

6th Edition

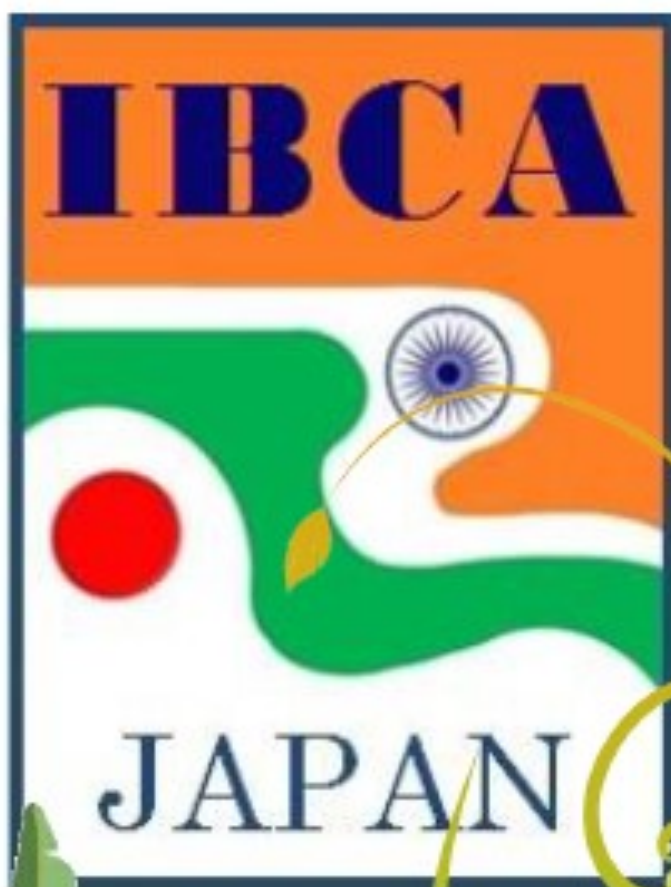
ষষ্ঠ সংস্করণ

2018

Publisher: India(Bengal) Cultural Association Japan



INDIA (Bengal) CULTURAL ASSOCIATION JAPAN



অনুষ্ঠান সূচি

পূজারম্ভ	: ৯টা ৩০~
অতিথি বরন	: ১২টা ৩০ ~ ১টা
পুষ্পাঞ্জলি প্রদান	: ২টা ~ ১২টা ৩০
প্রসাদ বিতরণ	: ১টা ৩০ ~ ৩টা
সাংস্কৃতিক অনুষ্ঠান	: ২টা ৩০ ~ ৬টা
সিঁদুর খেলা	: ৬টা ৫ ~ ৭টা ৫

Program

Puja start:	9:30 ~
Magazine inauguration:	11:30 ~ 12:00
Worship (Puspanjali):	12:25 ~ 13:00
Prasad Distribution (Lunch):	12:45 ~ 15:00
Cultural program:	14:30 ~ 18:00
Sindur Kheela	18:00 ~ 19:00

Magazines published by IBCAJ



Agomoni 2013



Saraswat 2014



Agomoni 2014



Saraswat 2015



Agomoni 2015



Saraswat 2016



Agomoni 2016



Saraswat 2017



Agomoni 2017



Saraswat 2018



Agomoni 2018

Team Agomoni

Mr. Dipankar Biswas | Dr. Joydeep Chakraborty
 Mr. Subhasis Pramanik | Mr. Subhabrata Mukherjee
 Cover page: Mr. Moinak Bhattacharya



India(Bengal) Cultural Association Japan

Website: <http://ibcaj.org>

E-Mail: info@ibcaj.org

Facebook: <http://facebook.com/ibcaj>





4

সম্পাদকীয়

কেয়া ভট্টাচার্য্য

এখানে সহস্র মন বাঁধা আছে একই সূত্রে। এই বন্ধনের নাম IBCAJ, যা জন্ম নেয় ২০১৪ সালে, এক বঙ্গহৃদয় - সম্মিলনী রূপে, জাপানের বুকে।

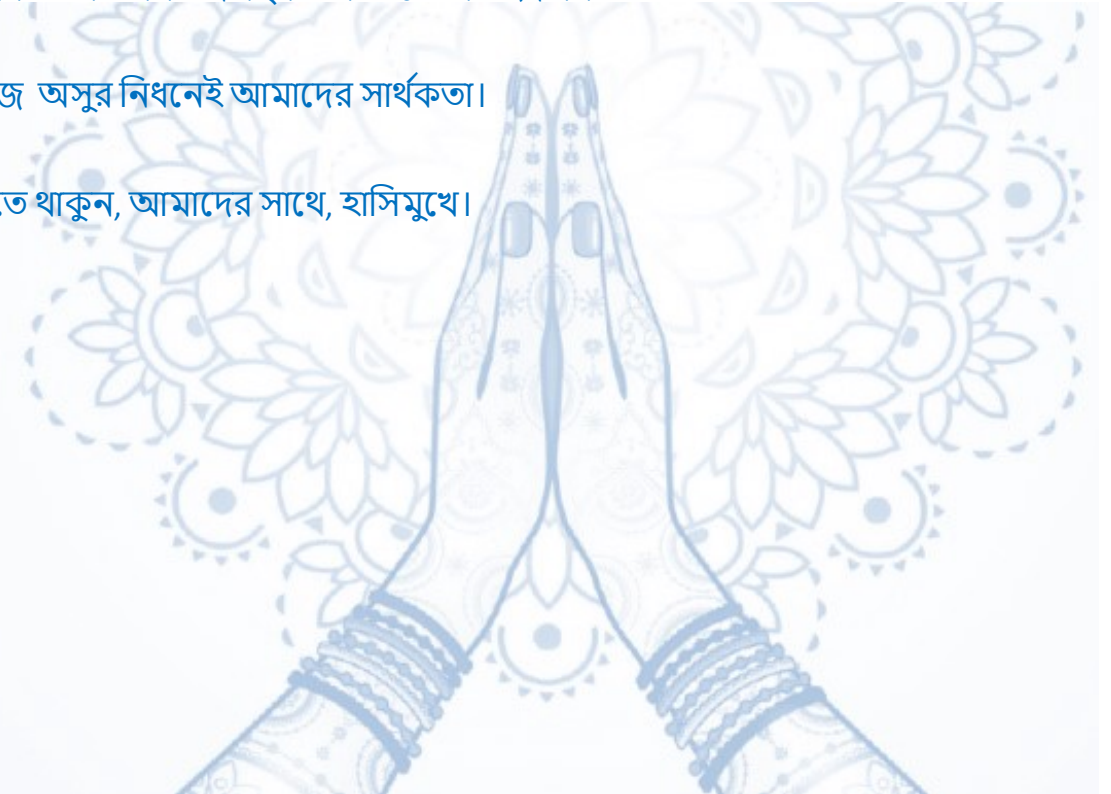
বৃষ্টি, ভূকম্প, পররাষ্ট্রনীতির আদিম আক্রমণের মতো ভয়ঙ্কর ঘটনার সাক্ষী হয়েছে আমাদের অভিজ্ঞতা। দ্বন্দ্ব শুধু বাইরেই নয়, এ দ্বন্দ্ব আমাদের নিজের সাথে নিজের। প্রাত্যহিক জীবনের ব্যস্ততা, হতাশা, দুঃখ, অক্লান্ত পরিশ্রমের সঙ্গী আমরা, প্রত্যেক মানুষেরা, জীবনের লক্ষ্যে এগিয়ে চলার গতিতে বলি দিতে চাই আমাদের অজ্ঞানে জন্মানো লোভ, হিংসা, আকাঙ্ক্ষা, পরশ্রীকাতরটাকে। এই দুর্বলচিত্ত মানুষের মনে দৃঢ়, বলিষ্ঠ, একাগ্রতার শক্তি প্রার্থনার এক আয়োজন---মহাশক্তির আরাধনা, যা এবছর আয়োজিত হয়েছে 20th October .

পৃথিবীর সব মানুষের উপস্থিতি ও আরাধনায় আলোকিত হয়ে ওঠে আমাদের এই প্রয়াস, প্রত্যেক বছর.

একই সাথে নান্দনিক এই অনুষ্ঠানে বৌদ্ধিক, শৈল্পিক সৃষ্টির আধার আমাদের শারদীয়া পূজা বার্ষিকী --আগমনী। এ বছর তার ৬ষ্ঠ তম সংস্করন।

মনজ অসুর নিধনেই আমাদের সার্থকতা।

চলতে থাকুন, আমাদের সাথে, হাসিমুখে।





From the President Desk



Dear Readers,

Another year has just passed by.....and it is the time to celebrate Bengalis' biggest festival - **Durga Puja**. We really feel proud to be able to continue this celebration in this busiest city of the world for a straight 7th year. In spite of the fact that this year our beloved Nippon has suffered significant number of natural calamities, we are able to continue our daily life without any major interruption. Celebration of this celebration of Durga Puja is example of having normal life here. It's predominantly because Japan is fundamentally a strong country with its own indigenous technology and knowledge in Science. In fact, every natural calamity makes Japan stronger. Days will come when nothing can affect daily life in Japan.

It is our pleasure to publish this 6th edition of "**AGOMONI**", an annual magazine in the occasion of celebration of Durga Puja. I would like to thank and congratulate the members of the "**AGOMONI**" creation team for their hard work which made it possible to publish this magazine. I also would like to extend thanks to the contributor of this edition of *Agomoni* not only in Japan but also from abroad. This has become possible only because of our members cordial and dedicated co-operations.

It's immense pleasure to note that every year we have some of new members joined in our IBCA (India Bengali Cultural Association) Japan. With the hard work and co-operation of these enthusiastic new members we have been able to organize this biggest Durga Puja of Japan in this year. I am really thankful to all of you for participating in this Durga Puja celebration, some of them has travelled a long distance to come here.

I would like to express my deepest gratitude to "The Indian Embassy to Japan" and "Japan-India Association" for their constant support and guidance. I would also like to humbly thank all of our sponsors, for their cordial support and always being with us. Needless to mention again, I am thankful to all IBCAJ members for their hard working for the organization and active participation all through the year. Last but not the least, on this auspicious and holy day, let us forget our pains, sorrows, pride & arrogance and come closer in order to create a bond of unity and integrity. I hope Ma Durga will give you good health and prosperity through the year. **HAPPY DURGA PUJA** to all of you.

Dated: 03.10.2018

Place: Tokyo,



Swapan Kumar Biswas

(President, IBCA Japan)



AMBASSADOR OF INDIA

भारत का राजदूत

**MESSAGE**

It gives me immense pleasure to extend my congratulations to the India (Bengal) Cultural Association of Japan (IBCAJ) which is organizing the celebration of the festival of Durga Puja on 20th October 2018 at Koto-ku, Tokyo. Durga Puja festival marks the victory of Goddess Durga over the demon Mahishasura and epitomizes the victory of Good over Evil.

2. The celebration of Durga Puja in Japan is a wonderful way of achieving togetherness among Indians in Japan and to introduce our Japanese friends to the festive traditions of India.

3. On this auspicious occasion, I convey my best wishes to my fellow Indians and Japanese friends for their good health, prosperity and happiness.

Sujeet R. Chinoy
(Sujeet R. Chinoy)

Tokyo
10 September 2018

Embassy of India, 2-2-11 Kudan Minami, Chiyoda-ku, Tokyo 102 0074
Telephone : +81-3-3265-5036 Fax : +81-3-3262-2301; Email: amboffice.tokyo@mea.gov.in





India(Bengal) Cultural Association Japan

List of Members (in Alphabetical Order of Name)



Mr. Abhijeet Pathak



Mr. Amit Saha



Mr. Amlan Debnath



Ms. Amrita Ghosh



Mr. Anish Dey



Dr. Anupam Mitra



Mr. Ansuman Bhar



Mr. Arabindu Kundu



Dr. Ashutosh Chowdhury



Mr. Bhaskar Dev



Mr. Dipankar Biswas



Dr. Joydeep Chakraborty



Mr. Kaushik Paul



Mr. Kaustav Bhattacharya



Mr. Manish Kothari





Mr. Naba Kumar Ghosh



Dr. Nabarun Roy



Mr. Pallab Sarkar



Mr. Pradipta Mukherjee



Mr. Rahul Saha



Dr. Rajarshi Dasgupta



Mr. Sanjib Chatterjee



Mr. Sayantan Roy Choudhury



Mr. Soumyo Dutta



Mr. Srinesh Kundu



Mr. Subhabrata Mukherjee



Mr. Subhasis Pramanik



Ms. Suchandra Banerjee



Mr. Subrata Mondal



Mr. Sumon Paul



Mr. Swapan Kumar Biswas





DURGA PUJA 2017

STATEMENT OF COLLECTION & EXPENDITURE (Status as on 24.12.17)



Collection	Total Collection	Expenses	Total Expenses
Member's Contribution	221,000		
Visitor's Contribution	673,001	Bijoya Sammilani	69,198
Donation Received	25,000	Cultural Program	76,416
Pronami	43,572	Guest Reception	17,160
Raffle Draw	63,600	Hall Rent (Durga Puja & Meetings)	207,980
Advertisements	285,000	Lunch & Dinner Cost	499,864
Bijoya Sammilani	35,000	Magazine Publication	109,120
		Misc	44,465
		Publicity Related	22,046
		Puja Related	25,011
		Raffle Draw Related	21,384
		Transport	48,478
		Purohit	10,000
		Surplus	195,051
Total	1,356,173	Total	1,356,173

গায়ত্রী মন্ত্র:

ওঁ ভূৰ্ভুবঃ স্বঃ তৎ সৱিতুৰ্বৰেণ্যং
ভৰ্গো দেৱস্য ধীমহি ধियो যো নঃ প্রচোদয়াৎ।।

গায়ত্রী মন্ত্রটির সরলার্থ:

সর্বলোকের প্রকাশকসর্বব্যাপী সৱিতা মণ্ডল জগৎপ্রসৱকারী সেই পরম দেৱতার বরেণ্য জ্ঞান ও শক্তি ধ্যান করি; যিনিআমাদের বুদ্ধিবৃত্তি প্রদান করেছেন।



বাঙালীর দুর্গাপূজা



সুব্রত ভট্টাচার্য

প্রফেসর

রসায়ন বিজ্ঞান বিভাগ

ইনস্টিটিউট অফ সাইন্স

কাশী হিন্দু বিশ্ববিদ্যালয়

বারাণসী 221005

ই-মেল: s_bhatt@bhu.ac.in

কিংবদন্তী অনুসারে বাঙালীর সবচেয়ে প্রিয় উত্সব দুর্গাপূজার সূত্রপাত হয় আজ থেকে প্রায় পাঁচশ বছর আগে, অর্থাৎ ষোড়শ শতাব্দীর শুরু দিকে। আজকের বাংলাদেশের রাজশাহী জেলার তাহিরপুর অঞ্চলের রাজ্য কংসনারায়ণ নম লক্ষ টাকা খরচ করে অকালে শারদীয়া দুর্গাপূজা শুরু করেন। নম লক্ষ টাকার সত্যতা বিচারের চেষ্টা করা নিরর্থক, তবে এটা বেশ স্পষ্ট যে খুবই ধুম-ধাম করে তিনি পূজা করেছিলেন। অষ্টাদশ শতাব্দীতে নদীয়ার রাজ্য কৃষ্ণচন্দ্র ও কলকাতার রাজ্য নবকৃষ্ণদেব প্রভৃতির নাম বঙ্গদেশে দুর্গাপূজার ইতিহাসে অবশ্য স্মরণীয়। ততকালীন মুসলমান শাসকদের প্রকোপে একবার নাকি রাজ্য কৃষ্ণচন্দ্র দুর্গাপূজা করতে পারেননি এবং সেই কারণে তিনি অত্যন্ত দুঃখিত হয়ে পড়েন। পরে দেবী কর্তৃক স্বপ্নাদিষ্ট হয়ে তিনি জগদ্ধাত্রী পূজা শুরু করেন। যা হোক, প্রসঙ্গান্তরে না গিয়ে আবার ফিরে আসি দুর্গাপূজার ইতিহাসের পাতায়।

এ কথা সত্যি যে, রাজ্য কংসনারায়ণ ও তাঁর দুর্গাপূজা এমনই প্রসিদ্ধি লাভ করে যে তাঁকেই দুর্গাপূজার প্রবর্তক বলে মনে করা হয়। কিন্তু সত্যি কী ভারত বর্ষে দেবী দুর্গার পূজা আগে প্রচলিত ছিলনা? যদি থেকে থাকে, তাহলে সেই পূজার স্বরূপ কেমন ছিলো? সবচেয়ে প্রাচীন গ্রন্থ, ঋগবেদের দশম মণ্ডলে আছে দেবী সূক্ত, যার মন্ত্র দ্রষ্টা ঋষি 'বাক'। দেবী বলছেন, তিনি স্ময়ং রুদ্র, বসুগন, আদিত্য, বিশ্বদেব প্রভৃতি দেবগণের অন্তরে বিচরণ করেন। তিনিই ইন্দ্র, অগ্নি স্ময়ং। তিনি "ভূরিহুত্রা", 'বহু'তে (সর্ব জীব) স্থিতা এবং "ভূয়াবেশযন্তী", 'বহু' কে (জীব সকল কে) আবিষ্ট করে আছেন। প্রাণীরা যে অন্ন-ভোজন করে, দেখে, শোনে, শ্বাস-প্রশ্বাস নেয়, সবই তাঁর দ্বারাই হয়। উপনিষদ গুলির একটি, দেবী উপনিষদ, অথর্ব বেদের অংশ। দেবী উপনিষদে দেবী কে দুর্গা এবং অসুরনাশিনী বলা হয়েছে। তিনি শূন্য এবং তিনিই অশূন্য, অন্তরীক্ষ, গ্রহ, নক্ষত্র, জ্যোতিষ্ক ইত্যাদি এবং তিনিই স্ময়ং 'কাল'।





মহিষাসুর বধের কথা বিস্তৃত ভাবে আছে পুরাণে। মার্কণ্ডেয় পুরাণের দেবী মাহাত্ম্য অংশে বলা হয়েছে যে মহিষাসুর কে বধ করার জন্যে সব দেব গণের তেজোরশি থেকে দেবী আবির্ভূত হলেন। নিজের ত্রিশূল থেকে আর একটি ত্রিশূল বার করে শিব দেবীর হাতে তুলে দিলেন। বিষু, বরুণ, অগ্নি, যম, ব্রহ্মা প্রভৃতি দেবগণ দেবীর হাতে দিলেন চক্র, শঙ্খ, শক্তি, দন্ড, কমন্ডলু এবং আরও অন্যান্য অস্ত্র শস্ত্র। এই ভাবে সুসজ্জিত হয়ে দেবী, ক্ষমতায় মত্ত, অত্যাচারী মহিষাসুর কে যুদ্ধে বধ করলেন এবং সর্বলোকে পূজিতা হলেন। কালিকা পুরাণে দেবীর বর্ণনা পাওয়া যায়, মহিষাসুরমর্দিনী দেবী দশ ভূজা, সিংহ বাহিনী। তাঁর মাথায় জটা অর্ধচন্দ্র দ্বারা সুশোভিত। তাঁর ডান হাত গুলিতে ত্রিশূল, খড়্গ, চক্র, বাণ এবং শক্তি আর বাম হাত গুলিতে খেটক, ধনুক, পাশ, অনুকুশ, ঘণ্টা (বা পরশু) ধারণ করে আছেন। তাঁর ডান পা সিংহের পিঠে ও বা পা মহিষের উপর।

যদি ঐতিহাসিক পৃষ্ঠভূমির দিকে দেখার চেষ্টা করা হয় তাহলে দেশের বিভিন্ন জায়গায় পাওয়া পুরাবশেষ থেকে বিভিন্ন যুগের দুর্গা পূজার প্রমাণ পাওয়া যায়। খজুরাহো তে পাওয়া মূর্তিতে দেবী দশভূজা, দশ হাতে বিভিন্ন অস্ত্র ধারণ করে সিংহের ওপর বসে আছেন। লক্ষ্মীম, এই মূর্তির মাথার দুই পাশে দুই দেবী মূর্তি দেখা যাচ্ছে, যাদের স্থান আধুনিক মূর্তিতে (লক্ষ্মী ও সরস্বতী) দেবীর দুই পাশে থাকে। (চিত্র: 1)। পরবর্তী ছবিতেও (চিত্র 2) অনুরূপ; দেবী সিংহবাহিনী, দশভূজা ও মহিষাসুর কে বধ করতে উদ্যত। বাংলার চিত্রাচরিত মূর্তিতে যেমন দেবীর মাথার উপরে শিব ও তাঁর দুপাশে বিভিন্ন দেব-দেবীর ছবি (পটুয়ার আঁকা চাল-চিত্র) থাকে, ঠিক তেমনি এখানেও দেখা যাচ্ছে। এই মূর্তিটি একাদশ শতাব্দীর (রাজ্য কংসনারায়ণের চারশ বছর আগের)। তৃতীয় ছবির মূর্তি আরও প্রাচীন, অষ্টম শতাব্দীর, অত্যন্ত ভয় দশায় পাওয়া, কিন্তু দেবীর দশটি হাত, বাহন সিংহ, এবং মহিষ থেকে নির্গত অসুর কে দেবী বধ করছেন এটা স্পষ্ট। তার মানে আজ থেকে কমপক্ষে 1200 বছর আগেও দেবীর পূজা যে এই ভাবেই হতো তাতে কোনো সন্দেহ নেই, চিত্র 2 ও 3 এর মূর্তি গুলি বারাগেসী তে পাওয়া। দেশের অন্যান্য জায়গায় এবং নেপালেও মহিষাসুরমর্দিনীর প্রাচীন মূর্তি পাওয়া গেছে। তবে এ নিয়ে আরও গবেষণা হওয়া দরকার।





