

ডিসেম্বর, ২০২৪

রোজকার

## রান্নাবান্না

POWERED BY



## খ্রীষ্ট-মাস



বাংলার বড়দিন  
অ্যাংলো ইন্ডিয়ান রান্না  
বো-ব্যারাকস  
নাহুমস ট ফুরিস  
টার্কি কাহিনী  
কেক মিক্সিং  
সান্টা ক্লজ

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন

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

রোজকার

অনন্যা

রোজকার সাত সতেরো, সাথে রোজকার রান্নাবান্না

**40** Years of  
Trust

Backed by Bengal's  
leading edible oil group



**Cooking Oil**

চোখ বন্ধ  
করে খান



**Dil Ki Choice**



Doctors' Choice is only a brand name or trademark and does not represent its true nature | Trusted taste by Edible Group, a legacy of quality and care since 1983.



# কিছু কিছু



কোনওকিছুর শেষ মানেই নতুন কিছুর শুরু। তাই শেষও করব আনন্দ করেই। সারাবছরের যা কিছু খারাপ তাকে পেছনে ফেলে নতুন উদ্যমে এগিয়ে যাব যা কিছু ভালো, যা কিছু সুন্দর তাকে নিয়ে।

শীতের রক্ষতার পাশাপাশি চারিদিকে উৎসবের মরশুম। পিকনিকের মরশুম। কমলালেবু, নলেন গুড়, আচার, বড়ি, হাতেবোনা নতুন উলের সোয়েটার, পিঠে-পুলির সময়। আর সময় বড়দিনের। আনকোরা হাতে প্রথমবার কেক বানাবেন কত কেউ। ঘরোয়া উপকরণ, অনভ্যস্ত হাত, বুক টিপটিপ আর অনেকটা ভালোবাসায় মাখা সে কেক! এর কাছে নামীদামি বেকারি হার মেনে যায়। বছর শেষের সংখ্যায় তাই এবার বড়দিন উদযাপন। থাকবে দেশ-বিদেশের নয়, খোদ কলকাতার, বাংলার, আপামর বাঙালির বড়দিন উদযাপন নিয়ে নানা তথ্য। এছাড়াও বোব্যারাক, পুরনো কলকাতার কেক আর টার্কি কাহিনি। ফিরিঙ্গি সাহেবদের হাত ধরে যে নতুন ধরনের রন্ধনশৈলীর সৃষ্টি এ শহরে সেই অ্যাংলো ইন্ডিয়ান রান্নাও বাদ পড়েনি। সগর্বে রয়েছে কেক মিক্সিং এবং সান্টা ক্লজও। সবমিলিয়ে ক্রিসমাসের ফ্লেভারে ভুরভুরে এ সংখ্যা। বছরের শেষ মাস, সবার খুব ভালো কাটুক। আগামী দিনগুলো শুভ হোক। নতুন গুড়, কেক আর কমলালেবুর মিষ্টি গন্ধে সুন্দর হয়ে উঠুক সবার জীবন।

ধন্যবাদান্তে

সুস্থিত্ব জিহা..

# রোজকার রান্নাবান্না

## পরিবার

সম্পাদক  
সুমিত্রা মিত্র

সম্পাদকীয় বিভাগ  
কমলেন্দু সরকার  
তৃষা নন্দী

উপদেষ্টা  
দেবযানী মুখোপাধ্যায়  
রবি সাহা  
যাদব সেন

বিজ্ঞাপন  
অভিষেক কর্মকার

ডিজিটাল ও ওয়েব  
সন্দীপ জানা

ডিজাইন  
সৌরভ ঘোষ

## একটি দেবী প্রণাম প্রকাশনা

যোগাযোগ

সম্পাদকীয় বিভাগ: ৭০০৩৬৪১৩৫০ (সকাল ১১ টা থেকে বিকাল ৫টা)

বিজ্ঞাপন বিভাগ: ৭৯৮০৫৬৮৩৭২ (সকাল ১১ টা থেকে বিকাল ৫টা)

EMAIL: rojkarananya@gmail.com

দেবী প্রণাম প্রকাশনার পক্ষে অয়ন ঘোষ ও সুদেষ্ণা ঘোষ কর্তৃক প্রকাশিত

RNI: WBBIL/2015/64960

স্বত্বাধিকারী: অয়ন ঘোষ ও সুদেষ্ণা ঘোষ

এই পত্রিকায় প্রকাশিত বিজ্ঞাপন ও বিষয়বস্তু সম্পর্কিত কোনো দায় পত্রিকা কর্তৃপক্ষের নয়।

সূচীপত্র

# রান্নাবান্না

ডিসেম্বর, ২০২৪



এবারের বড়দিনে টেবিল সেজে  
উঠুক অ্যাংলো ইন্ডিয়ান রান্নায়

২০

মৌমিতা পাল ঘোষ

## বাংলায় বড়দিন: সেকাল একাল

দেবাশিস মুখোপাধ্যায়

৭



বো-ব্যারাকস ও বাকিরা... ৩৫  
অরিত্র ঘোষ

থ্যাংক্স গিভিং এবং টার্কি কাহিনি  
অরিন্দম সরকার

৪৮



নাহ্মস্ টু ফুরিস ৪৫  
তথী রায়

শহর জুড়ে কেক মিস্ত্রিং

৫৩

আনন্দের ফেরিওয়ালা সান্টা ক্লজ কী রূপকথা থেকে উঠে  
আসা কাল্পনিক চরিত্র নাকি আসল?

৫৬

সুস্মিতা মিত্র

ছেটদের জন্য বড়দিনের রান্না

৫৯

# আমার শীতের সঙ্গী



Ayurvedic  
Moisturizing  
Body Oil



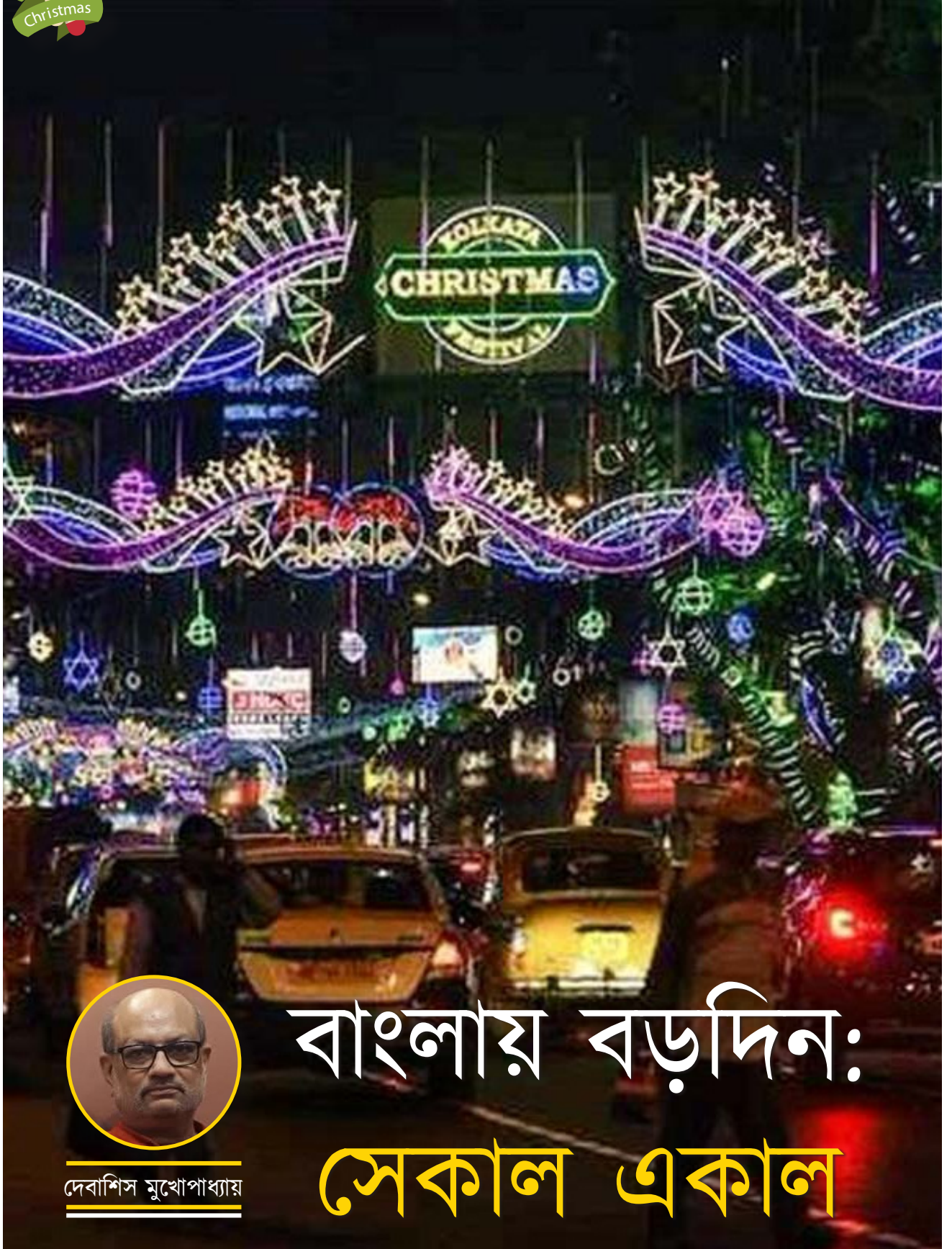
100% Pure  
Edible  
Coconut Oil



## শালিমাৰ®

### নারকোল তেল • বডি অয়েল

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



দেবাশিস মুখোপাধ্যায়

# বাংলায় বড়দিন: সেকাল একাল



## রান্নাবান্না

বাঙালির বড়দিন মানে ২৫ ডিসেম্বর, যিশু খ্রিস্টের জন্মদিন। বাঙালি হিন্দুদের কাছে নিজেদের ধর্মের বাইরে অন্য ধর্মান্বলম্বীদের যে অনুষ্ঠানটি ঘিরে সবচেয়ে বেশি উদ্বেলিত হয়, সেটি হল এই বড়দিন বা ক্রিসমাস নিয়ে। সবচেয়ে বিস্ময়ের বিষয়, যে ভিন্ন ধর্মের সঙ্গে হিন্দুদের ধর্ম বেশ কিছু বিষয় অঙ্গাঙ্গিভাবে মিশে গিয়েছে, আমরা সেই ধর্ম সম্বন্ধে একদমই অজ্ঞ হয়ে থাকি। অথচ বাঙালিদের কাছে খ্রিস্টান ধর্মের এই পুণ্য দিবসটি খুব প্রিয় হয়ে উঠেছে। যাক, সেটা অন্য বিষয়। আমরা এখন বাঙালির বড়দিন নিয়ে একটু চর্চা করি।

যিশু ঠিক কবে জন্মেছিলেন তা নিয়ে নানারকম মত আছে। তবে মোটামুটি জানা যায় ৩৩৬ খ্রিস্টাব্দে রোমে প্রথম ক্রিসমাস পালিত হয়েছিল। ঐতিহাসিকদের মতে যিশুখ্রিস্টের জন্মের আগে



**40** Years of Trust

Backed by Bengal's leading edible oil group

চোখ বন্ধ  
করে খান

DOCTORS'  
CHOICE™

Cooking Oil







## রান্নাবান্না



থেকেই এই বিশেষ তারিখে রোমে উৎসব পালিত হয়ে আসছে। তবে সেই উৎসব ছিল রোমান দেবতা সিথ্রাস-এর স্মরণে। প্রথমদিকে আর্মেনিয়ান চার্চে যিশুর জন্মদিন হিসেবে উৎসব পালন করা হত ২৫ ডিসেম্বর নয় ৬ জানুয়ারি। পাদ্রি ডায়োনিসিয়াস একসিগুয়াসের মতে যিশু খ্রিস্টের জন্মদিন ২৫ ডিসেম্বর তারিখে প্রথম পালিত হয়েছিল ৪৪০ খ্রিস্টাব্দে।

বাংলা বড়দিনের ইতিহাস জানতে হলে আগে বাংলার ইতিহাস এবং বিদেশি বণিকদের বাংলায় আগমনের কথা একটু জেনে নেওয়া প্রয়োজন। বাংলার অন্যতম প্রধান বন্দর ছিল সপ্তগ্রাম। সরস্বতী নদীর তীরে ষোড়শ শতাব্দীর পর সপ্তগ্রামের অবনতি, প্রাধান্য পায় হুগলি বন্দর। হুগলির দক্ষিণে কোল্লগর পর্যন্ত বিস্তৃত জেটি এবং বিদেশি কুঠি তৈরি হতে থাকে। প্রথম যে সাল তারিখের সন্ধান পাওয়া যাচ্ছে সেটা হল ১৫৪০। ভাগীরথীর তীরে হুগলিতে কুঠি নির্মাণের অভিপ্রায় নোঙর ফেলছে পর্তুগিজ নাবিকেরা। প্রথমে কুঠি পরে দুর্গ নির্মাণ করেছিল। বন্দর থেকে ক্রমশ

## হোটেল পুলিনপুরী (পুরী)



## হোটেল নিউ সি-হক (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)

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

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

We Have No Connection With  
Hotel Sea Hawk Digha

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



## রান্নাবান্না



হুগলি হয়ে ওঠে জনবহুল নগরী। ১৫৯৯ সালে নির্মিত হয় চার্চ। সুলতানি প্রশ্রয়ে তারা আঞ্চলিক শাসকদের কাছ থেকে জমি ইজারা নিয়ে চালু করে জমিদারি প্রথা। নৌবাণিজ্য ছাড়াও তারা বাণিজ্যের নামে চালাত দস্যুবৃত্তি, লুটতরাজ, দাস ব্যবসা আর ধর্মান্তরিতকরণ। অচিরেই তারা ধরাকে সরা জ্ঞান করে মোগলদের অস্বীকার করতে শুরু করে। সম্রাট শাহজাহান তা সহ্য করেননি। প্রায় দেড় মাস যুদ্ধ চলার পর মোগলরা পর্তুগিজদের শুধু পরাজিত নয়

ধ্বংস করে দেয় হুগলি তথা ব্যাভেল শহরটিকে। সেনাপ্রধান, বণিকপ্রধান এবং যাজকদের দিল্লিতে বন্দি করে নিয়ে যাওয়া হয়েছিল। মত্ত হাতির পায়ের নিচে রেখে প্রধানযাজক পাদ্রি দ্যাড্রুজকে মৃত্যুদণ্ড দেওয়া হলে হাতিটি তাঁর কাছে এসে থেমে যায়। শোনা যায়, হাতিটি তাঁকে শুঁড় দিয়ে তুলে পিঠের উপর বসিয়ে নেয়। সম্রাটের মনে হয় তিনি ঈশ্বরের দূত। যাজকদের শুধু মুক্তি নয় সম্রাট ফিরিয়ে দিয়েছিলেন চার্চের এবং তৎসংলগ্ন ৭৭৭

**40** Years of Trust  
Backed by Bengal's leading edible oil group



# চোখ বন্ধ করে খান

**DOCTORS' CHOICE**  
Cooking Oil



## রান্নাবান্না



বিঘা জমি। ভারতের অন্যতম প্রাচীন সেই ব্যাঙ্কেল চার্চ এখন শুধু পশ্চিমবঙ্গের অন্যতম দ্রষ্টব্য নয়, বাংলায় বড়দিনের সূচনা হয় এই চার্চ থেকেই। এই চার্চটির প্রধান আকর্ষণ মারা মেরির মূর্তি, 'আওয়ার লেডি অফ হ্যাপি ভয়েজ'। এই মেরির মূর্তিটি দিয়ে নানান কিংবদন্তি ছড়িয়ে আছে। শুধু খ্রিস্টান ধর্মাবলম্বীরা নন বিভিন্ন ধর্মের স্থানীয় নাগরিকরা মেরি মাতার ভক্ত হয়ে পড়ে। নতুন করে গির্জাটি তৈরি করা হয়। এই গির্জায় বছরের বিভিন্ন সময় বেশ কয়েকটি উৎসব পালিত হত। ৩ থেকে ৬ নভেম্বর 'হোলি রোজারি ফিস্ট' নামে উৎসবের সঙ্গে তুলনা করা হত বাংলার দুর্গোৎসবের সঙ্গে। ধূপ-ধুনো ও আলোকচ্ছটায় সজ্জিত মেরি মূর্তিকে হঠাৎ দেখলে তখন দেবী দুর্গার মূর্তি বলে ভ্রম হত। স্থানীয় জনগণের মধ্যে মা মেরির এতটাই প্রভাব ফেলে যে 'মা কালীর দিব্যি'র মতো কথায় কথায় তারা মাতা মেরিকে স্মরণ করতেন, দিব্যি কাটতেন। এই 'মাতা মেরি' থেকেই এসেছে বাংলার 'মাইরি' শব্দটি। নভেম্বর এবং ক্রিসমাসের দিন অন্যান্য মিস্ট্রি

## হোটেল পুলীনপুরী (পুরী)



## হোটেল নিউ সি-হক (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  
Pulin Puri (Puri)

HOTEL  
NEW  
SEA  
HAWK(PURI)

NEW MARINE DRIVE, SWARGADWAR,  
PURI-752001 ODISHA

E-mail : hotelnewseahawk@yahoo.co.in  
Ph. (06752) 231500, 231400 .Fax : 230268

On line Booking : www.hotelnewseahawk.com

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

We Have No Connection With  
Hotel Sea Hawk Digha

# Winter onders

FROM

## Mrignayani

HANDLOOM • HANDICRAFTS



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

M.P. GOVT. EMPORIUM



# Mrignayani®

# AVANTI



Dakshinapan, Dhakuria Ph.: 24236715

Uttarapan, Ultadanga Ph.: 23550666



Video Call:  
7439612704



## রান্নাবান্না



সঙ্গে এই ব্যাভেলের পর্তুগিজ পাদ্রিরা যিশুর প্রসাদ হিসেবে সকলের হাতে তুলে দিতেন গির্জাকৃতি ছাঁচে ঢালা চিনির রসের একটি বিশেষ মিষ্টি। বাংলার ময়রারা সানন্দে এটিকে গ্রহণ করে নিজের করে নেয়। পর্তুগিজরা এই মিষ্টির কী নাম দিয়েছিল জানা নেই, আমাদের ময়রারা প্রথমে এটিকে বলত চিনির ছাঁচ। গির্জার আকৃতি দেখে লোকের মুখে নাম হয়ে যায় মঠ। এবং সেকালের হিন্দুদের বসন্তের দোলের অন্যতম প্রধান মিষ্টি

হয়ে ওঠে।

১৬৯১-তে ফরাসি উপনিবেশ চন্দননগরে গড়ে ওঠে নতুন একটি চার্চ। ১৬৯৫-তে ব্যাভেলের পাশে ওলন্দাজদের শহর চুঁচুড়ায় তৈরি হয় আর্মেনিয়ান চার্চ, শ্রীরামপুরের ডেনিসরা নির্মাণ করে আরেকটি ক্যাথলিক চার্চ। কিন্তু স্থানীয়দের কাছে ব্যাভেল চার্চের মতো এতটা জনপ্রিয় আর কোনও চার্চ হয়নি।

