিতে বলীয়ান করার কাজে রামকৃষ্ণদেবই পথিকৃৎ। তাঁর হাত ধরেই ভারতবাসী নিজের ধর্ম ও ঐতিহ্যকে চিনতে শিখেছে। রোমাঁ রোলান্নর মতে, “এই মহত্তর ভারত”, এই নূতনতর ভারত-যাহার বিকাশের কথা রাজনীতিকরা ও পণ্ডিতরা উটপাখির মতো আমাদের নিকট এতদিন লুকাইয়া আসিয়াছেন এবং

যাহার বিস্ময়কর প্রভাব এখন সুপরিষ্কৃত হইয়া উঠিয়াছে—রামকৃষ্ণের আত্মায় তাহা পরিপূর্ণ হইয়াছে। পরমহংসের এবং যে বীর পরমহংসের চিন্তাকে কর্মে পরিণত করিয়াছিলেন, তাঁহাদের যুগল নক্ষত্র বর্তমানে ভারতকে প্রভাবিত ও পরিচালিত করিতেছে। তাঁহাদের উষ্ণ জ্যোতি ভারতের মৃত্তিকার মধ্যে ময়ানের মতো কাজ করিয়া তাহাকে উর্বর করিতেছে। ভারতের বর্তমান নেতারা-মনীষীদের রাজা, কবিদের রাজা এবং মহাত্মা-অরবিন্দ, রবীন্দ্রনাথ ও মহাত্মা গান্ধী—এই রাজহংস ও ঈগলের যুগ্ম নক্ষত্রের আলোকে বিকশিত, কুসুমিত ও ফলভারাক্রান্ত হইয়াছেন। অরবিন্দ এবং মহাত্মা গান্ধী প্রকাশ্যে একথা স্বীকারও করিয়াছেন।

## সহিষ্ণুতার উত্তরাধিকার

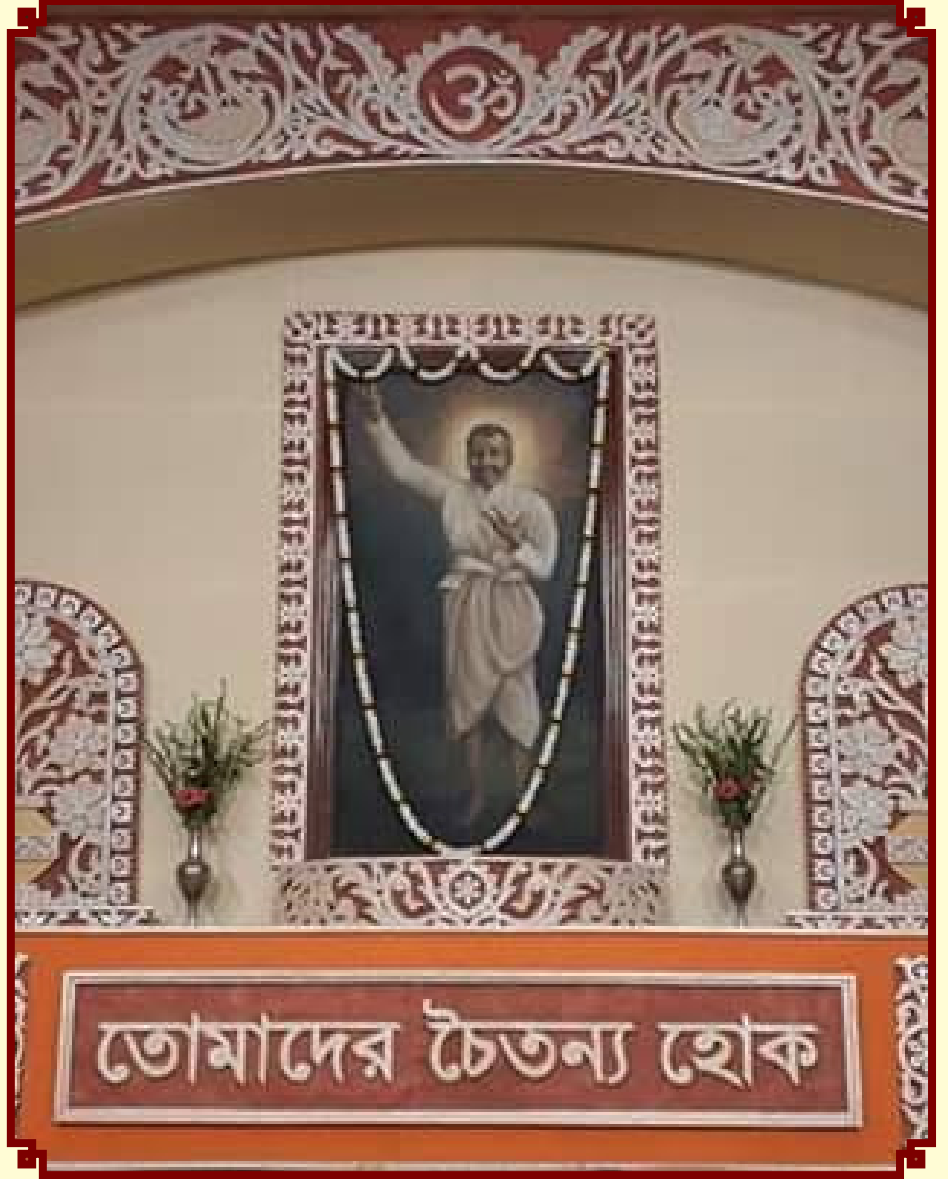
রেনেসাঁ-র শক্তির উৎস খুঁজতে গিয়ে অরবিন্দ বলেছিলেন, “নবজাগরণ ঘটাতে সর্বাধিক কাজ যাঁর—তিনি পড়তেও পারতেন না, লিখতেও পারতেন না। ... তাঁর মধ্যে ছিল বিশ্বাসের চেয়েও বড়ো বস্তু—পরম ঐশ্বরিক শক্তি। তিনি ঈশ্বরকে জেনেছিলেন। তাঁর জীবন-রূপ দেখে অনেকেই বলবেন—তিনি একেবারে শিক্ষাদীক্ষাহীন, সংস্কৃতি বা সভ্যতার বাহ্য চিহ্নহীন ভিক্ষাজীবী। ...কিন্তু ঈশ্বর জানতেন তিনি কী করছেন। তিনি ঐ মানুষটিকে বাংলায় পাঠিয়ে কলকাতার নিকটবর্তী দক্ষিণেশ্বর মন্দিরে রেখে দিলেন—এবং উত্তর দক্ষিণ পূর্ব পশ্চিম সকল স্থান থেকে শিক্ষিত মানুষেরা-বিশ্ববিদ্যালয়ের গৌরব, ইউরোপের সর্বশেষ বিদ্যায় পারঙ্গম মানুষেরা—ধেয়ে এল ঐ তপস্বীর পায়ে লুটিয়ে পড়তে। আর তখনই ভারতের উন্নয়নের এবং মুক্তির কাজ আরম্ভ হয়ে গেল।”

তাহলে কি শুধু সহিষ্ণুতার শক্তি? না তা নয়। তার সঙ্গে রয়েছে পারস্পরিক শ্রদ্ধাবোধ। ‘যত মত তত পথ’ শুধু সহিষ্ণুতার কথা বলে না। তার চেয়েও কয়েক ধাপ উঁচুতে তার গন্তব্য। স্বামীজী তাঁর চিকাগো বক্তৃতার প্রথম দিনেই সে কথা স্পষ্ট করে ব্যাখ্যা করে দিয়েছিলেন, “আমরা শুধু সকল ধর্মকে সহ্য করি না, সকল ধর্মকেই আমরা সত্য বলিয়া স্বীকার করি।” এই উজ্জ্বল উত্তরাধিকার আমাদের পথ দেখাবে। আমাদের জয় নিশ্চিত।



সুস্মিতা মিত্র

## কল্পতরু কথা



‘কল্পতরু’ অর্থাৎ সেই বৃক্ষ, যার কাছে প্রার্থনা করলে সমস্ত ইচ্ছা পূরণ হয়। স্বামী ব্রহ্মানন্দের কথায়, “দেবত্ব চাইলে দেবত্ব, পশুত্ব চাইলে পশুত্ব।” পুরাণ অনুযায়ী, সমুদ্র মন্থনকালে অমৃত, লক্ষ্মী দেবী, ঐরাবত এবং কৌস্তুভ মণির সঙ্গে উঠে আসে পারিজাত বৃক্ষ। যা পরবর্তীতে দেবরাজ ইন্দ্রের নন্দনকাননের শোভা বর্ধন করেছিল এবং সেখান থেকে স্ত্রী সত্যভামার আবদারে শ্রীকৃষ্ণ পৃথিবীতে নিয়ে আসেন। মতান্তরে, পাণ্ডবমাতা কুন্তীর চিতাভস্ম থেকে জন্ম নেয় পারিজাত। কল্পতরু, কল্পবৃক্ষ, কল্পদ্রুম বা



কল্পপাদপ এর উল্লেখ রয়েছে হিন্দু পুরাণ, আদি সংস্কৃত সাহিত্যে, জৈন ধর্ম গ্রন্থ এবং বৌদ্ধ ধর্ম গ্রন্থেও। কথিত আছে, ইন্ডের উদ্যানে পাঁচটি কল্পতরু রয়েছে। সেগুলি হল মন্দনা, পারিজাত, সন্তান, কল্পতরু ও হরিচন্দন। সেই কল্পতরুতে অর্থাৎ সমস্ত ইচ্ছা পূরণের রূপে পরিণত হয়েছিলেন স্বয়ং শ্রীরামকৃষ্ণ। সময়টা ১৮৮৬ সালের ১ জানুয়ারি। এই দিনটি শ্রীরামকৃষ্ণ ও তাঁর অনুগামীদের জীবনে ছিল এক বিস্ময়কর দিন। তখন ঠাকুর দুরারোগ্য গলার ক্যানসারে আক্রান্ত এবং তাঁর শারীরিক অবস্থার অবনতি ঘটছিল খুব দ্রুত। সেই কারণে উত্তর কলকাতার

