ଶୈଳବାଳା ମହିଳା ସ୍ୱୟଂଶାସିତ ମହାବିଦ୍ୟାଳୟ

୨୦୨୫

ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଦେଇପିଣ୍ଡି : ଏକ ସମୀପ ଦୃଷ୍ଟି

କୋର୍ସକୋଡ୍ HC-403 ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଗବେଷଣାତ୍ମକ ନିବନ୍ଧ

ଦିଗ୍‌ଦର୍ଶକ

ଡକ୍ଟର୍ ଚିତ୍ତରଞ୍ଜନ ପଣ୍ଡା

ଓଡ଼ିଆ ସ୍ନାତକୋତ୍ତର ଭାଷା-ସାହିତ୍ୟ ବିଭାଗ
ଶୈଳବାଳା ମହିଳା ସ୍ୱୟଂଶାସିତ
ମହାବିଦ୍ୟାଳୟ

ଗବେଷିକା

ରାଜଲକ୍ଷ୍ମୀ ସାମଲ

ଓଡ଼ିଆ ସ୍ନାତକୋତ୍ତର ଭାଷା-ସାହିତ୍ୟ ବିଭାଗ
ଶୈଳବାଳା ମହିଳା ସ୍ୱୟଂଶାସିତ
ମହାବିଦ୍ୟାଳୟ

ଘୋଷଣାପତ୍ର

ମୁଁ ରାଜଲକ୍ଷ୍ମୀ ସାମଲ, ରୋଲ୍ ନମ୍ବର – **PG 23ODI018** , ଦ୍ୱିତୀୟ ବର୍ଷ, ଓଡ଼ିଆ ସ୍ନାତକୋ ର ଭାଷା-ସାହିତ୍ୟ ବିଭାଗ, ଶୈଳବାଳା ମହିଳା ସ୍ୱୟଂଶାସିତ ମହାବିଦ୍ୟାଳୟର ଛାତ୍ରୀ ଅଟେ। ଏତଦ୍ଦ୍ୱାରା ଘୋଷଣା କରୁଛି ଯେ **'ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଦେଈପିଣ୍ଡି : ଏକ ସମୀପ ଦୃଷ୍ଟି'** ଶୀର୍ଷକ ମୋର ମୌଳିକ ନିବନ୍ଧ ଅଟେ। ଏହି ନିବନ୍ଧଟି ଡକ୍ଟର ଚି ରଞ୍ଜନ ପଣ୍ଡାଙ୍କ ପ୍ରତ୍ୟକ୍ଷ ତ୍ୱାବଧାନରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଅଛି। କୋର୍ସ କୋଡ୍ **HC-403** ପରୀକ୍ଷା ନିମନ୍ତେ ଏହି ମୌଳିକ ନିବନ୍ଧଟି ଦାଖଲ କଲି।

ତା.:..................

ଗବେଷିକା

ସ୍ଥାନ : କଟକ

ରାଜଲକ୍ଷ୍ମୀ ସାମଲ

ପ୍ରମାଣପତ୍ର

ଶୈଳବାଳା ମହିଳା ସ୍ୱୟଂଶାସିତ ମହାବିଦ୍ୟାଳୟର ଦ୍ୱିତୀୟ ବର୍ଷ, ଓଡ଼ିଆ ସ୍ନାତକୋ ର ଭାଷା-ସାହିତ୍ୟ ବିଭାଗର ଛାତ୍ରୀ ରାଜଲକ୍ଷ୍ମୀ ସାମଲ, ରୋଲ୍ ନମ୍ବର – **PG 23ODI018,** ମୋର ପ୍ରତ୍ୟକ୍ଷ ତ ୍ୱାବଧାନରେ କୋର୍ସ କୋଡ୍ **HC-403** ପାଠଚକ୍ର ନିବନ୍ଧ ପ୍ରସ୍ତୁତି ଓ ମୌଖିକ ପରୀକ୍ଷା ଖସଡ଼ା ଅନୁଯାୟୀ **'ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଦେଇପିଣ୍ଡି : ଏକ ସମୀପ ଦୃଷ୍ଟି'** ଶୀର୍ଷକ ନିବନ୍ଧ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଛନ୍ତି । ମୋର ଜ୍ଞାନ ଓ ବିଶ୍ୱାସ ଅନୁଯାୟୀ ଏହା ତାଙ୍କର ମୌଳିକ ଲେଖା ଅଟେ । ତାଙ୍କର ଏହି ନିବନ୍ଧଟିକୁ ପରୀକ୍ଷାରେ ଉପସ୍ଥାପନ କରିବା ପାଇଁ ମୁଁ ଅନୁମୋଦନ କରୁଅଛି ।

ଦିଗ୍‌ଦର୍ଶକ

ତା.:..................

ସ୍ଥାନ : କଟକ

(ଡକ୍ଟର ଚି ରଞ୍ଜନ ପଣ୍ଡା)

କୃତଜ୍ଞତା

ମୋର **'ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଦେଇପିଣ୍ଡି : ଏକ ସମୀପ ଦୃଷ୍ଟି'** ଶୀର୍ଷକ ନିବନ୍ଧ ପ୍ରସ୍ତୁତ ସମୟରେ ମୋର ଦିଗ୍‌ଦର୍ଶକ ଡକ୍ଟର ଚି ରଞ୍ଜନ ପଣ୍ଡା ଏବଂ ଶୈଳବାଳା ମହିଳା ସ୍ୱୟଂଶାସିତ ମହାବିଦ୍ୟାଳୟ, ଓଡ଼ିଆ ବିଭାଗର ଅଧ୍ୟାପକ ଓ ଅଧ୍ୟାପିକାବୃନ୍ଦ ମୋତେ ବହୁ ମୂଲ୍ୟବାନ୍ ପରାମର୍ଶ ଦେଇଛନ୍ତି। ଏଥିନିମନ୍ତେ ମୁଁ ମୋର ପୂଜ୍ୟ ଗୁରୁଜୀ ଓ ଗୁରୁମାଙ୍କ ନିକଟରେ କୃତଜ୍ଞତା ଅର୍ପଣ କରୁଅଛି। ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ଥିବା ପ୍ରତ୍ୟେକ ଉପକରଣ ଓ ତା'ର କାର୍ଯ୍ୟ ବିଷୟରେ ପରିଚିତ କରାଇଥିବା ଡକ୍ଟର ଅଜୟ କୁମାର ମିଶ୍ରଙ୍କୁ ଏହି ଅବସରରେ ମଧ୍ୟ ଧନ୍ୟବାଦ ଜଣାଉଛି। ନିବନ୍ଧ ପ୍ରସ୍ତୁତିରେ ମୋ ଜନ୍ମଦାତ୍ରୀ ଶୁଚେତା ସାମଲ ପରମ୍ପରା ସହ ଜଡ଼ିତ ଥିବା ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରସଙ୍ଗ କ୍ରମେ ମୋତେ ବୋଧଗମ୍ୟ କରାଇଥିବାରୁ ମୁଁ ତାଙ୍କୁ କୃତଜ୍ଞତା ଜଣାଉଛି।

ଗବେଷିକା

ତା.:.................. **ରାଜଲକ୍ଷ୍ମୀ ସାମଲ**

ସ୍ଥାନ : କଟକ ରୋଲ୍ ନମ୍ବର – **PG 23ODI018**

ସୂଚୀପତ୍ର

ଅଧ୍ୟାୟ	ବିଷୟ	ପୃଷ୍ଠା
ପ୍ରଥମ ପରିଚ୍ଛେଦ : ଓଡ଼ିଆ ଲୋକସଂସ୍କୃତି		୩-୬
	❖ ଲୋକସଂସ୍କୃତିର ସଂଜ୍ଞା	
	❖ ଲୋକସଂସ୍କୃତିର ସ୍ୱରୂପ	
ଦ୍ୱିତୀୟ ପରିଚ୍ଛେଦ : ଓଡ଼ିଆ ଗୃହ ନିର୍ମାଣ ବିଧି		୭-୧୦
	❖ ପୋତାଦିଗ	
	❖ ଉଭାଦିଗ	
	❖ ଗୃହନିର୍ମାଣ ସଂପର୍କୀୟ ଲୋକବିଶ୍ୱାସ	
ତୃତୀୟ ପରିଚ୍ଛେଦ : ଦେଇପିଣ୍ଡିର ସ୍ଥିତି ଓ ପ୍ରସ୍ତୁତି		୧୧-୧୪
	❖ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ପରିଭାଷା	
	❖ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ସ୍ଥିତି	
	❖ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ପ୍ରସ୍ତୁତି	
ଚତୁର୍ଥ ପରିଚ୍ଛେଦ : ଦେଇପିଣ୍ଡିର କାର୍ଯ୍ୟବିଧି		୧୫-୬୨
	❖ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ଉପକରଣ	
	❖ ଦେଇପିଣ୍ଡିର କାର୍ଯ୍ୟ	
	❖ ବିଶ୍ୱର ବୃହ ମ ପାକଶାଳା	

ପ ମ ପରିଚ୍ଛେଦ : ଦେଈପିଣ୍ଡିର ମହ ୍ ୬୩-୬୯

- ❖ ଦେଈପିଣ୍ଡିର ପୂଜାବିଧାନ
- ❖ ପିଣ୍ଡଦାନରେ ଦେଈପିଣ୍ଡି
- ❖ ମାଙ୍ଗଳିକ କାର୍ଯ୍ୟରେ ଦେଈପିଣ୍ଡି
- ❖ ଦେଈପିଣ୍ଡି ସମ୍ପର୍କରେ ପ୍ରଚଳିତ ଥିବା ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଲୋକାଚାର
- ❖ ସାଂପ୍ରତିକ ସମୟରେ ଦେଈପିଣ୍ଡି

ଷଷ୍ଠ ପରିଚ୍ଛେଦ : ସାହିତ୍ୟ ଓ ସମାଜରେ ଦେଈପିଣ୍ଡି ୭୦-୭୭

- ❖ ସାହିତ୍ୟରେ ଦେଈପିଣ୍ଡି
- ❖ ସମାଜରେ ଦେଈପିଣ୍ଡି

ଉପସଂହାର ୭୮

ସହାୟକ ଗ୍ରନ୍ଥସୂଚୀ ୭୯

ପ୍ରାନ୍ତଟୀକା ୮୦-୮୧

ବିଶିଷ୍ଟ ଲୋକତ ୍ବିତ୍ ଏବଂ ଲୋକସାହିତ୍ୟ ଗବେଷକ
ଡକ୍ଟର ଅଜୟ କୁମାର ମିଶ୍ରଙ୍କ ସହିତ ସାକ୍ଷାତ୍କାର ୮୨-୮୫

ସାକ୍ଷାତ୍କାର ୮୬

ପରିଶିଷ୍ଟ ୮୭-୯୦

❑❑❑

ମୁଖବନ୍ଧ

ମନୁଷ୍ୟର ବ ୍ବା ନିମି   ଥିବା ତିନୋଟି ମୌଳିକ ଆବଶ୍ୟକତା ମଧ୍ୟରୁ ପ୍ରଥମ ଆବଶ୍ୟକତା ହେଉଛି ଖାଦ୍ୟ। ଏହି ଆବଶ୍ୟକତାକୁ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିବା ପାଇଁ ମଣିଷ ଦେଇପିଣ୍ଡି ଗଢ଼ିଛି। ଖାଦ୍ୟ ବ୍ୟତିରେକେ ମଣିଷର ଜୀବନ ଧାରଣ ଅସମ୍ଭବ। ଏପରିକି ଶିଶୁଟି ଜନ୍ମ ହେବା ମାତ୍ରେ ଖାଦ୍ୟର ଆବଶ୍ୟକ କରିଥାଏ। ଜୀବନର ବଡ଼ ସତ୍ୟ ବ ୍ବା ଏବଂ ଏହି ବ ୍ବା ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ଖାଦ୍ୟ। ଯୋଗୀ, ଭୋଗୀ, ତ୍ୟାଗୀ – ସମସ୍ତଙ୍କ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଏହି ସତ୍ୟକୁ ଅସ୍ୱୀକାର କରାଯାଇ ନପାରେ।

ଶରୀର ପା ଟି କୋଷକୁ ନେଇ ଗଠିତ। ଅନ୍ନମୟ କୋଷ ହେଉଛି ପ୍ରଧାନ। ଭାଗବତରେ କୁହାଯାଇଛି–

"ଅନ୍ନ ବିହୁନେ ହଂସ ହାନି
ଯୋଗ ସାଧିବି କାହା ଘେନି।"

ଯଦି ଅନ୍ନମୟ କୋଷ ସମୃଦ୍ଧ ନହୁଏ, ତେବେ ମଣିଷ ବ ୍ବ ନାହିଁ। ମଣିଷ ଜୀବନର ଆଧାର ହେଉଛି ଅନ୍ନମୟ କୋଷ। ଅନ୍ନ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ପାକ କରାଯାଏ। ଆମ ମହାବିଦ୍ୟାଳୟରେ ପୂର୍ବରୁ ଏକ ପ୍ରକଳ୍ପ କାର୍ଯ୍ୟ ନିମନ୍ତେ ନିର୍ଦ୍ଦେଶ କରାଯାଇଥିଲା, ସେତେବେଳେ ମୁଁ ଇ ର୍ନସିପ୍ କରିବା ପାଇଁ ମଧୁପାଟଣା ସ୍ଥିତ ମିଶ୍ରଶାଳକୁ ଯାଇଥିଲି। ସେଠାରେ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ଗଢ଼ଣ ଦେଖି ମୁଁ ଚମତ୍କୃତ ହୋଇଥିଲି। ଦେଇପିଣ୍ଡି ସମ୍ପର୍କରେ ମୋ ମନରେ ସୃଷ୍ଟି ହୋଇଥିବା ସମସ୍ତ ପ୍ରଶ୍ନକୁ ଲୋକସାହିତ୍ୟବିତ୍ ଏବଂ ବସ୍ତୁବାଦୀ ସଂସ୍କୃତିବିତ୍ ଡକ୍ଟର ଅଜୟ କୁମାର ମିଶ୍ର ସାର୍‌ଙ୍କୁ ପଚାରିଥିଲି। ସାର୍ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ଥିବା ସମସ୍ତ ଉପକରଣ ଯଥା– ଚୁଲି, ଫୁଙ୍କନଳ, ଚୁଲିଉଖୁରା, ପାଣିନଉତି, ମାଟିହାଣ୍ଡି, ପନିକି, କୋରଣା ଇତ୍ୟାଦିର ଗଢ଼ଣ ଓ ଏହାର ବ୍ୟବହାର ସମ୍ପର୍କରେ ବୁଝାଇଦେଲେ। ଦେଇପିଣ୍ଡି ଆମ ଓଡ଼ିଆଜାତିର

ଏକ ଅସ୍ମିତା। ଦେଇପିଣ୍ଡି ପରମ୍ପରା ଆମ ଓଡ଼ିଆଜାତିର ଏକ ସଂସ୍କୃତି ଅଟେ। ଆମର ଏହି ସଂସ୍କୃତି ସମ୍ପର୍କରେ ଅଧିକ ଜାଣିବା ପାଇଁ ଏହାକୁ ଆଧାର କରି ମୁଁ ଏକ ନିବନ୍ଧ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଛି, ଯାହାର ନାମ "ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଦେଇପିଣ୍ଡି : ଏକ ସମୀପ ଦୃଷ୍ଟି"।

ଏହି ନିବନ୍ଧଟିର ପ୍ରଥମ ପରିଚ୍ଛେଦରେ ଲୋକସଂସ୍କୃତିର ସଂଜ୍ଞା ଓ ସ୍ୱରୂପ ସମ୍ପର୍କରେ ଆଲୋଚନା କରାଯାଇଛି। ଦ୍ୱିତୀୟ ପରିଚ୍ଛେଦରେ ଓଡ଼ିଆ ଗୃହ ନିର୍ମାଣ ବିଧି, ଗୃହର ପୋତାଦିଗ ଏବଂ ଉଭାଦିଗ ସହିତ ଗୃହନିର୍ମାଣ ସମ୍ପର୍କୀୟ ଲୋକବିଶ୍ୱାସ ସମ୍ବନ୍ଧରେ ବର୍ଣ୍ଣିତ। ତୃତୀୟ ପରିଚ୍ଛେଦରେ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ପରିଭାଷା, ଦେଇପିଣ୍ଡିର ସ୍ଥିତି ଓ ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମ୍ପର୍କରେ ଉଲ୍ଲେଖ ରହିଛି। ଚତୁର୍ଥ ପରିଚ୍ଛେଦରେ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ଥିବା ଉପକରଣ, ଦେଇପିଣ୍ଡିର କାର୍ଯ୍ୟ ଏବଂ ବିଶ୍ୱର ବୃହ ମ ପାକଶାଳା ବିଷୟରେ ସୂଚନା ପ୍ରଦାନ କରାଯାଇଛି। ପ ମ ପରିଚ୍ଛେଦରେ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ପୂଜାବିଧାନ, ପିଣ୍ଡଦାନ ଏବଂ ମାଙ୍ଗଳିକ କାର୍ଯ୍ୟରେ ଦେଇପିଣ୍ଡି, ଦେଇପିଣ୍ଡିଭି ିକ ଲୋକାଚାର ଏବଂ ସାଂପ୍ରତିକ ସମୟରେ ଦେଇପିଣ୍ଡି ସମ୍ବନ୍ଧରେ ଆଲୋଚନା କରାଯାଇଛି।

ରାଜଲକ୍ଷ୍ମୀ ସାମଲ

ପ୍ରଥମ ପରିଚ୍ଛେଦ

ଓଡ଼ିଆ ଲୋକସଂସ୍କୃତି

ଲୋକସଂସ୍କୃତି ମାନବଜୀବନ ସହ ଓତପ୍ରୋତ ଭାବରେ ଜଡ଼ିତ। ଜୀବନର ସବୁ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଓ ସବୁ ସ୍ତରରେ ଏହାର ଅବଦାନ ଅନସ୍ୱୀକାର୍ଯ୍ୟ। ଶିଶୁର ମନକୁ ଏହା ଯେପରି ଖୋରାକ ଯୋଗାଏ, ବୟସ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ପାଇଁ ସେହିପରି ହୋଇଥାଏ ଆନନ୍ଦ ଓ ଆଲୋକର ଉତ୍ସ। ବ୍ୟକ୍ତିର କେବଳ ଜୀବନକାଳରେ ନୁହେଁ। ଜୀବନାବସାରେ ବି ନାନା ଲୋକାଚାର ଅନୁଷ୍ଠିତ ହୋଇଥାଏ। ମଣିଷ ଯେତେ ଶିକ୍ଷିତ ହେଲେ ବି ସଭ୍ୟତା ଯେତେ ଅଗ୍ରଗତି କଲେ ବି ଲୋକସଂସ୍କୃତି ପାରମ୍ପରିକ ରୂପରେ ବା ପରିବର୍ତ୍ତିତ ରୂପରେ ନିଜର ପ୍ରଭାବ ବଜାୟ ରଖିଥାଏ।

୧.୧ ଲୋକସଂସ୍କୃତିର ସଂଜ୍ଞା

ନୃତତ୍ତ୍ୱବିତ୍ ଉଇଲିୟମ୍ ବାସ୍‌କମ୍‌ଙ୍କ ମତରେ ଲୋକସଂସ୍କୃତି ମୁଖ୍ୟତଃ ଚାରୋଟି ମହାନ୍ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ ସାଧନ କରେ। ପ୍ରଥମତଃ ଏହା ଆନନ୍ଦ ପ୍ରଦାନ କରେ। ଅନେକ ସମୟରେ ଏହି ଆନନ୍ଦ ପ୍ରଦାନ ପ୍ରକ୍ରିୟା ମଧ୍ୟରେ ଗଭୀର ତାତ୍ପର୍ଯ୍ୟ ନିହିତ ଥାଏ। ଲୋକସଂସ୍କୃତି ମଣିଷକୁ କଳ୍ପନାରାଜ୍ୟକୁ ନେଇଯାଇ ତା'ର ଭୌଗୋଳିକ ପରିବେଶ ଓ ଜୈବିକ ଅପୂର୍ଣ୍ଣତାରୁ ସାମୟିକ ମୁକ୍ତି ଦିଏ। ଦ୍ୱିତୀୟତଃ ଏହା ସାମାଜିକ ଅନୁଷ୍ଠାନ ଓ କ୍ରିୟାକର୍ମାଦିର ଯଥାର୍ଥତା ପ୍ରତିପାଦନ କରେ। ତୃତୀୟତଃ ଏହା ସମାଜରେ ଶିକ୍ଷାର ପ୍ରସାର ଘଟାଏ, ରୂପକଥା ମାଧ୍ୟମରେ ନୀତିଶିକ୍ଷା ଦିଏ, ପ୍ରବାଦ ପ୍ରବଚନ ଓ ଢଗଢ଼ମାଳି ମାଧ୍ୟମରେ ଦୋଷତ୍ରୁଟିର ନିରାକରଣ କରିବା ସଙ୍ଗେସଙ୍ଗେ ସଠିକ୍ ବାଟର ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ଦିଏ। ଚତୁର୍ଥତଃ ସାମାଜିକ ଚଳଣିକୁ ବଜାୟ ରଖି ସାମାଜିକ ସ୍ଥିରତା ପ୍ରତିଷ୍ଠାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରେ। ଏଥିମଧ୍ୟରୁ ଆନନ୍ଦ ପ୍ରଦାନ, ଶିକ୍ଷାର ପ୍ରସାର, ଦୋଷତ୍ରୁଟିର ନିରାକରଣ ଆଦି ଲୋକସଂସ୍କୃତିର କାର୍ଯ୍ୟ ଯେକୌଣସି ସମାଜର ଅଭିଳଷିତ ବିଷୟ।[୧]

ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଦେଇପିଣ୍ଡି : ଏକ ସମୀପଦୃଷ୍ଟି

ମଣିଷର ଜୀବନ ସହିତ ତା'ର ସଂସ୍କୃତି କେଉଁ ଆବହମାନ କାଳରୁ ଜଡ଼ିତ ହୋଇ ରହିଆସିଛି । ସାହିତ୍ୟ ମାନବ ଭାବାବେଗର କଳାତ୍ମକ ବାହ୍ୟ ପରିପ୍ରକାଶ ହେଲେ ସଂସ୍କୃତି ହେବ ତା'ର ଅନ୍ତରାତ୍ମା । ଗୋଟିଏ ଶରୀର ହେଲେ ଅନ୍ୟଟି ତା'ର ଆତ୍ମା । ଏହି ସଂସ୍କୃତିର ଇଂରାଜୀ ଶବ୍ଦ Culture । ଏହି Culture ସମ୍ପର୍କରେ ମତବ୍ୟକ୍ତ କରିବାକୁ ଯାଇ E.B. Tylor କହନ୍ତି, "Culture or civilization takes in its wide ethnographic sense, is that complex whole which includes knowledge, belief, art, morals, law, custom and any other capabilities and habits acquired by man, as a member or the society." ଯେକୌଣସି ଗୋଟିଏ ସମାଜର ନୀତିନିୟମ, ପରମ୍ପରା, ନୈତିକତା, ଜ୍ଞାନ, ବିଶ୍ୱାସ ଆଦି ସମସ୍ତ ବିଷୟ ସଂସ୍କୃତିର ଅଙ୍ଗୀଭୂତ ହୋଇପାରେ ।[୨] ପୁଣି ଏହି 'ସଂସ୍କୃତି' ସାମାଜିକ ମନରେ ବ୍ୟକ୍ତିତ୍ୱକୁ ମାର୍ଜିତ ଓ ସମୃଦ୍ଧ କରୁଥିବା ମାନବିକ ମହନୀୟ ଗୁଣରାଜିକୁ ବୁଝାଏ । ସେହିପରି କୌଣସି ଦେଶର ସଂସ୍କୃତି ବିଷୟରେ କୁହାଗଲାବେଳେ ସେ ଦେଶର ସଙ୍ଗୀତ, ସ୍ଥାପତ୍ୟ, କଳା ଓ ବୌଦ୍ଧିକତା ଆଦି କ୍ଷେତ୍ରରେ ବିକାଶଲାଭ କରିଥିବା ଏକ ବିଶେଷ ଧରଣର ସମୃଦ୍ଧି ତଥା ବିଚାରକୁ ନିଆଯାଇଥାଏ; ଯାହାକି ସେ ଦେଶର ଅଗଣିତ ନରନାରୀଙ୍କୁ ପରମ୍ପରାକ୍ରମେ ଅନୁପ୍ରାଣିତ କରିବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ସେମାନଙ୍କର ଦୈନନ୍ଦିନ ଜୀବନ ଓ ଚଳଣିର ଅବିଚ୍ଛେଦ୍ୟ ଅଙ୍ଗ ଭାବରେ ପ୍ରତିଷ୍ଠାଲାଭ କରିଥାଏ ।[୩] ଏହି ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଲୋକସଂସ୍କୃତି କହିଲେ ଲୋକମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରଚଳିତ ସମସ୍ତ ଚାଲିଚଳଣି, ଆଚାରବିଚାର, ବିଶ୍ୱାସବୋଧ, ନ୍ୟାୟନୀତି ତଥା ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ସମସ୍ତ ସାମାଜିକ ଗୁଣଗୁଡ଼ିକ ଏହାର ଅନ୍ତର୍ଭୁକ୍ତ । ସଂସ୍କୃତି ଏକ ସମ୍ପ ି ନୁହେଁ, ତାହା ଏକ ଜୀବନ । ସଂସ୍କୃତି ଜୀବନର ଭୂମି ହୋଇ ରହିଥାଏ । ଜୀବନର ଅନ୍ତରାକାଶରେ ଏକ ଜଳବାୟୁ ପରି ହୋଇ ରହିଥାଏ; ପୁଣି ସଂସ୍କୃତି ସେହି ଜୀବନର ଏକ ବିପୁଳତାର ସମ୍ଭାବନା ରୂପେ ଜୀବନର ଯାବତୀୟ ପ୍ରୟାସ ଏବଂ ପ୍ରେରଣା ମଧ୍ୟରେ ସମାବିଷ୍ଟ ବି ହୋଇଥାଏ ।

ସଂସ୍କୃତି ଅର୍ଥ ବ୍ୟାପକ । ଏହା ଇତିହାସ, ପ୍ରତ୍ନତ ୍ୱ, ଐତିହ୍ୟ ଏବଂ ପରମ୍ପରା ସହିତ ଓତପ୍ରୋତ ଭାବେ ଜଡ଼ିତ । ଦେଶର ଜାତିର ମେରୁଦଣ୍ଡ ସହିତ ସଂସ୍କୃତି ଭଲଭାବେ

ମିଶିଯାଇଥାଏ। ପ୍ରତ୍ୟେକ ସମାଜ ପଶ୍ଚାତରେ ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସଂସ୍କୃତି ରହିଥାଏ। କାୟ ମନୋବାକ୍ୟ, ସର୍ବତ୍ର ସଂଯମ ହିଁ ତପସ୍ୟା ଓ ଏହି ତପସ୍ୟା ହିଁ ସଂସ୍କୃତି। ସତ୍ୟ, ସଂଯମ ଏବଂ ସାଧୁତା ହିଁ ଏକ ସଂସ୍କୃତିର ମୂଳମନ୍ତ୍ର।

ଡଃ. ଭୋଳାନାଥ ରାଉତ ତାଙ୍କ ପ୍ରବନ୍ଧ 'ଦାଣ୍ଡି ରାମାୟଣ'ରେ ଓଡ଼ିଶାର ଲୋକସଂସ୍କୃତିରେ କହିଛନ୍ତି, ଲୋକସଂସ୍କୃତି ପ୍ରକାଶ ପାଏ ଦେଶର ସାମାଜିକ ନୀତିନିୟମରେ, ଧର୍ମରେ, ସଭ୍ୟତାର ବିଭିନ୍ନ ଅଙ୍ଗପ୍ରତ୍ୟଙ୍ଗରେ ଏବଂ ମଣିଷ ଜୀବନଯାପନ ପ୍ରଣାଳୀରେ। ଲୋକସଂସ୍କୃତିର ଅନ୍ୟ ଏକ ବିଶିଷ୍ଟ ଧାରା ହେଲା ଲୋକସଂସ୍କାର ଓ ଲୋକାଚାର। ଲୋକବିଶ୍ୱାସ ଓ ଲୋକପ୍ରଥା ଏହି ଲୋକସଂସ୍କୃତିର ଅନ୍ୟ ଏକ ସ୍ତମ୍ଭ ସଦୃଶ। ଚଳଣି ମଧ୍ୟ ଅନ୍ୟ ଏକ ଅଙ୍ଗବିଶେଷ। ଖାଦ୍ୟ, ବସ୍ତ୍ର ଓ ଅଳଙ୍କାର ଇତ୍ୟାଦି ବ୍ୟବହାର ଏହି ଚଳଣିର ଅନ୍ତର୍ଭୁକ୍ତ। ଲୋକସଂସ୍କୃତିର ଅନ୍ୟ ଏକ ବିଶିଷ୍ଟ ବିଭବ ହେଉଛି ଲୋକଧର୍ମ ଓ ଲୋକଦେବତା। ପର୍ବପର୍ବାଣି ଓ ଓଷାବ୍ରତ ମଧ୍ୟରେ ଲୋକଧର୍ମର ବୈଶିଷ୍ଟ୍ୟ ଓ ଲୋକସାଧାରଣଙ୍କ ସାମାଜିକ ଜୀବନଧାରା ପ୍ରକାଶ ପାଉଥିବାରୁ ଏହି ପର୍ବପର୍ବାଣି ଓ ଓଷାବ୍ରତକୁ ଲୋକସଂସ୍କୃତିର ବିଶିଷ୍ଟ ଅଙ୍ଗ ଭାବେ ଗ୍ରହଣ କରାଯାଇଛି।

୧.୨ ଲୋକସଂସ୍କୃତିର ସ୍ୱରୂପ

ସଂସ୍କୃତି ହେଉଛି ଏକପ୍ରକାର ଆନନ୍ଦ ପ୍ରଦାନର ଫଳ। ଏହା ମଧ୍ୟ ପରିବ ର୍ନୀୟ। ଅର୍ଥାତ୍ ସବୁଦିନ ପାଇଁ ସଂସ୍କୃତିର ରୂପ ଏକାପରି ପ୍ରାୟତଃ ହୋଇ ରହେ ନାହିଁ। ବିଶ୍ୱରେ ଏପରି କୌଣସି ସଂସ୍କୃତି ନାହିଁ, ଯାହା ଅନ୍ୟ ଦ୍ୱାରା ଉଣା ଅଧିକେ ପ୍ରଭାବିତ ହୋଇନାହିଁ ବୋଲି ଜୋର୍ ଦେଇ କହିପାରିବ। ଗୋଟିଏ ଜାତି ଉପରେ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଜାତିର ପ୍ରଭାବ, ଗୋଟିଏ ଦେଶ ଉପରେ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଦେଶର ପ୍ରଭାବ ପଡ଼ିବ ହିଁ ପଡ଼ିବ।

ସାମାଜିକ ମଣିଷର ତୀବ୍ର ସଂସ୍କାରବୋଧ ଏବଂ ଉ ମ ଆଚରଣଗତ ମର୍ଯ୍ୟାଦା ହିଁ ସଂସ୍କୃତି। ଏହା ମଣିଷ ମାନସର କ୍ରମଶୋଧନ ବୃ ିରେ ଏକ ପରିପ୍ରକାଶ। ସାହିତ୍ୟ ହେଉଛି ଏହାର ଅନ୍ୟତମ ପ୍ରକାଶ ମାଧ୍ୟମ। ଆଲୋଚକଙ୍କ ମତରେ ସଂସ୍କୃତି ହୃଦୟର ଅର୍ଘ୍ୟଥାଳି।

ମହନୀୟ ଦିବ୍ୟ ଚେତନାର ଏହା ଜନନୀ। ଜାନ୍ତବ ସ୍ତରରୁ ମୁକ୍ତି ପାଇଁ ଏହା ମଣିଷର ଅଭୀପ୍ସା ଓ ତଜ୍ଜନିତ ତପସ୍ୟାର ଦ୍ୟୋତନା। ସଂସ୍କୃତି ଭିତରେ ଗୋଟିଏ ଜାତିର ଅନ୍ତରାତ୍ମା ସ୍ପନ୍ଦିତ ହୁଏ। ତା'ର ଆଭିମୁଖ୍ୟ, ଦୃଷ୍ଟିକୋଣ ଓ ଆଦର୍ଶ ବ୍ୟଞ୍ଜିତ ହୁଏ। ଏହା ଗୋଟିଏ ଜାତିର ଏକକ ସ୍ୱାତନ୍ତ୍ର୍ୟର ସ୍ମାରକୀ। ସଂସ୍କୃତିର ପ୍ରସାରିତ ଅୟନରେ ମଣିଷର ବୌଦ୍ଧିକତା ସଂଜାତ ବିଋରବୋଧ ଓ ହୃଦୟର ସୌକୁମାର୍ଯ୍ୟ ଓ ମନର ଶ୍ୟାମଳିମା ଫୁଟିଉଠେ।[୪]

ମୋଟ ଉପରେ ଲୋକସଂସ୍କୃତିର ପରିସର ବ୍ୟାପକ। ଏହା ଗର୍ଭରେ ଲୋକନୃତ୍ୟ, ଲୋକନାଟ୍ୟ, ଲୋକକଳା, ଲୋକସାହିତ୍ୟ ଆଦି ସମସ୍ତ ବିଭବ ସ୍ଥାନ ପାଇଛି। ଏହାର ବ୍ୟାପକ ପରିସର ମଧ୍ୟରେ ଆମେ ଦେଖୁ ଭାଷା, ସାହିତ୍ୟ, ସଙ୍ଗୀତ, ମନସ୍ତ ୍ୱ, ବିଜ୍ଞାନ, ପରିବେଶ, ଇତିହାସ, ସମାଜତ ୍ୱ, ଶିଳ୍ପକଳା, ଚିତ୍ରକଳା ଇତ୍ୟାଦିକୁ। ଅର୍ଥାତ୍ ଏହା ହେଉଛି ସମସ୍ତ ଲୋକବିଦ୍ୟାର ଏକ ଆଦର୍ଶ ଋରୁଚିତ୍ରଶାଳା।[୫]

❑❑❑

ଦ୍ୱିତୀୟ ପରିଚ୍ଛେଦ

ଓଡ଼ିଆ ଗୃହ ନିର୍ମାଣ ବିଧି

ମଣିଷର ତିନୋଟି ମୌଳିକ ଆବଶ୍ୟକତା ମଧ୍ୟରେ ବାସଗୃହ ଅନ୍ୟତମ। ଗୃହ ନିର୍ମାଣ ସଂପର୍କରେ ବାସ୍ତୁଶାସ୍ତ୍ରରେ କୁହାଯାଇଛି–

"ପୂର୍ବେ ରାନ୍ଧିବ ପଶ୍ଚିମେ ବାନ୍ଧିବ
ଉ ରେ ଥୋଇବ ଦକ୍ଷିଣେ ଶୋଇବ।"

ଉପରୋକ୍ତ ଉଦ୍ଧୃତି ଅନୁସାରେ ଗୃହ ନିର୍ମାଣ କରିବା ସମୟରେ ପୂର୍ବଦିଗରେ ରୋଷେଇଘର ନିର୍ମାଣ କରାଯାଏ। ସାଂପ୍ରତିକ ସମୟରେ ସାଧାରଣତଃ ଲୋକମାନେ ଆଉ ଗୃହପାଳିତ ପଶୁ ରଖୁନାହାନ୍ତି। କିନ୍ତୁ ପ୍ରାଚୀନ କାଳରେ ପ୍ରାୟ ସମସ୍ତ ବ୍ୟକ୍ତି ଘରେ ଗୃହପାଳିତ ପଶୁ ରଖୁଥିଲେ। ସେମାନଙ୍କ ପାଇଁ ପଶ୍ଚିମ ଦିଗରେ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଘର ନିର୍ମାଣ କରୁଥିଲେ, ଯାହାକୁ ଗୁହାଳ ବୋଲି କୁହାଯାଇଥାଏ। ଆସବାବ ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀକୁ ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା ପାଇଁ ଉ ର ଦିଗରେ ଗନ୍ତାଘର ନିର୍ମାଣ କରାଯାଏ, ଯାହାକୁ ଆମେ ଇଂରାଜୀରେ ଷ୍ଟୋର୍‌ରୁମ୍ ବୋଲି କହୁଛୁ। କର୍ମକ୍ଳାନ୍ତ ଜୀବନରେ ମନୁଷ୍ୟ ଅବସର ଅନୁଭବ କଲେ ସେ ବିଶ୍ରାମ ନେବାକୁ ଚାହେଁ। ବିଶ୍ରାମ ନେବାପାଇଁ ଶୋଇବାଘର ନିର୍ମାଣ କରାଯାଏ। ଏହି ଶୋଇବାଘର ଦକ୍ଷିଣ ଦିଗରେ ନିର୍ମାଣ କରାଯାଏ। କାରଣ ଦକ୍ଷିଣ ଦିଗରୁ ଦକ୍ଷିଣା ପବନ ବହେ, ମନୁଷ୍ୟର ଶ୍ୱାସକ୍ରିୟାକୁ ସୁଗମ କରେ, ଦେହକୁ ଶୀତଳ କରେ। ଏହି ଗୃହର ଭୂମିକା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ କାରଣ ସୁସ୍ଥ ଜୀବନ ପାଇଁ ନିଦ୍ରା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଜରୁରୀ।

ଗୃହ ନିର୍ମାଣର ଦୁଇଟି ଦିଗ ରହିଛି– ଗୋଟିଏ ହେଲା ପୋତାଦିଗ ଓ ଅନ୍ୟଟି ଉଭାଦିଗ। ନିମ୍ନରେ ଦୁଇଟି ଦିଗ ସଂପର୍କରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଗଲା :–

୨.୧ ପୋତାଦିଗ

ଯେକୌଣସି ସ୍ଥାନ ଗୃହନିର୍ମାଣ ପାଇଁ ଉପଯୋଗୀ ନୁହେଁ। ସାଧାରଣତଃ ଉଚ୍ଚ ଜାଗାରେ ହିଁ ଗୃହନିର୍ମାଣ କରାଯାଏ, ଯାହାକୁ 'ଘରଡ଼ିଅ' ବୋଲି କୁହାଯାଇଥାଏ। ଗୃହନିର୍ମାଣ ପାଇଁ ବହୁତ ମାଟି ପଡ଼େ ଏବଂ ମାଟିରେ ପାଣି ଦିଆଯାଇ କାଦୁଅ ସନ୍ଧାଯାଏ। ମାଟି ସନ୍ଧାହେଲେ, ତାହା ନିଦା ହୁଏ; ଯାହାଦ୍ୱାରା ଖୁ ଦୃଢ଼ ହୁଏ। ବାସ୍ତୁଶାସ୍ତ୍ର ଅନୁସାରେ ମାର୍ଗଶିର ମାସରେ ଗୃହନିର୍ମାଣ କାର୍ଯ୍ୟ କରାଯାଏ। ବର୍ଷାଋତୁର ବିଦାୟ ଓ ଶୀତଋତୁର ଆଗମନ ସମୟରେ ମାର୍ଗଶିର ମାସ ଉପନୀତ ହୁଏ। ସେହି ସମୟରେ ମାଟି ସାନ୍ଧି ମୂଳଦୁଆ ତିଆରି ହୁଏ। ମୂଳଦୁଆ ଦେବାପରେ ମୂଳଦୁଆ ସନ୍ଧାଯାଏ। ଏହା ହେଉଛି ପୋତାଦିଗ।

୨.୨ ଉଭାଦିଗ

ସମତଳ ମୂଳଦୁଆ ଉପରେ ଶାଳକାଠ ପୋତାଯାଏ। ଏହା ଉପରେ ଖା । କାଟି ଏଥିରେ ତାଳର ଶେଣି ଖଞ୍ଜାଯାଏ, କ ।ବାଉଁଶର ରୁଅ ଲାଗଯାଏ, ବେତରେ ବୁଣା କରାଯାଏ। ପ୍ରାଚୀନ କାଳରେ ଆବଶ୍ୟକତା ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଚାଳଘର ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ହୋଇଥାଏ। ଖଞ୍ଜାଘର, ଏକଚାଳିଆ ଘର, ମଉ ମରାଘର ଓ ନାଆଚାଳିଆ ଘର ଇତ୍ୟାଦି ଏହା ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର। ପ୍ରସ୍ତୁତ ମୂଳଦୁଆ ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁଯାୟୀ ଦାଣ୍ଡପିଣ୍ଡା, ଦାଣ୍ଡଘର, ଦୁଆର, ମଝିସାହାଲା, ପଛସାହାଲା, ଅମାରଘର, ଦେଇପିଣ୍ଡି, ଗୁହାଳ, ମେଲାଘର, ଗମ୍ଭୀରି ଇତ୍ୟାଦି ବିଭିନ୍ନ ବଖରା ପାଇଁ ଘରଭାଗ କରାଯାଇ ଘରର ଉପଯୁକ୍ତ ନକ୍ସା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଅତୀତର ଘର ଗଢ଼ଣ ଆଦି କଳାତ୍ମକ ଭାବରେ ସମ୍ପନ୍ନ ହେଉଥିଲା। ଘରର ବଖରାଗୁଡ଼ିକ କାନ୍ଥ ଦେଇ ପୃଥକ୍ ପୃଥକ୍ କରାଯାଉଥିଲା। ମାଟିକାନ୍ଥରେ ଗଢ଼ାଯାଉଥିଲା। ଏହା ଉପରେ ମାଟିଗୋବର ଲିପାଯାଉଥିଲା। କେତେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ମଧ୍ୟ ପ୍ରଥମେ ଝାଟି ଭିଡ଼ି ଏହାର ଦୁଇପାଖରେ ମାଟି ଛାଟି କାନ୍ଥ କରାଯାଉଥିଲା। ଏହା ହେଉଛି ଝାଟିମାଟି କାନ୍ଥ। ପ୍ରାୟତଃ ଚାଳିଆଘରେ ଏକପ୍ରକାରର କାନ୍ଥ କରାଯାଏ। ଘରର ପ୍ରବେଶ ପ୍ରସ୍ଥାନ କରିବା ପାଇଁ ଦ୍ୱାର ଥିଲା, ଦ୍ୱାରରେ କାଠର ଚୌକାଠ ଲାଗୁଥିଲା। ଚଟାଣରୁ ପ୍ରାୟ ଛଅ ସାତ ହାତ ଉଚ୍ଚତା

ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦୁଇଗୋଟି କାଠ ଠିଆ ବାଗରେ ରହୁଥିଲା । ଏଇ କାଠ ଦୁଇଟିକୁ ଧରି ରଖିବା ପାଇଁ ଏହାର ତଳ ଓ ଉପର ଦୁଇଗୋଟି ଆଡ଼ିକାଠ ବିନ୍ଧାଯାଉଥିଲା । ତଳ ବନ୍ଧଟି ହେଉଛି ଏରୁଣ୍ଡିବନ୍ଧ ଓ ଉପରଟି ହେଉଛି ନାଗବନ୍ଧ । ନାଗବନ୍ଧରେ ତଳମୁହାଁ ହୋଇ କାଠପଟାରେ ତିଆରି ସୁଦୃଶ୍ୟ ପ୍ରଭା ତିଆରି ହେଉଥିଲା । ଦ୍ୱାରବନ୍ଧର ଦୁଇ ଠିଆବନ୍ଧ ଓ ନାଗବନ୍ଧରେ ଓଡ଼ିଆ କାରିଗରର ଶିଳ୍ପଚାତୁର୍ଯ୍ୟ ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ । ଏଥିରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ବୃକ୍ଷଲତା, ପତ୍ରପୁଷ୍ପ, ଫଳ ତଥା ନାଗନାଗୁଣୀଙ୍କ ମିଥୁନ ଚିତ୍ର ଅତି ସୁନ୍ଦର ଭାବରେ ଖୋଦିତ ହେଉଥିଲା । ବର୍ଷା ପବନରେ ଘରର ଛପର ନ ଉଡ଼ିଯିବା ପାଇଁ ଏହା ଉପରେ ଅଗିରା ପକାଯାଏ ।

ପୁରୁଣା ଗୃହନିର୍ମାତାମାନେ ଗୃହନିର୍ମାଣ ସଂପର୍କରେ ଲୋକବାଣୀ କହିଛନ୍ତି–

"ପୋତାଶାଳ
ଉଭାତାଳ
ରୁଅ ହେନ୍ତାଳ
ବୁଣା ବେତାଳ
ଘରଣୀ ଚେତାଳ
ସେ ଘରଯାଏ
ଅପାର କାଳ ।"

ଏହିପରି ଭାବେ ଗୃହନିର୍ମାଣ କଲେ, ଗୃହର ସ୍ଥାୟିତ୍ୱ ଦୀର୍ଘ ହୁଏ ।

୨.୩ ଗୃହନିର୍ମାଣ ସଂପର୍କୀୟ ଲୋକବିଶ୍ୱାସ

ଗୃହର ପରିବେଶ, ନିର୍ମାଣ ଶୈଳୀ ଓ ଅବସ୍ଥିତି ଗୃହର ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ଏବଂ ଶାନ୍ତିପୂର୍ଣ୍ଣ ଅବସ୍ଥାନ ନିମି ଅତ୍ୟନ୍ତ ଜରୁରୀ । ବ ମାନର ବାସ୍ତୁଶାସ୍ତ୍ର ପରି କେଉଁ ପ୍ରାଚୀନ ଯୁଗରୁ ଗୃହନିର୍ମାଣ ସଂପର୍କରେ କେତେକ ଲୋକବିଶ୍ୱାସ ରହିଛି । ସେଗୁଡ଼ିକ ହେଲା–

❋ ଘର ଆଗରେ ନ ରୋପିବ ବେତ ତେନ୍ତୁଳି ତାଳ, ଦକ୍ଷିଣେ ରୋପିବ ନିମ

ଉ ରେ ରୋପିଲେ କଦଳୀ ସଜନା ସମୟକୁ ଦେବ କାମ।

❋ ଉ ର ଦୁଆରୀ ହୁଅନ୍ତି ରୋଗୀ।

ଦକ୍ଷିଣ ଦୁଆରୀ ହୁଅନ୍ତି ଭୋଗୀ ॥

ପୂରୁବ ଦୁଆରୀ ମିଳଇ କୃଷ୍ଣ।

ପଶ୍ଚିମ ଦୁଆରୀ ପାଆଇ କଷ୍ଟ ॥

ଉ ରଦ୍ୱାର ଥିବା ଗୃହର ସଦସ୍ୟ ରୋଗାକ୍ରାନ୍ତ ହୁଅନ୍ତି। ଦକ୍ଷିଣଦ୍ୱାର ଥିବା ଗୃହ ସଦସ୍ୟ ବିଳାସପୂର୍ଣ୍ଣ ଜୀବନ ଅତିବାହିତ କରନ୍ତି। ପୂର୍ବଦ୍ୱାର ଓ ପଶ୍ଚିମଦ୍ୱାର ଥିବା ଗୃହୀ ଯଥାକ୍ରମେ ବାଞ୍ଛିତ ଦ୍ରବ୍ୟର ଅଧିକାରୀ ଓ କଷ୍ଟ ଭୋଗ କରିଥାନ୍ତି।

❋ ଉ ରେ କଳା ପୂର୍ବେ ନଳା।

ଦକ୍ଷିଣେ ଜଳା ପଶ୍ଚିମେ ଖଳା ॥

ଘରର ଉ ର ଦିଗରେ ଚୁଲି, ପୂର୍ବ ଦିଗରେ ଜଳ ନିଷ୍କାସନ ପାଇଁ ନଳା, ଦକ୍ଷିଣ ଦିଗରେ ଗବାକ୍ଷ ଏବଂ ପଶ୍ଚିମ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଧାନଖଳା ରହିବା ନିୟମ।[୬]

❑❑❑

ତୃତୀୟ ପରିଚ୍ଛେଦ

ଦେଇପିଣ୍ଡିର ସ୍ଥିତି ଓ ପ୍ରସ୍ତୁତି

୩.୧ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ପରିଭାଷା

ପୂର୍ଣ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର ଭାଷାକୋଷରେ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ଅର୍ଥ :-

ଦେଇପିଣ୍ଡି : ଦେହେରା ପିଣ୍ଡ – ଅନ୍ତରୂପ

ଦେ.ପି. (ସଂ. ଦେବ + ପୀଠ)

ଶୂଦ୍ରମାନଙ୍କ ପାକଶାଳାର ଐଶାନୀ କୋଣରେ ଗୋଟିଏ ମାଟି ଘଡ଼ିରେ ମହାପ୍ରସାଦ ପୂରାଯାଇ ପୋତାଯାଇ ତହିଁ ଉପରେ ନିର୍ମିତ ହୋଇଥିବା ମାଟିର ଗୋଟିଏ କ୍ଷୁଦ୍ର ସ୍ତୂପ।

A small earthen mound containing Mahaprasad and erected in the north-east corner of a Sudra's kitchen.

ଷ୍ଟଦ୍ର.- ଓଡ଼ିଶାର ଶୂଦ୍ରମାନେ ସେମାନଙ୍କ ପାକଶାଳାର ଐଶାନୀ କୋଣରେ ଗୋଟିଏ ଘଡ଼ିରେ ପୁରୀର ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ମହାପ୍ରସାଦ ପୂରାଇ ସେ ଘଡ଼ିକୁ ପୋତି ତହିଁ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ମାଟିର ସ୍ତୂପ ନିର୍ମାଣ କରନ୍ତି। ନୂଆ ହାଣ୍ଡିରେ ପାକ ହେବା ଅନ୍ନ ପ୍ରଥମେ ଏଠାରେ ସମର୍ପିତ ହୋଇ ପରେ ଖିଆଯାଏ।[୭]

ଆମର ବିବାହ, ବ୍ରତ ଓ ଶ୍ରାଦ୍ଧ ଆଦି ଶୁଭକାର୍ଯ୍ୟରେ ବ୍ରାହ୍ମଣମାନେ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ବସ୍ତ୍ର ଓ ଭୋଜ୍ୟ ବାଢ଼ନ୍ତି। ଏହି ଦେଇପିଣ୍ଡି ସମ୍ପର୍କରେ ଆମ ଜାତିର ଏକ ଇତିହାସ ଅଛି।

ଯାଜପୁର ମାଟିମା' କିରଣଦେବୀଙ୍କ ଆଳୟ। ରାଜା ଯଯାତିକେଶରୀ ଅଶ୍ୱମେଧ ଯଜ୍ଞର ଆୟୋଜନ କଲେ। ବ୍ରାହ୍ମଣ ଅଭାବ ହେବାରୁ ଦକ୍ଷିଣ ରାଜ୍ୟରୁ ବ୍ରାହ୍ମଣମାନଙ୍କୁ

ଆଣିଥିଲେ । ଏହି ଯଜ୍ଞକାର୍ଯ୍ୟ କରି ହବୀ ଅନ୍ନରେ ପଶୁବଳି ଦେଇ ପଶୁଙ୍କ ରକ୍ତ ପକାଇବାର ବିଧି ରହିଛି । ତେଣୁ ବ୍ରାହ୍ମଣମାନେ ତାହାହିଁ କଲେ । କେତେକ ବ୍ରାହ୍ମଣ ରାଜାଙ୍କ ଆଦେଶ ମାନି ଏହି ହବୀକୁ ସେବନ କଲେ । ଯେଉଁମାନେ ହବୀ ଅନ୍ନ ଆହାର କଲେ, ସେମାନଙ୍କୁ ରାଜା ଜମିବାଡ଼ି ଓ ବିପୁଳ ସମ୍ପ ି ଦାନ କଲେ । ରାଜା ଏକ ଆଦେଶ ଜାରି କଲେ ଯେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ବ୍ରାହ୍ମଣ ଓ ଛତିଶ ପାଟକ ଜାତି ନିଜ ଗୃହରେ ଦେବୀଙ୍କ ପିଣ୍ଡ ସ୍ଥାପନ କରି ପ୍ରତ୍ୟହ ରନ୍ଧ ହେଉଥିବା ଖାଦ୍ୟ ଭୋଜ୍ୟ ରୂପେ ସମର୍ପଣ କରିବେ । ଅନ୍ନକୁ ଭୋଗ ଲଗାଇବା ପ୍ରଥା ମଧ୍ୟ ଆମ ବେଦରେ କୁହାଯାଇଛି । ଅନ୍ନ ବ୍ରହ୍ମଙ୍କ ସ୍ୱରୂପ ଅଟେ । ତାହାକୁ ବ ର୍ମାନ ଆମେ ଦେଇପିଣ୍ଡି ବୋଲି କହୁଛୁ ।

୩.୨ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ସ୍ଥିତି

ଦେଇପିଣ୍ଡି ଆମ ଓଡ଼ିଆଘର ଚଳଣିର ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରମ୍ପରା ଅଟେ । ଦୈନନ୍ଦିନ ଜୀବନରେ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ଭୂମିକା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ।

ଭାଗବତରେ ଅନ୍ନ ସମ୍ବନ୍ଧରେ କୁହାଯାଇଛି–

"ଅନ୍ନ ବିହୁନେ ହଂସ ହାନି
ଯୋଗ ସାଧିବି କାହା ଘେନି ।"

ଶରୀର ପା ଟି କୋଷରେ ଗଠିତ । ପ କୋଷ ମଧ୍ୟରୁ ପ୍ରଥମ କୋଷ ହେଉଛି ଅନ୍ନମୟ କୋଷ । ଅନ୍ନ ହେଉଛି ଖାଦ୍ୟ । ମନୁଷ୍ୟର ତିନୋଟି ମୌଳିକ ଆବଶ୍ୟକତା ମଧ୍ୟରେ ଖାଦ୍ୟ ଅନ୍ୟତମ । ଅନ୍ନ ନାହିଁ ତ ବର୍ଣ୍ଣ ନାହିଁ ଅର୍ଥାତ୍ ଖାଦ୍ୟ ନଥିଲେ ଦେହର ସରସତା ଆସେ ନାହିଁ । ମନୁଷ୍ୟର ପ୍ରାଥମିକ ଆବଶ୍ୟକତା ଅନ୍ନ । ଏହି ଆବଶ୍ୟକତା ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିବା ପାଇଁ ମଣିଷ ଦେଇପିଣ୍ଡି ଗଢ଼ିଛି । ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ଅନ୍ନ ପାକ କରାଯାଏ ଏବଂ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଡାଲି, ତରକାରି, ଆମ୍ବିଳ, ରାଇ, ଶାଗ, ବେସର, ପିଠା ଇତ୍ୟାଦି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଦେଇପିଣ୍ଡିର ଲକ୍ଷ୍ମୀ ହେଉଛନ୍ତି ଓଡ଼ିଆ ଘରଣୀ । ଆମର ପାରମ୍ପରିକ ପାକଶାଳାର ପ୍ରତିନିଧି

ହେଉଛି ଦେଇପିଣ୍ଡି । ଘରର ଉ ର-ପୂର୍ବ କୋଣ ବା ଅଗ୍ନିକୋଣରେ ଦେଇପିଣ୍ଡି ରହିଥାଏ । ଏହା ହେଉଛି ପ୍ରାଚୀନ ରନ୍ଧନଶାଳା । ଏହାକୁ ଲିପାପୋଛା କରି ସଫାସୁତୁରା କରାଯାଇଥାଏ । ଏହା ଭିତରେ ରହିଥାଏ ରନ୍ଧାଚୁଲି, ପାଣିନଉତି, ରନ୍ଧାପାତ୍ର ଭାବରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ମାଟିପାତ୍ର । ଚୁଲିରେ ଜାଳ ଦେଇ ଏଠାରେ ଓଡ଼ିଆଣୀ ନ'ତିଅଣ ଛ'ଭଜା କରିଥାଏ ଏବଂ ରନ୍ଧନକାର୍ଯ୍ୟ ସରିବାପରେ ପ୍ରଥମ ଖାଦ୍ୟକୁ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ପିତୃପୁରୁଷଙ୍କ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ପାଣି ବୁଲାଇ ସମର୍ପଣ କରେ ।

୩.୩ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ପ୍ରସ୍ତୁତି

ଗୋଟିଏ ତମ୍ବା କିମ୍ବା ମାଟିପାତ୍ରରେ ଅଷ୍ଟଧାତୁ (ସୁନା, ରୁପା, ତମ୍ବା, ଦସ୍ତା, ଲୁହା, ଟିଣ, ପାରା, ସୀସା), ପ ଶସ୍ୟ (ଧାନ, ମୁଗ, ଯବ, ତିଳ, ଶ୍ୱେତ ସୋରିଷ), ମହାପ୍ରସାଦ ଓ କଉଡ଼ି ରଖି ତାକୁ ରୋଷେଇଘରର ଐଶାନ୍ୟକୋଣରେ ପୋତାଯାଇ ତା' ଉପରେ ଦେଇପିଣ୍ଡି ନିର୍ମିତ ହୁଏ । କେହି କେହି ଦେଇପିଣ୍ଡିକୁ ଈଶାଣ ବୋଲି ମଧ୍ୟ କହିଥାନ୍ତି । ଏଠାରେ ଈଶାଣେଶ୍ୱର ଓ ଅନ୍ନପୂର୍ଣ୍ଣା ପୂଜା ପାଆନ୍ତି ।

ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ରହିଥାଏ ରନ୍ଧାଚୁଲି, ପାଣିନଉତି, ରନ୍ଧାପାତ୍ର ଭାବରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ମାଟିପାତ୍ର । ହାଣ୍ଡିଗୁଡ଼ିକୁ ସ୍ଥିର ଓ ସଳଖ କରି ରଖିବା ପାଇଁ ମାଟିରେ ଛୋଟ ଖାଲ କରାଯାଇଥାଏ । ଏହା ହେଉଛି ତେଙ୍ଗେଡ଼ା । ଓଡ଼ିଆ ଘରଣୀ ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ସ୍ନାନ ସାରି ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ପ୍ରବେଶ କରି ଏହାକୁ ଉ ମ ରୂପେ ଲିପାପୋଛା କରନ୍ତି । ଚୁଲିରୁ ଗତ ରାତିର ପାଉଁଶ କାଢ଼ି ବାହାର କରନ୍ତି । ଏଠାରେ ଦୀପ ଓ ବଡ଼ବଡୁଆଙ୍କୁ ମୁଣ୍ଡିଆ ମାରି ରୋଷେଇ ଆରମ୍ଭ କରନ୍ତି । ପ୍ରଥମ ରନ୍ଧାକୁ ଚୁଲିରେ ଅଗ୍ନିଙ୍କୁ ଦିଅନ୍ତି । ପାକଶାଳାକୁ ବିଭିନ୍ନ ପର୍ବପର୍ବାଣିରେ ବନ୍ଦାପନା କରାଯାଏ ।

ଚୁଲିର ବାମ ପାଖରେ ଦେଢ଼ ବା ଦୁଇହାତ ଉଚ୍ଚତାର ଛୋଟ କାନ୍ଥେଣି ରହିଥାଏ । ଏହା ହେଉଛି ଅଧାକାନ୍ଥି । ଏହା ଉପରେ ଦୀପଟିଏ ସବୁବେଳେ ଜଳୁଥାଏ । ଏହା ବାମ

ପାଖରେ ପାଣିନଉତି, ମାଠିଆ, ଶିଳ, ଚକି, ପନିକି, କୋରଣା, ପିଠାଖଡ଼ିକା, ଚଟୁ, ଅଣକ ସହିତ ପନିପରିବା, ଡାଲି, ଚାଉଳ ଓ ଡାହାଣ ପାଖରେ ଲୁଣକାଠୁଆ, ହଳଦୀକାଠୁଆ, ସୋରିଷ, ଫୁଟଣ ଘଡ଼ି ପ୍ରଭୃତି ଆବଶ୍ୟକ ସରଞ୍ଜାମ ରଖାଯାଏ। ଦେଇପିଣ୍ଡିର କାନ୍ଥରେ ବତା ବା କାଠଖିଲ ପୋତାଯାଇ ଏଥିରେ ଶାଗପାଛିଆ, କୁଲା, ଡାଲା, ତାଲୁଣି ଓ ଖଇଚଲା ଇତ୍ୟାଦି ଟଙ୍ଗାଯାଇଥାଏ। ରୋଷେଇଘର କାନ୍ଥରେ ଜିନିଷ ରଖିବାକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗାତ କରାଯାଉଥିଲା, ତାକୁ ଠଣା କୁହାଯାଏ। ଏହି ଠଣାରେ ରନ୍ଧନ ନିମି   ବ୍ୟବହାର ଉପଯୋଗୀ ଜିନିଷ ଓ ଭାତ ଗାଳିବା ପାଇଁ ଥିବା ହାଣ୍ଡିଧରା କନାକୁ ଏଠାରେ ରଖାଯାଏ। ଚୁଲି ନିକଟରେ ଥାଏ ଚୁଲିଉଖୁରା ଓ ଫୁଙ୍କନଳ।

❑❑❑

ଚତୁର୍ଥ ପରିଚ୍ଛେଦ

ଦେଇପିଣ୍ଡିର କାର୍ଯ୍ୟବିଧି

ଆମର ପାରମ୍ପରିକ ପାକଶାଳାର ପ୍ରତିନିଧି ହେଉଛି ଦେଇପିଣ୍ଡି । ଏହା ହେଉଛି ପ୍ରାଚୀନ ରନ୍ଧନଶାଳା । ଓଡ଼ିଆ ଘରଣୀ ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ସ୍ନାନ କରି ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ପ୍ରବେଶ କରି ଏହାକୁ ଉ ମ ରୂପେ ଲିପାପୋଛା କରନ୍ତି । ଏଠାରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ରନ୍ଧନ କାର୍ଯ୍ୟ କରାଯାଏ ଏବଂ ରନ୍ଧନ ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ବିଭିନ୍ନ ଉପକରଣ ଏହିଠାରେ ରହିଥାଏ । ସେ ସମ୍ପର୍କରେ ନିମ୍ନରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଗଲା ।

୪.୧ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ଉପକରଣ

ଘରର ସବୁଠାରୁ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ସ୍ଥାନ ହେଉଛି ଦେଇପିଣ୍ଡି । ଏଠାରେ ଥିବା ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣଗୁଡ଼ିକ ହେଉଛି ଚୁଲି, ପନିକି, କୋରଣା, ପିଠାଖଡ଼ିକା, ଚଟୁ, ହାଣ୍ଡି, ଫୁଙ୍କନଳ, ଚୁଲିଉଖୁରା, ଅଣକ, ଲୁଣକାଠୁଆ, ହଳଦୀକାଠୁଆ, ପାଣିମାଠିଆ, ଘୁମ୍ମ, ପଲମ, ଶିଳ, ଚକି, କୁଲା, ଡାଲା, ଚାଲୁଣୀ, ଖଇଚଲା, ଶାଗପାଛିଆ, ଖଡ଼ିକାଖୁଆ, ଦହିଖୁଆ, ପଳା, ଭଜାଭଜି ଖଡ଼ିକା, ଶିକା, ଚଟ, ପିଢ଼ା, ଘଡ଼ି, ଠେକି, ଖଲ, ହେମଦସ୍ତା, କଂସା, ଥାଳି, ଡାଟିଆ, ଥାଳିଆ, ଢାଳ ଇତ୍ୟାଦି ।

ଉପରେ ଉଲ୍ଲେଖ ଥିବା ଉପକରଣଗୁଡ଼ିକ ସଂପର୍କରେ ନିମ୍ନରେ ଆଲୋଚନା କରାଗଲା :

❖ ଚୁଲି

ପାରମ୍ପରିକ ବ୍ୟାବହାରିକ ଜୀବନର ଦୈନନ୍ଦିନ ଚଳଣିରେ ଚୁଲି ହେଉଛି ନିହାତି ଅତ୍ୟାବଶ୍ୟକ ରନ୍ଧା ଉପକରଣ । ଏହାର ଆକାର ପ୍ରକାର ଅ ଳ ବିଶେଷରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ।

ରନ୍ଧନଶାଳା ହେଉଛି ଚୁଲିର ମୁଖ୍ୟ କ୍ଷେତ୍ର । ଏହା ସହିତ ଦୁଆର ଓ ବାଡ଼ିଆଡ଼େ ମଧ୍ଯ ଚୁଲି ରହିଥାଏ । ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଚୁଲି ପ୍ରସ୍ତୁତି ଏକପ୍ରକାର କଳାତ୍ମକ କାର୍ଯ୍ୟ ।

ଚୁଲି ଆଖପାଖର ପରିସର ହେଉଛି ଚୁଲିମୁଣ୍ଡ । ଏଠାରେ ରନ୍ଧନପାତ୍ର, ଜଳପାତ୍ର, ପନିପରିବା, ପନିକି, କୋରଣା, କୁଲା, ଅଣକ, ଚଟୁ, ଲୁଣ ଓ ହଳଦୀକାଠୁଆ ପ୍ରଭୃତି ରଖାଯାଇଥାଏ । ପି ଳର ବତି ବା ଡିବିରିରେ କିରୋସିନି ଦିଆଯାଇ ହାତରେ କପଡ଼ାକୁ ବଳି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥିବା ବଳିତାକୁ ବତିରେ ଦିଆଯାଇ ଦିଆସିଲି ସାହାଯ୍ୟରେ ଅଗ୍ନି ସଂଯୋଗ କରାଯାଇ ଏହାଦ୍ଵାରା ଚୁଲି ଲଗାଯାଏ । ଚୁଲି ଭିତରକୁ ଜାଳପତ୍ର ଠେଲିବା ପାଇଁ ଓ ଆବଶ୍ୟକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଜାଳ ଭଲ ଭାବରେ ଜଳାଇବା ପାଇଁ ଲୁହା ବାଙ୍କୁଲି ଲଗା କାଠି ରହିଥାଏ । ଏହା ହେଉଛି ଚୁଲି ଗୋଜଣା ବା ଚୁଲିଉଖୁରା ।

କୌଣସି କାରଣରୁ ଚୁଲି ଭିତରେ ନିଆଁ ଲିଭିଆସି ଧୂଆଁ ପଡ଼ିଥିଲେ, ଏକ ସରୁ ବାଉଁଶ ନଳ ବା ଲୁହାନଳ ଦ୍ଵାରା ଫୁଙ୍କଦେଇ ନିଆଁକୁ ଜଳାଇ ଦିଆଯାଏ । ଏଇ ନଳ ହେଉଛି ଫୁଙ୍କନଳ । ଆମ ପରମ୍ପରାରେ ଦେଈପିଣ୍ଡି ଘରେ ରନ୍ଧାଚୁଲି ଥାଏ । ଓଡ଼ିଆଣୀମାନେ ସକାଳୁ ଉଠି ଚୁଲିରୁ ପାଉଁଶ କାଢ଼ି ଏହାକୁ ଲିପାପୋଛା କରନ୍ତି । ଶ୍ରାଦ୍ଧ, ମହଲା ପ୍ରଭୃତି କାମରେ ଚୁଲିକୁ ଅତି ଶୁଦ୍ଧ ଭାବରେ ମାଟି ଓ ଗୋବରପାଣିରେ ଲିପାଯାଏ । ଆମ ଓଡ଼ିଆଘରର ପରମ୍ପରାରେ ବିବାହ ଓ ବ୍ରତାଦି ମାଙ୍ଗଳିକ କାର୍ଯ୍ୟରେ ଏକ ନୂଆ ଚୁଲି ପରାଯାଏ । ଏହାକୁ ଅନୁକୂଳ ଚୁଲି କୁହାଯାଏ । ଏହି ଚୁଲି ପାରିବା ପାଇଁ ଯେଉଁ ହାଣ୍ଡିର ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ, ତାହା ନୂତନ ହାଣ୍ଡି ହୋଇଥିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଚୁଲି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇସାରିବା ପରେ ଚୁଲିର ଝିଙ୍କାରେ ଧାନ, ଦୂବ, ବରକୋଳି ପତ୍ର, କଳା, ସିନ୍ଦୂର ଦେଇ ନାରୀମାନେ ହୁଳହୁଳି ପକାଇ ଚୁଲି ଅନୁକୂଳ କରାଯାଏ । ଏହି ଚୁଲିରେ ପାକ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ପ୍ରଥମେ ଦେଈପିଣ୍ଡିରେ ଦିଆଯାଏ । ଚୁଲି କେବଳ ସୋମବାର, ବୁଧବାର, ଶୁକ୍ରବାର ଓ ରବିବାର ପରାଯାଏ ବା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଚୁଲିର ମୁଖ ପଶ୍ଚିମ ଦିଗକୁ ରହେ । ଆମ ଓଡ଼ିଆ ଘରର ପରମ୍ପରାରେ ଯେଉଁଦିନ ଚୁଲି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ, ସେଦିନ ରାତିରେ ଚୁଲି ଲଗାଯିବାର ବିଧାନ ରହିଛି ।

ଖରା ବର୍ଷା ଇତ୍ୟାଦି ସମୟରେ ଲୋକେ ସ୍ଥାୟୀ ଚୁଲି ବଦଳରେ ଉଠାଚୁଲି ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି । ଉଠାଚୁଲିକୁ ଗୋଟିଏ ଜାଗାରୁ ଅନ୍ୟ ଜାଗାକୁ ନିଆଅଣା କରାଯାଇପାରେ । କେତେକ ଓଡ଼ିଆଣୀ ଦୋ'ପଖା ଚୁଲି ନିର୍ମାଣ କରିଥାନ୍ତି । ଏଇ ଧରଣର ଚୁଲିରେ ପା ଟି ଝିଙ୍କ ଥାଏ । ପାଖାପାଖି ଦୁଇଟି ଚୁଲିକୁ ଏକାଠି କରି ଦୁଇଟି ପାଇଁ ଗୋଟିଏ ମାତ୍ର ମୁହଁ ରଖିଥାନ୍ତି । ଏଇ ମୁହଁରେ ଜାଳ ଜଳାଇଲେ, ଦୁଇ ଚୁଲି ଭିତରେ ଏକ ସମୟରେ ନିଆଁ ଜଳିପାରେ । ଏପ୍ରକାର ଚୁଲି ନିର୍ମାଣ କରିବାର ମୁଖ୍ୟ କାରଣ ହେଉଛି ଅଳ୍ପ ଜାଳ ସାହାଯ୍ୟରେ ଏକ ସମୟରେ ଦୁଇପ୍ରକାରର ରନ୍ଧନ କରାଯାଇପାରେ । ଧାନ ଉଷେଇବା ପାଇଁ ଘରର ଖଞ୍ଜା ବାହାରେ ବଡ଼ ଆକାରର ଚୁଲି ଥାଏ । ଚୁଡ଼ା ମୁଢ଼ି ଇତ୍ୟାଦି ଭଜାଭଜି ପାଇଁ ବାହାରେ ମଧ୍ୟ ଚୁଲି ଥାଏ । ଗୋରୁଗାଈଙ୍କ ପାଇଁ ପାଣି ଉଷୁମ କରିବାକୁ ଗୁହାଳ ନିକଟରେ ଚୁଲି ଥାଏ । ମାତ୍ର କେଉଟଘରେ ଢିଙ୍କିଶାଳିରେ ଢିଙ୍କି ଭରାଣ୍ଡି ନିକଟରେ ଚୁଲି ଥାଏ । ଧୋବାଘର ବାଡ଼ିପଟେ ଥିବା ଚୁଲିରେ ପାଣିରେ କ୍ଷୀରସୋଡ଼ା ଦେଇ ଲୁଗା ସିଝାଯାଏ । କୁମ୍ଭାରଘରର ଚୁଲି ପୂରା ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର । ଏହା ଏକ ବଡ଼ ଗାତ । ଏଥିରେ ହାଣ୍ଡି, ମାଠିଆ ପ୍ରଭୃତି ମାଟି ଜିନିଷକୁ ମାଟିରେ ଘୋଡ଼ାଇ ଜାଳ ଜଳାଯାଏ ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ମାଟି, ଗୋବର, ହାଣ୍ଡିମୁହଁ, ମାଟିହାଣ୍ଡି

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ମାଟିହାଣ୍ଡିର ଅଧାରୁ ଅଧିକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମାଟିରେ ଗାତ ଖୋଳି ପୋତାଯାଏ । ଏହାର ସାମ୍ନାପଟରେ କିଛି ଅଂଶ ଭଙ୍ଗାଯାଇ ଅନ୍ୟ ଏକ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଛୋଟ ହାଣ୍ଡିର କେବଳ ମୁହଁ ଅଂଶକୁ ଯୋଡ଼ି ଦିଆଯାଏ । ଏହା ହେଉଛି ଚୁଲିମୁହଁ । ମୁହଁବାଟେ ଚୁଲି ଭିତରକୁ ଜାଳ ପ୍ରବେଶ କରାଯାଏ ଓ ରନ୍ଧା ଶେଷରେ ପାଉଁଶ କାଢ଼ି ଦିଆଯାଏ । ଚୁଲିମୁହଁର ସାମାନ୍ୟ ଉପରେ ସମାନ ଆକାରର ଦୁଇଟି ମାଟିପିଣ୍ଡୁଳା ଠିକ୍ ପଛପଟକୁ ସମାନ ବ୍ୟବଧାନ ରଖି ଅନ୍ୟ ଏକ ମାଟିପିଣ୍ଡୁଳା ସ୍ଥାପନ କରାଯାଏ । ଏଗୁଡ଼ିକ ହେଉଛି ଚୁଲିଝିଙ୍କା, ଏହା ଉପରେ ରନ୍ଧାହାଣ୍ଡି ବସାଯାଏ । ମାଟିରେ ପୋତାଯାଇଥିବା ହାଣ୍ଡି ଉପର ଅଂଶରେ ସ୍ଥାପିତ ଝିଙ୍କା ତିନୋଟିର ଉଚ୍ଚତାଠାରୁ ସାମାନ୍ୟ ଅଳ୍ପ ଉଚ୍ଚତାରେ ଚକଟା ମାଟିକୁ ପ୍ରତ୍ୟେକ

ଝିଙ୍କା ପାଖରୁ ଢାଲୁ କରି ଅନ୍ୟ ଝିଙ୍କାକୁ ସଂଯୁକ୍ତ କରାଯାଏ। ଏଇ ବାଟ ଦେଇ ଚୁଲି ଜାଳରୁ ନିର୍ଗତ ନିଆଁର ଶିଖା ବାହାରକୁ ବାହାରିପାରେ। ଏହା ହେଉଛି ଚୁଲିପଖା।[୮]

ବ୍ୟବହାର : ରନ୍ଧାରନ୍ଧି କାମ ପାଇଁ ବିଶେଷ ଉପଯୋଗୀ ହେଉଛି ଚୁଲି। ଚୁଲି ମାଧ୍ୟମରେ ରନ୍ଧନ କାର୍ଯ୍ୟ କରିବା ପାଇଁ ମୁଖ୍ୟ ଆବ୍ୟାକ ଉପକରଣ ହେଉଛି ଜାଳେଣି। ଜାଳେଣି ଭାବରେ ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଘରଣୀ ବିଭିନ୍ନ ଶୁଖିଲାପତ୍ର, ଶୁଖିଲା ଜାଳେଣି କାଠ, ବାଉଁଶ ବତା, କଣି, କାଉଁରିଆ କାଠି, ବିରି ମୁଗର ଘାଗି, ନଡ଼ା, କରତଗୁଣ୍ଡ ଇତ୍ୟାଦି ବ୍ୟବହାର କରିଥାଏ। ଗୋବରରୁ ମଧ୍ୟ ଦୁଇପ୍ରକାରର ଜାଳେଣି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ। ଗୋଟିଏ ଗୁଣ୍ଡା ଓ ଅନ୍ୟଟି ଘଷି। ପ୍ରାଚୀନ କାଳରେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ଘରେ ଗୋବର ଖାତ ଥିଲା। ଏଠାରେ ଗୋବର ସଂଗୃହୀତ କରି ରଖାଯାଏ। ସେହି ଗୋବରରେ ଅଗାଡ଼ି ମିଶେଇ ତାକୁ ହାତରେ ଥାପୁଡ଼ି ଚକୁଳିପିଠା ଆକାରର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ, ଯାହାକୁ ଘଷି କୁହାଯାଏ।

ଲୋକବିଶ୍ୱାସ ରହିଛି, "ଅଧୁଆ ମୁହଁରେ ଚୁଲି ଧରେ ନାହିଁ।" ଏଇ ଚୁଲି ଧରାଇବା ପାଇଁ ମୁହଁ ଧୋଇବା ନିହାତି ଦରକାର। ମୁହଁ ଧୋଇବା ଏଠାରେ ଶୁଚିତାର ପରିଚୟ ପ୍ରଦାନ କରେ, ଯାହା ପାକକ୍ରିୟା ପାଇଁ ଏକାନ୍ତ ଉପଯୋଗୀ। ପ୍ରତିଦିନର ରୋଷେଇ ସରିବା ପରେ ମା' ଭଉଣୀମାନେ ରନ୍ଧନ ଅନ୍ନବ୍ୟଞ୍ଜନ ଚୁଲି ନିଆଁରେ ପ୍ରଥମେ ସମର୍ପଣ କରି ଅଗ୍ନିଦେବତାଙ୍କୁ ନୈବେଦ୍ୟ ବାଢ଼ିଥାନ୍ତି। ବଡ଼ ବଡ଼ ଭୋଜିଭାତରେ ମଧ୍ୟ ପାଚକମାନେ ଏହି ପରମ୍ପରା ଅନୁସରଣ କରିଥାନ୍ତି। ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ଏବଂ ରନ୍ଧନ କାର୍ଯ୍ୟ ସରିବା ପରେ ଚୁଲିକୁ ଗୋବର ଓ ବନମାଟି ଦ୍ୱାରା କପଡ଼ା ସାହାଯ୍ୟରେ ଲିପାଯାଏ। ପ୍ରତ୍ୟେକଙ୍କ ଘରେ ଚୁଲି ଲିପିବା ପାଇଁ ଗୋବର, ବନମାଟି ଏବଂ ପାତି ମିଶିଥିବା ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ହାଣ୍ଡି ଥାଏ, ଯାହାର ନାମ ଚୁ_କନା ହାଣ୍ଡି।

❖ ପନିକି

ପନିକି ଆମର ଦୈନନ୍ଦିନ ଜୀବନରେ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିବା ରାନ୍ଧଣା ଉପକରଣ। ଘରଣୀମାନେ ଏଥିରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ପନିପରିବା ଓ ଶାଗ ଇତ୍ୟାଦି କାଟନ୍ତି। ରନ୍ଧାଘରେ

ଏହାକୁ ପ୍ରାୟ କାନ୍ଥକୁ ଆଉଜାଇ ରଖାଯାଏ। ଆଜିର କିଚେନ୍ ଯୁଗରେ ରାନ୍ଧୁଣୀମାନେ ପନିକି ବଦଳରେ ଛୁରୀ ବ୍ୟବହାର କରୁଛନ୍ତି। ପନିକି କୌଳିକ ବୃ ିରେ ଆମ ସମାଜରେ କମାର (ଲୁହାଶିଳ୍ପୀ)ମାନେ ତିଆରି କରନ୍ତି।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : କାଠପଟା, ଲୁହାଫାଳ

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ଖଣ୍ଡେ ଚଉଆଂଶିଆ ପଟାରେ ସରୁଆ ଲୁହାଫାଳ ଖଞ୍ଜାଯାଇ ଏହା ତିଆରି ହୁଏ। ଏହାର ସାମ୍ନା ପାଖଟିକୁ ଧାରୁଆ କରାଯାଏ।(୯)

ବ୍ୟବହାର : ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ପନିପରିବା, ଫଳମୂଳ, ଶାଗ ପ୍ରଭୃତି ଏଥିରେ କଟାଯାଏ।

ଲୋକଗୀତର ପ୍ରମୁଖ ବିଭାଗ 'କାନ୍ଦଣା ଗୀତ'ରେ ପନିକିର ପ୍ରୟୋଗ ଲକ୍ଷ୍ୟ କରାଯାଏ। ଯଥା–

"ଶାଗ କାଟିବି ବୋଲି ପନିକି ଥୋଇ
ମନ ବିକଳ ହେଲା ପଡ଼ିଲି ଶୋଇ।"

❖ କୋରଣା

କୋରଣା ଆମ ଲୋକଜୀବନରେ ଏକ ସାଧାରଣ ଓ ସରଳ ଲୋକ ଉପକରଣ। ଏଥିରେ ନଡ଼ିଆ, ପାଣିକଖାରୁ ପ୍ରଭୃତି କୋରାଯାଏ। ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ପନିକି ସହ କୋରଣା ରହିଥାଏ। ଆମ ହିନ୍ଦୁ ସମାଜ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଈଶ୍ୱରବିଶ୍ୱାସୀ ଏବଂ ଏଠାରେ ବାରମାସରେ ତେରପର୍ବ ପାଳନ କରାଯାଏ। ନଡ଼ିଆକୁ ଶ୍ରୀଫଳ କୁହାଯାଏ। ପ୍ରତିଟି ଶୁଭକାର୍ଯ୍ୟରେ ନଡ଼ିଆ ଭାଙ୍ଗିବା ମଙ୍ଗଳ ବୋଲି ଆମର ବିଶ୍ୱାସ ରହିଛି। ଭଙ୍ଗାନଡ଼ିଆକୁ କୋରଣା ସାହାଯ୍ୟରେ କୋରାଯାଇ ଈଶ୍ୱରଙ୍କ ନିକଟରେ ନୈବେଦ୍ୟ ଲାଗିହୁଏ ଏବଂ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ପିଠାପଣା ମଧ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ସଳଖ ପଟା, ଲୁହା

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : କୋରଣା ସାଧାରଣତଃ ଦୁଇପ୍ରକାରର। ଗୋଟିଏ ହେଲା ହାତକୋରଣା ଏବଂ ଅନ୍ୟଟି ବସାକୋରଣା। ଗୋଟିଏ କାଠର ବେ ରେ ମୁନ ବାହାରିଥିବା ଲୁହାର ଏକ ଅଂଶକୁ ସଂଯୋଗ କରାଯାଏ। ଏହାକୁ ହାତକୋରଣା କୁହାଯାଏ। ଲୁହାକୁ ଭାଟିରେ ତତାଇ କମାର ଏହାର ଗୋଟିଏ ପଟକୁ ଚଟକା କରନ୍ତି। ଅନ୍ୟପଟକୁ ମୁନିଆ କରନ୍ତି। ଚଟକାପଟରେ ଛୋଟ ଛୋଟ ଦାନ୍ତ ତିଆରି କରନ୍ତି। ମୁନପଟକୁ ପଟାରେ ବିନ୍ଧିଦିଅନ୍ତି। ଫଳରେ ଏହାର ଚେପେଟା ଭାଗଟି ଉପରକୁ ଠିଆ ବାଗରେ ରହେ। ପନିକି ସହିତ କୋରଣା ଥିବା ଏକପ୍ରକାରର କୋରଣା ମଧ୍ୟ ଥାଏ।

ବ୍ୟବହାର : କୋରଣାର ବସାପଟା ଉପରେ ବସି ନଡ଼ିଆ ଓ ପାଣିକଖାରୁ ଫାଳ କରି କୋରାଯାଏ।

କୋରଣା ସାହାଯ୍ୟରେ ନଡ଼ିଆ କିମ୍ବା ପାଣିକଖାରୁ କୋରିବା ସମୟରେ ଏକପ୍ରକାର ଶାରୀରିକ ବ୍ୟାୟାମ ମଧ୍ୟ ହୋଇଥାଏ, ଯାହାଦ୍ୱାରା ମାଂସପେଶୀ ଶକ୍ତ ରହେ।

❖ **ଅଣକ**

କେଉଁ ଦୂର ଅତୀତରୁ ରନ୍ଧା ଉପକରଣ ଭାବେ ଅଣକ ବା ଡଙ୍କା ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଆସିଛି। ରନ୍ଧାଶାଳରେ ପାଗହାଣ୍ଡି ପାଖରେ ଅଣକ ରଖାଯାଏ। ପାଗହାଣ୍ଡି ମାରା ହେଲେ ଏହାକୁ ଫିଙ୍ଗାଯାଇ ପୁଣି ନୂଆ ହାଣ୍ଡି ସହିତ ନୂଆ ଅଣକ ରନ୍ଧାପାଗରେ ପଶେ। ଏବେ ଅଣକ ସ୍ଥାନରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଚାମଚ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଛି।[୧୦]

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ନଡ଼ିଆ ସଢ଼େଇର ଉପରଫାଳ, ବାଉଁଶର ବତା

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ନଡ଼ିଆ ସଢ଼େଇର ଉପର ଫାଳକୁ ପ୍ରଥମେ ଚାଞ୍ଛି ପରିଷ୍କାର କରାଯାଏ। ଏହାକୁ ତଳେ ମାଡ଼ିଦେଇ ଏହାର ମୁହଁପଟର ଗୋଲେଇରୁ ଏକ ଆଙ୍ଗୁଳି ଉପରକୁ