এই ব্যাভেল থেকেই ক্রমে ক্রিসমাসের বড়দিনের

**40** Years of  
Trust  
Backed by Bengal's  
leading edible oil group

# চোখ বন্ধ করে খান

**DOCTORS'  
CHOICE**  
Cooking Oil





## রান্নাবান্না



উৎসব নিয়ে মেতে ওঠে কলকাতা নগরী। আমাদের দুর্গাপূজোর মতোই একটা ধর্মীয় আর একটা সামাজিক দিক রয়েছে এই উৎসবের। ধর্মীয় দিকটা হল বড়দিনের আগের দিন ২৪ ডিসেম্বর ক্রিসমাস ইভের মাঝরাতে সমবেত ভজনা দিয়ে শুরু করে বড়দিনে গির্জায় গির্জায় আরাধনা। আর সামাজিক দিকটা হল পারস্পরিক মিলন, উপহার বিনিময় আর আনুষ্ঠানিক ভোজ। ক্রিসমাস ক্রমে বাঙালিদের কাছেও বড়দিন মানে বড় উৎসবের দিন হয়ে ওঠে। বছরের অন্যান্য সময়ে তীব্র গরম বা বর্ষার প্যাচপেচে কাদার তুলনায় শীতকালটা ইংরেজদের কাছে বড় মনোরম হয়ে উঠত। ইংরেজরা তাদের নিজেদের মতো করে মেতে উঠত। সেকালের বেশ কয়েকজন ইংরেজ লেখক ও চিত্রকরদের কলম আর তুলিতে বড়দিন চমৎকার ধরা পড়েছে। জানা যায় উৎসবের অনেক

আগে থেকেই শুরু হয়ে যেত বাড়িঘর মেরামত করে রং করে সুদৃশ্য করে তোলা হত। এলিজা ফে-র লেখায় দেখা যায়, সেই সময়কার প্রথামত ফটক, বাড়ির আর দরজাগুলোর দুপাশে কলাগাছ, দেবদারু আর অন্যান্য লতাপাতা আর মালা দিয়ে সাজানো হত। ১৮২৩-এ কলকাতার প্রথম আর্চ বিশপ রেজিনাল্ড হেবার লিখেছেন, ডালহৌসি আর চৌরঙ্গী অঞ্চলের প্রত্যেক সাহেব বাড়িতেই দেবদারু ডাল, লতাপাতা, ফুল, রঙিন কাগজের চেন দিয়ে সাজানো হতো। সেকালের বিখ্যাত গুপ্ত কবি ঈশ্বর গুপ্তের বর্ণনায়--  
হায় রে সুখের দিন, শোভা কব কায়।  
ইংরেজটোলায় গেলে নয়ন জুড়ায়।  
প্রতি গেটে গাঁদা-গার কারিগুরী তাতে। বিরচিত  
ছটা চারু, দেবদারু পাতে।

**40** Years of Trust  
Backed by Bengal's leading edible oil group

# চোখ বন্ধ করে খান



**DOCTORS' CHOICE**  
Cooking Oil



# 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  
  





২

বড়দিনের বাজার করা আমাদের দুর্গাপূজোর মতোই অনেকদিন আগে থেকেই শুরু হয়ে যেত।

নিউমার্কেট ও তার চারপাশের বনেদি দোকানগুলো সেজে উঠত আলোর মালায়। চিনা বাজারেও বাড়ি সাজানোর সামগ্রীতে খন্দের টানতো। বাড়ি সাজানো ছাড়াও উপহার দেওয়ার দৃষ্টিনন্দন সামগ্রীতে ভরে উঠত দোকানগুলি। এই উপহার বলাতে মনে পড়ে গেল, তখন দেশি লোকজন সাহেব-মেমদের যে উপহার দিতেন, তাকে বলা হত 'ডলি'। আসলে হিন্দি ডলি শব্দটাই আকারহীন হয়ে ডলিতে পরিণত। গুপ্ত কবি জানিয়েছিলেন, খ্রিস্টের জন্ম দিন, বড়দিন নাম।

বহুসুখে পরিপূর্ণ, কলিকাতা ধাম।  
কেরানী দেওয়ান আদি বড় বড় মেট।  
সাহেবের ঘরে ঘরে পাঠাতেছে ভেট।  
ভেটকী কমলা আদি, মিছরি বাদাম।  
ভালো দেখে কিনে লয়, দিয়ে ভালো দাম।  
বড়দিনের ধর্মীয় দিক খ্রীষ্টমাস ইভ বা ২৪  
ডিসেম্বরের রাত বারোটায় ম্যাস বা সমবেত ভজনা  
দিয়ে শুরু হতো। সে নিয়ম এই যুগেও ভক্তিভরে

পালন করা হয়। সেন্টপলস বা অন্য কোনও ক্যাথলিক গির্জায় অনুষ্ঠিত চার্চ-অর্গানের সহযোগে সঙ্গীত ও প্রার্থনামন্ত্রের গুরু গম্ভীর ধ্বনি শ্রোতাদের মনকে পবিত্র করে তোলে। অন্যদিকে সাহেবপাড়ায় রাস্তা, বাজার ছাপিয়ে বাড়িতে বাড়িতে মিলন উৎসব হত। তবে সেরা উৎসব দেখা যেত সেকালের কলকাতার উইলসন হোটেল আর গ্রেট ইস্টার্ন হোটেলের বিরাট হল ঘরে। সেটাই ছিল কলকাতার বনেদি সাহেব-মেমদের খ্রিসমাস ইভের প্রধান মিলন কেন্দ্র। ওই দিন সন্ধ্যায় ঘরটিকে 'হল অফ অল নেশানস' নাম দিয়ে পৃথিবীর বিভিন্ন দেশের জাতীয় পতাকা দিয়ে সাজানো হত। আলো, ফুল, রঙিন কাগজে ঝলমল করে উঠত সেই হল ঘর। ঘরের এক প্রান্তে টেবিলে নানান রকমের খাবার আর পানীয় রাখা থাকত। কলকাতার বিখ্যাত সব ইংরেজ সাহেবসুবোর দল সেই হলে জমায়েত হতেন। বিলেতি মতে পারস্পরিক অভিবাদন ও উপহার দেওয়া-নেওয়া চলত। কলকাতা বিশেষজ্ঞ রাধাপ্রসাদ গুপ্তের মতে, এই উৎসবকে সাহেবদের বিজয়া সম্মেলন বললে খুব একটা ভুল হয় না। উৎসব চলত সারারাত ধরে।



সাধারণ ইংরেজ, গোরা পল্টন আর নাবিকদের আড্ডা জমতো লালবাজার ট্যাভার্ন বা পাঞ্চ হাউসগুলো আর পার্ক স্ট্রিটের বারগুলোতে। সেকালের কলকাতার সবচেয়ে জমজমাট ভোজ হত বড়লাটের প্রাসাদে। সেখানে শুধু ইংরেজ নন বাংলার নানান অঞ্চলের রাজকর্মচারীরা নেমস্তন্ন পেতেন। বড়লাটের সেই ভোজ শুরু হত ব্রেকফাস্ট দিয়ে তারপর মধ্যাহ্নভোজ, শেষ হত 'সাপার' এবং বল নাচ দিয়ে।

সেকালে দেশি খ্রিস্টানদের বড়দিন পালনের ধরনটা অনেকটা ওই সাহেবদের মতোই হত। এন্টালি, পার্ক সার্কাস, ওয়েলেসলি, যেখানে দেশি খ্রিস্টানদের বাস, সেইসব অঞ্চলের বাড়ি, ঘরদোর ফুল, দেবদারু পাতা, লতাপাতা দিয়ে সাজিয়ে তোলা হত। তাঁরাও সাহেবদের মতো নতুন পোশাকআসাক পরে অভিনন্দন এবং শুভেচ্ছা জানাতেন পরস্পরকে শুভেচ্ছা, অভিনন্দন জানাতেন। উপহার দেওয়া নেওয়া পারিবারিক মিলন সবই সাহেবদের নকল করতেন। চার্চে গিয়ে তাঁরাও ক্রিসমাস পালন করতেন। একটা সময় ছিল যখন গ্রামবাংলায় বড়দিনের প্রত্যুষে খোল করতাল নিয়ে প্রভু যিশুর গুণ-গান কীর্তনের সুরে গাইতে গাইতে গ্রাম পরিক্রমা করা হত। সে সব এখন আর হয় না।

আমরা যখন শ্রীরামপুরে থাকতাম, বাংলায় যিশুর গান শুনেছি অনেক। এখন থাকি চন্দননগর। এখানকার গির্জায় এই সময় বেশ রঙবাহারি আলো দিয়ে সাজানো হয়। বেশ লাগে দেখতে। তবে অন্দরে শুধুই ক্যারল। চন্দননাগরিকেরা বড়দিনে দুপুর থেকেই হামলে পড়ে গির্জের রাস্তায়। নানান লোভনীয় পসরায় রাস্তা জমজমাট। পুরো মোছব ওয়েদার। যতই জমজমাট হোক না কেন, ব্যাভেল বা পার্ক স্ট্রিটের মতো এতটা উৎসবমুখর হয়ে ওঠে না।

সেকাল হোক বা একাল, এখনও সাধারণ বাঙালিদের কাছে বড়দিন মানেই সোনালি রোদ, নীল আকাশ আর কনকনে ঠাণ্ডা। সেখানে বড়দিন মানেই কমলালেবু, সার্কাস, চিড়িয়াখানা আর কেক। সাহেব, তা যে দেশেরই হোন না কেন, কেক খান তাঁরা চায়ের অনুষ্ণ হিসেবে। তবে বাঙালিদের কেক খাওয়ার উৎসবের দিন বড়দিন থেকে ইংরেজি বছরের প্রথম সপ্তাহ পর্যন্ত। কলকাতা তো বটেই, মফসসল, এমনকি গ্রাম বাংলাতেও মুদির দোকান ছাড়াও রাস্তার মোড়ে মোড়ে এ-কদিন ব্যাঙের ছাতার মতো গজিয়ে ওঠে কেকের দোকান। কাগজের রঙবাহারি বাক্স বা দৃষ্টিনন্দন টিনের কৌটোতে ভরা কেকের জন্যে দোকানে অস্থায়ী গ্যালারি তৈরি করতে হয়। বেশ লাগে দেখতে।



**#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](https://www.facebook.com/bhaskarsriniketanbehala)



মৌমিতা পাল ঘোষ

Experience of a  
Gastronomad



## এবারের বড়দিনে, টেবিল সেজে উঠুক অ্যাংলো ইন্ডিয়ান রান্নায়

ভারতীয় এবং ইউরোপীয় সংস্কৃতির মাঝামাঝি কোনও এক জায়গায় থেমে থাকা পুরনো কলকাতার খাবারে অ্যাংলো ইন্ডিয়ান রান্নার ছাপ সুস্পষ্ট। একসময় ব্রিটিশ সাম্রাজ্যে লন্ডনের পরেই আসত কলকাতার নাম। প্রায়ই ইংরেজ অফিসাররা সস্ত্রীক এসে পৌঁছতেন কলকাতার বন্দরে। তাঁরা অন্যান্য কাজে ব্যস্ত থাকলে, সংসার সামলানোর দায়িত্ব থাকতো তাঁদের স্ত্রীদের ওপরে। কিন্তু প্রতিকূল পরিবেশে, আবহাওয়ার তারতম্যে এবং সঠিক উপকরণ মজুত না থাকায় তাঁরা সামলে উঠতে পারতেন না। মুশকিল আসানে শামিল হতেন গুড়িশা এবং মেদিনীপুর থেকে আসা দেশী খানসামারা।

আভেনের বদলে কাঠের চুলায় এভাবেই একের পর এক সৃষ্টি হতে থাকে দেশী পদ্ধতিতে তৈরি বিদেশি রান্না। জন্ম নেয় অভিনব ফিউশন রান্নার পদ্ধতি, নামকরণ হয় অ্যাংলো ইন্ডিয়ান রান্না। রবিবারের বেঁচে যাওয়া মুরগির রোস্ট দিয়ে ঝালফ্রেজি থেকে শুরু আদাকুচি আর গরমমশলা দেওয়া পুডিং পর্যন্ত। বড়দিনের এই বিশেষ সংখ্যায় এমনই ৬টি অ্যাংলো ইন্ডিয়ান রান্না রইলো সকলের জন্য।



## ফিশ বেক

এই রান্নার সন্ধান পাই পিয়ালী বউদির ঠাকুমার এক ডায়েরিতে। প্রতিটা পাতায় চোখের সামনে গল্পের মতো ভেসে ওঠে ১৯২০র পুরনো কলকাতার ছবি। পাকা কাতলার টুকরো, সর্ষের ঝাঁবা, আদার উষ্যতা, কাঁচালঙ্কা ধনেপাতার স্বাদ আর দেশী ঘিয়ের মনকাড়া সুবাস। চলুন এবার রেসিপি জেনে নিই।

### কী কী লাগবে

৪-৫ টুকরো কাতলা মাছ, ২টি ডিম, ৩টি পেঁয়াজ কুচানো, ২ টেবিল চামচ কাঁচালঙ্কাকুচি, ২ টেবিল চামচ পেঁয়াজবাটা, ১ চা-চামচ আদাবাটা, ১/৪ কাপ ধনেপাতা কুচি করা, ২ টেবিল চামচ হলুদ সর্ষে, ১ টেবিল চামচ কালো সর্ষে, দেড় চামচ টম্যাটো সস, ১/২ চা-চামচ ভিনেগার, ১ টেবিল চামচ গোলমরিচগুঁড়ো, ১ টেবিল চামচ ব্রেডক্রাম্ব, ২ টেবিল চামচ তেল, দেড় টেবিল চামচ ঘি, লবণ স্বাদমতো, গ্রিজ করার জন্য ঘি  
**কীভাবে বানাবেন**

মাছের টুকরোগুলো সামান্য লবণ দিয়ে মেখে রাখুন। ননস্টিক প্যানে তেল গরম হালকা ভেজে তুলে নিন। ঠান্ডা হলে কাটা ছাড়িয়ে রাখুন। সর্ষে, কাঁচালঙ্কা আর নুন ভিজিয়ে বেটে নিন। ডিম ফেটিয়ে রাখুন। এবার একটি পাত্রে একে একে সব উপকরণ একসঙ্গে মিশিয়ে রাখুন। বেকিং মোল্ডে ঘি মাথিয়ে এই মিশ্রণ ঢালুন। ১৮০ ডিগ্রিতে প্রিহিটেড আভেনে বেক করুন ২০ মিনিট। গরম গরম পরিবেশন করুন ফিশ বেক।

**40** Years of  
Trust

Backed by Bengal's  
leading edible oil group

**DOCTORS'  
CHOICE**™

Cooking Oil

চোখ বন্ধ  
করে খান



**Dil Ki Choice**



Doctors' Choice is only a brand name or trademark and does not represent its true nature | Trusted taste by Edible Group, a legacy of quality and care since 1983.



## স্টিমড জিঞ্জার পুডিং

ক্রিসমাসে সোকড ড্রাই ফুটস দিয়ে প্লাম কেক তো বানাবেনই, সঙ্গে ডেজার্টে যদি একটু অন্যরকম কিছু রাখতে চান, যাতে থাকবে ফিরিঙ্গি টাচ, আবার তৈরি হবে একেবারে দেশী কায়দায়; তাহলে এই পুডিংটি বানিয়ে দেখতেই পারেন। আর কী, জিঙ্গল বেল বাজুক আর আদার ভুরভুরে স্বাদের মুর্ছনায় হারিয়ে যান।

### কী কী লাগবে

পুডিংয়ের জন্য: দেড় কাপ ময়দা, ১/২ কাপ নুন ছাড়া মাখন, ২ টেবিল চামচ আদাকুচি, ৩টি ডিম, ৩/৪ কাপ ব্রাউন সুগার, ১/৪ কাপ দুধ, ১ চা-চামচ বেকিং পাউডার, গ্রিজ করার জন্য মাখন

সসের জন্য: দুধ ১০০ মিলি, ১০০ মিলি ক্রিম, ১ টেবিল চামচ আদাকুচি, ৩টি ডিমের কুসুম, ১/৪ কাপ চিনি, ১ চিমটি জায়ফল গ্রেট করা, ১ ইঞ্চি দারুচিনি, ২-৩টি লবঙ্গ

### কীভাবে বানাবেন

পুডিংয়ের জন্য: ময়দা ও বেকিং পাউডার চালুনিতে চেলে নিন। ক্রিম, চিনি এবং মাখন বিটারের সাহায্যে ফেটিয়ে নিন। এই মিশ্রণে একটি করে ডিম দিন আর ফেটাতে থাকুন। এবার ময়দা, দুধ আর আদাকুচি এতে দিয়ে মিশিয়ে নিন। পুডিং মোল্ডে মাখন ব্রাশ করে এই মিশ্রণ চেলে দিন। ওপরে বাটার পেপার বা অ্যালুমিনিয়াম ফয়েল পেপার দিয়ে ঢেকে দিন যাতে স্টিম বেরিয়ে না যায়। এবার ২৫-৩০ মিনিট স্টিম করুন। হয়ে গেলে ওপরে মশলাদার সস ঢেলে পরিবেশন করুন।

সস এর জন্য: একটি ভারী তলা প্যানে দুধ ক্রিম, আদাকুচি এবং সমস্ত মশলা দিয়ে ফুটতে দিন। ঠান্ডা হলে ছেকে নিন। একটি পাত্রে চিনি আর ডিম ফেটিয়ে নিন। এরমধ্যে দুধ দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে প্যানে ঢেলে আঁচে বসান। এবং সমানে নাড়তে থাকুন। বেশ ঘন হলে তৈরি। পুডিংয়ের সঙ্গে পরিবেশন করুন।





## জঙ্গলী পোলাও সঙ্গে ডেভিল চাটনি

আমার অ্যাংলো ইন্ডিয়ান রান্নার সঙ্গে পরিচয়, রীতা আন্টির হাত ধরেই। বলতে গেলে তিনি অ্যাংলো ইন্ডিয়ান রান্নার এক বিশ্বকোষ। ব্যান্ডেল চিজ, ডাক ভিন্দালুর মতো বিখ্যাত রান্নাগুলোও তাঁর থেকেই শেখা। সঙ্গে এই রান্নাটিও।

মুরগির মাংস, সুগন্ধি চাল আর মরশুমি সবজির এক অনন্য মেলবন্ধন। সাধারণত বেঁচে যাওয়া মাংস অথবা সবজি দিয়ে এই পোলাও তৈরি হয়। সঙ্গে অবশ্যই চাই ডেভিল চাটনি।