কাশীপুর অঞ্চলের একটি বাগানবাড়িতে চিকিৎসার সুবিধার জন্য তাঁকে নিয়ে আসা হয়। ১ জানুয়ারি একটু সুস্থ বোধ করায় তিনি বাগানে হাঁটতে বের হন। পরনে লালপেড়ে ধুতি, মাথায় টুপি। একেবারে যেন রাজবেশ! উপস্থিত প্রায় জনা ৩০ গৃহীভক্ত গাছ থেকে ফুল তুলে এনে ঠাকুরের চরণে অঞ্জলি দিতে থাকেন। সঙ্গে ছিলেন তাঁর অনুগামী নাট্যকার গিরিশচন্দ্র ঘোষ। ঠাকুর তাকে জিজ্ঞাসা করেন, “তোমার কী মনে হয়, আমি কে?” গিরিশচন্দ্র ঘোষ বলেন, তিনি বিশ্বাস করেন যে ঠাকুর মানবকল্যাণের জন্য মর্তে অবতীর্ণ ঈশ্বরের অবতার। ঠাকুর সেই শুনে বলেন, আমি আর কী



বলব? তোমাদের চৈতন্য হোক। এরপর তিনি সমাধিস্থ হয়ে প্রত্যেক শিষ্যকে স্পর্শ করেন। এবং বারবার বলতে থাকেন তোমাদের চৈতন্য হোক। সেদিন ঠাকুরের স্পর্শে প্রত্যেকের অঙ্কুত এক আধ্যাত্মিক অনুভূতি হয়েছিল। অর্থ নয়, নাম নয়, যশ নয়, প্রতিপত্তি নয়, ঠাকুর সে দিন চৈতন্য বিতরণ করেছিলেন সবার মাঝে। এতদিন কেবল রামচন্দ্র দত্ত আর গিরীশ ঘোষেরই ঠাকুরের অবতারণা বিশ্বাস ছিল। কাশীপুর উদ্যানবাটিতে এ মুহূর্তে আর কারওরই সন্দেহের অবকাশ রইল না, ঠাকুর আসলে কে। সকলেই এক অপার আধ্যাত্মিকতার সাগরে ডুবে গেলেন। তখন রাম দত্তই ঠাকুরকে, হিন্দু পুরাণে বর্ণিত, ‘কল্পতরু’ আখ্যা দেন।

ঠাকুর কল্পতরু হয়েছিলেন, আমাদের অন্তরস্থিত চেতনার উন্মীলনের জন্য। দীর্ঘ রোগভোগের পর ১৮৮৬-র ১৬ অগাস্ট নশ্বর দেহ ত্যাগ করেন তিনি। তারপর থেকে প্রতিবছর ইংরেজি নববর্ষের প্রথমদিন পালিত হয় কল্পতরু উৎসব। বেলুড় মঠ, কাশীপুর উদ্যান বাটী, দক্ষিণেশ্বর মন্দির, কামারপুকুরের পাশাপাশি সমস্ত রামকৃষ্ণ মঠ এবং আশ্রমে এইদিন উৎসব পালন করা হয়। মঙ্গলারতি, বিশেষ পূজোপাঠের পাশাপাশি চলে নাম সংকীর্তন। রামকৃষ্ণ মতাদর্শে বিশ্বাসী মানুষেরা মনে করেন কল্পতরু বৃক্ষের মতো ঠাকুরের এই রূপটিকে স্মরণ করে ভক্তরা মনে মনে যা আশা করেন তা পূরণ হয়। মনেপ্রাণে জ্ঞানের বিকাশ হয়। চৈতন্য হয়।

COMPLETE  
**CARE**  
PACKAGES

agilus >>>  
diagnostics

**66 TESTS**

**@1999/-**

~~@6390/-~~



**BOOK NOW**

**89813 79808**



মোহন গঙ্গোপাধ্যায়

## ভাগনের পদধূলিতে মামার বাড়ি ধন্য



অবাক পৃথিবী! অবাক মানবকুল ! ভাগনের পদধূলিতে ধন্য মামার বাড়ি। মানব ও মানবদেবতার মিলনের স্থল আজ ভক্তদের মিলনক্ষেত্র । সেই মিলনক্ষেত্রে আজও কান পাতলেই শোনা যায় মামা-- ভাগনে যেখানে, ভয় নেই সেখানে। সবুজ অরণ্য ও পাখপাখালির কূজনে টিনের ছাউনি এবং মাটির দেয়াল ঘেরা ঘরে মামা-ভাগনের স্পর্শ আজও অমলিন। কেবল গ্রামেরই মানুষ নয়, দূরদূরান্তর থেকে মানুষেরা ছুটে আসেন এখানে। আসলে যে ভাগনের পদধূলিতে ধন্য হয়ে গেছে, সে কেবল আর মানুষ নন। সাক্ষাৎ



দেবতা। পরমপুরুষ। পরমহংস। রামকৃষ্ণদেব।  
মামা হলেন পণ্ডিত নন্দকিশোর বন্দ্যোপাধ্যায়।  
মামি হরবিলাসিনী বন্দ্যোপাধ্যায়। তিন সন্তানের  
প্রথম ছিলেন চন্দ্রমণি। ডাক নাম চন্দা। আর ইনিই  
হলেন রামকৃষ্ণের গর্ভধারিণী মা। যিনি জন্মেছিলেন  
হুগলির আরামবাগের সারাটি গ্রামে। এককথায়  
ঠাকুরের মামাবাড়ি। তাই নিশ্চুপ হয়ে বসে থাকতে  
পারেনি বেলুড় মঠ ও মিশন কর্তৃপক্ষ। গত ১৯  
নভেম্বর এক মনোজ্ঞ অনুষ্ঠানের মধ্য দিয়ে যথোচিত  
মর্যাদায় অধিগ্রহণ করল। ইতিমধ্যে এখানে গড়ে  
উঠেছে ঠাকুর রামকৃষ্ণ মন্দির। পাশেই চন্দ্রামণি  
ভবন ও অন্নপূর্ণা ভবন।

২.৭৭ একর জায়গায় সারাটি গ্রামে গড়ে উঠেছে  
মানুষের এক অভূতপূর্ব মিলনক্ষেত্র। প্রসঙ্গত, ঠাকুর  
শ্রী শ্রীরামকৃষ্ণ পরমহংসদেবের বাড়ি কামারপুকুরে।  
ঠাকুরের মামার বাড়ি কোথায় সেই বিষয়ে হয়তো  
অনেকের কাছেই অজানা। বেলুড় মঠের অধীনে  
আসার পরেই রামকৃষ্ণদেবের মা চন্দ্রামণি দেবীর  
বসত বাড়ি আরামবাগের সারাটি গ্রামে ছিল তা  
আরও স্পষ্ট হল।

মামাদের সেই পুরনো মাটির বসতবাড়ি আজ  
আর চোখে পড়বে না কিন্তু রয়ে গেছে ভিটেমাটি।

যার স্মৃতিচিহ্ন বয়ে বেড়ায় এখানকার মানুষ।  
রামকৃষ্ণ মিশনের তত্ত্বাবধানে ঠাকুর শ্রী শ্রী রামকৃষ্ণ  
পরমহংসদেবের মামার ভিটে সংরক্ষণ করা  
হয়েছে বছর কয়েক আগে। এখানেই গড়ে উঠেছে  
ঠাকুরের স্মৃতিবিজড়িত মন্দির। প্রতি বছর ১৯ ও  
২০ নভেম্বর দুই দিন ধরে চলে তার বাৎসরিক  
অনুষ্ঠান। সেখানেই ভিড় জমান গ্রামের বহু মানুষ।  
শুধু আরামবাগ নয়, আরামবাগ পেরিয়ে বাঁকুড়া  
বিষ্ণুপুর থেকেও বহু মানুষ আসেন এই দিন  
রামকৃষ্ণদেবের মামার বাড়ি ভ্রমণ করতে। রামকৃষ্ণ  
মঠ ও মিশন এই জায়গাতে তৈরি করেছে রামকৃষ্ণ  
চন্দ্রামণি আশ্রম। দূর দূরান্ত থেকে আসা ভক্তদের  
এখানেই বসে ভোগ খাওয়ানোর ব্যবস্থা করা হয়।  
উল্লেখ্য, 'যত মত তত পথ' --র স্রষ্টাকে ঘিরে  
ভক্তদের শ্রদ্ধা আজও অটুট। উনিশ শতকের  
এক প্রখ্যাত ভারতীয় পরমপুরুষ, যোগসাধক,  
দার্শনিক ও ধর্মগুরুকে ঘিরে মানুষের অকুপণ শ্রদ্ধা  
সামান্যতম বিলীন হয়নি। তাঁর প্রচারিত ধর্মীয়  
চিন্তাধারায় রামকৃষ্ণ মিশন প্রতিষ্ঠা করেন তার  
প্রধান শিষ্য স্বামী বিবেকানন্দ। বঙ্গীয় নবজাগরণের  
এবং উনিশ ও বিশ শতকের বাংলা তথা ভারতীয়  
নবজাগরণের অন্যতম পুরোধা ব্যক্তিত্ব। তার