ଗୋଟେ କଣା କରାଯାଏ। ଏଇ କଣା ବାଟଦେଇ ସଢ଼େଇ ପଛରେ ଥିବା ବଡ଼ କଣା ସହ ଯୋଖି ତେଢ଼ିଆ ବାଗରେ ଏକ ବତାଫାଳକୁ ଚିକ୍କଣ କରି ଋଞ୍ଜି ଭ ି କରିବା ପରେ ଫୁଟି ବାହାରିଥିବା ଅଂଶକୁ ସମାନ ଭାବରେ ଛେଦାଯାଏ। କେବଳ ବଢ଼େଇ କାରିଗରମାନେ ଅଣକ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି।

ବ୍ୟବହାର : ମାଟିହାଣ୍ଡିରେ ଡାଲି ଘୋରିବା, କାଞ୍ଜି, ଅଟକାଳି, ଖିରି ଆଦି ଘା ିବା, ରନ୍ଧା ଖାଦ୍ୟକୁ ଥାଳି, କଂସା ବା ପାତ୍ରରେ ବାଢ଼ିବା ପାଇଁ ଅଣକ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ। ବିଶେଷକରି ଅଣକ ସାହାଯ୍ୟରେ କ୍ଷୀର ଆଉଟା ହୁଏ। ରନ୍ଧାଚୁଲିରୁ ପାଉଁଶ କାଢ଼ିବା ପାଇଁ ମଧ୍ୟ ଅଲଗା ଅଣକ ଥାଏ।

❖ **ଭଜାଭଜି ଖଡ଼ିକା**

ଚୁଡ଼ା, ହୁଡୁମ, ମୁଢ଼ି, ଗହମ, ଖଇ ପ୍ରଭୃତି ଭାଜିବା ଓ ମୁଗ, ବିରି, କୋଳଥ, କାନ୍ଦୁଲ, ମଟର, ଚଣା, ସୋଲା ପ୍ରଭୃତି ଡାଲିଜାତୀୟ ଶାସ୍ୟ ଭାଜିବାରେ ଏହା ମୁଖ୍ୟ ସହାୟକ। ଶ୍ରାଦ୍ଧାଦି କର୍ମରେ ଏଇ ଭଜାଭଜିରେ ଚଉପଦି ସିଲେଇ କରାଯାଏ। ନିଜେ ପୋଡ଼ିଯାଇ ଏହା ବିଶେଷ ଉପକାର କରିଥାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ନଡ଼ିଆପତ୍ରର ଖଡ଼ିକା, ଲଇ ବା ଡୋର

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ନଡ଼ିଆ ଖଡ଼ିକାକୁ ବା ନଡ଼ିଆ କ ିକ ଭଲ ଭାବରେ ଓଳାଇ କତା ବା ଝୋଟ ରଶିରେ ଏହାର ମଝିକୁ ସାମାନ୍ୟ ହୁଗୁଳା ଭାବରେ ବାନ୍ଧି ଭଜାଭଜି ଖଡ଼ିକା ତିଆରି କରଯାଏ।

ବ୍ୟବହାର : ଭଜାଭଜି ହାର୍ଡିରେ ପ୍ରଥମେ ବାଲି ପକାଯାଇ ତତାଯାଏ। ଏଇ ତାତିଲା ବାଲିରେ ଋଉଳ, ଚୁଡ଼ା, ଗହମ ପ୍ରଭୃତି ପକାଯାଇ ଖଡ଼ିକା ସାହାଯ୍ୟରେ ଏହାକୁ ଭଜାଯାଏ। ପ୍ରାଚୀନ କାଳରେ ମୁଖ୍ୟତଃ ମାଟିହାଣ୍ଡି ମାଧ୍ୟମରେ ରନ୍ଧନକାର୍ଯ୍ୟ କରାଯାଉଥିଲା।

ମାଟିହାଣ୍ଡିରେ ଯଦି କୌଣସି ଧାତବ ପଦାର୍ଥ ଦ୍ୱାରା ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀକୁ ଗୋଳାଯିବ ତେବେ ମାଟିହାଣ୍ଡିଟି ଭାଙ୍ଗିଯିବ । ତେଣୁ ନଡ଼ିଆ ଖଡ଼ିକାରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଏହି ଭଜାଭଜି ଖଡ଼ିକା ସାହାଯ୍ୟରେ ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀକୁ ଘ ।ଯାଏ ।

❖ **ଚଟୁ**

ପାରମ୍ପରିକ ରନ୍ଧନ ଉପକରଣ ଭାବରେ ଚଟୁ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିଲା । ଏକହାତ ପାଖାପାଖି ଲମ୍ବର ଖଣ୍ଡେ ଫାଳିଆ ବତା ବା କାଠରେ ଚଟୁ ତିଆରି ହୁଏ । କାଠରେ ତିଆରି ଚଟୁର ଆଗପଟ ଡଙ୍ଗାର ଆହୁଲା ଭଳି ହୋଇଥାଏ । ପାଗହାଣ୍ଡି ପାଖରେ ଏହାକୁ ରଖାଯାଏ । ହାଣ୍ଡି ମାରା ହେଲେ ଚଟୁ ମଧ୍ୟ ମାରାହୁଏ । ନୂଆ ହାଣ୍ଡି ସହିତ ନୂଆ ଚଟୁ ପାଗରେ ପଶେ । ଡଙ୍ଗାର ଆହୁଲା ଆକୃତିର ଉଖୁଡ଼ାକରା ଚଟୁକୁ ଗୁଡ଼ିଆମାନେ ଉଖୁଡ଼ା ତିଆରିରେ ଉପଯୋଗ କରିଥାନ୍ତି । ଚଟୁର ବେ ଧରି ଗୋଳାଘ । କରାଯାଏ । ସମାଜରେ ଦୁଇପ୍ରକାରର ନ୍ୟାୟବେଳେ ଲୋକଢଗ କହେ–

"ଚଟୁ ଆଇଁଷ, ବେ ନିରାମିଷ ।"

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ଶୁଖିଲା ବତା ବା କାଠ

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ସଳଖ ଓ ଶୁଖିଲା ବତା ବା କାଠକୁ ମାପ ଅନୁଯାୟୀ ଭଲ ଭାବରେ ଚଞ୍ଚାଚଞ୍ଚି କରି ଚଟୁ ତିଆରି ହୁଏ । ଏହାର ମୁଣ୍ଡପାଖକୁ ଓସାରିଆ ଓ ତଳପାଖକୁ କ୍ରମଶଃ ଗୋଜିଆ କରାଯାଏ । ଡଙ୍ଗାର ଆହୁଲା ଆକୃତିର ଉଖୁଡ଼ାକରା ଚଟୁ କେବଳ ପତଳା କାଠରେ ତିଆରି ହୁଏ ।

ବ୍ୟବହାର : ଚଟୁରେ ଉଖୁଡ଼ା ତିଆରି ହୁଏ । ବତା ତିଆରି ଚଟୁକୁ ଭାତହାଣ୍ଡି ମୁହଁରେ ଦେଇ ପେଜ ଗଳାଯାଏ । ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ତିଅଣ, ଆଣ, ଯାଉ, ଅଟକାଳି ପ୍ରଭୃତି ରାନ୍ଧିବାବେଳେ ଚଟୁ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ ।

❖ ଲୁଣକାଠୁଆ

ଅତୀତରେ ଲୁଣ ରଖିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିବା ଲୁଣକାଠୁଆ ହେଉଛି ଏକ ଲୋକଉପକରଣ । ଅ ଳ ବିଶେଷରେ ମିଳୁଥିବା ହାଲୁକା କାଠରେ ଏହା ତିଆରି ହୋଇଥାଏ । ସାଧାରଣ ଭାବରେ ଏହାର ଦୈର୍ଘ୍ୟ, ପ୍ରସ୍ଥ ଓ ଗଭୀରତା ହେଉଛି ଯଥାକ୍ରମେ ଆଠଆଙ୍ଗୁଳ, ଚାରିଆଙ୍ଗୁଳ ଓ ତିନିଆଙ୍ଗୁଳ । ରୋଷଶାଳଠାରୁ ଠ'ପିଢ଼ା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହାର ଚଳପ୍ରଚଳ ଥିଲା । ବର୍ଷାଦିନେ ଲୁଣରୁ ପାଣି ଉଠିଲେ କାଠୁଆକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଯାଉଥିଲା । କେତେକ ସ୍ଥଳରେ ଏହାକୁ ଘୋଡ଼ାଇବା ପାଇଁ ଏହା ଉପରେ ମଧ୍ୟ ଅତି ପତଳା କାଠର ଘୋଡ଼ଣି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିଲା । ଏଥିରେ ବଗଡ଼ାଲୁଣ ରଖାଯାଉଥିଲା । ଚଳନ୍ତି କାଳରେ ଗୁଣ୍ଡଲୁଣର ବ୍ୟାପକ ବ୍ୟବହାର ହେବା ଫଳରେ କାଠୁଆ ଅଲୋଡ଼ା ହୋଇଗଲାଣି । ଏଥିପାଇଁ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ କପ୍ ଇତ୍ୟାଦି ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଛି ।[୧୧]

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : କାଠଖଣ୍ଡ

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ଚଉପଟ କାଠକୁ ନିହଣରେ ଖୋଳି କାଠୁଆ ଶୈଳୀରେ ତିଆରି କରାଯାଏ । କାଠୁଆକୁ ଧରି ସ୍ଥାନାନ୍ତର କରିବା ଲାଗି ମୁଠାରେ ଧରିବା ପରିମିତ ବେ   ମଧ୍ୟ କାଠୁଆର ପଛଭାଗରେ ଥାଏ । ଛଅ ବା ସାତ ଇ ର ଲମ୍ବ ଓ ତିନି ଚାରି ଇ ଚଉଡ଼ା ଓ ସେଇ ମୋଟେଇର ଏକ କାଠଖଣ୍ଡକୁ ଉପରପଟୁ ନିହଣରେ ଖୋଳି ଗାତ କରାଯାଏ ।

ବ୍ୟବହାର : ଲୁଣକାଠୁଆରେ ଲୁଣ ଭରି ରୋଷେଇଘର ଓ ଖାଇବା ସ୍ଥାନରେ ରଖି, ଏଥିରୁ ଲୁଣ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।

❖ ହଳଦୀକାଠୁଆ

ପାରମ୍ପରିକ ଚଳଣିରେ ହଳଦୀକାଠୁଆ ଥିଲା ଅତ୍ୟାବଶ୍ୟକ ଘରୋଇ ଉପକରଣ । ରନ୍ଧନ ଓ ପ୍ରସାଧନ ସହିତ ଏହା ସଂପୃକ୍ତ ଥିଲା । ଲୁଣକାଠୁଆ ଭଳି ଏହାର ଆକୃତି । ପୂର୍ବରୁ

ରନ୍ଧାରନ୍ଧିରେ ବଟାହଳଦୀ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିଲା । ତେଣୁ ଦେଇପିଣ୍ଡି ଥିଲା ଏହାର ଉପଯୁକ୍ତ ସ୍ଥାନ । ଲୁଣକାଠୁଆ ଭଳି ଏହାର ପଛଭାଗରେ ମଧ୍ୟ ବେ ରହିଥାଏ । ରନ୍ଧନ ଭଳି ଅତ୍ୟାବଶ୍ୟକ କାର୍ଯ୍ୟରେ ହଳଦୀକାଠୁଆ ଥିଲା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଆବଶ୍ୟକ । ଏହାସହିତ ପ୍ରସାଧନ ସହିତ ଏହା ସଂପୃକ୍ତ ଥିଲା । ଅତୀତରେ ଓଡ଼ିଆ ଝିଅବୋହୂମାନେ ମୁହଁରେ ହଳଦୀ ମାଖୁଥିଲେ । ତେଣୁ ଗାଧୁଆତୁଠ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଥିଲା ଏହାର ଗତି । ହଳଦୀ ସହିତ ତେଲ ମିଶାଇ ପିଲାମାନଙ୍କ ଦେହରେ ହଳଦୀ ଲଗାଯାଉଥିଲା । ହଳଦୀର ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଦ୍ରବ୍ୟଗୁଣ ହେତୁ ହଳଦୀକାଠୁଆ ଥିଲା ଅତି ଆଦରଣୀୟ । ଗାଆଁରେ ବାହାଘର ଓ ବ୍ରତଘର ପ୍ରଭୃତିରେ ସାଇଭାଇର ନାରୀମାନଙ୍କୁ ତେଲ ହଳଦୀ ଦିଆଯାଇ ନିମନ୍ତ୍ରଣ କରାଯାଉଥିଲା । ଝିଅ ବାହାବେଳେ ବେଦି ଉପରେ ଝିଅକୁ ବାଡୁଅପାଣି ଗାଧୁଆବେଳେ ହଳଦୀକାଠୁଆର ଅତ୍ୟନ୍ତ ଆଦର ଥିଲା । ପୁରାଣଠାରୁ ଓଡ଼ିଆ ଲୋକଗୀତ ଓ ଲୋକକାହାଣୀରେ ହଳଦୀକାଠୁଆର ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଭୂମିକା ସମ୍ପର୍କରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ବର୍ଣ୍ଣନା ରହିଛି ।

"ହଳଦୀ କାଠୁଆ କମ,
ଗୋରୀ କପାଳରେ କାଳିଆ ଘଇତା,
ଶାଶୂ ବଖାଣୁଚି ଢମ ।"

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ଚଉପଟ କାଠଖଣ୍ଡ

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ଚଉପଟ କାଠକୁ ନିହଣରେ ଖୋଳି ଏହାକୁ ଲୁଣକାଠୁଆ ଶୈଳୀରେ ତିଆରି କରାଯାଏ । କାଠୁଆକୁ ଧରି ସ୍ଥାନାନ୍ତର କରିବା ଲାଗି ମୁଠାରେ ଧରିବା ପରିମିତ ବେ ମଧ୍ୟ କାଠୁଆର ପଛଭାଗରେ ଥାଏ । ଛଅ ବା ସାତ ଇ ର ଲମ୍ବ ଓ ତିନି ଚାରି ଇ ଚଉଡ଼ା ଓ ସେଇ ମୋଟେଇର ଏକ କାଠଖଣ୍ଡକୁ ଉପରପଟୁ ନିହଣରେ ଖୋଳି ଗାତ କରାଯାଏ । ଏଇ ଗାତରେ ବଟାହଳଦୀ ରହେ । ଏହା ଉପରେ ମଧ୍ୟ ଠିକ୍ ମାପରେ ପତଳା ପଟାରେ ଘୋଡ଼ଣି ସଂଯୋଗ କରାଯାଏ । ଓଡ଼ିଆ କାରିଗରମାନେ ଏହାକୁ ସୁନ୍ଦର ଭାବରେ କମକୁଟ କରି ଗଢ଼ିଥାନ୍ତି ।

ବ୍ୟବହାର : ବଟାହଳଦୀ ରଖିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ।

❖ ଶିଳ

ପାରମ୍ପରିକ ଚଳଣିର ବିଶେଷ ଲୋକଉପକରଣ ହେଉଛି ଶିଳ ଓ ଶିଳପୁଆ। ଦେଢ଼ହାତ ଲମ୍ବ, ହାତେ ଚଉଡ଼ା ଓ ଏକ ଚଖଣ୍ଡ ଉଚ୍ଚତାର ଏକ ଚଉଆଂଶିଆ ପଥରରେ ଏହା ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ଏହା ଉପରେ ଏକ ବ ୍ଳାକାର ପୁଆକୁ ଚଳାଇ ବିରି, ସୋରିଷ ଇତ୍ୟାଦି ବାଟଣ ବଟାଯାଏ। ଗୃହିଣୀମାନେ ଏଥିରେ ବଟାବଟି କରିବା ଦ୍ୱାରା ସେମାନଙ୍କ ମାଂସପେଶୀ ଶକ୍ତ ରହେ। ପ୍ରତି ଘରେ ଶିଳ ଓ ଶିଳପୁଆ ଥାଏ। ସାଂପ୍ରତିକ ସମୟରେ ଗ୍ରାଇଣ୍ଡର ଆସିବା ପରେ ଲୋକଙ୍କ ଘରେ ଆଉ ଶିଳ ଓ ଶିଳପୁଆର ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉନାହିଁ। ଓଡ଼ିଆର ସାଂସ୍କୃତିକ ଚଳଣି ସହ ଶିଳ ଓ ଶିଳପୁଆ ଜଡ଼ିତ। ବିବାହ ସମୟରେ ଜାଇ ଅନୁକୂଳବେଳେ ଶିଳ ଶିଳପୁଆକୁ ଧୋଇଧାଇ କରି ଏହାକୁ ଲିପାପୋଛା ହୋଇଥିବା ସ୍ଥାନରେ ରଖାଯାଇ ହଳଦୀ ସିନ୍ଦୂର ଦିଆଯାଏ। ଜ୍ୟେଷ୍ଠମାସ ମାସାନ୍ତ ଦିନଠାରୁ ଆଷାଢ଼ ମାସର ପ୍ରଥମଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସମଗ୍ର ଓଡ଼ିଶାରେ ରଜପର୍ବ ପାଳନ କରାଯାଏ। ରଜପର୍ବର ପରଦିନ ବସୁମତୀ ସ୍ନାନ ବା ବସୁମତୀ ଗାଧୁଆ ପ୍ରତି ଓଡ଼ିଆ ପାଳନ କରିଥାନ୍ତି। ରଜ ତିନିଦିନ ମାଆ ବସୁମତୀ ରଜସ୍ୱଳା ହୋଇଥିବାରୁ ତାଙ୍କୁ ମର୍ଯ୍ୟାଦା ଦେଇ ନାରୀମାନେ ବଟା, ଛେଚା, କଟାକଟି କିଛି କରନ୍ତି ନାହିଁ। ପର୍ବର ଚତୁର୍ଥ ଦିବସରେ ବସୁମତୀ ଗାଧୁଆ ପାଳନ କରାଯାଏ। ମାଆ ବସୁମତୀ ହେଲେ ଭୂଦେବୀ, ଭୂମିମାଆ। ବସୁମତୀ ଗାଧୁଆ ଦିନ ପ୍ରତ୍ୟୁଷରୁ ଓଡ଼ିଆଣୀମାନେ ଧୁଆ ପିଢ଼ାରେ କଳାପାତି, ସିନ୍ଦୂର ଫରୁଆ, ଲଙ୍ଗଳ ଲୁହା, ସୋରିଷ, ଲୁଣ, ତୁଳା ସହିତ ଶିଳପୁଆ ଥୋଇ ଫୁଲ, ଦୀପ, ଧୂପ, କଜ୍ଜଳ, ସିନ୍ଦୂର ଦେଇ ଶୁଦ୍ଧ ସ୍ନାନ କରି ପୂତ ଚି ରେ ପୂଜା କରନ୍ତି। ହୁଳହୁଳି ଦେଇ ବନ୍ଦାପନା କରି ଫଳମୂଳ ନୈବେଦ୍ୟ ଦେଇ ଭକ୍ତି ସହକାରେ ପ୍ରଣାମ ବିଧାନ କରନ୍ତି। ବିବାହ କାଳରେ ଏକ ଛୋଟ ବେଦିରେ ଶିଳ ରଖାଯାଏ ଓ ଏହା ଉପରେ ବରକୁ ବସାଇ ବରର ଅଳତା ସିନ୍ଦୂର କାର୍ଯ୍ୟ ଅନୁଷ୍ଠିତ ହୁଏ। ମଙ୍ଗୁଳାକନ୍ୟାକୁ ଶିଳ ଉପରେ ବସାଇ ବାଡୁଅପାଣି ଗାଧୁଆଯାଏ। ତା'ର କାନ୍ଧ ଉପରେ ପାନପତ୍ର ରଖି ଶିଳପୁଆରେ ଛେଚାଯାଏ। ପିଲା ଜନ୍ମ ହେବାର ଷଷ୍ଠ ଦିବସରେ ଏନ୍ତୁଡ଼ିଶାଳରେ

ଯେଉଁ ଷଠି ପୂଜା ହୁଏ, ସେଠାରେ ଷଠି ମାଆଙ୍କୁ ସ୍ଥାପନ କରିବା ପାଇଁ ଶିଳପୁଆ ରଖାଯାଏ। ଶିଳପୁଆକୁ କଳା ଓ ସିନ୍ଦୂର ଲଗାଯାଇ, ଗୋଟିଏ ଧଳା କପଡ଼ାକୁ ହଳଦୀପାଣିରେ ହୁଡ଼େଇ ରଖି ସେହି କପଡ଼ାଟିକୁ ଶିଳପୁଆ ଗୁଣ୍ଡରେ ରଖାଯାଏ। ମଙ୍ଗଳା ଠାକୁରାଣୀଙ୍କ ପହ୍ନେଇ ପୂଜା, ବାଟଓଷା ପ୍ରଭୃତିରେ ଶିଳପୁଆ ରଖି ପୂଜା କରାଯାଏ। ଶିଳ ଓ ପୁଆ ଅତି ଓଜନିଆ। ଶିଳ ଦୁଇ ପ୍ରକାରର। ଛୋଟ ଶିଳରେ ମସଲା ବଟାଯାଏ ଏବଂ ବଡ଼ ଶିଳରେ ବିରି, ଚାଉଳ ଇତ୍ୟାଦି ବଟାଯାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ବଉଳମାଳା ପଥର, କୁଣ୍ଡାପଥର

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ସବୁ ପଥରରେ ଶିଳ ଓ ପୁଆ ହୁଏ ନାହିଁ। ବଉଳମାଳା ପ୍ରଭୃତି ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ପଥରକୁ ଚଉଆଂଶିଆ କରି ଶିଳ କେବଳ ପଥର କାରିଗରମାନେ ଶିଳ ତିଆରି କରନ୍ତି। ଏହାର ଉପରଭାଗକୁ ପଥରକଟା ନିହଣରେ ହାଣି ଚିକ୍କଣ କରାଯାଏ। ପୁଆକୁ ବ ୍ଳାକାର କରି ଗଢ଼ାଯାଏ।

ବ୍ୟବହାର : ଶିଳ ଉପରେ ବତୁରା ଚାଉଳ, ବିରି, କୋଳଥ, ହଳଦୀ ଇତ୍ୟାଦି ରଖି, ପୁଆକୁ ଏହା ଉପରେ ସାମନ୍ୟ ଚାପଦେଇ ଗଡ଼ାଇଲେ ବାଟଣ ତିଆରି ହୁଏ।

❖ ଚକି

ଦୁଇଟି ଚକାକାର ପଥରରେ ତିଆରି ଚକି ହେଉଛି ଏକ ଘରୋଇ ଉପକରଣ। ଏହାର ଅବସ୍ଥିତି ଦେଇପିଣ୍ଡି ଘରେ। ତଳଚକି ମଝିରେ ଥିବା କଣାରେ ଏକ ମଜଭୂତ ଖିଲ ଲାଗିଥାଏ। ଏହାର ନାମ ମାଣିଖୁ ି। ଏହା ଉପରେ ଉପର ଚକିର ମଝି କଣାକୁ ରଖାଯାଏ। ଉପର ଚକିର ଉପରପଟେ କଡ଼ିକିଆ ହେଇଥିବା କଣାରେ ଆଉ ଏକ କାଠି ବିନ୍ଧାଯାଏ। ଏହା ହେଉଛି ଚକିକାଠି। ଚକିରେ ଚାଉଳ ଚୁରାଯାଏ। ମୁଗ, ବିରି, କୋଳଥ ପ୍ରଭୃତି ରଗଡ଼ାଯାଏ। ଓଡ଼ିଆ ଘରର ବାହାଘର, ବ୍ରତଘର ଭଳି ମାଙ୍ଗଳିକ କାମରେ ଚକିକୁ ଧୋଇଧାଇ

ହଳଦୀ ସିନ୍ଦୂର ଦେଇ ପୂଜା କରିବା ପରେ ଏଥିରେ ଜାଇ ରଗଡ଼ାଯାଏ। ଗ୍ରାଇଣ୍ଡର ଆସିବା ପରେ ଚକି ପ୍ରଚଳନ ଦେଖାଯାଉନାହିଁ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ଦୁଇ ଗୋଲାକାର ପଥର, ଦୁଇ ଶକ୍ତ କାଠି

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : କେବଳ ପଥୁରିଆ କାରିଗର ଚକି ତିଆରି କରନ୍ତି। ପ୍ରାୟ ଏକହାତ ବ୍ୟାସ ଓ ଛଖଣ୍ଡେ ମୋଟରେ ପଥରକୁ ଗୋଲାକାର କରି ଦୁଇଟି ଚକି ତିଆରି କରାଯାଏ। ତଳ ଚକିର ଠିକ୍ କେନ୍ଦ୍ରରେ ଗୋଟାଏ କଣା କରି ଏଥିରେ ଗୋଟେ ମଜଭୁତ କାଠି ଖୁନ୍ଦାଯାଏ। ଉପର ଚକିର କେନ୍ଦ୍ରରେ ତଳଚକି ମାପର ବଡ଼କଣା ଓ ଗୋଟାଏ କଣାରେ ହାତ କାଠି ପଶିବା ମାପରେ ଆଉ ଗୋଟିଏ କଣା କରାଯାଏ।

ବ୍ୟବହାର : ତଳଚକିକୁ ତଳେ ପାରି, ଏଥିରେ ଲାଗିଥିବା ମା ିଖୁ ିରେ ଉପର ଚକିଟିକୁ ଗଳାଇ ଶୁଆଯାଏ। ଉପର ଚକିର ମଝିକଣା ବାଟେ ଚାଉଳ, ମୁଗ, ବିରି ପ୍ରଭୃତି ଭରିଦେଇ ଚକିକାଠିଟି ଧରି ଘୂରାଇଲେ ଚାଉଳ, ବିରି ପ୍ରଭୃତି ପେଷି ହୁଏ। ଉତ୍କଳରେ ବାରମାସରେ ତେରପର୍ବ ପାଳନ କରାଯାଏ। ପ୍ରତ୍ୟେକ ପର୍ବପର୍ବାଣିରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ପିଠାପଣା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଓଡ଼ିଆଣୀ ଚକି ସାହାଯ୍ୟରେ ବିରିକୁ ଚୁରି ପର୍ଯ୍ୟାୟକ୍ରମେ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ପର୍ବରେ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ପିଠା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରେ। ଚକି ସାହାଯ୍ୟରେ ବିରି, ମୁଗ ପ୍ରଭୃତି ଚୁରିବା ଦ୍ୱାରା ହାତର ରକ୍ତ ସ ାଳନ ସୁଗମ ହୁଏ।

❖ **ଚଟ**

ସାଧାରଣତଃ ତାଳପତ୍ରରେ ତିଆରି ଚଟ ବା ଚଟେଇ ଆଗରୁ ବସିବା ପାଇଁ ଆସନ ଭାବରେ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିଲା। ତାଳପତ୍ରକୁ କାଟି ପାଗ କରିବା ପରେ ଚଟ ବୁଣାଯାଉଥିଲା। ମୁଖ୍ୟତଃ ଚମାରମାନେ ଏହା ବୁଣୁଥିଲେ। ବିଦ୍ୟାଳୟରେ ଛାତ୍ରମାନେ ଚଟରେ ବସୁଥିଲେ। ଘରକୁ କୁଣିଆଁ ଆସିଲେ ତାଙ୍କୁ ବସିବା ପାଇଁ ଚଟ ଦିଆଯାଉଥିଲା। ସାଧାରଣ ପରିବାରରେ ଚଟର ଯଥେଷ୍ଟ ଆଦର ରହିଛି। ଚଳନ୍ତି କାଳରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଆସନ ଆସିଯିବା

ପରେ ଚଟ ବ୍ୟବହାର ଆଉ ନାହିଁ। ପୂର୍ବରୁ ଲୋକମାନେ ଖାଇବା ସମୟରେ ଚଟ ପକେଇ ତା' ଉପରେ ବସି ଖାଦ୍ୟ ଖାଉଥିଲେ। ପୂଜା ପାଇଁ କୁଶରେ ତିଆରି ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଚଟର ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିଲା।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ଶୁଖିଲା ତାଳପତ୍ର, ଏହାର ଖଡ଼ିକା

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ପାଗ କରାଯାଇଥିବା ଶୁଖିଲା ତାଳପତ୍ରରୁ ମଞ୍ଜୁଆ ବା ଖଡ଼ିକା ବାହାର କରାଯାଇ ଏହା ବୁଣାଯାଏ। ପ୍ରଥମେ ଚାରି ପା ଟା ତାଳପତ୍ର ଲମ୍ବାବାଗରେ ରଖି, ଏହା ସହିତ ଆଡ଼ବାଗରେ ତଳ ଉପର କରି ଆଉ ଚାରି ପା ।ଟି ତାଳପତ୍ର ଛନ୍ଦଯାଏ। ଏଥିରେ ଲମ୍ବ ଓ ଚଉଡ଼ାବାଗରେ ତାଳପତ୍ର ବୁଣାଯାଏ। ପ୍ରାୟ ଉଭୟ ପାଖ ଦୁଇଫୁଟ ବୁଣାଯିବା ପରେ ଶେଷରେ ମଞ୍ଜୁଆ ବା ଖଡ଼ିକା ଦେଇ ତଳ ଉପର ଉଭୟ ପାଖରେ ବୁଣାଯାଏ। ଶେଷକୁ ପତ୍ରର ବହଳା ଅନାବଶ୍ୟକ ଅଂଶକୁ କାଟି ଦିଆଯାଏ।

ବ୍ୟବହାର : ଚଟଶାଳୀର ଛାତ୍ରମାନେ ଓ ସାଧାରଣ ଲୋକେ ଚଟକୁ ଆସନ ରୂପେ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି। ଘରେ ଓ ସାଇଭାଇ ପଙ୍ଗତରେ ଚଟେଇରେ ବସି ଲୋକେ ପନ୍ତିଭୋଜନ କରନ୍ତି।

❖ ଘୁମ

ପାରମ୍ପରିକ ମୃଣ୍ମୟ କଳାର ଅନ୍ୟତମ ସୁନ୍ଦର ଉପଯୋଗୀ ଉପକରଣ ହେଉଛି ଘୁମ। ଏଥିରେ ପାଣି ରହେ। ଧାନ, ଚାଉଳ, ମୁଗ, ବିରି ଇତ୍ୟାଦି ବିଭିନ୍ନ ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟ ମଧ୍ୟ ସଂରକ୍ଷିତ କରାଯାଏ। ଆଜି ଏହାର ପ୍ରଚଳନ ଆଉ ନାହିଁ କହିଲେ ଚଳେ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ଚିକିଟା ମାଟି

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : କୁମ୍ଭାରମାନେ ଏହାକୁ ନିଜ ଚକରେ ମାଟିରେ ତିଆରି କରନ୍ତି। ଏହାର ତଳ ଓ ଉପର ଉଭୟ ପଟ ମଧ୍ୟଭାଗ ତୁଳନାରେ ଆପାତତଃ ସରୁଆ। ମାଟିରେ ତିଆରି କରାଯିବା ପରେ ଏହାକୁ କୁମ୍ଭାରଭାଟିରେ ପୋଡ଼ାଯାଏ।

ବ୍ୟବହାର : ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟ ଓ ପାତି ଏଥିରେ ରଖାଯାଏ।

❖ ଖଲ

ଅତୀତରେ ବଇଦମାନେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଚେର, ମୂଳ, ପତ୍ର, ଫୁଲକୁ ଚୁନା କରି ଅଥବା ଏହାକୁ ବଟାବଟି କରି ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଔଷଧ ତିଆରି କରୁଥିଲେ। ଏଥିପାଇଁ ସେମାନେ ଖଲ ବ୍ୟବହାର କରୁଥିଲେ। ଖଲ କେବଳ ପଥରରେ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ଏବେ ଗ୍ରାଇଣ୍ଡର ଆସିବା ପରେ ଖଲର ବ୍ୟବହାର ହ୍ରାସ ପାଇଲାଣି।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : କୁଣ୍ଡାପଥର

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ପଥରକୁ ଚଉପଟ କରି ମଝିରେ ଖାଲ ଛଅ ସାତ ଆଙ୍ଗୁଳ ବ୍ୟାସ ଓ ଛଅ ଆଙ୍ଗୁଳ ଖାଲ ଖୋଳାଯାଏ। ଏକଫୁଟ ଲମ୍ବର ଋରି ପା ଇ ଗୋଲେଇର ପଥରକୁ ଶିଳପୁଆ ଭଳି ବ ୍ଳାକାର କରାଯାଏ।

ବ୍ୟବହାର : ଶିଳପୁଆ ଭଳିଆ ଏକ ବ ୍ଳାକାର। ପଥରଖଣ୍ଡ ଦ୍ୱାରା ଖଲ ଗାତରେ ଚେରମୂଳକୁ ପକାଇ ପୁଆ ଦ୍ୱାରା ଧୀରେ ଧୀରେ ଛେଋଗଲେ ପତ୍ରାଦିରୁ ରସ ବାହାରେ। ପରେ ଏହାକୁ ସଂଗ୍ରହ କରି ଔଷଧ ଭାବରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ। ଶୁଖିଲା ପତ୍ର, ଫଳାଦିକୁ ମଧ୍ୟ ଖଲରେ ଚିକ୍କଣ ଭାବରେ ବାଟି ବା ଛେଚି ଔଷଧ ତିଆରି କରାଯାଏ।

❖ ଘଡ଼ି :

କେଉଁ ସୁଦୂର ଅତୀତରୁ ଆମର କୁମ୍ଭାର କାରିଗରମାନେ ମାଟିରେ ହାଣ୍ଡି, ମାଠିଆ, ଘୁମ, ପଲମ ସହିତ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଘଡ଼ି ତିଆରି କରିଆସୁଛନ୍ତି। କଳସଘଡ଼ି, ବସନ୍ତରାଘଡ଼ି, ଆକାଶଘଡ଼ି, ବାଣଘଡ଼ି, ଘିଅଘଡ଼ି, ତେଲଘଡ଼ି ଭଳି ଅନେକ ପ୍ରକାରର ଘଡ଼ି ଆମର ବିଭିନ୍ନ କାର୍ଯ୍ୟରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ। ତେଲ, ଘିଅ, ମହୁ, ଦୁଧ, ଦହି, ସର, ଲହୁଣି ପ୍ରଭୃତି ତରଳ ଜିନିଷ ରଖିବା ପାଇଁ ଘଡ଼ି ବିଶେଷ ସହାୟକ ହୋଇଥାଏ। ଘଡ଼ିରେ ନଡ଼ିଆ ଥୋଇଦେଲେ ତାହା ଦେବଦେବୀ ପାଲଟିଯାଏ। ଅତୀତରେ କେତେ ଲୋକ ଘଡ଼ିରେ

ଟଙ୍କାପଇସା ରଖି ମାଟି ତଳେ ପୋତି ଦେଉଥିଲେ । ଏହା ଆମ ସମାଜରେ ଅତି ଲୋକପ୍ରିୟ ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ଚିକିଟା ମାଟି, କୁମ୍ଭାରଚକ

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : କୁମ୍ଭାରଚକରେ ଚିକିଟା ମାଟି ନେଇ କୁମ୍ଭାର ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଘଡ଼ି ତିଆରି କରନ୍ତି ।

ବ୍ୟବହାର : ସୋରିଷ, ମାଣ୍ଡିଆ, ଖସା ପ୍ରଭୃତି ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର କଠିନ ଜିନିଷ ତେଲ, ଘିଅ, ଦୁଧ, ଦହି ପ୍ରଭୃତି ତରଳ ଜିନିଷ ସାଇତି ରଖିବା ସହିତ ପାଣିପାତ୍ର ଭାବରେ ଏହା ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ।

❖ **ପଳା :**

ପଳା ହେଉଛି ପୁରୁଣା ପଦ୍ଧତିରେ ତରଳ ଜିନିଷର ମାପ 'ଏକକ' । ବିଶେଷ କରି ଏହା ପତଳା ଲୁହା ବା ଟିଣରେ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ । ଏହାର ତଳଅଂଶଟି ନଳୀ ଆକୃତିର । ମାପ ଅନୁଯାୟୀ ଏହା ସେର, ଅଧସେର, ଛଟାଙ୍କି ଇତ୍ୟାଦି ପାରମ୍ପରିକ ରୀତିରେ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ । ଏଇ ବେ କୁ ଧରି ତେଲ ବା ଘିଅ ଘଡ଼ିରେ ନଳକୁ ବୁଡ଼ାଇଲେ, ଏଥିରେ ତେଲ ବା ଘିଅ ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୁଏ ଓ ଅନ୍ୟ ପାତ୍ରରେ ମାପ କରି ଢଳାଯାଏ । ଏବେ ଏଇ ରୀତି ଆଉ ନାହିଁ ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ଲୁହା, ଟିଣ, ବାଉଁଶନଳ

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ତଳେ ନଳ କରି ଏଥିରେ ବେ ଲଗାଯାଏ ।

ବ୍ୟବହାର : ତରଳ ପଦାର୍ଥ ମାପ କରିବା ପାଇଁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ପଳା ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।

❖ **ଦହିଖୁଆ :**

ଦହିଖୁଆ ପାରମ୍ପରିକ ପଦ୍ଧତିରେ ଦହି ମନ୍ଥିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ। ଏହା ମାତ୍ର ଦୁଇଖଣ୍ଡ କାଠରେ ତିଆରି କରାଯାଏ। ଦହିମନ୍ଥା ଜାଗାରେ ଖମ୍ବ ପୋତାଯାଇଥାଏ। ଆମ ପୁରାଣ ପୃଷ୍ଠାରେ ଦେବତା ଓ ଅସୁରଙ୍କ ସମୁଦ୍ରମନ୍ଥନ ବେଳେ ମନ୍ଦରପର୍ବତ ଥିଲା ଖୁଆଁ, ବାସୁକି ଥିଲା ଖୁଆଦଉଡ଼ି। ମାଆ ଯଶୋଦା ଦହି ମନ୍ଥିବାବେଳେ କହ୍ନାଇ ଜଞ୍ଜାଳ କରିବା ପ୍ରସଙ୍ଗରେ ବର୍ଣ୍ଣନା ପୁରାଣଠାରୁ ଆଜିର ସାହିତ୍ୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲମ୍ବିଆସିଛି। ଏବେ ଅତ୍ୟାଧୁନିକ ଗ୍ରାଇଣ୍ଡର ଆସି ଦହିଗୋଳା କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଛି।

ପ୍ରାଚୀନକାଳରେ ଘରେ ଘରେ ଗୋସମ୍ପଦ ପୂରିଥିଲା। ଗୁହାଳରେ ଅତିକମ୍‌ରେ ହଳେ ବଳଦ, ଦୁଇଟି ଗାଇ ଓ ସେମାନଙ୍କ ବାଛୁରି ଥିଲେ। ଘରେ ଘରେ ଦୁଧ, ଦହି, ଛେନା, ଘିଅ ଭାସୁଥିଲା। ସେଇ ଗଲାଦିନର କଥା ମନେପକାଇ ବୁଢ଼ାବୁଢ଼ୀମାନେ ଏବେ କହନ୍ତି, "ଆମେ ଘିଅରେ ଖାଇ, ଦୁଧରେ ହାତ ଧୋଉଥିଲୁ।" ଦୁଧରେ ଘିଅ ମିଶିକରି ରହିଥାଏ। ସିଧା ବାହାରେନା। ଦହି ବୁଲାହେଲେ ଲହୁଣି ବାହାରେ। ଲହୁଣିକୁ ତତେଇଲେ ସେଥିରୁ ଘିଅ ବାହାରେ।

ଗାଇ ଦୁହିଁବା ପରେ କ କ୍ଷୀରକୁ କିଛି ପାଣି ମିଶାଇ ସାମାନ୍ୟ ପତଳା କରାଯାଏ। ତା'ପରେ କ୍ଷୀରକୁ ଚୁଲିରେ ଫୁଟାଯାଏ। ଏଥିପାଇଁ ମାଟି ବଢ଼ାମାନ ହିଁ ଆଗେ ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିଲା। ଘରର ଖର୍ଚ୍ଚପରେ ବଳକା ଶୀତଳ କ୍ଷୀରକୁ ଦହିବଢ଼ା (ଏଥିପାଇଁ ଥିବା ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପାତ୍ର)ରେ ରଖାଯାଏ। ଏଥିରେ ପୋଷେ ଦହିପାଣି, ଯାହାକୁ ଯୁଆ କହନ୍ତି, ପକାଯାଏ। ଫଳରେ ଦୁଧ ରାତିଟିଏ ରହିଲେ ଦହି ବସିଯାଏ; କ୍ଷୀର ସହିତ ସିଝାବେଳେ ପଡୁଥିବା ମୋଟା ସର ମଧ୍ୟ ଏଥିରେ ପକାଯାଏ। ଏହି ଦହିକୁ ବସାଦହି କହନ୍ତି। ଦହି ବସିବା ଏକ ଜୈବ ପ୍ରକ୍ରିୟା। ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ବ୍ୟାକ୍ଟେରିଆ ଦୁଧକୁ ଦହିରେ ପରିଣତ କରନ୍ତି। ଏହା ବହଳ ଓ ମୁଣ୍ଡା ମୁଣ୍ଡା ରହେ। ତେଣୁ କଥାରେ ଅଛି–

ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଦେଇପିଣ୍ଡି : ଏକ ସମୀପଦୃଷ୍ଟି

"ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ବସାଦହି, ମୁଣ୍ଡା ମୁଣ୍ଡା ଛେନା
ଆସ କିଏ ଖାଇବ ହୋ, ଆମ ରଜାଘର ଖାନା।"