### কী কী লাগবে

২ কাপ গোবিন্দভোগ চাল (ধুয়ে ৩০ মিনিট ভিজিয়ে রাখা), ২ কাপ মুরগির মাংস, ১ কাপ ফুলকপিভাজা, ১/২ কাপ ছোট আলুভাজা, ১/২ কাপ কড়াইশুঁটি, ২টি বড় পেঁয়াজ মিহি করে কাটা, ১টি টম্যাটো মিহি করে কাটা, ১/২ চা-চামচ আদাবাটা, ১ চা-চামচ রসুনবাটা, ১ ইঞ্চি দারুচিনি, ২-৩টি লবঙ্গ, ৩-৪টি সবুজ এলাচ, ১টা স্টার এনিস, জয়ত্রী, ১/২ চা-চামচ কালো গোলমরিচ, ৩-৪টি কাঁচালঙ্কা চেরা, ১ চা-চামচ লাল লঙ্কাগুঁড়ো, ২ চা-চামচ ধনেগুঁড়ো, হলুদগুঁড়ো ১ চা-চামচ, ১/২ কাপ ধনেপাতা, ৪ টেবিল চামচ তেল, ১ টেবিল চামচ ঘি, লবণ স্বাদমতো

**চাটনির জন্য:** ২টি পেঁয়াজ, রসুন ২-৩ কোয়া, ১/৩ কাপ কিশমিশ, ১ টেবিল চামচ খেজুর, ২-৩টি কাঁচালঙ্কা, ২ চা-চামচ লেবুর রস, লবণ স্বাদমতো

### কীভাবে বানাবেন

একটি ছোট পাত্রে জিরেগুঁড়ো, ধনেগুঁড়ো, লঙ্কাগুঁড়ো এবং হলুদগুঁড়ো অল্প জলে গুলে রাখুন। তেল গরম করে তেজপাতা ও সমস্ত গোটা মশলা ফোড়ন দিন। পেঁয়াজকুচি দিয়ে নেড়েচেড়ে টম্যাটোকুচি, আদা-রসুনবাটা দিয়ে কষুন। মশলার মিশ্রণ দিয়ে অল্প আঁচে কষুন। মাংস আর জলের ছিটে দিয়ে দিয়ে কষতে থাকুন। সিদ্ধ হলে গোবিন্দভোগ চাল, আলু, ফুলকপি আর কড়াইশুঁটি দিন। ৪ কাপ গরম জল দিয়ে ঢেকে রান্না করুন ৩০-৪০ মিনিট। ঘি, ধনেপাতাকুচি আর চাটনি-সহ পরিবেশন করুন।

চাটনির জন্য সব উপকরণ একসঙ্গে মিহি করে বেটে নিন। পোলাও-এর সঙ্গে খুব ভালো লাগে।



# 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



## চিকেন পিশ প্যাশ

এটি এমন একটি অ্যাংলো ইন্ডিয়ান রান্না, যা জোড়াসাঁকো ঠাকুরবাড়িতেও বানানোর প্রচলন ছিল। আমার এই রান্নায় হাতেখড়ি বাপির হাত ধরে। প্রচণ্ড ব্যস্ততার দিনগুলোতে অথবা মাঝরাতে রান্নার প্রয়োজন পড়লে বাপি এই রান্নাটা করতেন। মরশুমি সবজি, সুগন্ধি চাল আর মুরগির মাংসের সখিমিশ্রণে বানানো ওয়ানপট মিল। সঙ্গে থাকতো মাখন আর খেঁতো করা গোটা গোলমরিচ। একেবারে অমৃত যাকে বলে!

### কী কী লাগবে

গোবিন্দভোগ চাল ২ কাপ, ৩৫০ গ্রাম মুরগির মাংস, ৮-১০টি ছোট আলু খোসা ছাড়ানো, ৩-৪ কাপ বেবি গাজর কিউব করে কাটা, ৩-৪ কাপ ফেঞ্চ বিনস ২ ইঞ্চি লম্বা টুকরো করে কাটা, ১ চা-চামচ আদাকুচি, ১/২ চা-চামচ গোটা গোলমরিচ, ২টি তেজপাতা, ২-৩টি সবুজ এলাচ, ১ ইঞ্চি দারচিনি, ১ চা-চামচ গোলমরিচগুঁড়ো, ২ টেবিল চামচ মাখন, ১ টেবিল চামচ সাদা তেল, লবণ স্বাদমতো

### কীভাবে বানাবেন

মুরগির টুকরোগুলো সামান্য লবণ ও গোলমরিচের গুঁড়ো মাখিয়ে ৩০ মিনিট রাখুন। চাল ১৫ মিনিট ভিজিয়ে রেখে জল বারিয়ে নিন। তেল গরম করে মাংসের টুকরো গুলো ৫-৭ মিনিট ভেজে তুলে নিন। তেলে মাখন দিয়ে তেজপাতা আর গোটা গরম মশলা ফোড়ন দিয়ে আদাকুচি, আলু, গাজর, বিনস, কড়াইশুঁটি, গোবিন্দভোগ চাল আর লবণ দিয়ে নাড়াচাড়া করে ৬-৭ কাপ গরম জল দিয়ে রান্না করুন। এবার ভাজা মাংস দিয়ে ঢেকে অল্প আঁচে রান্না করুন। সব সুসিদ্ধ হলে ওপরে মাখন ছড়িয়ে পরিবেশন করুন।





## প্রন টেম্পেরডো

এই রান্নাটিও রীতা আন্টির থেকে শেখা। অন্যান্য অ্যাংলো ইন্ডিয়ান রান্নার মতো এটিও তীষণই অল্প তেল মশলায় বানানো হয়। এটি আসলে চালকুমড়ো, চিংড়ি আর নারিকেল দুধ দিয়ে বানানো অনবদ্য একটি পদ। সঙ্গে থাকে কারিপাতা আর কাঁচালঙ্কা সুবাস। বিশেষত্ব হল এতে থাকা টেম্পেরডো মশলা। শীতের মরশুমে গরম ভাতের সঙ্গে জাস্ট জমে যাবে।

### কী কী লাগবে

চিংড়ি টেম্পেরডোর জন্য: ৩০০ গ্রাম বাগদা চিংড়ি, ২৫০ গ্রাম চালকুমড়ো, ৩/৪ কাপ নারিকেল দুধ, ৩টি মাঝারি পেঁয়াজ কুচানো, ১ চা-চামচ হলুদগুঁড়ো, ১০-১২ কারিপাতা, ১০-১২টি কাঁচালঙ্কা চেরা, ৪ টেবিল চামচ নারিকেল তেল, লবণ স্বাদমতো

টেম্পেরডো মশলার জন্য: ১ চা-চামচ জিরা, ১ টেবিল চামচ ধনে, ১ টেবিল চামচ পোস্ত, ৩/৪ কাপ নারিকেলকোরা, ২-৩ কোয়া রসুন, ১ টেবিল চামচ আদা কুচি, ২ টি শুকনো লাল লঙ্কা

### কীভাবে বানাবেন

মশলা বানানোর জন্য, জিরা, ধনে ও লাল লঙ্কা ড্রাই রোস্ট করে ঠান্ডা করুন। মিক্সিং জারে অন্যান্য মশলার সঙ্গে অল্প জলের ছিটে দিয়ে বেটে নিন। চালকুমড়ো কেটে নুন মাখিয়ে রেখে নরম হলে জল ঝরিয়ে রাখুন। মাছে নুন, হলুদগুঁড়ো মেখে রাখুন। তেল গরম করে মাছগুলো হালকা ভেজে তুলে নিন। এবার ওই তেলে কারিপাতা দিয়ে পেঁয়াজকুচি দিয়ে ভাজুন। টেম্পেরডো মশলা আর হলুদগুঁড়ো দিয়ে কষুন। তেল ছাড়লে চালকুমড়ো, ১/৪ কাপ গরম জল, নারিকেলের দুধ, চেরা কাঁচালঙ্কা দিয়ে ঢেকে অল্প আঁচে ১০ মিনিট রান্না করুন। হয়ে গেলে গ্যাস বন্ধ করে ওইভাবে ঢেকে রাখুন আরও ১০ মিনিট। গরম ভাত, আপ্লম অথবা নীর ধোসার সঙ্গে পরিবেশন করুন।





# ১২৫ বছর ধরে

আপনার শুভক্ষণের সাথে

কাঁসা ও পিতলের বাসনপত্র

গৃহ পূজন সামগ্রী

বিবাহ সামগ্রী

রান্নার বাসনপত্র

ষ্টীলের সামগ্রী



# বগলা চরণ কুণ্ড

----- 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**



## রেলওয়ে মাটন কারি

বিশ শতকের শুরুর দিকে রেল ছিল কেবলমাত্র অভিজাতদের যান। ইংরেজবাবুরা যাত্রাপথে ব্রেকফাস্ট, লাঞ্চ এমনকী ডিনার পর্যন্ত দূরপাল্লার ট্রেনের ভিতরেই সারতেন। ভারতীয় মশলাদার খানা ছিল তাঁদের বেজায় পছন্দ। কিন্তু বিপদ হল ঝাল নিয়ে। অগত্যা খানসামাকে ঝাল ছাড়া মাংস রাঁধারই হুকুম দেওয়া হল। আবিষ্কার হল রেলওয়ে মাটনকারি।

### কী কী লাগবে

১ কেজি মাটন, ৩টি আলু অর্ধেক করে কাটা, ৩/৪ কাপ টম্যাটোকুচি, ৫টি পেঁয়াজ কুচি করে কাটা, দেড় চা-চামচ আদাবাটা, ১/২ চা-চামচ রসুনবাটা, ৪-৫টি সবুজ এলাচ, ২টি কালো এলাচ, ৩-৪টি লবঙ্গ, ২-৩টি তেজপাতা, ২ চা-চামচ হলুদগুঁড়ো, ২ টেবিল চামচ স্পেশ্যাল মশলা গুঁড়ো, দেড় চা-চামচ লঙ্কাগুঁড়ো, ১/২ চা-চামচ গরমমশলাগুঁড়ো, ২ চা-চামচ লেবুর রস, ১/২ কাপ সর্ষের তেল, চিনি ১ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো

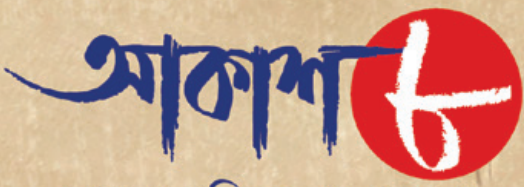
**স্পেশ্যাল মশলার জন্য:** ৩ চা-চামচ জিরা, ৩ চা-চামচ ধনে, ২ চা-চামচ মৌরি, ১/২ চা-চামচ গোলমরিচকুচি, ৩-৪টি শুকনোলঙ্কা, জয়ত্রী, জায়ফল

### কীভাবে বানাবেন

স্পেশ্যাল মশলার জন্য সমস্ত গোটা মশলা ড্রাই রোস্ট করে গুঁড়ো করে নিন।

মাংস, আদা-রসুনবাটা, নুন, হলুদগুঁড়ো, জিরেগুঁড়ো, লঙ্কাগুঁড়ো, সর্ষের তেল, লেবুর রস মাখিয়ে রাখুন ৩-৪ ঘণ্টা। আলুতে নুন, হলুদগুঁড়ো মাখিয়ে ভেজে তুলে নিন। তেলে চিনি ক্যারামেলাইজড করে গোটা গরমমশলা ফোড়ন দিয়ে পেঁয়াজকুচি ভাজুন। টম্যাটোবাটা, স্পেশ্যাল মশলা, মাটন, নুন, হলুদগুঁড়ো দিয়ে কষুন। তেল ছাড়লে গরম জল দিয়ে ঢেকে রান্না করুন। সিদ্ধ হলে ভাজা আলু দিয়ে আরও কিছুসময় রান্না করে গরমমশলাগুঁড়ো মিশিয়ে নামিয়ে নিলেই তৈরি।





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 আন্টের পর্দায়।

প্রতিদিন, দুপুর ১:৩০ ও বিকেল ৫:৩০

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

সময়ের  
হাত ধরে  
আজও  
সবার মুখে



সুমন চ্যাটার্জি



## চিকেন বেলিরাম

কী কী লাগবে

চিকেন, পেঁয়াজকুচি, রসুনবাটা, আদাবাটা, কাঁচালঙ্কাবাটা, লঙ্কার গুঁড়ো, হলুদগুঁড়ো, গোলমরিচগুঁড়ো, গরমমশলাগুঁড়ো, কসৌরি মেথি, ধনেগুঁড়ো, জিরেগুঁড়ো, নুন, টকদই, বেরেস্তা, ঘি, গোটা গরমমশলা, তেজপাতা, গোটা গোলমরিচ, গোটা ধনে, কাশ্মীরি লঙ্কার গুঁড়ো, ধনেপাতাকুচি, চেরা কাঁচালঙ্কা, জুলিয়ান করে কাটা আদা

কীভাবে বানাবেন

একটি পাত্রে চিকেন, পেঁয়াজকুচি, রসুনবাটা, আদাবাটা, কাঁচালঙ্কাবাটা, লাল লঙ্কার গুঁড়ো, হলুদগুঁড়ো, গোলমরিচগুঁড়ো, গরমমশলাগুঁড়ো, কসৌরি মেথি, ধনেগুঁড়ো, জিরেগুঁড়ো, নুন, টকদই বেরেস্তা দিয়ে ভালো করে চিকেন ম্যারিনেট করে নিতে হবে। এরপর অন্যদিকে একটি কড়াইয়ে ঘি গরম করে গোটা গরমমশলা, তেজপাতা গোটা গোলমরিচ, গোটা ধনে, কাশ্মীরি লঙ্কার গুঁড়ো ও ফোড়ন দিয়ে আগে থেকে ম্যারিনেট করে রাখা চিকেন ভালো করে কষিয়ে সামান্য পরিমাণ জল দিয়ে চাপা দিয়ে দিতে হবে। কিছুক্ষণ রান্না হয়ে গেলে ধনেপাতাকুচি, চেরা কাঁচালঙ্কা, জুলিয়ান করে কাটা আদা। দিয়ে সুন্দর করে পরিবেশন করুন চিকেন বেলিরাম।

সময়ের  
হাত ধরে  
আজও  
সবার মুখে



দেবযানী মুখার্জি



## ব্রাসিকা মুর্গ ডাল

কী কী লাগবে

সর্ষের তেল, আদাবাটা, রসুনবাটা, নুন, পেঁয়াজবাটা, কাঁচালঙ্কাবাটা, চারমগজবাটা, অল্প ভাজা চিকেন, কাশ্মীরি লঙ্কার গুঁড়ো, ভাপানো ব্রকোলি, কড়াইশুঁটি, মাখন

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে একটি কড়াইতে সর্ষের তেল গরম করে আদাবাটা, রসুনবাটা, নুন পেঁয়াজবাটা, কাঁচালঙ্কাবাটা, চারমগজবাটা দিয়ে কিছুক্ষণ কষিয়ে ভাজা চিকেন দিতে হবে। এরপর কাশ্মীরি লঙ্কার গুঁড়ো, ভাপানো ব্রকোলি দিয়ে কষিয়ে, ভাপানো কড়াইশুঁটি আর মাখন দিয়ে নেড়েচেড়ে অল্প জল দিয়ে কিছুক্ষণ রাখলেই তৈরি ব্রাসিকা মুর্গ ডাল।



সময়ের  
হাত ধরে  
আজও  
সবার মুখে



## আন্দালুসি মুরগি

কী কী লাগবে

সাদা তেল, বোনলেস চিকেন, ফুলকপি, গাজর, বিনস, পেঁয়াজকুচি, আদাকুচি, নুন, গোলমরিচগুঁড়ো, ড্রাই পার্সলে পাতা, হলুদ-রসুন-জিরে-সর্ষে পোস্ত বাটা, গোবিন্দভোগ চাল, কড়াইগুঁটি

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে একটি কড়াইয়ে সাদা তেল গরম করে বোনলেস চিকেন দিয়ে ভেজে নিতে হবে। এরপর গরম জল দিয়ে ফুলকপি, গাজর, বিনস, পেঁয়াজকুচি, আদাকুচি, নুন, গোলমরিচগুঁড়ো, ড্রাই পার্সলেপাতা দিয়ে নেড়েচেড়ে ঢাকা দিয়ে দিতে হবে। কিছুক্ষণ পর ঢাকা খুলে দেবেন হলুদ, রসুন, জিরে, সর্ষে, পোস্ত একসঙ্গে বাটা। নেড়েচেড়ে গোবিন্দভোগ চাল, কড়াইগুঁটি দিয়ে ঢেকে কিছুক্ষণ রাখলেই তৈরি আন্দালুসি মুরগি।

সময়ের  
হাত ধরে  
আজও  
সবার মুখে



বুবুসীমা চট্টোপাধ্যায়



### ঘরোয়া চিকেন রিসোটা

কী কী লাগবে

মাখন, সাদা তেল, চিকেন, পেঁয়াজকুচি, বাসমতী চাল, গোলমরিচগুঁড়ো, স্প্রিং অনিয়ন, চিকেন স্টক, চিজ, হোয়াইট  
থ্রেড জুস, নুন

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে মাখন গরম করে চিকেনগুলি ভেজে নিয়ে গোলমরিচগুঁড়ো ছড়িয়ে দিতে হবে। অন্য একটি পাত্রে মাখন ও সাদা তেল গরম করে পেঁয়াজকুচি দিয়ে হালকা ভেজে বাসমতী চাল দিয়ে নাড়াচাড়া করে গোলমরিচগুঁড়ো, স্প্রিং অনিয়ন, চিকেন স্টক দিয়ে নাড়াচাড়া করে ফুটতে দিতে হবে। ফুটে এলে ওপর থেকে থ্রেট করা চিজ, ভেজে রাখা চিকেন, হোয়াইট থ্রেড জুস, নুন দিয়ে নাড়াচাড়া করে ঢাকা দিতে হবে। হয়ে গেলে গরম গরম পরিবেশন করুন ঘরোয়া চিকেন রিসোটা।



অরিত্র ঘোষ

## বো-ব্যারাকস ও বাকিরা...

বুঝলেন মশাই এই পত্রিকার লোকজন ভারী দুষ্ট। শীতের এক মনোরম রবিবারে কাগজি লেবু চিপে ডুমো ডুমো আলু দেওয়া কচি পাঁঠার ঝোল দিয়ে একখালা গরম ভাত ঝেড়ে একটা দার্জিলিং কমলালেবু (আসলে নাগপুর, কিন্তু দার্জিলিং না বললে মান থাকে না) নিয়ে যেই না রোদ্দুরে পিঠ দিয়ে বসেছি, এমন সময় পত্রিকার জন্য লেখার ফরমাশ হয়ে গেল। বিশ্বাস করুন, অফিসে মাইক্রোসফট এক্সেল চালানোর থেকে বেশি কঠিন লেখার টপিক খুঁজে বের করা। কি লিখব ভাবছি, এমন সময় পাড়ায় আয়োজিত আবৃত্তি প্রতিযোগিতা থেকে মাইকে এক পুঁচকের গলা ভেসে এল--

### স্টেটবাসের জানালায় মুখ রেখে

একবার আকাশ দেখি, একবার তোমাকে। ভিখারি-মায়ের শিশু, কলকাতার যিশু, সমস্ত ট্রাফিক ভূমি মন্ত্রবলে থামিয়ে দিয়েছ।



এ যেন আমার জন্য দৈববাণী হল। ঠিক করে ফেললাম যিশুদেবই ভরসা। যেমন ভাবা, তেমন কাজ কিন্তু হল না। কি যে ছাই লিখব, ভেবে কুল পেলাম না। এসব ভাবতে ভাবতে চোখের পাতা একটু ভারীই হয়ে এসেছিল বোধহয়, কিন্তু হঠাৎ একটা ফাচি আওয়াজ শুনে চটকা ভেঙে তাকিয়ে দেখি-- এ কী! এ তো সুকুমার রায়ের 'হযবরল'-এর সেই বেড়াল।

বেড়ালটা খানিকক্ষণ আকাশের দিকে তাকিয়ে হঠাৎ বলে উঠল, “কলকাতার যীশু চাই তো বো-ব্যারাকস গেলেই পারো।”

আমি বললাম, “বলা ভারী সহজ, কিন্তু বললেই তো আর যাওয়া যায় না?”