শিষ্যসমাজে, এমনকী তার আধুনিক ভক্তসমাজেও তিনি ঈশ্বরের অবতাররূপে পূজিত হন।

প্রসঙ্গত, রামকৃষ্ণ পরমহংস পশ্চিমবঙ্গের এক দরিদ্র ব্রাহ্মণ পরিবারে জন্মগ্রহণ করেন। অন্যান্য ধর্মীয় মতে, বিশেষত খ্রিস্টীয় মতে সাধনা তাঁকে ‘যত মত, তত পথ’ উপলব্ধির জগতে উন্নীত করে। পশ্চিমবঙ্গের আঞ্চলিক গ্রামীণ উপভাষায় ছোট ছোট গল্পের মাধ্যমে প্রদত্ত তার ধর্মীয় শিক্ষা সাধারণ জনমানসে বিরাট প্রভাব বিস্তার করে।

প্রথাগত দৃষ্টিভঙ্গিতে স্বল্পশিক্ষিত হলেও রামকৃষ্ণ বাঙালি বিদ্বজ্জন সমাজ ও শিক্ষিত মধ্যবিত্ত সম্প্রদায়ের সম্ভ্রম অর্জনে সক্ষম হয়েছিলেন।

১৮৭০-এর মধ্যভাগ থেকে পাশ্চাত্য শিক্ষায় শিক্ষিত বুদ্ধিজীবীদের নিকট তিনি হয়ে ওঠেন হিন্দু পুনর্জাগরণের কেন্দ্রীয় চরিত্র। তৎসঙ্গে সংগঠিত করেন একদল অনুগামী, যাঁরা ১৮৮৬ সালে রামকৃষ্ণ দেবের প্রয়াণের পর সন্ন্যাস গ্রহণ করে তাঁর কাজ চালিয়ে যান। এঁদেরই মধ্যে প্রধান শিষ্য ছিলেন স্বামী বিবেকানন্দ।

উল্লেখ করতেই হয় ২০২৪ সালের পয়লা সেপ্টেম্বর পর্যন্ত বেলেড় মঠ ও মিশনের অধীনে সারা বিশ্বে ২৮৩টি শাখা ছিল। গত ১৯ নভেম্বর রামকৃষ্ণের

মামার বাড়ি অধিগ্রহণ করার ফলে সেই সংখ্যা গিয়ে দাঁড়াল ২৮৪টিতে। এর মধ্যে ভারতে আছে ২১৬টি। এছাড়াও ২৪টি দেশে রামকৃষ্ণ মিশনের শাখা আছে। কেবল মানবসেবায় নিয়োজিত।

উল্লেখ্য, আমেরিকায় ১৪টি, ব্রাজিলে ৩টি, ২টি করে কানাডা, রাশিয়া, দক্ষিণ আফ্রিকা ও অন্যান্য দেশে বিদ্যমান। আশ্চর্যের বিষয় পাশ্চবর্তী বাংলাদেশে ২৭টি শাখা নিয়ত মানুষের মঙ্গলের জন্য কাজ করে চলেছে। সূত্রের খবর বিশ্বে ৬৮টি দেশে রামকৃষ্ণের ছায়া মানব বন্ধনে আবদ্ধ। এই সংস্থার প্রধান কার্যালয় পশ্চিমবঙ্গের হাওড়ার বেলেড় মঠে অবস্থিত। এর সঙ্গে যুক্ত হল রামকৃষ্ণের মামার বাড়িও। আপ্লুত ও গর্বিত ভক্তরা। এঁদের শেষ ইচ্ছেটুকুও পূর্ণ হল। এই আশ্রমে বছরের বিভিন্ন সময়ে ভক্তিমূলক নানা অনুষ্ঠান হয়। এই সারাটির মন্দির গড়ে তোলার পিছনে এলাকার অসংখ্য মানুষের সহযোগিতা ও প্রয়াত পরেশচন্দ্র চট্টোপাধ্যায়ের আর্থিক সহায়তা ও ঐকান্তিক প্রচেষ্টায় সম্ভবপর হয়েছে।

গত ১৯ নভেম্বর বাৎসরিক অনুষ্ঠানে উপস্থিত ছিলেন কামারপুকুর রামকৃষ্ণ মিশনের অধ্যক্ষ স্বামী লোকগুরানন্দ। ছিলেন সারাটি রামকৃষ্ণ মিশনের





নতুন দায়িত্বপ্রাপ্ত মহারাজ স্বামী প্রাণরূপানন্দ। আরামবাগের এসডিপিও সুপ্রভাত চক্রবর্তী প্রমুখ। স্বামী প্রাণরূপানন্দ মহারাজ জানান, ২০১৭ সালের ১৯ নভেম্বর এই মন্দিরের দ্বারোদঘাটন হয়। এই উপলক্ষে প্রতি বছর ১৯ ও ২০ নভেম্বর বাৎসরিক উৎসব অনুষ্ঠিত হয়। গত ১৪ নভেম্বর এখানকার যাবতীয় নথি বেলুড় মঠ কর্তৃপক্ষের হাতে তুলে দেওয়া হয়। এরপর ১৯ নভেম্বর আনুষ্ঠানিকভাবে অধিগ্রহণ করে বেলুড় মঠ ও মিশন। প্রসঙ্গত, শ্রীরামকৃষ্ণের শিষ্যগণ তাঁকে আপন জননীর আসনে বসাতেন। গুরুর প্রয়াণের পর উপদেশ ও উৎসাহলাভের আশায় ছুটে আসতেন তার কাছে। সামান্য গ্রাম্য নারীর জীবন অতিবাহিত করলেও তিনি তার জীবৎকালে এবং পরবর্তী কালে ভক্তদের নিকট মহাশক্তির অবতার রূপে পূজিত হন। চন্দ্রমণি দেবীর জন্ম হুগলির সারাটি-মায়াপুর গ্রামে, ইংরেজি ১৭৯১ সালে। পণ্ডিত নন্দকিশোর বন্দ্যোপাধ্যায় এবং হরবিলাসিনী দেবীর তিন সন্তানের মধ্যে প্রথম ছিলেন চন্দ্রমণি। ডাকনাম চন্দ্রা। তিনি ছিলেন সুশ্রী, স্বাস্থ্যবতী এবং দীর্ঘাঙ্গী। প্রেরণাশক্তি হয়ে আছেন। স্বামীজির

কাছে তিনি ‘স্পিরিচুয়াল জায়ান্ট’, রোমাঁ রোলাঁর কাছে শ্রীরামকৃষ্ণের জীবন এক অমৃতভাণ্ড। সেই অমৃতভাণ্ডকে যিনি গর্ভে ধারণ করেছিলেন, তিনিও তাঁর বরণ্য পুত্রের মতোই পূজনীয়। তিনি শ্রীরামকৃষ্ণজননী চন্দ্রমণি দেবী। চন্দ্রমণির পিতৃকুলে আয়ুর্বেদ শাস্ত্রের চর্চা ছিল, যা উত্তরাধিকার সূত্রে লাভ করেছিলেন চন্দ্রমণি এবং তাঁর একমাত্র ভাই আয়ুর্বেদ চিকিৎসক কৃষ্ণমোহন। চন্দ্রমণি অনেকরকম কবিরাজি ওষুধ এবং পথ্য জানতেন। তাঁর ভিক্ষাপুত্র কবিরাজ রামনাথ চট্টোপাধ্যায়কে ম্যালেরিয়া থেকে এবং এক নামজাদা চিকিৎসককে বিস্মিত করে জনৈক জমিদারের নাতিকে টাইফয়েড থেকে বাঁচিয়ে তোলেন চন্দ্রমণি। কামারপুকুরের পাইন বংশ যখন ছোঁয়াচে মারণব্যাদিতে লুপ্ত হয়ে যাচ্ছে, ভয়ে গ্রামবাসীরা পাইনবাড়ির ছায়া মাড়াচ্ছে না, তখন চন্দ্রমণি কারও নিষেধ না মেনে পাইনবাড়িতে গিয়ে সেবাশুশ্রূষা করে পরিবারটিকে সুস্থ করে তুলেছিলেন। সরল, মিষ্টভাষী, ভক্তিমতী চন্দ্রমণি ছিলেন সকলের প্রিয়, গৃহকর্মে নিপুণা এবং রান্নায় সিদ্ধহস্ত। সে যুগে কামারপুকুরের পাশ দিয়ে ছিল পুরী যাওয়ার রাস্তা। গ্রামের পাঠশালায় আশ্রয় নেওয়া শ্রীক্ষেত্রযাত্রী সাধু, ভক্তদের রেঁধে খাইয়ে চন্দ্রমণি খুব আনন্দ পেতেন। পরিশেষে উল্লেখ করতেই হয় স্বামী ক্ষুদিরামের দেহাবসানে চন্দ্রমণির পরিবারবর্গের জীবনে বিশেষ পরিবর্তন উপস্থিত হল। দীর্ঘ চুয়াল্লিশ বছর সুখে-দুঃখে যাকে জীবনের নিত্য সহচররূপে প্রাপ্ত হয়েছিলেন, তাঁকে হারিয়ে শ্রীমতী চন্দ্রা যে এখন জগৎ শূন্যময় দেখবেন এবং প্রাণে একটা চিরস্থায়ী অভাব প্রতিক্ষণ অনুভব করবেন এটাই স্বাভাবিক। সাত বছরের পুত্র গদাধর এবং চার বছরের কন্যা সর্বমঙ্গলাকে বুকে ধরে চন্দ্রাদেবী শ্রীশ্রীরঘুবীরকে অবলম্বন করে তাঁর দুঃখের দিনগুলি কোনওরূপে কাটাতে লাগলেন। এরই মধ্যে বালক গদাধরকে নিয়ে বাপের বাড়ি সারাটি চলে আসেন। তাঁর ব্যবহার করা জিনিসপত্র আজও রয়ে গেছে। তবে তাঁর ব্যবহৃত জিনিসপত্রগুলো বর্তমানে বেলুড় মঠে সংগ্রহশালায় স্থান পেয়েছে।