ଦୁଇ ତିନି ଓଳିର କ୍ଷୀର ପଡ଼ିବା ପରେ ବସାଦହି ହାଣ୍ଡି ପୂରିଯାଏ। ବସାଦହିକୁ ବୁଲାଇବା ଦରକାର ପଡ଼େ। ତା' ନହେଲେ ଦହି ଆମ୍ବିଳା ହୋଇଯିବ। ଏହି ଦହିକୁ ଗୋଟିଏ ମୋଟା ବଡ଼ ଆୟତନର ମାଟିହାଣ୍ଡିରେ ଢଳାଯାଏ। ଏହି ହାଣ୍ଡିଟିର ନାଁ ବେହେରି। ବୋଧହୁଏ ଗୋପାଳ ବା ବେହେରାମାନଙ୍କ ଘରେ ଏହାର ବହୁଳ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ଏହି ପାତ୍ରର ଏପରି ନାମ ହୋଇଛି। ଏହାପରେ ଢଳା ବସାଦହି ଥିବା ବେହେରିକୁ ଘରର ଗୋଟିଏ କାଠଖମ୍ବ ପାଖରେ ରଖାଯାଏ। ସେଇ ଖମ୍ବରେ ଆଗରୁ ଝୋଟ ରଶିରେ ବନ୍ଧାହୋଇ ହଳେ ବେତର ମୁଣ୍ଡଳି ଲାଗିଥାଏ। ଏହି ମୁଣ୍ଡଳିର ନାଁ ଘରଡ଼ା। ଦହିକୁ ମନ୍ଥିବା ପାଇଁ ଦହିଖୁଆ ଆବଶ୍ୟକ। ଏହା କାଠ ଓ ବାଉଁଶ ଦଣ୍ଡରେ ତିଆରି। ପ୍ରାୟ ୧୫ ସେ.ମି. ବ୍ୟାସବିଶିଷ୍ଟ ଏକ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ହାଲୁକା କାଠର ଗୋଲାକାର ଦୁଇ ବିପରୀତ ପାର୍ଶ୍ୱକୁ କିଛିଟା ପେପ୍‌ଟା କରାଯାଇଥାଏ। ଏଥିପାଇଁ ଗମ୍ଭାରି କାଠହିଁ ସବୁଠୁଁ ଉପଯୋଗୀ। ଆମ୍ବ ଓ ପଣସକାଠ ବି ଏଥିପାଇଁ ଲାଗିଥାଏ। ଗୋଲାକାର ବର୍ତ୍ତୁଳ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଉପରୁ ତଳଯାଏ ସରୁ ମାହାରା ପରି ଗୋପମାନ ଥାଏ। ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡ ଚେପେଟା ପଟରେ ଗୋଟିଏ ଆୟତାକାର ଗାତ ଖୋଳି ସେଥିରେ ବାଉଁଶର ପ୍ରାୟ ଏକମିଟର ଲମ୍ବର ଦଣ୍ଡଟିଏ ଶକ୍ତଭାବେ ଭର୍ତ୍ତି କରି ଦିଆଯାଏ। ଏହା ହେଉଛି ଦହିଖୁଆ।

ଦହିଖୁଆ ଦଣ୍ଡରେ ପ୍ରାୟ ୨.୫ ମିଟର ଲମ୍ବର ଗୋଟିଏ ତିନି ଭାଙ୍ଗୁଣିଆ ସରୁ ଝୋଟ ଦଉଡ଼ିକୁ ପ୍ରାୟ ଦଶ ପରସ୍ତ ପାଖାପାଖି ପରସ୍ତ କରି ଖୁଆଦଣ୍ଡ ମଝିରେ ଗୁଡ଼େଇ ଦିଆଯାଏ। ଟାଣିବାବେଳେ ସୁବିଧା ପାଇଁ ଦଉଡ଼ିର ଦୁଇମୁଣ୍ଡରେ ଛୋଟ ଛୋଟ ମୋଟା ବାଉଁଶକଣିରୁ ଦି'ଖଣ୍ଡ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ଏହି ଦଉଡ଼ିର ନାଁ କଷଯୋତ। ଏହାପରେ ଯୋତ ସହିତ ଖୁଆକୁ ଦହି ବେହେରି ପାଖକୁ ନେଇ ଖୁମ୍ବରେ ବନ୍ଧା ଗୋଟିଏ ଘରଡ଼ାକୁ ବେହେରି ଉପରେ ଏବଂ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଛାତି ଉଚ୍ଚତାରେ ରଖାଯାଏ। ଖୁଆର କାଠ ଅଗ୍ରକୁ ବେହେରି ପାଖ ଘରଡ଼ା ଦେଇ ଦହି ଉପରେ ସ୍ଥାପନ କରାଯାଏ। ଆରମୁଣ୍ଡ ଦ୍ୱିତୀୟ ଘରଡ଼ା ଭିତରେ

ଦେଇ ଭର୍ କରାଯାଏ । ତା'ପରେ କଷଯୋତର ଗୁଡ଼ାଅଂଶ ପ୍ରାୟ ବୁଲାଳିର ଅ । ଉଚ୍ଚଯାଏଁ ରହିବ । ବେହେରିକୁ ଏକ କୁଟା ମୁଚୁଲା ଉପରେ ରଖି ଏମିତି ସ୍ଥାପନ କରାଯାଏ ଯେ, ମନ୍ଥନ ଖୁଆ ଯେମିତି ବେହେରିର ମଝିଆ ମଝି ରହେ । ଏହାପରେ କଷଯୋତର ମୁଣ୍ଡକୁ ଗୋଟିକ ପରେ ଗୋଟିକୁ ଟାଣିଲେ ମନ୍ଥନ ଖୁଆ ଡାହାଣକୁ ଓ ବାମକୁ ଗୋଟିକ ପରେ ଗୋଟିଏ ଥର ଘୂରିବ । ଏମିତି ଦଧିମନ୍ଥନ ଚାଲୁ ରଖିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ ବେହେରିରେ ଥଣ୍ଡାପାଣି କିଛି ଢଳାଯିବ ଓ ଦହି ମନ୍ଥିହେଲେ ପ୍ରଥମେ ବେହେରିରେ ଫେଣ ହେବ । କ୍ରମେ ସେ ଫେଣ ବଡ଼ବଡ଼ ଫୋଟକା ହେବ । ପ୍ରାୟ ଅଧଘ । ଦହି ବୁଲାଇବା ପରେ ଦହି ଉପରେ ଲହୁଣି ଏକ ମୋଟା ଆସ୍ତରଣ ହୋଇ ଭାସିବ । ଶୀତଳ ଜଳ ବ୍ୟବହାର କଲେ ଲହୁଣି ବାହାରିବା ଆହୁରି ତ୍ୱରାନ୍ୱିତ ହୁଏ । ଲହୁଣି ଉଠିଆସିବା ଦେଖାଗଲେ ତାକୁ ହାତରେ ଛାଣି ଘିଅଘଡ଼ି (ଏକ ଛୋଟ, ମୋଟା ମାଟି ବଡ଼ା)ରେ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ । ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଲହୁଣି ସଂଗ୍ରହ ପାଇଁ ଆଉଥରେ ଦୁଇଥର ଅଳ୍ପ କେତେ ଭେରା ବୁଲାଇଦେଲେ, ଆଉ ତେଣିକି ଲହୁଣି ବାହାରେନା । ତା'ପରେ ସବୁ ସଜକୁ ଧୁଆଧୋଇ କରି ରଖାଯାଏ ।

ଦହିରୁ ମନ୍ଥନ ଯୋଗେ ଲହୁଣି ବାହାରିବା ମୂଳରେ ପଦାର୍ଥ ବିଜ୍ଞାନର ଏକ ମୂଳତ ଥିବା ଦେଖାଯାଏ । ଲହୁଣି ପୃଥକ୍ କରିବାପରେ ମିଳୁଥିବା ଦହି– ଘୋଳଦହି । ଏଥିରେ ସ୍ନେହସାର ପ୍ରାୟ କିଛି ନଥାଏ । ପାଚନ ପ୍ରକ୍ରିୟାକୁ ତ୍ୱରାନ୍ୱିତ କରୁଥିବା ଏହି ଦୁଗ୍ଧଜାତ ପଦାର୍ଥ ଅତ୍ୟନ୍ତ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟପ୍ରଦ । ସେଇଥିପାଇଁ ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତରେ ଦୈନିକ ଖାଦ୍ୟ ସହିତ ଏହି ଘୋଳଦହି ବହୁଳ ପ୍ରଚଳନ ସର୍ବତ୍ର ଦେଖାଯାଏ । ଘୋଳଦହିକୁ ସିଝାଇଲେ ସେଥିରୁ ଦହି ଛେନା ହୁଏ । ଓଡ଼ିଆଘରେ ନାନା ପିଠାପଣାରେ ଗୁଡ଼ ସହିତ ମିଶାଇ ଏହାକୁ ପୁର ଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।

ଲହୁଣିକୁ ରଡ଼ ଅଙ୍ଗାରନିଆଁରେ ମାଟିଘଡ଼ିରେ ଜରାଯିବା ପରେ ସେଥିରେ ଥିବା ଦହିର ଅବଶିଷ୍ଟାଂଶ ଛେନା ଭାବେ ବସି, କୋରୁଅ ଆକାରରେ ବାହାରିଯାଏ । ତେଲ ଅଂଶ ଘିଅ ହୋଇ ବାହାରିପଡ଼େ । ଭାରତୀୟ ଜନଜୀବନ ସହିତ ଯଜ୍ଞ ହୋମରେ ଘିଅର ଉପଯୋଗ ବୈଦିକ କାଳରୁ ରହିଛି ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : କାଠ ଶଗଡ଼ି, କାଠଦଣ୍ଡ, ରଶି, ମହଣା, ଖୁମ୍ବ

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ଛଅ ସାତ ଆଙ୍ଗୁଳର ଏକ ବର୍ତ୍ତୁଳାକାର କାଠପିଣ୍ଡ ଉପରେ ଦୁଇ ତିନିହାତ ଲମ୍ବର ଅନ୍ୟ ଏକ କାଠଖଣ୍ଡ ଦଣ୍ଡ ଖପାଇ ଦିଆଯାଏ। ପ୍ରଥମଟି ଖୁଆ ଓ ଦ୍ୱିତୀୟଟି ହେଉଛି ଦଣ୍ଡ। ଏଇ ଖମ୍ବରେ ଛିଦ୍ରଥିବା ଋଖଣ୍ଡେ ପରିମିତ ଦୁଇଟି କାଠଶଗଡ଼ି ତଳଉପର କରି ବନ୍ଧାଯାଇଥାଏ। ଏଇ ଦୁଇ ଶଗଡ଼ି ମଧ୍ୟରେ ଖୁଆର ଦଣ୍ଡଟି ଠିଆବାଗରେ ଉପରକୁ ଉଠିଥାଏ। ଦୁଇ ଶଗଡ଼ି ମଝିରେ ରହିଥିବା ଖୁଆଦଣ୍ଡରେ ଏକ ମଜଭୂତ ସରୁ ଝୋଟ ରସି ଗୁଡ଼ାଇ ଦିଆଯାଏ।

ବ୍ୟବହାର : ଦହିମହଣା ଭିତରେ ଖୁଆ ପ୍ରବେଶ କରି, ଦଣ୍ଡରେ ଲାଗିଥିବା ଦଉଡ଼ିକୁ ଦୁଇ ହାତରେ ଭିଡ଼ିଲେ ଦଣ୍ଡ ସହିତ ଖୁଆ ବି ଘୂରେ। ବାରବାର ଘୂରିବା ଫଳରେ ମହଣା ଭିତରେ ଦହି ଘାଣ୍ଟି ହୁଏ ଓ ଏଥିରୁ ଲହୁଣି ବାହାରେ।

❖ **ଖଡ଼ିକା ଖୁଆ**

ଦହି ମନ୍ଥିବା ପାଇଁ ଖଡ଼ିକା ଖୁଆ ହେଉଛି ଏକ ସରଳ ଉପକରଣ। ଏଥିରେ ଦହି ମନ୍ଥାଯାଏ। ନଡ଼ିଆ ଖଡ଼ିକା କାଠି ଓ ଝୋଟ ରଶି ହେଉଛି ଏହାର ମୁଖ୍ୟ ଉପାଦାନ। କାଠଖୁଆ ଭଳି ଏଥିପାଇଁ ଶଗଡ଼ି ଅନାବଶ୍ୟକ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ଶୁଖିଲା ନଡ଼ିଆ ଖଡ଼ିକା, ଝୋଟ ବା କତାରଶି, ସରୁକାଠି।

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ପ୍ରଥମେ ନଡ଼ିଆ ଖଡ଼ିକାକୁ ଭଲଭାବେ ଋଞ୍ଚି ପରିଷ୍କାର କରାଯାଏ। ଏହାର ମୂଳପଟରୁ ଏକ ଋଖଣ୍ଡ ଛାଡ଼ି ସମାନ ଋରିଗୋଟି ଗୋଛାକୁ ଏକ ଛୋଟ କାଠି ଛଳିର ଋରିପଟେ ସରୁ ଝୋଟ ରଶିରେ ଅଗରୁ ଋଖଣ୍ଡେ ଛାଡ଼ି ଭଲଭାବରେ ଗୁଡ଼ାଇ ଦିଆଯାଏ। ଫଳରେ ଅଗଭାଗ ଏକ ହୁଏ ଓ ତଳଟି ଋରିଭାଗ ହୋଇଯାଏ।

ବ୍ୟବହାର : ଏହାକୁ ଦହିମହଣା ଭିତରେ ରଖି, ଦୁଇହାତରେ ଏହାର ମଝିକୁ ବଳିଲେ, ମହଣା ଭିତରେ ଏହାର ଚାରିଭାଗ ଘୂରେ ଓ ଦହିକୁ ଗୋଳାଏ। ତଳ ଚାରିଭାଗରେ ଲହୁଣି ଲାଗିଗଲେ, ଦହି ମନ୍ଥୁଣୀ ଏଥିରୁ ଲହୁଣି ସଂଗ୍ରହ କରନ୍ତି।

❖ **ଶିକା**

ଆମର ପାରମ୍ପରିକ ଚଳଣିରେ ଅନ୍ୟତମ ଲୋକ ଉପକରଣ ହେଉଛି ଶିକା। ଏହା ବେତ, କତା, ଝୋଟ, କୋରଟ ଇତ୍ୟାଦିରେ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ମା ଘରର କଡ଼ି, ଓରା, ଚାଳର ତଳ କାମେଡ଼ାରେ ଏହାକୁ ଝୁଲାଇ ଏଥିରେ ଘିଅ, ଦୁଧ, ଦହି, ଗୁଡ଼, ଲବଣି ଇତ୍ୟାଦି କେତେକ ବ୍ୟବହାର୍ଯ୍ୟ ଖାଦ୍ୟପଦାର୍ଥ ରଖାଯାଇଥାଏ। ଏ ଥିଲା ଏକ ଅତି ସୁଚିନ୍ତିତ, ସୁରକ୍ଷିତ ବ୍ୟବସ୍ଥା। ଆମ ଜନଜୀବନର ମାଟିଘର, ସଙ୍ଗା ବାଉଁଶ ଆଉ ଆଟୁ କଡ଼ିଶିକା ଟାଙ୍ଗିବାର ପ୍ରଶସ୍ତ ଆଧାର ଥିଲା। ଏଥିରେ ଏସବୁ ଖାଦ୍ୟସାମଗ୍ରୀ ଜନ୍ଦା, ପିମ୍ପୁଡ଼ିଙ୍କଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ବିରାଡ଼ି ଦାଉରୁ ସୁରକ୍ଷିତ ରହୁଥିଲା। ଗୋପାଳମାନେ ଶିକାରେ ଦୁଧ, ଦହି, ଘିଅ, ଲହୁଣି ଇତ୍ୟାଦି ଜିନିଷକୁ ଠେକି ବା ଘଡ଼ିରେ ନେଇ କାରବାର କରନ୍ତି। ଗୋପୀମାନଙ୍କ ଶିକାରେ ଥିବା ଲହୁଣିମାନ କଳାକହ୍ନେଇ କେତେ ଖଞ୍ଜରେ ଖାଉଥିଲେ। ଶିକାରେ ଉଖୁଡ଼ା ହାଣ୍ଡି ଇତ୍ୟାଦି ଭଲ ଭାବରେ ନିଆଅଣା କରାଯାଇପାରେ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : କତା, ଝୋଟ, କୋରଟ, ପାଳକୁଟା, କଦଳୀପାଟୁଙ୍ଗା

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ଝୋଟ, କତା, କୋରଟ, କଦଳୀପାଟୁଙ୍ଗା ଇତ୍ୟାଦି ପ୍ରଥମେ ଆବଶ୍ୟକତା ମାଫିକ ଦଉଡ଼ି ତିଆରି କରାଯାଏ। ଦଉଡ଼ିକୁ ଦଉଡ଼ିରେ ଫାଶ କରି ଛନ୍ଦାଯାଇ ଶିକା ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ଏଇ ଫାଶ ଉପରେ ନିହାତି ତିନି ବା ଚାରିଗୋଟି ଲମ୍ବା ଦଉଡ଼ା ଲାଗିଥାଏ। ଦଉଡ଼ାର ଉପର ଅଂଶକୁ ଯୋଡ଼ି ଶିକା ଓହଳାଯାଏ।

ବ୍ୟବହାର : ବିଭିନ୍ନ ଜିନିଷକୁ ହାତପାଆନ୍ତାରୁ ଉଚ୍ଚରେ ରଖିବାରେ ଏହା ସହାୟତା କରେ।

❖ **କୁଲା :**

ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଅତି ସାଧାରଣ ଘରକରଣା ଜିନିଷ ମଧ୍ୟରୁ କୁଲା ଗୋଟିଏ। ଦେଇପିଣ୍ଡିର କାନ୍ଥରେ ବତା ବା କାଠଖିଲ ପୋତାଯାଇ ଏଥିରେ କୁଲା ଟଙ୍କାଯାଏ। ଦୀର୍ଘ ସାମାଜିକ ଚଳଣି ଭିତେର ଏହି ଉପକରଣଟି ଆମ ସାଂସ୍କୃତିକ ଜୀବନ ଓ ଭାଷା ସହିତ ଅତି ନିବିଡ଼ ଭାବରେ ମିଶିଯାଇଛି। ବାଉଁଶର ଅନ୍ତି ଓ ବାହାରର ପାତିଆରୁ କୁଲା ତିଆରି ହୁଏ। ଆମ ରାଜ୍ୟରେ ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସଂପ୍ରଦାୟର ଲୋକେ କୌଳିକ ବୃ ି ଭାବରେ କୁଲା ଏବଂ ତା' ସହିତ ଅନ୍ୟ ବାଉଁଶ ଉପକରଣ ଯଥା ଟୋକେଇ, ବାଉଁଶିଆ, ପାଛିଆ, ଡାଲା, ଚାଲୁଣୀ ଆଦି ତିଆରି କରି ଚଳିଥାନ୍ତି।

କୁଲାକୁ ମୁଖ୍ୟତଃ ପାଛୁଡ଼ିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ। ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟ ଯଥା– ଧାନ, ଗହମ, ମୁଗ, ବିରି, କୋଳଥ ଆଦିରେ ଅଗାଡ଼ି, କାଠି, କୁଟା, ଧୂଳି ଓ ବାଲି ଆଦି ହାଲୁକା ପଦାର୍ଥ ମିଶିଥିଲେ କୁଲାରେ ପାଛୁଡ଼ି ସେସବୁ ଅଲଗା କରାଯାଏ। ଧାନକୁଟା ସରିବା ପରେ ପାଛୁଡ଼ିବା ଦ୍ୱାରା ଚାଉଳରୁ କୁଣ୍ଡା ଅଲଗା ହୁଏ। ଏହି ପାଛୁଡ଼ିବାଟି ଏକ ସରଳ ବୈଜ୍ଞାନିକ କୌଶଳ। ମିଶ୍ରଣକୁ କୁଲାରେ ଧରି କୁଲା ଉପରେ ପ୍ରାୟ ୧୫ ସେ.ମି. ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱକୁ ଛାଟି ଦିଆଯାଏ। ଏହାସହିତ କିଛି ପବନଟି ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱକୁ ଛାଟି ହୋଇଉଠେ। କୁଲା ତଳକୁ ପଡ଼ିଲେ ପୁଣି ବାୟୁର ନିମ୍ନଗତି ହୁଏ। ଫଳରେ କୁଲା ମୁହଁରେ ବାୟୁର ଏକ ଆବ ର୍ ସୃଷ୍ଟି ହୁଏ। ଏହା ପତନଶୀଳ ମିଶ୍ରଣରୁ ହାଲୁକା ଉପାଦାନମାନ ଉଡ଼ାଇ ପୃଥକ୍ କରିଦିଏ। କୁଲାରେ ପାଛୁଡ଼ିବା ଏକ ନିଆରା କୌଶଳ। କୁଲାରେ ପାଛୁଡ଼ିବାବେଳେ ମିଶ୍ରଣରୁ କୁଲା ଉପରେ ଲାଗି ରହୁଥିବା ଧୂଳି ଓ ସରୁ ଚୁସ ଅଲଗା କରିବା ପାଇଁ ମିଶ୍ରଣକୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱକୁ ପକାଇବାବେଳେ ପାଛୁଡ଼ିବାବାଲା ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମୟ ବ୍ୟବଧାନରେ କୁଲା ତଳପିଠିରେ ଆଙ୍ଗୁଠି ଟିପା ମାରିଥାନ୍ତି। ଏହା ଯଦି ସମ୍ପନ୍ନ ଓ ଶ୍ରୁତିମଧୁର।

ଧାନ ଅମଳ ପରେ ଗଉଣୀ ମୁହଁ (ପ୍ରଥମ ମାସ) ହେବା ପୂର୍ବରୁ ଚାଷୀ ଗଉଣୀରେ ଧାନ ଭରି କୁଲାକୁ ସସମ୍ମାନ ଅମଳ ଧାନ ଉପରେ ଓଲଟାଇ ଠିଆ କରିରଖି ଭୋଗ ନୈବେଦ୍ୟ

ଦେବା ଉ ାରୁ ଧାନ ମାପ କରିଥାନ୍ତି । ମଙ୍ଗଳ କାର୍ଯ୍ୟ, ଯଥା– ବିବାହ, ବ୍ରତ ଆଦିରେ ନୂଆ କୁଲା ନହେଲେ ନ ଚଳେ। ଏହିସବୁ ଅନୁଷ୍ଠାନରେ ଢିଙ୍କି, ଚକି ସହିତ କୁଲା ବି ମଙ୍ଗୁଳା ହୋଇଥାଏ । ବର କନ୍ୟାଙ୍କୁ ବିବାହ ବେଦିରେ ବନ୍ଦାପନା କରିବାବେଳେ ମଙ୍ଗୁଳା କୁଲାରେ ଦୂବ, ବରକୋଳି ପତ୍ର ଓ ଅରୁଆ ଚାଉଳ ସହିତ ଜଳୁଥିବା ଘିଅ ଦୀପ ସଧବା କୁଳବତୀମାନେ ନେଇଥାନ୍ତି । ଦିଅଁ ମଙ୍ଗୁଳିବା ପାଇଁ ସଧବା ନାରୀ ଓ କୁମାରୀ କନ୍ୟାମାନେ ଅନୁକୂଳ କଳସ ସହ ବେଦି ପାଇଁ ମୁକୁଟ ଓ କୋଇଲି ବୁଢ଼ ଆଦି ମଙ୍ଗୁଳା କୁଲାରେ ଧରି ଗ୍ରାମଦେବୀଙ୍କ ପାଖକୁ ଯାଇଥାନ୍ତି । ପୁଣି ବରକନ୍ୟାଙ୍କ ଗୃହପ୍ରବେଶ ବେଳେ କୁଲାରେ ମଙ୍ଗଳ ସାମଗ୍ରୀମାନ ଧରି ନାରୀମାନେ ପୁଅ ବୋହୂଙ୍କ ବନ୍ଦାପନା କରିଥାନ୍ତି । କୁଲା ଓଡ଼ିଶାର ସାଂସ୍କୃତିକ ଜୀବନର ଏକ ଅବିଚ୍ଛେଦ୍ୟ ଅଙ୍ଗ ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ବାଉଁଶର ଅନ୍ତି ଓ ବାହାରର ପାତିଆ

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ଆୟତନରେ ପ୍ରାୟ ୪୫ ସେ.ମି. ଲମ୍ବ ଓ ୩୦ ସେ.ମି. ଚଉଡ଼ା ଏହି ଉପକରଣଟିର ଗଠନ-ଯୋଜନା ବେଶ୍ ସୁଚିନ୍ତିତ । ଏହାର ମୁହଁପଟ ଖୋଲା ଓ ପଛପଟ ଉଚ୍ଚା । ତିନିପଟ ଶକ୍ତ ମୁଣ୍ଡୁଳାଘୋରା । ଏ ମୁଣ୍ଡୁଳା ସରୁ ବାଉଁଶ ବତାରୁ ତିଆରି । ମୁହଁପଟରେ ଏକ ଶକ୍ତ ପାତିଆ ଦିଆଯାଇଥାଏ ।

ବ୍ୟବହାର : ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟ, ଯଥା– ଧାନ, ଗହମ, ମୁଗ, ବିରି, କୋଳଥ ଆଦିରେ ଅଗାଡ଼ି, କାଠି, କୁଟା, ଧୂଳି ଓ ବାଲି ଆଦି ହାଲୁକା ପଦାର୍ଥ ମିଶିଥିଲେ କୁଲାରେ ପାଛୁଡ଼ି ସେସବୁ ଅଲଗା କରାଯାଏ ।

❖ **ଚାଲୁଣୀ :**

ଆମ ସଂସ୍କୃତିର ଅସ୍ଥିମଜ୍ଜାରେ ପଶିଥିବା ଆମ ନିତ୍ୟ ବ୍ୟବହାର୍ଯ୍ୟ ଘରକରଣା ସାମଗ୍ରୀରୁ ଗୋଟିଏ ଚାଲୁଣୀ । ଏହା ଏକ ସରଳ ଛଣା ଯନ୍ତ୍ର । ତରଳରୁ ଭାସମାନ ଓ ଅଦ୍ରାବ୍ୟ ଅପମିଶ୍ରଣ ପୃଥକ୍ କରିବାର ଏକ ପଦ୍ଧତି ହେଉଛି ପରିସ୍ରବଣ । ସେମିତି ଘନ ପଦାର୍ଥମାନଙ୍କ ଦାନା ବା

ଚୁନାରୁ ବିଭିନ୍ନ ଆୟତନର ମୂଳ ଉପାଦାନ ବା ଘନ ଅପମିଶ୍ରଣକୁ ପୃଥକ୍ କରିବା ପାଇଁ ପରିସ୍ରବଣ ପରି ଏକ ପଦ୍ଧତି ଅବଲମ୍ବନ କରାଯାଇଥାଏ । ଆମ ପୁରୁଣା ଚଳଣିରେ ଏଇଟି ହେଉଛି ଚଲେଇବା । ଏଥିପାଇଁ ଚଲୁଣୀ ଓ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଚୁନାଚଲାର ଉପଯୋଗ କରାଯାଇଥାଏ । ଦେଇପିଣ୍ଡି ଘରକାନ୍ଥରେ ବତା ବା କାଠଖିଲ ପୋତାଯାଇ ଏଥିରେ ଚଲୁଣୀ ଟଙ୍ଗାଯାଏ ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ବାଉଁଶ ପାତିଆ

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ଚଲୁଣୀର ମୂଳଅଂଶ ତଳି ଓ ଅନ୍ୟଟି ମୁଣ୍ଡଳି । ପ୍ରାୟ ଫୁଟେ ଦେଢ଼ଫୁଟ ବ୍ୟାସର ଏହାର ତଳି । ଦମ୍ଭ ବାଉଁଶ ପାତରୁ ବୁଣାଯାଇଥାଏ । ଲୁଗା ବୁଣିବା ପରି ସେ ବୁଣା । ପ୍ରଥମେ ଲମ୍ବ ବାଗେ ଛାଡ଼ି ଛାଡ଼ି ପାତିଆମାନଙ୍କୁ ପାରି ପ୍ରସ୍ଥ ଭାବେ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ପାତିଆ ଛାଡ଼ି ବୁଣାଯାଏ । ବର୍ଗାକାର ମାପରେ ବୁଣା ସରିବା ପରେ ଏହା ଉପରେ ପୂର୍ବ କଥିତ ପ୍ରାୟ ଦେଢ଼ଫୁଟ ବ୍ୟାସର ଏକ ଶକ୍ତ ବାଉଁଶ ପାତର ମୁଣ୍ଡୁଳି ବସାଯାଏ । ମୁଣ୍ଡୁଳି ଉପରକୁ ବାହାରିଥିବା ତଳିର ବୁଣା ଓ ଅବୁଣା ପାତିଆମାନଙ୍କୁ ଧାରବାଲା ଛୁରୀରେ ଯତ୍ନରେ କାଟି ଦିଆଯାଏ । ଏଇ ବାଉଁଶ ତିଆରି ଚଲୁଣୀକୁ ଡମ ସଂପ୍ରଦାୟର ଶିଳ୍ପୀମାନେ କୌଳିକ ଅଭ୍ୟାସବଶତଃ କରନ୍ତି ଓ ସାମଗ୍ରୀମାନ ବିକି ଜୀବିକା ନିର୍ବାହ କରନ୍ତି ।

ବ୍ୟବହାର : ଚଲୁଣୀ ଦ୍ୱାରା ସାଧାରଣତଃ ଧାନ, ମୁଗ, ବିରି ଆଦି ଶସ୍ୟରେ ବଡ଼ ବଡ଼ ଗୋଡ଼ି ମିଶିଥିଲେ ଶସ୍ୟରୁ ସେସବୁ ପୃଥକ୍ କରାଯାଏ ।

❖ **ଖଇଚଲା**

ଚଲୁଣୀର ଏକପ୍ରକାର ବଡ଼ କିସମ ଖଇଚଲା । ଧାନକୁ ବାଲିରେ ଭାଜିଲେ ଧାନ ଫୁଟି ସେଥିରୁ ଖଇ ବାହାରେ । ତେବେ ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ଖଇ ସହିତ ଭଜାଧାନ ମଧ୍ୟ ମିଶିଥାଏ । କେତେକ ଖଇ ସହିତ ଲାଗିଥାଏ । କେତେକ ଖଇରୁ ଛାଡ଼ିଯାଇଥାଏ । ଖଇ

ଭଜାଯିବାବେଳେ ପୂନେଇଁ ପର୍ବ କିମ୍ବା ବାହା ନିମନ୍ତେ ଏକାବେଳେ ବେଢ଼ା ବେଢ଼ା ଭଜାଯାଏ। ତେଣୁ ଆଗ କାମ ହୁଏ ଖଇରୁ ଧାନ ଛଡ଼ାଇବା। ଏଥିପାଇଁ ଧାନଲଗା ଖଇକୁ ପ୍ରଥମେ ଖଇଚଲାରେ ପକାଇ ଘଷାଯାଏ। ଫଳରେ ଖଇରୁ ଧାନ ଛାଡ଼ିଯାଏ। ତା'ପରେ ମିଶ୍ରଣକୁ ଚଲାରେ ଚଲେଇଦେଲେ ଖଇରୁ ଧାନ ପୃଥକ୍ ହୋଇଯାଏ। ଏଇ ପ୍ରାଥମିକ ପଦ୍ଧତିରେ ଧାନ ପୃଥକ୍ କରିବା ପରେ ମିଳିଥିବା ଖଇକୁ ପରେ କୁଲାରେ ପକାଇ ବାଛି ନିର୍ମଳ କରାଯାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ବାଉଁଶ ପାତିଆ

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ଖଇଚଲା ଚଲୁଣୀ ପରି ଏକ ସରଳ ଯନ୍ତ୍ର। ଏହା ଚଲୁଣୀ ପରି ବାଉଁଶରେ ଏକା ପଦ୍ଧତିରେ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ପାର୍ଥକ୍ୟ ଏତିକି ଯେ ଏହା ବେଶ୍ ଗହୀରିଆ, ଗୋଟିଏ ଚଟ୍‌କା ଟୋକେଇ ପରି।

ବ୍ୟବହାର : ଧାନ ବାଲିରେ ଭାଜିଲେ ଧାନ ଫୁଟି ସେଥିରୁ ଖଇ ବାହାରେ। ଖଇ ସହ ଧାନ ଲାଗିକି ରହିଥାଏ। ଖଇଚଲାରେ ଲାଗିଥିବା ଧାନ ସହିତ ଖଇକୁ ପକାଇ ଘଷିଲେ ଧାନ ଓ ଖଇ ପୃଥକ୍ ହୁଏ।

❖ **ଝାମ୍ପି :**

ଓଡ଼ିଆ ଘରକରଣାରେ ଝାମ୍ପି ଏକ ଦେଶୀ ଓ ସରଳ ଉପଯୋଗୀ। ଦେଇପିଣ୍ଡି ଘର କାନ୍ଥରେ ବତା ବା କାଠିଖିଲ ପୋତାଯାଇ ଏଥିରେ ଝାମ୍ପି ଟଙ୍ଗାଯାଏ। ସାଧାରଣତଃ ବଡ଼ିପାରିବା ପାଇଁ ଏହା ଦରକାର ହୁଏ। ଝାମ୍ପି ଉପରେ ପ୍ରଥମେ ଚଉଳବଟା ଆଣ ଲେପି ତା' ଉପରେ ବଡ଼ି ପକାଯାଏ। ଫଳ ଏହା ହୁଏ ଯେ ଏଥିରେ ଲେପଟି ଖରାରେ ପ୍ରଥମେ ଶୁଖିଯାଏ। ତା'ପରେ ବଡ଼ି ଶୁଖେ। ଝାମ୍ପିର ଉପର ଚିକ୍କଣ ଦଣ୍ଡ ବା ପାତିଆରୁ ତିଆରି। ଏଣୁ ଲେପ ଆଗେ ଶୁଖିଯାଏ। ସୁତରାଂ ଶୁଖିଲା ବଡ଼ି ସହଜରେ ଝାମ୍ପିରୁ ଛାଡ଼ିଯାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ଖରି ନାମକ ଏକ ଘାସଜାତୀୟ ମୋଟା ଓ ଶକ୍ତ ଦଣ୍ଡ

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ଏହା ତିନି ଚ଼ାରିଫୁଟ ବ୍ୟାସର ଏକ ବୃ ।କାର ଚଟ୍‌କା ଉପଯୋଗ। ଏଇଟି ଖରି ନାମକ ଏକ ଘାସଜାତୀୟ ସାମାନ୍ୟ ମୋଟା ଓ ଶକ୍ତ ଦଣ୍ଡରେ ତିଆରି। କେତେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଏହା ବାଉଁଶ କାଠି ଓ ପାତିଆରେ ମଧ୍ୟ ତିଆରି ହୁଏ। ଏହାର ପରିଧିରେ ଶକ୍ତ ମୁଣ୍ଡୁଳି ଦିଆଯାଇ ବୁଣା ତଳିକୁ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଇଥାଏ।

ବ୍ୟବହାର : ବଢ଼ିପାରିବା ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ।

❖ **ମାଟିହାଣ୍ଡି :**

ଦେଇପିଣ୍ଡି ଘରର ଅନ୍ୟତମ ମୁଖ୍ୟ ଉପକରଣ ହେଉଛି ମାଟିହାଣ୍ଡି। ବ ର୍ମାନ ସମୟରେ ଗାଁଠାରୁ ସହର ଓ ମହାନଗରୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଘରେ ଘରେ ରୋଷେଇ ପାଇଁ ଆଲୁମିନିୟମ ହାଣ୍ଡି, ଡେକଚି ଓ କଡ଼େଇ ଆଦି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଛି। କିନ୍ତୁ ପୂର୍ବକାଳରେ ରୋଷେଇଶାଳାରେ ମାଟିହାଣ୍ଡି ହିଁ କେବଳ ଚଳୁଥିଲା। ବଡ଼ ହାଣ୍ଡିରେ ଭାତ, ଛୋଟ ହାଣ୍ଡିରେ ଡାଲି, ଡାଲଣା ଓ ତରକାରି ଆଦି ପାକ କରାଯାଉଥିଲା। ପିଠା କରିବା ପାଇଁ ମାଟି ପଲମ ଥିଲା। ମଣ୍ଡାପିଠା ପାଇଁ ଥିଲା ବଡ଼ ଓ ମୋଟା ଅଥାର ହାଣ୍ଡି। ଆହୁରି ବଡ଼ ହାଣ୍ଡି ଧାନ ଉଷା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିଲା। ଫଟା, ଦଦରା, ପୁରୁଣା ହାଣ୍ଡି ଭଜାଭଜି (ମୁଗ, କୋଳଥ, ମୁଢ଼ି ଓ ଖଇ ଆଦିର) ପାଇଁ ଲାଗୁଥିଲା। ବଡ଼ ବଡ଼ ଯୌଥ ପରିବାରରେ ବଡ଼ ବଡ଼ ମାଟିହାଣ୍ଡି (ନଉତି)ରେ ଭାତ ରନ୍ଧାଯାଉଥିଲା। କୂଅରୁ ପାଣି କାଢ଼ିବା ଓ ପାଣି ସାଇତି ରଖିବା ପାଇଁ ମାଟିର ମାଠିଆର ଉପଯୋଗ ହେଉଥିଲା। ଘରକରଣା ସାମଗ୍ରୀ ଭାବରେ ମାଟି ବ ନର ବହୁଳ ପ୍ରଚଳନ ଥିଲା।

କିନ୍ତୁ ମାଟି ହାଣ୍ଡି କୁଣ୍ଡେଇର ବ୍ୟବହାରରେ କେତେକ ସାମାଜିକ ନିୟମ ବି ଚଳୁଥିଲା। ଛୁତିକିଆ, ମୃ କିଆରେ ମାଟି ବ ନ ମାରା ହେଉଥିଲା। ତେଣୁ ଏସବୁ କ୍ଷେତ୍ରରେ ହାଣ୍ଡିଶାଳର ପୂରା ମାଟିପାଗ ବଦଳାଯାଉଥିଲା। ରୋଷେଇ ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ମାଟି ହାଣ୍ଡିକୁ ପ୍ରତିଦିନ କୁଟା କିମ୍ବା ନଡ଼ିଆକତା ଓ ପାଉଁଶରେ ମାଜି ସଫା କରାଯାଉଥିଲା। ସବୁଠୁଁ ବଡ଼ ଅସୁବିଧାଟି ହେଲା ସାମାନ୍ୟ ଅସାବଧାନତାରେ ମାଟିପାତ୍ର ଭାଙ୍ଗିଯିବା। ଏସବୁ ସ ୍ୱେ ବି ଏବେ ମଧ୍ୟ

କେତେକ କୁଳୀନ ଓ ରକ୍ଷଣଶୀଳ ପରିବାରରେ ଆଲୁମିନିୟମ ହାଣ୍ଡି, ଡେକ୍‌ଚି ଆଦି ସହିତ ମାଟି ହାଣ୍ଡିଟିଏ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ରହୁଛି । ପରିବାରରେ ଶ୍ରାଦ୍ଧକର୍ମ ହେଲେ ଆଗେ ପୂରା ହାଣ୍ଡିପାଗ ବଦଳୁଥିଲା । ତେଣୁ ଶ୍ରାଦ୍ଧକୁ କେତେକ ପୁରୁଣା ଲୋକ ଏବେବି ହାଣ୍ଡି କହୁଛନ୍ତି ।

ଆମ ପାରିବାରିକ ହାଣ୍ଡିଶାଳରୁ ମାଟିହାଣ୍ଡି ହଜିଛି । ତା'ର ଅନ୍ୟ ଏକ କାରଣ ହେଲା ମାଟିହାଣ୍ଡି ଅଧିକ ଜାଳେଣି ଆବଶ୍ୟକ କରେ । କିନ୍ତୁ ଶ୍ରୀମନ୍ଦିରର ରୋଷଶାଳାରେ କେବଳ ମାଟିହାଣ୍ଡି ହିଁ ଚାଲୁଛି । ମାଟିହାଣ୍ଡି ରୋଷେଇର ସୁଆଦ ନିଆରା । ମାଟି ଆଟିକାର ଶାଗଖରଡ଼ାର ବାସନା ନିଆରା । ଆଉ ଏଇ ମାଟିପାତ୍ରର ରୋଷେଇ ବି ଥିଲା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ହିତକର । କିନ୍ତୁ ଶିଳ୍ପାୟନ, ସୁସ୍ଥି ଆଉ ଚକ୍‌ମକ୍ ଦୁନିଆର ଚହଟତଳେ କଳା କଳେବର ମାଟିପାତ୍ର ସବୁ ମୁହଁ ଲୁଚେଇଦେଲେ । ଆଉ ମାଟିପାତ୍ରର ବିଲୟ ସହିତ ତାକୁ ତିଆରି କରୁଥିବା କୁମ୍ଭାର ସଂପ୍ରଦାୟର କୌଳିକ ବୃ ି ବି ବୁଡ଼ିବାକୁ ବସିଲା ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : କେବଳ ପଙ୍କୁଆ ଚିକିଟା ମାଟି

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : କେବଳ ପଙ୍କୁଆ ଚିକିଟା ମାଟିକୁ ପାଣି ପକାଇ କାଦୁଅ କରି ମଖନ୍ ବାଗେ ଚକଟାଯାଏ । ଚକଟା ମାଟିର ପିଣ୍ଡୁଳାକୁ ଅଭିଜ୍ଞ ଶିଳ୍ପୀ କୁମ୍ଭାର ଚକର କେନ୍ଦ୍ରରେ ରଖି ଚକକୁ ବୁଲାନ୍ତି । ଚକକୁ ବୁଲାଇବା ଦ୍ୱାରା ହାଣ୍ଡି ନିର୍ମିତ ହୁଏ ।

ବ୍ୟବହାର : ଭାତ, ଡାଲି, ଡାଲଣା, ତରକାରୀ ପ୍ରଭୃତି ରନ୍ଧନ କାର୍ଯ୍ୟ କରାଯାଏ । କ୍ଷୀର ବସିବା ପାଇଁ ମାଟିରେ ତିଆରି ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପାତ୍ର ଥାଏ, ଯାହାର ନାମ କ୍ଷୀରବଡ଼ା । ଏହି କ୍ଷୀରବଡ଼ାକୁ ଉହ୍ନେଇରେ କୁହୁଳା ନିଆଁ ରଖି ବସାଯାଏ । ମୁଢ଼ି ଭାଜିବା ପାଇଁ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ହାଣ୍ଡି ଥାଏ । ତାକୁ ଭଜାଭଜି ହାଣ୍ଡି କୁହାଯାଏ ।

❖ ପାଣିଥାକ

ପାଣି ହେଉଛି ଦୈନିକ ବ୍ୟବହୃତ ଅତି ଆବଶ୍ୟକ ଉପାଦେୟ ଉପାଦାନ । ଦୀର୍ଘ ସମୟ ପାଇଁ ଖାଦ୍ୟ ନ ଖାଇ ବ୍ ହେବ । ମାତ୍ର ପାଣି ବିନା ଜୀବନ ଅତିଷ୍ଠ ହୋଇଯାଏ ।