বেড়াল বলল, “কেন, সে আর মুশকিল কি?”

আমি বললাম, “কি করে যেতে হয় তুমি জানো?”

বেড়াল একগাল হেসে বলল, “তা আর জানি নে? বেথলেহেম, ব্যাভেল চার্চ, পার্ক স্ট্রিট, বো-ব্যারাকস ব্যস্। সিধে রাস্তা, সওয়া ঘণ্টার পথ, গেলেই হল।”

এমন সময় পাড়ার মাইকে কোন এক চৌবাচ্চা

তারস্বরে ‘বাংলার মুখ আমি দেখিয়াছি, তাই আমি পৃথিবীর রূপ খুঁজিতে যাই না আর’ ইত্যাদি ইত্যাদি বলে জীবনানন্দ আউড়ে উঠলে ঘুমটা ভেঙে গেল। উঠে দেখি কোথায় বেড়াল, কোথায় কী! পুরোটাই শ্রেফ স্বপ্ন। তবে হ্যাঁ, লাভ হয়েছে বইকি! লেখার টপিক তো পেয়েছি নাকি...

ইয়ে মাইরি বলছি, কেস দেবেন না প্লিজ। একটু গৌরচন্দ্রিকা না করলে হয় বলুন তো? এবার আসল লেখায় আসছি।

কলকাতায় সেন্ট্রাল থেকে এগিয়ে চাঁদনি, এসপ্ল্যানেড হয়ে পার্ক স্ট্রিট অবধি জায়গার জনজাতি নিয়ে একটু খেয়াল করলেই বোঝা যাবে এই জায়গাটুকু যেন ওপরওয়ালার ডাইভার্সিটির এক্সপেরিমেন্ট ল্যাবরেটরির গিনিপিগস্বরূপ। তার মধ্যেও এক্সট্রিম প্রোজেক্ট হল টেরিটি বাজার আর বো-ব্যারাকস সংলগ্ন এলাকা। ক্রস-কালচারের এরকম জীবন্ত-জ্বলন্ত উদাহরণ বড় কমই আছে। এই মহামানবের সাগরতীরকে উপমামণ্ডিত করতে হলে কেবল একটা কথাই মনে আসে ‘নানা ভাষা নানা মত নানা পরিধান, বিবিধের মাঝে দেখ মিলন মহান’। এই উপরোক্ত অঞ্চলে কোনও জাত-ধর্মেরই অভাব নেই। হিন্দুদের পাড়া, মুসলিমদের মহল্লা, চাইনিজদের ঠেক, অ্যাংলোদের কলোনি, পার্সিদের ধর্মশালা সব মিলিয়ে বৈচিত্রের এক চরম সুস্বাদু জগা-খিচুড়ি, আর তাতে জবজবে করে গাওয়া ঘি ঢালাই এই লেখার মুখ্য উদ্দেশ্য।



বো-ব্যারাকস আর তৎসংলগ্ন এলাকা সম্বন্ধে নিজের মনে একটা ধারণার ছবি ফুটিয়ে তুলতে গেলে ইতিহাসের সওয়ার হয়ে আপনাকে বর্তমান টাইমলাইন থেকে একটু পিছন দিকে যেতেই হবে। এই ইতিহাস দীর্ঘ, ঘটনাবহুল ও রোমাঞ্চকর এই স্বল্প পরিসরে সবটুকু লেখার চেষ্টা ধৃষ্টতা, তবে জ্ঞানরসলোভী পাঠক নিজের মস্তিষ্কপুষ্টির জন্য যদি স্বতঃপ্রণোদিত হয়ে একটু এই অঞ্চলের ইতিহাস ঘাঁটাঘাঁটি করেন, তবে নিরাশ যে হবেন না তা নিশ্চিতরূপে বলা যায়।

এই লেখার মূল উপজীব্য ‘বো-ব্যারাকস’ হলেও টেরিটি বাজার, ডালহৌসি, নিউ মার্কেট এসব জায়গার কথা কান টানলে মাথার মতো চলে আসবে। আসুন, টেরিটি বাজার দিয়েই শ্রীগণেশ করা যাক। পোদ্দার কোর্টের কাছে টেরিটি বাজার বা ওল্ড চায়না টাউন চেনেন না এমন মানুষ, বিশেষত খাদ্যরসিক মানুষ বোধহয় বিরল। কিন্তু এই বাজারের ইতিহাস কি? আসুন, এক ঝলক দেখে নেওয়া যাক।

অনেক মেয়েবন্ধু বা গার্লফ্রেন্ড থাকা বন্ধুবান্ধবকে আমরা প্রায়ই লাভগুরু ক্যাসানোভা, রোমিও এসব বলে প্যাঁক দিই। ‘রোমিও’ শেক্সপিয়ারের নাটকের চরিত্র হলেও ‘ক্যাসানোভা’ কিন্তু ছিলেন

রক্ত-মাংসের মানুষ। বহু-নারীসংসর্গে জীবন কাটানো এহেন ক্যাসানোভার এক ঘনিষ্ঠ বন্ধুর নাম ‘এদুয়ার্দো টিরেট্রো বা ‘কাউন্ট টিরেট্রো দে ট্রেভিসা’। ক্যাসানোভার রেকমেন্ডেশন লেটারে আমস্টার্ডামের ডাচ ইস্ট ইন্ডিয়া কোম্পানির এক উচ্চপদস্থ কর্মকর্তার মধ্যস্থতায় বাটাভিয়া (অধুনা জাকার্তা)-তে কেরানির চাকরি পান টিরেট্রো। কিন্তু স্বভাববশত স্ক্যান্ডালে জড়িয়ে পড়েন ১৭৭০-এর গোড়ার দিকে বাধ্য হন কলকাতা পালিয়ে আসতে।

ক্যাসানোভার সংস্পর্শে থেকে বেশকিছু বদ-গুণ টিরেট্রোর মধ্যেও চলে এসেছিল। দামি শৌখিন পোশাক, পাখির শখ, নারীসঙ্গ এসব উল্লেখযোগ্য। এই টিরেট্রোই দখল করে বসেন কলকাতার উপকণ্ঠের এক বাজার। শুরুতে মানচিত্র আঁকিয়ে টিরেট্রো ইস্ট ইন্ডিয়া কোম্পানির ছত্রছায়ায় নিজের কর্মদক্ষতা ও বুদ্ধিবলে বেশ উচ্চপদে আসীন হয়ে মোটা অঙ্কের বেতন পেতেন। তার সেই বাজারেরই নামকরণ হয় ‘টিরেট্রো বাজার’, লোকমুখে যার আজকের নাম ‘টেরিটি বাজার’। সেই যুগেই তার বাজারের দর ছিলো প্রায় দুই লক্ষ টাকা। জেমস অগাস্টাস হিকির হিকি’স বেঙ্গল গেজেট (কলকাতা থেকে প্রকাশিত তৎকালীন ভারতের প্রথম ও প্রধান ইংরেজি সাপ্তাহিক পত্রিকা) থেকে



জানা যায় কলকাতার ভয়ংকর গরমে ব্রিটিশ রাজা তৃতীয় জর্জের জন্মদিন উপলক্ষে আয়োজিত এক বলভাসের আসরে টিরেটা ভেলভেটের স্যুট পরে এসেছিলেন। এই থেকেই টিরেট্রোর শখ আর খরচের একটা ধারণা পাওয়া যায়। পরের দিকে তিনি প্রায় দেউলিয়া হয়ে যাওয়ায় দেনার দায়ে তাঁর বাজার ওঠে লটারিতে। ১৭৯১ নাগাদ চার্লস ওয়েস্টন নামের এক অ্যাংলো-ইন্ডিয়ান লটারিতে জিতে টিরেটা বাজারের মালিক হলেও বাজারের আর নাম পরিবর্তন করেননি।

১৭৯২-তে রাজনৈতিক কারণে ফ্রান্স থেকে পালিয়ে শ্রীরামপুরে চলে আসা ক্যারিয়ন-এর কাউন্টের মেয়ে চোন্দো বছর বয়সি অ্যাঞ্জেলিকাকে বিয়ে করেন টিরেটা। ১৭৯৬ নাগাদ বাচ্চা জন্ম দেওয়ার সময় অ্যাঞ্জেলিকা মারা যান। এর পরবর্তী সময়ে টিরেট্রির জীবন নিয়ে ধোঁয়াশা আছে। কেউ বলেন তিনি মারা গেছিলেন আবার কেউ বলেন তিনি সন্তানকে নিয়ে মনোকষ্টে দেশে ছেড়েছিলেন। মোট কথ্য, ১৭৯৭-এর পর ইতিহাসের পাতায় টিরেট্রার অধ্যায় শেষ হয় কিন্তু রয়ে যায় তার বাজার, অনেক অনেক ইতিহাসের সাক্ষী হয়ে। টেরিটি বাজার নিয়ে

কথা বলতে গেলে চিনাদের কথা আসবেই। আঠারো শতকের দ্বিতীয় দশক নাগাদ টং আচিউ নামের এক চিনা ব্যবসায়ী ওয়ারেন হেস্টিংস-এর সঙ্গে বন্দোবস্ত করে বজবজের কাছে গড়ে তোলেন এক চিনির কল, সঙ্গে আখ চাষের ব্যবস্থা। তাঁর নাম থেকেই এই জায়গার নাম লোকমুখে আচিপুর থেকে অছিপুরে দাঁড়িয়েছে। কলে কাজ করার জন্য আমদানি হয় প্রচুর চিনা শ্রমিকদের। সময়ের সঙ্গে সঙ্গে জীবন-জীবিকার সন্ধানে চিন থেকে আসতে থাকেন বিভিন্ন পেশার মানুষ।

হাক্কি আর ক্যান্টনিজ প্রদেশের লোকজনই মুখ্য এর মধ্যে। আঠারো শতকের মাঝামাঝি ইন্দো-চায়না ট্রেড রুটের অনেক নাবিক-খালাসি পাকাপাকিভাবে বসবাস শুরু করেন। আস্তে আস্তে ট্যানারি ও সূক্ষ্ম চামড়ার কাজ, পোর্সেলিনের কাজ, ভিন্ন রন্ধনশিল্পে এদের নাম ছড়াতে থাকে। ১৯৬২-তে ইন্দো-চায়না যুদ্ধ (Sino-Indian War)-র সময়ও সাউথ চায়নার অনেক রিফিউজি এখানে এসে ওঠেন। এঁদের বেশিরভাগই টেরিটি বাজার ও ট্যাংরা অঞ্চলে সেটল করেন। বহু পরিবার চিনে ফিরে গেছেন, কিন্তু রয়ে গেছে বহু চিনে পরিবার। তাঁরা



বাঙালিদের মধ্যে থেকেও নিজস্ব আচার-আচরণ-ধর্ম পালন করে চলেছেন প্রতিনিয়ত। লুনার নিউ ইয়ার পালন থেকে শুরু করে সব উৎসবও পালন করেন নিজস্ব স্বকীয়তায়। ভাগ্যদেবতা যে কীভাবে এই বঙ্গদেশের সঙ্গে সুদূর চীনের কিয়দংশের ভাগ্য এক সূতোয় বেঁধে দিলেন, তা ভাবলেই রোমাঞ্চ হয় বইকি!

যাঁরা খাদ্যরসিক তাঁদের কাছে টেরিটি বাজারের কথা শোনানো মানে মায়ের কাছে মাসির গল্প বলার মতো। টেরিটি বাজারে ভোরবেলা বসা ব্রেকফাস্ট মার্কেটে (উইকএন্ডে বেশি জমজমাট হয়) মোমো, বাও, তাই-পেই, সসেজ, ফিশ/মিট বল স্যুপ ও বিভিন্ন চাইনিজ আইটেম ট্রাই করেননি এরকম ভোজনবিলাসী কমই আছেন। হাইজিনের দিকে একটু চোখ টিপে দিলে এ এক দিব্যি খানা-খাজানা। তবে আসল জিনিস হল টেরিটির ছোট বাহুল্য ও বিজ্ঞাপনবর্তিত রেস্টুরাঁগুলো (বলা

ভালো ইটিং হাউস) আর তাদের বানানো বিভিন্ন পদ, মূলত পর্কের আইটেম। এদের মধ্যে Tung Nam, Pou Hing, D'ley, Sei Vui এদের খাবারের কথা সুধীজনবিদিত ও বহুলচর্চিত। এছাড়াও Pou Chong এর বিভিন্ন সস্, এশিয়ান প্রোডাক্টসের কথা আপনারা অনেকেই জানেন। তবে একটা সময় এই চিনা পাড়া হয়ে উঠেছিল অঞ্চলের ত্রাস। লালবাজারের নাকের ডগায় লেগেই থাকতো খুন-জখম আর সঙ্গে ছিল আফিম-চন্দুর ঠেক। এই ঠেকের রেগুলার খদ্দের যেমন নিম্নবিভূ চীনারা ছিল, তেমনই ছিল ভিস্তিওয়াল্লা, পালকিবাহক আর সরকার বাহাদুরের খোচররা। তবে মাঝে মাঝে সম্ভ্রান্তবংশীয় বাবু আর অ্যাংলো-ইন্ডিয়ানদের যাতায়াতও কিন্তু লেগেই থাকত।

কথায় কথায় 'অ্যাংলো ইন্ডিয়ান' শব্দটা বেশ কয়েকবার চলে এল। কলকাতায় 'অ্যাংলো-ইন্ডিয়ান



পাড়া' কোথায় জিজ্ঞেস করলে প্রথমেই যেটা আপনার মাথায় আসবে, সেটা হল 'বো-ব্যারাকস'। চাঁদনি মেট্রো স্টেশন নেমে চিত্তরঞ্জন অ্যাভিনিউয়ের দিকে বউবাজার থানা (থানায় কিন্তু এখনও 'বহুবাজার থানা' লেখা আছে বড় বড় হরফে)আর হেয়ার স্ট্রিট থানা ছাড়িয়ে দু-একটা গলি পেরিয়েই ঠিক যেখানটায় আপনার চোখ একবার হলেও আটকে যাবে, সেটাই বো-ব্যারাকস। হ্যাঁ, ঠিক ধরেছেন, অঞ্জন দত্ত পরিচালিত ভিক্টর ব্যানার্জি, সব্যসাচী চক্রবর্তী, মুনমুন সেন অভিনীত বিতর্কিত সিনেমা 'বো ব্যারাকস ফরএভার' এর সেই 'বো-ব্যারাকস'।

BOW BARRACK কোনও প্রামাণ্য নথি নেই, তবে মুখে মুখে চলে আসছে এই কাহিনি। পার্সি ধর্মশালার উল্টোদিকে তাকালেই দেখবেন কতগুলো লাল-লাল ইটের বাড়ি এক বুক ইতিহাসের সাক্ষী হয়ে মাথা তুলে দাঁড়িয়ে আছে। সব বাড়ির সামনে ছোট ছোট বারান্দাওয়ালা ব্যালকনি আর সবুজ সবুজ ঝিরি-পাল্লাওয়ালা জানলা। বলা হয় হাওড়া স্টেশনের আর্কিটেক্ট ও রূপকার হ্যালসি রিকার্ডো সাহেব নিজের হাতে এই বো-ব্যারাকসের বাড়িগুলোর নকশা বানান প্রথম বিশ্বযুদ্ধের সময়ে আমেরিকান সেনাদের বসবাসের জন্য। যদিও পরে কোনও কারণে সেনারা ব্যারাকস ছেড়ে ফোর্ট উইলিয়ামের দিকে চলে যায়। মজার কথা হল এর পরবর্তী কালে Calcutta Improvement Trust (CIT, তবে বর্তমান KIT) -এর মধ্যস্থতায় এই ব্যারাকসগুলিতে বিভিন্ন জায়গায় ছড়িয়ে ছিটিয়ে থাকা অ্যাংলোরা বো-ব্যারাকে একত্রিত হয়ে বসবাস শুরু করে। ১৯৮০ নাগাদ বো-ব্যারাকসের বাড়িগুলির বিপজ্জনক অবস্থা দেখে পুনঃনির্মাণ উপলক্ষে বাসিন্দাদের ব্যারাকস ছাড়তে বলা হলে তাঁরা রাজি হন না, ফলস্বরূপ অথরিটির সঙ্গে বেশ লম্বা মনোমালিন্য হওয়ায় দীর্ঘদিন মেরামতির কাজ হয়নি এই অঞ্চলে। সম্প্রতি ২০২১-এ KMDA-এর তত্ত্বাবধানে দুটি ফেসে নতুন রং-সহ ইন্টিরিয়ার-এক্সটরিয়ার মেরামতির কাজ হয়। নথি অনুযায়ী, বো-ব্যারাকে রয়েছে ১৩২টি ফ্ল্যাট, যার মধ্যে বেশিরভাগই অ্যাংলো-ইন্ডিয়ান ফ্যামিলি।

স্বাধীনতার সময়ে অনেকেই ব্রিটেন, কানাডা, অস্ট্রেলিয়া বিভিন্ন দেশে ফিরে গেলেও রয়ে গেছেন বেশ কিছু পরিবার, বাঙালি পরিবেশে থেকেও নিজেদের স্বাতন্ত্র্য বজায় রেখে চলেছেন যুগের পর যুগ। কর্মদক্ষতা, মেধার উৎকর্ষতা, খেলাধুলায় পারদর্শীতার সূত্রে আজ এঁদের মধ্যে অনেকেই সমাজের বিভিন্ন পেশার সঙ্গে সসম্মানে যুক্ত। বো-ব্যারাকস তবে কারা এই অ্যাংলো-ইন্ডিয়ান? এমন নামই বা কেন? জানতে হলে ইতিহাসের হাত ধরে আবার গুটি গুটি পিছিয়ে যেতে হবে। গোদা বাংলায় বলতে গেলে আধা-ভারতীয় আর আধা ব্রিটিশ বা ইউরোপীয়ান সংকর জাতি হল এই অ্যাংলো-ইন্ডিয়ান।