চিত্র: 1



চিত্র: 2



চিত্র: 3

সিদ্ধু-সরস্বতী সভ্যতা (যাকে হরপ্পা সভ্যতা ও বলা হয়) অনেক প্রাচীন। প্রত্নতত্ত্ববিদেরা সিদ্ধু ও সরস্বতী নদীর ধারে বিভিন্ন জায়গায় উত্থানন কোরে কিছু দেবী মূর্তি ও অনেক সীল পেয়েছেন। যদিও কোনো দশ ভূজা মূর্তি পাওয়া যায়নি, তবে এই সীল গুলির মধ্যে প্রসিদ্ধ কয়েকটি দ্রষ্টব্য: M-1186 A পশুপতি, বৃষ ও ক্ষন্দ এবং সপ্ত-মাতৃকা। M-04426t ও HR-4161 এ ছয়জন মাতৃকা দেখানো হয়েছে। এখানে মনে রাখা দরকার যে ক্ষন্দ অর্থাৎ কার্তিকএর ছয় জন মাতা (কৃত্তিকা রাশির ছয়টি নক্ষত্র) এরই ষণ্মাতৃকা (পুরাণে বর্ণিত ষষ্ঠী)। একটি সীল এর ফটো (চিত্র 4) নীচে দ্রষ্টব্য: এটা মহিষাসুর বধের বোধ হয় প্রাচীনতম প্রদর্শন। যিনি বধ করছেন তাঁর হাতে দুটিই, আর তাঁর রূপটিও পরিষ্কার নয়। কিন্তু তাঁর পিছনে পশুপতির (শিব) অবস্থান মহিষাসুর বধের প্রসঙ্গটি কে স্পষ্ট করে তুলেছে,



চিত্র: 4





আবার ফিরে আসি আধুনিক দুর্গা পূজা প্রসঙ্গে। পরম্পরাগত ভাবে এক চালের মধ্যে থাকেন মা দুর্গা ও তাঁর দুই পাশে লক্ষ্মী, সরস্বতী, কার্তিক ও গণেশ। দুর্গা, লক্ষ্মী ও সরস্বতী- দেবীরই তিনটি ভিন্ন রূপ। দেবী মাহাত্ম্য (চণ্ডী) তে এই তিন রূপ কে যথাক্রমে মহাকালী, মহালক্ষ্মী ও মহাসরস্বতী বলা হয়েছে। প্রতিমার পাশে স্থাপনা করা হয় নবপত্রিকার; নয় রকমের বিভিন্ন গাছের পাতার এবং প্রত্যেকটিতে তাদের অধিষ্ঠাত্রী দেবী অর্থাৎ নয়জন দেবীর, বা দেবীদুর্গার নয়টি ভিন্ন ভিন্ন রূপের পূজা করা হয়।

শরত কালে দুর্গাপূজা প্রথম শ্রী রামচন্দ্র করেন বলে জনশ্রুতি আছে। দেবী বোধনের একটি প্রার্থনা মন্ত্রে অবশ্য বলা হয়েছে, "রাবণস্য হিতার্থায় রামস্যানুগ্রহায় চ অকালে ব্রহ্মনা বোধো দেব্যাত্ত্বয়ি কৃত: পুরা" (রাবণের বধ ও রামের প্রতি অনুগ্রহের জন্য ব্রহ্মা পুরাকালে দেবীর অকাল- বোধন করেন)। তবে দেবী মাহাত্ম্যে অবশ্য শরত কালের এই পূজা কে বার্ষিক মহাপূজা বলা হয়েছে, "শরতকালে মহাপূজা ক্রিয়তে যা চ বার্ষিকী"।

একটা প্রশ্ন মনে আসতে পারে- পুরাণে বর্ণিত প্রাচীন মহিষাসুর বধের অর্থ কী? দেবী প্রাচীন কোনো যুগে এক মহাভয়ংকর অসুর নিধন করে ছিলেন কিন্তু আজ তাঁকে ওই রূপে পূজা করা কতটা প্রাসঙ্গিক? এর উত্তর সংক্ষেপে এক কথায় দেওয়া যায়না। তা হলেও এটা বলা যায় যে পুরাণে বর্ণিত ঘটনাগুলির অধিকাংশেরই বিভিন্ন ব্যাখ্যা সম্ভব। এগুলিতে যেমন প্রাচীন ইতিহাস বর্ণিত আছে তেমনিই বলা আছে আধ্যাত্মিক উন্নতির পথ। দেবী পূজা করে বাহ্যিক দুষ্ট শক্তিকে পরাভব করার শক্তি অর্জন সম্ভব, আর বিশেষ করে যখন মানুষের ভেতরের পঙ্ক্ত আর আসুরী শক্তি বৃদ্ধি পায়, মানুষ হয়ে ওঠে হিংস্র, অত্যাচারী ও স্বার্থপরায়ণ তখন নিজের অন্তরের দেবীর শরণাপন্ন হলে তিনিই আসুরী প্রবৃত্তি নাশ করে দেবত্বের বিকাশ করেন। সেই চেষ্টাই দুর্গাপূজায় করা উচিত।

এভাবে দেখা যাচ্ছে যে শারদীয়া দুর্গাপূজা বহুকাল ধরেই চলে আসছে। তাহলে দুর্গাপূজা বাঙালীর একান্ত নিজস্ব উৎসব কী করে হয়? বস্তুত এনিমে কোনো বিবাদ নেই, হওয়া সম্ভব ও নয়। বাঙালীরা দুর্গাপূজা কে যে আমায় দিয়েছে তার তুলনা নেই। দুর্গাদেবী শিবের স্ত্রী, তিনি কৈলাস পর্বতে থাকেন, তিনি কার্তিক ও গণেশ - দুই পুত্রের জননী। তাঁর দুই কন্যা - লক্ষ্মী ও সরস্বতী (আগেই বলেছি পুরাণ মতে লক্ষ্মী ও সরস্বতী দুর্গারই অন্য রূপ, দুর্গার কন্যা নন)। নবপত্রিকা কে কলা-বৌ নাম দিয়ে তাঁকে ও পরিবার ভুক্ত করা হয়েছে স্নেহে। পূজার সময় দেবী নিজের ছেলে-মেয়েদের নিয়ে মর্ত্যে পিতৃগৃহে আসেন কদিনের জন্যে। ঠিক যেমন বিবাহিতা মেয়েরা ফিরে আসে কয়েকদিন মা বাবার কাছে। তাই দেবী তখন মা হয়েও কন্যার মতো। তাঁর প্রতি শ্রদ্ধা ও আছে স্নেহ-ভালোবাসাও আছে। দেবী অসুর বধে উদ্যত হয়েও ভয়ংকরী নন, আনন্দময়ী, শরণাগত বড়সলা জননী। এই যে মায়ের প্রতি ভক্তির সাথে বাঙাল্য, শ্রদ্ধার সঙ্গে স্নেহ এটাই বাঙালীদের পূজার বৈশিষ্ট্য।

"তুমসি শরণমেকা দেবি দুর্গে প্রসীদ"



To be happy is to let go through the mind and not just through words.

Mr. Pintu Bag

Things do not always happen as expected. At such times, the one who is able to let go of expectations from the situation is able to forget it. Such a person will not speak about the situation again and again and describe it to everyone. Nor will there be the need to say, "I let go". Once the situation is accepted as it is, there will not be even a single thought of it.

When you accept things as they are, you will be able to learn and be richer with every new experience. You will not be mentally troubled by what happened, but will be able to maintain your own inner happiness. You will thus be able to keep your mind clear for whatever is coming up in the future. So you will find freedom from waste and constant progress with the resources that you have.



Drawing by : **Miss Agnimitra Saha**

Age : 10 years | School : The Newtown School Kolkata | Class : V





আমি ও দইওয়ালা

সৌরভ মজুমদার

প্রসঙ্গ খুঁজছি.....১

চারিদিকে বড়
একঘেমেরি।

সারা দেহ জুড়ে একই সাজ।
নূতনত্বের খোঁজ করতে গেলেই বাড়িভুলে হই।
ছোটবেলার নাম ধরে ডাকলেই কেউ।
আমি ছুটে চলে যাই।

পাড়ার চৌহদ্দি ছেড়ে বেরোতে গেলেই
কেউ বলে ওঠে.....১
"তুমি বড় হও দাদাঠাকুর তোমাকে আমি তিন প্রহরের বিল দেখতে নিয়ে যাবো.....১"

"নাদের আলী আমি আর কত বড় হবো?"
চারিদিকে কেবল মাংসের গন্ধ.....১

প্রসঙ্গ খুঁজছি.....১

ভেঙে পড়া ব্রিজের ধারে এসে দাঁড়াই।
কিছু বলার আগেই ছেলেবেলা টেনে নিয়ে যাম, হারানো প্রেমের চৌকাঠে।
ট্রামের নিচে শুয়ে থাকা কবি, বেঁচে ওঠে ভিতরে।
মহুড়ায়, মিছিলে নেমে পড়ি...১
কিছু বলতেই হবে।
শিরদাঁড়া জুড়ে ছুটে বেড়ায় অনুভব...১

ভেলা ভেসে যায় বিপরীতে
বেহুলার চাহনিত,
হেরে যাই।
দলে দলে প্রজাপতি ঝুমোপোকা হয়ে ওঠে।
চারিদিকে নোনা স্বাদ।
কষ্ট বিলাস.....১

নারী, কবিতা, উৎসব, ছেলেমানুষী, লোভ, রূপকথা, প্রেম মহড়া, মিছিল, প্রতিরোধ১
তোমরা শরীর ত্যাগ করে,
দোহাই.....১



আমাকে আজকের মুখোমুখি হতে দাও।
 আমিও রোদ্দুর হতে চাই.....।
 বিছানা ছেড়ে,
 জানলা ছেড়ে,
 উঠতে দাও.....।
 উঠে দাড়াতে দাও।

দইওয়ালো ও দইওয়ালো.....।
 তোমাদের গ্রামে আমায় নিয়ে যাবে?
 শ্যামলী নদীর ধারে।
 পাহাড়ের নিচে.....।
 লাল রঙের রাস্তার ধারে।
 নিরিবিলিতে.....।
 ভেঙে পড়া ইতিহাস, অমোঘ হাতছানি,
 জটিল রাস্তাঘাট ও মঞ্চের থেকে
 অনেক দূরে.....।

নিয়ে যাবে আমায়?



“আছো তুমি আছো আজও আছো হৃদয় মাঝে।

তব-আদর্শ সূর হয়ে আজ বাজে প্রান মাঝে।

স্মৃতি তব মার্গ দর্শায় হয়ে ক্ষুব্ধতার।

স্বরন করে তোমায় মাগো ভুলি দুঃখ সারা।

পৃথিবী ফিরায়ে দিলে, সবাই মোরে পর করিলে

তুমি মাগো আজও আমায় নাওয়ে কোলে তুলে।”

-দিগন্ত বিশ্বাস

Our Well-wishers



Embassy of India
Tokyo, Japan



公益財団法人 日印協会
THE JAPAN-INDIA ASSOCIATION
Public Interest Incorporated Foundation



日本ヴェーダーンタ協会
(ラーマクリシュナ・ミッション日本支部)
Vedanta Society of Japan
(A Branch of the Ramakrishna Mission)



ミティラー美術館
MITHILA MUSEUM



サルボダヤ JAPAN





Manners In Japan Is A 'DO!'

Miss. Debarati Deb

When you are in Japan, one of the things you will notice almost right away is their manners.

Manners. That thing your parents taught you when you were a wee thing because it was a *thing* you saw they did just to make your life harder? (No, not really. Just a little joke) Japan is seen as one of the most 'polite' group of people. They seem to be *innately* in tune to making others around them feel more comfortable. They have this unusual understanding and grasp on what it is to be patient and helpful.



However, the Japanese are well aware that most foreigner who come to Japan do not have the same concept they do when it comes to manners. Because of this awareness, they are especially tolerant of certain *cultural differences*.

When You Find Yourself In A Crowded Place Or Need To Get By, Say 'Sumimasen' (Suh-Mi-Mah-Sen) Or 'Gomenasai' (Goh-Meh-Nah-Sai).

The translation for both of those words is equivalent to the English word 'excuse me' or 'I'm sorry'. The most commonly used is the former, more formal approach. So, when you need to squeeze by somebody or get through a crowd, uttering those words can be make a world of difference between being rude and being respectful.



Pick Up After Yourself.

One of the very unusual things you might notice is that there aren't that many trash cans conveniently placed for your disposal needs. There are some exceptions, but on the most part when you are walking through parks, checking out shrines and temples, exploring cultural landmarks or even taking the subway, you will find very few or no trash cans.





Japan is a very clean country. You will rarely see litter on the streets, or gum stuck to the sidewalks. Cleanliness is seen as a standard. When you find yourself walking around with a can of soda, please do not throw it anywhere! The best thing you can do is carry around some plastic bags. You can buy something at the local convenient store and use the plastic bag they give you to keep your trash in it for later. That is exactly what they do. They carry their own trash and throw it away in their own trash can, whether that be at their home or in your case, a hotel trash can.

Take Your Shoes Off When It's Called For.

Japan is keen on keeping the germs outside. Be aware when you step into a home or a business and observe. If in doubt, just ask. There will be subtle clues, like a shoe rack and a display of house

slippers placed in front of you to use. It can be right as you walk through the door, or merely in certain secluded areas like in some parts of a restaurant or a play area for kids. There might even be a separate of slippers for when enter the restroom. In all, be mindful.

Japanese are well aware that certain etiquettes are not seen as standard in other cultures and they will kindly help you out. Just be observant and respect their methods. Don't worry about it too much.



slip-
for
seen

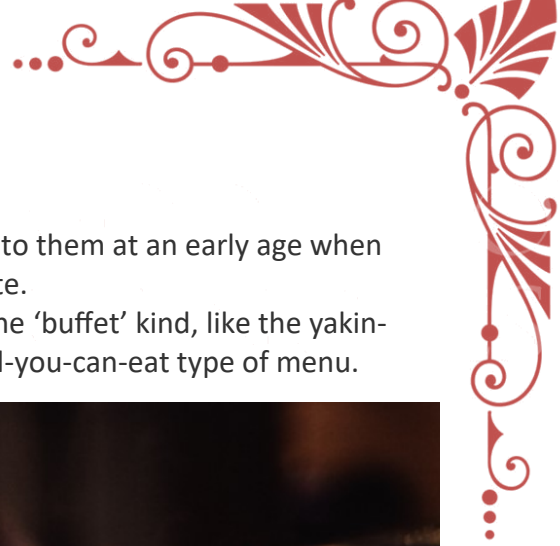
ea
pair
you
All

Learn A Few Basic Words And Cultural Etiquettes.

Besides being polite and cleaning up after yourself, learning a few words and phrases are greatly appreciated when you come to Japan.

Some Japanese might speak and understand English but not everyone can, so don't expect it. To make your time more enjoyable, learn a few simple phrases. It would be seen like you are making an effort. Not only that, but you can brag to your friends that you spoke Japanese while in Japan! Nevertheless, most of them will appreciate your efforts. Even if you do not get a chance to learn some key words or phrases, they will work with you. Just be patient and you will see that your trip will be easy and enjoyable.





Don't Be Wasteful.

Their focused control on waste is implemented into them at an early age when children are taught to eat everything on their plate.

This is also seen in many restaurants, especially the 'buffet' kind, like the yakin-iku' (Japanese grill) places where they serve an all-you-can-eat type of menu.

Some of them might even put up English signs cautioning guests that they will be charged extra if they leave 'leftovers' behind.

Keep in mind that when you visit a restaurant, leaving an excess of food behind is frowned upon.



Unless they caution you on charges for that, you might never know. Also just saying, try never to waste food anywhere.

If you are new to Japan. Have a happy stay, because it's really a very beautiful country to be in.





বৃষ্টি

দিগন্ত রায়



মিয়ামল্লারে বৃষ্টি নাচছে জের

জানলায় বসে, ভিজ়ে বাতাসে ওড়ায়;

দুটো বাচ্ছা খুব ভিজ়ছে রাস্তায়

পড়ার জন্যে নিষেধ, মনটা খোঁড়ায়

কার্নিশে বয় কাদের চোখের জল

বস্তিটা জলমগ্ন, শিশুটা নগ্ন;

আমরা কাব্যে, রয়েছে মাথায় ছাদ

ঘন মেঘ জমে ছায়ার বাড়িটা ভগ্ন

পথ যার যার ভেজায়, ভাসায়, ডোবায়

কারও পথ নয় চির দুর্যোগহীন;

বজ্রহাসিতে প্রকৃতি, অশনি সাজে—

নাহোক কখনও ভারসাম্যহীন!





MINAMI KITCHEN

Ojima 4-chome 15-5, Koto-Ku, Tokyo
 Ph: 03-5875-0777, www.minamikitchen.com,
 E-mail: minamikitchen@gmail.com



Lunch : 11:00 - 14:30; Dinner: 17:30 - 22:30 , No Holiday

To fulfill the long-lasting desire for South Indian food, Minami Kitchen serves authentic food to our customers.



Few Menu Items:

Veg Soup
 Chicken soup

Tash Salad
 Mixed Bean Salad

Veg Pakoda
 Mixed Veg Bajji
 Uzhunthu Vadai
 Veg Samosa
 Chicken 65
 Chicken Chukka
 Mutton Chukka
 Fish Fry
 Egg Poriyal
 Kottu Parata
 Dosai
 Masala Dosai

Onion Utthappam
 Idly set
 Tandoor Chicken
 Chicken Tikka
 Malai Tikka
 Sheek Kabab
 Garlic Tikka

Verity of Naan
 Verity of Curries
 Veg Biriyan
 Veg Pulav
 Verity of Rice
 Chicken Biriyan
 Mutton Biriyan
 Egg Biriyan
 Drinks & Deserts

Pani puri



Bhel puri



Papri Chat



Sav puri



Dahi puri



**Take Out
 OK**

**Delivery to Ojima Area – OK
 Party (Order) / Birthday Party - OK**





Drawing By :-

Anita Saha

Class:- XI

Gaysabad Achala Vidyamandir, Gaysabad, Bharatpur, Kandi, Murshidabad, West Bengal, India



শারদীয়া
অভিনন্দন

No.1
TRAVEL
We go the extra mile for you
SHIBUYA BRANCH



DIWALI SPECIAL PRICES FOR INDIA

AIR INDIA



DELHI, MUMBAI

JPY 46,000

KOLKATA, CHENNAI,

JPY 48,000

BENGALURU, HYDERABAD

KOLKATA
JAIPUR

One way JPY 43,000 (Unspecified)
One way JPY 41,000 (Unspecified)
**(Taxes included)

SRILANKAN AIRWAYS



CHENNAI, BENGALURU, HYDERABAD JPY 56,000

**Taxes and fuel surcharges not included, subject to seat availability.*

Tickets from India to Japan for your family.

Special Japan domestic package tour.

Ask prices for JAL, ANA, Thai, Cathay Pacific, Malaysian, Singapore and Scoot Airlines.