ছবি: লেখক

## কড়াইশুঁটির নোনতা-মিষ্টি

শীত পড়তেই বাজার ছেয়ে গেছে টাটকা সবুজ তাজা কড়াইশুঁটিতে। থলে ভর্তি করে বাড়িতে আনার পালা। সমস্ত কাজ সেরে দুপুর রোদ পিঠে-মেখে কড়াইশুঁটির খোসা ছাড়ানো, আচার, পাপড়, বড়ি তৈরি আর টুকটাক খোশগল্প, ছুটির দিনে সুগৃহিণীর পারফেক্ট শীতযাপন। এসব তো সেই কোন কালে উঠেই গেছে! তবুও মন চায় একটা ফাঁকা দুপুর পেলে গুছিয়ে ঘরকন্না করতে। প্রিয় মানুষের পছন্দের রান্নাগুলো রাখতে, সাজিয়ে খেতে দিতে। আর শো-স্টপার যদি হয় কড়াইশুঁটি তাহলে তো কথাই নেই! সাথে কী আর বলে, The way to a man's heart is through his stomach! এই মরশুম না হয় হোক কড়াইশুঁটির মরশুম! সংকলনে সুস্মিতা মিত্র



AGMARK - GRADE - 1



POWERED BY  
SHALIMAR'S  
PURITY  
STANDARD

যতদিন বন্ধন  
অটুটে এ বন্ধন...

শালিমার®  
**CHEF**

★★ শেফ মশলা ★★



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



## কড়াইশুটির খাস্তা কচুরি

প্রিয়াঙ্কা সামন্ত

কী কী লাগবে

৩০০গ্রাম ময়দা, পরিমাণমতো কড়াইশুঁটি, ১টেবিল চামচ আদাবাটা, ১চা-চামচ শালিমার শেফ মশলা জিরেগুঁড়ো, ১চা-চামচ শালিমার শেফ মশলা ধনেগুঁড়ো, ১/২ চা-চামচ হিং, স্বাদমতো নুন, স্বাদমতো চিনি, ১চা-চামচ কালোজিরে, ভাজার জন্য শালিমার সাদা তেল

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে ময়দাটা স্বাদমতো নুন, চিনি, পরিমাণমতো তেল দিয়ে ভালো করে মেখে নিয়ে অল্প অল্প করে জল দিয়ে ঠেসে ঠেসে মেখে নিয়ে একটা ভেজা কাপড় দিয়ে ঢেকে এক ঘণ্টা রেখে দিতে হবে ময়দার ডো-টা। এবার কচুরির ভেতরের পুরটা তৈরি করে নিতে হবে। আগে কড়াইশুঁটি মিস্ক্রিতে পেস্ট করে নিতে হবে। এবার কড়াইয়ে ঘি দিয়ে হিং দিয়ে দিতে হবে। তারপর আদাবাটা দিয়ে কড়াইশুঁটির পেস্টটা দিয়ে নাড়াচাড়া করে স্বাদমতো নুন, চিনি, জিরেগুঁড়ো, ধনেগুঁড়ো দিয়ে ভালো করে আরও দশ মিনিট নাড়াচাড়া করে নামিয়ে নিলেই কচুরির পুর তৈরি। এবার ময়দার ডো-টা আবার ভালো করে ঠেসে ঠেসে মেখে নিয়ে একটু বড় সাইজের লেচি কেটে চাকতিতে বেলনি দিয়ে একটু বেলে নিয়ে কড়াইশুঁটির পুর দিয়ে ভালো করে মুখটা বন্ধ করে হাতের সাহায্যে চেপে নিতে হবে এইভাবে আগে সবগুলো কচুরি আগে তৈরি করে নিতে হবে। এবার কড়াইয়ে সাদা তেল দিতে হবে। তেল গরম হলে লো ফ্লেম কচুরিগুলো উল্টেপাল্টে লাল করে ভেজে নিলেই তৈরি কড়াইশুঁটির খাস্তা কচুরি। এবার গরম গরম দুধ-চায়ের সঙ্গে পরিবেশন করতে হবে কড়াইশুঁটির খাস্তা কচুরি।



## কড়াইশুঁটির সন্দেশ

কী কী লাগবে

২৫০ গ্রাম কড়াইশুঁটি, ১৫০ গ্রাম ছানা, ১০০ গ্রাম খোয়া ক্ষীর, ৫০ গ্রাম গুঁড়ো দুধ, স্বাদমতো চিনি, ১৫টা কাজুবাদামকুচি, ১৫টা কিশমিশকুচি, ১৫টা আমন্ডকুচি, ১৫-২০টা খেঁতো করা এলাচ, পরিমাণমতো ঘি

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে একটা কড়াইয়ে ঘি দিয়ে কড়াইশুঁটির বাটা দিয়ে ভালো করে নাড়াচাড়া করে জল ঝরানো ছানা, খোয়া ক্ষীর, গুঁড়ো দুধ দিয়ে ভালো করে নাড়াচাড়া করে চিনি দিয়ে ভালো করে নাড়তে হবে। এবার হয়ে এলে এলাচগুঁড়ো, কাজুবাদামকুচি, কিশমিশকুচি, আমন্ডকুচি দিয়ে ভালো করে নাড়তে হবে। নাড়তে নাড়তে একদম কড়া থেকে উঠে আসবে। এবার একটা থালায় ঘি মাখিয়ে নিয়ে কড়াইশুঁটির মিশ্রণটা ঢেলে দিয়ে হাত দিয়ে চেপে চেপে দিয়ে ২ ঘণ্টা ফ্রিজে রেখে ঠান্ডা করে নিয়ে চৌকো শেপে কেটে নিয়ে ওপরে একটা করে কাজুবাদাম দিলেই তৈরি কড়াইশুঁটির সন্দেশ।



## কড়াইশুঁটির মালাই কোফতা

কী কী লাগবে

৩০০ গ্রাম কড়াইশুঁটি, ২০০ গ্রাম ছানা, ১ টেবিল চামচ আদাবাটা, ১ টেবিল চামচ কাঁচালঙ্কাবাটা, ৫০গ্রাম কাজুবাদামকুচি, ৫০ গ্রাম কিশমিশকুচি, ১ চা-চামচ শালিমার শেফ মশলা জিরেগুঁড়ো, ১ চা-চামচ শালিমার শেফ মশলা ধনেগুঁড়ো, ১ চা-চামচ শালিমার শেফ মশলা গরমমশলাগুঁড়ো, ১ চা-চামচ শালিমার শেফ মশলা কাশ্মীরি লঙ্কাগুঁড়ো, ১ চা-চামচ শালিমার শেফ মশলা হলুদগুঁড়ো, স্বাদমতো নুন, স্বাদমতো চিনি, পরিমাণমতো কর্নফ্লাওয়ার, পরিমাণমতো ময়দা, পরিমাণমতো শালিমার সাদা তেল  
 ত্রৈভির জন্য: ২টো বড় সাইজের টম্যাটো, ২ টেবিল চামচ আদাবাটা, ২ টেবিল চামচ পোস্তবাটা, ২ টেবিল চামচ কাজুবাদামবাটা, ২ টেবিল চামচ চারমগজবাটা, ১টা বড় সাইজের নারিকেল দুধ, ১ চা-চামচ শালিমার শেফ মশলা গরমমশলাগুঁড়ো  
 ফোড়নের জন্য: গোটা গরমমশলা (এলাচ, দারচিনি, লবঙ্গ)

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে কড়াইশুঁটি মিক্সিতে পেস্ট করে তাতে আদাবাটা, কাঁচালঙ্কাবাটা, স্বাদমতো নুন, চিনি, ছানা, জিরেগুঁড়ো, ধনেগুঁড়ো, গরমমশলাগুঁড়ো, হলুদগুঁড়ো, লঙ্কাগুঁড়ো, কাজুবাদামকুচি, কিশমিশকুচি, কর্নফ্লাওয়ার, ময়দা দিয়ে ভালো করে মেখে নিয়ে গোল গোল শেপ দিয়ে প্রথমে সবগুলো তৈরি করে নিতে হবে। এবার কড়াইশুঁটিতে তেল দিয়ে লো ফ্লেমে ভালো করে উল্টেপাল্টে কোফতা গুলো ভেজে নিতে হবে। এবার কড়াইশুঁটিতে তেল দিয়ে গোটা গরমমশলা, তেজপাতা ফোড়ন দিয়ে আদাবাটা, টম্যাটোবাটা দিয়ে নাড়াচাড়া করে পোস্তবাটা, কাজুবাটা, চারমগজবাটা দিয়ে ভালো করে নেড়েচেড়ে স্বাদমতো নুন-চিনি দিতে হবে। মশলা ভাজা ভাজা হলে হলুদগুঁড়ো,লঙ্কাগুঁড়ো দিয়ে অল্প জল দিয়ে মশলা কষিয়ে নিয়ে নারিকেলের দুধ দিয়ে ভেজে রাখা কোফতাগুলো দিয়ে আরও পাঁচ মিনিট ফুটিয়ে গরমমশলাগুঁড়ো দিয়ে নামিয়ে নিলেই তৈরি কড়াইশুঁটির মালাই কোফতা। এবার পোলাও, ফ্রায়েড রাইস, পরোটার সঙ্গে পরিবেশন করতে হবে কড়াইশুঁটির মালাই কোফতা।