১৪৯৮ সালে ভাস্কো-গা-দামা কালিকটে বন্দরে আসার পর ইউরোপীয়ানদের কাছে খুলে যায় এক নতুন দরজা। শুরু হয় ব্যবসা-বাণিজ্য, আদান-প্রদান। অবশেষে ১৫১০ সালে বণিকের মানদণ্ড দেখা দেয় রাজদণ্ড রূপে। পর্তুগিজ জেনারেল আফনসো দে আলবুকার্ক স্থানীয় এক নির্বাসিত হিন্দু তিমোজা বা তিমোয়া নায়েকের সহায়তায় আদিল শাহিদের পরাজিত করে গোয়ার মসনদে বসে পড়েন। সংখ্যায় কম পর্তুগিজরা নিজেদের প্রভাব-প্রতিপত্তি ও ভারতের বুকো নিজেদের সংখ্যা বাড়াতে ভারতীয় মহিলাদের বিবাহ করতে থাকেন। এছাড়াও ইনকুইজিশনের সময়ে অনেক ভারতীয় ধর্মত্যাগ করে ক্যাথোলিক ধর্মগ্রহণ করেন। ফলস্বরূপ যে পর্তুগিজ-ভারতীয় সংকর প্রজাতি সৃষ্টি হয়, তাদের বলা হতো 'লুসো-ইন্ডিয়ান'। কনসেপ্টটা কিন্তু বহু পুরনো, সেই চিরচেনা প্রহসনের প্লট। এর সূচনা বহুযুগ আগে, যখন মোগল বা যবন সম্রাটরা নিজেদের স্বার্থে আশপাশের এলাকার রাজকন্যা বিবাহ করে বিনা-যুদ্ধে যৌতুক হিসেবে রাজ্যজয় করে নিতেন। বিশেষত শক্তিশালী প্রতিপক্ষ বা রাজপুত কন্যা বিবাহ নিয়ে মোগল অধ্যায় লিখলে বসলে গোটা বই হয়ে যাবে। ইংরেজরাও বুদ্ধিমান, তারাও পর্তুগিজ ও ডাচ ইস্ট ইন্ডিয়া কোম্পানির পদানুসরণ করা শুরু করে। ইংরেজ ফৌজের সিপাহীরা নির্বিচারে ভারতীয় মহিলাদের বিবাহ করতে শুরু করেন। শুধু





সাধারণ ভারতীয় মহিলা নয়, এই ক্ষমতায় নোংরা খেলার শিকার হন লখনউয়ের অনেক সুন্দরী বাস্‌জি, এমনকী দেশের বিভিন্ন নিষিদ্ধপল্লির দেহোপজীবিনীরাও। তবে উল্টো দিকে অনেক ইউরোপিয়ান গণিকা ও নিম্নবিত্ত ব্রিটিশ মহিলারাও এদেশে সংসার করে পাকাপাকি ভাবে বসবাস করতে থাকেন। এই ইউরোপিয়ান-ভারতীয় সংমিশ্রণে যে সন্তানেরা আসতে থাকে, ১৯১১ সাল অবধি তাদের অভিহিত করা হতো ইন্দো-ব্রিটন বা ইউরেশিয়ান নামে।

ইংরেজদের দ্রুত নিজেদের সংখ্যাগরিষ্ঠ হয়ে ওঠার পিছনে অ্যাংলোদের অবদান অপরিসীম। তবে চেহারা, ভাষায় ভারতীয় ছাপ থাকার কারণে এরা সম্মানে কিন্তু খাঁটি ব্রিটিশ রক্তের সমকক্ষ কখনও

হয়ে উঠতে পারেনি। অনেক ব্রিটিশ রাজপুরুষ অ্যাংলো সন্তানকে স্বীকৃতি দিতেও অস্বীকার করেছেন। একটা সময় পর সরকারি উচ্চপদে পর্যন্ত অ্যাংলোদের নিয়োগ পর্যন্ত বন্ধ হয়ে যায়। কালো চুল, শ্যামলা বা তামাটে গাত্রবর্ণের অ্যাংলোদের 'ব্ল্যাকি', এমনকী 'নিগার'ও শুনতে হত বলে জানা যায়। ১৯১১ সালের আদমশুমারির সময় প্রথম 'অ্যাংলো-ইন্ডিয়ান' এই শব্দবন্ধ ব্যবহার করা হয়। পরে ভারত সরকারের অ্যাক্ট ১৯৩৫ মতে, অ্যাংলোদের আনুষ্ঠানিকভাবে স্বীকৃতি দেওয়া হয়। ১৯৪৭-এ স্বাধীনতার সময়ে একটা বড় অংশ ভারতবর্ষ ছেড়ে চলে গেলে ১৯৫০ নাগাদ এদের সংখ্যালঘু সম্প্রদায় বলে ঘোষণা করা হয়। ১৯৫০ থেকে ১৯৬০ অবধি সময়টায় বহু অ্যাংলো পরিবার

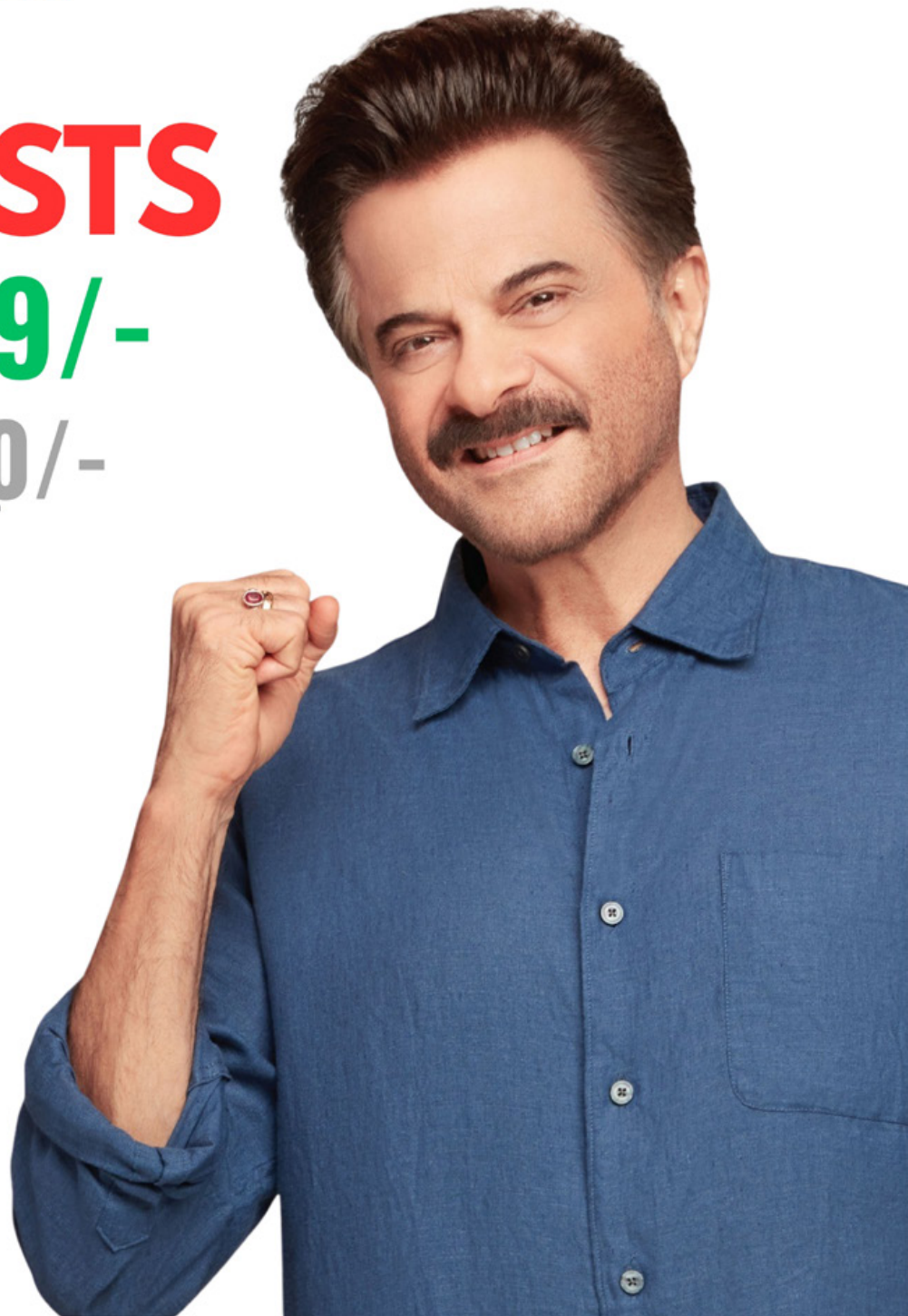
COMPLETE  
**CARE**  
PACKAGES

agilus >>>  
diagnostics

**66 TESTS**

**@1999/-**

~~@6390/-~~



**BOOK NOW**

**89813 79808**



দেশ ছেড়ে অন্যত্র পাড়ি দেন। বর্তমানে দেশজুড়ে এদের সংখ্যাটা হ্রাস পেয়ে পেয়ে প্রায় ১,২৫,০০০ থেকে ১,৫০,০০০ এর কাছাকাছি দাঁড়িয়ে আছে, যার বৃহদংশই চেন্নাই আর কলকাতায় বসবাস করেন।

ফিরে আসা যাক পুরনো ট্র্যাকে, সেই 'বো-ব্যারাকে'। কালচক্রের গহ্বরে কালচারাল এক্সচেঞ্জ-এর নিয়ম মেনে বো-ব্যারাকসের অ্যাংলোরাও বংশানুক্রমে মিশে গেছেন সমাজের মূল ধারায়, তবে নিজেদের স্বাতন্ত্র্য বজায় রেখেই। বো-ব্যারাকে শুধু খ্রিস্টান ধর্মাবলম্বী অ্যাংলোরাই নন, থাকেন বিভিন্ন ধর্মের মানুষ। বো-ব্যারাকে গেলে যেমন হাইকোর্টের অ্যাডভোকেট S.M.Hannan-এর নামের ফলক দেখতে পাবেন, ঠিক তেমনি উল্টোদিকের বাড়ির ফলকে বো স্ট্রিটের বাড়ির সিভিল ও ড্রেনেজ সিস্টেমের জন্য ফান্ডের ব্যবস্থা করা Sri Michael Shane Calvert-এর নামও দেখতে পাবেন। রাস্তার একদিকে যেমন পার্সি ধর্মশালা দেখতে পাবেন, অন্যদিকে তেমন বৌদ্ধ ধর্মালয় সভা দেখতে পাবেন, আবার গলির ভিতরে প্রভু যিশুর ছবি সমেত ছোট উপাসনাস্থল দেখতে পাবেন যেখানে লেখা থাকবে 'This grotto was built on 11.02.1999 by Stephen Seedin'I এতগুলো কালচার যেখানে মিশেছে, সেখানে মানুষের মেজাজ তো রঙিন হবেই। ডিসেম্বর পড়তে না পড়তেই বো-ব্যারাকসের হাওয়ায় যেন উৎসবের একটা অঘোষিত আমেজ চলে আসে। আমরা যেমন দুর্গাপূজায় ছুটিছাটা নিয়ে বাড়ি আসার প্ল্যান করি, গুঁরা ক্রিসমাসে একত্রিত হয়ে মজা করার পরিকল্পনা করেন। এমনকী বিদেশ থেকেও শিকড়ের টানে ছুটে আসেন অনেক প্রবাসী অ্যাংলো। বাড়িতে বাড়িতে ড্রাই ফুটস ভিজতে থাকে রাম আর অরেঞ্জ জাসে। ডিনারে শেফার্ড'স পাই চিকেন ক্যাসেরোল, প্রণ টেম্পেরাডো, প্যান্ডারাস, পুডিং-এর মতো স্পেশাল ডিশ তৈরি হতে থাকে। আগে এই সময়ে চাহিদা বাড়ত ফ্রি স্কুল স্ট্রিটের (অধুনা মির্জা গালিব স্ট্রিট) বিখ্যাত দোকান 'কালম্যান'-এর কোল্ড কাটসের,

যে-দোকানটি দুঃখজনকভাবে প্রায় সাত দশক রসনাতৃষ্টির পর কিছুদিন আগেই বন্ধ হয়ে গেছে। এটাই সেইসময় যখন আপনি বো-ব্যারাকে কোনও বাড়িতে অতিথি হয়ে ঢুকতে পারলে আপনার ভাগ্যে হোমমেড জিঞ্জার ওয়াইন, রেইজিন ওয়াইন বা পিচ ওয়াইন জুটলেও জুটতে পারে।

বো-ব্যারাকসের সামনেই রবার্ট স্ট্রিটে JN. Barua-তে ব্যস্ততা তখন তুঙ্গে। কলকাতার নাহুমস, ইম্পেরিয়াল, সালডানহা সব বেকারির সঙ্গে পাল্লা দিয়ে বড়ুয়াতে কেকবিলাসী মানুষের ভিড় বাড়তে থাকে ছানার কেক, চিকেন-মাটন বা কোকোনাট প্যাটিস, ওয়াইন কেক, রাম কেক, ফরুট কেক বা ওয়ালনাট কেক কেনার।

ডিসেম্বরের প্রথম ক'টা দিন সকাল থেকে রাত অবধি দোকান খোলা থাকলেও ক্রিসমাসের আগে আগে প্রায় চকিংশ ঘণ্টাই খোলা রাখতে হয় সাপ্লাই আর ডিম্যান্ড চেন বজায় রাখতে। বো-ব্যারাকস গেলে এই কলকাতা-ক্লাসিকস থেকে না খেলে কিন্তু মিস করবেন। একটু ফাঁকা থাকলে দোকানের প্রতিষ্ঠাতার সুপুত্র বর্তমান কর্ণধার রতন বড়ুয়ার সঙ্গে দাঁড়িয়ে দুদণ্ড কথা বললে আপনার ভালো লাগতে বাধ্য। দেশভাগের আগে তাঁর বাবার এদেশে BARU এসে দোকান দিয়ে অ্যাংলোদের জন্য কেক বানানোর গল্প থেকে শুরু করে উৎসবে-অনুষ্ঠানে স্পেশাল কেকের অর্ডার দিয়ে বো-ব্যারাকসের বাসিন্দাদের আত্মীয়স্বজনের মধ্যে কেক উপহার দেওয়া অথবা এখনও বিদেশ থেকে কেকের অর্ডার আসার গল্প শুনতে আপনার মন্দ লাগবে না বলেই আমার বিশ্বাস।

শীতের মৌততে ক্রিসমাসের প্রাক্কালে বো-ব্যারাকস সেজে উঠতে থাকে নতুন সাজে। আলোর মালা, ক্রিসমাস ট্রির আভরণে লাল-লাল ইটের বাড়িগুলো তখন স্বপ্নের মতো লাগে। ২৪ ডিসেম্বর থেকে পয়লা জানুয়ারি অবধি বো-ব্যারাকে তখন খুশির বন্যা, ছোটখাটো অনুষ্ঠান লেগেই থাকে ক্রিসমাস-ইভ থেকে। ক্রিসমাসের সময় সমবেত প্রার্থনা, হাতে-টানা রিকশা করে সান্টা ক্লসের আসা সবকিছু নিয়ে একটা আলাদা ভাইবস তখন। সন্ধ্যা হতে না হতেই জ্বলে ওঠে আলো, শুরু হয়ে যায়



গান-বাজনা, হই ছল্লোড়। হারমোনিকা, স্যাক্সোফোন-এর আওয়াজ সমেত এই পরিবেশ আপনাকে অন্য একটা জগতে নিয়ে চলে যেতে বাধ্য। কিন্তু খালি পেটে বা শুধু মুখে তো আর সেলিব্রেশন হয় না। তার জন্য চিন্তা কি? রাস্তার ধারে লাইন করে বসা ক্রিসমাস স্পেশাল খাবারের দোকানগুলো আছে না। এগুলো বেশিরভাগই স্থানীয় বাসিন্দারা চালান এই ক'টা দিনের জন্য। ফুচকা, কেক, কাবাব, মোমো, ডিমসাম, হারগাও থেকে শুরু করে সসেজ, প্যাস্তারাস, বিভিন্ন ফ্রায়েড আইটেমস সবকিছুর ঢালাও বিকিকিনি হয়। প্রতিবছর তো পার্ক স্ট্রিটে গিয়ে ঘুরে আসেন, পারলে একবছর বো-ব্যারাকসও ঘুরে আসতেই পারেন। একটু রাতের দিকে গেলে স্থানীয়দের সঙ্গে বলডাসের আসরে তালে তাল মিলিয়ে প্রেয়সীর কোমর জড়িয়ে ধরে শীতের রাতে অ্যাংলো-কায়দায় উষ্ণ চুম্বন খারাপ লাগবে না। অনেক লিখে ফেললাম, তবে বো-ব্যারাকস এরিয়ায় যেটার সন্ধান না দিলে পাপ হবে সেই জায়গাটায় নাম পার্সি ধর্মশালা। ধর্মশালার বাইরের ফলকে লেখা দেখবেন 'MANACKJEE RUSTOMJEE DHARAMSALA FOR PARSİ TRAVELLERS'। আমাদের তিলোত্তমা কলকাতা অ্যাংলোদের মতো পার্সিদেরও এক রঙিন ইতিহাসের সাক্ষী হয়ে আছে, সেও এক সুদীর্ঘ কাহিনি, পরে আবার লেখার সুযোগ হলে অবশ্যই অন্য কোনও পর্বে লিখব। যেটা বলার সেটা হল পার্সি ধর্মশালার খাবার। কলকাতায় বেশকিছু পার্সি পরিবার থাকলেও সর্বসাধারণের জন্য সেইসব খাবার চেখে দেখার সুযোগ কম। সম্প্রতি সাউথ সিটি মলে 'SodaBottle OpenerWala' খুললেও তার দাম যথেষ্ট বেশি। তাই সাধারণ মানুষের পকেটের রেস্ট অনুযায়ী একটু ভালো পার্সি খাবারের অপশন বলতে 'পার্সি ধর্মশালা' আর নিউ মার্কেটের দিকে সুপ্রিয়া মানচেরজির 'Mancherji's'!