Contact: **Pratap Sur | 080-4142-4742** Softbank (Hindi, Bangla, English)

SHIBUYA BRANCH

Tel : 03-3770-1381

Email : no1shb@alles.or.jp





যন্ত্রণা

রুমানা সুলতানা- দশম শ্রেণী,
কান্দি রাজা এম. সি. গার্লস হাইস্কুল

মোরা পারিনি তোমায় রাখতে তুলে
ধরতে বাহু ডোরে,
মোরা পারিনি আগলে রাখতে
যে দীপ জ্বলেছিলে দ্বারে দ্বারে।

মোরা পারিনি হয়ে মুসলিম
কাছে হিন্দুরে টেনে নিতে,
মোরা পারিনি হয়ে হিন্দু
ভাই মুসলিমে মেনে নিতে।

মোরা পারিনি তোমার ধর্মচক্র
কর্মের রঙে রাঙতে
সেই চক্র গড়িয়েছি শুধু
পড়শির ঘর ভাঙতে।

মোরা পারিনি তোমার দেশের মাটি
মেখে নিতে সারা গায়ে
মোরা গড়িয়ে পড়েছি কেবল তোমার
লজ্জা অশ্রু হয়ে।

মোরা একই ঘরে খেয়েছি পরেছি
উঠোনেতে কাঁটা তার,
আমার ঘরে হোল্লোড় আর
তার ঘরে হাহাকার।

শুধু আপন লোকের একটা গুলিতে
তোমার মৃত্যু নয়।
মোরা লড়েছি কেবল নিজেদের সাথে,
তোমার হয়েছে ক্ষয়।

কোন অধিকারে ঘুচাব আঁধারে,
মোরাই যে সব কালো।
সারা হাতে পায়ে রক্তের ছিটে,
ধুয়ে ধুয়ে বেলা গেল।

তোমারে নিয়ে ব্যবসা করেছি,
দলে দলে টানাটানি
করমেতে ধীর, ধরমেতে আজ
বীরের হানাহানি।

বরফে লুকোনো ফাটলগুলো
উঠছে যখন জেগে
ছুটছে যখন ধর্মের রথ আরও
দুরন্ত বেগে -

আর একটিবার দাঁড়িয়ো তুমি
ওদের মোদের মাঝে,
কলির ধর্ম যোদ্ধাগুলোর
মুখ ঢেকে যাক লাজে।

তোমার ছেলে কাঁদছে বাপুজি,
কবরেতে মাথা রেখে,
কাছে টেনে তারে, দুই হাতে
তার চোখদুটি দিয়ে ঢেকে।



Soya Sticks



- ☆ **Gulten Free**
- ☆ **0% Trans Fat**
- ☆ **0% Cholesterol**
- ☆ **No Artificial Colour**

Available at
Indian Grocery Store
Nishi-Ojima

Apna Bazar



Tokyo, Koto ku, Ojima 4 Chome Danchi, #7-111
www.indojin.com Tel: 090-6520-3891



Tel: 03-3537-6540 Fax: 03-3537-6546
<http://www.sharmaholdings.com>





ছোটবেলায় ভাবতাম মাটির তলা থেকে শহর জেগে ওঠে। বাড়ি গুলো আপনা আপনিই তৈরি হয়ে যায়। শহরের জন্য যে খাতায় কলমে হয়, সেই বোধ যখন হোল, তখন শহরের ছবিটা ঘেরকম ইতিহাসের বইতে ছোটবেলায় পড়েছিলাম, তার থেকে অনেকটা পালটে গেছিলো।

এই ইতিহাস বিষয়টা আমার বরাবরই খুব ভয়ের লাগতো। মনে হতো একটা চুম্বক। ব্ল্যাক হোলের মতো। সব কিছুকে টেনে নেয় নিজের অতল গহ্বরে। আজ যা বর্তমান, আগামিকাল তা ইতিহাস। আর আগামিকাল যা ভবিষ্যৎ, পরণ্ড তা ইতিহাস। কারোর কোনও জোর টেকেনা যেন ইতিহাসের কাছে। অনেকগুলো ফ্যালাসি আছে। শুনেছি অতীত আঁকড়ে থেকে বাঁচতে নেই। অথচ নিজের শিকড়? তাকেই বা ভুলি কি করে? নাকি ভোলা উচিত? সেওতো অতীতই, একপ্রকার।

আমার মামা নকশাল করত। জিনিসটা ভালো না মন্দ সে বিতর্ক নিষ্ফল্য, কিন্তু কিছু দামাল ছেলে নিজেদের পড়াশোনা ছেড়ে সরকারের বিরোধিতা করতে নিজেদের শ্রেফ বিলিমে দিতে পেরেছিলো। বছরদিন আগে কোথায় একটা পরেছিলাম —

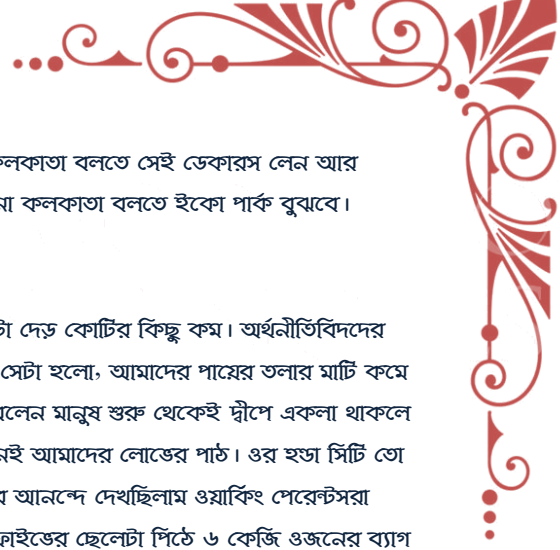
“যারা একদিন খুঁজেছিলো, মেঘের বাড়ি,
তারা নাকি দুষ্ট ছেলে, তাদের বদনাম ভারী”।

সেই বদনামের ভাগী হয়েই এক ঝাঁক তাজা প্রাণ মরে গেলো সত্তরের দশকে। হয়তো পাগলামি। আজো দেখি অবশ্য মেডিকাল কলেজে হোস্টেলের জন্য অনশন। কিন্তু কেন জানিনা মন টানেনা। ডাক্তার শুনলেই ভয় লাগে। ব্যাবসা মাথায় আসে। বিল মাথায় আসে। অবহেলা মাথায় আসে। কেমন যেন হয়ে গেছি আমরা। অথচ, যে ছেলেটা অনশন করলো, সে হয়তো নিজের কাছে সৎ। হয়তো ভবিষ্যতে পাস করে গ্রামে গিয়ে ডিসপেনসারিতে বসবে। কিন্তু মন খালি কু ডাকে। এই এপোলো আর মেডিকাদের চক্রে পরে সে যেন ভেসে না যায়। মনে আছে এখনও বিধান রায়ের কথা। ইতিহাস বইতে পড়েছিলাম।

বাবা কাকাদের মুখে শুনেছি পুরনো কলকাতার অনেক কথা। আশির দশকে নাকি ট্রামের সেকেন্ড ক্লাসের ভাড়া ৫ পয়সা থেকে ৬ পয়সা হয়েছিল বলে অনেক ট্রাম জ্বালিয়ে দেওয়া হয়েছিলো। টাকার মূল্য বীভৎস ভাবে কমেছে, বুঝেছি। কিন্তু তার সাথে যে মানবিক মূল্যবোধও কমেছে, সেটা বুঝেছি পরে। আজকাল প্রতিবাদের ভাষা হারিয়ে গেছে। ইংরোপের অনেক দেশে বছরের পর বছর লোডশেডিং হয়না। এমন অনেক নিদর্শন আছে যখন কোনও এক সময় সেই দেশে লোডশেডিং হয়েছিলো, সারা শহর রাস্তায় নেমে এসেছিলো উলঙ্গ হয়ে, প্রতিবাদ জানাতে। আজকাল তো আমরা ভিতর থেকেই উলঙ্গ। “রাজ্য, তোরা কাপড় কোথায়?” বলারও সেই বাচ্ছাটা নেই। প্রতিবাদ করবে কে?

নব্বইএর দশকে এল লিবারালাইজেশন। অর্থনৈতিক সংস্কার। নৈতিক কিনা জানিনা, আর্থিক কিছু হলো বটে। আই টি সেক্টর ব্যাচল। সেক্টর ফাইভ গজালো। মানুষ সঙ্কাল সঙ্কাল বাজারহাট ছেড়ে রাজারহাটে পাড়ি জমালো। রনভুমিতে যেন ডালহাউসি আর পার্ক স্ট্রিট পরাজিত সৈন্যের মতো তাদের নিজেদের জামগা ছেড়ে দিলো নিউ টাউনের দানব সুলভ অট্টালিকার কাছে।





কিন্তু আজো বিদেশিরা হেরিটেজ ওয়াকে এলে ট্র্যাভেল এজেন্সি গুলো পুরনো কলকাতা বলতে সেই ডেকারাস লেন আর শ্যামবাজারই দেখায়। হয়তো আমাদের দুই কি তিনটে পরের জেনারেশান পুরনো কলকাতা বলতে ইকো পার্ক বুঝবে। ইতিহাস তো বরাবর শাসকরাই লেখে।

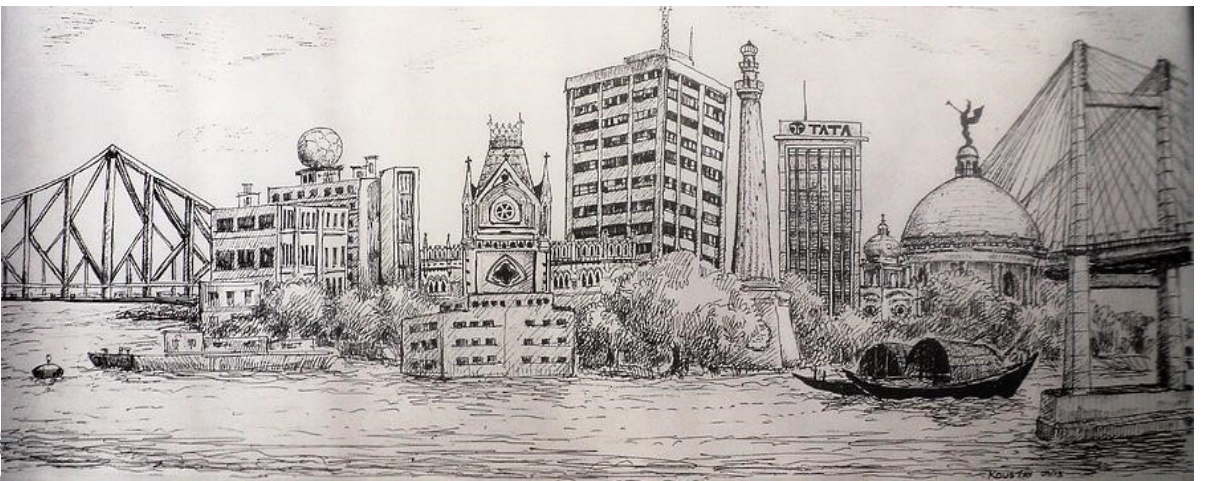
জন্মের সময় শহরের জনসংখ্যা ছিল দেড় লাখের কিছু কম। আর আজকে সেটা দেড় কোটির কিছু কম। অর্থনীতিবিদদের ভাষায় জনঘনত্ব বেড়েছে। অনেক জটিল ব্যাখ্যা আছে তার। কিন্তু সহজ যেটা সেটা হলো, আমাদের পায়ের তলার মাটি কমে গেছে! ঠিক মতো দাঁড়াতে পারিনা আজকাল। পারবো কি করে? মনস্তত্ত্ববিদরা বলেন মানুষ স্তর থেকেই দ্বীপে একলা থাকলে তার লোভ বাড়ে না। কারণ লোক বাড়েনা। আমরা চারপাশ থেকেই তো নিয়ে নেই আমাদের লোভের পাঠ। ওর হুজ সিটি তো আমার অন্টা কেন? ওর ইউরোপ টুর তো আমার দিঘা পুরি কেন? সেদিন স্টার আনন্ডে দেখছিলাম ওয়ার্লিং পেরেন্টসরা নিজেদের বান্ধাদের টিফিন বক্সে ম্যাগী, পাস্তা, চিপস আর স্ন্যাক্স দিচ্ছে। ক্লাস ফাইভের ছেলেরা পিঠে ৬ কেজি ওজনের ব্যাগ নিয়ে কুলে যাচ্ছে। জোকস পড়েছিলাম শুয়োরকে আজ সুরসুরি দিলে এক বছর বাদে হাসে। এই বান্ধা গুলোর সুক্ষ্যবোধও অনেকটা ওইরকম। নিষ্পাপ শৈশব হারিয়ে যাচ্ছে ভবিষ্যতের থলথলে চর্বি ওয়ালা চেহারার কিছু মানুষের মধ্যে যাদের মনে এখনই চুর্কিয়ে দেওয়া হচ্ছে “সাক্সেস ইস দা মেন থিং”। আর ব্যাগের ভারে তাদের মেরুদণ্ড তো ছোটবেলা থেকেই বঁকা। মোবাইল, সেমিস্টার আর জাক্স ফুডে চাপা পরা কৈশোর যৌবনে পা দিতেই জন্ম নিচ্ছে ভবিষ্যতের কিছু অর্থপিশাচ।

ছোটবেলায় কুলে রচনা লিখতাম “বেচিরের মধ্যে ব্রক”। না বুঝেই লিখতাম। মুখস্থ ছিলো সাজেশানে। এখন বুঝি, আমাদের কলকাতা হচ্ছে এটার জিতা জাগতা একজাম্পেল। এখানে রাস্তায় মানুষ পা ভেঙ্গে পরে থাকে। লোকে সেলফি তুলে চলে যায়। আবার এখানেই লোকে মদ খেয়ে রাস্তায় পরে থাকলে তাকে লোকে তুলে হাসপিটালেও দিয়ে আসে। এই শহরেই ৮৯ সিনেমা আছে। আবার তার ঠিক পেছনেই বিশাল বস্তিও আছে। রকের আড্ডাও আছে। ফুড কোর্টও আছে। মোড়ের চা এর দোকানও আছে। বারিস্তাও আছে। ব্রিটিশ যুগের বাবু কালচার এখন তার জেল পালটে উচ্চ বিত্তের মোড়বে পরিনত হয়েছে। অর্থাৎ বিখ্যাত সেই লেখকের উক্তি “সেই ট্র্যাভিশান সমানে চলেছে”।

সেই ট্র্যাভিশান চলুক। শুধু ঙাঁওতাবাজি বন্ধ হোক, ভাগাড় কাণ্ড নিপাত যাক। লাল, সবুজ, গেরুয়া সব এক। নিজেদের সেই বোধ উদয় হোক। এই শহর ও শহরতলীর যে এক অদ্ভুত প্রেম, এক মেলবন্ধন, তা আমাদের যাপনকে উন্নত করুক। উন্নত হোক আমাদের গর্ব সেই মেয়েটাকে ঘিরে আজ থেকে বহু বছর আগে জন্ম নিয়েছিলো যে। যার নাম তিলোত্তমা। সেই দিনটা ছিল ২৪ এ অগাস্ট ১৬৯০।

শুভ জন্মদিন কোলকাতা!

(কলকাতার জন্মদিন উপলক্ষে লেখা প্রবন্ধ)



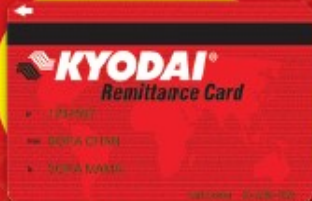


HAPPY Durga Puja 2018

Send Money to
India

Kyodai Remittance works to provide the best possible connection for families and friends wherever they are. Is not only about sending money to your beloved ones, but also a way to connect people, hopes and dreams.

Get Kyodai Remittance Card for FREE



For transactions up to
¥110,000 is ¥330

For transactions from
¥110,001 is ¥430

Business Hours.
Mon - Sun, 8:45 - 18:00 hrs.

Outside Business Hours
(Sundays and holidays)
Extra fee of ¥108 will apply outside of business hours

REMITTANCE CHARGES

BANK ACCOUNT DEPOSIT

Total Amount IN YEN

~ 30,000

30,001 ~ 1,000,000

Service Fee

¥880

¥1,480

CASH PICK UP

MoneyGram
moneytransfer

NEW REDUCED
CHARGES FROM
OCTOBER 14TH

Total Amount IN YEN

~ 30,000

30,001 ~ 100,000

100,001 ~ 250,000

Service Fee

¥880

¥1,480

¥2,980

Ria
Ria

Total Amount IN YEN

~ 30,000

30,001 ~ 100,000

100,001 ~ 250,000

Service Fee

¥880

¥1,480

¥1,480

PLEASE CONSULT OUR STAFF FOR FURTHER DETAILS

CONDITIONS TO SEND MONEY TO INDIA

1. Amount maximum permitted per transaction 1 million JPY (commission included)
2. From 3 million JPY accumulated, need supporting documents.

PLEASE CONSULT OUR STAFF FOR FURTHER DETAILS

INDIA CUSTOMER SERVICE:

10:30 to 18:00

Softbank: 080-4135-6250

TEL: 03-6869-7060 / FAX: 03-6908-7891

E-mail: india@kyodai.co.jp

Website: www.kyodairemittance.com

f KYODAI REMITTANCE INDIA



KYODAI
Remittance

UNIBS Co., Ltd. Registration Number of Fund Transfer Agent
HEAD OF KANTO REGIONAL FINANCE BUREAU 00004



দীঘা ভ্রমণ

Mr. Partha Banerjee

২২ শে মে, ২০১৭, সোমবার

এদিন সকালে গঙ্গার ধারে প্রাতঃ ভ্রমণ করে এসে খিদিরপুরের ফ্ল্যাটের ডাইনিং স্পেস -এর পাশ্বেবর্তী ফাঁকা জায়গায় মাদুর পেতে বসে প্রাণায়াম ও সূক্ষ্মব্যায়াম করলাম। তারপর ফুলঝুরির কম্পিটারের বইয়ের প্রথম অধ্যায়টা নিজে পড়লাম এবং গত দুদিনের ডায়রী লিখলাম। এরপর ফুলঝুরিকে কম্পিটারের বেশ কিছুটা অংশ পড়িয়ে বুঝিয়ে দিলাম। যাই হোক দুপুরের দিকে একটু ঘুমিয়ে নিয়ে বিকেলে আমরা সবাই বেরোলাম। আমি, বাপি, মা, শিবানী, ফুলঝুরি আর সাইনা খিদিরপুরের মোড়ে জুতোর স্টলগুলি থেকে আমার, মায়ের, ফুলঝুরির আর সাইনার জলে পরার চটি কিনে লালার দোকান থেকে কচুরী আর জিলাপী খেয়ে খিদিরপুরের ফ্ল্যাটে ফিরলাম। অল্প বৃষ্টিও হ'ল। তবে বৃষ্টি পড়া কালীন আমরা লালার দোকান থেকে Evening Snacks খাচ্ছিলাম বলে বৃষ্টিমাত হতে হ'ল না। বাপি খিদিরপুর বাজারের দিকে গিয়েছিলেন আম কিনতে। ফেরার সময় বৃষ্টি পড়ায় বাপিকে অল্প কিছুটা বৃষ্টিতে ভিজতে হয়েছিল। রাশ্রে নৈশভোজনের সাথে আমরা বেশ কয়েকটা আম খেলাম। পরের দিন নিয়ে যাওয়ার জন্য কিছু আম থেকে গেল। বাবী গোছগাছ আর রাশ্রে করা হ'ল না। এদিনের ডায়রী ও লেখা হ'ল না এদিন রাশ্রে।

২৩শে মে, ২০১৭, মঙ্গলবার

এদিন দীঘা ভ্রমণের পূর্বনির্ধারিত দিন। ট্রেনের টিকিটও কাটা ছিল আগে থেকেই। দীঘায় আমি যেতে চলেছি দ্বিতীয়বার। কারণ প্রথমবার বন্ধুদের সাথে যখন গিয়েছিলাম তখন আমি একদশ জেগীতে পড়ি। আমি, কৌশিক, দেবানীষ, সন্দীপন আর বাবুসোনা গিয়েছিলাম। এবার যাদ্ধি সপরিবারে এইটুকুই পার্থক্য। আগের বার যাতায়াত ছিল বাসে। এবার দুপিঠই ট্রেনে। তখন বেকার, এখন সকার। পার্থকের তালিকাটা যেন ক্রমবর্ধমান।