১২৫ বছর ধরে  
আপনার শুভক্ষণের সাথে

কাঁসা ও পিতলের বাসনপত্র

গৃহ পূজন সামগ্রী

বিবাহ সামগ্রী

রান্নার বাসনপত্র

ষ্টীলের সামগ্রী



**বগলা চরণ কুণ্ডু**

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

**Shyambazar Five Point**

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

**WE HAVE NO BRANCH**



**7980603470**

[www.bagalacharankundu.com](http://www.bagalacharankundu.com)

**WHOLESALE & CORPORATE ORDERS : 8910369560**



## কড়াইশুঁটির মিষ্টি পোলাও

কী কী লাগবে

৫০০ গ্রাম বাসমতী চাল, ২০০ গ্রাম কড়াইশুঁটি, পরিমাণমতো ঘি, ৫০ গ্রাম কাজুবাদাম, ৫০ গ্রাম কিশমিশ, স্বাদমতো চিনি, স্বাদমতো নুন, ৪টে এলাচ, ৪টে লবঙ্গ, ২টো দারচিনি, ১/২ গোটা জয়ত্রী, ১/৪ ভাগ গোটা জায়ফল, ২টো তেজপাতা

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে একটা ফ্রাইং প্যানে এলাচ, দারচিনি, লবঙ্গ, জয়ত্রী, জায়ফল ভালো করে ভেজে নিয়ে মিক্সিতে গুঁড়ো করে রেখে দিতে হবে। এবার কড়াইয়ে জল দিয়ে ওতে নুন, ঘি, গোটা গরমমশলা, তেজপাতা দিয়ে বাসমতী চাল, কড়াইশুঁটি দিয়ে চাল ৮০% সিদ্ধ করে ফ্যান বারিয়ে নিতে একটা থালায় মিলিয়ে রাখতে হবে যাতে ভাতটা ঝরঝরে থাকে। এবার কড়াইয়ে ২ টেবিল চামচ ঘি দিয়ে কাজুবাদাম, কিশমিশগুলো ভেজে নিয়ে একটা পাত্রে তুলে রাখতে হবে। ওই কড়াইতে আরও কিছুটা ঘি দিয়ে সিদ্ধ করে রাখা ভাতটা দিয়ে ভালো করে নাড়াচাড়া করে পরিমাণমতো চিনি, ভেজে রাখা কাজু, কিশমিশ, আগে থেকে গুঁড়ো করে রাখা এলাচ, দারচিনি, জয়ত্রী, জায়ফল গুঁড়ো দিয়ে ভালো করে নাড়াচাড়া করে নিয়ে আরও কিছুটা ঘি দিয়ে গ্যাস অফ করে নামিয়ে নিলেই তৈরি কড়াইশুঁটির পোলাও। ঠান্ডা হলে যে-কোনও চিকেনের সঙ্গে পরিবেশন করতে হবে কড়াইশুঁটির মিষ্টি পোলাও।





## মটর পোলাও

অঞ্জুশ্রী মাণ্ডি

কী কী লাগবে

বাসমতী চাল, মটরগুঁটি, কাজুবাদাম, কিশমিশ, দারচিনি, এলাচ, লবঙ্গ, তেজপাতা, শালিমার শেফ মশলা গরমমশলাগুঁড়ো, আদা, চিনি, ঘি, নুন, শালিমার সাদা তেল

কীভাবে বানাবেন

পরিমাণমতো চাল নিয়ে ভালো করে ধুয়ে জল ঝরিয়ে নিন। তারপর ঘি দিয়ে চালটাকে ভাল করে মেখে আধ ঘণ্টা ঢেকে রাখুন। কড়াইতে ঘি দিয়ে কাজু আর কিশমিশ হালকা করে ভেজে নিন। ভাজা কিশমিশ আর কাজু তুলে একপাশে সরিয়ে রাখুন। পাত্রে আরও একটু তেল দিয়ে তাতে তেজপাতা, লবঙ্গ, এলাচ আর দারচিনি দিয়ে দিন। আদাবাটা দিয়ে হালকা ভাজুন। তারপর চাল দিয়ে ভাল করে মিশিয়ে নিন। চাইলে ৩-৪ ফোঁটা গোলাপ জলও দিতে পারেন। এবার যত কাপ চাল নিয়েছেন ঠিক তার ডাবল কাপ জল আন্দাজমতো পাত্রে দিয়ে নুন আর চিনি দিয়ে দিন। মটরগুঁটি, ভাজা কাজুবাদাম আর কিশমিশগুলো দিন। জল শুকিয়ে আসবার পর চাল ভাল সিদ্ধ হয়েছে কিনা দেখে নিন। এবার নুন-চিনি চেখে ঘি আর গুঁড়ো গরমমশলা ছড়িয়ে মিশিয়ে দেবেন। ব্যস, আপনার মটর পোলাও তৈরি।



## গ্রিন পি স্যুপ

কী কী লাগবে

২০০ গ্রাম কড়াইগুঁটি, ১টা ছোট আলু, ৫ কোয়া রসুন, ১টা ছোট পেঁয়াজ, ১ চা-চামচ শালিমার শেফ মশলা গোলমরিচ গুঁড়ো, ১ টেবিল চামচ অলিভ অয়েল, ১ টেবিল চামচ ফ্রেশ ক্রিম, ১ চা-চামচ নুন, ১ টেবিল চামচ লেবুর রস

কীভাবে বানাবেন

প্রেশার কুকারে অলিভ অয়েল গরম করে তাতে পেঁয়াজ, রসুন ও আলুর টুকরো দিয়ে অল্প ভেজে নিতে হবে। এবার তাতে গ্রিন পিজ, গোলমরিচ, নুন ও পরিমাণমতো জল দিয়ে, প্রেশারকুকারের ঢাকনা দিয়ে দুটো হুইশল দিয়ে নিতে হবে। সিদ্ধ করা সবজি ঠান্ডা করে নিয়ে পেস্ট করে ছেঁকে নিতে হবে। এবার আবারও গরম বসিয়ে তাতে লেবুর রস ও ফ্রেশ ক্রিম মিশিয়ে নিলেই তৈরি।

# Winter Bliss. Mom's Magic

Dive into the Sweetness of  
**Nolen Gurer Cake**

**ORDER  
NOW**



**nanighar**<sup>®</sup>

ghar se dil tak

CALL US AT  
6289961646 or 6289909399

VISIT US AT  
[www.nanighar.com](http://www.nanighar.com)

📍 KOLKATA  
📍 GURGAON  
📍 DELHI

FOLLOW US ON  




## কড়াইশুঁটির পাটিসাপটা

বুম্পা কর্মকার

কী কী লাগবে

কড়াইশুঁটি ছাড়ানো ২ কাপ, ময়দা ২ কাপ, চালগুঁড়ো ২ চামচ, সুজি ২ চামচ, মিক্সমেড ১০০ গ্রাম, চিনি ৪ চামচ, এলাচ ৪-৫টা গুঁড়ো করা, দুধ দেড় কাপ, ঘি/শালিমার সাদা তেল ৩-৪ চা-চামচ, জল প্রয়োজন মতো, খাবার রং (সবুজ) ৪-৫ ফোঁটা

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে কড়াইশুঁটি সিদ্ধ করে জল ছেকে পেস্ট করে, পাত্রে ঘি গরম করে পেস্ট দিয়ে রান্না করতে হবে। এবার কিছুটা মিক্সমেড, চিনি, ছোট এলাচগুঁড়ো দিয়ে রান্না করতে হবে। মাখামাখা হলে নামিয়ে ঠান্ডা করলে পাটিসাপটার জন্য পুর তৈরি। অন্য একটি বড় পাত্রে মিক্সমেড, ময়দা, চালগুঁড়ো, সুজি প্রয়োজনমতো জল দিয়ে ব্যাটার তৈরি করতে হবে। অল্প ব্যাটার অন্য জায়গাতে নিয়ে খাবার সবুজ রং মেলাতে হবে।

পাত্রে ঘি অথবা সাদা তেল বুলিয়ে সবুজ ব্যাটার মটরের আকারে ছিটে দিয়ে সাদা ব্যাটার দিয়ে পুর দিয়ে পাটিসাপটাগুলো বানিয়ে নিন।

AGMARK - GRADE - 1



ঝাঁঝালো সত্য!  
খাঁটি তেলের  
দাম আছে!