আগে মিঃ দারা হানসোর্টিয়া ও মিসেস মেহের হানসোর্টিয়ার হাতযশে কলকাতার একটা বড় অংশ পার্সি ধর্মশালার খাবারের একনিষ্ঠ ভক্ত হয়ে উঠেছিল। ওঁরা চলে গেলে মাঝে কিছুদিন

খাবারদাবার পর্ব বন্ধ থাকলেও এখন মিঃ পেসি বালসারা আর তার কন্যা এনাস্কী বালসারা রসনাতৃপ্তির বাগডোর সামলাচ্ছেন। তবে এটা কোনও চিরাচরিত রেস্টুরাঁ নয়, আগে থেকে কথা বলে অর্ডার দিয়ে যাওয়াই রীতি। পাতরানি মচ্ছি, চিকেন ফারচা, পার্সি স্পেশাল কাটলেট ইত্যাদি দিয়ে স্টার্টার পর্ব সেরে পেট ভরে প্রণ পাতিও, সাল্লি মুর্গ, ব্রাউন রাইস সহ মাটন ধনশাগ সাঁটিয়েও একটুখানি জায়গা কিন্তু বাঁচিয়ে রাখতেই হবে এখনকার বিখ্যাত ডেজার্ট 'লগন-নু-কাস্টার্ড' এর জন্য। এই কাস্টার্ড সেট হতে বা জমতে একটু সময় লাগে, তাই ভালো যেতে হলে হাতে সময় রেখে অর্ডার করাই দস্তুর।

যাক আর লেখা বাড়াব না, কলম একবার চলতে শুরু করলে থামতে চায় না। তবে এ লেখা আমার গবেষণালব্ধ লেখা নয়, অন্তর্জাল ও বই-পত্র ঘাঁটাঘাঁটি করলে আর আমার মতো কলকাতাপ্রেমী মানুষ হলে পুরনো কলকাতার গলিগুঁজিতে চোখ খুলে আর কান পেতে হাঁটলে এই ইতিহাস চোখে ধরা দেবেই। সেইসব এক জায়গায় করে কয়েক পাতার মধ্যে তুলে ধরার চেষ্টা করলাম মাত্র। এই মুহূর্তে টেরিটি বাজারের অতিপুরনো বাড়িগুলোর অনেক জায়গাতে ফাটল ধরেছে, বো-ব্যারাকসের অনেক বাড়ির দেওয়াল বেয়ে গড়িয়ে আছে অশ্বখের চারা। শীতের কুয়াশামাখা ভোরে অথবা হেমন্ত গোধূলির সন্ধ্যায় যে ইতিহাসঘেরা বাড়িগুলোকে দেখে আমরা বড় হয়েছি, কল্লোলিনী কলকাতাকে চিনেছি, প্রার্থনা করুন যেন তাদের সব ভালো হয়, সর্বাঙ্গীণ সুন্দর হয়। রসে-বসে মিলেমিশে থাকুক অষ্টমীর খিচুড়ি, ঈদের সিমাই আর বড়দিনের কেক। সবাই ভালো থাকুন, সুস্থ থাকুন। শীত তো এসেই পড়েছে; নলেন গুড়ের মিষ্টি, জয়নগরের মোয়া, বড়দিনের প্লাম কেক, কড়াইগুঁটির কচুরি-নতুন আলুর দম, গরম কফির সঙ্গে ফুলকপি-ধনেপাতার পকোড়া, পিকনিক, বার্বিকিউ, বিয়েবাড়ি সব চলতে থাকুক। বড়দিন আর নতুন বছর উপলক্ষে আপনাদের জন্য রইল অনেক অনেক কলকাতা-বাসা।

শুভমন্ত্র, অলমিতি



তস্বী রায়

## নাহুমস টু ফ্লুরিজ

**ক**লকাতায় কেক এবং বেকারি সংস্কৃতির ইতিহাস হল একটি আকর্ষণীয় সফর যা এক শতকেরও বেশি সময় ধরে বিস্তৃত, শহরের ঔপনিবেশিক অতীত, সাংস্কৃতিক বৈচিত্র এবং ক্রমবর্ধমান স্বাদকে প্রতিফলিত করে।

### ১৮৩০-এর দশক: ডেভিড উইলসনের বেকারি

উনিশ শতকের শুরুতে, ডেভিড উইলসন, একজন ইংরেজ কনফেকশনারি, কলকাতায় একটি বেকারি চালু করেন, যেখানে ক্রোকোডাইল ব্রেড এবং ক্রিম রোলস-এর মতো অভিনব বেকড আইটেম বিক্রি হত। এই ধরনের পণ্যগুলি ছিল ইংরেজদের বেকিং কৌশলের প্রতিফলন, যা কলকাতার বেকারি সংস্কৃতিতে নতুনত্ব আনে। উইলসনের বেকারি এখন দ্য বেকারি, লাগিত গ্রেট ইস্টার্ন হোটেলে অবস্থিত।

### ১৯০২: নাহৌমের কনফেকশনারি

১৯০২ সালে, নাহৌম ইজরায়েল মর্দেকাই, একজন বাগদাদি ইহুদি, কলকাতায় নাহৌম



J.N. BARUA'S Cake	
Special Fruit Cake	
Wine Cake 1 Pound	450/-
Wine Cake 1/2 Pound	225/-
Run Cake 1 Pound	350/-
Run Cake 1/2 Pound	175/-
Cherry Ghee Cake 1 Pound	350/-
Fruits Cake 1 Pound	240/-
Fruits Cake 1/2 Pound	120/-
Plane Cake 1 Pound	250/-
Plane Cake 1/2 Pound	130/-
Channer Cake 1 Pound	420/-
Channer Cake 1/2 Pound	210/-
Walnut Cake 1 Pound	350/-
Walnut Cake 1/2 Pound	180/-
Paneer Patties	25/-
Coconut Patties	25/-
Veg Patties	20/-
Muttonh Patties	70/-
Chicken Patties	35/-

**J.N. BARUA FOOD PRODUCTS**

কনফেকশনারি প্রতিষ্ঠা করেন। তাঁর বেকারি ছিল রিচ প্লাম কেক, ফ্রুট কেক এবং মিষ্টি বান-এর জন্য বিখ্যাত। আজও, এই দোকানটির পুরনো অভ্যন্তরীণ সজ্জা অক্ষত রয়েছে এবং এটি কলকাতার একটি ঐতিহ্যবাহী কনফেকশনারি হিসেবে পরিচিত।

## ১৯০৯: জেএন বরুয়ার বেকারি

১৯০৯ সালে, জাতীন্দ্রনাথ বরুয়া, চট্টগ্রাম (বর্তমান বাংলাদেশ) থেকে কলকাতায় আসেন এবং জে এন বরুয়া বেকারি প্রতিষ্ঠা করেন। এই বেকারির ছানা কেক, ওয়াইন কেক এবং রাম কেক বিশেষভাবে ইংরেজি সম্প্রদায়ের মধ্যে জনপ্রিয় ছিল। আজও তারা ওড-ফায়ার আভেন ব্যবহার করে কেক বেক করে, যা তাদের কেককে একটি বিশেষ স্বাদ দেয়।

## ১৯২৭: ফুরির কনফেকশনারি

ফুরি, ১৯২৭ সালে মিঃ ও মিসেস জে ফুরি দ্বারা প্রতিষ্ঠিত হয়। এটি সুইস কনফেকশনারি, যেমন রাম বল, কিউব কেক এবং ব্রাউনির জন্য বিখ্যাত

ছিল। এই কনফেকশনারি কলকাতার একটি সাংস্কৃতিক প্রতীক হয়ে ওঠে এবং সেখানকার কেকগুলি আজও মানুষের মধ্যে জনপ্রিয়।

## ১৯৩০: সালদানহার বেকারি

১৯৩০ সালে, উবেলিনা সালদানহা কলকাতায় তাঁর সালদানহা বেকারি প্রতিষ্ঠা করেন। এই বেকারি বিশেষভাবে তাঁর ওলনাট কেক-এর জন্য পরিচিত, যা ৯৪ বছর পরেও একই রকম উপকরণ এবং পদ্ধতিতে তৈরি হয়।

## মধ্য ২০ শতক: অ্যাঞ্জেলো ফিরপো'র প্যাটিসেরি

এই সময়ে, অ্যাঞ্জেলো ফিরপো নামক একজন ইতালীয় প্যাটিসিয়ান কলকাতার চৌরঙ্গি এলাকায় একটি বড় রেস্টুরেন্ট এবং প্যাটিসেরি খুলেন। তাঁদের সুইট ব্রেড ছিল বিশেষভাবে জনপ্রিয়। কলকাতার বেকারি সংস্কৃতি তখনই বিভিন্ন আন্তর্জাতিক রন্ধনপ্রণালী গ্রহণ করতে শুরু করেছিল।



## ১৯৭০-এর দশক: নিউ হাওড়া বেকারি ও বাপুজি কেক

১৯৭০-এর দশকে, নিউ হাওড়া বেকারি সম্ভায় বাপুজি কেক এনে কেককে সাধারণ মানুষের মধ্যে জনপ্রিয় করে তোলে। এইসময়ে, অনেকেই নিজেদের উপকরণ নিয়ে বেকারিতে যেতেন, যেহেতু বাড়িতে কেক বানানো ছিল বেশ ব্যয়বহুল।

## শেষ ২০ শতক: কুকি জার, মংগিনিস এবং কাথলিন

কলকাতার বেকারি বাজারে কুকি জার, মংগিনিস এবং কাথলিন-এর মতো ব্র্যান্ডগুলি জনপ্রিয় হতে শুরু করে। এসব বেকারিতে প্রচুর ভিন্ন ধরনের কেক পাওয়া যেত, যার মধ্যে ফিউশন কেক, চকোলেট কেক এবং মুস কেক-এর মতো আধুনিক পছন্দও ছিল।

## বর্তমান সময়: হোম বেকারদের উত্থান

আজকাল, কলকাতায় হোম বেকারদের চাহিদা

অনেক বেড়ে গেছে। তারা কাস্টমাইজড কেক তৈরি করে, বিশেষ করে জন্মদিন, বিবাহবার্ষিকী বা বিয়ের অনুষ্ঠানের জন্য। এই বেকারিরা নতুন নতুন থিম কেক এবং দুর্দান্ত গুণগতমানের কেক তৈরি করছে, যা কলকাতার বেকারি সংস্কৃতিকে একটি নতুন মাত্রা দিয়েছে।

## উপসংহার

কলকাতার কেক ইতিহাস এবং বেকারি সংস্কৃতি শহরের ঐতিহ্য ও আন্তর্জাতিক প্রভাবের একটি চমৎকার মিশ্রণ। ডেভিড উইলসন-এর কেক থেকে শুরু করে ফ্লুরি সুইস কনফেকশনারি এবং স্যালাদানহার বিশিষ্ট ওয়ালনাট কেক, কলকাতা তার বেকারি সংস্কৃতিতে অগণিত পরিবর্তন এবং উদ্ভাবন দেখেছে। আজকের দিনে, কলকাতা বেকারি এবং কাস্টমাইজড কেকের জন্য এক উজ্জ্বল ভবিষ্যত অপেক্ষা করছে, যেখানে পুরনো ঐতিহ্য এবং নতুন উদ্ভাবন একসঙ্গে সাফল্যের পথে এগিয়ে যাচ্ছে।



অরিন্দম সরকার

## থ্যাংকসগিভিং এবং টার্কি কাহিনি

আমাদের বাঙালিদের এক অদ্ভুত adaptation-এর ক্ষমতা আছে। নিজেদের সংস্কৃতি বজায় রেখে আমরা সুন্দর করে বাকিদের সংস্কৃতিটাও আপন করে নিয়েছি। মারাঠিদের গণেশ পূজো হোক, বা পাশ্চাত্যের বড়দিন-- আমাদের উৎসাহের কোনও কমতি নেই। আরেকটা উৎসব বাঙালি সংস্কৃতিতে এখনো ঢোকেনি, তবে খুব শিগগিরই ঢুকে যাবে। যত আমেরিকান কোম্পানিগুলো বাংলায় অফিস খুলবে তত তাড়াতাড়ি আমরা আমেরিকান Thanksgiving-এর পরম্পরা আপন করতে পারব।

আসুন আজকের লেখায় আমরা আমেরিকার Thanksgiving উৎসব নিয়ে একটু গল্প করি। থ্যাংকসগিভিং (Thanksgiving) একটি বিশেষ উৎসব যা মূলত মার্কিন যুক্তরাষ্ট্র ও কানাডায় পালিত হয়। এটি একটি ধন্যবাদ দেওয়ার দিন, কৃতজ্ঞতা স্বীকারের দিন-- যেখানে মানুষ তাদের জীবনে প্রাপ্ত সমস্ত ভালো জিনিসের জন্য কৃতজ্ঞতা প্রকাশ করে। এই উৎসবের পিছনে আছে এক দীর্ঘ ইতিহাস এবং ঐতিহ্য, যা আজকের দিনে একটি বৃহৎ সামাজিক ও সাংস্কৃতিক অনুষ্ঠান





হয়ে উঠেছে।  
থ্যাঙ্কসগিভিং উৎসবের উৎপত্তি ১৬২১ সালে ঘটে, যখন প্রথম পিলগ্রিম (Pilgrim) অভিবাসীরা ইংল্যান্ড থেকে আমেরিকার মেসাচুসেটস অঞ্চলে নতুন জীবন শুরু করতে আসেন। প্রথম শীতকালটি তাদের জন্য খুব কঠিন ছিল, এবং অনেকেই খাদ্যের অভাবে সেইসময় মারা যান। তবে, স্থানীয় আমেরিকান উপজাতি, বিশেষ করে ওমাংক (Wampanoag) জনগণ, তাদের সাহায্য করেন এবং শস্য ও খাদ্য সংগ্রহে প্রচুর সহায়তা করেন। ১৬২১ সালের শরৎকালে, পিলগ্রিমরা তাদের প্রথম ফসল কাটার পর একটি ধন্যবাদ জ্ঞাপন

অনুষ্ঠানের আয়োজন করেন। এই অনুষ্ঠানে তারা স্থানীয় উপজাতিদের আমন্ত্রণ জানান সেই অনুষ্ঠানে এবং একসঙ্গে খাবার খেয়ে তাদের ধন্যবাদ জ্ঞাপন করেন, কৃতজ্ঞতা স্বীকার করেন। এই ঘটনাই পরবর্তীতে থ্যাঙ্কসগিভিং উৎসবের ভিত্তি স্থাপন করে।  
থ্যাঙ্কসগিভিং একটি পারিবারিক উৎসব, যেখানে পরিবারের সদস্যরা একত্রিত হয়, ঠিক অনেকটা আমাদের যেমন পারিবারিক বাৎসরিক পুজো/ উৎসব বা দুর্গাপূজোর সময় পরিবারের যে যেখানে থাকুক সবাই এসে মিলিত হই-- এই ব্যাপারটাও খানিকটা ওরকমই। গুঁরাও একসঙ্গে মিলিত হন



পুরো পরিবারের সঙ্গে এবং খাবার উপভোগ করেন। সাধারণত থ্যাঙ্কসগিভিং ডিনারে টার্কি (Turkey), স্টাফিং (Stuffing), গ্রেভি (Gravy), আলু, ক্র্যানবেরি সস (Cranberry Sauce), এবং পাম্পকিন পাই (Pumpkin Pie) অন্তর্ভুক্ত থাকে। এই দিনটি সাধারণত নভেম্বর মাসের চতুর্থ বৃহস্পতিবার উদযাপিত হয় মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে এবং কানাডায় অক্টোবর মাসের দ্বিতীয় সোমবার। ১৯৩৯ সালে মার্কিন সরকার থ্যাঙ্কসগিভিংয়ের তারিখ পরিবর্তন করে নভেম্বরের চতুর্থ বৃহস্পতিবার নির্ধারণ করে, যাতে এটি ক্রিসমাসের সময়ের সঙ্গে সঙ্গতি রেখে চলতে পারে। এরপর থেকে এই দিনটি মার্কিন জনগণের জন্য একটি জাতীয় উৎসবে পরিণত হয়েছে।

থ্যাঙ্কসগিভিং উৎসবের সময় মানুষ তাদের জীবনে প্রাপ্ত সমস্ত ভালো জিনিসের জন্য কৃতজ্ঞতা প্রকাশ

করে। পরিবার ও বন্ধুদের সঙ্গে মিলিত হওয়া, একে অপরের সঙ্গে গল্প বলা, এবং পুরনো স্মৃতির কথা মনে করা এই উৎসবের একটি গুরুত্বপূর্ণ অংশ। থ্যাঙ্কসগিভিং উৎসবে উপহার দেওয়ার কোনও নির্দিষ্ট রীতি নেই, তবে অনেক পরিবার একে অপরকে ছোট ছোট উপহার দেয়। কিছু পরিবার এই দিনটিতে গৃহস্থালির জিনিসপত্র বা খাদ্য সামগ্রী উপহার দেয়। এছাড়াও, অনেক পরিবার এই দিনে দান করার রীতি পালন করে, যেখানে তারা দরিদ্রদের জন্য খাবার বা অর্থ দান করে।

বর্তমানে থ্যাঙ্কসগিভিং শুধুমাত্র একটি খাদ্য উৎসব নয়, বরং এটি একটি সামাজিক অনুষ্ঠানেও পরিণত হয়েছে। এই দিনটি মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে একটি সরকারি ছুটির দিন হিসেবে পালন করা হয় এবং অনেক প্রতিষ্ঠান ও স্কুল বন্ধ থাকে।



থ্যাঙ্কসগিভিং-এর আগে 'থ্যাঙ্কসগিভিং প্যারেড' অনুষ্ঠিত হয়, যা মূলত নিউ ইয়র্ক সিটিতে অনুষ্ঠিত হয়। থ্যাঙ্কসগিভিং ডে প্যারেড একটি অতি জনপ্রিয় অনুষ্ঠান, যেখানে বিভিন্ন ধরনের ভাস্কর্য, সঙ্গীত এবং বিনোদনমূলক কার্যক্রম অনুষ্ঠিত হয়। এই প্যারেডে বিভিন্ন ধরনের ফ্লোট, সংগীত এবং নাচের অনুষ্ঠান থাকে, যা হাজার হাজার দর্শকদের আকর্ষণ করে। নিউ ইয়র্ক সিটির ম্যাসি'স থ্যাঙ্কসগিভিং প্যারেড বিশ্বের সবচেয়ে বিখ্যাত প্যারেডগুলোর মধ্যে একটি।

থ্যাঙ্কসগিভিং উৎসবের প্রভাব শুধু মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রেই সীমাবদ্ধ নয়, বরং এটি অন্যান্য দেশেও ছড়িয়ে পড়েছে। বিভিন্ন দেশে থ্যাঙ্কসগিভিং-এর মতো অনুষ্ঠান পালিত হয়, যেখানে মানুষ তাদের জীবনের জন্য কৃতজ্ঞতা প্রকাশ করে।

উপমহাদেশের বাসিন্দাদের মধ্যেও কিছু পরিবার থ্যাঙ্কসগিভিং উদযাপন করেন, বিশেষ করে যাঁরা বিদেশে বসবাস করছেন বা বিদেশি সংস্কৃতির সঙ্গে পরিচিত। তাঁরা এই দিনটিতে পরিবারের সদস্যদের সাথে মিলিত হয়ে বিশেষ খাবার তৈরি করেন এবং একে অপরকে ধন্যবাদ জানান। তবে আমাদের সমাজে এর প্রভাব পড়তে এখনও আরও কিছু