যাই হোক ১৯৯৯ সালের পর ২০১৭ সালে অর্থাৎ দীর্ঘ ১৬ বছর পর আবার দীঘায় ভ্রমণে গেলাম। সকাল বেলা ঘুম থেকে উঠে ব্যাগে জামাকাপড় ও নিত্য প্রয়োজনীয় সামগ্রী গুছিয়ে নিলাম। তারপর স্নান-আর্ক্ষিক —প্রাতঃরাশ সেয়ে জামা প্যান্ট পড়ে Ready হয়ে গেলাম এবং বাড়ীর বাকীদের readiness এর জন্য অপেক্ষা করলাম। সবাই ready হয়ে গেল যখন যাবার জন্য প্রস্তুত হল তখন মোবাইল নেট থেকে OLA APPS এর সাহায্যে একটা OLA Book করলাম। সাদা রঙের Maruti Swift D'zire গাড়িতে আমরা হাওড়া স্টেশন এর উদ্দেশ্যে রওনা দিলাম। ড্রাইভারটির ব্যবহার ও খুব জ্ঞদ। আমাদের ওয়াটগজ স্ট্রীট, দইঘাট ক্রস করে স্ট্র্যান্ড রোড ধরে, হাওড়া ব্রিজ অতিক্রম করে হাওড়া স্টেশনের নিউ কমপ্লেক্সে পৌঁছে দিল। নির্ধারিত সময় ১১:১০-এ, না ছাড়লেও ১৫-২০ মিনিট দেরিতে ট্রেন ছাড়লো। ট্রেনের নাম হাওড়া দীঘা সুপার AC Express এতে Executive ও Ordinary Chair Car Compartments আছে। আমরা অবশ্য Ordinary AC Chair Car-এর টিকিট Book করেছিলাম। এতে খাদ্য পরিবেশনেরও সুব্যবস্থা আছে। প্রথমে দিল সরু ও লম্বা একধরনের বিস্কিট, Amul Butter এবং গোল মরিচের গুঁড়ো। কিছুক্ষণ পরে দিয়ে গেল স্যুপ। স্যুপ-এ কিছুটা গোলমরিচ মিশিয়ে দিয়ে বিস্কিটের সাথে butter লাগিয়ে স্যুপ দিয়ে খেলাম ট্রেন এগিয়ে চলল। মাঠ, ঘাট, খাল, নদী, নালা, গ্রাম, গাছপালা কে পিছনে রেখে রন্ধ্রশ্বাস গতিতে এগিয়ে চলো Superfast ট্রেনটি থামলো মাত্র চারটি স্টেশনে — মেচেন্দা, তমলুক, কাঁথি, দীঘা। যেমন ভাবে Online Ticket Booking হয়েছিল সেই অনুসারে প্রথমেই দুটো Veg দিয়ে গেল, বুঝলাম থালি দুটো আমার ও মায়ের জন্য। প্রায় আধ ঘন্টারও বেশি সময় পরে এলো Non-Veg থালি, খুলে দেখলাম Veg থালিতে দিয়েছে ভাত, রুটি, ডাল পনিরের তরকারি, দই ও দু পিস রসগোল্লা। আমি এখন সম্বাহে তিন দিন Veg ও বাকি চার দিন Non-Veg এ অভ্যস্ত হয়ে পড়েছি। সোম, মঙ্গল, শনি আমি নিরামিষ খাই। তাই এদিন ছিল আমার নিরামিষ খাদ্য। যাই হোক দুপুর ২:২০ তে পৌঁছানোর টাইম হলেও দীঘা স্টেশনে ট্রেন পৌঁছালো বিকেল ৩:১৫ তে। আমরা নেমে চাকাওয়ালা মালপত্রের Luggage Box গুলি নিয়ে স্টেশন থেকে বেরোনোর মুখে এক সাইকেল ভ্যান চালকের সম্মুখীন হ'লাম।





ও বললো মাথাপিছু ৫/- টাকা দরে মোট ২৫/-25 টাকা ভাড়া নেবে ও পছন্দ না হওয়া অবধি ও হোটেল দেখাবে। প্রথমেই নিয়েগেল হোটেল রূপকথা। এক দেখতেই পছন্দ। আমরা নিলাম ২০১ ও ২০২ নম্বর রুম। দুটো রুমই সুসজ্জিত। AC, Room-এ TV, Fridge, Geyser, সুন্দর Interior Decoration, কাঁচের decoration, কাঁচের দরজা, জানলা, ছোট ছোট Ceiling Light দিয়ে সাজানো, সোফাসেট, Centre Table ও কার্পেট বেছনো। রাস্তার ধারে আছে বারান্দা এবং বেসিন, কমোড, শাওয়ার ওয়াল কল রয়েছে বাথরুমে। এছাড়া ড্রেসিং টেবিল, আলমারি, ইত্যাদি দিয়ে সাজানো। ঢাকার মুখে দরজা খুলে দিচ্ছে সিঁকিউরিটি IAC Reception সেক্টর, সারাক্ষণ TV চলছে Auto Sensing Door Opening, ঢুকে একটি সিংহের স্ট্যাচু, সবুজ জঙ্গলের মধ্যে দাপুটে ভঙ্গিমাতে দড়াইমান। ও তলা বিল্ডিং এ সুউচ্চ Ceiling থেকে প্রায় Ground Floor অবধি নেমে এসেছে একটি সুদীর্ঘ সিস্টাল ব্যাডবার্টি। আমরা দু তলায় ২০১ ও ২০২ রুমে accomodation পেলাম। ওঠানামার জন্য আছে লিফটের সুব্যবস্থা। ভ্যান চালককে ওর ভাড়া মিটিয়ে দিয়ে আমরা রুমে পৌঁছে গেলাম House-keeping এর লোকেরা Bag ও অন্যান্য Luggage গুলি দুটি ঘরে পৌঁছে দিলো। আমরা দুপুরে একটু ঘুমিয়ে নিইয়ে বিকেলের দিকে বেরোব বলে ঠিক করলাম। কিন্তু সাজগোজ করে সবাই যখন বেরোল তখন সন্ধ্যা হয়ে গেছে। ভাবলাম সোজা রাস্তা দিয়ে হেঁটে গিয়েই Sea Beach এ ওঠা যাবে। কিন্তু এখানে পুরীর মতো Concept নয়। Beach এর বালুচর ও বোন্ডার বাঁধানো ঘাট পেরিয়ে যে উঁচু রাস্তা রয়েছে তার ধার বরাবর সব দোকানের সারি তাই সমুদ্রে যেতে গেলে পিচের রাস্তা বরাবর অনেকটা হেটে গেলে তবে পাওয়া যায় জল স্পর্শ। বুঝলাম এখানে সমুদ্র দর্শনের থেকেও ব্যবসায়িক আদান-প্রদানে আছে বেশি প্রাধান্য।

যাইহোক আমরা এক বৌদির দোকানে চা বিক্টি খেয়ে সারি সারি দোকান পেরিয়ে সমুদ্রের ঘাটে এলাম। সমুদ্র তখন জোয়ারে মাতোয়ারা হয়ে কালো কালোপাথরের বোন্ডার গিয়ে চলক্ চলক্ করে এসে ধাক্কা মারছে। ঢেউয়ের তীব্রতা ও গর্জন মোটেই উপেক্ষা করার মতো নয়। মোহনায় নিকটবর্তী বঙ্গোপসাগরে একটি চর। সেই রাস্তাে আমরা ‘বনফুল’ নামক একটি হোটেল থেকে নৈশভোজন সারলাম। আমি আর বাপি খেলায় তরকা-রুটি, মা কিছু খেলেন না, শিবানী, ফুলঝুরি আর সাইনা ভাত, ডাল, তরকারি আর মাছ খেলো। এরপর আমরা হোটলে ফিরে ঘুমিয়ে পড়লাম এই দিন রাস্তাে ডাইরি লেখা হ’লনা

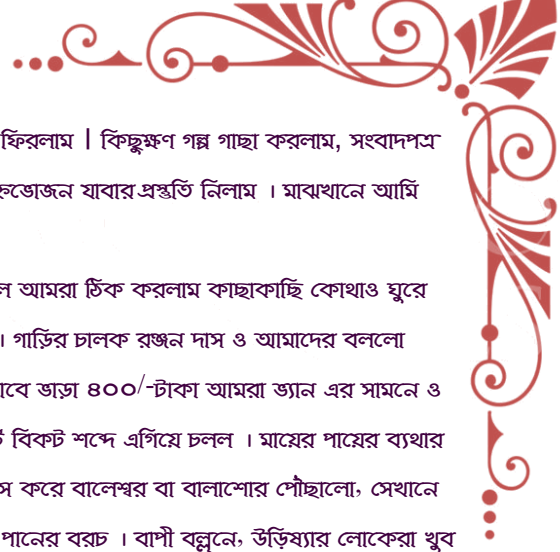
বিকেলের দিকে বেরোব বলে ঠিক করলাম। কিন্তু সাজগোজ করে সবাই যখন বেরোল তখন সন্ধ্যা হয়ে গেছে। ভাবলাম সোজা রাস্তা দিয়ে হেঁটে গিয়েই Sea Beach এ ওঠা যাবে। কিন্তু এখানে পুরীর মতো Concept নয়। Beach এর বালুচর ও বোন্ডার বাঁধানো ঘাট পেরিয়ে যে উঁচু রাস্তা রয়েছে তার ধার বরাবর সব দোকানের সারি তাই সমুদ্রে যেতে গেলে পিচের রাস্তা বরাবর অনেকটা হেটে গেলে তবে পাওয়া যায় জল স্পর্শ। বুঝলাম এখানে সমুদ্র দর্শনের থেকেও ব্যবসায়িক আদান-প্রদানে আছে বেশি প্রাধান্য।

যাইহোক আমরা এক বৌদির দোকানে চা বিক্টি খেয়ে সারি সারি দোকান পেরিয়ে সমুদ্রের ঘাটে এলাম। সমুদ্র তখন জোয়ারে মাতোয়ারা হয়ে কালো কালোপাথরের বোন্ডার গিয়ে চলক্ চলক্ করে এসে ধাক্কা মারছে। ঢেউয়ের তীব্রতা ও গর্জন মোটেই উপেক্ষা করার মতো নয়। মোহনায় নিকটবর্তী বঙ্গোপসাগরে একটি চর। সেই রাস্তাে আমরা ‘বনফুল’ নামক একটি হোটেল থেকে নৈশভোজন সারলাম। আমি আর বাপি খেলায় তরকা-রুটি, মা কিছু খেলেন না, শিবানী, ফুলঝুরি আর সাইনা ভাত, ডাল, তরকারি আর মাছ খেলো। এরপর আমরা হোটলে ফিরে ঘুমিয়ে পড়লাম এই দিন রাস্তাে ডাইরি লেখা হ’লনা।

২৪ শে মে, ২০১৭, বুধবার

রূপকথা হোটলে সকালে ঘুম ভাঙলো যখন, তখন আকাশ পরিষ্কার আমরা সমুদ্রের দর্শন লাভের জন্য গুটি গুটি পায়ে এগিয়ে চললাম। দেখলাম সমুদ্রে জোয়ার চলছে। ঢেউ পাড়েরবোন্ডার গুলোতে এসে আছড়ে পড়ছে। দূরে কয়েকটা ডিঙ্গি নৌকা দেখা যাচ্ছে। তবে একটা জিনিস লক্ষ্য করলাম, পুরীর সমুদ্র যেমন নীল দীঘার সমুদ্র কিন্তু কালো। বাপি বললেন দীঘাটা কিছুটা মোহনা ঘেঁষা বলে নদীর বালি পালিমাটির প্রভাবে সমুদ্রের রঙ দীঘাতে এমনটি হয়। যাই হোক, তখনই সমুদ্রের ধারে মানুষের আনাগোনা শুরু হয়ে গেছে লোকজনের সরগরম। ঢাওয়ালা, দুঁতির মালা, সংবাদপত্র বিক্রেতা, শঙ্খ শামুক, খিলুকের দ্রব্যাদি বিক্রেতাদের হাঁক ডাক। আমরা রাস্তার ধারে বাঁধানো জায়গায় বসে কিছুক্ষণ সমুদ্রের দৃশ্য পর্যবেক্ষণ করলাম, ছবি তুললাম চা খেলাম, তখন ও অনেক সমুদ্রে চান করতে নেমেছে। শিবানী একটু পা ভিজিয়ে এলো। এবারে আমরা ঠিকই করেছিলাম সমুদ্রে চান করতে





যাই হোক, এরপর বনফুলে কচুরি এবং তরকারি দিয়ে প্রাতঃরাশ সেয়ে হোটেল ফিরলাম। কিছুক্ষণ গল্প গাছা করলাম, সংবাদপত্র পাঠ করলাম মান-আর্থিক। করলাম আর পোশাক পরিচ্ছদ পরিধান পূর্বক মধ্যাহ্নভোজন যাবার প্রস্তুতি নিলাম। মাঝখানে আমি নিজে নিকটবর্তী খাবারের সন্ধানে ঘুরে এলাম।

ভাত, ডাল, স্যালেড, আলু পস্তোর তরকারি আর সর্ষেবাটা দিয়ে রুই মাছের ঝোল আমরা ঠিক করলাম কাছাকাছি কোথাও ঘুরে আসব। দরাদরি করে একটা মোটর লাগানো তিন চাকার ভ্যান ঠিক করলাম। গাড়ির চালক রঞ্জন দাস ও আমাদের বললো উড়িষ্যার দিকে তালসারি, চন্দ্রনেশ্বর, উদয়পুর ইত্যাদি কয়েকটি জায়গায় নিয়ে যাবে ভাড়া ৪০০/- টাকা আমরা ভ্যান এর সামনে ও মাঝখানে, কেউ পা বুলিয়ে আর কেউ পা গুটিয়ে বসলাম। হাইওয়ে দিয়ে গাড়িটি বিকট শব্দে এগিয়ে চলল। মায়ের পায়ের ব্যথার জন্য খুব বুঝে শুনেই চালাচ্ছিল। রাস্তাটা ওয়েস্ট বেঙ্গল আর উড়িষ্যার বর্ডার ক্রস করে বালেশ্বর বা বালিশোর পৌছালো, সেখানে একটা Beach -এ যাবার রাস্তা চুকে গেছে জায়গাটার নাম তালসারি। দু পাশে পানের বরচ। বাপী বললেন, উড়িষ্যার লোকেরা খুব পান খেতে ভালোবাসে আর ওদের পানের ব্যবসা ও বেশ জবরদস্ত।

তালসারি বাঁচটা একরকম নির্জন। মাঝে মাঝে কয়েকটি জেলে ও জেলে ডিঙি চোখে পড়ল সমুদ্রে তখন ভাঁটা চলছে, সমুদ্র অনেক দূরে। সামনে বালির চর, আরও সামনে রাস্তার ধারে একটা খাঁড়ি বা নদী যেখানে নাকি আশ্রা-প্রাণ মাসে জলে ভরে ওঠে ভ্যান ড্রাইভার রঞ্জন এখানে ঘোরার জন্য ৪৫ মিনিট সময় বেঁধে দিয়েছিল। ফিরতি পথে দেখলাম তিনজন জেলে বসে মাছ ধরার জাল রিপেয়ারিং করছে। গাড়ি ছাড়লো পৌছলাম চন্দ্রনেশ্বর। জুতো পড়ে যাওয়ার নিয়ম নেই, তাই গাড়িতে জুতো খুলে আমরা মন্দিরের দিকে এগোলাম। ২৯/- 21 টাকা দিয়ে বাবার প্রসাদ নিয়ে মন্দিরে প্রবেশ করলাম। সামনের নাট মন্দিরে অনেক পূর্ণার্থী বিগ্রহ নিচ্ছেন। মূল মন্দিরটা বেশ অন্ধকারাচ্ছন্ন। একথাপ নিচে একটা গর্তের মধ্যে কিছুটা জল দেখা যাচ্ছে সারাদিন রাত নাকি এই জল ফুটছে। পুরোহিত মশাই আমাদের এই জল দিলেন, আমরা মাথায় দিলাম এমন উষ্ণ মনে হ'ল না। প্রণামী ও দান মিলিয়ে আরো ২০/- টাকা দিলাম। মন্দির থেকে বেরিয়ে আসায় গাড়িতে চড়ে বসলাম। গাড়ি ফিরে চলল। বাংলা উড়িষ্যার বর্ডারের কাছে, রাস্তার ধারে রাধামাধব মন্দির ও মঠ। সুদৃশ্য ফটক। তাতে নানা কারুশিল্প ও রঙের বাহার। রঞ্জন বললো এই ফটকটি বানাতেই ৭-৮৪ লক্ষ টাকা লেগেছে। এই ফটকের কয়েকটা ছবি তুলতেই চোখে পড়লো Photo তোলা নিষিদ্ধ। ফলতঃ ক্যামেরা স্টপ। আমরা ঢুকলাম মূল মন্দিরে, ওখানে রাধাকৃষ্ণ, জগন্নাথ, বলরাম, সুজ্জার মূর্তি চোখে পড়লো। আমরা ৯০/- টাকা দিয়ে কিছু প্রসাদ কিনলাম। এবার গন্তব্য উদয়পুর। এটাও সমুদ্র সৈকত। এর সমুদ্রটা অনেকটা চাঁদিপুর এর মত বলেই মনে হল। অর্থাৎ ভাঁটার সময় সমুদ্র অনেক দূরে আর জোয়ারের সময় দ্রুত সমুদ্রের আগমন, তবে সমুদ্র সৈকতে গভীরতা সামান্য। তখন জোয়ার আসছে, জল দ্রুত বাড়ছে ও ছোট ছোট ঢেউ পায়ের কাছে এসে আছড়ে পড়ছে। ওখানে একটা ডিঙিও ফ্লিপ করলাম। তবে এখানে ঘোরার জন্য রঞ্জন সময় বেঁধে দিয়েছিল মাত্র ২০-২৫ 5 মিনিট। ওর দিদি একটি ব্রত করবেন তাই ও দিদির জন্য প্রয়োজনীয় উপকরণ নিয়ে যাবে, তাই ওর কিছুটা ফেরার ভাড়া ছিল। তাছাড়া আমাদের ভ্রমণ অনুষ্ঠান সম্পাদিত হলে ও বাড়ি গিয়ে চান করে ভাত খাবে।

যাই হোক এবারে নিউ দিঘা তে ঘোরার পালা নব নির্মিত একটি সুর্য্যোজ ট্রিটমেন্ট প্লান্ট এর রাস্তা ধরে আমরা নিউ দিঘা দিকে এগোনের সময় বাপি চটজলদি একটা সুসিদ্ধান্ত নিলেন এবং গাড়িচালক রঞ্জনকে বললেন আমাদের হোটেল না পৌঁছে অমরাবতী লেকে যাওয়ার রাস্তায় ছেড়ে দিতে। ও তাই করল আমরা ওকে ওর প্রাপ্য পারিশ্রমিক দিয়ে বিদায় দিলাম এবং পদচারণায় পার্কের দিকে এগিয়ে গেলাম। মাথাপিছু ৫/- টাকা প্রবেশ মূল্য দিয়ে অমরাবতী পার্কে প্রবেশ করলাম। সুসজ্জিত এই পার্কের একদিকে জলাশয়, সেখানে নর নারী বোটিং করছে, অন্যদিকে আছে রোপওয়ে। বাপি ও মা রোপওয়ে চড়ে চাইলেন না। আমি, শিবানী, ফুলঝুর আর পাইনা চড়লাম। দুজন বড় এবং দুজন বাচ্চাদের টিকিট কাটলাম।





বড়দের টিকিট মাথাপিছু ৬৪/-টাকা এবং বাচ্চাদের মাথাপিছু ৩৪/-৩৪ টাকা অর্থাৎ মোট ৯৭৬/-টাকা। এটা একটা সম্পূর্ণ নতুন অভিজ্ঞতা। ল্যান্ডিং এ এসে দাঁড়াচ্ছে দুটো Cab। দরজা খুলে বেরিয়ে আসছে যাত্রীরা উঠছে টিকিট কেটে লাইনে দাঁড়ানো নতুন যাত্রীরা। Switchgear Room টাকে এক পাক মেরে সোজা উঠে যাচ্ছে সুউচ্চ দড়িপথে। অমরাবতী লেকের উপর দিয়ে, বাগানের উপর দিয়ে উঠে ৬০০ মিটার এর ও বেশি দড়ি সার্কেল করে আবার Cab গুলি ফিরে আসছে। এরকম মোট আট set নীল ও দুটি set বেগুনি রঙের। রোপওয়ে ভ্রমণ সেরে ফেরার পথে বাচ্চারা দেখল খরগোশের খাঁচা, চড়লো দোলনা, ঘূর্ণি ও স্লিপে। মধ্যবর্তী সময়ে মা গাছের নিচে একটা বাঁধানো চত্বরে শুয়ে বিশ্রাম নিলেন।

আমরাও ঘুরতে ঘুরতে ক্লান্ত হয়ে গাছের নিচের চাতালে বসলাম। বাপি ও শিবানী জল আনতে গেল। তখন পরিবেশ তমসাম্বল অর্থাৎ অন্ধকার নেমে এসেছে। পার্ক তখনো লোকে লোকারণ্য। তখনও অনেকে টিকিট কেটে পার্কে প্রবেশ করছেন তখনও চলছে রোপওয়ের Cab গুলি, মাথার উপর দিকে ধীর গতিতে এগিয়ে চলেছে অমরাবতী লেকে তখনো চলছে বোটিং। আমরা বেরিয়ে পড়লাম। এক ভ্যান চালককে ভাড়া জিজ্ঞেস করতে বলল মাথাপিছু ৯০/- টাকা। Van Driver রঞ্জন বলে গিয়েছিল অমরাবতী পার্ক থেকে বাসস্থান হোটেল সমূহ বেশি দূরে নয়, Walking distance তাই মায়ের নির্দেশে আমরা সবাই হাঁটতে শুরু করলাম এবং ৯০-১০ মিনিটও লাগল না হোটেলে পৌঁছাতে।

রাত্রে ঠিক করলাম হোটেলই থাকবে। তাই রেস্টুরেন্ট এ ফোন করে অর্ডার দিলাম মায়ের জন্য রুটি, পোস্ত, বাপির জন্য রুটি পোস্ত, আমাদের জন্য চিকেন ফ্লাইড রাইস ও ১ প্লেট চিলি চিকেন, বাপি আমিস খেলে ও রাশ্রে এসব খেতে চাইলেন না বলে রুটি পোস্ত খেয়েই কাটালেন, শুধু একটু চিকেন ফ্লাইড রাইস টেস্ট করলেন মাত্র। সাইনা একবার বায়না করল রেস্টুরেন্টে বসে থাকবে না, পরে হোটেল ২০৯ নং রুমে বসে বায়না করলো রেস্টুরেন্টে বসে থাকবে, পরে ওকে নানা ভাবে বোঝানোর পর বলল অন্য ঘরে বসে নিজের মার কাছে থাকবে। শিবানী ২০২ নম্বর রুমে এসে ওকে খায়িয়ে দিল। রাশ্রে ঘুমিয়ে পড়লাম। এদিনের ডায়েরি লেখা হ'ল না।