শালিমার®  
MUSTARD  
OIL

POWERED BY  
SHALIMAR'S  
PURITY  
STANDARD

KACCHI  
GHANI



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



## সর্ষেফুল ও কড়াইশুঁটিবাটা

কী কী লাগবে

কড়াইশুঁটি ১ কাপ, সর্ষের ফুল দেড় কাপ, রসুন ৬ কোয়া, নুন স্বাদমতো, নারিকেলকোরা ৪ চামচ, কাঁচালঙ্কা ২টো, সাদা সর্ষে ১ চামচ, শালিমার সর্ষের তেল ২ চামচ

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে কড়াইশুঁটি গরম জলে ভাপিয়ে নিতে হবে। পাত্রে ১ চামচ তেল দিয়ে সর্ষের ফুলগুলো দিয়ে নাড়াচাড়া করে নরম হলে রসুন দিতে হবে। এবার কড়াইশুঁটি, সর্ষে ফুল, রসুন, কাঁচালঙ্কা, নারিকেল, নুন ও সর্ষে সব একসঙ্গে বেটে আরও এক চামচ তেল দিয়ে মেখে পরিবেশন করতে হবে।



## কড়াইশুঁটির কচুরি

মৌমিতা মিত্র

কী কী লাগবে

ময়দা ৫০০ গ্রাম, শালিমার সাদা তেল প্রয়োজনমতো, ঈষদুষ্ণ জল ১ কাপ, নুন ১ চিমটে, চিনি ১ চিমটে, বেকিং সোডা ১ চিমটে, কড়াইশুঁটি ১ কাপ, আদা সামান্য, গোটা জিরে আধ চা-চামচ, শালিমার শেফ মশলা জিরেগুঁড়ো আধ চা-চামচ, শালিমার শেফ মশলা ধনেগুঁড়ো আধ চা-চামচ, মৌরি গুঁড়ো আধ চা-চামচ, চাট মশলা আধ চা-চামচ

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে পাত্রে ময়দা, তেল, সামান্য নুন এবং বেকিং সোডা একসঙ্গে মিশিয়ে জল দিয়ে ভালো করে মেখে নিন। ময়দা খুব নরম করে মাখবেন না। মাখার পর অন্ততপক্ষে আধ ঘণ্টা পরিষ্কার, শুকনো কাপড় দিয়ে ঢেকে রাখুন। এবার মিস্ত্রিতে কড়াইশুঁটি এবং আদা ভাল করে বেটে নিন। মিহি করে বাটতে হবে। শিলে বাটতে পারলে আরও ভাল। এর মধ্যে কিন্তু জল দেওয়া যাবে না। এবার কড়াইতে সামান্য তেল দিন। তার মধ্যে দিন গোটা জিরে। এবার কড়াইশুঁটিবাটা দিয়ে ভাল করে নাড়তে থাকুন। একে একে সমস্ত গুঁড়ো মশলা দিয়ে দিন। নুন এবং চিনি দিয়ে ভাল করে নাড়াচাড়া করুন। কড়াইশুঁটি একেবারে বুরবুরে হয়ে এলে নামিয়ে নিন। এবার মেখে রাখা ময়দা থেকে লেচি কেটে তার মধ্যে কড়াইশুঁটির পুর ভরে নিন। এখানে একটি বিষয় খেয়াল রাখতে হবে। কড়াইশুঁটি কচুরির লেচি কিন্তু লুচির মতো হবে না। তার চেয়ে আকারে বেশ খানিকটা বড় হবে। তাহলেই পুর লেচির মধ্যে থেকে বেরিয়ে আসবে না। পুর ভরার পর লেচির মুখ বন্ধ করার সময়েও সতর্ক থাকতে হবে। ময়দা ছড়িয়ে একটু মোটা করে বেলে নিতে হবে কচুরি। তেল গরম হলে গ্যাসের আঁচ কমিয়ে গরম গরম কড়াইশুঁটির কচুরি ভেজে তুলে নিতে হবে। হিং দেওয়া নিরামিষ আলুর দমের সঙ্গে পরিবেশন করুন কড়াইশুঁটির কচুরি।



## কড়াইগুঁটি দিয়ে নতুন আলুর দম

কী কী লাগবে

নতুন আলু ৫০০ গ্রাম, কড়াইগুঁটি ২৫০ গ্রাম, পেঁয়াজ+রসুন+আদা+কাঁচালঙ্কা বাটা ১/২ কাপ, ১টা মিডিয়াম সাইজের পেঁয়াজকুচি, ২টো বড় টম্যাটোকুচি, ২টো তেজপাতা, গোটা গরমমশলা আর সামান্য সাদা জিরে ফোড়নের জন্য, শালিমার শেফ মশলা ধনেগুঁড়ো ১/২ চা-চামচ, শালিমার শেফ মশলা জিরেগুঁড়ো ১/২ চা-চামচ, শালিমার শেফ মশলা গরমমশলাগুঁড়ো ১/২ চা-চামচ, কসুরি মেথি ১ চা-চামচ, ধনেপাতাকুচি ১ টেবিল চামচ, নুন স্বাদমতো, শালিমার শেফ মশলা হলুদগুঁড়ো ১ চা-চামচ, চিনি ১ চা-চামচ, শালিমার সর্ষের তেল পরিমাণমতো

কীভাবে বানাবেন

আলু সিদ্ধ করে খোসা ছাড়িয়ে নিন। তেলে তেজপাতা, সাদা জিরে, গোটা গরমমশলা ফোড়ন দিয়ে পেঁয়াজকুচি দিয়ে ভাজুন। এবার একে একে টম্যাটোকুচি, বাটা মশলা, নুন, হলুদ, চিনি, জিরেগুঁড়ো, ধনেগুঁড়ো দিয়ে কষুন। তেল ছাড়লে অল্প জল, সিদ্ধ আলু, কড়াইগুঁটি, কসুরি মেথি মিশিয়ে ফুটতে দিন। গরমমশলাগুঁড়ো, ধনেপাতাকুচি ছড়িয়ে নামিয়ে পরিবেশন করুন লুচি বা পরোটার সঙ্গে।





## কড়াই গুঁটির বরফি

কী কী লাগবে

৫০০ গ্রাম মটরগুঁটি, ২০০ গ্রাম খোয়া, ৫০০ মিলি দুধ, পরিমাণমতো চিনি, ১ টেবিল চামচ ঘি অথবা শালিমার সাদা তেল, ১/২ চা-চামচ এলাচগুঁড়ো, ১ চিমটি নুন

কীভাবে বানাবেন

মটরগুঁটি মিক্সিতে বেটে নিতে হবে। কড়াইয়ে ঘি অথবা সাদা তেল দিয়ে তাতে বাটা মটরগুঁটিগুলো দিয়ে বেশ কিছুক্ষণ নাড়তে হবে। মটরগুঁটি থেকে কাঁচা গন্ধ একেবারে চলে গেলে তাতে দুধ ও খোয়া দিয়ে কম আঁচে সময় ধরে নাড়িয়ে নাড়িয়ে জ্বাল দিতে হবে। দুধ সম্পূর্ণ শুকিয়ে গেলে মটরগুঁটির মিশ্রণে দলা পাকানো গেলে এইবার তাতে নুন, চিনি ও এলাচ গুঁড়ো দিয়ে বেশ কিছুক্ষণ নাড়িয়ে চিনির জল শুকিয়ে এলে একটি ফ্ল্যাট পাত্রে নামিয়ে সমানভাবে ছড়িয়ে নিতে হবে। ১০ মিনিট মতো বাইরে হাওয়ায় রেখে ৩০-৪০ মিনিটের জন্য ফ্রিজে রাখতে হবে। তারপর ফ্রিজ থেকে বের করে পছন্দমতো শেপে কেটে নিয়ে পরিবেশন করুন।

শম্পা দাস



## কড়াইগুঁটির বুরিভাজা

কী কী লাগবে

কড়াইগুঁটি, বেসন, নুন, শালিমার শেফ মশলা হলুদগুঁড়ো, কাঁচালঙ্কা, হিং, ঘি, খাবার সোডা, শালিমার সাদা তেল, পুদিনাপাতা কীভাবে বানাবেন

কড়াই গুঁটি সিদ্ধ করে, কাঁচালঙ্কা আর পুদিনাপাতা-সহ মিহি করে বেটে নিন। একটি পাত্রে বেসন, কড়াইগুঁটি বাটা, নুন, হিং, হলুদগুঁড়ো, খাবার সোডা, ঘি ভালো করে মিশিয়ে নিন। অল্প অল্প জল দিয়ে মিশ্রণ বানিয়ে নিন। বুরিভাজা বানানোর মেশিনে তেল মাখিয়ে এই মিশ্রণ দিন। তেল ভালো করে গরম করে বুরিভাজা ভেজে তুলে নিয়ে পরিবেশন করুন গরম চায়ের সঙ্গে।

ছবি: স্বাগতা সাহা

## এল পৌষ

‘পৌষমাস লক্ষ্মী মাস’, গ্রামবাংলার ঘরে ঘরে একথা প্রচলিত। গোবরে নিকানো উঠোন আর তুলসীতলায় প্রদীপ জ্বলে ভোর থাকতে। চালবাটার আলপনায় পড়ে সিঁদুরের ফোঁটা। নতুন ওঠা ধানে সেজে ওঠে কৃষকের আঙিনা। টেকিতে চাল গুঁড়োনার আগে তেল সিঁদুর ছোঁয়ানো হয়। আউনি বাউনি বাঁধা হয়। মাটির সরায় ধানের তুষ রেখে পাটকাঠির আগুনে তা পোড়ানো হয়। এইদিন সরা পিঠে বা চিতই পিঠে করার নিয়ম থাকে বেশিরভাগ বাড়িতেই। কলার উগায় সর্ষের তেল মাথিয়ে সরায় লেপে তাতে পড়বে একহাতা করে চাল পিটুলির গোলা। ঠান্ডা হলে গরম দুধে পড়বে। ক্ষীর আর নতুন পাটালির গন্ধে ম ম করবে চারিদিক। অনেক বাড়িতে থাকে সরচাকলি আর পাতা পোড়া পিঠের নিয়ম।

এ তো গেল পৌষপার্বণের নিয়ম-আচার। এছাড়াও অন্যান্য রান্নার মতো ফিউশনের ছাপ পড়েছে পিঠেতেও। ঐতিহ্য আর নতুনত্বের মিশেলে এবারের এই পিঠে-পুলির আয়োজন। সংকলনে সুস্মিতা মিত্র।