ପୁଣି ଖରାଦିନେ ଥଣ୍ଡା ପାଣି ଆବଶ୍ୟକ ପଡ଼େ। ଆଗରୁ ଲୋକେ ମାଠିଆ, ଘୁମ, ବଡ଼ ବଡ଼ ମାଟିହାଣ୍ଡି, ସୋରେଇ ପ୍ରଭୃତିରେ ପିଇବା ପାଣି ରଖୁଥିଲେ। ମାଟି ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସୁଥିବାରୁ ପାଣିର ଉପଯୁକ୍ତ ସ୍ୱାଦ ରହୁଥିଲା। ଶୁଦ୍ଧପାଣି ମଣିଷକୁ ସୁସ୍ଥ ରଖେ। ତେଣୁ ଶୁଦ୍ଧପାଣି ପାଇବାକୁ ବୁଦ୍ଧିମାନ ମଣିଷ ପ୍ରାକୃତିକ ପ୍ରଣାଳୀରେ ତିଆରି କଲା ପାତନ ଉପକରଣ। ଚରିଥାକିଆ ଭାଡ଼ିରେ ଚରିଗୋଟି ମାଠିଆ ରଖି ଏଇ ପାତନ କାମ ଆରମ୍ଭ କଲା। ପ୍ରଥମ ଥାକର ମାଠିଆରେ ପାଣି ପୂରାଇଲେ, ତାହା ଦ୍ୱିତୀୟ ଓ ତୃତୀୟ ମାଠିଆ ଭିତରର ଅଙ୍ଗାର ଓ ବାଲି ଭେଦି କ୍ରମେ ତଳ ମାଠିଆରେ ଯାଇ ସଂଗୃହୀତ ହୁଏ। ଏହା ଅତି ଶୀତଳ ଓ ଶୁଦ୍ଧ ପାନୀୟ। ଆମ ଅତୀତର ଏଇ ପାତନ ପ୍ରଣାଳୀ ପ୍ରାୟ ଏବେ ଆଉ ନାହିଁ। ଚଳନ୍ତି ସମୟରେ ପ୍ୟୁରିଫାୟର, ଫିଲ୍ଟର ପ୍ରଭୃତି ଯନ୍ତ୍ର ବିଦ୍ୟୁତ୍‌ଚାଳିତ ହେଲେ ଶୁଦ୍ଧ ପାନୀୟ ହେଉଛି। ମାତ୍ର ଅତୀତର ପାତନ ବ୍ୟବସ୍ଥା ବିଶୁଦ୍ଧ, ଥଣ୍ଡା ଓ ସୁଆଦିଆ ପାଣି ଯୋଗାଇ ଦେଉଥିଲା। ରନ୍ଧନକାର୍ଯ୍ୟରେ ଜଳର ଭୂମିକା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ସରୁ କାଠ, ବାଉଁଶ, ଫଳି, ମାଠିଆ, ଅଙ୍ଗାର, ବାଲି, ପାଣି

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ଛଅ ହାତ ବା ସାତଫୁଟ ଉଚ୍ଚତାର ତିନିଗୋଟି ସରୁ ବାଉଁଶ ବା କାଠଖଣ୍ଡରେ ଏକହାତ ବା ଦେଢ଼ଫୁଟିଆ ଫଳି ବିନ୍ଧାଯାଇ, ପରସ୍ପରକୁ ଯୋଡ଼ି ଚରିଗୋଟି ଥାକ ତିଆରି ହୁଏ। ଉପରେ ଥିବା ପ୍ରଥମ ଥାକରେ ମାଠିଆର ତଳେ ସରୁ କଣାଟିଏ କରି ରଖାଯାଏ। ତା' ତଳ ଥାକରେ ସେମିତି ଆଉ ଗୋଟେ କଣାମାଠିଆର ଅଧାଯାଏ ଅଙ୍ଗାର ଭର୍ତ୍ତି କରି ରଖାଯାଏ। ତା' ତଳକୁ ସେଇ ପ୍ରକାରେ ତୃତୀୟ ମାଠିଆର ଅଧାଯାଏ ସରୁବାଲି ପୂରାଇ ରଖାଯାଏ। ଚତୁର୍ଥ ବା ଶେଷ ଥାକରେ କଣା ନଥିବା ମାଠିଆଟି ରଖାଯାଏ। ଉପର ମାଠିଆରେ ଢଳାଯାଉଥିବା ପାଣି ଶେଷରେ ଶୁଦ୍ଧ ହୋଇ ତଳ ମାଠିଆରେ ପଶିପାରେ।

ବ୍ୟବହାର : କେବଳ ଅଶୁଦ୍ଧ ପାଣିକୁ ପାତନ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଛାଣି ପିଇବାପାଣି ପାଇବା ପାଇଁ ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ।

❖ ଠେକି

ଏକପ୍ରକାରର ଛୋଟ ମାଟିପାତ୍ର ହେଉଛି ଠେକି । ଅତୀତରେ ଲୋକେ ଠେକିକୁ ପାଣି ପିଇବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରୁଥିଲେ । କେହି କେହି ମଧ୍ୟ ଏଥିରେ ମାଲେପା ସାଇତି ରଖୁଥିଲେ । ଆକାରରେ ଛୋଟ ହେଲେ ମଧ୍ୟ ଠେକି ଆମର ବିଭିନ୍ନ କାମରେ ଲାଗେ ।

ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ : ଚିକିଟା ମାଟି

ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : କୁମ୍ଭାରମାନେ ତାଙ୍କ ଶାଳରେ କୁରାଳଚକ୍ର ସାହାଯ୍ୟରେ ଛୋଟ ବଡ଼ କରି ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଠେକି ଗଢ଼ନ୍ତି ।

ବ୍ୟବହାର : ଚାଉଳ, ମୁଗ, ବିରି, ମାଣ୍ଡିଆ, ଖସା, ସୋରିଷ ପ୍ରଭୃତି ଜିନିଷ ଓ ତେଲ, ଘିଅ, ଦୁଧ, ଦହି, ଲହୁଣି ପ୍ରଭୃତି ତରଳ ଜିନିଷ ରଖାଯାଏ । ଅତୀତରେ ଏହା ଜଳପାତ୍ର ଭାବେ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିଲା ।

❖ ହେମଦସ୍ତା

ହେମଦସ୍ତା ଲୁହାରେ ତିଆରି ଏକ ଉପକରଣ । ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ସାଧାରଣତଃ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ପିଠାପଣା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । କେତେକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ପିଠା ପାଇଁ ଚାଉଳଚୁନା ଆବଶ୍ୟକ ହୋଇଥାଏ । ଏହି ହେମଦସ୍ତା ସାହାଯ୍ୟରେ ଚାଉଳ କୁଟା ହୋଇ ଚୁନା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଦେଇପିଣ୍ଡି ଘରେ ହେମଦସ୍ତା ଥାଏ । ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଘରଣୀ ରନ୍ଧନ କାର୍ଯ୍ୟ କରିବା ଜିରା ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡର ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ ଏହା ସାହାଯ୍ୟରେ ଜିରା ଓ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ କରେ ।

❖ ରୁଗୁଣା

ରୁଗୁଣା ପଥରରେ ତିଆରି ଏକ ଉପକରଣ । ଚକି ଆକୃତିର ପଥରରେ ମଝିରେ ଗାତ ହୋଇଥାଏ, ତାହାକୁ ରୁଗୁଣା କୁହାଯାଏ ଏବଂ ଶିଳପୁଆ ପରି ଏକ ବର୍ତ୍ତୁଳାକାର ପଥରଖଣ୍ଡ ଥାଏ, ଯାହାକୁ ପୁଆ କହନ୍ତି । ରୁଗୁଣା ସାହାଯ୍ୟରେ ବଡ଼ି ପାଇଁ ବିରି ବଟାଯାଏ ଏବଂ ପିଠା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ବିରି ଚାଉଳ ବଟାଯାଏ ।

❖ **ପିଢ଼ା**

ବସିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିବା ଏକ ଉପକରଣ ହେଉଛି ପିଢ଼ା । ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ଘରଣୀଟିଏ ରୋଷେଇ କରିବା ସମୟରେ ପିଢ଼ା ଉପରେ ବସି ରନ୍ଧନକାର୍ଯ୍ୟ କରିଥାଏ । ଏହା କାଠରେ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ । ଏକ ଆୟତାକାର କାଠଖଣ୍ଡର ଦୁଇପାଖରେ ଛୋଟ ଛୋଟ ଦୁଇଟି କାଠଖଣ୍ଡକୁ ଖିଲ ସାହାଯ୍ୟରେ ସଂଯୁକ୍ତ କରି ପିଢ଼ା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ଉପରେ ବସି ମଧ୍ୟ ଲୋକମାନେ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇଥାନ୍ତି ।

❖ **ପଲମ**

ମାଟିରେ ତିଆରି ଏକ ଉପକରଣ ହେଉଛି ପଲମ । ବିଭିନ୍ନ ଆକାରର ପଲମ ଥାଏ । ଏହା ମୁଖ୍ୟତଃ ପିଠା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ । ଚକୁଳି ପିଠା, ଚିତଉ ପିଠା ଏବଂ ପୋଡ଼ପିଠା ପାଇଁ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପଲମ ଥାଏ । ଛୋଟ ଆକାରର ଏବଂ ଭିତରକୁ ଖାଲୁଆ ହୋଇଥିବା ପଲମରେ ଚିତଉ ପିଠା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଆକାରରେ ବଡ଼ ଏବଂ ଭିତରକୁ ଅଧିକ ଖାଲ ହୋଇଥିବା ପଲମରେ ପୋଡ଼ପିଠା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ।

❖ **ଥାଳି**

ନିଦା କଂସା ଧାତୁରେ ତିଆରି ବୃ ାକାର ଏକ ଚକଟା ପାତ୍ର ହେଉଛି ଥାଳି । ବ୍ୟାସ ପ୍ରାୟ ଏକ ଫୁଟ । ସାମାନ୍ୟ ଗହୀରିଆ । ଏହାର ପାର୍ଶ୍ୱଧାରମାନ ଭିତରପଟେ ନାନା କମ କୁଟର ସୂକ୍ଷ୍ମ ଖୋଦେଇରେ ବେଳେବେଳେ ସୁନ୍ଦର ହୋଇଥାଏ । ତଳପଟଟି ସମତଳ । ଭାତ ଖାଇବା ପାଇଁ ଏହା ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ ।

❖ **କଂସା ବା ବେଲା**

ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ଭାତକୁ ଲକ୍ଷ୍ମୀ ଭାବେ ମାନନ୍ତି । ତାକୁ ଖାଦ୍ୟରେ ନାନାଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି । ସକାଳବେଳା ପଖାଳ ଭାତ ଖିଆଯାଏ । ଓଡ଼ିଆର 'ପଖାଳ କଂସା' ଆମ ସାହିତ୍ୟ ଓ ସଂସ୍କୃତିରେ ନାନା ସ୍ଥାନରେ ଶୋଭାପାଏ । ପଖାଳ ବଢ଼ାଯାଉଥିବା ପାତ୍ରଟିର ନାଁ କଂସା

ବା ବେଲା ଏହା ମୋଟା କଂସା ଧାତୁରେ ତିଆରି ଏକ ଗହୀରିଆ ପାତ୍ର ଯାହାର ଫେନ୍ଦ ନଥାଏ। ତା'ର ତଳପାଖ ସମତଳ ଭୂମିରେ ବସିପାରିବା ପାଇଁ ଚେପ୍‌ଟା। ସେଇଠୁ ବ ୍ତୁଳାକାରରେ ଉଠିଥାଏ ଋରିପାଖ। ଉପର ଅର୍ଦ୍ଧଗୋଲାକାରରୁ ସାମାନ୍ୟ ଉପର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କଂସାର ଉଚ୍ଚତା। ଉପର ପାର୍ଶ୍ୱଟି ଖୋଲା, ଯାହା ପାତ୍ରଟିର ମୁହଁ।

❖ ତାଟିଆ

ଛୋଟ ବେଲା ବା କଂସାକୁ ତାଟିଆ କହନ୍ତି। ଘରେ ବିଭିନ୍ନ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇବା ପାଇଁ ନାନା ଆୟତନର ତାଟିଆ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ। ଏସବୁର ଭିତରପଟେ ଅନେକ ସମୟରେ ସୁନ୍ଦର ପରିପାଟୀର ବୃ 1ୟ ଚିତ୍ରମାନ ଓ ଜୀବଜନ୍ତୁଙ୍କ ଚିତ୍ର ଖୋଦିତ ହୋଇଥାଏ। ତଟାରି ବା କଂସାରୀ ସଂପ୍ରଦାୟର ଲୋକେ କୌଳିକ ବୃ ିରେ କଂସା, ପି ଳ ବାସନକୁସନ ତିଆରି କରିଥାନ୍ତି।

❖ ଥାଳିଆ

ଛୋଟ ଥାଳିକୁ ଥାଳିଆ କୁହାଯାଏ। ଘରେ ବିଭିନ୍ନ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇବା ପାଇଁ ନାନା ଆୟତନର ଥାଳିଆ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ।

❖ ଢାଳ ବା ନୋଟା

କଂସା ଧାତୁରେ ତିଆରି ଏକ ଉପକରଣ ହେଉଛି ଢାଳ ବା ନୋଟା। ପାଣି ପିଇବା ପାଇଁ ଏହା ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ।

❖ ମାଠିଆ ଓ ସୁରେଇ

ଏହି ଉପକରଣ ଦୁଇଟି ମାଟିରେ ନିର୍ମିତ। ଉଭୟ ପାଣି ସଂରକ୍ଷଣ ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ। ମାଠିଆ ଗୋଲାକାର କଳସୀ ପରି। ସୁରେଇର ତଳ ଅଂଶ ଗୋଲ ଏବଂ ଉପର ଅଂଶ ଚେପ୍‌ଟା। ଏଥିରେ ବିଶୁଦ୍ଧ ପାନୀୟ ରଖି ତହିଁରୁ ଢାଳି ପିଆଯାଏ।

❖ **ଗ୍ଲାସ୍**

କଂସା ଧାତୁରେ ନିର୍ମିତ ଏକ ଉପକରଣ ହେଉଛି ଗ୍ଲାସ୍। ମାଠିଆ କିମ୍ବା ସୁରେଇରୁ ପାଣି ଢାଳି ଏହା ସାହାଯ୍ୟରେ ପିଆଯାଏ।

❖ **ପିଞ୍ଛ**

ତାଳପତ୍ରର କ ି ରୁ ଏହା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ। କେତେଗୁଡ଼ିଏ ତାଳପତ୍ର କ ୍କୁ ସଂଯୁକ୍ତ କରି ଝୋଟ ରଶି ସାହାଯ୍ୟରେ ଏହାର ମଝିକୁ ବାନ୍ଧି ପିଞ୍ଛ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ପୂର୍ବକାଳରେ ଭାତହାଣ୍ଡିର ଢାଙ୍କୁଣି ନଥିଲା। ତେଣୁ ଏହା ସାହାଯ୍ୟରେ ଭାତ ଗଳାଯାଏ।

୪.୨ ଦେଇପିଣ୍ଡିର କାର୍ଯ୍ୟ

ମଣିଷ ଜୀବନ ସହିତ ଦେଇପିଣ୍ଡି ଅଙ୍ଗାଙ୍ଗୀ ଭାବେ ବିଜଡ଼ିତ। ମନୁଷ୍ୟର ତିନୋଟି ମୌଳିକ ଆବଶ୍ୟକତା ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରଥମ ଆବଶ୍ୟକତା ହେଉଛି ଖାଦ୍ୟ। ଏହି ଆବଶ୍ୟକତାକୁ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିବା ପାଇଁ ମଣିଷ ଦେଇପିଣ୍ଡି ଗଢ଼ିଛି। ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଅନ୍ନ ପାକ କରାଯାଏ। ମଣିଷ ବ ୍ବା ନିମନ୍ତେ ଅନ୍ନ ନିତାନ୍ତ ଜରୁରୀ। ଶାସ୍ତ୍ରୋକ୍ତ ମତାନୁଯାୟୀ–

"ଅନ୍ନଂ ବ୍ରହ୍ମେତି ବ୍ୟଜନାତ୍"

ଅର୍ଥାତ୍ ନିଜେ ଗ୍ରହଣ କରୁଥିବା ଅନ୍ନ ଅନୁସାରେ ମନୁଷ୍ୟର ଶରୀର ଓ ବିବେକ ନିୟନ୍ତ୍ରିତ ହୋଇଥାଏ। ଏଣୁ ଶାସ୍ତ୍ରପୁରାଣରେ ଅନ୍ନର ପ୍ରାଧାନ୍ୟ ଓ ମହ ୍ୱ ସ୍ୱୀକୃତ ଅଟେ। ଖାଦ୍ୟର ଅନ୍ୟ ନାମ ଅନ୍ନ। ଭାତ, ଡାଲି, ଫଳ, ମୂଳ ଆଦି ସବୁ ଜିନିଷ ଏହାର ଅନ୍ତର୍ଗତ। ବେଦର ଛତ୍ରେ ଛତ୍ରେ ଅନ୍ନର ମହିମା ବର୍ଣ୍ଣିତ ହୋଇଛି। ଋକ୍‌ବେଦର ଗୋଟିଏ ମନ୍ତ୍ରରେ ଅନ୍ନକୁ ମାନ୍ୟତା ଦିଆଯାଇ କୁହାଯାଇଛି–

"ତେ ପିତୋ ମହାନାଂ ଦେବାନାଂ ମନୋହିତମ୍।
ଅକାରି ଗୁରୁ କେତୁନା ତବାହିମବସାଃବଧୀତ୍ ॥"

ଅର୍ଥାତ୍ "ହେ ଅନ୍ନ ! ତୁମଠାରେ ବଡ଼ ବଡ଼ ଦେବତାମାନଙ୍କ ମନ ନିହିତ । ତୁମରି ସାହାଯ୍ୟରେ ସେ (ଦେବରାଜ ଇନ୍ଦ୍ର) ସାପକୁ (ସାପ ରୂପ ଧରିଥିବା ବୃତ୍ରାସୁରକୁ) ମାରିଥିଲେ ।" ଏହା କହିବାର ତାତ୍ପର୍ଯ୍ୟ ହେଉଛି 'ଅନ୍ନ ହେଉଛି ମନୁଷ୍ୟ ଓ ଦେବତା ସମସ୍ତଙ୍କର ଉପଯୋଗୀ । ଅନ୍ନ ସକଳ ଜୀବନର ଆଧାର ଓ ଅନ୍ନ ବିନା ସଂସାର ପଥ ଅଚଳ ବୋଲି ପ୍ରାଚୀନ କବି ଅତିବଡ଼ି ଜଗନ୍ନାଥ ଦାସ ତାଙ୍କର ସ୍ୱରଚିତ 'ଭାଗବତ' ଗ୍ରନ୍ଥରେ କହିଛନ୍ତି । ସେହିପରି ଆଧୁନିକ କବି ଗଙ୍ଗାଧର ମେହେର ତାଙ୍କର 'ଅନ୍ନର ମହିମା' କବିତାରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରିଛନ୍ତି ଯେ–

"ଅନ୍ନ ଘେନି ରହିଛି ଅଖିଳ ସଂସାର
ଅନ୍ନ ବିନା ଜଗତେ ଉଠେ ହାହାକାର ।"

କବିଙ୍କର ଏହି ଉକ୍ତିଟି ସଂସାର ପ୍ରତି ପ୍ରଯୁଜ୍ୟ । ଅନ୍ନମୟୀ ପିଣ୍ଡର ପ୍ରାଧାନ୍ୟ ବର୍ଣ୍ଣନା ଓ ଅନ୍ନର ମହିମା ଗାନ କବିଙ୍କ ଲେଖନୀ ମୁନରେ ଶତମୁଖ ହୋଇଉଠିଛି ।[୧୨]

ପ୍ରଥମେ ଉତ୍କଳରେ ରନ୍ଧନ ପ୍ରଣାଳୀ ଅତ୍ୟନ୍ତ ସରଳ ଥବଲା । ଆଜିକାଲି ନାନାପ୍ରକାର ମସଲା ଓ ଅତ୍ୟଧିକ ତେଲ ଦ୍ୱାରା ଯେଉଁ ବ୍ୟଞ୍ଜନାଦି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଅଛି ସେଥିରେ ଜନସାଧାରଣଙ୍କର ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଦ୍ରୁତଗତିରେ ଯେ ଅବନତି ଆଡ଼କୁ ଗତିକରୁଛି ତାହା ନିଃସନ୍ଦେହ । ଲୋକମାନେ ପୂର୍ବେ କେବଳ ସିଦ୍ଧ କରି ଅଳ୍ପ କିଛି ଲବଣ ସଂଯୋଗ ପୂର୍ବକ ଖାଦ୍ୟାଦି ଭୋଜନ କରୁଥିଲେ । ନାନାବିଧ ରନ୍ଧନରୀତି ମଧ୍ୟ ଥିଲା । ରନ୍ଧନକ୍ରିୟାର ବିବିଧ ରୀତି ସମ୍ବନ୍ଧରେ ସାରଳା ଦାସ ସ୍ୱୀୟ ମହାଭାରତର ବିରାଟ ପର୍ବରେ କହିଛନ୍ତି–

"ବାତ ପି   ଶ୍ଳେଷ ଆଦି ତାହିଁ ନାହିଁ ବ୍ୟାଧି
ସମସ୍ତ ପ୍ରସିଦ୍ଧି ହେଲା ରାନ୍ଧଣା ପ୍ରସିଦ୍ଧି
ପା   ଲକ୍ଷ ସୂତାକାର କାର୍ଯ୍ୟ ନିଜେ କଲେ
ଶୌରୀ ଶୌରୀ ନଳବିଧି ରାନ୍ଧଣା ରାନ୍ଧିଲେ ।"

ଏଥିରୁ ଅନୁମିତ ଯେ ପ୍ରାଚୀନ କାଳରୁ ଉତ୍କଳରେ ତ୍ରିବିଧ ରୀତି ଅନୁସାରେ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଥିଲା । ସେ ରୀତିଗୁଡ଼ିକ ହେଉଛି ଗୌରୀ, ଶୌରୀ ଓ ନଳ ।(୧୩) ବ ର୍ତ୍ତମାନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଜଗନ୍ନାଥ ମନ୍ଦିରରେ ଏହି ନଳବିଧି ଅନୁସାରେ ପାକ କରାଯାଉଛି । ଭୀମ ସୂତାକାର ରୂପରେ ତ୍ରିବିଧ ରନ୍ଧନ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ଭୋଜନରେ ସମସ୍ତଙ୍କୁ ତୃପ୍ତ କରିଥିଲେ । ଏଥିରେ ଉତ୍କଳୀୟ ରନ୍ଧନ ପ୍ରଣାଳୀର ଆଦର୍ଶ ମଧ୍ୟ ସୂଚିତ ।

ଗୌରୀ ରୀତି– "ସୋରିଷ ନ ବାଟି କିମ୍ବା ପରିବା ନ କାଟି
ସବୁ ଏକ କରି ଭାଣ୍ଡେ ଦିଯେ ତାକୁ ଘା
ହେଙ୍ଗୁ ଯେ ମରିଚ ଜିରା ପୁଣି ଦୁଗ୍ଧ ଖଣ୍ଡ
ଏକା ଘାନ୍ତିକେ ପୂରାଇ ଘାେ ସେହୁ ଭାଣ୍ଡ ।"

ଶୌରୀ ରୀତି– "ମୃଗ ମାଂସ କାଢ଼ି କରି ଯାହା ଥାଏ କ ।
ସବୁ ଏକ ଯୋଗ କରି ପାତ୍ରେ କରି ସ ।
ତଇଳ କ୍ଷୀର ଲବଣ ଆଦି ପାତ୍ରେ ଭରି
ଶିଆଳ ଲତା ଗୁଡ଼ାଇ ପତ୍ରେ ବାନ୍ଧି କରି
ଅଗ୍ନିଜାଳି କରି ତାକୁ ପୋଡ଼ି କରି ପକ୍ୱ
ଭୋଜନେ କେ ସରିହେବ ତାହାଠୁଁ ଅଧିକ ।"

ନଳ ରୀତି– "ନାନା ଯୋଗାଡ଼ିରେ ସେହୁ ସର୍ବ ଏକ କରି
ଆମିଷ ଆମ୍ବିଳ ଏକ ଭାଣ୍ଡେ ନେଇ ଭରି
ତାହାକୁ ସିଝାନ୍ତେ ସେହି ମିଶେ ଅତି ବେଗି
ନଳ ବିଧି ରାନ୍ଧଣା ଯେ ଅଟେ ସୂର୍ଯ୍ୟପାଗୀ ।"

ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତିର ରୀତି ବା ରନ୍ଧନ କ୍ରିୟାଟି ଏକ ସାଧାରଣ କର୍ମ ବା ଶ୍ରମ ନୁହେଁ । ଏହା ଏକ କଳା ଏବଂ ବିଜ୍ଞାନ ମଧ୍ୟ । ଆମର ଚଉଷଠି ପ୍ରକାର କଳା ଭିତରେ ରନ୍ଧନ ଏକ

ଉତ୍କୃଷ୍ଟ କଳା।[୧୪] ଯେ ରାନ୍ଧେ, ତା'ର ମନୋଭାବ ଉପରେ ଏବଂ ତା'ର ନିଷ୍ଠା ଓ ଶ୍ରଦ୍ଧା ଉପରେ ରନ୍ଧନର ସାଫଲ୍ୟ ବହୁତ ନିର୍ଭର କରେ। ରାନ୍ଧୁଣିଆ ଯନ୍ତ୍ରବତ୍ ରାନ୍ଧିଲେ ସେ ରନ୍ଧାଦ୍ରବ୍ୟ ସୁସ୍ୱାଦୁ ହୁଏ ନାହିଁ। ରନ୍ଧନ ପ୍ରତି ରାନ୍ଧୁଣିଆର ଖୁବ୍ ଶ୍ରଦ୍ଧା, ଅନୁରାଗ ଓ ମନୋଯୋଗ ଥିବା ଆବଶ୍ୟକ। ରୋଷେଇ ଘରର ପବିତ୍ରତା ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା ଯେମିତି ଦରକାର ରାନ୍ଧୁଣିଆର ଦେହ ଓ ମନର ପବିତ୍ରତା ଓ ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା ମଧ୍ୟ ତଦ୍ରୂପ ଦରକାର।

ଦେଇପିଣ୍ଡି ଘର ମୁଖ୍ୟତଃ ନାରୀମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ। ରୋଷେଇଘରେ ମା' କ'ଣ କ'ଣ କାମ କରେ ସେ ସଂପର୍କରେ ନନ୍ଦକିଶୋର ସାମଲ ତାଙ୍କ ସ୍ୱରଚିତ 'ଆମ ଘର' କବିତାଟିରେ କହିଛନ୍ତି–

"ଏଇଟି ଆମର ରୋଷେଇଘର
ଏ ଘର ଭିତର ସଫାସୁତର
ଏଇଠାରେ ମାଆ
ପରିବା କାଟେ,
ବେସର ବାଟେ,
ଜାଇ ରଗଡ଼େ,
ଶାଗ ଖରଡ଼େ,
ଗଢ଼ଇ ପିଠା,
ଆରିସା, କାକରା, ଆଃ କି ମିଠା!"

ସମୟ ଅନୁସାରେ ମନୁଷ୍ୟ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଖାଦ୍ୟ ଗ୍ରହଣ କରିଥାଏ। ସକାଳ ଓ ସନ୍ଧ୍ୟା ସମୟରେ ପ୍ରାୟତଃ ଅଧିକାଂଶ ଲୋକ ଚା' ପିଇଥାନ୍ତି। ସକାଳ ସମୟରେ ଉତ୍କଳବାସୀ ସାମାନ୍ୟ ଜଳଖିଆରେ। ଚୁଡ଼ା, ମୁଢ଼ି, ପିଠା, ପଖାଳ ଇତ୍ୟାଦି ଖାଇଥାନ୍ତି। ମଧ୍ୟାହ୍ନରେ ତାଙ୍କର ପ୍ରଧାନ ଭୋଜନ ଭାତ, ଡାଲି, ଶାଗ, ଭଜା, ତରକାରି, ଖେଚେଡ଼ି, କାନିକା ଆଦିରେ ସଂପନ୍ନ। ପୁଣି ରାତ୍ରି ଭୋଜନରେ ସେହି ଭାତ, ଡାଲି, ମହୁର (ଖଟା, ମିଠା

ତରକାରି), ବେସର (ସୋରିଷ ମିଶ୍ରିତ ତରକାରି) ଇତ୍ୟାଦି ରହିଥାଏ। ବିଭିନ୍ନ ପର୍ବପର୍ବାଣି ଅନୁସାରେ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଧରଣର ପିଠାରେ ଦେଇପିଣ୍ଡି ଘର ପୂରିଥାଏ। ଯେପରିକି ରଜରେ ପୋଡ଼ପିଠା, ଚିତାଲାଗି ଅମାବାସ୍ୟାରେ ଚିତଉ ପିଠା, ବଡ଼ଓଷାରେ ଗଜମଣ୍ଡା, ଦଶହରାରେ ମଣ୍ଡା, ବକୁଳ ଅମାବାସ୍ୟାରେ ଗଇଁଠା ପିଠା। ମନୁଷ୍ୟ ଦୈନିକ ଓ ପର୍ବପର୍ବାଣିରେ ଖାଉଥିବା ଖାଦ୍ୟର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ସଂପର୍କରେ ନିମ୍ନରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଗଲା।

ଅଧିକାଂଶ ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ସକାଳ ଆରମ୍ଭ ହୁଏ ଏବଂ ଦିନ ଶେଷହୁଏ ଚା'ରେ। ଚା'ରେ। ଚା' ଦୁଇପ୍ରକାରର। ଗୋଟିଏ ହେଲା ନାଲି ଚା' ଏବଂ ଅନ୍ୟଟି କ୍ଷୀର ଚା'। ଚା' ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବା ପାଇଁ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ହାଣ୍ଡି ଥାଏ। ତାହାକୁ ଚା' ହାଣ୍ଡି କୁହାଯାଏ। ହାଣ୍ଡିରେ ପ୍ରଥମେ ପାଣି ଦେଇ ପାଣି ଗରମ ହେବା ପରେ ଅଦା, ତେଜପତ୍ର, ଗୋଲମରିଚ, ଲୁଣ ପକାଇ କିଛି ସମୟ ଫୁଟିବା ପରେ ଚା'ପତି ଓ ଚିନି ପଡ଼େ। ଏହାକୁ କିଛି ସମୟ ପାଇଁ ଫୁଟାଯାଏ, ତା'ପରେ ଚା'ଛଙ୍କା ସାହାଯ୍ୟରେ ଛଣାଯାଏ। ଏହା ହେଉଛି ନାଲି ଚା' ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ। ଚା' ହାଣ୍ଡିରେ ପ୍ରଥମେ କିଛି ପରିମାଣର ପାଣି ଦେଇ ପାଣି ଫୁଟିବା ପରେ ସେଥିରେ ଅଦା ଏବଂ ଚା'ପତି ପଡ଼େ। ଏସବୁ ପକାଇ କିଛି ସମୟ ଫୁଟିବା ପରେ କ୍ଷୀର ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁଯାୟୀ ଚିନି ପକାଇ କିଛି ସମୟ ଫୁଟାଯାଏ। ତତ୍‌ପରେ ଚା'ଛଣା ସାହାଯ୍ୟରେ ଛଣାଯାଏ। ଏହା ହେଉଛି କ୍ଷୀର ଚା'ର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ।

ସକାଳ ଜଳଖିଆରେ ଖିଆଯାଉଥିବା ମୁଢ଼ି, ଚୁଡ଼ା, ପିଠାର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ସଂପର୍କରେ ନିମ୍ନରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଗଲା–

ମୁଢ଼ିର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ମୁଢ଼ି ପାଇଁ ଥିବା ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଚାଉଳକୁ ଲୁଣରେ ଗୋଳେଇ କିଛି ସମୟ ଖରାରେ ଶୁଖାଯାଏ। ଶୁଖିବା ପରେ ତାକୁ କଡ଼ାଇ ସାହାଯ୍ୟରେ ଉବୁଜାଯାଏ। ଉବୁଜା ସରିବା ପରେ ତାକୁ ଗୋଟିଏ କପଡ଼ା ସାହାଯ୍ୟରେ ଢଙ୍କାଯାଏ କାରଣ ନଢଙ୍କାହେଲେ ଚାଉଳ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଯିବ, ଯାହାଦ୍ୱାରା ମୁଢ଼ି ଭଲ ଫୁଟିବ ନାହିଁ। ମୁଢ଼ି ଭାଜିବା ପାଇଁ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ହାଣ୍ଡି

ଥାଏ, ଏହାକୁ ଭଜାଭଜି ହାଣ୍ଡି କୁହାଯାଏ। ଚୁଲି ଉପରେ ହାଣ୍ଡିଟିକୁ ବସାଯାଏ, ହାଣ୍ଡିଟି ନହଲିବା ପାଇଁ ଚୁଲି ମୁହଁରେ ଗୋବର ଦିଆଯାଏ। ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ପରିମାଣର ବାଲି ଦିଆଯାଇ, ବାଲି ଭଲଭାବରେ ଗରମ ହେବାପରେ ଉବୁଜାଯାଇଥିବା ଚାଉଳକୁ ମୁଠାଏ ମୁଠାଏ କରି ପକାଯାଏ ଏବଂ ତାହାକୁ ଭଜାଭଜି ଖଡ଼ିକା ସାହାଯ୍ୟରେ ଭଲଭାବରେ ଘ ।ଯାଏ ଏବଂ ଏହାସହିତ ଚୁଲିର ଆ   ମଧ୍ୟ ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁଯାୟୀ ରହିବା ଆବଶ୍ୟକ। ମୁଢ଼ି ଭାଜି ହେବାପରେ ଭଜାଭଜି ଖଡ଼ିକା ସାହାଯ୍ୟରେ ମୁଢ଼ି ସହିତ ଯେପରି ବାଲି ନ ଆସିବ ସେଥିପ୍ରତି ଧ୍ୟାନ ଦେଇ ହାଣ୍ଡିରୁ ଧୀରେ ଧୀରେ ମୁଢ଼ି କଢ଼ାଯାଏ। ଭଜା ହୋଇଥିବା ପ୍ରଥମ ମୁଢ଼ିକୁ ପ୍ରଥମେ ଅଗ୍ନିରେ ଦିଆଯାଇ ତା'ପରେ କିଛି ମୁଢ଼ି ହାଣ୍ଡି ଉପରେ ଥୁଆଯାଇ ଚୁଲିକୁ ପ୍ରଣାମ କରାଯାଏ। ସବୁ ମୁଢ଼ି ଭଜାଯିବା ପରେ ଚଲା ସାହାଯ୍ୟରେ ଚଲାଯାଏ।

ଚୁଡ଼ାର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ଢିଙ୍କିଶାଳରେ ଗୋଟିଏ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଚୁଲି ଥାଏ ଚୁଡ଼ା ଭଜାଯିବା ପାଇଁ ଜଣେ ସେହି ଚୁଲି ପାଖରେ ବସି ପାଗଧାନକୁ ଭାଜିଥାଏ ଏବଂ ଢିଙ୍କିଗାତରେ ଭଜାଧାନକୁ ପକାଏ ଏବଂ ଆଉ ଜଣେ ଢିଙ୍କି ଲାଞ୍ଜି ଉପରେ ପାଦ ଥୋଇ ଧାନକୁ କୁଟି ଚୁଡ଼ା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି।

ସାଧାରଣତଃ ଲୋକେ ଜଳଖିଆରେ ପିଠା ଭାବରେ ଚକୁଳିପିଠା ଖାଇବାକୁ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି। ଦୁଇଭାଗ ଅରୁଆଚାଉଳ ଓ ଏକଭାଗ ବିରିକୁ କିଛି ଘ । ବତୁରାଯାଇ ରଖାଯାଏ। ତା'ପରେ ବତୁରା ବିରି ଓ ଚାଉଳକୁ ଭଲଭାବରେ ଧୋଇ ପରିଷ୍କାର କରି ଶିଳ ସାହାଯ୍ୟରେ ବଟାଯାଏ। ତା'ପରେ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ ପକାଇ କିଛିସମୟ ରଖିବା ପରେ ପଲମ ଓ ରୁଟ ସାହାଯ୍ୟରେ ଚକୁଳିପିଠା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ।

ଓଡ଼ିଆମାନେ ସବୁପ୍ରକାର ଖାଦ୍ୟଦ୍ରବ୍ୟକୁ 'ଅନ୍ନ' ବୋଲି କହନ୍ତି। ଏହାର ବୈଦିକ ଅର୍ଥ ମଧ୍ୟ ତାହାହିଁ। କିନ୍ତୁ ଅନେକେ କେବଳ ଭାତ ଅର୍ଥରେ ଅନ୍ନ ଶବ୍ଦଟିକୁ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି। ଆମ ଧର୍ମ ଦର୍ଶନରେ ଅନ୍ନକୁ ମଧ୍ୟ ବ୍ରହ୍ମ ବୋଲି କୁହାଯାଇଛି– 'ଅନ୍ନବ୍ରହ୍ମ'। ଓଡ଼ିଆମାନଙ୍କର ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ହେଉଛି ପଖାଳ। ସେଥିପାଇଁ ପ୍ରତିବର୍ଷ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ୨୦

ତାରିଖକୁ ବିଶ୍ୱ ପଖାଳ ଦିବସ ରୂପେ ପାଳନ କରାଯାଏ। ସକାଳ ଜଳଖିଆରେ ପଖାଳ ମୁଠେ ଓ ଶାଗଭଜା ଟିକେ ହୋଇଗଲେ ଓଡ଼ିଆଙ୍କର ଆତ୍ମା ଶାନ୍ତି ହୋଇଯାଏ। ରାତିରେ ଭାତ ରନ୍ଧାହୋଇ ଭାତରେ ପାଣି ଦିଆଯାଇ ପଖାଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ପରଦିନ ସକାଳେ ତାକୁ ସମସ୍ତେ ଆଗ୍ରହରେ ଖାଆନ୍ତି। ଏହାର ପାଣିକୁ ତୋରାଣି କହନ୍ତି।

ପ୍ରତି ଓଡ଼ିଆଙ୍କର ମୁଖ୍ୟ ଖାଦ୍ୟ ହେଉଛି ଭାତ। ଭାତ ନଖାଇ ଗୋଟିଏ ଦିନ ରହିବା ସେମାନଙ୍କ ପକ୍ଷେ ଭାରି କଷ୍ଟକର। ଭାତର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ସଂପର୍କରେ ନିମ୍ନରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଗଲା। ଭାତ ସାଧାରଣତଃ ଦୁଇପ୍ରକାରର ଉଷୁନାଭାତ ଏବଂ ଅରୁଆଭାତ। ଅରୁଆଭାତ ଉଷୁନାଭାତଠାରୁ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଶୀଘ୍ର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯାଏ। ସାଧାରଣତଃ ଓଷାବ୍ରତରେ ଅରୁଆଭାତ ହିଁ ଖିଆଯାଇଥାଏ। ପୂର୍ବକାଳରେ ଭାତ ଏବଂ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ବ୍ୟଞ୍ଜନ ମାଟିହାଣ୍ଡିରେ ହିଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଥିଲା। ଭାତ ରନ୍ଧନ କରିବା ପାଇଁ ବଡ଼ ଆକାରର ମାଟିହାଣ୍ଡି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ। ପ୍ରଥମେ ଚାଉଳକୁ ଭଲଭାବରେ ଧୋଇ, ଗୋଡ଼ି ବାଛି ନାଳିଆରେ ରଖାଯାଏ। ହାଣ୍ଡିରେ ଅଧାପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପାଣି ଦିଆଯାଏ। ପାଣି ଫୁଟିବା ପରେ ସେଥିରେ ପୂର୍ବରୁ ଧୁଆହୋଇ ରହିଥିବା ଚାଉଳ ପକାଯାଏ। ମଝିରେ ମଝିରେ ଚଟୁ ସାହାଯ୍ୟରେ ଭାତହାଣ୍ଡି ଭିତରକୁ ଘ ।ଯାଏ। ଭାତ ସିଝିଛି କି ନାଇଁ ହାଣ୍ଡିରୁ ଗୋଟିଏ ଭାତ ଆଣି ଚିପିକି ଦେଖାଯାଏ। ପୂର୍ବକାଳରେ ଭାତହାଣ୍ଡିର ଢାଙ୍କୁଣୀ ନଥିଲା। ତାଳପତ୍ର କ ୍ରେ ତିଆରି ପିଞ୍ଛ ସାହାଯ୍ୟରେ ଭାତ ଗଳାଯାଏ। ଭାତ ଗାଳିବା ପାଇଁ ଗୋଟିଏ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କପଡ଼ା ଓ କାଙ୍ଗୁଲା ଥାଏ। ଭାତ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇସାରିବା ପରେ ଦେଇପିଣ୍ଡି ଘରେ ଥିବା ତେଙ୍ଗେଡ଼ା ଉପରେ ରଖାଯାଏ। ପରସୁଣୀ ସାହାଯ୍ୟରେ ଭାତ ପରସାଯାଏ।

ଭାତକୁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରରେ ରନ୍ଧନ କରାଯାଏ। ଯେପରି ଘିଅଅନ୍ନ, ଦହିଭାତ, ନଡ଼ିଆଭାତ ପ୍ରଭୃତି। ଘିଅଅନ୍ନ ମହାପ୍ରଭୁ ଜଗତର ନାଥ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ପାଖରେ ନୈବେଦ୍ୟ ଲାଗିହୁଏ।

ଡାଲିର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ଭାତ ସହିତ ଡାଲି ଟିକେ ନହେଲେ ନଚଳେ। ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଡାଲି ରହିଛି, ଯେପରିକି– ମୁଗଡାଲି, ବିରିଡାଲି, ହରଡ଼ଡାଲି, କୋଳଥ ଡାଲି, କାନ୍ଦୁଲ ଡାଲି, ମସୁର ଡାଲି, ବୁଟଡାଲି, ଚଣାଡାଲି। ଏସବୁକୁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରରେ ରନ୍ଧାଯାଏ। ଏହି ଡାଲିଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟରୁ ନିମ୍ନରେ କେତୋଟି ଡାଲିର ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ ସଂପର୍କରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଗଲା।

ମୁଗଡାଲି :

ମୁଗଡାଲି ପ୍ରାୟ ଅଧିକାଂଶ ମଠ ମନ୍ଦିରରେ ଠାକୁରଙ୍କର ମଣୋହିରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ। ମୁଗଡାଲି ଦୁଇପ୍ରକାରରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ। ଗୋଟିଏ ହେଲା 'ଭଜା ମୁଗଡାଲି' ଓ ଅନ୍ୟଟି 'କ । ମୁଗଡାଲି'।