২৫ শে মে ২০১৭, বৃহস্পতিবার

এদিন সকালে ঘুম থেকে উঠে, মুখ ধুয়ে, স্নান-আফিক করে, যখন শিবানী কে নিয়ে বেরোবার জন্য প্রস্তুতি নিচ্ছিলাম তৎক্ষণে বাপি মা ফুলঝুরি একবার সমুদ্র পরিদর্শন করে ও প্রাতঃরাশ সেরে হোটেল ফিরে এসেছে। তাই বাপি মা আমাদের দুজনকে বাইরে কোন দোকানে গিয়ে প্রাতঃরাশ সেরে আসতে বললেন। আমরা সাইনা কে ও সঙ্গে নিলাম আমাদের সঙ্গেই টুকটাক কিছু খাইয়ে দেবার জন্য। আমাদের যাতায়াতের পথে প্রায়শই একটি স্টল-এর দোকানের হাঁক ডাক শুনতে পাই। ও প্রায় প্রাপ্য আহার সামগ্রী খাদ্য তালিকা উচ্চস্বরে বলতে থাকে, এমনকি অনেক সময় বলে, খাবারের জন্য “আসবেন, আমি আপনাদের নিমন্ত্রণ জানাচ্ছি”। তাই আমি ঠিক করলাম বনফুল থেকে তো অনেক বার খেলায়, এমনকি বাপির মা ফুলঝুরি কে নিয়ে খেতে আসার সময় দুপুরের খাবারের জন্য বলে গেছেন, তাই একবার এর দোকানের খাদ্যই টেস্ট করা যাক। বেলা একটু বেড়ে গেলেও ওর দোকানে যেতেই ও চরম উৎসাহের সঙ্গে আমাদের খাদ্য পরিবেশনে উন্মুখ হয়ে উঠল। কচুরী, তরকারী, আবার যাচাই করে অতিরিক্ত কচুরি, আর ডিমের ওমলেট দিয়ে প্রাতঃরাশ সারলাম। প্রাতঃরাশ সেরে আমরা একটু সমুদ্র তীরবর্তী অঞ্চলে গিয়ে দাঁড়লাম। সূর্য তখন প্রায় মাথার ওপরে। সমুদ্র অনেকটাই পিছিয়ে গেছে ভাঁটার টানে। কালো সমুদ্রে সাদা ফেনাওয়ালা ঢেউ বালুচরে আছড়ে পড়ছে ও ভ্রমণার্থীরা উৎসাহের সঙ্গে ঢেউ এর মোকাবিলা করছেন ও প্রাত্যহিক স্নানাদি সারছেন। আমরা মোবাইল বের করে যখন দু একটা ছবি তুলবো তুলবো করছি, এমন সময় কয়েকজন ফটোগ্রাফার এগিয়ে এসে ছবি তুলতে চাইল। প্রথমে রাজি না হলেও পরে দুটো ছবি তোলালাম। বলল ছবি প্রতি রেট ২০/-টাকা ৯০-৯৫ মিনিট ঘাটে দাঁড়ালে প্রিন্ট পেয়ে যাবে। নয়তো হোটেল পৌঁছে দেবে। হোটেলের নাম এবং আমার ফোন নাম্বার ও লিখে নিল।



যাই হোক, এরপর একটা জিঙে গজা খেয়ে এটিএম থেকে কিছু টাকা তুলে রূপকথা হোটেলে ফিরলাম। দেখলাম বাপি টিভি চালিয়ে বসে আছেন। এবিপি আনন্দ নিউজ চ্যানেলে বিজেপির লালবাজার অডিথানের এর লাইভ টেলিকাস্ট হচ্ছে। ঠাড়া ঘরে নরম সোফায় বসে বাঙালি রাজনীতিকদের আড্ডা অডিথান উপভোগ করলাম। পুলিশের লাঠিচার্জ, জলকমানের তীব্র আঘাত, গুলির শব্দ, কাঁদানের গ্যাসের ধোঁয়া, পুলিশের জীপে অগ্নিসংযোগ ইত্যাদি নানান অযাচিত ভাবাবেগে বি.বি. গাঙ্গুলী স্ট্রীট, টী বোর্ড, লালবাজার সরগরম হয়ে উঠেছে।

হঠাৎ খেয়াল পড়লমধ্যাহ্নভোজনের সময় হয়ে এসেছে। মা ঘুমোচ্ছিলেন, বাকিরা টিভির পর্দায় চোখ রেখে বসে ছিল। সবাইকে একজোট করে আমরা রৌদ্রের দাবদাহে তার সাথে সমুদ্রের শীতল বায়ু প্রবাহের মধ্যে রূপকথা হোটেল থেকে বেরিয়ে বনফুল হোটেলে পৌঁছলাম।

গতদিনের ন্যায় এদিনও ভাত, ডাল, রুই মাছে সর্ষে বাটা দিয়ে ঝাল, চাটনী খেলায়। শুধু সবজিটা ছিল আলাদা, আলু পটলের তরকারি। তবে এতপে পেঁয়াজ থাকার দরুন মাঝে ছাড়া আলুর তরকারি করে দিয়েছে। ৭০ টাকার হিসাবে এ দিনও ৫ স্লেট ৩৫০৩০০ টাকা পড়লো।

মধ্যাহ্নভোজন আনতে আমরা ঠিক করলাম ওস্ত দিঘা তে যাব। যেহেতু এদিন আমাদের সন্ধ্যার ট্রেন, তাই হাতে সময় বেশি ছিল না। একটা সাইকেল ভ্যান ভাড়া করে পিচের রাস্তা ধরে ওস্ত দীঘাতে গেলাম। এখানেও রাস্তা আর সমুদ্রে তীরের মাঝখানে রয়েছে হোটেল। তাই মূল রাস্তা থেকে সী বীচ এ পৌছাতে গেলে গলির রাস্তা ধরতে হয়। এমন একটা গলির রাস্তা ধরে যখন এগোচ্ছি তখন রাস্তার মুখে একজাম ওয়ালা জাম নিয়ে এসেছে, বাপি ওর কাছ থেকে প্রায় ৯/২ ফেজি জাম কিনে ফেললেন। মা সেগুলি সবাই কে ভাগ করে দিলেন, নুন মাখানো জামগুলো যখন টপটাপ মুখে ফেললাম তখন মুখ ও মন ভরে গেল। আমরা কিছুক্ষণ সমুদ্রের দৃশ্য অনুভব করলাম। পাশেই ছিল মমতা ব্যানার্জির উদ্যোগে গড়ে ওঠা বিশ্ব বঙ্গ পার্ক। কিন্তু সময়ভাবে সেটি ঘুরে দেখা হলো না। আমরা একটা ভ্যান ও ভাড়া করে নিউ দীঘাতে প্রত্যাবর্তন করলাম। দ্রুত হোটেলের বিল মেটালাম। ফটোগ্রাফার এর পারিভ্রমিক মিটিয়ে ওর কাছ থেকে দুটো ফটো নিলাম। ব্যাটা আমাকে মধ্যাহ্নভোজন সেরে শুরু করে, প্রায় চার-পাঁচ বার যোগাযোগ করেছে। হোটেলের সিকিউরিটি কে দিয়ে যেতে বলেছিলাম, পরে ওর কাছ থেকে আমি পয়সা দিয়ে দিলে, ওর থেকে নিয়ে নিতে বলেছিলাম। কিন্তু ও বলল সিকিউরিটি নাকি নিতে চাইছিলো না। আমি বকশিশ দেবার সময় সিকিউরিটিকেও সামান্য ধমক দিলাম। যাই হোক একটা টোটা জব্বলাম, হোটলে বেহারারা ও রেশুইরেণ্টের বয় হাতে হাতে মালপত্র টোটা তে তুলে দিল। উপস্থিত সকলকেই সাধ্যমত বকশিশ দিয়ে টোটা তে করে দীঘা স্টেশনের দিকে রয়না দিলাম। টেন আসতে লেট করল। নির্ধারিত সময় ছিল ৬:১৫ মিনিট। টেন এলো ৭:০০ ও পড়ে। ছাড়লো প্রায় সাড়ে সাতটায়। এই সময়টায় আমরা বসে, ঘুরে, বিক্টি ও কাজু কিনে, কাজু ও জাম খেয়ে বাকি যাত্রীদের সাথে ইতস্তত বিক্টিস্ত ভাবে সময় উদযাপন করলাম।

শুনলাম নাকি কোন মহিলার দুর্ঘটনাজনিত কারণে ট্রেন লেট করেছে। যাই হোক ট্রেন এগিয়ে চলল, কাভারী এক্সপ্রেস এর একটি মাত্র এসি কম্পার্টমেন্ট, ওটাতেই আমাদের পাঁচটি সীট বুক করা ছিল। সাধারণ চেয়ার বার তাই comfortably যাবার জন্য সাইনার বয়স পাঁচ বছর দেখিয়ে ওর জন্য একটি পূর্ণাঙ্গ সিট বুক করে নিয়েছিলাম। যদিও সাইনার বয়স এখন মাত্র তিন বছর ৯৯ মাস।

খিদে পেয়েছিল তাই ডিনার বুক করলাম। বাপি ট্রেনের খাবার খেতে চাইলেন না তাই আমার ও শিবানির জন্য দুটো এগ চাওমিন আর ফুলঝুরি জন্য একটি চিকেন বিরিয়ানির অর্ডার দিলাম। আমাদের খাবারটা আগে এলো, শিবানী এক চামচ মুখে দিয়েই প্রতিবাদ করে উঠলো, বাপি খাবার। আশেপাশে কয়েকটা পরিবার ও অর্ডার দিয়েছিল, তারা ও সমর্থন জানালো। আমিও মুখ দিয়ে বুঝলাম বাপি খাবার, পাচা সবজির গন্ধ আসছে, ওকে জানালাম ও নির্দিখায় খাবার ফিরিয়ে নিল ও পয়সা ফেরত দিল। বিরিয়ানীটাও বন্ধ করে দিলাম। রাতে কি খাব যখন ভাবছি তখন মা বললেন বাড়ি ফিরে ভাত ডাল আলু সেদ্ধ করে দেবেন, খিদের সময় সব চেটেপুটে খাবে।





শান্তি তাই । প্রায় ২ ঘন্টা লেট করে হাওড়া স্টেশনে ৯৩১৩ নম্বর প্ল্যাটফর্মে ট্রেন দুকলো প্রায় মধ্য রাশি সাড়ে বারোটায় । প্রিপেইড ট্যাক্সি বুথ এ দাড়িয়ে ট্যাক্সি বুক করে খিদিরপুরের Nikki Tower এ পৌছলাম পৌনে একটায় । ট্যাক্সি ড্রাইভারটা ছিল একশ্রুয়ে । চার জন বড় ও দুজন বাচ্চাকে নিয়ে আসার জন্য ৫০/- টাকা বেশি চাইলো । আমি বাপি কে বললাম ড্রাইভার তার নেচারটা অনেকটা বাংলা সিনেমার খলনায়ক শুল্ল মুখোপাধ্যায়ের মতো । যাই হোক কোন বাক বিতর্ক না করে ওর চাহিদা মত ৫০ টাকা বেশি দিলাম । ক্লান্তিতে বিছানায় গা এলিয়ে আয়োজন করে ফেললো নৈশভোজনাতে ঘুমিয়ে পড়লাম ।

এই ভাবে পরিসমাপ্তি ঘটলো আমাদের দীঘা ভ্রমণ । ফেটে গেল ফুলঝুরির ছুটির আরো একটা অবসর ভ্রমণকাল । ফুলঝুরি আর সাইনা দুজনেই আনন্দে গদগদ । বাপি, মা, শিবানী ও কয়েকদিনের জন্য পেয়েছে মানসিক ও শারীরিক শান্তি । আমরা সকলেই উপভোগ করলাম ঘোরার আনন্দ । তুললমা অনেক ছবি । যে গুলি বহন করবে আমাদের পারিবারিক ভ্রমণের স্মৃতিচিহ্ন । এইভাবে শেষ করছি আমাদের দীঘা ভ্রমণ কাহিনী ।

জয়বাবা সিদ্ধিদাতা গণেশ

জয় মা দুর্গা, জয় মা কালী, জয় বাবা শিব, জয় তেত্রিশ কোটি দেবদেবীর জয়,

জয় হিন্দ ।।

Comet in a Summer Evening

Mr. Souvik Sardar

In a sultry summer day, under the scattered clouds,
You were there beside the castle, like
The princess of a fairytale, who lost her way in the crowds.
Our timid eyes could only appreciate and wonder,
As the surplus amount of beauty,
That the universe can hold, and can offer.
The gentle breeze transcends our thought in silence,
Like some ancient scripts,
That remain unfathomable by our mortal sense.
We bathe under the colour of love as the evening sun,
Showered our body with reddish hue,
As it kisses the planet, and let the horizon burn.
Wished we could walk down the path of eternity
Wish the time freezes and we could,
Seize the moment a bit longer, witnessed by the deity.
Then time flies as the sun sets, in the ancient red sky
You walked into dark, like a Comet, enlightening,
The galaxy for a moment, with an inevitable goodbye.
It was an evening with the mystery gal, long time back,
Since then many summers passed and,
I cannot help but be like a lunatic who gets repeated flashback.



25th
Anniversary

Rogress Boeki Co., Ltd.

Shitoru Roy, President and Managing Director

We Export

Industrial Machinery and Parts / Auto Manufacturing Equipment / Auto Components / Textile Machinery (new and used) and Parts / Water Treatment Plant (ETP) / Manufacturing and Engineering / Super Flocculation Powder / Solar Energy Systems / Miscellaneous Products

We Import

Solar PV Modules / Solar PV Mounting Rack / Solar System Accessories / Textile Machinery and Parts / Industrial Machinery and Parts / Hemp (Jute) Yarn / Jute Bags and Other Jute Products / Leather Products and Accessories



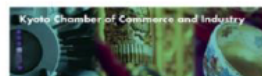
History: → Naturalised Japanese citizen originally from the Bengal region of India founded Rogress Boeki 25 years ago, after serving a Japanese corporate as a manager. Using his strong entrepreneurial skills, professionalism and understanding of diverse cultures he has laid the foundation for a company that prides itself in being a successful player in facilitating foreign trade between Japan and the rest of the world.

Engaged in active trade with: → India, Bangladesh, Pakistan, Sri Lanka, UAE, Singapore, Malaysia, Indonesia, Thailand, China, Nepal, Taiwan, South Korea, Italy, USA, Brazil and Turkey

Mr Roy has earned the reputation as an "Opinioner" in the Kyoto business circles and has delivered numerous lectures at corporate seminars in Kyoto

Community Members

Kyoto City Venture Business Club
Chamber of Commerce Kyoto
Kyoto City Government SME Oscar Club
Kyoshin Rakuho Community
Japan-Bangladesh Chamber of Commerce and Industry
The Indian Chamber of Commerce – Japan



Major suppliers in Japan : → (株)エムエフケー、金井重要工業 (株)、大晶電気 (株)、(株)ラプラス・システム、和晃技研 (株)、鈴木産業 (株)、秀和 (株)、東洋紡績 (株)、帝人エンジニアリング (株)、村田パーツ販売 (株)、(有)ホクセン商会、ニホンテクノロジー (株)、晶和電気工業 (株)、TMTソリューションズ (株)、others.

Bankers

Kyoto Shinkin Bank (Kita-Oji Branch)
Sumitomo Mitsui Banking Corporation (Kyoto Branch)
Kyoto Chuo Shinkin Bank (Main Branch)
Bank of Tokyo-Mitsubishi UFJ, Ltd. (Kyoto Branch)

Business Contents

1. Consulting
2. Textile Machinery & Parts
3. Water Purification
4. Solar PV
5. Leather Products
6. Recruitments
7. Information Technology

Consulting

Rogress Boeki provides

consulting services into three main categories – Feasibility Study, Distribution Channel Development and Professional and Legal Services. Currently the consultancy services are available in India, Bangladesh, Philippines, Malaysia, Thailand and U.S.A.





অব্যক্ত ভাবনা

অরিন্দম দত্ত

যতক্ষণ থাকি,

বাহ্যডোরে বেঁধে রাখি,

চলে যাব বোলো না।

কত কথা বাকি,

উন্মুখ প্রাণপাখি,

তবু বলা হোলো না।

নিজেকে দিয়ে ফাঁকি,

বেদনা ঢেকে রাখি,

মোহ-মায়া-ছলনা।

বৃথা ডাকাডাকি,

অনুরোধটা কি?

জিজ্ঞাসে ললনা।।



ভয় হয় দেখলে

সুখাংশু ভট্টাচার্য

জয়নগর-মজিলপুর

ধারাপাত খানা ভাই বেশ লাগে পড়তে

ভাই আমি ভালো পারি গুণ ভাগ করতে।

তবে ভাই বলি শোন, ভয় হয় দেখলে

বুদ্ধির অঙ্ক চোখে মোর পড়লে।

যদি বলে ভাগ কর এই টাকা বারোটা

তিনজনে পায় যাহা একজনে ততটা।

কামড়ায় মাথা যেন কেঁপে ওঠে প্রাণটা

দুরূহ দুরূহ করে বুক কি যে হয় মনটা।

দাদা, বাবা ভালো ভাবে কত দেন বুঝিয়ে

সায় দিয়ে যাই শুধু মাথাটাকে নাড়িয়ে।

বুঝিনি তো এক তিল, পারিব না কষতে

চেষ্টায় কিনা হয়, সব বলে ভাবতে।

বসে বসে ভাবি আমি, করি বহু চেষ্টা

বার্ বার কষে দেখি মিলে গেছে শেষটা।





Wishes you all a
Happy Durga Puja !



Intersoft
Celebrating **18th** anniversary

Global offices: India, Japan, Malaysia, Singapore, Taiwan & USA

We are hiring...

1) Bilingual software engineers:

- * Mobile – iOS/Android developers
- * Web developers – PHP/Python/Ruby on Rails, Java, .Net
- * Embedded engineers, C/C++/Linux and device driver experience
- * Cloud Migration Engineers - AWS, Azure, Google Cloud
- * RPA, Blockchain, AI/ML engineers

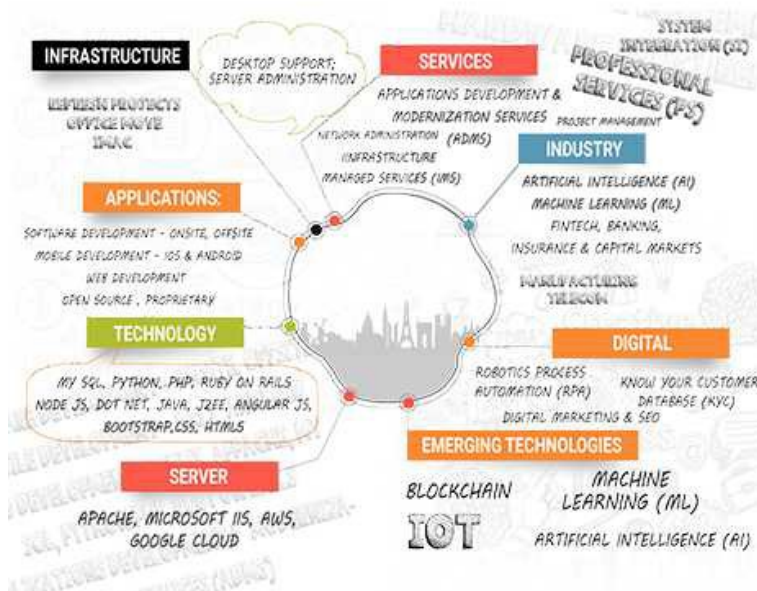
2) Bilingual engineers:

- * Desktop Support; Network Engineers
- * Server Engineers & PM

3) Bilingual Bridge Engineers with offshore team management & communication experience

4) Bilingual PM/PMO and Team Lead

5) Bilingual SAP FI/CO, MM/SD, Basis, Hana engineers



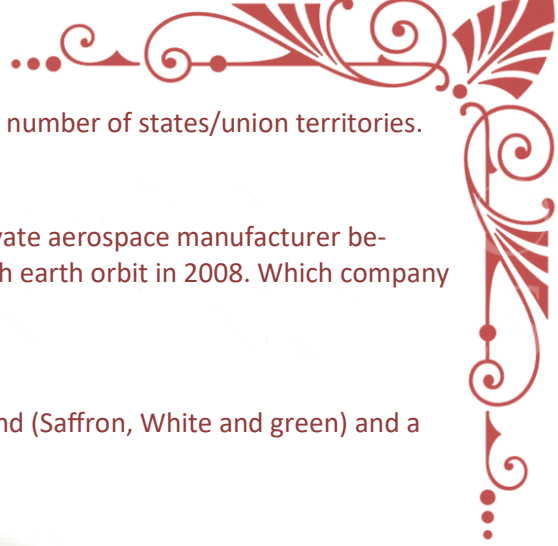


QUIZ!