আমেরিকান কোম্পানি আর কিছু ইন্টারন্যাশনাল স্কুলের দরকার আছে।

থ্যাঙ্কসগিভিং উৎসব একটি সুন্দর সংস্কৃতি যা মানুষের মধ্যে কৃতজ্ঞতা ও ভালোবাসা প্রচার করে। এটি একটি সুযোগ দেয় পরিবারের সদস্যদের একত্রিত হওয়ার, একে অপরের সঙ্গে সময় কাটানোর এবং জীবনযাত্রার সুন্দর মুহূর্তগুলো উদযাপন করার। ইতিহাস থেকে শুরু করে আধুনিক সময় পর্যন্ত থ্যাঙ্কসগিভিং আমাদের শেখায় কীভাবে আমরা আমাদের চারপাশের মানুষের প্রতি কৃতজ্ঞ থাকতে পারি এবং আমাদের জীবনকে আরও সুন্দরভাবে উপভোগ করতে পারি। এই উৎসবটি আমাদের মনে করিয়ে দেয় যে ভালোবাসা, সম্পর্ক এবং কৃতজ্ঞতা হল জীবনের সবচেয়ে মূল্যবান জিনিস।

গল্পটাকে আরেকটু দীর্ঘায়িত করছি, thanksgiving-এ যখন খাওয়াদাওয়ার ব্যাপার আছে, সেটা নিয়ে তো আলাদা করে একটু বলতেই হবে। Thanksgiving-এ টার্কি খাবার একটা পরম্পরা আর ঐতিহ্য আছে, আর শহরে শীত জাকিয়ে না পড়লেও পড়ব পড়ব করছে। এরই মধ্যে নিউমার্কেটে টার্কি চুকে পড়ছে বড়দিনের



বাজার উপলক্ষে শহরের রেস্টুরাঁগুলোর জন্য। তাই ভাবছি লেখাতে অল্প করে টার্কির কথা বলেই যাই। রামপাখি মনে মুরগি আমরা অনেকদিন ধরে খাচ্ছি, রেস্টুরাঁর রান্নাঘর ছেড়ে এবার টার্কির পালা আমজনতার রান্নাঘরে ঢোকার। চলুন টার্কির রচনা শুরু করা যাক।

টার্কি পাখির বৈজ্ঞানিক নাম মেলাগ্রিস গ্যালোপাভো (Meleagris gallopavo)। এই পাখির উৎপত্তি মূলত উত্তর আমেরিকার দক্ষিণ-পশ্চিম অঞ্চলে, বিশেষ করে মেক্সিকোতে হয়। প্রাচীন মায়্যা ও আজটেক সভ্যতায় টার্কির গুরুত্ব ছিল অত্যন্ত বেশি। তারা এই পাখিকে প্রায় ২০০০ বছর আগে থেকেই গৃহপালিত গবাদি পশু পাখির দলে রাখার প্রয়াস শুরু করে। টার্কি প্রথম ইউরোপে আসে ১৫২০ সালে, যখন স্প্যানিশ conquistadors মেক্সিকো থেকে এই পাখি নিয়ে ফিরে আসেন। ইউরোপে প্রবেশ করার পর এটি দ্রুত জনপ্রিয় হয়ে ওঠে এবং বিভিন্ন দেশে ছড়িয়ে পড়ে নিমেষের মধ্যে।

থ্যাঙ্কসগিভিং উৎসবের সময় টার্কি খাওয়ার প্রচলন মূলত সতেরো শতকের প্রথম দিকে শুরু হয়। ১৬২১ সালে, যখন প্রথম পিলগ্রিমরা আমেরিকার মেসাচুসেটস অঞ্চলে তাদের প্রথম ফসল কাটার পর ধন্যবাদ জ্ঞাপন করেছিলেন, তখন তাঁরা স্থানীয় উপজাতিদের সঙ্গে মিলিত হয়ে খাবার ভাগাভাগি করেন-- এটা তো একটু আগেই বললাম। ওই সময় টার্কি প্রচুর পরিমাণে পাওয়া যেত এমন একটি পাখি, যা ভালো করে উড়তে বা দৌড়তে পারে না-- ফলে সহজেই শিকার করা যেত। এছাড়াও, টার্কির মাংস বড় আকারের হওয়ার কারণে এটি একটি পরিবারের জন্য যথেষ্ট খাবার সরবরাহ করতে পারে। তাই এটি থ্যাঙ্কসগিভিং ডিনারের প্রধান খাবার হিসেবে বেশ জনপ্রিয় হয়।

টার্কি নামটি একটি আকর্ষণীয় ইতিহাস বহন করে। যখন ইউরোপীয়রা প্রথমবার মেক্সিকো থেকে টার্কি পাখি দেখেন, তখন তাঁরা মনে করেন যে এটি তুরস্কের একটি জাতীয় পাখি। কেননা, তুরস্কের ব্যবসায়ীরা খানিকটা একই রকম দেখতে পাখি ইউরোপে নিয়ে এসে বিক্রি করতেন। সেই থেকে এই পাখির নাম হল টার্কি। কিন্তু মজার ব্যাপার

হল তুরস্কের লোকেরা এই টার্কির 'হিন্দি' নামকরণ করেন, হিন্দির মনে তাদের কাছে ভারতের পাখি বা ভারতের মুরগি। আরও কয়েকটা মজার তথ্য দিচ্ছি - আরবিতে এক বলা হয় Dik rümi, মানে Roman Rooster, French-এ বলা হয় Dinde, মানে ভারতীয় মুরগি। গ্রিকে বলা হয় Galopúla, মানে ফ্রান্সের মুরগি। রাশিয়ানরা নেতিভ আমেরিকানদের সঙ্গে সামঞ্জস্য রেখে বলে Indeyka. ইজরায়েলের লোকেরা হিব্রুতে বলে Tarnegol hodu, মানে ভারতীয় মুরগি। পর্তুগিজরা ডাকে পেরু বলে। একেক দেশে আরেক দেশের নাম দিয়ে এই পাখির নাম দিয়েছে, ওর নিজস্ব কোনও নাম নেই। এর নামকরণে তুরস্কের ভূমিকা গুরুত্বপূর্ণ না হলেও তুরস্কের নামের ছাপটা সব থেকে বেশি রয়ে গেছে।

টার্কি পাখির মাংস স্বাস্থ্যকর এবং পুষ্টিকর। এতে উচ্চমানের প্রোটিন, ভিটামিন B6, B12, এবং সেলেনিয়াম রয়েছে। এটি কম চর্বিযুক্ত এবং হৃদরোগের ঝুঁকি কমাতে সাহায্য করে। তাই এটি স্বাস্থ্য সচেতন মানুষের কাছে একটি জনপ্রিয় খাদ্য। বর্তমানে, টার্কি শুধুমাত্র থ্যাঙ্কসগিভিং উৎসবেই নয়, বরং বিভিন্ন অনুষ্ঠানে ও বিশেষ দিনে ব্যবহৃত হয়। অনেক রেস্টুরাঁ ও হোটেল টার্কির বিভিন্ন রকমের পদ তৈরি করা হয়। আমাদের এখানে তো Thanksgiving-এ না করে Christmas উপলক্ষে টার্কি বেশি বিক্রি হয়।

টার্কি পাখি একটি ঐতিহাসিক ও সাংস্কৃতিক দিক থেকে গুরুত্বপূর্ণ প্রাণী। এর উৎপত্তি থেকে শুরু করে থ্যাঙ্কসগিভিং উৎসবে এর ভূমিকা এবং ভারতীয় সংযোগ পর্যন্ত সবকিছুই আমাদের মনে করিয়ে দেয় যে খাদ্য কেবল শরীরের জন্য নয় বরং আমাদের সংস্কৃতি ও ঐতিহ্যের অংশও।

আমরা যখন থ্যাঙ্কসগিভিং ডিনারে টার্কি উপভোগ করি, তখন আমরা কেবল একটি খাবারের স্বাদ গ্রহণ করছি না, বরং ইতিহাস ও ঐতিহ্যের একটি অংশকে উদযাপন করছি। এই পাখিটি আমাদের স্মরণ করিয়ে দেয় যে আমাদের জীবনযাত্রা এবং সংস্কৃতি কীভাবে একে অপরের সঙ্গে জড়িত এবং আমরা কীভাবে একত্রিত হয়ে আনন্দ উদযাপন করতে পারি।



## শহর জুড়ে কেক মিক্সিং

বিশ্বায়নের যুগে প্রাচ্য আর পাশ্চাত্য সংস্কৃতি মিলেমিশে একাকার। তাই এখন কেক মিক্সিং সেরিমনির হয় খোদ কলকাতাতেও, গোটা শহরজুড়ে। কি সেই বস্তু? আলোচনায় টিম অনন্যা।

বড়দিনে কেক খাওয়ার চল বহু পুরনো। পাশ্চাত্য সংস্কৃতিতে এই কেক তৈরির প্রস্তুতি শুরু হয় কেক মিক্সিং সেরিমনির মাধ্যমে। কেক মিক্সিং সেরিমনি জানিয়ে দেয় ফসল কাটার মরশুম এসে গিয়েছে। সঙ্গে সঙ্গে শুরু হয়ে যায় বড়দিনের প্রস্তুতি। কেক তৈরির সমস্ত উপাদান জড়ো করতে শুরু করেন বাড়ির মহিলারা। ফল, বাদাম, বিভিন্ন রকমের মশলা ইত্যাদি যা যা লাগে আর কী! সাধারণত ক্রিসমাসের ঠিক একমাস আগে অথবা ডিসেম্বরের প্রথম সপ্তাহে কেক মিক্সিং করা হয়। এটি একটি পুরোনো রীতি, যেখানে কেক তৈরির উপকরণ যেমন ড্রাই ফুটস, বাদাম, মোরব্বা, মশলা সব একসঙ্গে মেশানো হয়। এর সঙ্গে মেশানো হয় অ্যালকোহল।



# 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  
   



## কোন কোন উপাদান থাকে এতে?

আমন্ড, কাজু, কিশমিশ, আখরোট, খেজুর, শুকনো ডুমুর, শুকনো বেরি, শুকনো চেরি, পেস্তা, দারুচিনি, লবঙ্গ, স্টার এনিস, মোরব্বা ইত্যাদি উপকরণ নিন। একে-একে উপকরণগুলো একটি বড় পাত্রে চালুন। এবার হাত দিয়ে ভালো করে মেখে নিন। মিশ্রণে থাকা সমস্ত উপাদান যেন একে অন্যের সঙ্গে মিশে

যায়, সে দিকে খেয়াল রাখুন। এর পর এতে ঢালুন অ্যালকোহল। রাম, ভদকা, রেড অথবা হোয়াইট ওয়াইনের মতো অ্যালকোহল ব্যবহার করতে পারেন। অ্যালকোহলের বদলে কমলালেবু বা ক্র্যানবেরির জুসও ব্যবহার করতে পারেন। এবার মিশ্রণটি কোনও কাচের জারে ভরে রেখে দিন। ফার্মেন্টেশনের মাধ্যমে কেকের স্বাদ বাড়বে। সমস্ত ফল অ্যালকোহলের সঙ্গে ফার্মেন্টেড হবে।





## আনন্দের ফেরিওয়ালা সান্টা ক্লজ কী রূপকথা থেকে উঠে আসা কাল্পনিক চরিত্র, নাকি আসল?



সান্টাকে নিয়ে অজানা কথা। লিখলেন **সুমিত্রা মিত্র**



সুমিত্রা মিত্র

**ব**ড়দিন মানেই ক্রিসমাস ট্রি, আলোর মালায় সাজানো ঘরবাড়ি, লাল টুপি, প্লাম কেক, টার্কি রোস্ট, উপহার আদান-প্রদান, আর সাদা চুল-দাড়ির লাল পোশাক পরা মোটা ভুঁড়িওয়ালা বুড়ো। পিঠে তাঁর উপহারে ঠাসা থলে। চোখে চকচকে চশমা, মুখে গালভরা হাসি। তিনি ছোট থেকে বড় সকলের সান্টা। সান্টা ক্লজ।

বিশ্বাস করা হয়, বড়দিনের আগের দিন অর্থাৎ ক্রিসমাস ইভে ক্রিসমাস ট্রি আলোর মালায় সাজিয়ে বালিশের পাশে মোজা ঝুলিয়ে ঘুমোতে যেতে হবে। মোজার ভিতর থাকবে পছন্দের উপহারের তালিকার চিরকুট। আর মাঝরাতে চিরতুষারাবৃত উত্তর মেরু থেকে ৮-১০টি বনলাহরিণ টানা স্নেজ গাড়ি চড়ে সান্টা ক্লজ আসবেন সবার পছন্দমতো উপহার দিতে।

কিন্তু কে এই সান্টা ক্লজ? কেনইবা প্রতিবছর তিনি আসেন সকলের ইচ্ছেপূরণ করতে? শুধুই কি পাশ্চাত্য কিংবদন্তি নাকি সত্যিই ছিলেন তিনি?

একাধিক গ্রন্থ এবং ডাচ লোককাহিনি থেকে জানা যায় সান্টা ক্লজ কোনও রূপকথার চরিত্র নয়। তিনি আসলে ছিলেন। তবে আজকের এই চেহারার সঙ্গে তার কোনও মিল ছিল না। কীভাবে তিনি হয়ে উঠলেন আজকের সান্টা ক্লজ তার পিছনে





লোকমুখে প্রচলিত রয়েছে এক কাহিনি। যে-এলাকা এখন টার্কি নামে খ্যাত, চারের শতকে সেখানে ছিল এক ছোট্ট বন্দর, শহরটির নাম মায়রাহ। সেখানেই থাকতেন বিশপ সেন্ট নিকোলাস। সমুদ্র সফরের আগে নাবিকেরা তাঁর কাছে থেকেই আশীর্বাদ নিতেন, এমনকী সদ্য বিবাহিতেরাও আসতেন তাঁর আশিস পেতে। কালে কালে তিনি হয়ে উঠেছিলেন সন্ত নিকোলাস। ওই শহরেই ছিল এক হতদরিদ্র পরিবার। তিন মেয়ের বিয়ে দেওয়ার মতো ক্ষমতাও ছিল না তাঁদের। একসময় টাকা জোগাড় করতে নিজের মেয়েদের পতিতালয়ে পাঠানোর কথাও মনে আসে। সেই কথা গোপনে কানে আসে নিকোলাসের। রাতে ওই ব্যক্তির ঘরে গিয়ে নিজের টাকার ব্যাগ রেখে আসেন তিনি। পরদিন সেই টাকা পেয়ে ব্যক্তি

ভাবেন বোধহয় তা ঈশ্বরের দান। যদিও তৃতীয় কন্যার বিয়ের সময় ধরা পড়ে যান নিকোলাস। মুখে মুখে ফেরে তাঁর এই আনন্দ ফেরির বিষয়টি। এরপর ধীরে ধীরে ওই এলাকার সন্ত হয়ে ওঠেন নিকোলাস। এভাবেই সন্ত নিকোলাস থেকে সিন্টার ক্লস এবং সবশেষে সান্টা ক্লজ হয়ে ওঠেন তিনি। নিকোলাস চাইতেন না তার দানের কথা লোক জানুন।

কিন্তু গোপনে এই উপহার দেওয়ার কথা আর গোপন থাকে না। লোকমুখে প্রচার হতে থাকে। এইভাবে যাঁরা সাহায্য বা উপহার পেতেন তাঁরাও অনুপ্রাণিত হয়ে অন্য মানুষকে সাহায্য করতে শুরু করেন, উপহার দিতে শুরু করেন। এইভাবেই কালক্রমে আজ প্রিয়জনেরাই প্রিয়জনদের কাছে হয়ে উঠেছেন সান্টা ক্লজ।





## সান্টার লাল সাদা পোশাক এল কোথা থেকে?

যে-লাল পোশাকে আমরা সান্টা  
ক্লজকে দেখে অভ্যস্ত, বরাবর কিন্তু  
তঁার পোশাক এমনটা ছিল না।  
আগে বাদামি, সবুজ এবং আরও  
অন্য রঙের পোশাকে দেখা গিয়েছে  
তঁাকে। এইসব রঙের মধ্যে রয়েছে  
বেগুনি, সাদা এমনকী কালোও।  
বর্তমান দিনে সান্তার যে-চেহারা  
তা তৈরি করেন বিখ্যাত কার্টুনিস্ট  
থমাস নাস্ট। হারপার উইলকি নামে  
একটি পত্রিকার জন্য লাল রঙের  
পোশাকে সান্টাকে আঁকেন তিনি।  
প্রথমে সান্টার চেহারা ছিল খুবই  
খুদে। কারণ সব বাড়ির চিমনি দিয়ে  
তঁাকে উপহার পৌঁছে দেওয়ার জন্য  
ভেতরে ঢুকতে হত। পরে অবশ্য  
এই চেহারাকে বড় করে দেওয়া  
হয়।

বিশ্বাসে মিলায় বস্তু, তর্কে  
বহুদূর..."বিশ্বাসে কি না হয়!  
এইটুকু যদি মেনে নিই ক্ষতি কি!  
আর কী, ক্রিসমাস ইভে সান্টা  
আসবে সবার পছন্দের উপহারে  
ভর্তি থলি নিয়ে, আর এক রাতে  
চম্বে ফেলবে গোটা পৃথিবী। সেই  
থলে দুহাত উজাড় করে হাসি  
ফোঁটাতে সকলের মুখে। সবার  
ঘরে আলো জ্বলবে, আসবে কাজু  
কিশমিশে ঠাসা সদ্য বেক হওয়া  
ভুরভুরে কেকের গন্ধ। বাচ্চারা ঘুম  
ভাঙা চোখে পছন্দের উপহার পাবে,  
আর আনন্দাশ্রুতে চিকচিক করবে  
বাবা-মায়ের মুখ। তবেই না বড়দিন!

## Groeten van St. Nikolaas





## ছোটদের জন্য বড়দিনের রান্না

তারকাখচিত হোটেল আর রেস্তোরাঁয় যতই জাঁকজমকপূর্ণ আয়োজন হোক না কেন, বাড়িতে পরিবারের সবাই মিলে বড়দিনের ভোজের আয়োজন করার মজাই আলাদা। বাকি সবাই প্রিয় রান্না করে ফেললেও কুচো-কাচাদের জন্য আলাদা করে কিছু ভাবতে ভুলে গেলে কিন্তু চলবে না। সবথেকে ছোট সদস্যের জন্য, বড়দিনের জলসায় থাকতেই হবে বড় চমক!