ମୁଗକୁ ଭାଜି ଚକି ସାହାଯ୍ୟରେ ରଗଡ଼ି ଜାଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଜାଇକୁ ପାଛୁଡ଼ି ପରିଷ୍କାର କରାଯାଏ। ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ପାଣିଦେଇ ପାଣି ଫୁଟିବା ପରେ ଭଜାହୋଇ ରହିଥିବା ଡାଲିକୁ ପକାଯାଇ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ, ହଳଦୀ ପକାଯାଏ। ଡାଲି ସିଝିସାରିବା ପରେ ଘୋଟା ସାହାଯ୍ୟରେ ଡାଲିକୁ ଘୋଟାଯାଏ। ତା'ପରେ ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ତେଲ ଦେଇ, ତେଲ ଗରମ ହେବା ପରେ ସେଥିରେ ଶୁଖିଲାଲଙ୍କା, ପ ଫୁଟଣ, ପିଆଜ ପକାଯାଇ ଛୁଙ୍କ ଦିଆଯାଏ। ଏହାପରେ ମୁଗଡାଲି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ।

ଧୁଆ ମୁଗଡାଲିର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ : ମୁଗକୁ ବତୁରାଯାଇ କିଛି ସମୟ ଖରାରେ ଶୁଖେଇ ଦିଆଯାଏ। ମୁଗ ଶୁଖିଯିବା ପରେ ତାକୁ ଚକି ସାହାଯ୍ୟରେ ରଗଡ଼ି ଜାଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ହାଣ୍ଡିରେ ପାଣି ଦେଇ ପାଣି ଫୁଟିବା ପରେ ଜାଇ, ଲୁଣ, ହଳଦୀ ପକାଯାଏ। ଜାଇ ସିଝିବା ପରେ ତାକୁ ଘୋଟା ସାହାଯ୍ୟରେ ଘୋଟାଯାଏ। ତା'ପରେ ହାଣ୍ଡିରେ ତେଲ ଦେଇ, ତେଲ ଗରମ ହେବା ପରେ ସେଥିରେ ଭୃସଙ୍ଗପତ୍ର, ରସୁଣଛେଚା, ପ ଫୁଟଣ ପକାଇ ଛୁଙ୍କ ଦିଆଯାଏ।

ବିରିଡାଲି :

ବିରିଡାଲି ତିନି ପ୍ରକାରର। ସେଗୁଡ଼ିକ ହେଲା– ଧୁଆ ବିରିଡାଲି, ଭଜା ବିରିଡାଲି, ଅଟା ବିରିଡାଲି। ପୂର୍ବରେ ଉଲ୍ଲେଖ ଥିବା ଭଜା ମୁଗଡାଲି ଓ ଧୁଆ ମୁଗଡାଲିର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ଅନୁସାରେ ଯଥାକ୍ରମେ ଭଜା ବିରିଡାଲି ଓ ଧୁଆ ବିରିଡାଲି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ।

ଅଟା ବିରିଡାଲି :

ବିରିକୁ ଭାଜି ଚକି ସାହାଯ୍ୟରେ ଅଟା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଅଟାକୁ ଥଣ୍ଡା ପାଣିରେ ଗୋଳେଇ ହଳଦୀ ଓ ଲୁଣ ପକାଇ ହାଣ୍ଡିରେ ସିଝାଯାଏ। ଡାଲି ସିଝିସାରିବା ପରେ ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ତେଲ ଦେଇ, ତେଲ ଗରମ ହେବା ପରେ ସେଥିରେ ଶୁଖିଲାଲଙ୍କା, ପ ଫୁଟଣ, ରସୁଣଛେଚା ଦେଇ ଛୁଙ୍କ ଦିଆଯାଏ।

କୋଳଥ ଡାଲି :

କୋଳଥ ଡାଲି ଦୁଇପ୍ରକାରର ରନ୍ଧନ କରାଯାଏ। ଗୋଟିଏ ହେଲା ଭଜା କୋଳଥ ଡାଲି ଓ ଅନ୍ୟଟି ଅଟା କୋଳଥ ଡାଲି।

ଭଜା କୋଳଥ ଡାଲିର ତିଆରି ପ୍ରଣାଳୀ : ପ୍ରଥମେ ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ପାଣି ଦିଆଯିବ। ପାଣି ଫୁଟିବା ପରେ ସେଥିରେ ଚୁରା କୋଳଥ ଡାଲି, ଲୁଣ, ହଳଦୀ ପକେଇ ସିଝାଯିବ। କୋଳଥ ଡାଲି ସିଝିବାକୁ ଅଧିକ ସମୟ ଲାଗେ। ଡାଲି ସିଝିସାରିବା ପରେ ତାକୁ ଘୋଟା ସାହାଯ୍ୟରେ ଘୋଟାଯାଏ। ତା'ପରେ ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ତେଲ ଦେଇ, ତେଲ ଗରମ ହେବା ପରେ ଶୁଖିଲାଲଙ୍କା, ପ ଫୁଟଣ, ରସୁଣ, ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ଚିନି ଓ ତେନ୍ତୁଳି ମଣ୍ଡ ଦିଆଯାଇ ଛୁଙ୍କ ଦିଆଯାଏ। ପୂର୍ବରେ ଉଲ୍ଲେଖ ଥିବା ଅଟା ବିରିଡାଲିର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ଅନୁଯାୟୀ ଅଟା କୋଳଥ ଡାଲି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ।

ଶାଗ :

ଶାଗ ଏକ ସରଳ ରାନ୍ଧଣା। କିନ୍ତୁ ଏଇ ରାନ୍ଧଣାରୁ ରାନ୍ଧୁଣିଆର ରନ୍ଧନ ଉତ୍କର୍ଷ ଜଣାପଡ଼େ। ଏଥିପାଇଁ ନୂଆ ହୋଇ ବୋହୂଟିଏ ଘରକୁ ଆସିଲେ ତାକୁ ପ୍ରଥମେ ଶାଗ

ରାନ୍ଧିବା ପାଇଁ ଦିଆଯାଏ । କାରଣ ସେଇଥିରୁ ହିଁ ରନ୍ଧନ କଳାରେ ତା'ର ହାତ ଯଶ ପ୍ରଥମ କରି ବୁଝାପଡ଼ିଯାଏ । ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଶାଗକୁ ଆମ ଖାଦ୍ୟରେ ସ୍ଥାନ ଦିଆଯାଇଛି । ପ୍ରତ୍ୟେକ ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ହେଉଛି ଶାଗ । ସେହି ଶାଗଗୁଡ଼ିକ ହେଲା– ଲେଉଟିଆଶାଗ, ଖଡ଼ାଶାଗ, ସଜନଶାଗ, ପୋଈଶାଗ, ମଦରଙ୍ଗାଶାଗ, ବଥୁଆଶାଗ, ମେଥିଶାଗ, କଖାରୁଡଙ୍କ ଶାଗ, ଲାଉଶାଗ, ପୁରୁଣିଶାଗ ଇତ୍ୟାଦି । ଶାଗକୁ ସାଧାରଣତଃ ଦୁଇପ୍ରକାରର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଗୋଟିଏ ହେଲା– ଶାଗଖରଡ଼ା ଓ ଅନ୍ୟଟି ହେଲା ଶାଗରାଇତା । ଶାଗଖରଡ଼ାକୁ ସୋରିଷ ତେଲ, ଶୁଖିଲାଲଙ୍କା, ଲୁଣ, ପ ଫୁଟଣ, ରସୁଣଛେଚା ଦେଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଶାଗରାଇତାରେ ସୋରିଷ ବେସର ମୁଖ୍ୟ ଭୂମିକା ଗ୍ରହଣ କରେ ।

ଡାଲମା :

ଡାଲମା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟପକ୍ଷେ ଅତ୍ୟନ୍ତ ହିତକର ଅଟେ । ପୂର୍ବକାଳରେ ଡାଲମା ମୁଖ୍ୟତଃ ମୁଗଡାଲିରୁ ହିଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ । ପ୍ରଥମେ ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ପାଣି ଦେଇ, ପାଣି ଫୁଟିବା ପରେ ମୁଗଜାଇ, ହଳଦୀ, ଲୁଣ ପକାଇ ଡାଲି ଅଧା ସିଝିବା ପରେ ସେଥିରେ କଟା ହୋଇଥିବା ଆଳୁ, ସାରୁ, ବାଇଗଣ, କ ।କଦଳୀ, ମାଟିଆଳୁ, ବୋଇତାଳୁ, ବିଲାତି ଆଦି ପକେଇ ଦିଆଯାଇ ସିଝିଯାଏ । ମଝିରେ ମଝିରେ ଚଟୁ ସାହାଯ୍ୟରେ ଘ ।ଯାଏ । ଡାଲି ଓ ପରିବା ସିଝିସାରିବା ପରେ ତେଲ, ପ ଫୁଟଣ, ଶୁଖିଲାଲଙ୍କା, ଅଦାଛେଚା, ପିଆଜ ଦିଆଯାଇ ବଘରା ହୁଏ । ଶେଷରେ ଜିରା ଓ ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ଦିଆଯାଏ ।

ଖେଚେଡ଼ି :

ଏକ ପାରମ୍ପରିକ ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ ହେଉଛି ଖେଚେଡ଼ି । ଖେଚେଡ଼ିକୁ ଦୁଇପ୍ରକାରର ରନ୍ଧାଯାଏ । ଗୋଟିଏ ସାଧା ଖେଚେଡ଼ି ଓ ଅନ୍ୟଟି ପରିବା ଖେଚେଡ଼ି । ସମପରିମାଣ ମୁଗଡାଲି ଓ ଚାଉଳକୁ ଫୁଟିଲା ପାଣିରେ ପକାଯାଏ । ମୁଗଡାଲି ଓ ଚାଉଳ ଫୁଟିସାରିବା ପରେ ଲୁଣ, ହଳଦୀ ଓ ତେଜପତ୍ର ପକାଯାଏ । ଏସବୁ ଭଲଭାବରେ ସିଝିସାରିବା ପରେ ନଡ଼ିଆକୋରା

ଓ ଘିଅ ଦିଆଯାଇ ଖେଚେଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଏହିପରି ସମାନ ପ୍ରଣାଳୀରେ ପରିବା ପକାଇ ପରିବା ଖେଚେଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ, ଯାହାକୁ ପିଣ୍ଡ ଶ୍ରାଦ୍ଧାଦି କାର୍ଯ୍ୟରେ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ନୈବେଦ୍ୟ ଲାଗିହୁଏ।

କାନିକା :

ପ୍ରତିଦିନ ପୁରୀ ଶ୍ରୀମନ୍ଦିରରେ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ପାଖେ ମଧ୍ୟାହ୍ନ ଧୂପରେ କାନିକା ଲାଗିହୁଏ। ଘରେ ମାର୍ଗଶିର ମାସ ଗୁରୁବାର ଓ ସରସ୍ୱତୀ ପୂଜା, ଗଣେଶ ପୂଜା ଆଦି ବିଶେଷ ଦିନମାନଙ୍କରେ କାନିକା କରି ଠାକୁରଙ୍କ ପାଖେ ଶଙ୍ଖୁଡ଼ି ଭୋଗରେ ନୈବେଦ୍ୟ ବଢ଼ାଯାଏ।

କାନିକା ପାଇଁ ସାଧାରଣତଃ ବାସୁମତୀ ଚାଉଳ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ। ପ୍ରଥମେ ଏହି ଚାଉଳକୁ ଭଲଭାବେ ଧୋଇ କିଛି ସମୟ ଗୋଟିଏ କପଡ଼ା ସାହାଯ୍ୟରେ ଶୁଖାଯାଏ। ଏଇ ଶୁଖିଲା ଚାଉଳକୁ ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ଘିଅ ଦେଇ ଚାଉଳକୁ ଭଜାଯାଏ। ତା'ପରେ ଆଉ ଏକ ହାଣ୍ଡିରେ ପାଣି ନେଇ, ପାଣି ଗରମ ପରେ ହଳଦୀ, ଲୁଣ, ତେଜପତ୍ର, ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ଡାଲଚିନି ଏବଂ ଲବଙ୍ଗକୁ ପକାଇ ଫୁଟାଯାଏ। ପାଣି ଫୁଟିସାରିବା ପରେ ଭଜାହୋଇ ରହିଥିବା ଚାଉଳ, କାଜୁ, କିସ୍‌ମିସ୍, ଗୋଲମରିଚ ଏବଂ ଚିନି ପକାଯାଏ। ତା'ପରେ କାନିକାକୁ ଚଟୁ ସାହାଯ୍ୟରେ ବାରମ୍ବାର ଗୋଳାଯାଏ। କାରଣ ନ ଗୋଳେଇଲେ ଚିନି ଲାଗିଯିବ ହାଣ୍ଡିରେ।

ପୂର୍ବ କାଳରେ ମୁଖ୍ୟତଃ ଘା ତରକାରି ହିଁ ରନ୍ଧନ ହେଉଥିଲା। ବ ର୍ମାନ ସମୟ ପରି ସେ ସମୟରେ ଅଧିକ ପ୍ରକାର ବ୍ୟଞ୍ଜନର ପ୍ରଚଳନ ନଥିଲା। ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ପନିପରିବା, ଯଥା– ଆଳୁ, ସାରୁ, ମାଟିଆଳୁ, ବୋଇତାଳୁ, ବାଇଗଣ, କ ।କଦଳୀ, ଖଡ଼ାମୂଳ ଇତ୍ୟାଦିକୁ ଲୁଣ, ହଳଦୀ ଦେଇ ସିଝାଯାଏ। ସିଝିସାରିବା ପରେ ହାଣ୍ଡିରେ ତେଲ, ପ ଫୁଟଣ, ତେଜପତ୍ର, ପିଆଜ, ଶୁଖିଲାଲଙ୍କା, ଅଦା ଓ ରସୁଣଛେଚା ପକାଯାଇ ପୂର୍ବରୁ ସିଝାହୋଇ ରହିଥିବା ପନିପରିବାକୁ ପକାଇ ଦିଆଯାଏ। ଶେଷରେ ଜିରା ଓ ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ପକାଯାଇ ଘା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ।

ଭଜାଭାବେ ଶିମ୍ବ, ମୂଳା, କଦଳୀ, ଆଳୁ, ବାଇଗଣ, ଜହ୍ନି, ଭେଣ୍ଡି ପ୍ରଭୃତି ପନିପରିବାକୁ ଭଜାଯାଏ । ପିତା ଭାବେ କଲରା, ନିମ୍ବ, ପିତା ଗହମଶାଗକୁ ରନ୍ଧନ କରାଯାଏ । ଖଟା ଭାବରେ ଓଉ ରାଇତା, ଆମ୍ବଖଟା, ଆମ୍ବୁଲ ରାଇ, ଆମ୍ବଡ଼ା ଖଟା ଇତ୍ୟାଦି ରନ୍ଧନ କରାଯାଏ ।

ମାର୍ଗଶିର ମାସ କୃଷ୍ଣପକ୍ଷ ନବମୀ ତିଥିରେ କାଞ୍ଜିଅଁଳା ଓଷା ପାଳନ କରାଯାଏ । ଏହିଦିନ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଓଷେଇତି ଘରେ କାଞ୍ଜି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ନୈବେଦ୍ୟ ଲାଗି କରନ୍ତି । ଏହି କାଞ୍ଜି କିପରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ ତାହା ନିମ୍ନରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଗଲା–

ଯେଉଁ ତୋରାଣି ପାଣିରେ କାଞ୍ଜି କରାଯାଏ, ସେଇ ପାଣିଟି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ୭/୮ ଦିନ ସମୟ ଲାଗେ । ପ୍ରଥମେ ଭାତ ଗଳାଯିବା ପରେ ସେଇ ପେଜରୁ କିଛି ନେଇ ସେଥିରେ ପାଣି ମିଶାଇ ଓ ପଖାଳ ତୋରାଣି ମିଶାଇ ଏକ ରସ ହାଣ୍ଡିରେ ଢାଳି ଘୋଡ଼ଣି ଘୋଡ଼ାଇ ରଖାଯାଏ । ତା' ପରଦିନ ସେଇ କାଞ୍ଜିପାଣି ହାଣ୍ଡିରୁ ଉପର ପାଣି କିଛି ନିଗାଡ଼ି ପକେଇ ଦିଆଯାଏ ଓ ସଦ୍ୟଗଳା ପେଜରୁ ଯେତିକି ନିଆଯାଏ, ସେତିକି ପାଣି ମିଶାଇ ରଖିଥିବା କାଞ୍ଜିପାଣି ହାଣ୍ଡିରେ ଢାଳି ପୁଣି ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖାଯାଏ । ଏହିପରି ୬/୭ କରିବା ଦ୍ୱାରା କାଞ୍ଜିପାଣି ଖଟା ହୋଇଥିବ । ସେଥିରୁ କିଛି ନେଇ ଏକ ପାତ୍ରରେ ଚୁଲିରେ ବସାଇ ଲୁଣ ଓ ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଫୁଟାଯାଏ । କାଞ୍ଜି ବଘାରିବା ପାଇଁ କଡ଼େଇରେ କିଛି ତେଲ ଦେଇ ଶୁଖିଲାଲଙ୍କା, ସୋରିଷ, ପାନମଧୁରୀରୁ କିଛି ଓ ରସୁଣ ଛେଚି ପକାଯାଏ । ସେଗୁଡ଼ିକ ଭାଜି ହୋଇଗଲେ କାଞ୍ଜିକୁ ଢାଳି ଦିଆଯାଏ । ତା'ପରେ କାଞ୍ଜି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯାଏ ।

ଉତ୍କଳୀୟମାନେ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଈଶ୍ୱରବିଶ୍ୱାସୀ । ବିଭିନ୍ନ ପର୍ବପର୍ବାଣିରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ନୈବେଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଈଶ୍ୱରଙ୍କ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ସମର୍ପଣ କରିଥାନ୍ତି । କେତୋଟି ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପର୍ବ ଅଛି, ଯାହାପାଇଁ ଖଇ, ଉଖୁଡ଼ା ନିତାନ୍ତ ଆବଶ୍ୟକ । ଯେପରିକି ଖୁଦୁରୁକୁଣୀ ଓଷା, ଜହ୍ନିଓଷା, ଧନୁସଂକ୍ରାନ୍ତି ।

ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଦେଇପିଣ୍ଡି : ଏକ ସମୀପଦୃଷ୍ଟି

ଖଇ ଭଜାଯିବା ପାଇଁ ଥିବା ଧାନକୁ ଗୋଟିଏ ରାତି କାକରରେ ଦିଆଯାଏ ଯଦି ଧାନ ନୂଆ ହୋଇଥିବ। ମାଟିହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ବାଲି ଦିଆଯାଏ। ବାଲି ଗରମ ହେବା ପରେ ଏହି ଧାନକୁ ମୁଠାଏ ମୁଠାଏ ପକେଇ ଭଜାଭଜି ଖଡ଼ିକା ସାହାଯ୍ୟରେ ଘ ।ଯାଏ। ଖଇ ଫୁଟିବା ପରେ ଏହି ଭଜାଭଜି ଖଡ଼ିକା ସାହାଯ୍ୟରେ ହାଣ୍ଡିରୁ କଢ଼ାଯାଏ। ଏହି ଖଇରୁ ଉଖୁଡ଼ା ମଧ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ। ମାଟିହାଣ୍ଡିରେ ଗୁଡ଼ ଓ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଚଟୁ ସାହାଯ୍ୟରେ ଘ ।ଯାଇ ଗୋଟିଏ ପାଗ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଗୁଡ଼ ଯଦି ହାତକୁ ଅଠାଳିଆ ଲାଗେ ତା'ହେଲେ ଜଣାଯାଏ ତାହା ଉଖୁଡ଼ା ପ୍ରସ୍ତୁତି ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ। ହାଣ୍ଡିକୁ ତଳକୁ ଓହ୍ଲାଇ ଭଜା ହୋଇଥିବା ଖଇକୁ ପକାଇ ଉଖୁଡ଼ା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ।

ବାଟଓଷା, ଶାମ୍ବଦଶମୀ ଓ ଧନୁସଂକ୍ରାନ୍ତି ପାଇଁ ହାଣ୍ଡିଶାଳରେ ମୁଆଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ। ମୁଆଁ ଖଇରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ। ପ୍ରଥମେ ନଡ଼ିଆକୁ ସରୁ ସରୁ କରି କାଟି ଘିଅରେ ଭଜାଯାଏ। ତା'ପରେ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ଗୁଡ଼ ଦେଇ ପାଗ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଗୁଡ଼ ଯଦି ହାତକୁ ଅଠାଳିଆ ଲାଗେ ତା'ହେଲେ ଜଣାଯାଏ ତାହା ମୁଆଁ ପାଗ ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ। ତା'ପରେ ପାଗରେ ଅଦା, ଗୋଲମରିଚ, ଭଜା ହୋଇଥିବା ନଡ଼ିଆକୁ ପକାଯାଏ। କିଛି ସମୟ ପରେ ହାଣ୍ଡିଟିକୁ ତଳକୁ ଓହ୍ଲାଇ ସେଥିରେ ଖଇ ପକେଇ ଗୋଳାଯାଏ। ତା'ପରେ ହାତରେ ଘିଅ ମାରି ବିଭିନ୍ନ ଆକୃତିର ମୁଆଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ।

ଉତ୍କଳରେ ବାରମାସରେ ତେରପର୍ବ ପାଳନ କରାଯାଏ। ଓଡ଼ିଆମାନେ ସାଧାରଣତଃ ଖାଦ୍ୟପ୍ରିୟ। ସେଥିପାଇଁ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପର୍ବରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ପିଠାପଣା ପ୍ରସ୍ତୁତି କରିଥାନ୍ତି। ଯେପରିକି ରଜରେ ପୋଡ଼ପିଠା, ଚିତାଲାଗି ଅମାବାସ୍ୟାରେ ଚିତଉପିଠା, ଦଶହରା ଓ କୁମାରପୂର୍ଣ୍ଣିମାରେ ମଣ୍ଡା, ପ୍ରଥମାଷ୍ଟମୀରେ ଏଣ୍ଡୁରିପିଠା, ବାଟଓଷାରେ ଗଜମଣ୍ଡା, ବଉଳ ଅମାବାସ୍ୟାରେ ଗଇଁଠପିଠା। ଏହାବ୍ୟତୀତ ଆହୁରି ଅନେକ ପ୍ରକାରର ପିଠା ରହିଛି।

ସେଗୁଡ଼ିକ ହେଲା– କାକରା ପିଠା, ଚକୁଳି ପିଠା, ଆରିସା ପିଠା, ମୁଆଁ ପିଠା, ଛୁ‌ ପତର ପିଠା, ଚନ୍ଦ୍ରକାନ୍ତି ପିଠା ଇତ୍ୟାଦି। ଏଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟରୁ କେତୋଟି ପିଠାର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ବିଷୟରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଗଲା–

ପୋଡ଼ପିଠା :

ଅରୁଆ ଚାଉଳକୁ ଧୋଇ ଚାଲୁଣୀରେ ଛାଣି ଏକ ଖୋଲା ପାତ୍ରରେ ଶୁଖାଇ ଦିଆଯାଏ। ଚାଉଳ ଶୁଖିଗଲେ ତାକୁ ଚକିରେ ଭଲଭାବେ ଚୁନା କରାଯାଏ। କିଛି ନଡ଼ିଆକୁ କୋରି ଏବଂ କିଛି ନଡ଼ିଆକୁ କାଟି ରଖାଯାଏ। ପ୍ରଥମେ ହାଣ୍ଡିରେ ପାଣିଦେଇ ସେଥିରେ ଲୁଣ ଓ ଗୁଡ଼ ପକାଇ ଫୁଟାଯାଏ। ଫୁଟି ଆସିଲେ ସେଥିରେ ଛେନା, ନଡ଼ିଆକୋରା ଓ କଟାନଡ଼ିଆ, ଅଦାଛେଚା ଓ ଚାଉଳଗୁଣ୍ଡକୁ ପକାଇ ଚଟୁ ସାହାଯ୍ୟରେ ଭଲ ଭାବରେ ଘ ।ଯାଏ। ଜନ୍ତଣି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇସାରିବା ପରେ ତାକୁ ଚୁଲିରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଜନ୍ତଣିରେ ଗୋଲମରିଚ ଓ ଅଳେଇଚ ପକାଯାଏ। ତା'ପରେ କଦଳୀପତ୍ରକୁ ଘିଅରେ ସେକାଯାଏ। ତା'ପରେ ପଲମରେ ଅଳ୍ପ କିଛି ପାଉଁଶ ଦିଆଯାଇ ତା' ଉପରେ କଦଳୀପତ୍ର ଥୁଆଯାଏ। ଯେଉଁ ପତ୍ରରେ ଜନ୍ତଣି ରଖାଯିବ ସେ ମଞ୍ଜି କଦଳୀପତ୍ରରେ ଘିଅ ମରାଯାଇ ତା' ଉପରେ ଜନ୍ତଣି ରଖାଯାଏ। ତା'ପରେ ଘିଅ ହାତରେ ପିଠାକୁ ଥାପୁଡ଼େଇ ସମାନ କରିଦିଆଯାଏ। ସେଇ ପିଠଉ ଉପରେ ଏକଚାମଚ ଘିଅ ଦେଇ ଆଉ କିଛି କଦଳୀପତ୍ର ଘୋଡ଼େଇ ଦିଆଯାଏ। ପଲମଟି ଜଳନ୍ତା ଘଷିନିଆଁ ଉପରେ ବସିଥିବ ଏବଂ ଜନ୍ତଣି ଉପରେ ଥିବା କଦଳୀପତ୍ର ଉପରେ ଘଷିନିଆଁ ରଖାଯାଏ। ପୋଡ଼ପିଠା ଘଷିନିଆଁରେ ହିଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। କାରଣ ଘଷିନିଆଁରେ ଆ ଅଧିକ ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହେ। କିଛି ଘ । ପରେ କ ିକୁ ପିଠାରେ ଦେଖାଯାଏ ପିଠା ସିଝିଛି କି ନାହିଁ। ଯଦି କ ିରେ ପିଠା ନଲାଗେ ତାହାହେଲେ ଜଣାଯାଏ ଯେ ପିଠା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯାଇଛି।

ଚିତଉପିଠା :

ଚିତାଲାଗି ଅମାବାସ୍ୟାରେ ଚିତଉପିଠା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି, ଗେଣ୍ଡା ପାଇଁ ପାଣିରେ ପିଠାକୁ ପକାଯାଏ। କାରଣ ବିଶ୍ୱାସ ଅଛି ଯେ ଏହିଦିନ ଗେଣ୍ଡାକୁ ପିଠା ଦେଲେ, ସେ ଚାଷ କରିବା ପାଇଁ ଯାଉଥିବା ପରିବାରର ସଦସ୍ୟଙ୍କ ଗୋଡ଼ କାଟିବ ନାହିଁ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ : ଅରୁଆ ଚାଉଳକୁ ଧୋଇ ପରିଷ୍କାର କରି ୩/୪ ଘ । ଚାଉଳକୁ ବତୁରେଇ ରଖାଯାଏ। ତା'ପରେ ନଡ଼ିଆକୁ କୋରି ଚାଉଳ ସହ ମିଶାଇ ଶିଳରେ ବଟାଯାଏ।

ଚିତଉପିଠା ପାଇଁ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପଲମ ଥାଏ ଯାହାର ଢାଙ୍କୁଣି ଥାଏ। ଚୁଲିରେ ପଲମଟିକୁ ବସାଇ ସେଥିରେ କିଛି ଘିଅ ଦେଇ ତା'ପରେ ଡଙ୍କା ସାହାଯ୍ୟରେ ଆଣ ଦିଆଯାଏ। ଆଣ ଦେବା ପରେ ଢାଙ୍କୁଣି ଘୋଡ଼ାଯାଇ ତା' ଚାରିପଟେ ଖଣ୍ଡେ ଲମ୍ବ କନାକୁ ଓଦା କରି ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଆଯାଏ। କନାଟି ଶୁଖିଯିବା ପରେ ଜଣାଯାଏ ପିଠା ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ପ୍ରସ୍ତୁତ। ଚିତଉପିଠା ଅଣଲେଉଟା।

ମଣ୍ଡାପିଠା :

ମଣ୍ଡାପିଠା ବିଭିନ୍ନ ପର୍ବପର୍ବାଣିରେ ତିଆରି କରାଯାଇଥାଏ। ମାଣବସା ଗୁରୁବାର, କୁମାରପୂର୍ଣ୍ଣିମା, ଶାମ୍ବଦଶମୀ, ଦଶହରା ପ୍ରଭୃତି ପର୍ବପର୍ବାଣି ଏଥିରୁ ଅନ୍ୟତମ।

ଅରୁଆଚାଉଳକୁ ଧୋଇ ପରିଷ୍କାର କରି କିଛି ଘ । ବତୁରାଯାଇଥାଏ। ତା'ପରେ ତାକୁ ଚାଲୁଣୀରେ ଛାଣି କିଛି ସମୟ ଶୁଖେଇ ଢିଙ୍କି ସାହାଯ୍ୟରେ ଚୁନା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ନଡ଼ିଆକୁ କୋରି ସେଥିରେ ଗୁଡ଼, ଛେନା ଓ ଭଜା ରାଶି ପକାଇ ପୂର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ। ତା'ପରେ ସେଥିରେ ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଗୁଜୁରାତି ପକାଯାଏ। ହାଣ୍ଡିରେ ପାଣି ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲଭାବେ ଫୁଟାଯାଏ। ଭଲଭାବରେ ଫୁଟିବା ପରେ ଅଳ୍ପ ପାଣିରେ କିଛି ଚାଉଳଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଇ ସେଥିରେ ଢଳାଯାଏ। ତା'ପରେ ଧୀରେ ଧୀରେ ଚାଉଳଚୁନାକୁ ପକାଇ ଚଟୁ ସାହାଯ୍ୟରେ ଘ ।ଯାଏ। କିଛି ସମୟ ପରେ ଜନ୍ତଣି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯାଏ। ଜନ୍ତଣି ଥଣ୍ଡା ହେବା ପରେ ଥାଳିରେ ପକାଇ ପାଣିହାତ କରି ଭଲଭାବେ ଚକଟାଯାଏ। ତା'ପରେ ସେଇ ଜନ୍ତଣିରୁ କିଛି ଧରି ଗୋଲ କରାଯାଏ। ହାତରେ ଜନ୍ତଣି ନ ଲାଗିବା ପାଣି ବେଳେବେଳେ ପାଣି ହାତରେ ଲଗାଯାଏ। ଦୁଇ ହାତରେ ସେ ଗୁଳାକୁ ଠୋଲଳା କରି ଖୋଳ ତିଆରି କରି ସେଥିରେ ନଡ଼ିଆପୂର ଦେଇ ଚାରିଆଡ଼ୁ ବୁଜାଯାଏ। ତା'ପରେ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ପାଣି ଦେଇ, ପାଣି ଫୁଟିବା ପରେ ଗଢ଼ା ହୋଇଥିବା ମଣ୍ଡାକୁ ପକାଇ ଛଙ୍କାଯାଏ।

ଏହି ପିଠାରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ପୂର ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ। ଯଥା– ଛେନା, ମୁଗ, ବୁଟ, ରାଶି, ଫେଣୀ।

ଏଣ୍ଡୁରିପିଠା :

ମାର୍ଗଶିର ମାସରେ ଆସେ ପ୍ରଥମାଷ୍ଟମୀ ବା ପୋରୁହାଁ ଅଷ୍ଟମୀ। ଏଇଦିନ ଘରର ବଡ଼ପୁଅ ବା ଝିଅଙ୍କୁ ପୋରୁହାଁ କରାଯାଏ। ଏଥିପାଇଁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଭାବେ ଏଣ୍ଡୁରିପିଠା ତିଆରି କରାଯାଏ। କେହି କେହି ଏହାକୁ ଅଥାରପିଠା କହନ୍ତି।

ଏହି ପିଠା ପାଇଁ ଧାନକୁ ଉଆପଖିଆ କରାଯାଏ। କାରଣ ଧାନ ଉଆପଖିଆ ହେବା ଦ୍ୱାରା ପିଠା ନରମ ହୁଏ ଓ ଅମ୍ଳଦୋଷ କଟିଯାଏ। ତା'ପରେ ଧାନରୁ ଚାଉଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଚାରିଭାଗ ଚାଉଳ ଓ ତିନିଭାଗ ବିରିକୁ କିଛି ଘ । ବତୁରେଇ ରଖାଯାଏ। ତା'ପରେ ଚାଉଳକୁ କୁଟି ଚୁନା ଓ ବିରିକୁ ବାଟି ଆଣ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଆଣ ଫୁଲିବା ପାଇଁ କିଛି ସମୟ ରଖିଦିଆଯାଏ। କିଛି ସମୟ ପରେ ଆଣରେ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ ପାଣି ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଚୁନା ପକାଇ ଗୋଳାଯାଏ। ଏହାର ଆଣ ବହଳିଆ ରହେ। ନଡ଼ିଆକୋରାରେ ଗୁଡ଼, ଅଦା, ଗୋଲମରିଚ, ଗୁଜୁରାତି ପକେଇ ପୂର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ। ନୂଆ ଅଥାର ହାଣ୍ଡିରେ ନଡ଼ିଆ ଡାଙ୍ଗକୁ ସଜେଇ ରଖାଯାଏ। ତା' ଉପରେ କିଛି ନଡ଼ିଆପତ୍ର ରଖାଯାଏ। ହାଣ୍ଡିରେ ପାଣି ଦେଇ ଚୁଲିରେ ବସାଯାଏ। ଏଥିରୁ ବାମ୍ଫ ଆସିବା ପରେ କଟା ହୋଇଥିବା ହଳଦୀପତ୍ରରେ ପାଣ ମାରି ଆଣ ଦେଇ ତା' ଉପରେ ପୂର ଦେଇ ପତ୍ରକୁ ମୋଡ଼ି ହାଣ୍ଡିରେ ଥୁଆଯାଏ। ପାଖାପାଖି ଏକଘ । ପରେ ପିଠା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯାଏ।

ଆରିସାପିଠା :

ଅରୁଆ ଚାଉଳ ଭଲଭାବେ ଧୋଇ କିଛି ଘ । ପାଣିରେ ବତୁରାଯାଏ। ତା'ପରେ ତାକୁ ଧୋଇ ଚାଲୁଣୀରେ ଛାଣି ପାଣି ନିଗିଡ଼ିବା ପରେ କୁଟି ଚୁନା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଚୁନାକୁ ଚାଲୁଣୀରେ ଚଲାଯାଏ। ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ପାଣିଦେଇ ସେଥିରେ ଗୁଡ଼ ପକାଇ ଚୁଲିରେ ବସାଯାଏ। ହାଲୁକା ନିଆଁରେ ଗୁଡ଼ ପାଗକୁ ଫୁଟାଯାଏ। ପାଗରେ ହାତ ମାରି ପରୀକ୍ଷା କରାଯାଏ ପାଗ ଉପଯୁକ୍ତ ହୋଇଛି କି ନାହିଁ। ପାଗ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇସାରିବା ପରେ ହାଣ୍ଡିକୁ ଚୁଲିରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଧୀରେ ଧୀରେ ଚାଉଳଚୁନା ପକାଇ ଚଟୁରେ ଘ ।ାଯାଏ। ତା'ପରେ ମଞ୍ଜ

କଦଳୀପତ୍ରରେ ଘିଅ ମାରି ଜନ୍ତଣିକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୋଲଆକୃତିର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ତା'ପରେ କଡ଼େଇରେ ଘିଅ ଗରମ ହେବା ପରେ ପିଠାକୁ ପକାଇ ଛଣାଯାଏ।

୪.୩ ବିଶ୍ୱର ବୃହ ମ ପାକଶାଳା

ପୁରୀ ଶ୍ରୀକ୍ଷେତ୍ରର ଦେବତା ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥ ଯେଉଁଳି ବଡ଼ଦିଅଁ ସେହଭଳି ତାଙ୍କ ପାକଶାଳା ହେଉଛି ବିଶ୍ୱର ବୃହ ମ ପାକଶାଳା। ସ୍ୱୟଂ ଜଗଜ୍ଜନନୀ ମହାଲକ୍ଷ୍ମୀ ଶୁଦ୍ଧ ସୂପକାରମାନଙ୍କ ମାଧ୍ୟମରେ ବୈଷ୍ଣବାଗ୍ନିରେ ମହାପ୍ରସାଦ ରନ୍ଧନ କରିଥାନ୍ତି ବୋଲି ଏହାର ପ୍ରକୃତ ନାମ ହେଉଛି ମହାଲକ୍ଷ୍ମୀ ପ୍ରସାଦ। ପରବ ୀ କାଳରେ ଅପଭ୍ରଂଶ ହୋଇ ମହାପ୍ରସାଦ ନାମରେ ଲୋକପ୍ରସିଦ୍ଧି ନାମ କରିଅଛି। ମହାପ୍ରସାଦ ରନ୍ଧନକ୍ଷେତ୍ର ହେଉଛି ଶ୍ରୀମନ୍ଦିର ରୋଷଘର। ରୋଷଘରେ ସର୍ବମୋଟ ବତିଶଗୋଟି କୋଠରିରେ ସାତଶହ ବାଉନଗୋଟି ଚୁଲି ରହିଅଛି। ପ୍ରତ୍ୟେକ ଚୁଲିରେ ଛଅଗୋଟି ଝିଙ୍କାରେ ଛଅଗୋଟି ହାଣ୍ଡି ଏବଂ ଝିଙ୍କାଗୁଡ଼ିକର ମଧ୍ୟବ ୀ ଫାଙ୍କରେ ତିନିଗୋଟି ଲେଖାଏଁ ହାଣ୍ଡି ଏହିଭାବେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଚୁଲିରେ ନଅଗୋଟି ହାଣ୍ଡି ବସେ। ଅର୍ଥାତ୍ ମୋଟ ଛ'ହଜାର ସାତଶହ ଅଠଷଠିଟି ହାଣ୍ଡିରେ ମହାପ୍ରସାଦ ରନ୍ଧନ ହୁଏ। ପ୍ରତ୍ୟହ ସୂର୍ଯ୍ୟପୂଜାରେ ରୋଷହୋମ ହୁଏ। ଏହି ରୋଷହୋମରେ ବୈଷ୍ଣବାଗ୍ନି ସଂସ୍କାର ଓ ପୂଜନ ହେବାପରେ ଶୁଦ୍ଧ ଓ ପବିତ୍ର ଭାବରେ ସୂପକାରଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ମହାପ୍ରସାଦ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ। ସୂପକାର ଓ ଯୋଗାଡ଼ିଆଙ୍କ ବ୍ୟତୀତ ଏହି ସମୟରେ ଅନ୍ୟ କେହି ରୋଷଘରେ ପ୍ରବେଶ କରିପାରନ୍ତି ନାହିଁ। ରୋଷଘର ପରିସରସ୍ଥିତ ଗଙ୍ଗା ଓ ଯମୁନା ଦୁଇଗୋଟି ପବିତ୍ର କୂପରୁ ଜଳ ଅଣାଯାଇ ମହାପ୍ରସାଦ ରନ୍ଧନ କରାଯାଏ।[୧୫]

❑❑❑

ପ ମ ପରିଚ୍ଛେଦ

ଦେଇପିଣ୍ଡିର ମହ ୍ୱ

ଦେଇପିଣ୍ଡିର ମହ ୍ୱ ଅନନ୍ୟ। ଏହାର ପୂଜା ବିଧାନ ମଧ୍ୟ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର। ଅତି ଅନ୍ତରଙ୍ଗ ନହେଲେ, ଅନ୍ୟ କାହାକୁ ଏହା ଭିତରେ ପ୍ରବେଶ କରାଯାଏ ନାହିଁ। ବିବାହ, ବ୍ରତ, ଶ୍ରାଦ୍ଧାଦି କାର୍ଯ୍ୟରେ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ଭୂମିକା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ। ଏସବୁ ସଂପର୍କରେ ନିମ୍ନରେ ବିସ୍ତୃତ ଭାବେ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଗଲା।

୫.୧ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ପୂଜାବିଧାନ

ସାଧାରଣତଃ ଆମର ବିଶ୍ୱାସ ରହିଛି ଯେ ରାତ୍ରି ସମୟରେ ପିତୃପୁରୁଷ ଏଠାରେ ଅବସ୍ଥାନ କରନ୍ତି। ସେଥିପାଇଁ ତାଙ୍କ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ପାଣି ରଖାଯାଏ ଏବଂ ସେଥିରେ ଗୋଟିଏ ଫୁଲ ରଖାଯାଏ। ସେ ଫୁଲ ହେଉଛି ଟଗରଫୁଲ। ତା' ବ୍ୟତୀତ ଅନ୍ୟକୌଣସି ଫୁଲର ବ୍ୟବହାର ହୁଏ ନାହିଁ। କାରଣ ଟଗରଫୁଲକୁ ହିଁ ପ୍ରେତପୁଷ୍ପ କୁହାଯାଏ। ପାକଶାଳାକୁ ବିଭିନ୍ନ ପର୍ବପର୍ବାଣିରେ ବନ୍ଦାପନା କରାଯାଏ। ଦେଇପିଣ୍ଡିର ପୂର୍ବରେ ଥିବା କାନ୍ଥକୁରାରେ ବଡ଼ବଡୁଆଙ୍କ ପ୍ରତୀକ ଭାବରେ ଏକ ଗୋଟାଗୁଆ ଥାଏ। ଏହା ହେଉଛି ଦେଇପିଣ୍ଡିଗୁଆ। ଆମ ଚଳଣିରେ ମାମୁଘରେ ଭଣଜାଙ୍କୁ ଦେଇପିଣ୍ଡିଗୁଆ କହନ୍ତି।

ଆମ ରନ୍ଧନଶାଳାର ଅଧିଷ୍ଠାତ୍ରୀ ଦେବୀ ହେଉଛନ୍ତି ହିଙ୍ଗୁଳା ଠାକୁରାଣୀ। ଏହି ହିଙ୍ଗୁଳା ହେଲେ ଶାକମ୍ଭରୀ, ଅନ୍ନପୂର୍ଣ୍ଣା ଓ ଲକ୍ଷ୍ମୀଙ୍କର ପ୍ରତିନିଧି। ଏହାଙ୍କର କୃପା ହେଲେ ଏବଂ ସେ ସନ୍ତୁଷ୍ଟ ହେଲେ ଆମ ରନ୍ଧନଶାଳା ସର୍ବଦା ଅନ୍ନବ୍ୟଞ୍ଜନରେ ଭରପୂର ରହିବ ଓ ଅତିଥି ଅଭ୍ୟାଗତ ଯେ କେହି ଆମ ଘରକୁ ଯେତେବେଳେ ଆସିଲେ ବି କେହି ମୁଠାଏ ଅନ୍ନ ନ ଖାଇ ଆମ ଦୁଆରୁ ଫେରିବେ ନାହିଁ। ଯେଉଁଘରେ ସର୍ବଦା ଖିଆପିଆ ଚାଲିଥାଏ। ସେହି ଘରେ ସ୍ୱୟଂ ଦେବୀ ଅନ୍ନପୂର୍ଣ୍ଣା ବିଦ୍ୟମାନ ଥାଆନ୍ତି। ଆମ ଇଷ୍ଟଦେବତା ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ମନ୍ଦିର