## কলার মালপোয়া

রঞ্জিতা ঘোষ

কী কী লাগবে

পাকা কলা ২টো, ময়দা ১ কাপ, সুজি ১/৪ কাপ, চিনি ১/২ কাপ, মৌরি ১ চামচ, এলাচ ১/২ চামচ, নারিকেল কোরা ২ টেবিল চামচ, ড্রাই ফ্রুটস কুচি ২ চামচ, দুধ পরিমাণমতো, নুন ১ চিমটি, ভাজার জন্য সাদা তেল

কীভাবে বানাবেন

পাকা কলা ভালো করে চটকে নিন। এবার ওর মধ্যে বাকি উপকরণ দিয়ে ভালো করে মেখে নিন। দেখবেন খুব বেশি যেন পাতলা না হয়। ২০ মিনিট ঢাকা দিয়ে রাখুন। এবার তেল গরম হলে মালপোয়া ভেজে ফেলুন। সুন্দর করে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।



## পোয়া পিঠা

কী কী লাগবে

চালের গুঁড়ো, সুজি, ময়দা, গুড়ের গুঁড়ো, গুঁড়ো দুধ, নুন, সাদা তেল

কীভাবে বানাবেন

একটা বড় পাত্রের মধ্যে ২ কাপ চালের গুঁড়ো, ১ কাপ সুজি, ১/২ কাপ ময়দা, পরিমাণমতো গুড়ের গুঁড়ো, ১/২ কাপ গুঁড়ো দুধ, লবণ দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিন। এবার অল্প অল্প করে জল দিয়ে ঘন ব্যাটার বানিয়ে নিতে হবে। ভালোভাবে মিশিয়ে নেওয়া হলে আধ ঘণ্টার জন্য ঢাকা দিয়ে রেখে দিতে হবে। ফ্রাইং প্যানে বেশ খানিকটা সাদা তেল গরম করে বানিয়ে রাখা ব্যাটার থেকে হাতার সাহায্যে তেলের মধ্যে ছেড়ে দিন। এরপর অল্প আঁচে দুপাশ হালকা লাল করে ভেজে তুলে নিলেই তৈরি।



## ক্ষীরের পাটিসাপটা

কী কী লাগবে

চালের গুঁড়ো, গরম জল, সুজি, দুধ, এলাচ, মাওয়া, ড্রাই ফ্রুটস, সাদা তেল

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে চালের গুঁড়ো, গরম জল ও সুজি দিয়ে ব্যাটার বানিয়ে ঢেকে রাখুন। দুধ জ্বাল দিয়ে ঘন করে নিন। গুড়, এলাচ, মাওয়া, ড্রাই ফ্রুটস কুচি মিশিয়ে পুর তৈরি করুন। ননস্টিক প্যানে তেল ব্রাশ করে একহাতা করে এই মিশ্রণ দিয়ে পাতলা করে ছড়িয়ে দিন। মাঝে পুর ভরে পাটিসাপটাগুলো বানিয়ে নিন। অন্য একটি পাত্রে দুধ জ্বাল দিয়ে ঘন ক্ষীর বানান। গুড় আর এলাচগুঁড়ো মিশিয়ে পাটিসাপটাগুলো ডুবিয়ে দিন। ওপরে ড্রাই ফ্রুটস ছড়িয়ে পরিবেশন করুন।



## দুধ পুলি

কী কী লাগবে

২ লিটার ফুল ক্রিম দুধ, ২০০ গ্রাম চালের আটা, ২ টেবিল চামচ সুজি, ২ কাপ গ্রেট করা নারিকেল, ৮০০ গ্রাম পাটালি গুড়/খেজুর গুড়

কীভাবে বানাবেন

একটি প্যানে গ্রেট করা নারিকেল দিয়ে ২ মিনিট কম আঁচে নাড়ুন। ১/৩ ভাগ গুড় দিয়ে কম আঁচে রান্না করুন যতক্ষণ না গুড় গলে যায় এবং মিশ্রণটি ১/৩ ভাগ কমে যায়। মিশ্রণটি প্যানের কিনারা ছেড়ে দিতে শুরু করলে নামিয়ে নিন। এদিকে একটি পাত্রে চালের আটা এবং সুজি দিয়ে মিশিয়ে নিন। অল্প অল্প করে গরম জল যোগ করে মাখতে থাকুন। মাখাটি রুটির আটা মাখার মতো নরম হবে। লেচি কেটে নিন। একটি করে লেচি নিয়ে হাতে চেপে ছোট লুচির আকার দিন। মাঝখানে এক টেবিল চামচ মতো পুর দিয়ে উভয় দিক থেকে সিল করুন এবং পুলিকে অর্ধচন্দ্রের আকার দিন। এইভাবে সমস্ত পুলি তৈরি করুন ও একটি থালায় রেখে ভিজে কাপড় দিয়ে ঢাকা দিয়ে রাখুন। একটি পাত্রে দুধ ও এককাপ জল দিয়ে ধিমে আঁচে ফোটান যতক্ষণ না দুধ ২/৩ ভাগ কমে যায়। এইবার দুধে বাকি গুড়টুকু দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন। গুড় মেশালেই দুধ আবার পাতলা হয়ে যাবে, এইসময় দুধে তৈরি করা পুলি দিয়ে ১৫ মিনিট কম আঁচে রান্না করুন। হয়ে গেলে আঁচ বন্ধ করে দেবেন। এবার একটি ঢাকনা দিয়ে পাত্রটি ঢেকে দিন এবং দুধ পুলি পরিবেশনের আগে কমপক্ষে এক ঘণ্টা অপেক্ষা করুন।

# Filled with Happiness!

**Just Baked™**  
BISK FARM CAKES & BAKES



Dates & Cherries Cake



 6290129569

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





## মুগডালের পুলি

কী কী লাগবে

২টো নারিকেল, ৫০০ গ্রাম খেজুর গুড়/পাটালি গুড়, ৬০০ গ্রাম সোনা মুগ ডাল, ১০০ গ্রাম চালের আটা, ১টা রাঙালু, ১ চা-চামচ চিনি, ৩৫০ মিলি সাদা তেল, ঘন দুধ ১ কেজি

কীভাবে বানাবেন

নারিকেল কুরিয়ে নিয়ে একটি প্যানে ২ মিনিটের জন্য কম আঁচে রান্না করুন। অর্ধেক পাটালি গুড় দিয়ে ভালোভাবে মেশান। এরপর কম আঁচে ৭-৮ মিনিট রান্না করুন যাতে একটি আঠালো পুর তৈরি হয়। নামিয়ে পুর ঠান্ডা করে নিন। রাঙালু ছোট ছোট টুকরো করে কেটে নিন। মৃদু আঁচে মুগ ডাল ২ মিনিট ভাজুন। ডাল ২-৩ বার ধুয়ে জল ফেলে দিন। প্রেসার কুকারে নুন আর রাঙালুর টুকরো দিয়ে জল ততটুকুই দিন যাতে ডাল ঢেকে যায়। তিনবার সিটি বেরোনো অবধি রান্না করে নিন। হয়ে গেলে, কুকার খুলে গরম ডালে চালের আটা যোগ করুন। পুরোটো দেবেন না, অল্প অল্প করে দেবেন আর মাখতে থাকুন। ডাল, আটা ও রাঙালু ভালো করে মসৃণ করে মাখবেন যাতে লুচির ময়দার মতো মাখা হয়। এরপর দশ মিনিট একটি ভেজা কাপড় দিয়ে ঢেকে রেখে ছোট ছোট লেচি কেটে নিন। এরপর হাতে চ্যাপ্টা করে কচুরির পুর ভরার মতো নারিকেলের পুর ভরে বন্ধ নৌকার মতো আকৃতি দিন। সবকটা পিঠে এইভাবে গড়ে নিন। এরপর কড়াইয়ে সাদা তেল গরম করে মাঝারি আঁচে সোনালি রং না হওয়া পর্যন্ত ভেজে নিন। দুধ জ্বাল দিয়ে ঘন করে তাতে পুলিগুলো ডুবিয়ে রেখে পরিবেশন করুন।



## হাঁস পুলি

কী কী লাগবে

নারিকেল ১টি, খেজুরের গুড় ২৫০ গ্রাম, রাঙা আলু সিদ্ধ ১০০ গ্রাম, এলাচগুঁড়ো ১ চা-চামচ, চালের গুঁড়ো ২০০ গ্রাম, দুধ ২ লিটার, নুন স্বাদমতো

কীভাবে বানাবেন

প্রথমেই একটি কড়াইয়ে নারিকেল আর খেজুর গুড় ভাল করে জ্বাল দিয়ে নিন। সামান্য এলাচগুঁড়ো দিয়ে ভালো করে নাড়াচাড়া করে নিন। মিশ্রণটি পাক হয়ে গেলে খালার উপর ঢেলে ঠান্ডা করুন। অন্যদিকে, আরও একটি কড়াইয়ে জল ও সামান্য নুন দিয়ে ফুটতে দিতে হবে। জল ফুটে এলে চালের গুঁড়ো ওই জলের মধ্যে দিয়ে ভাল করে মিশিয়ে ঢাকনা বন্ধ করে ৫ মিনিট রেখে দিন। চালের গুঁড়োর মণ্ডে সিদ্ধ করে রাখা রাঙা আলু মিশিয়ে ভাল করে হাত দিয়ে মেখে নিন। এর পর ছোট ছোট লেচি কেটে মাঝে নারিকেলের পুর দিয়ে হাঁসের মতো দেখতে পুলি বানিয়ে নিতে হবে। তারপর একটি কড়াইতে দুধ গরম করে পুলিগুলি ছেড়ে দিতে হবে। এর পর নিভু নিভু আঁচে মিনিট ২০ ধরে হালকা হাতে নাড়িয়ে পুলিগুলি ভাল করে সিদ্ধ করে নিন। এরপর নামানোর কিছুক্ষণ আগে দেড় কাপ খেজুরের গুড় দিয়ে মিনিট পাঁচেক ভাল করে ফুটিয়ে নিলেই একেবারে তৈরি হয়ে যাবে নরম তুলতুলে হাঁস পুলি পিঠে।