Mr. Subhasis Pramanik

1. Recently Prithvi Shaw from India made history by becoming the youngest Indian to score a Test century on debut(18 years and 329 days). Who is the youngest player to score a test century on debut.
2. In the Ramayana, during the fourteen years of Rama's exile, Bharat did not rule from Ayodhya. What was his temporary capital?
3. In 2019, India will have its 17th general election (Loksabha election). What is called the first hour of every sitting in Loksabha.
4. In 2018 world cup final, France defeated Croatia . But there was one world cup where the winner was decided by forming a group of four teams(not a one match final). Which world cup am I referring to?
5. This Japanese car manufacturer's name consists of two words, reflecting in it's logo. The meaning of which is three water caltrop(shape of rhombus). Which company is this?
6. After the devastating war with Germany in early fifties, Russia was suffering from privations & shortages. But the smile of one man from Bollywood won the hearts of Russian at that time and becomes the face of optimism after his role in one Hindi movie. What is the movie name and actor?
7. What is the meaning of Latin phrase "Veni,vidi,vici" , popularly attributed to Julius Ceaser.
8. After singing in 20 different languages and more than 12000songs over 6decades, this veteran singer made her debut in movie industry at the age of 79 (movie name "Mai") in 2013. Who is the singer?
9. Godzilla, the only animal got the special residency status in Tokyo in 2015. In which ward of Tokyo it lives in?





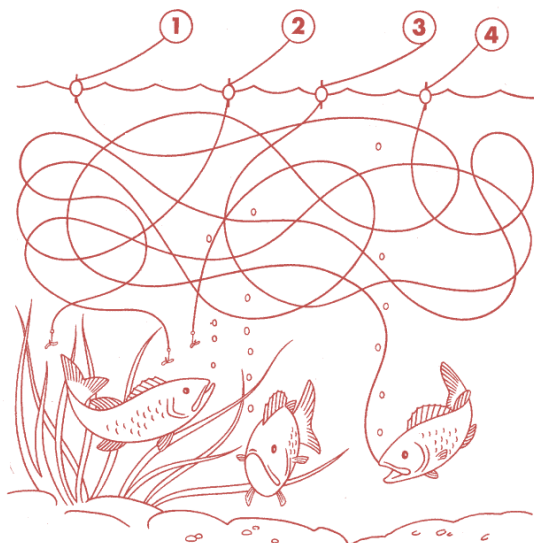
10. Which state in India share its boundaries with maximum number of states/union territories.
11. In hopes of expanding human life beyond earth, this private aerospace manufacturer be-comes launches its first ever privately funded rocket to reach earth orbit in 2008. Which company is this?
12. Who designed the Indian national flag with tri colour band (Saffron, White and green) and a navy blue wheel in the centre?
13. Pope Francis has the maximum number of twitter accounts, each in different languages.
How many languages The Pope use to tweet?
14. There is only one word used in Sinhalese to greet any time of the day and to say good bye.
What is the word?
15. In 1958, "Nissin food" owner Momofuku Ando introduced the first instant ramen noodle product. What was the first flavour?
16. "The last supper" is of the masterpiece by Leonardo da Vinci. In which monastery this painting is housed?
17. In case of sleep deprivation or starvation, which part of our body eats itself.
18. Tokyo is going to host the 32nd summer Olympics in 2020(Official name : Games of the XXXII Olympiad). What is the mascot name for Tokyo2020.
19. This form of digital currency can be sent from user to user on the peer to peer network without the need for any intermediaries(a bank or an administrator)was first introduced in 2008 by a name of author(s) Satoshi Nakamoto. Which cryptocurrency am I refering to?
20. Which freedom fighter of India said the statement "One individual may die for an idea, but that idea will, after his death, incarnate itself in a thousand lives."

**Check page 47 for answer.*



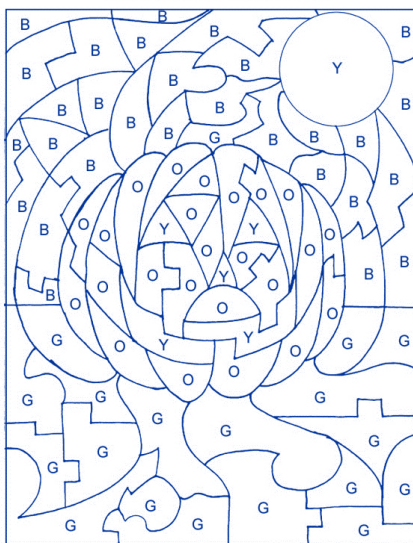


Catch a fish

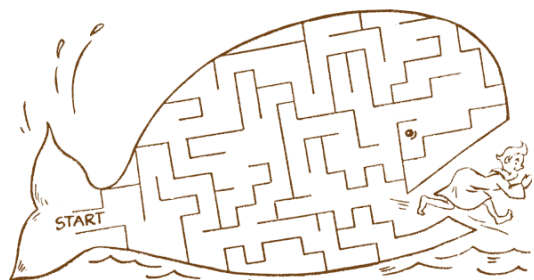


Which line would you pull to catch the fish?

Color by letter



B=Black O=Orange Y=Yellow G=Green



Jonah found his way out of the big fish. Can you?

Connect the dots





KRISHNA PALACE
ASIAN STORE
クリスナパレスアジアストア

Lunch Time: 11:00 ~ 15:00




Happy Durga Puja

✉ krishnapalace16@yahoo.com
 f facebook.com/krishnapalace2033







Welcome to our grocery store

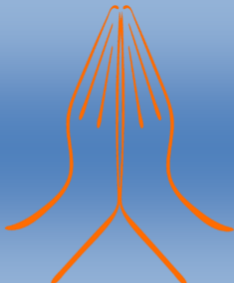


Special thanks to

Mr. Monodhir Ranjan Dutta


Mrs. Dipti Dutta





Heartfelt thanks to

Mr. Siddhartha Banerji



SUBHO BIJOYA





বাংলার রান্নাঘর

Bengal's kitchen

মাছের চপ Mach'er Chop (Fish Croquettes)

Dr. Mrityika Basu

Mach er chop/fish chop/fish croquettes are perfect appetizers for any party at home or just for you to relish and enjoy! A little effort and you will get so overwhelmed with the praises (it's tried and tested several times, so trust me !!). The best part is you can make them beforehand and keep them in refrigerator in an airtight container so that you can present this delicacy to the sudden guests at your home in no-time.



Ingredients (for 10 pieces)

- Rohu/ Rui Fish - 500g

For boiling the fish pieces

- Garlic- 2 fat cloves
- Ginger- 1/2" piece
- Cloves- 5
- Green cardamoms- 5 (roughly crushed)
- Black peppercorn- 1/2 tablespoon (tbsp)
- Cinnamon- 1" (3 pieces)
- Bay leaves – 4
- Turmeric powder – 1 teaspoon (tsp)
- Salt- 1/2 tsp

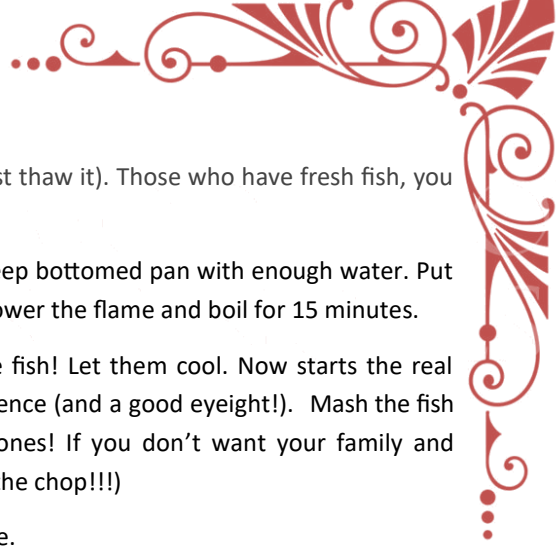
For frying

- Eggs - 2
- Breadcrumb for coating
- Vegetable oil

For making the chop /croquettes

- Boiled potatoes- 2 (I used medium sized potatoes)
- Onion- 1 big size (finely chopped)
- Garlic paste- 2 tbsp
- Ginger paste- 2 tbsp
- Cumin powder- 1 tsp
- Coriander powder- 1 tsp
- Kashmiri mirch powder- 3/4 tsp
- Turmeric powder- 1/2 tsp
- Salt
- Mustard oil- 4-5 tbsp
- Green chilies- 5 chopped (adjust as per your tolerance)
- Garam masala powder- 1/4 tsp
- Sugar- 1/2 tsp
- Freshly chopped coriander leaves- 2 tbsp
- Raisins/kishmish (chopped, if big) – 2 tbsp





Method

- Fish, if frozen, first thaw it (I get a frozen one in Japan, so must thaw it). Those who have fresh fish, you are lucky! Just jump to the next step!!!
- Put the fish and all the ingredients for boiling together in a deep bottomed pan with enough water. Put them to boil with the cover on a medium heat. Once boiled, lower the flame and boil for 15 minutes.
- Strain and discard the ingredients used in boiling except the fish! Let them cool. Now starts the real work and let me tell you, you need to have a great lot of patience (and a good eyeight!). Mash the fish with your fingers, discard the skin and all bones (Yes all bones! If you don't want your family and friends to be struck with a bone when they are all praises for the chop!!!)
- In the meantime, boil the potatoes, mash them and keep aside.
- Heat a pan and put the mustard oil. Use of mustard oil is a personal preference. You can use oil of your choice. Fry the onion till it is nicely translucent. Next, add ginger and garlic paste to oil and fry along with onion till the raw smell of garlic and ginger is gone.
- Next, add cumin powder, coriander powder, turmeric, salt and chili powder. Fry the whole masala well for a minute or two or unless oil separates from it. Add mashed fish and mix well with the masala while frying. Next, add mashed potatoes, chopped chilies, garam masala powder, sugar and raisins to the fish. Mix very well until the whole mixture is nicely combined (by this time you must be having a nice aroma coming out of the mixture). Sprinkle the chopped coriander leaves, give a nice stir and put the mixture out of heat to cool down.
- As the mixture is cooling down, beat the eggs well in a bowl. Spread the bread crumbs in a flattened dish. I add little salt to the breadcrumbs as I fear it may be bland to use it plain but again, this is a personal choice. You may not add salt to the bread crumbs.
- The mixture must have cooled down. Take a small portion on your hands and give them a shape of your choice. I make them in small, oval shaped and flatten them a little. Dip the croquettes into beaten eggs, then coat them well with bread crumbs. Repeat the process. This double coating gives a croquettes nice shape.
- Heat oil in a deep bottomed pan and fry the croquettes till they are brown. Strain and serve hot. The best accompaniment will be with some sweet chili sauce and/or *kasundi*.
- Enjoy your chop!

(Disclaimer: This is not an original recipe and you will find several recipes of this dish over the web world. I am sure they must be equally good. The above recipe is adapted but tested and made several times by me.)





মেথি চিকেন

মৌসুমি বিশ্বাস

উপকরণ -

চিকেন- ১ কিলোগ্রাম, টকদই- ২৫০ গ্রাম, আদাবাটা- ৩/৪ চামচ, রসুন বাটা- ২/৩ চামচ, গোলমরিচ গুঁড়ো- ১ চা চামচ, বোরো পেঁয়াজ কোঁচানো- ১ টা, হলুদ গুঁড়ো- ১.৫ চামচ, জীরে-ধনে-লঙ্কা গুঁড়ো আন্দাজ মতো, সাদা তেল, নুন, সাদা অনুযায়ী, আলুর টুকরো- ৭/৮ টা, কাসুরীমেথি শুকনো পরিমাণ মতো, আস্ত গরম মশলা ফরণের জন্য।

প্রণালী -

প্রথমে চিকেন টা কে ভালো মতো ধুয়ে জল ঝরিয়ে নিতে হবে। তারপর টকদই টা কে ভালো করে ফেটিয়ে নিতে হবে। একটা পাত্রে চিকেন এর সাথে ফেটানো টকদই আর গোলমরিচ গুঁড়ো মিশিয়ে চিকেন তা কে অন্তত ২/৩ ঘন্টা ফ্রিজে ম্যারিনেট করতে হবে।

অন্যদিকে আলুর টুকরো গুলো কে আলু নুন-হলুদ গুঁড়ো দিয়ে মাখিয়ে টেলি একটু ভাজা করে রাখতে হবে। এবার ওই একই ফ্রাপানে তেল গরম করতে হবে। এখন আস্ত গরমমশলা ফোঁড়ন দিয়ে কুচানো পেঁয়াজ গুলো দিয়ে হালকা বাদামি করে ভাজতে হবে। এরপর ওতে আদাবাটা, রসুনবাটা, হলুদ, নুন, জীরে-ধনে-লঙ্কাগুঁড়ো পরিমাণ মতো দিয়ে ভালো করে নাড়তে হবে। এইভাবে ৩/৪ মিনিট নাড়ার পর যখন মশলা ও তেল আলাদা হয়ে যাবে, তখন ম্যারিনেট করা চিকেন টা কে দিয়ে দিতে হবে। এবার ভালো করে ৫-৭ মিনিট চিকেন তা কে কষতে হবে। মাঝে মাঝে ঢাকা দিয়ে রাখতে হবে। যখন চিকেন টা ভালো মতো মশলার সাথে মেখে যাবে, তখন গরম জল দিতে হবে পরিমাণ মতো। একটু ফুটলে টমেটো কুচানোগুলো দিয়ে ঢাকা দিতে হবে। মধ্যম আঁচে চিকেন তা কে রান্না করতে হবে। চিকেন তা প্রায় সিদ্ধ হয়ে আসলে ওতে ভাজা আলুগুঁড়ো আর গরম মশলা দিয়ে দিতে হবে। প্রায় ১০ মিনিট মতো রান্না হওয়ার পর ঢাকনা খুলে ওতে পরিমাণ মতো কাসুরীমেথি দিয়ে নাড়িয়ে নিতে হবে। আবার ৩/৪ মিনিট ঢাকা দিয়ে রাখতে হবে। তারপর ঢাকা খুলে চিকেন টা সারভিং বউল এ নামিয়ে নিতে হবে।

এভাবে তৈরী হয়ে যাবে মেথি চিকেন। রুটি, পোলাও অথবা ভাতের সাথে খুব ভালো লাগবে এই রেসিপি টি।



ছবি সংগৃহীত





দুধ লাউ

সাবর্ণী রায় চৌধুরী

উপকরণ -

লাউ (কুচি করে কাটা), আলু (ছোট cube করে কাটা), বড়ি, পাঁচফোড়ন, তেজপাতা, শুকনো লক্ষা, দুধ, চিনি পাতা

প্রণালী -

কড়াইয়ে সাদা তেল দিয়ে আগে বড়ি টা লাল করে ভেজে তুলে রাখতে হবে। তারপর তেলে পাঁচফোড়ন, তেজপাতা ও শুকনো লক্ষা দিয়ে একটু নেড়েচেড়ে টুকরো করা আলু গুলো দিয়ে দিতে হবে। আলু গুলো নুন দিয়ে চেকে লাল করে ভেজে নিতে হবে। পাশে লাউ টা কে প্রেসার কুকারএ সেদ্ধ হয়ে গেলে, কাঁচা লক্ষা বাটা দিয়ে একটু সাঁতলে লাউটা জল থেকে ছেঁকে নিতে হবে। নুন, চিনি, পরিমান মতো দিয়ে একটু মাখা মাখা করতে হবে। জল টেনে এলে আধা কাপ মতো দুধ দিতে হবে। মাখা মাখা হলে বড়ি টা দিয়ে দিতে হবে। তারপর ধনেপাতা কুচি দিয়ে নামিয়ে নিতে হবে।

বিঃ দ্রঃ শাস্তিঁর রাগাঘর থেকে share করলাম।



Ms. Sukanya Misra

Ph.D, Kyoto University





Chingri Bharta (Shrimp bharta)

(An East Bengal recipe from mother's kitchen)

Ms. Bipasha Dutta

Ingredients

Small shrimps , red onion, garlic, mustard oil, nigella seeds, red whole chilli , salt, turmeric, red chilli powder, sugar

Method

- Temper the oil with Nigella seeds and dry red whole chilli
- After it start to splatter, give cut onions and garlic with salt turmeric powder, red chilli powder and stir until it starts to change its color to pinkish brown.
- Give shrimps and fry with the mix for 6 – 7 minutes
- Adjust seasoning and switch off the flame
- Cool it until it reaches room temperature
- Grind in the mixer grinder
- Take the mixture out on a plate
- Put some mustard oil on your palm and create balls out of the mixtures.



The Chingri bharta is ready to be served with

Saag-paneer (Palak-paneer)

(A pure vegetarian north Indian dish)

Dr. Anusuya Choudhury

Saag paneer, more commonly known as “Palak paneer” is one of the most savored vegetarian dishes of northern India, especially in the state of Punjab. However, the recipe presented here is a slight modification of the traditional one, and is completely devoid of onion and garlic. It is also supposed to suit those taste buds, which are not much used to with (or rather, are scared of) hot Indian spices.

Ingredients

- Spinach leaves - 500 g
- Paneer (Indian soft cheese) ~ 250 g
- Cashew nuts - 5 pieces
- Milk - 2 cups
- Green chilli - 1-2 (or as per taste)
- Tomato - 2 large pieces
- Ginger - A small piece, chopped
- Turmeric powder - ½ tea spoon

- Cumin powder - ½ tea spoon
- Red chilli powder - 1 tea spoon
- Coriander powder - 1 tea spoon
- Garam masala - 1 tea spoon
- Salt - 1 tea spoon (or to taste)
- Cooking oil - 2 table spoons



Pre-preparations

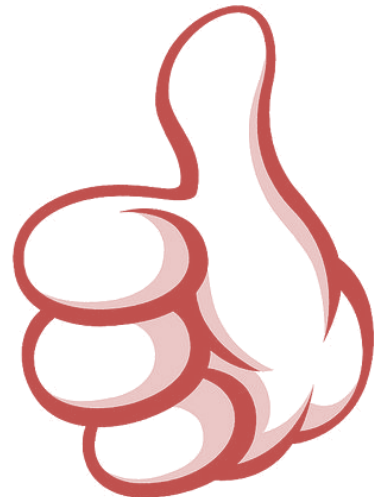
- Chop spinach roughly down to small pieces.
- Cut tomatoes into pieces. Grind tomatoes , ginger and cashew nuts separately in a mixer grinder.
- that has previously been cut into small cubic pieces
- Boil the spinach leaves for 5 mins in water. After that, remove all the water and then grind the spinach leaves in a mixer grinder.

Method

- Heat oil in pan. Add little cumin seeds and green chillies and fry for half a minute.
- Add tomatoes, ginger and all the spices. Fry the mixture until the tomatoes turn dark brown in colour and gets separated from oil. Keep stirring in between.
- Add grinded spinach in the pan and mix it well with the tomato-spice mixture. Fry the mixture for few minutes.
- Add milk and boil the mixture in it for few minutes followed by adding the paneer pieces.
- Cover the mixture for about 10 min in low to medium steam. Stir a few times in between. Your Saag-paneer is ready to be served!