ଏହାର ସର୍ବୋଚ୍ଚ ଉଦାହରଣ। ଖାଦୋନ ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ଘରେ ସର୍ବଦା ଖିଆପିଆ ଚାଲିଥାଏ ଏବଂ ସାଧୁ ସନ୍ନ୍ୟାସୀ ଅତିଥି ଅଭ୍ୟାଗତଙ୍କର ପଙ୍ଗତ ଚାଲିଥାଏ। ସାଧାରଣ ଓଡ଼ିଆର ହାଣ୍ଡିଶାଳ ଘରେ ସର୍ବଦା ହାଣ୍ଡିଟିଏ କାଞ୍ଜିପାଣିରେ ପୂର୍ଣ୍ଣ ଥାଏ ଏବଂ ଆଉ ଏକ ହାଣ୍ଡିରେ କଂସାଏ ପଖାଳ ଅନ୍ତତଃ ମହଜୁଦ୍ ଥାଏ ଯୋଗୀ ଭିକାରୀଙ୍କ ପାଇଁ।

ବିଓଳି ନାମକ ଏକ ଧାନ ରହିଛି, ଯାହା ଭାଦ୍ରବ ଓ ଆଶ୍ୱିନ ମାସରେ ଅମଳ ହୁଏ ଏବଂ ଏଥିରୁ ଚୁଡ଼ା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇ ଇନ୍ଦୁପୂର୍ଣ୍ଣିମାରେ ପ୍ରଥମେ ଦେଈପିଣ୍ଡି ଘରେ ଭୋଗ ଦିଆଯାଏ।

୫.୨   ପିଣ୍ଡଦାନରେ ଦେଈପିଣ୍ଡି

ପ୍ରତ୍ୟେକ ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ଘରେ ଯଦି ପରିବାରରେ କୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କର ମୃତ୍ୟୁ ଘଟେ ସେହି ମୃତ୍ୟୁ ତିଥିରେ ପିଣ୍ଡଦାନ କରାଯାଏ। ପିଣ୍ଡରେ ଯେଉଁ ଚାଉଳ ବଢ଼ାଯାଏ, ତାକୁ କ ।ପିଣ୍ଡ କୁହାଯାଏ। ପିଣ୍ଡକାର୍ଯ୍ୟ ସମାପନ ପରେ ସେହି ଚାଉଳକୁ ତୋଳାଯାଇ ଏବଂ ପିଣ୍ଡସ୍ଥାନରେ ପିତୃପୁରୁଷଙ୍କ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ବଢ଼ାଯାଇଥିବା ଗୁଆକୁ ନେଇ ଦେଈପିଣ୍ଡିରେ ରଖାଯାଏ। ଏହି ଚାଉଳକୁ ସୂର୍ଯ୍ୟାସ୍ତ ପୂର୍ବରୁ ନେଇ ଜଳରେ ବିସର୍ଜନ କରାଯାଏ। ଯିଏ ଏହି ଚାଉଳକୁ ବିସର୍ଜନ କରିବାକୁ ଯାଏ ସେ ପଛକୁ ଅନେଇବ ନାହିଁ କିମ୍ବା କଥା କହିବ ନାହିଁ। ପିଣ୍ଡସ୍ଥାନରେ ଜଳୁଥିବା ଦୀପକୁ ନେଇ ଦେଈପିଣ୍ଡିଠାରେ ରଖାଯାଏ ଏବଂ ଏହି ଦୀପଟିକୁ ଦେଈପିଣ୍ଡିରେ ନୈବେଦ୍ୟ ଲଗେଇବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଜଳାଇ ରଖାଯାଏ। ନୈବେଦ୍ୟ ରୂପେ ଗୋଟିଏ ମଞ୍ଜି କଦଳୀପତ୍ରରେ ଅନ୍ନ, ମୁଗଡାଲି, ଲେଉଟିଆ ଶାଗଭଜା, କଦଳୀଭଜା ଓ ଦହି ଦିଆଯାଏ। ଏଠାରେ ଯେଉଁ ଭଜା ନୈବେଦ୍ୟ ଦିଆଯାଏ, ତାହା କେବଳ ଗୁଆଘିଅରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ। ନଚେତ୍ କେହି କେହି ଖେଚେଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ନୈବେଦ୍ୟ ଲଗାନ୍ତି। ଏହି ଅନ୍ନକୁ ପରିବାରର ସଦସ୍ୟ ଏବଂ ଭଣଜା ଓ ଭାଣିଜୀ ଖାଇପାରିବେ କିନ୍ତୁ ସେହି ପରିବାରର ବିବାହିତ ଝିଅଟିଏ ଏହି ଅନ୍ନକୁ ପାଇବାରୁ ବ ୍ତ ହୁଏ। ଏଠାରେ ଯିଏ ନୈବେଦ୍ୟ ଲଗାଏ ସେ ମାତ୍ର ଥରେ ଖାଦ୍ୟ ଗ୍ରହଣ କରିବାର ପ୍ରଥା ଆମ ଓଡ଼ିଆଘର ଚଳଣିରେ ରହିଛି।

ମହାଳୟା ଦିନ ମଧ୍ୟ ଏଠାରେ ନୈବେଦ୍ୟ ଲାଗିହୁଏ। ଦେଈପିଣ୍ଡିରେ ଦୀପାବଳି ଦିନ ପୟାପିଣ୍ଡ ପଡ଼ିସାରିବା ପରେ ରାତ୍ରିରେ ମଣ୍ଡାପିଠା ଭୋଗ ଲାଗିବାର ପରମ୍ପରା କେତେକ ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ଘରେ ପ୍ରଚଳିତ ଏବଂ କେତେକଙ୍କ ଘରେ ଅଟା, ଘିଅ, ମହୁ, ତାଳଗଜା, ଆଖୁ ବିଭିନ୍ନ ଫଳ ଏବଂ ଅଦାକୁ ମିଶ୍ରଣ କରି ଦେଈପିଣ୍ଡିରେ ନୈବେଦ୍ୟ ଲାଗିହୁଏ। ଶ୍ରାଦ୍ଧଦିନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥିବା ଅନ୍ନକୁ ଦେଈପିଣ୍ଡିରେ ଦିଆଯିବା ପରେ ଏକ ପତ୍ରରେ ରନ୍ଧା ହୋଇଥିବା ଖାଦ୍ୟକୁ ବାଢ଼ି ପିତୃପୁରୁଷଙ୍କ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ବାଡ଼ିରେ ଦିଆଯାଏ।

ମୃତିକିଆ ହେଲେ ଏକାଦଶ ଦିନ କୁଳ ପୁରୋହିତ ଗୃହକୁ ଆସି ଦେଈପିଣ୍ଡି ଘରେ ଏକ ପାଣି ସି ନ କରନ୍ତି, ତାହାକୁ ଶାନ୍ତିପାଣି କୁହାଯାଏ। ଶାନ୍ତିପାଣି ସି ନ ପରେ ରୋଷେଇ କାର୍ଯ୍ୟ ଆରମ୍ଭ ହୁଏ।

୫.୩ ମାଙ୍ଗଳିକ କାର୍ଯ୍ୟରେ ଦେଈପିଣ୍ଡି

ବିବାହ ଦିନ ସାଧାରଣତଃ ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ମଙ୍ଗନହାଣ୍ଡି ବସିବାର ଏକ ପରମ୍ପରା ରହିଛି। ଏହି ମଙ୍ଗନହାଣ୍ଡି ଦେଈପିଣ୍ଡିରେ ବସେ। ବିବାହ ଓ ବ୍ରତାଦି ମଙ୍ଗଳ କାର୍ଯ୍ୟରେ ଏଇଠାରେ ନୂଆହାଣ୍ଡି ବସାଯାଏ। ଗଣେଶ ହେଉଛନ୍ତି ଅଗ୍ରପୂଜ୍ୟ ଦେବତା। ତେଣୁ ମଙ୍ଗନହାଣ୍ଡି ବସିବା ପୂର୍ବରୁ ପ୍ରଥମେ ବିଘ୍ନ ବିନାଶକ ଶ୍ରୀଗଣେଶଙ୍କୁ ଆବାହନ କରାଯାଏ। ପ୍ରଥମେ କଦଳୀପତ୍ର ରଖି ତା' ଉପରେ କିଛି ଅକ୍ଷତ ରଖାଯାଏ। ତା'ପରେ ମଙ୍ଗନହାଣ୍ଡିଟିକୁ ବସାଯାଏ। ତନ୍ମଧ୍ୟରେ କିଛି ଚାଉଳ, ମୁଗଜାଇ, ଗୋଟାଗୁଆ, ଆରିସାପିଠା ବାଢ଼ି ରଖି ଢାଙ୍କୁଣିଟିକୁ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଆଯାଏ। ଏହି ହାଣ୍ଡି ଉପରେ ଚିତା ଓ ସିନ୍ଦୂର ଲଗାଯାଇ ନାଲିକାଛ ଖଣ୍ଡେ ତା' ଉପରେ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଆଯାଏ ଏବଂ ଏହା ଉପରେ କେବଳ ନାଲିଫୁଲ ଦିଆଯାଏ। ଅବଧାନ ଓ ବ୍ରାହ୍ମଣ ମନ୍ତ୍ରପାଠ କରନ୍ତି। ଏହି ସମୟରେ ଅନୂନ୍ୟ ସାତଜଣ ସଧବା ନାରୀ ଏଠାରେ ହୁଳହୁଳି ଦେଇ ହାଣ୍ଡିମଙ୍ଗୁଳା କର୍ମ କରନ୍ତି। ଏହି କାର୍ଯ୍ୟଟି ଉଭୟ କନ୍ୟାପକ୍ଷ ଓ ବରପକ୍ଷଙ୍କ ଘରେ ପାଳନ କରାଯାଏ ଉଭୟଙ୍କ ମଙ୍ଗଳବିଧାନ ନିମନ୍ତେ। ବିବାହ କାର୍ଯ୍ୟ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ହେବା ପରେ ପ୍ରଥମେ ବରକନ୍ୟା ଗୃହପ୍ରବେଶ କରିବା ପରେ ସେମାନଙ୍କୁ ଦେଈପିଣ୍ଡି

ଘରକୁ ନିଆଯାଏ। ସେଠାରେ ସେମାନେ ପ୍ରଣାମ କରିସାରିବା ପରେ ବରକନ୍ୟାଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ବିରି ଚାଉଳ ଖେଳ ଖେଳାଯାଏ। କନ୍ୟା ବରଗୋତ୍ରରେ ପ୍ରବେଶ କରିସାରିବା ପରେ ସେ ତା'ର ପ୍ରଥମ ରୋଷେଇକୁ ଦେଈପିଣ୍ଡିରେ ଦେଇ ପିତୃଲୋକଙ୍କ ଆଶୀର୍ବାଦ କାମନା କରେ। ସାଧାରଣତଃ ବୋହୂଟି ପ୍ରଥମ ରୋଷେଇରେ ଶାଗଭାଜି ଦେଈପିଣ୍ଡିରେ ପିତୃପୁରୁଷଙ୍କ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ସମର୍ପଣ କରେ। କାରଣ ବିଶ୍ୱାସ ରହିଛି ଯେ ପିତୃଲୋକଙ୍କର ଶାଗରେ ବେଶି ଶ୍ରଦ୍ଧା ଥାଏ। ଅଷ୍ଟମଙ୍ଗୁଳା ଦିନ ନୂଆବୋହୂଟି ତା'ର ଶାଶୂଘର ରକ୍ତସମ୍ପର୍କୀୟଙ୍କ ଘରେ ଭଙ୍ଗାପାନ ଓ ଗୋଟାଗୁଆ ରଖିବାର ବିଧି କିମ୍ବା ନିୟମ ରହିଛି। ଦେଈପିଣ୍ଡି ଘର ହେଉଛି ଗୃହର ପ୍ରମୁଖ ସ୍ଥାନ। ତେଣୁ ବିବାହର ପ୍ରଥମ କାର୍ଡ଼ ସେଠାରେ ଦିଆଯାଏ। ଘରେ ଯଦି କାହାର ବିବାହ ହୁଏ, ତେବେ ଦେଈପିଣ୍ଡି ଘରେ ଝୋଟି ପଡ଼ିଥାଏ। ଏହି ଝୋଟିକୁ ଗୋଟେ ବର୍ଷଯାଏ ଲିଭାଯାଏ ନାହିଁ। ଯଦି ଛୁତିକିଆ କିମ୍ବା ମୃତିକିଆ ହୁଏ, ତାହାହେଲେ ଲିଭାଯାଏ।

୫.୪ ଦେଈପିଣ୍ଡିଭି ିକ ଲୋକାଚାର

ଓଡ଼ିଆ ଘରଣୀ ପ୍ରତଦିନ ସକାଳେ ଶୁଦ୍ଧପୂତ ଭାବେ ସ୍ନାନ କରି ଦେଈପିଣ୍ଡିରେ ପ୍ରବେଶ କରି ଗତରାତିର ପାଉଁଶକୁ ଚୁଲିରୁ ବାହାର କରି ଦେଈପିଣ୍ଡି ଉ ମ ରୂପେ ଲିପାପୋଛା କରନ୍ତି। ପ୍ରାଚୀନ କାଳରେ ଏହି ସ୍ଥାନକୁ ଗୋବର ଦ୍ୱାରା ଲିପାଯାଏ। କାରଣ ଗୋବର ଅତ୍ୟନ୍ତ ପବିତ୍ର ଏବଂ ଏହା ପ ଗବ୍ୟ ମଧ୍ୟରୁ ଅନ୍ୟତମ। ଏଠାରେ ଦୀପ ଜଳାଇ, ବଡ଼ବଡୁଆଙ୍କୁ ମୁଣ୍ଡିଆ ମାରି ଘରଣୀମାନେ ରୋଷେଇ ଆରମ୍ଭ କରନ୍ତି। ପ୍ରଥମ ରୋଷେଇକୁ ଚୁଲିରେ ଅଗ୍ନିଙ୍କୁ ଦିଅନ୍ତି। ପରେ ପରେ ରନ୍ଧାଖାଦ୍ୟକୁ ଗୋଟାଏ ପତ୍ରରେ ନେଇ କାଉଙ୍କୁ ଦିଅନ୍ତି।

ପ୍ରାଚୀନକାଳରେ ସାଧାରଣତଃ ମାଟିହାଣ୍ଡିରେ ହିଁ ରନ୍ଧନକାର୍ଯ୍ୟ କରାଯାଉଥିଲା। ଦେଈପିଣ୍ଡି ଘରୁ ବା ହାଣ୍ଡିଶାଳରୁ ଏହି ମାଟିହାଣ୍ଡି ବାହାରକୁ ଅଣାଯାଏ ନାହିଁ। ସେହି ଘର ମଧ୍ୟରେ ତାକୁ ଧୋଇ ପରିଷ୍କାର କରି ରଖାଯାଏ। ହାଣ୍ଡିକୁ ବାହାରକୁ ଆଣିଲେ ତାହା ମାରା

ହୋଇଥାଏ ବୋଲି ଲୋକବିଶ୍ୱାସ ଥିଲା । ଏହି ସ୍ଥାନକୁ ଅଗାଧୁଆ କିମ୍ବା ବାହାରୁ ବୁଲାବୁଲି କରି ଆସି ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନ ନହୋଇ ପ୍ରବେଶ କରିବା ଅନୁଚିତ । ପୂର୍ବକାଳରେ ଋତୁବତୀ ନାରୀମାନେ ସାତଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦେଇପିଣ୍ଡିକୁ ପ୍ରବେଶ କରନ୍ତି ନାହିଁ । ଏଠାରେ ଆମିଷ ଓ ଛତୁ ରୋଷେଇ କରିବା ନିଷେଧ । ଅନ୍ୟ କାହା ଘରର ରନ୍ଧାଖାଦ୍ୟ କିମ୍ବା ଅଇଁଠା ଖାଦ୍ୟ ଏଠାରେ ରଖାଯାଏ ନାହିଁ । ପୁରାତନ ସମୟରେ ଯଦି କୁକୁର ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ପଶିଯାଏ ତେବେ ଦେଇପିଣ୍ଡି ଓ ମାଟିହାଣ୍ଡି ମାରା ହୋଇଯିବାର ପରମ୍ପରା ଥିଲା । ଯଦି ଏପରି ଘଟଣା ଘଟେ ତା'ହେଲେ ସେଠାରେ ଥିବା ସମସ୍ତ ହାଣ୍ଡି ବାହାର କରି ଦିଆଯାଏ ଓ ସେ ସ୍ଥାନକୁ ଗୋବରରେ ଲିପାପୋଛା କରି ଗଙ୍ଗାପାଣି ସି ନ କରାଯାଏ ଏବଂ ନୂତନ ହାଣ୍ଡି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।

ଦେଇପିଣ୍ଡି ଘରେ ଅନ୍ନ ଶୂନ୍ୟ ନହେବା ଉଚିତ । ସର୍ବଦା କିଛି ଅନ୍ନ ରହିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଯଦିଓ କେବେକେବେ କୌଣସି କାରଣବଶତଃ ଭାତ ରହିପାରେ ନାହିଁ । ସେଥିପାଇଁ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ଚାଉଳ ରଖି ସେ ସ୍ଥାନରେ ରଖାଯାଏ । ଯେଉଁ ବସ୍ତ୍ର ପରିଧାନ କରି ଖାଦ୍ୟ ଖାଇଥାନ୍ତି ସେ ବସ୍ତ୍ର ପରିବ ର୍ନ ନକରି ନାରୀମାନେ ଦେଇପିଣ୍ଡିକୁ ପ୍ରବେଶ କରନ୍ତି ନାହିଁ । ନାରୀମାନେ ତାଙ୍କର ଅଧିକାଂଶ ସମୟ ଏହିଠାରେ ହିଁ ଅତିବାହିତ କରିଥାନ୍ତି । ଏହି ସ୍ଥାନର କିଛି ନୀତିନିୟମ ରହିଛି ଯାହାକୁ ପାଳନ କରିବା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଜରୁରୀ ଅଟେ । ଏଥିପ୍ରତି ଅଯତ୍ନବାନ୍ ହେଲେ ଅନେକ ଦୁଃଖ କଷ୍ଟର ସମ୍ମୁଖୀନ ହେବାର ଆଶଙ୍କା ରହିଥାଏ । ଭିନ୍ନ ଗୋତ୍ରର ଲୋକଙ୍କୁ ଏହି ସ୍ଥାନକୁ ପ୍ରବେଶ କରିବାକୁ ଦିଆଯାଏ ନାହିଁ । ଦେଇପିଣ୍ଡି ଆମ ପରମ୍ପରାର ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସାଂସ୍କୃତିକ ବ୍ୟବସ୍ଥା । ଅତି ଅନ୍ତରଙ୍ଗ ନହେଲେ ଅନ୍ୟ କାହାକୁ ଏହା ଭିତରକୁ ପ୍ରବେଶ କରିବାକୁ ଦିଆଯାଏ ନାହିଁ । ସୂର୍ଯ୍ୟୋପରାଗ କିମ୍ବା ଚନ୍ଦ୍ରଗ୍ରହଣ ହେଲେ ପାକହାଣ୍ଡି ମାରାହୁଏ । ଛୁତିକିଆ ଓ ମୃତିକିଆ ହେଲେ ରନ୍ଧାଶାଳ ବାରଣ ଥାଏ, ସେଠାକୁ ପ୍ରବେଶ ନିଷେଧ ଥାଏ । ଅଶୌଚରେ ପୁରୁଣା ହାଣ୍ଡିକୁ ଅପସାରଣ କରାଯାଇ କ୍ରିୟାକର୍ମ ସରିବା ପରେ ନୂତନ ହାଣ୍ଡି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।

୫.୫ ସାଂପ୍ରତିକ ସମୟରେ ଦେଇପିଣ୍ଡି

ଚଳନ୍ତି ସମୟରେ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ସ୍ଥାନ କିଚେନ୍ ଅଧିକାର କରିଛି । ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ଥିବା ଉପକରଣଗୁଡ଼ିକକୁ ଆଉ ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁନାହିଁ । ବିଜ୍ଞାନର କ୍ରମବିକାଶ ପଥରେ ହାଣ୍ଡିଶାଳର ଉପକରଣଗୁଡ଼ିକ ଅପସାରିତ ହୋଇ ନୂତନ ବୈଦ୍ୟୁତିକ ଓ ବିଭିନ୍ନ ଧାତୁ ନିର୍ମିତ ଉପକରଣର ବ୍ୟବହାର ହେଉଛି । ପୂର୍ବକାଳରେ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ଥିବା ଚୁଲି, ପନିକି, ଚଟୁ, ମାଟିହାଣ୍ଡି, ପଲମ, ଲୁଣକାଠୁଆ, ହଳଦୀକାଠୁଆ, ଚକି, ଶିଳ, ଅଣକ, ଘୁମ, ପାଣିମାଠିଆ, କୁଲା, ଚାଲୁଣୀ, ଖଡ଼ିକାଖୁଆ, ଦହିଖୁଆ, ଶିକା, ଘଡ଼ି, ଖଲ, ଭଜାଭଜି ଖଡ଼ିକା ଇତ୍ୟାଦିର ବ୍ୟବହାର ଆଉ ନାହିଁ । ଚୁଲିର ସ୍ଥାନ ଗ୍ୟାସଚୁଲା, ଇନ୍‌ଡକ୍ସନ୍, ମାଇକ୍ରୋୱେଭ୍; ମାଟିହାଣ୍ଡିର ସ୍ଥାନ ଆଲୁମିନିୟମ୍ ଓ ଷ୍ଟିଲରେ ନିର୍ମିତ ବିଭିନ୍ନ ଆକୃତିର ହାଣ୍ଡି, କରେଇ, ଚଟୁ ଓ ଡଙ୍କାର ସ୍ଥାନ ଆଲୁମିନିୟମ୍ ଓ ଷ୍ଟିଲରେ ନିର୍ମିତ ଖଡ଼ିକା, କରଚୁଲି ଚାମଚ, ଘଷାକନାର ସ୍ଥାନ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ବ୍ରସ, ଲୁଣ ଓ ହଳଦୀକାଠୁଆର ସ୍ଥାନ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ଡବା; ଚକି, ଶିଳ, ଖଲର ସ୍ଥାନ ଗ୍ରାଇଣ୍ଡର; ଘଡ଼ିର ସ୍ଥାନ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ଡବା; ଅଥାର ସ୍ଥାନ ଇଟ୍‌ଲି ଛା , ବାଉଁଶଅନ୍ତି ଓ ପାତିଆ ନିର୍ମିତ କୁଲାର ସ୍ଥାନ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ କୁଲା, ଡାଲା ଓ ଚାଲୁଣୀର ସ୍ଥାନ ସେଇ ସମାନ ଆକୃତିର ଆଲୁମିନିୟମ୍ ଓ ଷ୍ଟିଲ ନିର୍ମିତ ଡାଲା ଓ ଚାଲୁଣୀ ଇତ୍ୟାଦି ଅଧିକାର କରିବସିଲେଣି ।

ପୂର୍ବ ସମୟର ରନ୍ଧାଖାଦ୍ୟ ଓ ବ ର୍ମାନର ରନ୍ଧାଖାଦ୍ୟରେ ପର୍ଯ୍ୟାପ୍ତ ପାର୍ଥକ୍ୟ ପରିଲକ୍ଷିତ ହୁଏ । ପୂର୍ବ ସମୟରେ ପ୍ରଚଳିତ ଥିବା ଉପକରଣ ସାହାଯ୍ୟରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥିବା ଖାଦ୍ୟ ଅତ୍ୟନ୍ତ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଓ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର ଥିଲା । ବ ର୍ମାନ ସମୟରେ ପ୍ରଚଳିତ ଥିବା ବୈଦ୍ୟୁତିକ ଓ ଧାତୁନିର୍ମିତ ବିଭିନ୍ନ ଉପକରଣ ମାଧ୍ୟମରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିବା ଖାଦ୍ୟର ସ୍ୱାଦ ଆଗପରି ନାହିଁ । ଏହି ଖାଦ୍ୟ ମଧ୍ୟ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର ନୁହେଁ, ଏହି ଖାଦ୍ୟ ଖାଇ ନାନା ରୋଗର ମଧ୍ୟ ସମ୍ମୁଖୀନ ହେବାକୁ ପଡୁଛି । ପୂର୍ବ ସମୟର ଉପକରଣ ମାଧ୍ୟମରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଖାଦ୍ୟଠାରୁ ବ ର୍ମାନ ସମୟର ଉପକରଣ ମାଧ୍ୟମରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଖାଦ୍ୟ ଅପେକ୍ଷାକୃତ କମ୍ ସମୟରେ ହେଉଛି କିନ୍ତୁ

ତାହା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର ହେଉନାହିଁ । ଶିଳରେ ବାଟିବା, ଚକିରେ ଚୁରିବା, ଖଲରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଛେଚଛେଚି କାର୍ଯ୍ୟ କରିବା ଦ୍ୱାରା ନାରୀମାନଙ୍କର ଏକପ୍ରକାର ଶାରୀରିକ ବ୍ୟାୟାମ ହେଉଥିଲା ଯାହାଦ୍ୱାରା ସେମାନେ ସୁସ୍ଥ ରହୁଥିଲେ । କିନ୍ତୁ ଶିଳ, ଚକି, ଖଲ ବଦଳରେ ଗ୍ରାଇଣ୍ଡର ବ୍ୟବହାର କରି ନାରୀମାନେ ରୋଗଗ୍ରସ୍ତ ହେଉଛନ୍ତି ।

ଘରର ସବୁଠାରୁ ପବିତ୍ର ସ୍ଥାନ ହେଉଛି ଦେଇପିଣ୍ଡି । ଏହି ଘରର କିଛି ନୀତିନିୟମ ଥିଲା କିନ୍ତୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ସେ ନୀତିନିୟମ ସବୁ ଉଲ୍ଲଙ୍ଘନ ହେଉଛି । ଆଗରୁ ଦେଇପିଣ୍ଡିକୁ ପ୍ରବେଶ କରିବାକୁ ହେଲେ ଶୁଦ୍ଧପୂତ ଥିବା ନିତାନ୍ତ ଜରୁରୀ ଥିଲା । କିନ୍ତୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ସମୟରେ ଶୁଚିତା ଉପରେ ଆଦୌ ଧ୍ୟାନ ଦିଅଯାଉନାହିଁ । ବର୍ତ୍ତମାନ ସମୟରେ ଅଗାଧୁଆ ଏବଂ ଚପଲ ପିନ୍ଧି ରୋଷେଇ କରୁଛନ୍ତି । ପୂର୍ବ ସମୟରେ ରନ୍ଧାଯାଉଥିବା ପ୍ରଥମ ଖାଦ୍ୟକୁ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ଦିଆଯାଏ କିନ୍ତୁ ଏବେ ରନ୍ଧନକାର୍ଯ୍ୟ କରିବା ସମୟରେ ହିଁ ଖାଦ୍ୟକୁ ଅଇଁଠା କରିଦେଉଛନ୍ତି । ଆଗରୁ ଅତି ଅନ୍ତରଙ୍ଗ ନହେଲେ ଅନ୍ୟକୁ ଦେଇପିଣ୍ଡିକୁ ପ୍ରବେଶ କରିବାକୁ ଦିଆଯାଏ ନାହିଁ । କିନ୍ତୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ଭିନ୍ନ ଗୋତ୍ରର ଲୋକ ହେଲେ ମଧ୍ୟ ଦେଇପିଣ୍ଡିକୁ ପ୍ରବେଶ କରିବାକୁ ଅନୁମତି ଦିଆଯାଉଛି ।

❑❑❑

ଷଷ୍ଠ ପରିଚ୍ଛେଦ

ସାହିତ୍ୟ ଓ ସମାଜରେ ଦେଇପିଣ୍ଡି

୬.୧ ସାହିତ୍ୟରେ ଦେଇପିଣ୍ଡି

ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ଥିବା ବିଭିନ୍ନ ଉପକରଣ ଓ ବିଭିନ୍ନ ରନ୍ଧନ ସମ୍ପର୍କରେ ସାହିତ୍ୟର ବିଭିନ୍ନ ବିଭାଗରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଯାଇଛି । ନିମ୍ନରେ କେତୋଟିର ଦୃଷ୍ଟାନ୍ତ ପ୍ରଦାନ କରାଗଲା–

➢ ଡକ୍ଟର ଅଜୟ କୁମାର ମିଶ୍ର ଦେଇପିଣ୍ଡି ବିଷୟରେ ତାଙ୍କ ଲୁପ୍ତପ୍ରାୟ ଲୋକସଂସ୍କୃତି ଗ୍ରନ୍ଥରେ କହିଛନ୍ତି–

"ଅଧାକାନ୍ଥି, ପାଣିନଉତି ପାଖରେ ତେଙ୍ଗେଡ଼ା କେତେ ନା କେତେ
ତେଙ୍ଗେଡ଼ାରେ ଥୁଆ ଭାତ ଅଣହାଣ୍ଡି, ତେଲୁଣି ପଲମ ଯେତେ,
ରନ୍ଧାଚୁଲି ପାଖେ ପନିକି, କୋରଣା, ଡଙ୍କା, ଚଟୁ ଓ କାଠୁଆ
କାନ୍ଥେ ଝୁଲିଅଛି, ଶିକା ଖଇଚଲା, ମାଣ, କୁଲା, ବାଉଁଶିଆ ।
ସକାଳୁ ଗାଧୁଆ ସାରି ଓଡ଼ିଆଣୀ ଆଗେ ଦେଇପିଣ୍ଡି ଲିପେ,
ବଡ଼ବଡୁଆଙ୍କ ମୁଣ୍ଡିଆ ମାରିକି ଚୁଲିରେ ନିଆଁକୁ ଥାପେ ।
ଭାତ ଡାଲି ଶାଗ ରାଇତା ବେସର କାଞ୍ଜି ଆମ୍ବିଳ ଓ ଖିରି
ଲକ୍ଷ୍ମୀ ମାଆ ହେଇ ହାଣ୍ଡିାଳେ ଥାଇ ରାନ୍ଧଣା ଦିଅଇ ସାରି ।
ପହିଲି ରାନ୍ଧଣା ପତରରେ ଥୋଇ କାଉ ଆଗେ ଦିଏ ବାଢ଼ି
ଥୋଉ ନ ଥୋଉଣୁ କାଆ କାଆ ଡାକି, ଖାଇ ଦେଇଥାଏ ଉଡ଼ି ।
କିଚେନ୍ କାଳରେ ନାଇଁ ଦେଇପିଣ୍ଡି, ନାଇଁ ଦେଇପିଣ୍ଡି ଗୁଆ
ମନ ମାରିଦେଇ ଦେଇପିଣ୍ଡି ଆଜି ମିଶ୍ରଶାଳରେ ତ ଠିଆ ।"[୧୨]

- ନାରୀମାନେ ତାଙ୍କ ଜୀବନର ଅଧିକାଂଶ ସମୟ ବିତାଇଥାନ୍ତି ଏହି ରୋଷେଇଘରେ। ଝିଅଟିଏ ବାହାହୋଇ ଶାଶୂଘରକୁ ଆସିବାପରେ ସେ ଏହିଠାରେ ବସି ତା' ବାପଘର ଲୋକଙ୍କ କଥା ମନେପକାଏ। କନ୍ୟା ଶାଶୂଘରକୁ ଗଲାବେଳେ ତା'ର ଖୁଡ଼ିକୁ ସମ୍ବୋଧନ କରି ଗାଇଛି–

"କୋଇଲି ଝୁରଇ କୁଞ୍ଜବନକୁ ଲୋ ଖୁଡ଼ି
ମୁଁ ତ ଝୁରୁଥିବି ତୁମ୍ଭମାନଙ୍କୁ ଲୋ ଖୁଡ଼ି
କୋଇଲି ବୋବାଏ ଆମ୍ବଡାଳେ ଲୋ ଖୁଡ଼ି
ମୁଁ ତ ଝୁରୁଥିବି ରୋଷେଇଶାଳେ ଖୁଡ଼ି।[୧୭]

- ଭାଦ୍ରବ ମାସ ରବିବାରଗୁଡ଼ିକକୁ କୁମାରୀମାନେ ଖୁଦୁରୁକୁଣୀ ଓଷା ଭାବେ ପାଳନ କରନ୍ତି। ତଅପୋଇ ନାମକ ପୁସ୍ତକରେ କେତେକ ବ୍ୟଞ୍ଜନର ସଙ୍କେତ ମିଳିଥାଏ–

"ଖୁଦ କୁଣ୍ଡାରେ ପିଠା କରି
ଖୁଦ ତଣ୍ଡୁଳ ପୂରେ କରି,
ସଖୀଙ୍କୁ ମାରିଲା ବହନ,
ଫୁଲଫୁଲରୀ ପିଠାମାନ।"[୧୮]

- ବିଭିନ୍ନ ଋତୁରେ ଏକ ଏକ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର ତଥା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟବର୍ଦ୍ଧକ ପଦାର୍ଥର ଭୋଜନ ସମ୍ବନ୍ଧରେ ଓଡ଼ିଶୀ ପ୍ରବଚନ ରହିଅଛି। ଏହା ଅଧ୍ୟୟନ କଲେ ପ୍ରତୀତ ହୁଏ ଯେ, ଓଡ଼ିଆମାନେ କେତେ ସରସ ପ୍ରାଣ–

"ମାଘେ ଦହି ପୁଷେ ଖଇ
ଚଇତେ ନିମ ଚକୁଳି ଖାଇ।"[୧୯]

ମାଘରେ ଦହି, ପୌଷରେ ଖଇ ତଥା ଚୈତ୍ରରେ ନିମ ଅତ୍ୟନ୍ତ ପ୍ରୟୋଜନ।

- ଲୋକଗୀତରେ କାଞ୍ଜିକୁ ନେଇ ଏକ ଗୀତ ଅଛି । ତାହା ହେଲା–

"ଏଣୁ କାଞ୍ଜି ଗଲା ଖରେ
ଯାଇଁ ପଶିଲା ବଢ଼େଇ ଘରେ ।
ଏଣୁ ବଢ଼େଇ ତେଣୁ ବଢ଼େଇ
କାଞ୍ଜିକି କଲେ ଗଡ଼େଇ ତଡ଼େଇ ।
ଏଣୁ କାଞ୍ଜି ଗଲା ଖରେ
ଯାଇଁ ପଶିଲା ଗଉଡ଼ ଘରେ ।
ଏଣୁ ଗଉଡୁଣୀ ତେଣୁ ଗଉଡୁଣୀ
କାଞ୍ଜିକି ଦେଲେ ବାହୁଙ୍ଗିମାଡ଼ ।"[୨୦]

- ଲୋକଗୀତରେ ଅଣକ ସମ୍ବନ୍ଧରେ କୁହାଯାଇଛି–

"ଡାଳିସର ଡାଳିସର ଅଣକ ପକେଇ ଡାଲି ଘୋର
ଡାଲି ହେଲା ପାଣିଆ, ନୂଆବୋହୂଟେ ଆଣିଆଁ ।"[୨୧]

- ଶିଳ ଓ ଶିଳପୁଆ ସମ୍ପର୍କରେ ଏକ ଲୋକଢଗ ଅଛି–

"ଶିଳ ଶିଳପୁଆ ଗଗନେ ଉଡୁଛି,
ଶିମିଳି ତୁଳା କହୁଛି ମତେ ରଖ ।"[୨୨]

- ହଳଦୀକାଠୁଆକୁ ବ୍ୟବହାର କରି ଏକ ଲୋକଗୀତ ରହିଛି । ବୃଦ୍ଧ ବ୍ୟକ୍ତି ତରୁଣୀ ସ୍ତ୍ରୀଟିକୁ ବିବାହ କଲେ ପ୍ରତି କ୍ଷେତ୍ରରେ ତାକୁ ଅପଦସ୍ଥ ହେବାକୁ ହୋଇଥାଏ । ବୁଢ଼ାର ଅସହାୟ ଅବସ୍ଥାକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ କରି ତରୁଣୀ ସ୍ତ୍ରୀ ବ୍ୟଙ୍ଗୋକ୍ତି କରି କହିଥାଏ–

"ହଳଦୀକାଠୁଆ କମ ମୋ ବୁଢ଼ାରେ
ହଳଦୀକାଠୁଆ କମ
ତତେ ନ ନେଇ ଯା' ଛାଡ଼ିଛି ଯମ
ତୋ'ଠାରେ ନାହିଁ ମୋ ମନ ବୁଢ଼ାରେ ।"[୨୩]

- ଶାଶୂ ଅତ୍ୟାଚରିତା ବୋହୂ କାହାକୁ କିଛି ନ କହିପାରି ନିଜର ରାଗକୁ କିପରି ଚୁଲି ଉପରେ ସୁଝାଏ ସେ ସମ୍ପର୍କରେ ଏକ ଲୋକଗୀତ ଅଛି–

"ଶାଶୂ ମାରୁଥାଏ ବୋହୂକୁ
ବୋହୂ ସବାଖାଇ କାହାକୁ ମାରିବ
ମାରୁଥାଏ ଚୁଲି ମୁହଁକୁ।"(୨୪)

- ଓଡ଼ିଆ ନାରୀ ନିଜେ ରୋଷେଇ କରି ଅନ୍ୟମାନଙ୍କୁ ଖୁଆଇବାରେ ଆନନ୍ଦଲାଭ କରେ। ରୋଷେଇ କାର୍ଯ୍ୟରେ ନିଜ ହସ୍ତର ନିପୁଣତା ପ୍ରଦର୍ଶନ କରିବାକୁ ସେ ବେଶ୍ ଆଗ୍ରହୀ। ସେଥିପାଇଁ ବିଭିନ୍ନ ପର୍ବପର୍ବାଣି ଓ ଉତ୍ସବମାନଙ୍କରେ ବହୁପ୍ରକାର ଖାଦ୍ୟ ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ତିଆରି ହୁଏ। 'ଲୋକଗୀତ'ରେ ଏହିପରି ବିଭିନ୍ନ ଖାଦ୍ୟର ବର୍ଣ୍ଣନା ରହିଛି। ଯେପରି–

"ବଡ଼ଓଷାରେ ଗଜମଣ୍ଡା
ଖରିସା ପାଣିରେ ମରିଚଗୁଣ୍ଡା।"

ଗରିବ ଓଡ଼ିଆମାନଙ୍କର ଖାଦ୍ୟ ସଂପର୍କରେ ଶଗଡ଼ିଆ ଗୀତରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରିଛି। ଶଗଡ଼ିଆ ନିଜେ ଦରିଦ୍ର ହୋଇଥିବାରୁ ଗୀତ ଗାଇବା ସମୟରେ ନିଜର ଦୈନନ୍ଦିନ ଖାଦ୍ୟ ବିଷୟରେ ସୂଚନା ଦେଇ କହିଛି–

"ଗାଧୋଇ ପାଧୋଇ ମାଧୋଇ ଘରକୁ ପଳା ସଇ
ପଖାଳ ଭାତେ ମାଡ଼ ଯେ କରିବ
ଶାଗ ତ ଖରଡାଇରେ"(୨୫)

'ଦୋଳିଗୀତ'ରେ ତରୁଣୀମାନେ ଓଡ଼ିଆମାନଙ୍କର ଚିର ପରିଚିତ ଖାଦ୍ୟର ସୂଚନା ଦେଇ କହିଥାନ୍ତି–

"ମଦରଙ୍ଗା ଶାଗ ରାଇ
ପଖାଳ ଭାତକୁ ଚିଲିକା ଶୁଖୁଆ
ମାଣିକ ପାଟଣା ଦହି।"(୨୬)

'ବାରମାସୀ' କବିତାରେ ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ପ୍ରଚଳିତ ବିଭିନ୍ନ ଖାଦ୍ୟପଦାର୍ଥର ତାଲିକା ପ୍ରଦ   ହୋଇଛି। କେଉଁ ମାସ ପାଇଁ କେଉଁ ଖାଦ୍ୟ ରୁଚିକର ଓ ସୁମିଷ୍ଟ ତା'ର ବିବରଣୀ ଏଥିରୁ ମିଳିଥାଏ–

"ମଗୁଶୁରେ ନୂଆ ହାତ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ମାଛ ରସ
ଅଶିଣରେ ଘିଅ ପିଠା କାର୍ତ୍ତିକେ ହବିଷ୍ୟ।
ପୁଷମାସେ ମୂଳା ମୁଢ଼ି ଖାଇବାକୁ ମିଠା
ଘନ ଆଉଟା ପାଟକାପରା ଚକଟା ପୋଡ଼ପିଠା × × ×
ଜ୍ୟେଷ୍ଠରେ ପାଚିଲା ଆମ୍ବ ଆଷାଢ଼େ କ   ାଳ
ଶ୍ରାବଣେ ତାଳ ଭାଦ୍ରବେ ନୂଆ ଚୁଡ଼ା ଗୁଡ଼।
ବାରମାସରେ ବାର ଖାଇଲୁ ଆଉ ଆଇଲି କି ?
ପଖାଳ ଭାତରେ ବାଇଗଣ ପୋଡ଼ା ଆଉ ଖେଚୁଡ଼ି ଭାତରେ ଘି।"[୨୭]

➢ ଦେଈପିଣ୍ଡି, ଚୁଲି, ପଲମ, ଘୁମ, ମାଠିଆ ପ୍ରଭୃତିକୁ ବ୍ୟବହାର କରି କେତୋଟି ଲୋକଢ଼ଗ ରହିଛି। ସେଗୁଡ଼ିକ ହେଲା–

ଦେଈପିଣ୍ଡି : "କପା ରୁଆ ରୁଆ,
ତୁମେ ଆମର ଦେଈପିଣ୍ଡି ଗୁଆ।"[୨୮]

ଚୁଲି : "ଦୁଧ ଉତୁରିଲେ ଚୁଲିରେ ପଶେ,
ମଣିଷ ଉତୁରିଲେ ଗାତରେ ପଶେ।"[୨୯]

ପଲମ : "ନଈକି ମାଠିଆ ଗଡ଼ିଗଲା, ପଲମରେ ପିଠା ପୋଡ଼ିଗଲା।
ଦିଅର ଭାଉଜ ସଲାସୁତୁରା ସାନବୋହୂ କଥା ସରିଗଲା।"[୩୦]