## বকুল পুলি

শিউলি সরকার

কী কী লাগবে

১ কেজি দুধ, ২০০ গ্রাম খোয়া স্কীর, ২ বড় চামচ চিনি, ২৫০ গ্রাম ময়দা, ২ বড় চামচ ঘি

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে কড়াইতে দুধ ফুটিয়ে ঘন হয়ে এলে তাতে খোয়া স্কীর আর চিনি মিশিয়ে একটা থকথকে পুর তৈরি করুন। ময়দাতে ঘি আর জল দিয়ে মেখে নিন। ছোট ছোট লুচির মতো করে বেলে তার মধ্যে পুর ভরে এক পাশ চেপে নিয়ে শাড়ির কুচির ভাঁজের মতন করে আরেক পাশ মুড়ে দিতে হবে। কড়াইয়ে সাদা তেল আর ঘি গরম করে হালকা লাল করে পুলিগুলোকে ভেজে নিয়ে চিনির রসে ডুবিয়ে রাখলেই তৈরি বকুল পুলি।

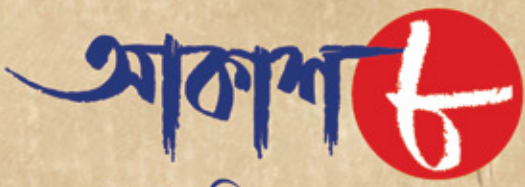


## আবির রাঙা পায়েস

কী কী লাগবে

দুধ ১ লিটার, গুঁড়ো দুধ ৪ বড় চামচ, বিটরুট ২টো বড়, চিনি ৪ বড় চামচ, তেজপাতা ২টো, এলাচ ৩টে, ঘি ২ বড় চামচ  
কীভাবে বানাবেন

দুধ ফুটিয়ে নিয়ে ঘন করে তাতে গুঁড়ো দুধ মিশিয়ে দিতে হবে। বিটরুটগুলোকে কুরিয়ে নিতে হবে। ফ্রাইং প্যানে ঘিয়ে তেজপাতা, এলাচ ফোড়ন দিয়ে বিটরুট দিয়ে নাড়াচাড়া করতে হবে নরম হওয়া পর্যন্ত। দুধ ঘন হলে ভাজা বিট দিয়ে একটু নেড়ে দিতে হবে চিনি। একটু থকথকে অবস্থায় নামিয়ে ড্রাই ফুটস দিয়ে সাজিয়ে দিলেই তৈরি আবির রাঙা পায়েস।



বাংলার নিজের চ্যানেল

# সময়ের হাত ধরে আজও সবার মুখে



বাংলা টেলিভিশনের সবথেকে বেশি সময় ধরে চলা  
কুকিং শো 'রাঁধুনি' পা রাখলো ১৬ বছরে।

এতদিন ধরে আপনাদের রসনা ও হৃদয় জয়  
করতে পেরে আমরা আনন্দিত।



'রাধুনি'-তে অংশগ্রহণ করতে চোখ রাখুন আকাশ আটের পর্দায়।

প্রতিদিন, দুপুর ১:৩০ ও বিকেল ৫:৩০

আকাশ আট দেখুন সম্পূর্ণ বিনামূল্যে। দেখতে না পেলে আপনার কেবল বা ডি টি এইচ অপারেটরের সঙ্গে যোগাযোগ করুন।



## ভাজা পিঠে

কী কী লাগবে

ময়দা ২ কাপ, চালের গুঁড়ো ১ কাপ, সুজি ১/২ কাপ, পাটালি গুড় ১/২ কাপ, দুধ ১ লিটার, নুন ১ চিমটে, সাদা তেল  
প্রয়োজনমতো

কীভাবে বানাবেন

ছোট কাপের ১ কাপ জল দিয়ে পাটালি গুড় জ্বাল দিয়ে নিতে হবে। একটি পাত্রে ময়দা, চালের গুঁড়ো, ১ চিমটে নুন, দুধ আর  
গুড় দিয়ে একটু পাতলা ব্যাটার বানিয়ে ৩০ মিনিট রাখুন। কড়াইতে তেল গরম করে অল্প আঁচে একে একে ভেজে তুলে নিন।



## রসতৃপ্তি

কী কী লাগবে

গুঁড়ো দুধ ১ কাপ, ময়দা ১ কাপ, এলাচের গুঁড়ো ১/২ চামচ, ঘি ১ বড় চামচ, দুধ প্রয়োজনমতো

কীভাবে বানাবেন

গুঁড়ো দুধ, ময়দা, এলাচের গুঁড়ো, ঘি ভালো করে মিশিয়ে নিয়ে অল্প অল্প করে দুধ দিয়ে মেখে একটা মণ্ড তৈরি করে ৩০ মিনিট ঢেকে রাখুন। দেড় কাপ চিনি ও দেড় কাপ জল দিয়ে চিনির রস বানিয়ে নিন। হাতে ঘি মাখিয়ে নিয়ে মণ্ডটাকে আরেকবার ভালো করে ঠেসে নিয়ে ছোট ছোট বলের মতন তৈরি করুন। কড়াইতে সাদা তেল আর ঘি গরম করে এই বলগুলোকে হালকা লাল করে ভেজে নিন। এরপর দেড় ঘণ্টা চিনির রসে ভিজিয়ে রাখলেই তৈরি মজাদার রসতৃপ্তি।



## পুরভরা ঝাল পিঠে

কী কী লাগবে

সিদ্ধ চাল ১ কাপ, গোবিন্দভোগ চাল ১ কাপ, ছোলার ডাল ১/২ কাপ, বিউলির ডাল ১/২ কাপ, কাঁচালঙ্কা ৩টি, ধনেপাতা ১ কাপ, পুদিনা পাতা ১ কাপ, আদাবাটা ১ বড় চামচ, নুন প্রয়োজনমতো, টকদই ১ বড় চামচ

পুরের জন্য: পছন্দমতো সবজি ২ কাপ, পনির ১০০ গ্রাম

কীভাবে বানাবেন

সিদ্ধ চাল, গোবিন্দভোগ চাল, ছোলার ডাল, বিউলির ডাল ৪ ঘণ্টা ভিজিয়ে রেখে প্রথমে হাফ গ্রাইন্ড করে নিয়ে তার মধ্যে ধনেপাতা, পুদিনাপাতা, কাঁচালঙ্কা, আদাবাটা, ১ চামচ টকদই আর নুন নিয়ে একটা পাতলা মিশ্রণ বানাতে হবে। পছন্দ মতন বিভিন্ন সবজি ভাপিয়ে নিতে হবে। এবার কড়াইতে কালো জিরে, হিং ফোড়ন দিয়ে চৌকো করে কেটে রাখা টম্যাটো, নুন, হলুদগুঁড়ো, লাল লঙ্কার গুঁড়ো, ধনেগুঁড়ো, জিরেগুঁড়ো, গরমমশলাগুঁড়ো, ধনেপাতার ডাঁটি দিয়ে ভালো করে মশলা কষে তেল ছাড়লে সবজিগুলো তুলে দিয়ে কষতে হবে। শুকিয়ে এলে পনির দিয়ে নেড়েচেড়ে নামাতে হবে। ফ্রাইং প্যানে তেল ব্রাশ করে দেড় হাতা ব্যাটার দিয়ে ধোসার মতো করে ভেজে নিতে হবে। এবার প্লেটে গরম গরম এই চাকলি আর ভিতরে বানানো সবজির পুর দিয়ে পরিবেশন করুন পুরভরা ঝাল পিঠা।





## মিষ্টি প্রদীপ

কী কী লাগবে

১ কেজি দুধ থেকে কাটা ছানা, খোয়া ক্ষীর ৭০ গ্রাম, ময়দা ২ বড় চামচ, চিনির গুঁড়ো ২ বড় চামচ, দুধ ১/২ চামচ, নলেন গুড় ১/২ কাপ, কেশর ১ চিমটে

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে ছানার মধ্যে ময়দা, চিনির গুঁড়ো, ১ চামচ খোয়া ক্ষীর, ১ চিমটে কেশর দিয়ে খুব ভালো করে মেখে ছোট ছোট করে মগু করে নেব। এবার একটা মাটির প্রদীপ নিয়ে তার মধ্যে ঘি মাখিয়ে সেটাকে ছাঁচ হিসেবে ব্যবহার করে ছানার মগুগুলোকে প্রদীপ এর আকার দিতে হবে। সাদা তেল আর ঘি মিশিয়ে ছানার প্রদীপগুলোকে হালকা লাল করে ভেজে তুলে নিন। এবার বাকি খোয়া ক্ষীর এর মধ্যে একটু দুধ আর চিনির গুঁড়ো মিশিয়ে ভালো করে মেখে ক্ষীরের সলতে বানিয়ে নিন। ছানার প্রদীপগুলোর উপর ক্ষীরের সলতে এক এক করে বসিয়ে উপর থেকে ২ চামচ নলেন গুড় ঢেলে দিলেই তৈরি মিষ্টি প্রদীপ।