Answers to the quiz (Page 38,39)

1. Mohammad Ashraful, Bangladesh (17years 61 days)
2. Nandigram
3. Question hour
4. Brazil 1950 world cup. (winner : Uruguay)
5. Mitsubishi("Mitsu" means 3 and "bishi" means water caltrop)
6. Awara, Raj Kapoor
7. I came, I saw, I conquered
8. Asha bhosle
9. Shinjuku
10. Uttar Pradesh (9)
11. SpaceX
12. Pingali Venkayya
13. 9
14. Ayubowan
15. Chicken ramen
16. Santa Maria delle Grazie in Milan
17. Brain
18. Miraitowa
19. Bitcoin
20. Netaji Subhas Chandra Bose





চাঁদের পাহাড়

ডঃ জয়দীপ চক্রবর্তী

ব্যস্ত তুমি, নিয়ে তোমার পৃথিবী
আমি বসে চাঁদের পাহাড়ে
দূর থেকে দেখি তোমার চাঞ্চল্য,
তোমার কলরব।

টের টিও পাও না তুমি
হয়তো বা পাওয়ার চেষ্টাও করো নি,
কোনো দিন।

তবু আনমনা হয়ে
যদি চাও কখনো চাঁদের দিকে,
বুঝবে কেউ যেন মুচকি হাসছে
শুধু তোমার দিকে চেয়ে।

অমূল্যরতন

সুলতানা পারভীন
সহকারী শিক্ষিকা
গয়সাবাদ অচলা বিদ্যামন্দির

আমি রোজ হাঁটি, ভীষন যেন স্বাস্থ্য সচেতন
রোজ সন্ধ্যায় হাঁটি, একই রাস্তা ধরে।
দাওয়াই বসে থাকে এক পাকাচুল
নিস্তেজ, নির্বাক, ফুরিয়ে গেছে যেন সব প্রয়োজন
রোজই দেখা হয়, একদিন তাই
শুধালাম, কেমন আছেন মাসীমা ?
ফোকলা দাঁতে একগাল হাসি দিয়ে
উত্তর দিল, ভাল আছি মা , তুমি কেমন ?
সেই শুরু , তারপর ৩৬৫ দিনই আমি হাঁটি,
আর উপহার পায় সেই ভুবনজয়ী হাসি ।

সে হাসি কম সুন্দর নয়, কোন বিশ্বসুন্দরীর চেয়ে
কিন্তু একদিন পেলাম না সে হাসি
আমি খুঁজে খুঁজে মরি সে হাসি,
কিন্তু কোথায় হারালো সে হাসি,
আমার সে হাসির যে খুব দরকার।

টু-কি

Mr. Sourav Debnath

আমরা যারা সমাজ গড়ি
মনের ভিতর দস্ত
ভুলের ভিত্তে উঠছে যত
অহংকারের স্তম্ভ।

মুখ লুকিয়ে আঁটিছি দেখ
নিত্য নতুন ফন্দি,
সামনে নকল রাগ দেখিয়ে
ভিতর ভিতর সন্দিগ্ধ।

মুচকি হেসে ছুরির আঘাত
হচ্ছে হানা কত,
ওঠার জন্য নামছে দেখ
ছেলে বুড়ো যত।

পড়শি জনের সুখের দিনে
যাচ্ছে ফেটে বুক,
অন্যে যখন মরছে দুখে
ফুটছে হাসি মুখ।

ছোট্ট শিশুর মাঠের অভাব
খেলতে যায় স্কুল,
বুঝতে পারি হচ্ছে কোথাও
অন্ধে সবার জ্বল।

দামি স্কুলে রঙের বাহার
আধুনিকতার মন্ত্র,
বন্ধ শিশুর মনের বিকাশ
তৈরী হচ্ছে যন্ত্র।

হারিয়ে গেছে সবাই মিলে
খোলা মনের খেলা
মুখ লুকিয়ে কাঁদছে দেখ
সাধের ছেলেবেলা।।





PADMA halal food

HALAL FOOD IMPORTER AND DISTRIBUTER



CONTACT US

8-30-4 Waseda Misato city
Saitama: 341-0018, JAPAN

Tel: 048-950-5050, Fax: 048-950-5057
SoftBank: 080-4477-1896, 080-3590-1897

Email: info@padma-tr.com
<http://www.padma-tr.com>



অচেনা আধচেনা চেনা

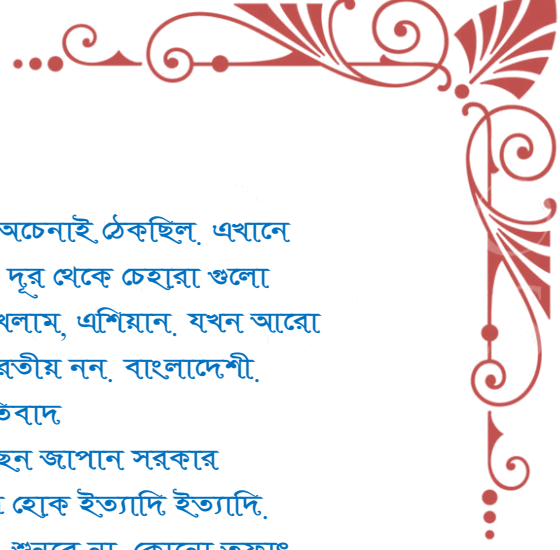
শুভব্রত মুখার্জি

সৌম্যদর্শন জাপানি ভদ্রলোক, সঙ্গে একজন মহিলা, গাড়ি থেকে নেমে দ্রুত হেঁটে চলেছেন কোনো এক সরকারি আপিস এর দিকে, রাস্তা থেকে আপিস এর দূরত্ব বড়োজোর একশো মিটার, দুটো টিভি ক্যামেরা, খান তিনেক স্টিল ক্যামেরা আর পাঁচ-পাঁচ জন সাংবাদিক তাদের আশেপাশে, তারা প্রশ্ন করছেন, শান্ত ভঙ্গিতে উত্তর দিচ্ছেন ভদ্রলোক, বোঝা যাচ্ছে তিনি সাধারণ মানুষের থেকে খানিকটা আলাদা, তার গুঞ্জন আছে, তিনি বিশেষ কেউ, রাস্তাঘাটে লোক কম, কিনতু যে দু'চার জন জাপানি মানুষ টেকিঙর রাস্তায় তখন, তারা দাঁড়িয়ে পড়েছেন, বোঝা যাচ্ছে তারা চেনেন এই বিশেষ মানুষটাকে, আমি চিনি না, আমার তিন মাসের জাপানি অভিজ্ঞতায় আমি মানুষটা কে চিনে উঠতে পারিনি, তিনি চলে গেলেন, আমার দিকে চোখ পড়লে ভাবতেন কে এই অর্বাচীন! চেনে না আমায়, খাস মুম্বাই এর রাস্তায় ছোটোখাটো, কোঁকড়া চুলের মানুষটাকে যদি দেখতেন এক মার্কিনি? তিনি হয়তো শুনেছেন ক্রিকেট নামের খেলাটার কথা, কিনতু ঈশ্বর কে চেনেন না, অথচ হামলে পড়ছে মিডিয়া, দাঁড়িয়ে পড়ছেন পথচলতি মানুষ! কেমন লাগবে সে মার্কিনির! টেকিঙর বসন্ত সকালে আমার হাল ও তখন তার মতন, চেষ্টা করেছিলাম আশেপাশে জিগেস করার, কে ইনি? দেশনেতা? সাহিত্যিক? সমাজকর্মী ভাষার ব্যবধানে বোঝাতে পারিনি প্রশ্নটা, আর তাই আজও জানি না কে ছিলেন তিনি, রাস্তার মাঝখানে তাই বোকা বনলাম খানিঙ্কন, তারপর চলে গেলাম যেখানে যাচ্ছিলাম, কেমন অদ্ভুত লাগে না ? একজন মানুষ, আসে পাশের সবাই চেনে তাকে,

আমি মূর্খ বিদেশী, আমার পৃথিবীতে তিনি অচেনা,

খানিকটা এক ই ঘটনা আরেক দিন, এক জায়গায় প্রায় পাঁচশো লোকের জমায়েত, রাস্তার ওপরে দাঁড়িয়ে একটা মস্ত গাড়ি, আর তার ছাদে উঠে কেট প্যান্ট পরা এক বয়স্ক মানুষ আমার কাছে অবোধ জাপানি ভাষায় তেড়ে বক্তব্য রাখছেন, জনতা মাঝে মাঝে চিৎকার করে সমর্থন জানাচ্ছে তাকে, মানুষের হাতে পোস্টার, ফেস্টুন, কিনতু সে ভাষাও তো আমি চিনি না, এখানেও চেষ্টা করেছিলাম বোঝার এক জন কে জিগেস করে, বুঝলাম খুব অল্প, কোনো এক দুর্নীতির প্রতিবাদ, সরকারি কর্তার অপসারণের দাবি, কিছু বুঝলাম, অনেকটাই বুঝলাম না, কে সেই মানুষ, করলেনটাই বা কি? সেসব কিছুই জানলাম না, প্রতিবাদটা বুঝলাম, ঠিক যেভাবে শৈব আর কৈশোরের মাঝখানে কোনো একদিন বুঝেছিলাম 'ব্রিগেড চলো' !.





এই ঘটনাটা আদতে কিনতু হয়ে রইলো আধচেনা.

অন্য এক দিনের প্রতিবাদ সমাবেশটাও অবশ্য দূর থেকে অচেনাই ঠেকছিল. এখানে অবশ্য মানুষ অনেক কম. গুটিকয়. মেরে কেটে দশ বারো. দূর থেকে চেহারা গুলো চেনা চেনা. এরা তো জাপানি নন. আরো কাছে গিয়ে দেখলাম, এশিয়ান. যখন আরো কাছে, বড় চেনা লাগলো তাদের. ভাষাটা চিনি তো ! ভারতীয় নন. বাংলাদেশী. তাদের নেত্রী বেগম খালেদা জিয়ার গ্রেপ্তারির বিরুদ্ধে প্রতিবাদ জানাচ্ছেন জাপানি ফরেন মিনিষ্ট্রির সামনে. দাবি করছেন জাপান সরকার বাংলাদেশ সরকারের ওপর চাপ দিন. সরকারি জুলুম বন্ধ হোক ইত্যাদি ইত্যাদি. তারাও জানেন এ প্রতিবাদের কোনো ভবিষ্যৎ নেই. কেউ শুনবে না. কোনো তফাৎ হবে না. তাও তাদের উৎসাহটা মুঞ্চ করার মতো. ঢাকা আর কলকাতা থেকে মোটামুটি সমান দূরত্বে দাঁড়িয়ে আমি চিরকালীন প্রতিবাদী বাঙালিকে দেখলাম.

খুব চেনা লাগলো.

শেষ করবো. এপ্রিল এর দশ তারিখের ঘটনা. টোকিওর উনসাত বছর বয়েসী মহিলা. ধরা পড়েছেন পুলিশ এর হাতে. তার নব্বই. বছর বয়সী বাবার মৃতদেহ লুকিয়ে রেখেছিলেন নাকি তিনি. দু মাস ধরে. কারণ? বাবার পেনশনটি পেতে হবে যে ! আবার ভীষণ চেনা লাগলো. কলকাতার কাগজে পড়া টাটকা স্মৃতি !

কিনতু এই শেষ ঘটনাটা অচেনা হলেই সবথেকে ভালো হতো.





An evening in Paris

Mr. Joydeep Paul

"আমাকে প্যারিস নিয়ে যাবি বাবু?" খেতে খেতে ছেলেকে জিজ্ঞাসা করল শর্মিলা।

প্রশ্নটা শুনে অবাক হয়ে মায়ের মুখের দিকে তাকিয়ে রইল আর্থনীল। মাথা জত হাতেই রয়ে গেছে আর্থর।

"কি রে বললি না তো?" মায়ের ডাকেই যেন আবার সঙ্কিত ফিরে পেল আর্থ।

"হ্যাঁ, নিশ্চয়ই নিয়ে যাব মা। কবে যাবে বলো? কাল যাবে?" আর্থর স্বরে আনন্দ উত্তেজনা সব মিলেমিশে একগুণার।

"না না। কাল কি করে হবে? তোর ল্যাব আছে না?"

"সে আমি ম্যানেজ করে নেব।"

"না না বাবু। ছুটি নেওয়ার দরকার নেই। আমি তো আছি কয়েকদিন। তোর ছুটির সময় না হয় যাওয়া যাবে" শর্মিলার কথাগুলো আর্থর উত্তেজনায় জল ঢেলে দিল খানিকটা।

মাস্টার্স পাশ করে পি. এইচ. ডি করতে আর্থনীল জার্মানির টেকনিক্যাল ইউনিভার্সিটি মিউনিখে এসেছে ৪ বছর হল। এই ৪ বছর ধরে আর্থ সমানে চেষ্টা করে গেছে যেন শর্মিলা একবার এসে ঘুরে যায়। কিন্তু শর্মিলা রাজি হয়নি কিছুতেই। আজ এতদিন বাদে কোনভাবে মাকে রাজি করিয়ে এখানে নিয়ে আসতে পেরেছে আর্থনীল, তাও মাত্র ১ মাসের জন্য। তাই শর্মিলা যখন নিজেই প্যারিস যাওয়ার কথা বলল, তখন আর্থ বিস্ময় চেপে রাখতে পারেনি।

"ভিক আছে মা। তাহলে এই উইকএন্ড-এ দেখছি। কিছু ব্যবস্থা করা যায় কিনা।" বলল আর্থনীল।

"হ্যাঁ, সেটাই ভাল হবে" খুশির স্বরে বলল শর্মিলা।

"বাবু, তুই An evening in Paris বলে সিনেমাটার নাম শুনিয়েছিস? শাস্মী কাপুর আর শর্মিলা ঠাকুর ছিল। পুরো গুটিংটাই প্যারিসে হয়েছিল জানিস। খুব হিট হয়েছিল সিনেমাটা। তখন আমার সবে বিয়ে হয়েছে। তোর বাবার সাথে দেখা আমার একমাত্র সিনেমা। তখন

থেকেই খুব ইচ্ছা ছিল প্যারিস দেখার। তোর বাবার তখন....."

মায়ের বাকি কথাগুলো আর আর্থর কানে ঢুকছিল না। মাকে যত দেখছে ততই অবাক হচ্ছে আর্থনীল। নিজেকে চিমটি কেটে ও বিশ্বাস করাতে পারছিল না যে, মায়ের মুখ থেকে যা শুনছে তা সত্যি কিনা। যে মা একটু টি.ভি দেখা নিয়েও রাগারাগি করত, সেই কিনা আজ সিনেমার গল্প করছে আর্থর সাথে। ছোটবেলা থেকেই আর্থকে কড়া শাসনে রেখেছিল শর্মিলা। কিন্তু আর্থর ক্লাস সিক্স-এ ওর বাবা মারা যাওয়ার পর থেকে সেটাই দুর্ভেদ্য হয়ে ওঠে। আর্থর বিজ্ঞানী বাবা তারই ল্যাব-এ একটা অ্যাক্সিডেন্ট মারা যাওয়ার পর তার অল্প শিক্ষিত মা সেই ইউনিভার্সিটিতেই একটা ক্লার্কের চাকরী পান। সেই মাইনেতে কোনমতে সংসার চললেও বিলাসিতার উপায় ছিল না। তবু শর্মিলা আর্থর পড়াশুনায় কোনরকম আপস করেনি। সব সাবজেক্ট-এ প্রাইজের টিউটা র, যখন যা দরকার পড়েছে, সবই পেয়েছে আর্থ। কিন্তু বিলাসিতার সহান ছিল না আর্থর জীবনে। শর্মিলা চাইলেই নিজের বাপের বাড়ি গিয়ে থাকতে পারত। কিন্তু প্রবল আত্মসম্মানী শর্মিলা তা করেনি। বরং, পঞ্চ শতাধিক শত মুখ বাঘাটা, ওনার একমাত্র ছেলের মৃত্যুর দায় মাথায় নিয়ে, সব সস্তা করেও আর্থকে মানুষ করেছে শর্মিলা। শুধু এই স্বপ্ন নিয়ে যে একদিন আর্থনীল ওর বাবার মতোই বড় বিজ্ঞানী হবে। আর্থ একদিনও তার মায়ের চোখে জল দেখেনি। মাকে নিজের জন্যে কোনদিনও কিছু চাইতে দেখেনি আর্থ। আর তাই আজ মায়ের এই আবাদার রাখার জন্যে আর্থ খুশিতে উদ্বেল হয়ে উঠল।

দিন তিনেক পরের কথা। আইফেল টাওয়ারের মাথায় উঠেছে আর্থ আর শর্মিলা। তখন সন্ধ্যা নামছে শহরজুড়ে। চারিদিকে জ্বলে উঠছে আলো। যেন ওদের পায়ের নিচে হিরের মালার মতো জ্বলজ্বল করছে প্যারিস। চারিদিকে প্রচুর দেশী-বিদেশী টুরিস্টের ভিড়। একনিমেয়ে তাদের টপকে রেলিং-এর ধারে ছুটে গেছে শর্মিলা। আর্থ অবাক হয়ে দেখল শর্মিলা গলার স্কার্ফটা খুলে হাওয়ায় ওড়াতে শুরু করেছে। মুখে সেই সদ্য কৈশোর পার করা যুবতীর হাসি। আর্থ পকেট থেকে মোবাইলটা বের করে স্পিকারে চালিয়ে দিল গানটা। শর্মিলা মুখ ঘুরিয়ে একবার তাবাল ছেলের দিকে। চোখেমুখে অনাবিল আনন্দ। আর্থ আরো অবাক হয়ে দেখল যে শর্মিলা গানটা গাইতে শুরু করেছে।

আর্থর মোবাইলের স্পিকারে তখন বাজছে "আরে এয়াসা মওকা ফির বগঁহা মিলেগা....."। আর আরো উঁচুতে, আরো জোরে হাওয়ায় উড়ছে শর্মিলার স্কার্ফটা। সবকিছুর উপরে, সবাইকে ছাড়িয়ে। আর আর্থর চোখে তখন জল চিৎ চিৎ করছে।।





Air India wishes you a very Happy Durga Puja!

**Offering the most
convenient connection
from Tokyo to Kolkata**

From Tokyo (Narita)
Every Mon/Wed/Sat/Sun
AI307 NRTDEL 11:30-18:00*
AI022 DELCCU 20:15-22:25
No need to do immigration in Delhi.
Baggage through from Narita till Kolkata.

To Tokyo (Narita)
Every Tue/Fri/Sat/Sun
AI701 CCUDEL 17:30-19:50
AI306 DELNRT 21:15-08:00+1*

*Effective from 28 October, 2018



A STAR ALLIANCE MEMBER 

Air India Tokyo Reservations 03-3508-0261
Homepage: www.airindia.in



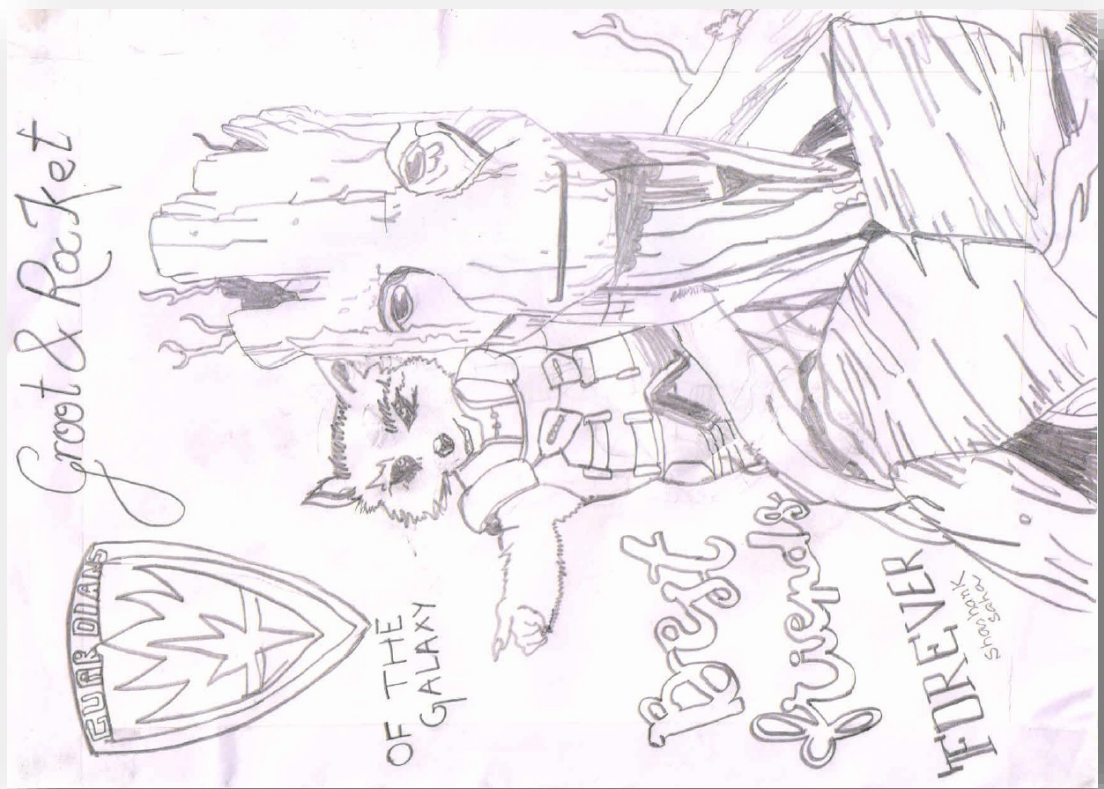


Miss. Antara Ghosh, Grade 3-B, IISJ.