খুদে সদস্যটির পছন্দ মতো মুখরোচক সব পদ রান্না করে টেবিল সাজিয়ে ফেলতে পারেন আপনিও। রইলো এমনই ১০টি রেসিপি।

# Filled with Happiness!

**Just Baked**<sup>™</sup>  
BISK FARM CAKES & BAKES



Dates & Cherries Cake



 6290129569

 [justbakedcake.com](http://justbakedcake.com)



## ক্রিসমাস ডিলাইট ট্রাফল

কী কী লাগবে

২ টেবিল চামচ জেলি মেকার পাউডার, ১ কাপ জল, বিসকফ বিস্কিট ১২ টা, ৩ টেবিল চামচ কাস্টার্ড পাউডার, ২৫০মি. লি. দুধ, ৪ টেবিল চামচ চিনি, ২০০গ্রাম হেভি ক্রিম, ১ চা চামচ ভ্যানিলা এসেন্স, ৩ টেবিল চামচ আইসিং সুগার এবং ড্রায়েড বেরিস।

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে একটি পাত্রে জেলি মেকার পাউডার দিয়ে তাতে ১ কাপ গরম জল ভালো করে মিশিয়ে জেলি সেট করে নিতে হবে। এবার ছোট একটা বাটিতে ৪ টেবিল চামচ দুধ নিয়ে তাতে কাস্টার্ড পাউডার গুলে নিতে হবে আর বাকি দুধটা ফুটিয়ে নিতে হবে। দুধ ফুটে গেলে তাতে চিনি দিয়ে কাস্টার্ড মিক্সচারটা দিয়ে দিতে হবে। ঘন হয়ে এলে নামিয়ে নিয়ে ঠান্ডা করে নিতে হবে। এবার একটা বড় পাত্রে হেভি ক্রিম, আইসিং সুগার ও ভ্যানিলা এসেন্স দিয়ে ব্লেন্ডার দিয়ে বিট করে নিতে হবে যতক্ষণ না ঘন হচ্ছে। সবশেষে বিসকফ বিস্কিটগুলো গুঁড়ো করে নিয়ে, কাচের গ্লাস বা কোনও ডেসার্ট বাউলের নীচে একটা লেয়ার করে নিতে হবে। তার ওপর ঠান্ডা কাস্টার্ড দিতে হবে, এরপর জেলির টুকরো দিয়ে তার ওপর হেভি ক্রিমের লেয়ার করতে হবে। এবার ড্রায়েড বেরিস দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করলেই রেডি ক্রিসমাস ডিলাইট ট্রাফল।





## হানি গ্লেইজড হার্ব চিকেন

কী কী লাগবে

৩০০ গ্রাম চিকেন, ১ টা ডিম, ২ টেবিল চামচ কর্নস্টার্চ, ২ টেবিল চামচ পেঁয়াজ পাতা কুঁচি, ২ টেবিল চামচ রসুন পাতা কুঁচি, ১ চা চামচ ড্রাই অরিগ্যানো, ১/২ চা চামচ ড্রাই থাইম, ২ চা চামচ রসুন বাটা, ২ চা চামচ লাল লঙ্কা বাটা, ২ চা চামচ কাঁচালঙ্কা কুঁচি, ২ টেবিল চামচ পেঁয়াজ বাটা, ৩ টেবিল চামচ টমেটো বাটা, লবণ স্বাদমতো, ১ চা চামচ গোলমরিচের গুঁড়ো, ২ টেবিল চামচ মধু, ১/২ কাপ কমলালেবুর রস, সাদা তেল ডিপ ফ্রাই করার জন্য এবং ২ টেবিল চামচ মাখন।

কীভাবে বানাবেন

একটা পাত্রে চিকেনের টুকরোগুলো নিয়ে তাতে সামান্য লবণ, গোলমরিচের গুঁড়ো, কর্নস্টার্চ, অরিগ্যানো, থাইম আর ডিম দিয়ে ভালো করে মাখিয়ে নিয়ে ডিপ ফ্রাই করে নিতে হবে। এবার অন্য একটা কড়াইয়ে বাটার দিয়ে তাতে একে একে রসুন বাটা, পেঁয়াজ বাটা, কাঁচালঙ্কা কুঁচি ও সামান্য লবণ দিয়ে কিছুক্ষণ নেড়েচেড়ে নিতে হবে। এরপর দিতে হবে টমেটো বাটা, লাল লঙ্কা বাটা, রসুন পাতা কুচি ও পেঁয়াজ পাতা কুচি। ভালো করে কষিয়ে নিতে হবে, তেল ছেড়ে এলে সামান্য লবণ ও ভেজে রাখা চিকেনগুলো দিয়ে ভালো করে মশলার সঙ্গে মিশিয়ে নিতে হবে। তারপর কমলালেবুর রস দিয়ে হাই ফ্লেমে ফুটিয়ে নিয়ে মধু ছড়িয়ে নামিয়ে নিতে হবে।

পরিবেশনের সময় ম্যাশড পটেটোর সাথে কিছু স্টারফ্রায়েড ভেজিস, মাশরুম আর হানি গ্লেইজড হার্ব চিকেন দিয়ে সুন্দর করে সাজিয়ে পরিবেশন করলে একদম জমে যাবে।





## জিঞ্জারব্রেড কুকিস

কী কী লাগবে

১ কাপ ময়দা, ১/২ চা চামচ বেকিং পাউডার, ১/২ চা চামচ বেকিং সোডা, ৪ টেবিল চামচ মাখন, ১/৩ কাপ ব্রাউন সুগার, ১ টি ডিম, ১ চা চামচ জিঞ্জার পাউডার, ১/২ চা চামচ দারচিনি গুঁড়ো, ১ টি লবঙ্গ, প্রয়োজন অনুযায়ী জায়ফল গুঁড়ো।

কীভাবে বানাবেন

দারচিনি জায়ফল ও লবঙ্গ একসাথে গুঁড়ো করে নিন। ময়দা, বেকিং সোডা ও বেকিং পাউডার একসাথে চেলে ভালো করে মিশিয়ে রাখুন। একটা বড়ো পাত্রে মাখন, ডিম ও ব্রাউন সুগার নিয়ে হ্যান্ড বিটার বা হুইস্ক দিয়ে ভালো করে বিট করে নিন। এতে গুঁড়ো করা মশলার মিশ্রণ দিয়ে আরেকবার বিট করুন। এবার এতে অল্প অল্প করে ময়দার মিশ্রণ দিয়ে ভালো করে হাত দিয়ে মেখে মন্ড বানিয়ে আধঘন্টা ফ্রিজে রাখতে হবে। একটু মোটা করে বেলে পছন্দ মতো শেপের কুকি কাটার দিয়ে কেটে ১৭০° তে প্রিহিটেড ওভেনে বেক করুন ১৫ মিনিট। ট্রাডিশনাল পদ্ধতি তে রয়্যাল আইসিং ব্যবহৃত হয়, এখানে আইসিং সুগারে কোট করা হয়েছে।





## আপেল পাই

কী কী লাগবে

৩ টে আপেল খোসা ছাড়ানো, ১ কাপ চিনি গুঁড়িয়ে নেওয়া, ১ টেবিল চামচ মাখন, ১ টেবিল চামচ ময়দা, ১ চা চামচ দারুচিনির গুঁড়ো, ১/২ চা চামচ নুন, ১ চা চামচ লেবুর রস

কীভাবে বানাবেন

গরম দুধে চিনি গুলে ইস্ট ফার্মেন্টেড করার জন্য ৫ মিনিট রাখতে হবে। ফুলে উঠলে এই মিশ্রণ ময়দার মধ্যে ঢেলে সামান্য নুন ও সাদা তেল দিয়ে মেখে ১ ঘন্টা ঢেকে রেখে দিতে হবে। আপেলগুলো স্লাইস করে কেটে রাখতে হবে। ১ টা কাঁচা থাকবে। প্যানে মাখন গরম করে ময়দা দিয়ে অল্প ভেজে তাতে চিনি অল্প অল্প করে দিয়ে সমানে নেড়ে যেতে হবে। এবার এতে দারুচিনি গুঁড়ো, আপেলের টুকরো, নুন, লেবুর রস দিয়ে নাড়াচাড়া করে প্যানেই রেখে দিন। ময়দার লেচি কেটে একটু মোটা করে বেলে বেকিং মোল্ডে রেখে পুর দিয়ে ওপরে কাঁচা আপেল কেটে সাজিয়ে দিন। বাকি ময়দার স্ট্রিট কেটে ওপরে জালের মতো করে সাজিয়ে ফেটানো ডিম ব্রাশ করুন। ১৮০° তে প্রিহিটেড ওভেনে বেক করুন ৩০-৩৫ মিনিট। ঠাণ্ডা হলে পরিবেশন করুন।







## ওয়ালনাট সওয়ার ক্রিম কেক

কী কী লাগবে

ক্রাশ্বেল এর জন্য: দেড় কাপ আখরোট কুচি, ১/৩ কাপ চিনি, ১/৩ কাপ ব্রাউন সুগার, ১ চা চামচ দারুচিনি পাউডার, ১/২ চা চামচ লবণ, ৩ টেবিল চামচ বাটার

কেক এর জন্য: ২ কাপ ময়দা, ১/২ চা চামচ নুন, ১ চা চামচ বেকিং পাউডার, ১

চা চামচ বেকিং সোডা, ১ কাপ সাদা চিনি, ১/২ কাপ বাটার, ৩ টি ডিম, দেড় চা চামচ ভ্যানিলা, ১ কাপ সওয়ার ক্রিম  
কীভাবে বানাবেন

আখরোট, ১/৩ কাপ চিনি, ব্রাউন সুগার, দারুচিনি, নুন এবং মেল্টেড বাটার একটি পাত্রে ভালভাবে মিশিয়ে ক্রাশ্বেল তৈরী করে নিন। অন্য একটি পাত্রে বাটার এবং ১ কাপ চিনি নিয়ে ভালো ভাবে মিশিয়ে নিন। এরপর এক এক করে ৩ টে ডিম দিয়ে মিশ্রণটি মসৃণ না হওয়া পর্যন্ত নাড়তে থাকুন। ভালো ভাবে মিশে গেলে একে একে ভ্যানিলা এসেন্স, সওয়ার ক্রিম, ময়দা, বেকিং সোডা, বেকিং পাউডার ও লবণ দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন।

কেক মোন্ডে প্রথমে সমানভাবে অর্ধেক ব্যাটার ছড়িয়ে তার উপরে ক্রাশ্ব মিশ্রণের অর্ধেক ছড়িয়ে দিন। এর ওপরে আবার বাকি ব্যাটার সমানভাবে ছড়িয়ে ওপর থেকে বাকি ক্রাশ্ব দিন। প্রিহিটেড ওভেনে বেক করুন ৩৫-৪০ মিনিট।  
বাস ওয়ালনাট সওয়ার ক্রিম কেক তৈরী।





## সল্টেড ক্যারামেল পপকর্ন পুডিং

কী কী লাগবে

ক্যারামেল পপকর্নের জন্য: চিনি ৩/৪ কাপ, বাটার ১ চা চামচ, পপকর্ন ১ কাপ

পুডিং এর জন্য: ফ্রেশ ক্রিম ৪০০ মি.লি., দুধ ২০০ মি.লি., জিলেটিন ২ চা চামচ, ক্যারামেল সস ৪ টেবিল চামচ

কীভাবে বানাবেন

একটি প্যানে চিনি ও ২ চা চামচ জল দিয়ে সেটা ক্যারামেলাইজড হতে দিন। এরপর এতে ১ চামচ বাটার দিয়ে অল্প নেড়ে এতে পপকর্ন দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিয়ে ঠান্ডা হতে দিন। অন্য একটি প্যানে দুধ ও ফ্রেশ ক্রিম গরম করে আগে থেকে তৈরী করা পপকর্ন দিয়ে ৩-৪ মিনিট ফুটতে দিন। ভালো করে মিশে গেলে গ্যাস বন্ধ করে মিশ্রণটি ঠান্ডা হলে ৬ ঘন্টা ফ্রিজে রাখুন। গরম জলে জিলেটিন ভালো করে মিশিয়ে নিন। মিশ্রণটিকে ছাঁকনি দিয়ে ছেঁকে নিয়ে অন্য একটি প্যানে ঢেলে আবার গরম করুন। এরপর এতে জিলেটিন মিশিয়ে ডেজার্ট গ্লাসে ঢেলে ২ ঘন্টার জন্য ফ্রিজে রেখে সেট হতে দিন। ওপর থেকে ক্যারামেল সস ও ক্যারামেল পপকর্ন ছড়িয়ে সার্ভ করুন সল্টেড ক্যারামেল পপকর্ন পুডিং।



## রেড ভেলভেট কেক

কী কী লাগবে

ময়দা, কোকো পাউডার, নুন, সাদা ভিনেগার, লাল ফুড কালার, ভ্যানিলা এসেন্স, বেকিং সোডা, ক্রিম চিজ ফ্রস্টিং, বাটারমিক্স, ভেজিটেবল অয়েল, মাখন, চিনি, ডিম, ক্রিম চিজ, ভ্যানিলা এক্সট্রাক্ট, নুন

কীভাবে বানাবেন

১৮০ ডিগ্রিতে ওভেন প্রিহিট করে নিন। তারপর ময়দা, কোকো পাউডার, নুন, সাদা ভিনেগার, লাল ফুড কালার, ভ্যানিলা এসেন্স, বেকিং সোডা একটা পাত্রে নিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন। অন্যদিকে একটি মিক্সিতে মাখন আর চিনি ফেটিয়ে নিন। তারপরই তাতে একটা একটা করে তিনটে ডিম দিয়ে দিন ফেটিয়ে নিন। এরপর মিশিয়ে দিন ক্রিম চিজ ফ্রস্টিং, বাটারমিক্স আর ভেজিটেবল অয়েল। এবার আগে যে মিশ্রণ বানিয়েছিলেন সেটা এতে ঢেলে দিন। ভালো করে মিশিয়ে এটাকে দুভাগে ভাগ করুন এবং আলাদা ভাবে বেক করুন। এরপর মিক্সিতে ক্রিম চিজ, ভ্যানিলা এক্সট্রাক্ট, নুন দিয়ে ভালো করে ফেটিয়ে নিন। তারপর আগে থেকে তৈরি করে রাখা কেক কেটে সেটার লেয়ারের মাঝে মাঝে এটা দিয়ে দিন। তারপর নিজের মতো সাজিয়ে নিন আপনার পছন্দের রেড ভেলভেট কেক।





## ক্রিম আর ফলের স্পঞ্জ কেক

কী কী লাগবে

ময়দা, ক্যাস্টর সুগার, দুধ, তেল, বেকিং সোডা, বেকিং পাউডার, ভ্যানিলা এসেন্স, সাদা ভিনেগার, ডিমের সাদা অংশ আলাদা ভাবে, কুসুম আলাদা ভাবে, সাধারণ ভিনেগার, হুইপড ক্রিম, পছন্দ মতো ফলের টুকরো

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে ডিমের সাদা অংশের ভিনেগার মিশিয়ে সেটাকে ফেটিয়ে নিন ভালো করে। তারপর তিন ধাপে ফের ফেটাতে ফেটাতে চিনি দিন। এরপর ফেটানো ডিমের কুসুম আর ডিমের সাদা একসঙ্গে মেশান। দুধ, তেল এবং ভ্যানিলা মিশিয়ে আবার ফেটান। তারপর ময়দা, বেকিং সোডা, বেকিং পাউডার এবং সামান্য নুন দিয়ে মেশান সেটা। তারপর সবটা ভালো করে মিশিয়ে একটা পাত্রে পার্চমেন্ট পেপার দিয়ে তাতে মিশ্রণ ঢেলে ১৮০ ডিগ্রিতে বেক করুন আধ ঘণ্টার জন্য। হুইপড ক্রিম আর ফলের টুকরো দিয়ে ইচ্ছে মতো সাজিয়ে পরিবেশন করুন।





## কুমড়োর পুডিং

কী কী লাগবে

১ ক্যান কুমড়োর পিউরি, ১ কাপ দুধ, ১ কাপ ভারী ক্রিম, ১/২ কাপ দানাদার চিনি, ১/৪ কাপ কর্নস্টার্চ, ২ চা চামচ ভ্যানিলা এসেন্স, ১ চা চামচ দারুচিনি, ১/২ চা চামচ আদা কুচি, ১/৪ চা চামচ ভুনা জায়ফল, ১/৪ চা চামচ নুন, হুইপড ক্রিম এবং দারুচিনি সাজানোর জন্য

কীভাবে বানাবেন

একটি মাঝারি আকারের সসপ্যানে অল্প আঁচে কুমড়ার পিউরি, দুধ, ভারী ক্রিম এবং চিনি একসাথে ফেটিয়ে নিন। রান্না করুন যতক্ষণ না মিশ্রণটি বাষ্প হতে শুরু করে, মাঝে মাঝে নাড়তে থাকবেন। একটি ছোট বাটিতে, কর্নস্টার্চ এবং ১/৪ কাপ জল একসাথে ফেটিয়ে নিন যতক্ষণ না পর্যন্ত কর্নস্টার্চ সম্পূর্ণরূপে মিশে যায়। এবার কুমড়োর মিশ্রণের সাথে সসপ্যানে কর্নস্টার্চের মিশ্রণ একসাথে মিশিয়ে নাড়তে থাকুন। ভ্যানিলা এসেন্স, দারুচিনি, আদা, জায়ফল ও নুন একসাথে ফেটিয়ে নিন। ১০-১৫ মিনিট রান্না করে পরিবেশন করার পাত্রে ঢেলে ঢেকে কমপক্ষে ২ ঘন্টা ফ্রিজে রাখুন। দারুচিনি গুঁড়ো ছড়িয়ে ইচ্ছে মতো সাজিয়ে পরিবেশন করুন।





## গোলাপজামুন পুডিং

কী কী লাগবে

ফুল ক্রিম দুধ পাঁচশ মিলি, গুঁড়ো দুধ ছোট কাপের ১ কাপ, ডিম ৩ টি, কনডেন্সড মিল্ক পরিমাণ মতো, গোলাপজামুন ১০টি, ভ্যানিলা এসেন্স ১ চা চামচ, নুন ১ চিমটি।

কীভাবে বানাবেন

প্রথমে ফুল ক্রিম দুধ ভালো করে ফুটিয়ে ঠান্ডা করে নিন। ডিমগুলো নুন দিয়ে ভালো করে ফেটিয়ে রাখুন। দুধের মধ্যে গুঁড়ো দুধ এবং স্বাদ মতো কনডেন্সড মিল্ক দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন। এবার ফেটানো ডিম আর ভ্যানিলা এসেন্স দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে ছেকে নিন। পুডিং মোল্ডে এই মিশ্রন ঢেলে তার মধ্যে গোলাব জামুন গুলো সাজিয়ে দিন। ফুটন্ত জলে স্ট্যান্ডের ওপর মোল্ড বসিয়ে অল্প আঁচে ঢেকে ৩০-৪০ মিনিট বেক করুন। স্বাভাবিক উষ্ণতায় এলে ডিমোল্ড করে ফ্রিজে রেখে ঠান্ডা করে পরিবেশন করুন গোলাপজামুন পুডিং।