ଘୁମ : "ହେଇରେ ଗେଟା, ଅଇଁଠାଚଟା ପେଟଟା ତୋଅର ଘୁମ
ଅଳଙ୍ଗ ଜଳଙ୍ଗ ସବୁ ଢୋକିଦେଲୁ, ଏବେ ହାବୁଡ଼ିବ ଯମ।"[୩୧]

ମାଠିଆ : "ମୁଇଁ ଅଲକ୍ଷଣୀ ନ ଦେଲି ତୋରାଣି
ମାଠିଆ ଅଜାଡ଼ି ପିଇଗଲେ ପାଣି।"(୩୨)

କୁଲା : "କୁଲାରେ କାଟିଲି ଲାଉ
ମୋ କରମକୁ ବୁଢ଼ା ଘଇତା ଲୋ,
ଫୋପାଡ଼ି ଦେବି କି ଆଉ।"(୩୩)

➢ ରନ୍ଧନଶାଳାର ସମସ୍ତ କାର୍ଯ୍ୟ ସମ୍ପାଦନା କରିବା ଆମ ସମାଜରେ ନାରୀମାନଙ୍କର କର୍ତ୍ତବ୍ୟ। ବହୁ ସମୟରେ ସେମାନେ ତାହା ଭୁଲି ସମାଜ ଅନୁଚିତ କେତେକ କର୍ତ୍ତବ୍ୟ କରିଥାନ୍ତି। ତାଙ୍କର ସେହି କାର୍ଯ୍ୟକୁ ସମାଲୋଚନା କରି କୁହାଯାଇଛି–

"ଏବେ ତ ମାଇପେ ପ୍ରବଳ ହୋଇଲେ
ଅଣ୍ଡିରି ପୁଅଙ୍କ ହଟିଲା ତେଜ।
ଚୁଲ୍ଲୁକନା ଧରି ମିଣିପେ ଲିପିଲେ
ହାଣ୍ଡିଶାଳେ ପଶି ଗାଳିଲେ ପେଜ।
ମିଣିପେ ତ ଢେଙ୍କି ଲାଞ୍ଜରେ ଚଢ଼ିଲେ
ମାଇପଙ୍କ ପାଇଁ ପାରିଲେ ଶେଯ। × ×(୩୪)

➢ 'ମହାବଳ ବାଘ ଓ ଝିଟିପିଟି କଥା'ରେ ଗରିବ ଶ୍ରେଣୀର ବ୍ୟକ୍ତିବିଶେଷ ପଖାଳ, କଖାରୁଶାଗ ଖାଉଥିବାର ବର୍ଣ୍ଣନା ରହିଛି।

➢ 'ଭାଲୁ ଭାଲୁକୁଣୀ କପାଳ ଫଟା' କଥାରେ ଗରିବ ଗଉଡ଼ମାନେ ପଖାଳ ଭାତ, ଅନାବନା ଶାଗ, ଆମ୍ବୁଲ, ଲଙ୍କା, ଲୁଣ ଆଦିକୁ ଖାଦ୍ୟ ଭାବରେ ଗ୍ରହଣ କରୁଥିବାର ଜଣାଯାଏ।(୩୫)

➢ ରାଜା ବା ଅଭିଜାତ ବ୍ୟକ୍ତିମାନଙ୍କର ଖାଦ୍ୟପଦାର୍ଥ ରୁଚିକର ଓ ମୂଲ୍ୟବାନ ଥିବାର ଜଣାଯାଏ। ସେମାନେ ଦୁଧ, ଘିଅ ଓ ଅନେକ ସୁମିଷ୍ଟ ଖାଦ୍ୟ ଖାଉଥିବାର ବିଷୟ 'ମୁଁ ହେଇଟି ରାଜା ଖାଉଛନ୍ତି କୁଜି ବେଙ୍ଗଟି' ଗପରୁ ଜଣାଯାଇଥାଏ।(୩୬)

➢ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ମନ୍ଦିରରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିବା ଖାଦ୍ୟର ନମୁନା ବଳରାମ ଦାସଙ୍କ 'ଲକ୍ଷ୍ମୀ ପୁରାଣ'ରୁ ମିଳିଥାଏ । ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ନାରୀମାନେ ଯେପରି ରୋଷେଇଘରେ ରନ୍ଧନକାର୍ଯ୍ୟ କରିଥାନ୍ତି, ଲକ୍ଷ୍ମୀ ଅନୁରୂପ ଭାବରେ ଗୋଟିଏ ଓଡ଼ିଆଣୀ ବଧୂର ଭୂମିକା ଗ୍ରହଣ କରି ବିଭିନ୍ନ ଖାଦ୍ୟପଦାର୍ଥ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଛନ୍ତି–

"ରୋଷେଇ ଶାଳକୁ ଲକ୍ଷ୍ମୀ ନିଜେ ବିଜେ କଲେ
ପ୍ରଥମେ ରାନ୍ଧିଲେ ମାଏ ବଗଡ଼ା ଯେ ଅନ୍ନ
ମୁଗ ମଧୁରୁଚି କ୍ଷୀରି ନାନାଦି ବ୍ୟଞ୍ଜନ
ଆମ୍ବିଳ ଶାକର ଦେଲେ କଦଳୀର ଭନା
ଅତି ଯତ୍ନେ କଲେ ମାଏ ତିଅଣ ଯେ ମଞ୍ଜା × ×
ଦୁଧପୁଳି କଲେ ମାଏ ଘୃତପୁଳି କଲେ
ଅତି ଯତନରେ ମାଏ ସରପୁଳି କଲେ
ଯେତେ ଦ୍ରବ୍ୟ ରାନ୍ଧିଛନ୍ତି ବ୍ରାହ୍ମଣଙ୍କ ରୁଚି
ବଡ଼ିର ମହୁର କଲେ ପକାଇଣ ସାଚି × ×
କର୍ପୂର ମରିଚ ଛେନା ଶର୍କରା ଗୋଳାଇ
ଷାଠିଏ ନଉତି ପଣା ରଖିଲେକ ତହିଁ
ଗଙ୍ଗବାଣ ପଇଡ଼ ସଙ୍ଗତେ ଛେନା ପଣା
ଅଦା ମିଶିକରି ଯେ ନବାତ ଖଣ୍ଡ ଛେନା ।"

➢ ଅତି ଅନ୍ତରଙ୍ଗ ନହେଲେ ଅନ୍ୟ କାହାକୁ ଦେଇପିଣ୍ଡିକୁ ପ୍ରବେଶ କରିବାକୁ ଦିଆଯାଏ ନାହିଁ । କିନ୍ତୁ ଅନେକ ବ୍ୟଭିଚାରିଣୀ ନାରୀ ସମାଜରେ ଅଛନ୍ତି, ଯେଉଁମାନେ ଚୋରା ପ୍ରେମ କରନ୍ତି । ଏ ନିମନ୍ତେ ଏକ ଢଗ ଅଛି । ପ୍ରେମିକକୁ ଇସାରା ଦେଇ ବ୍ୟଭିଚାରିଣୀ କହେ–

"ଅଧାକାନ୍ଥି, ପାଣିନଉତି
ନଣନ୍ଦ ଗୋଡ଼ରେ ବଳା
ଥିରିଥିରି କରି ଆସିବୁ ରେ ଚେର
ପୁଅକୁ ଝୁ ିବୁ ପରା।"(୩୭)

୬.୨ ସମାଜରେ ଦେଇପିଣ୍ଡି

ଆମ ସମାଜରେ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ଭୂମିକା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ। ଚଳନ୍ତି ସମୟର ସମାଜରେ ପାଶ୍ଚାତ୍ୟ ସଂସ୍କୃତିର ସଂକ୍ରମଣ ଫଳରେ ଆମେ ଆମ ପରମ୍ପରାକୁ କ୍ରମାଗତ ଭାବରେ ହରାଇ ଚାଲିଛି। ମଣିଷର ଶରୀର ଆବଶ୍ୟକ କରେ ଶକ୍ତି ଏବଂ ଏହି ଶକ୍ତିର ମୂଳଉତ୍ସ ହେଉଛି ଖାଦ୍ୟ। ଏହି ଖାଦ୍ୟ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଗୃହିଣୀମାନେ ପୂର୍ବ ରାତିର ବାସି ପାଉଁଶ କାଢ଼ି ଚୁଲିକୁ ଭଲଭାବେ ଗୋମୟ ଜଳରେ ଲିପାପୋଛା କରନ୍ତି। ପ୍ରଥମେ ଦୀପ ଜଳାଇ ଓ ବଡ଼ବଡୁଆଙ୍କୁ ମୁଣ୍ଡିଆ ମାରି ରୋଷେଇ ଆରମ୍ଭ କରନ୍ତି। ଛୁତିକିଆ ଓ ମୃତିକିଆ ହେଲେ ରନ୍ଧନଶାଳା ବାରଣ ଥାଏ। ଅଶୌଚରେ ପୁରୁଣା ହାଣ୍ଡିକୁ ଅପସାରଣ କରାଯାଇ ନୂଆ ହାଣ୍ଡି ପ୍ରବେଶ କରାଯାଏ। ଦେଇପିଣ୍ଡିକୁ ବିଭିନ୍ନ ପର୍ବପର୍ବାଣିରେ ବନ୍ଦାପନା କରାଯାଏ। ବିବାହ ଦିନ ସାଧାରଣତଃ ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ମଙ୍ଗନହାଣ୍ଡି ବସିବାର ଏକ ପରମ୍ପରା ରହିଛି। ଏହି ମଙ୍ଗନହାଣ୍ଡି ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ବସେ। ବିବାହର ପ୍ରଥମ ନିମନ୍ତ୍ରଣ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ଦିଆଯାଏ। ଏବେ ମଧ୍ୟ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ପିତୃପୁରୁଷଙ୍କ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ଗୋଟିଏ ପି ଳ ଗ୍ଲାସ୍‌ରେ ପାଣି ଓ ଟଗରଫୁଲ ପକାଇ ରଖାଯାଏ। ପ୍ରତିଦିନ ରନ୍ଧାଯାଉଥିବା ଖାଦ୍ୟକୁ ପ୍ରଥମେ ଚୁଲିରେ ଦେଇ ତା'ପରେ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ଦିଆଯାଏ।

❑❑❑

ଉପସଂହାର

ଆମ ସଂସ୍କୃତି ଓ ପରମ୍ପରାକୁ ବ ାଇ ରଖିବା ଆମର କ ର୍ବ୍ୟ। ଦୈନନ୍ଦିନ ଜୀବନର ସବୁଠାରୁ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ପଦାର୍ଥ ଖାଦ୍ୟ ସହିତ ବିଜଡ଼ିତ ଆମ ଦେଇପିଣ୍ଡି ପରମ୍ପରା ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର। ଗୃହ ନିର୍ମାଣ ସମୟରେ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କୋଷ ଐଶାନ୍ୟକୋଣରେ ହିଁ ଦେଇପିଣ୍ଡି ନିର୍ମିତ ହୁଏ। ଏହି ସ୍ଥାନକୁ ପ୍ରବେଶ କରିବା ପାଇଁ ଶୁଦ୍ଧପୂତତା ଉପରେ ବିଶେଷ ଧ୍ୟାନ ଦିଆଯାଏ। ପ୍ରଥମେ ଓଡ଼ିଆଣୀ ଶୁଦ୍ଧ ସ୍ନାନ ସାରି ଦେଇପିଣ୍ଡିକୁ ପ୍ରବେଶ କରି ଗତ ରାତିର ପାଉଁଶ କାଢ଼ି ସେ ସ୍ଥାନକୁ ଲିପାପୋଛା କରି ପିରଷ୍କାରକରେ। ତା'ପରେ ଦୀପ ଜଳାଇ ବଡ଼ବଡୁଆଙ୍କୁ ପ୍ରଣାମ କରି ରନ୍ଧନ କାର୍ଯ୍ୟ ଆରମ୍ଭ କରେ। ବିବାହ, ବ୍ରତଘର, ପିଣ୍ଡଦାନ ପ୍ରଭୃତି କାର୍ଯ୍ୟରେ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ଭୂମିକା ଅନନ୍ୟ। ବିବାହ ଦିନ ମଙ୍ଗନ ହାଣ୍ଡି ଏହିଠାରେ ବସେ। ଛୁତିକିଆ କି ମୃତିକିଆ ହେଲେ ଏଠାରେ ପୁରୁଣା ହାଣ୍ଡିକୁ ଅପସାରଣ କରି ନୂଆହାଣ୍ଡି ପ୍ରବେଶ କରାଯାଏ। ରକ୍ତ ସମ୍ପର୍କ କିମ୍ବା ଅତି ଅନ୍ତରଙ୍ଗ ନହେଲେ ଅନ୍ୟ କାହାକୁ ଏଇ ଘର ଭିତରକୁ ପ୍ରବେଶ କରିବାକୁ ଅନୁମତି ଦିଆଯାଏ ନାହିଁ। ଆମର ବିଶ୍ୱାସ ଅଛି ଯେ ରାତ୍ର ସମୟରେ ଆମ ପୂର୍ବପୁରୁଷମାନେ ଏଠାକୁ ଆଂସନ୍ତ। ତେଣୁ ସେମାନଙ୍କ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ପାଣି ସବୁବେଳେ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ରଖାଯାଏ। ନାରୀମାନେ ତାଙ୍କର ଅଧିକାଂଶ ସମୟ ଏଇଠାରେ ବିତାଇଥାନ୍ତି। ଏହିଠାରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଅନ୍ନ, ବ୍ୟଞ୍ଜନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ସମସ୍ତଙ୍କୁ ପରଷିଥାନ୍ତି। ଦୈନନ୍ଦିନ ଜୀବନରେ ଖାଦ୍ୟ ଅତ୍ୟନ୍ତ ଜରୁରୀ। ଖାଦ୍ୟ ବିନା ବ ୍ବା ଅସମ୍ଭବ। ଏହି ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତିର ଉପଯୁକ୍ତ ସ୍ଥାନ ଦେଇପିଣ୍ଡି। ଦେଇପିଣ୍ଡି ଘରେ ଶୁଦ୍ଧପୂତତାକୁ ଅଧିକ ଧ୍ୟାନ ଦିଆଯାଇଥାଏ, କିନ୍ତୁ ବ ର୍ମାନ ସମୟର କିଚେନ୍‌ରେଶୁଚିତା ଉପରେ ଆଦୌ ଧ୍ୟାନ ଦିଆଯାଉନାହିଁ। ଶୁଦ୍ଧତା ସହ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କଲେ, ତାହା ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ହେବା ସହ ମାନସିକ ଶାନ୍ତି ମଧ୍ୟ ପ୍ରଦାନ କରେ।

ଗୃହର ସବୁଠାରୁ ପବିତ୍ର ଏବଂ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ସ୍ଥାନ ଦେଇପିଣ୍ଡି।

❑❑❑

ସହାୟକ ଗ୍ରନ୍ଥସୂଚୀ

୧. କର, କୃଷ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର – ତରୁଣ ଶବ୍ଦକୋଷ, ଗ୍ରନ୍ଥମନ୍ଦିର : କଟକ, ୨୦୨୩

୨. ତ୍ରିପାଠୀ, ନୃସିଂହ ଓ ମିଶ୍ର, ଅକ୍ଷୟ – ଦାରୁବ୍ରହ୍ମ ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥ, ନବଲିପି, ପ୍ରକାଶଧାରା : ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୨୦୨୩

୩. ଦାଶ, ବିନାୟକ – ତକ୍ଷଶିଳା ପ୍ରବନ୍ଧ ଓ ପତ୍ରମାଳା, ତକ୍ଷଶିଳା : କଟକ

୪. ଦେବୀ, ପ୍ରସନ୍ନ କୁମାରୀ – ଓଡ଼ିଶୀ ରନ୍ଧନ କଳା, ଅଗ୍ରଦୂତ : କଟକ, ୧୯୯୭

୫. ନାୟକ, ପ୍ରହ୍ଲାଦ ଚନ୍ଦ୍ର – ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି, ଆରିସତ୍ୟ : ଖୋର୍ଦ୍ଧା, ୨୦୨୨

୬. ପ୍ରଧାନ, କୃଷ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର – ଓଡ଼ିଆ ଲୋକସାହିତ୍ୟ ଓ ଲୋକସଂସ୍କୃତି, ବିଦ୍ୟାପୁରୀ : କଟକ, ୨୦୨୩

୭. ପ୍ରହରାଜ, ଗୋପାଳଚନ୍ଦ୍ର – ପୂର୍ଣ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର ଓଡ଼ିଆ ଭାଷାକୋଷ, ଲାର୍କ ବୁକ୍ସ, ଭୁବନେଶ୍ୱର

୮. ମହାପାତ୍ର, ଶ୍ୟାମସୁନ୍ଦର – ଲୋକସାହିତ୍ୟ ତ ୍ୱ, ଓଡ଼ିଶା ବୁକ୍ ଷ୍ଟୋର : କଟକ, ୧୯୯୫

୯. ମିଶ୍ର, ଅଜୟ କୁମାର – ଓଡ଼ିଆ ଲୋକସାହିତ୍ୟ ଓ ଲୋକସଂସ୍କୃତି, ବିଜୟିନୀ ପବ୍ଲିକେଶନ : କଟକ, ୨୦୨୪

୧୦. ମିଶ୍ର, ଅଜୟ କୁମାର – ଲୁପ୍ତପ୍ରାୟ ଲୋକସଂସ୍କୃତି, ନୀଳକଣ୍ଠ ପ୍ରେସ୍ ପ୍ରାଇଭେଟ୍ ଲିମିଟେଡ୍ : କଟକ, ୨୦୨୩

୧୧. ଶତପଥୀ, ସୁରେନ୍ଦ୍ରନାଥ – ଭାରତୀୟ ସଂସ୍କୃତି, ଓଡ଼ିଶା ବୁକ୍ ଷ୍ଟୋର୍ : କଟକ, ୧୯୯୦

❑❑❑

ପ୍ରାନ୍ତଟୀକା

୧. ଶ୍ୟାମସୁନ୍ଦର ମହାପାତ୍ର – ଲୋକସାହିତ୍ୟ ତ ୍ୱ, ପୃ.୧

୨. କୃଷ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର ପ୍ରଧାନ – ଓଡ଼ିଆ ଲୋକସାହିତ୍ୟ ଓ ଲୋକସଂସ୍କୃତି, ପୃ.୧

୩. ବନମାଳୀ ରଥ – କାବ୍ୟ କଳନା, ପୃ.୧୫୨

୪. ଅଜୟ କୁମାର ମିଶ୍ର – ଓଡ଼ିଆ ଲୋକସାହିତ୍ୟ ଓ ଲୋକସଂସ୍କୃତି, ପୃ.୧୭-୧୮

୫. ନାରାୟଣ ସାହୁ, ମନୋଜ ମଞ୍ଜରୀ ସାହୁ – ଲୋକସଂସ୍କୃତି-ଲୋକସାହିତ୍ୟ, ପୃ.୯

୬. କୃଷ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର ପ୍ରଧାନ – ଓଡ଼ିଆ ଲୋକସାହିତ୍ୟ ଓ ଲୋକସଂସ୍କୃତି, ପୃ.୩୧୨-୩୧୩

୭. ଗୋପାଳ ଚନ୍ଦ୍ର ପ୍ରହରାଜ – ପୂର୍ଣ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର ଓଡ଼ିଆ ଭାଷାକୋଷ, ପୃ.୩୮୫୫

୮. ଅଜୟ କୁମାର ମିଶ୍ର – ଲୁପ୍ତପ୍ରାୟ ଲୋକସଂସ୍କୃତି, ପୃ.୭୬

୯. ତତ୍ରୈବ, ପୃ.୧୪୩

୧୦. ତତ୍ରୈବ, ପୃ.୧୦

୧୧. ତତ୍ରୈବ, ପୃ.୨୫୪

୧୨. ବିନାୟକ ଦାଶ – ତକ୍ଷଶିଳା ପ୍ରବନ୍ଧ ଓ ପତ୍ରମାଳା, ପୃ.୨୪୧

୧୩. କାହ୍ନୁଚରଣ ମିଶ୍ର – ଧର୍ମ ସମାଜ ଓ ସାହିତ୍ୟ, ପୃ.୭

୧୪. ପ୍ରସନ୍ନ କୁମାରୀ ଦେବୀ – ଓଡ଼ିଶୀ ରନ୍ଧନକଳା, ପୃ.ଚ

୧୫. ନୃସିଂହ ତ୍ରିପାଠୀ, ଅକ୍ଷୟ ମିଶ୍ର – ଦାରୁବ୍ରହ୍ମ ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥ, ପୃ.୧୦୬

୧୬. ଅଜୟ କୁମାର ମିଶ୍ର – ଲୁପ୍ତପ୍ରାୟ ଲୋକସଂସ୍କୃତି, ପୃ.୧୧୭

୧୭. ବିନାୟକ ଦାଶ – ତକ୍ଷଶିଳା ପ୍ରବନ୍ଧ ଓ ପତ୍ରମାଳା, ପୃ.୩୮୧

୧୮. କାହ୍ନୁଚରଣ ମିଶ୍ର – ଧର୍ମ ସମାଜ ଓ ସାହିତ୍ୟ, ପୃ.୧୦

୧୯. ତତ୍ରୈବ, ପୃ.୧୦

୨୦. ଅଜୟ କୁମାର ମିଶ୍ର – ଓଡ଼ିଆ ଲୋକସାହିତ୍ୟ ଓ ଲୋକସଂସ୍କୃତି, ପୃ.୩୨୪

୨୧. ଅଜୟ କୁମାର ମିଶ୍ର – ଲୁପ୍ତପ୍ରାୟ ଲୋକସଂସ୍କୃତି, ପୃ.୧୦

୨୨. ତତ୍ରୈବ, ପୃ.୨୨୯

୨୩. କୃଷ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର ପ୍ରଧାନ – ଓଡ଼ିଆ ଲୋକସାହିତ୍ୟ ଓ ଲୋକସଂସ୍କୃତି, ପୃ.୨୨୨

୨୪. ତତ୍ରୈବ, ପୃ.୫୭

୨୫. ତତ୍ରୈବ, ପୃ.୫୮

୨୬. ତତ୍ରୈବ, ପୃ.୫୯

୨୭. ଅଜୟ କୁମାର ମିଶ୍ର – ଓଡ଼ିଆ ଲୋକସାହିତ୍ୟ ଓ ଲୋକସଂସ୍କୃତି, ପୃ.୭୧

୨୮. ତତ୍ରୈବ, ପୃ.୬୯

୨୯. ତତ୍ରୈବ, ପୃ.୭୧

୩୦. ତତ୍ରୈବ, ପୃ.୬୯

୩୧. ତତ୍ରୈବ, ପୃ.୭୨

୩୨. ତତ୍ରୈବ, ପୃ.୬୮

୩୩. କୃଷ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର ପ୍ରଧାନ – ଓଡ଼ିଆ ଲୋକସାହିତ୍ୟ ଓ ଲୋକସଂସ୍କୃତି, ପୃ.୨୨୩

୩୪. ତତ୍ରୈବ, ପୃ.୧୧୭

୩୫. ତତ୍ରୈବ, ପୃ.୧୧୭

୩୬. ଅଜୟ କୁମାର ମିଶ୍ର – ଓଡ଼ିଆ ଲୋକସାହିତ୍ୟ ଓ ଲୋକସଂସ୍କୃତି, ପୃ.୨୭୩

❑❑❑

ବିଶିଷ୍ଟ ଲୋକତ ୍ୱବିତ୍ ଏବଂ ଲୋକସାହିତ୍ୟ ଗବେଷକ ଡକ୍ଟର ଅଜୟ କୁମାର ମିଶ୍ରଙ୍କ ସହିତ ସାକ୍ଷାତ୍‌କାର

ମୋର "ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଦେଇପିଣ୍ଡି : ଏକ ସମୀପ ଦୃଷ୍ଟି" ନିବନ୍ଧରେ ଚଳନ୍ତି ସମୟର ବିଶିଷ୍ଟ ଲୋକତ ୍ୱବିତ୍ ଏବଂ ଲୋକସାହିତ୍ୟ ଗବେଷକ ଡକ୍ଟର ଅଜୟ କୁମାର ମିଶ୍ରଙ୍କୁ ତା.୧୧.୦୨.୨୦୨୫ରିଖରେ ମଧୁପାଟଣା କଟକସ୍ଥିତ ତାଙ୍କ ମିଶ୍ରଶାଳରେ ସାକ୍ଷାତ କରିଥିଲି। ଏ ସମ୍ପର୍କରେ ମୋ ଜିଜ୍ଞାସା ନେଇ ତାଙ୍କୁ ବିଷୟ ସମ୍ବନ୍ଧରେ କେତେକ ପ୍ରଶ୍ନ କରିଥିଲି। ସାକ୍ଷାତକାରରେ ମୁଁ ନିମ୍ନୋକ୍ତ ପ୍ରଶ୍ନଗୁଡ଼ିକ ପଚାରିଥିଲି।

ପ୍ରଶ୍ନ (୧) : ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଦେଇପିଣ୍ଡି ଐଶାନ୍ୟ କୋଣରେ କାହିଁକି ଅବସ୍ଥିତ ?

ଉ ର : ଲୋକଢ଼ଗ ରହିଛି ଯେ–

"ପୂର୍ବେ ରାନ୍ଧିବ ପଶ୍ଚିମେ ବାନ୍ଧିବ
ଉ ରେ ଥୋଇବ ଦକ୍ଷିଣେ ଶୋଇବ।"

ଦଶଦିଗ ମଧ୍ୟରୁ ଚାରିଦିଗର ବିଶେଷ ଭୂମିକା ଅଛି । ବିଶେଷକରି ପୂର୍ବଦିଗରେ ସୂର୍ଯ୍ୟ ଦେବତାଙ୍କ ପ୍ରଥମ କିରଣ ଆସି ପହଂ । ସୂର୍ଯ୍ୟ ତାପର ଦେବତା ହେଲେ ମଧ୍ୟ ସୂର୍ଯ୍ୟ ତାପରେ ଅନେକ ଜିନିଷ ସଂସ୍କାରିତ ହୋଇଯାଏ ଏବଂ ଜୀବାଣୁ ନଷ୍ଟ ହେଇଯାଆନ୍ତି । ଏଣୁ ଦେଈପିଣ୍ଡିକୁ ଐଶାନ୍ୟକୋଣରେ ରଖିବାର କାରଣ ହେଉଛି ସେଠାରେ ଈଶାଣ ଓ କୁଳଦେବତା ଅଛନ୍ତି । କୁଳଦେବତାଙ୍କୁ ପ୍ରଥମେ ପୂଜା କରାଯାଏ । ଆମ ଓଡ଼ିଆ ପରମ୍ପରାରେ କୁଳଦେବତା ପୂଜା ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଏବଂ ଦେଈପିଣ୍ଡିରେ କୁଳଦେବତାଙ୍କୁ ପ୍ରତିଷ୍ଠା କରାଯାଇ ମାଟି ଘୋଡ଼ାଯାଇ ରଖାଯାଇଥାଏ ।

ପ୍ରଶ୍ନ (୨) : ସମାଜରେ ଦେଈପିଣ୍ଡିର ଭୂମିକା ?

ଉ ର : ଆମ ସମାଜରେ ଦେଈପିଣ୍ଡିର ଭୂମିକା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ । ଚଳନ୍ତି ସମୟର ସମାଜରେ ପାଶ୍ଚାତ୍ୟ ସଂସ୍କୃତିର ସଂକ୍ରମଣ ଫଳରେ ଆମେ ଆମ ପରମ୍ପରାକୁ କ୍ରମାଗତ ଭାବରେ ହରାଇ ଚାଲିଛୁ । ରାସ୍ତାକଡ଼ରେ ଠିଆହେଇ, ସର୍ବଜନ ସମାଗମରେ ଖାଇବା ଏସବୁ ନିଷିଦ୍ଧ ଥିଲା । ଖାଇବା ପାଇଁ ଯେଉଁ ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ତା' ପାଇଁ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସ୍ଥାନ ହେଉଛି ଦେଈପିଣ୍ଡି । ଦେଈପିଣ୍ଡିକୁ ଓଡ଼ିଆଣୀ ଗୋମୟ ଜଳରେ ଲିପାପୋଛା କରେ ଓ ଅଗ୍ନି ସଂସ୍କାର କରି ଅଗ୍ନି ସଂଯୋଗ କରେ ଏବଂ ଯାହା ରନ୍ଧନ କାର୍ଯ୍ୟ କରେ ସେଥିରେ ତା'ର ଅନ୍ତରାତ୍ମା ଓ ଶୁଦ୍ଧତା ଥାଏ । କୌଣସି ଓଡ଼ିଆଣୀ ନ ଗାଧୋଇ ଦେଈପିଣ୍ଡିରେ ପ୍ରବେଶ କରିବାର ନଜିର ବ ମାନ ସୁଦ୍ଧା ନାହିଁ । ଦେଈପିଣ୍ଡିରେ ଆମ ଇଷ୍ଟଦେବତାଙ୍କ ପାଇଁ ଖାଦ୍ୟ ତିଆରି କରାଯାଏ । ପ୍ରଥମ ଖାଦ୍ୟ ତାଙ୍କୁ ସମର୍ପଣ କରାଯାଏ । ଆମ ପରମ୍ପରାରେ ଏଥିପାଇଁ ବୈଶ୍ୟଦେବ ପୂଜା ରହିଛି ଏବଂ ଯାହାକୁ ଆମେ ଇଷ୍ଟଦେବତାଙ୍କୁ ସମର୍ପଣ କରିବା ତାହାକୁ ଶୁଦ୍ଧପୂତ ଭାବେ ତିଆରି କରିବା ଆବଶ୍ୟକ । ପ୍ରଥମ କୋଷ ହେଉଛି ଅର୍ଣ୍ଣମୟକୋଷ । ଅର୍ଣ୍ଣମୟକୋଷ ରହିଲେ ଜୀବନ ପ୍ରାଣବନ୍ତ ହୁଏ, ଜୀବନରେ ପ୍ରାଣ ସ ାର ହୁଏ । ତେଣୁ ପ୍ରାଣଶକ୍ତି ଦେଉଥିବା ଖାଦ୍ୟକୁ ଆମେ ଦେଈପିଣ୍ଡିରେ ତିଆରି କରିବାକୁ ସ୍ଥିର କରୁ ।

ପ୍ରଶ୍ନ (୩) : ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ଦୀପ କାହିଁକି ଜଳାଯାଏ ?

ଉ ର : ପୂର୍ବ ସମୟରେ ଆଲୋକ ବ୍ୟବସ୍ଥା ନଥିଲା । ଦିବାକାଳର ସୂର୍ଯ୍ୟାଲୋକରେ ଏବଂ ରାତ୍ରିକାଳରେ ଦୀପାଲୋକର ଏହିସବୁ ରନ୍ଧନ ପରିବେଶକୁ ଆହୁରି ଉଦ୍ଦୀପିତ କରୁଥିଲା । ସେଠାରେ ଅଗ୍ନି ସ୍ଥାପନ ହେବା ଫଳରେ ଅଗ୍ନିଙ୍କର ପ୍ରଭାବ ମଧ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ରହିଥାଏ ।

ପ୍ରଶ୍ନ (୪) : ପ୍ରାଚୀନ ସମୟର ଦେଇପିଣ୍ଡି ଓ ବ ର୍ମାନ ସମୟର କିଚେନ୍ ମଧ୍ୟରେ ପାର୍ଥକ୍ୟ ?

ଉ ର : ଦେଇପିଣ୍ଡିର ଭୌଗୋଳିକ ସ୍ଥିତି ଘରର ଐଶାନ୍ୟକୋଣରେ ରଖାଯାଇଛି । ସେଠାରେ ପାଣିନଉତି, ଚୁଲି, ହାଣ୍ଡି, ତେଙ୍ଗେଡ଼ା ଏବଂ ଯାବତୀୟ ରୋଷେଇ ସରଞ୍ଜାମ ଏଠାରେ ରଖାଯାଏ । ଗୋଟିଏ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଜାଗାରେ ରଖିବାରୁ ସେଇ ଜାଗା ଶୁଦ୍ଧପୂତ ଓ ପବିତ୍ର ହୋଇଥାଏ । ବୈଜ୍ଞାନିକ ଦୃଷ୍ଟିକୋଣରୁ ଜୀବାଣୁ ପ୍ରବେଶ ନିଷିଦ୍ଧ ଥାଏ । ଏ ଦୃଷ୍ଟିରୁ ପୂର୍ବ ସମୟର ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ରାନ୍ଧୁଣୀଟିଏ ଶୁଦ୍ଧପୂତ ଭାବରେ ଗାଧୋଇ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ପ୍ରବେଶ କରୁଥିଲା । ଫଳରେ ଶାରୀରିକ ଶୁଦ୍ଧତା ଏବଂ ମାନସିକ ଶୁଦ୍ଧତା ଥିଲା । ବ ର୍ମାନ ଆଉ ଦେଇପିଣ୍ଡି କୌଣସି ଜାଗାରେ ନାହିଁ । କିଚେନ୍‌ରେ ଠିଆହେଇ ରୋଷେଇ ହେଉଛି, ଗ୍ୟାସ୍‌ଚୁଲା ଲାଗୁଛି । ଶିଳ, ଚକି ବଦଳରେ ଗ୍ରାଇଣ୍ଡର ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଛି । ଯାବତୀୟ ପାରମ୍ପରିକ ଜିନିଷକୁ ଅପସାରଣ କରି ଆମେ ସହଜସାଧ ଜୀବନ ଧାରଣ କରିବା ପାଇଁ ଆଗେ କିଚେନ୍ ତିଆରି କରୁଛୁ । କିଚେନ୍‌ର ରନ୍ଧନ ଦ୍ରବ୍ୟ ଦେବତାମାନଙ୍କୁ ସମର୍ପଣ କରିବା ନିଷିଦ୍ଧ ଅଟେ । ପୂର୍ବ ସମୟର ଦେଇପିଣ୍ଡିର ଶୁଦ୍ଧତା ଏବେକାର କିଚେନ୍‌ରେ ନାହିଁ । ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ଯେଉଁ ପାକହାଣ୍ଡି ଥାଏ ଆମିଷ ରୋଷେଇ ପାଇଁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପାକହାଣ୍ଡି ଥାଏ କିନ୍ତୁ କିଚେନ୍‌ରେ ଯେକୌଣସି ପାତ୍ରରେ ଆମେ ଯେକୌଣସି ରୋଷଇ କରିପାରିଥାଉ ଯାହାଫଳରେ ଶୁଦ୍ଧତା ଏଠି ବିନ୍ୟସ୍ତ । ଯାହାଫଳରେ ଅତୀତର ଦେଇପିଣ୍ଡିର ଯେଉଁ ଶୁଦ୍ଧତା ଥିଲା ଚଳନ୍ତି ସମୟର କିଚେନ୍‌ରେ ଆଜିକାଲି ଆଉ ନାହିଁ ।

ପ୍ରଶ୍ନ (୫) : ମିଶ୍ରଶାଳରେ ଦେଇପିଣ୍ଡି କାହିଁକି ଗଢ଼ା ହୋଇ ରହିଛି ?

ଉ ର : ମିଶ୍ରଶାଳ ପାରମ୍ପରିକ ଚଳଣି ଓ ଲୋକଜୀବନ ସହିତ ସଂପୃକ୍ତ । ଏଥିପାଇଁ ଲୋକେ ଭୁଲିଯାଉଥିବା ଦେଇପିଣ୍ଡିକୁ ମିଶ୍ରଶାଳ ତିଆରି କରିଛି । ମିଶ୍ରଶାଳରେ ଯେଉଁ ଦେଇପିଣ୍ଡି ରହିଛି ସେଠାରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଯାଇଛି– ଗୋଟିଏ ଅଧାକାନ୍ଥି ଅଛି । ତା' ପାଖରେ ପାଣିନଉତି, ଚୁଲି, ହାଣ୍ଡି, କୁଲା, ବାଉଁଶିଆ, ଚଟୁ, ପନିକି, କୋରଣା, ଘୋରଣା, ଚୁଲିଉଖୁରା, ଲୁଣକାଠୁଆ, ହଳଦୀକାଠୁଆ, ମସଲା ଡବା, ଜାଳ ଇତ୍ୟାଦି ଏଠାରେ ରଖାଯାଇଛି । ଏହାର କାରଣ ହେଉଛି ଦେଇପିଣ୍ଡିର ଶୁଦ୍ଧପୂତ ଭାବେ ଓଡ଼ିଆଣୀ ପ୍ରବେଶ କରିବା ପରେ ଓ ଦେଇପିଣ୍ଡିରୁ ବାହାରିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସେ ସକଳ ସରଞ୍ଜାମ ହାତପାଆନ୍ତାରେ ପାଏ । ସେଇଠି ରୋଷେଇ ଶେଷ କରେ ଏବଂ ରୋଷେଇ ଶେଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅତି ମନସ୍ତ ଭାବରେ ରାନ୍ଧଣା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରେ ଯାହା ଅତ୍ୟନ୍ତ ସ୍ୱାଦଯୋଗ୍ୟ ହୋଇଥାଏ । ତେଣୁ ମିଶ୍ରଶାଳରେ ଦେଇପିଣ୍ଡି ତିଆରି ହୋଇଛି ଏବଂ ପୁରୁଣା ସଂସ୍କୃତିକୁ ଉଜ୍ଜୀବିତ କରିବା ପାଇଁ ଦେଇପିଣ୍ଡିର ଭୂମିକା କେତେ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ, ତାହା ଦର୍ଶାଯାଇଛି ।

❑❑❑

ସାକ୍ଷାତ୍କାର

୧. ଅଜୟ କୁମାର ମିଶ୍ର, ସ୍ଥାନ - କଟକ, ବୟସ - ୭୦, ବୃ ି - ଅବସରପ୍ରାପ୍ତ ଅଧ୍ୟାପକଙ୍କ ସହ ତା.୧୧.୦୨.୨୦୨୫ ରିଖରେ ସାକ୍ଷାତ୍କାର

୨. ଚି ରଞ୍ଜନ ପଣ୍ଡା, ସ୍ଥାନ - କଟକ, ବୟସ - ୫୭, ବୃ ି - ଅଧ୍ୟାପକଙ୍କ ସହ ତା.୧୮.୦୩.୨୦୨୫ ରିଖରେ ସାକ୍ଷାତ୍କାର

୩. ଦମୟନ୍ତୀ ସାମଲ, ସ୍ଥାନ - ଯାଜପୁର, ବୟସ - ୭୨, ବୃ ି - ଗୃହିଣୀଙ୍କ ସହ ତା.୦୮.୦୩.୨୦୨୫ ରିଖରେ ସାକ୍ଷାତ୍କାର

୪. ଦ୍ରୌପଦୀ ନାୟକ, ସ୍ଥାନ - କଟକ, ବୟସ - ୭୦, ବୃ ି - ଗୃହିଣୀଙ୍କ ସହ ତା.୦୫.୦୩.୨୦୨୫ ରିଖରେ ସାକ୍ଷାତ୍କାର

୫. ପ୍ରତିମା ରାୟ, ସ୍ଥାନ - ଯାଜପୁର, ବୟସ - ୫୬, ବୃ ି - ଅଧ୍ୟାପିକାଙ୍କ ସହ ତା.୦୯.୦୩.୨୦୨୫ ରିଖରେ ସାକ୍ଷାତ୍କାର

୬. ଶୁଚେତା ସାମଲ, ସ୍ଥାନ - ଯାଜପୁର, ବୟସ - ୫୨, ବୃ ି - ଗୃହିଣୀଙ୍କ ସହ ତା.୧୦.୦୩.୨୦୨୫ ରିଖରେ ସାକ୍ଷାତ୍କାର

୭. ଶୁଭଶ୍ରୀ ସାମଲ, ସ୍ଥାନ - କଟକ, ବୟସ - ୪୬, ବୃ ି - ଶିକ୍ଷୟିତ୍ରୀଙ୍କ ସହ ତା.୧୪.୦୩.୨୦୨୫ ରିଖରେ ସାକ୍ଷାତ୍କାର

❑❑❑

ପରିଶିଷ୍ଟ

ଦେଇପିଣ୍ଡି

ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ଥିବା ଉପକରଣଗୁଡ଼ିକର ଚିତ୍ର

ଚୁଲି

ପନିକି

କୋରଣା

ଘୁମ

ଭଜାଭଜି ଖଡ଼ିକା

ଚକି

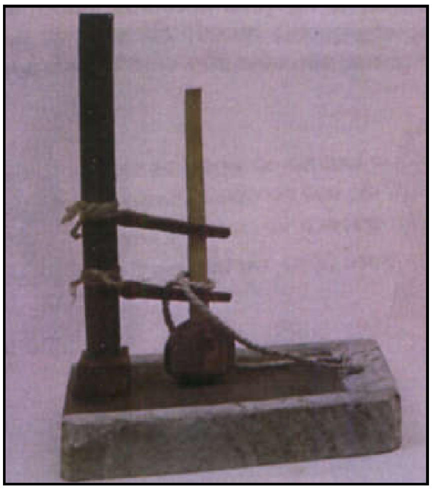
ଖଡ଼ିକାଖୁଆ

ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଦେଇପିଣ୍ଡି : ଏକ ସମୀପଦୃଷ୍ଟି

ଅଥାରହାଣ୍ଡି

ଚଟ

ଚଟୁ



ଦହିଖୁଆ

ଅଣକ ବା ଡଙ୍କା

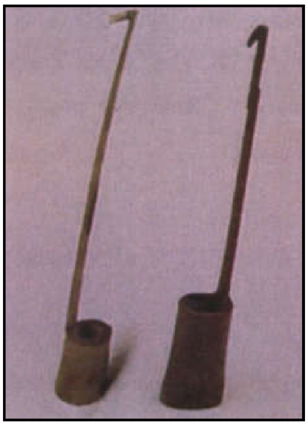
ଘଡ଼ିମାଠିଆ

ହଳଦୀକାଠୁଆ

ଲୁଣକାଠୁଆ

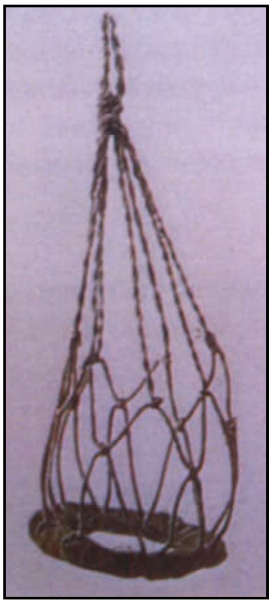
ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଦେଇପିଣ୍ଡି : ଏକ ସମୀପଦୃଷ୍ଟି

ଠେକି



ପଳା

ଶିଳ



ଶିକା

ପାଣିଥାକ

ଖଲ