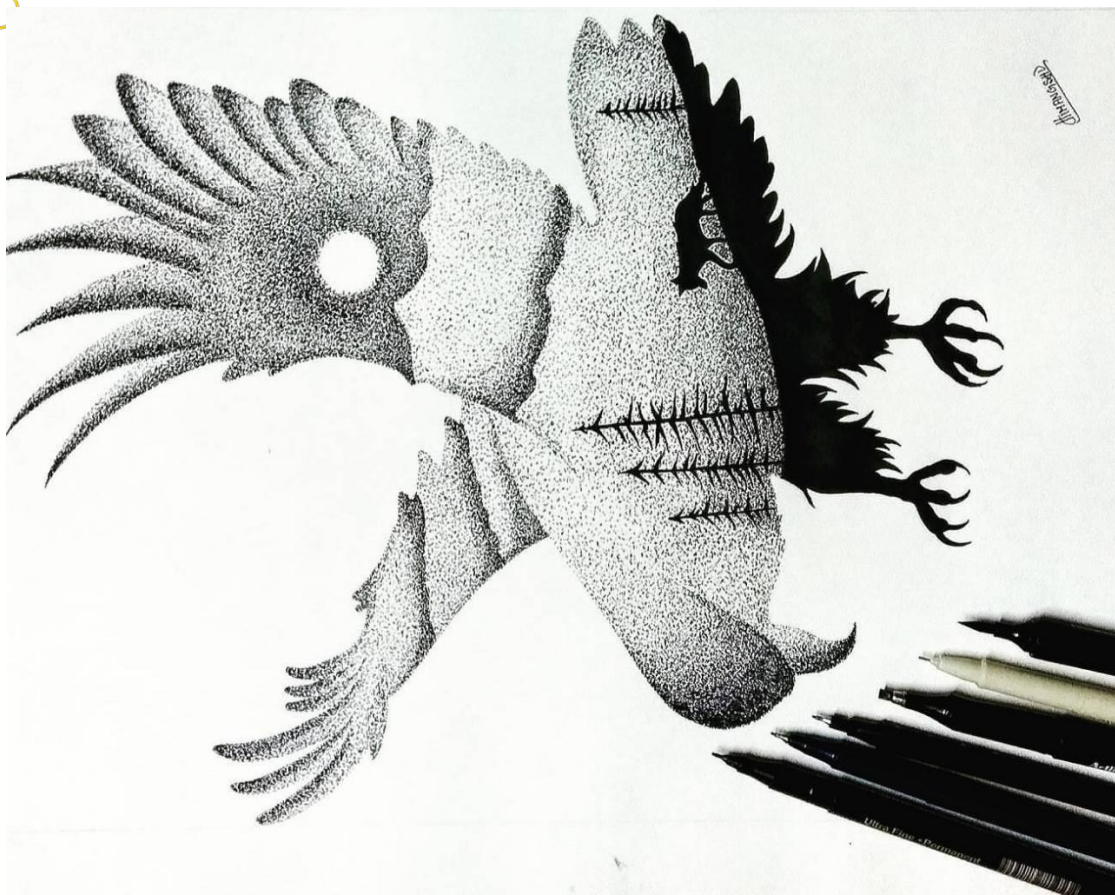
Debraj Biswas | 5Years old | UKG-D | IISJ





Shashank Saha





Scratched by Mr. Himangshu Banerjee



Miss. Syna Kothari | Grade 7 | IISJ





Bijoya greetings from
Ashish Japan Co. Ltd.

MADHU'S
 Indian Grocery and Indian Sabzi
 Tel: 03-5875-0045 Open :10 am -10 pm
 (Open 7 Days a Week)
 Madhu's Indian Grocery Indian Sabzi E-mail : ashishjapankk@gmail.com Website : www.ashishjapan.com
 Address: 〒136-0072 Tokyo-to Koto-Ku, Ojima 6-30-13 Seki Bldg. 1F

Introducing “Madhu’s”, the first Indian branded grocery and vegetable store in Tokyo



Sk
et
ch
ed
by



Please follow us:



Madhu's Indian Grocery
Indian Sabzi

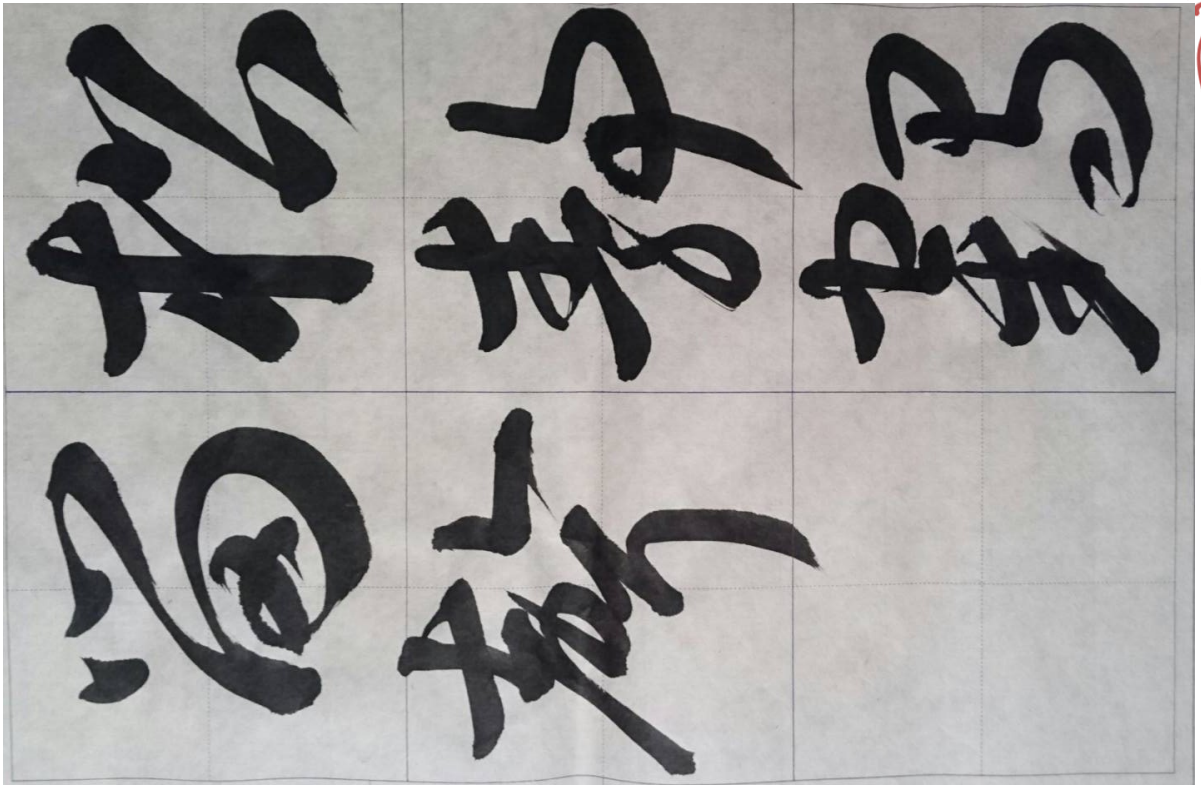
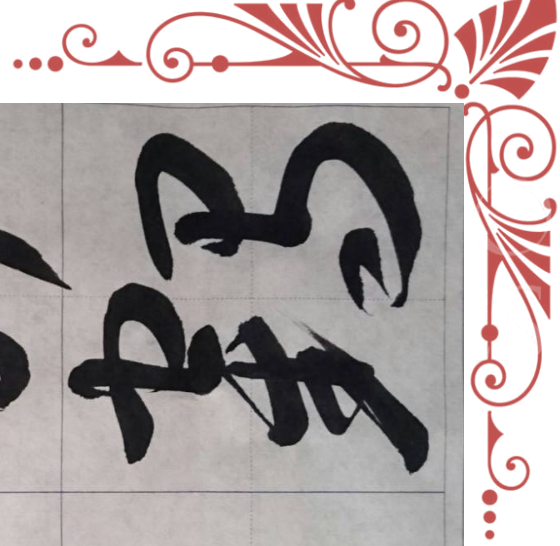
6-30-13, Seki Building 1F
 Ojima, Koto-ku
 Tokyo 136-0072
 Tel: 03-5875-0045



www.ashishjapan.com







Akutsu Chika, 17 years, Utsunomiya, Japan

Akutsu Hana, 11 years, Utsunomiya, Japan





আবোল তাবোল হরিবোল

অজিতেশ দত্ত

(শ্রী সুকুমার রায়ের প্রতি শ্রদ্ধার্ঘ্য)

আবোল তাবোল লিখছি যত, হাসছে পড়ে আহ্লাদী।
 নোটবুকটা ঝুলিয়ে গলায়, খুঁড়ার সঙ্গে পাল্লা দি।
 কুমড়া পটাশ, হ্যাংলা হুকো হয়েছে বেজায় ডানপিঠে,
 কাতুকুতুর গল্প শুনে খাচ্ছে বুড়া কাঠ চেটে।
 ন্যাডো গেছে বেলতলাতে বুড়ির বাড়ির খোঁজ নিতে,
 ঠিকানাটা নেইকো জানা রাস্তা দেখায় কিস্তিতে।
 ছায়ার সঙ্গে লড়াই করে, করছে ক্ষ্যাপা বাজিমাতে,
 হুলোর গানের গুঁতো খেয়ে পালোয়ানের মুণ্ডুপাতে।
 বোম্বাগড়ের রাজার দেখ হয়েছে বুঝি গোঁফ চুরি,
 চোর ধরতে, গন্ধ বিচার; একুশ দফা সুড়সুড়ি।
 কাঁদুনেটা বায়না ধরে দেখবে খেলা পাত্তভূতের,
 হাতুড়েটা দিচ্ছে ওষুধ পিলেজ্বর আর পাণ্ডুরোগের।
 ফুটোস্কোপে হাত গণনা করতে হলে পড়তে হবে,
 পাগলা যাঁড়ে করলে তাত্তা বিজ্ঞান তার বিধান দেবে।

বাবুরামের সাধ নেই আর কানো খোঁড়া সাপ ধরে,
 হাঁসজারু সাবধান তাই, তাদের বুঝি ডাক পরে।
 নারদ কহে সকল ভালো, বুঝিয়ে বলি, গল্প শোন,
 ফসকে গেলে শব্দ কল্প; বুঝি না যে পেঁচার মন।
 হাসির কথায় গোমরা তবু রামগড়ুরের ছোট্ট ছানা,
 ডাকবো নাকি ট্যাশ গড়ুকে? চিবিমে খাবে মুণ্ডুখানা।



প্রকৃতি ও আমি

অজিতেশ দত্ত

প্রথম আলোয় দেখেছি তোমার রূপ,
 সমস্ত জগৎ যখন নিদ্রায় নিঃশুচপ।
 শিশিরের জ্ঞান ছিল তোমার শরীর জুড়ে,
 পাখির প্রথম গানে যখন মন কেমন করে।
 পাড়ি দিয়েছি দিগন্তে, ছিল তোমার হাতছানি
 সমুদ্র হতে পাহাড়, সমতল হতে বন-বনানী।
 পথের কোনো বাঁকে, যখন চেয়েছি প্রতিশ্রুতি,
 বৃষ্টির সোঁদা গন্ধে পেয়েছি তোমার উপস্থিতি।
 কচি ঘাসে ঢাকা সবুজ মাঠের পারে,
 একা শুয়ে রই তোমায় দেখার তরে।
 নদীর কোলাহলে, পাইন-শালের বনে
 ছাতিমের গন্ধে, পড়েছে তোমায় মনে।
 পাহাড় হতে নেমে আসো বর্গার ধবল ফেনায়,
 যখন জ্যোৎস্না এসে পড়ে, তখন খুঁজেছি
 তোমায়।
 রাতের নক্ষত্রপথে যখন একা চাঁদ জেগে রয়,
 সেই রূপ দেখেছি আমি, ভরেছে হৃদয়।
 হে প্রকৃতি, তোমার রূপের ছটায় করেছি স্নান,
 দু-বাহু বাঁড়িয়ে যখন করেছ আছান।



PERUVIAN RESTAURANT "MIRAFLORES"
& "ROYALALPACA" WISH YOU ALL

HAPPY DURGA PUJA !!



If this is your first time !!
We suggest the following course,
It is an invitation to our valued customer
to Know Peruvian cuisine for ¥4500
including tax. (¥7,000 regular value).

2 Hours FREE Drink + Order Buffet
(Order any food as many time,
from our grand menu for 2 hours)

Please contact us for
all kinds of Parties

E-mail: miraflores777@gmail.com
Web: <http://miraflorestokyo.com>

Miraflores Sakuragauka

Sakuragauka-Machi 28-3 1F
Shibuya-Ku, Tokyo 150-0031
Tel:03-3462-6588 Fax 03-66739520

Miraflores Ebisu

Ebisu Nishi1-30-14 2F
Shibuya-Ku, Tokyo 150-0031
Tel:03-6416-9898 Fax 03-6416-9899

Miraflores Spainzaka

Udagawa-Cho 13-16 kokusa Bldg 4F
Shibuya-Ku, Tokyo 150-0042
Tel:03-6452-5717 Fax 03-6452-5718



Magic of Hand Knitted Royal Alpaca Clothing's
are not only Stunning Beauty also Many Times
Warmer than any other Natural Fibre in the World.



Royal Alpaca

Kioi-Cho 4-1 Hotel New Otani Garden Court 1F
Chiyoda-Ku, Tokyo 102-0094
Tel:03-3234-5887 Fax: 03-3234-5888
E-mail : myroyalalpaca@gmail.com
Web : <http://royalalpaca.com>





和印度 WaIndo

5F

Multi Cuisine Indian Restaurant

60席有り

営業時間: ランチ11:00~14:30 ディナー17:00~22:30

ランチタイムナン又はライスお替り自由!



A セット ¥720
★ランチタイムナン又はライス
★サラダお替り自由!!
Chicken 1 Curry, Rice or Rote, Salad, Soft Drink



C セット ¥850
★ランチタイムナン又はライス
★サラダお替り自由!!
Chicken 2 Curry, Rice or Rote, Salad, Soft Drink



特別価格セット ¥1,200
★ランチタイムナン又はライス
★サラダお替り自由!!
Chicken 2 Curry, Rice or Rote, Salad, Tandoori Chicken, South Indian, Soft Drink



ビリヤニ ¥1,400
★ランチタイムナン又はライス
★サラダお替り自由!!
Chicken 2 Curry, Rice or Rote, Salad, Tandoori Chicken, South Indian, Soft Drink



ミックスサラダ



トマトスープ



シーウカバブ



フィッシュティッカ



マンチュリアン



ヌードル



シェフワンチャーハン



ディナーセット



ビリヤニ



プレーンナン



キーマカレー



チャナマサラ

- サラダ ¥450~
- スープ ¥250~
- タンダー料理 ¥630~
- カレー ¥800~
- ナン、ライス ¥300~
- デザート ¥490~
- ディナーセット ¥1,200~

パーティーコース
3000円~
飲み放題付き!!

TAKE OUT OK!!



宴会・貸切り大歓迎!

- 生ビール ¥399
- 瓶ビール ¥399~
- ウィスキー (シングル) ¥499~
- ワイン (ボトル) ¥2000~
- ワイン (グラス) ¥399~
- サワー ¥399~
- 焼酎 ¥399~
- カクテル ¥399~
- ソフトドリンク ¥299~

TEL:03-3804-4889





Indian cricket team in Tokyo

Bengal Samurai



Supported by India(Bengal) Cultural Association Japan







IBCAJ Members with Mrs. Sushma Swaraj, the Minister of External Affairs of India





Holy Durga Puja 2017





Holy Saraswati Puja 2018



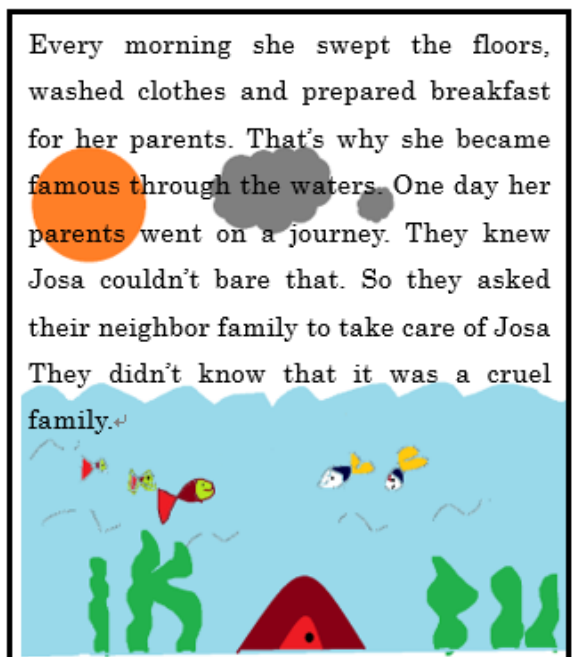


JOSA

The Fish

Miss. Dishita Biswas

India International School Japan (IIS) | Grade: 4

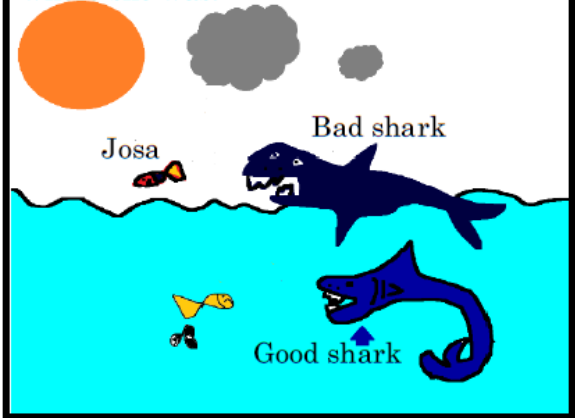


The cruel family forced Josa not to tell anyone that she has been treated as their servant. However one day, they were in such a hurry to get to work that they forgot the key at home. Josa came out of the house. She was so happy to be free after a long time.

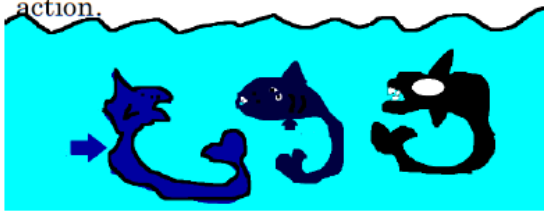


But one day a shark came to trick her & eat her up.

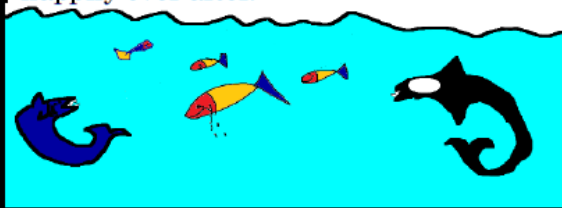
A killer whale heard Josa's cries, he wanted to help Josa but didn't know where she was.



Suddenly he heard a voice which belonged to his friend a shark but a good one. Everyone called him Nick, his main food was seaweed. He was a good friend of Josa. He & the killer whale sprang into action.



She saw her parents & explained the whole story to them. Then they lived happily ever after.



The killer whale, whose name was Terry took Nick to the bad shark. He was almost gonna eat Josa, when Terry hit the shark's head with his tail.



He became unconscious. He was about to fall. When Nick caught him in a midair. Terry gobbled the shark whose name was Willi. Josa thanked Nick & Terry.


The Happy Ending





Shibasakura Festival



Kinkakuji



Kamakura Daibutsu



Nara

Photograph by

Ms. Moumita Mukherjee





BOMBAY BAZAAR

INDIAN SPICE AND HALAL FOOD GROCERIES

FREE HOME DELIVERY / OJIMA, NISHI OJIMA, HIGASHI OJIMA. ON PURCHASE OVER 2,000/- YEN

ALL KINDS OF HALAL MEAT



HOME MADE MASALA & PANEER AVAILABLE

FRESH INDIAN VEGETABLES READILY AVAILABLE



DAL / ATTA, TEA, MDH SPICE, RICE, GHEE, SHAN SPICE

Bombay Shalimar Catering Services

QUANTITY FOR EACH OF THE CURRY WOULD BE (1/2)KG. THERE ARE MANY CHOICES FOR CURRIES. CUSTOMIZED AS PER YOUR TASTE AND REQUIREMENT ALSO. YOU CAN INCREASE THE QUANTITY OF RICE OR. ROTI AND REMOVE 1 CURRY. FLEXIBILITY AVAILABLE.

CATERING ORDERS FOR ALL TYPES OF GET TOGETHERS INCLUDING BIRTHDAY CELEBRATIONS, HOUSE PARTIES AND COMMUNITY FUNCTIONS. SPECIALISTS IN VEG AND NON VEG NORTH & SOUTH INDIAN CUISINE AS WELL CHINESE DISHES.

Party OK 09085628059 / 08079497867 Take Out OK

JUST 1 MIN. WALK OJIMA STATION



Near City Court

1F, OJIMA 6, CHOME 12-11 KOTO KU, 136-0072, TOKYO, JAPAN.

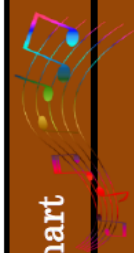
TEL FAX : 0358589595, SHOP (SOFT) : 08079497867, 08044167867,

E: info@bombaybazarjapan.com • W: www.bombaybazarjapan.com

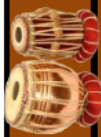




India(Bengal) Cultural Association Japan



Durga Puja 2018 Program Chart



Time		Type of Performance		Performer	Duration	Attractions
Start	End				Hr : Min	
9:30	11:30	Puja		Dr. Joydeep Chakraborty & Mr. Kaustav Bhattacharyya	2:00	Puja & Anjali 9:00
11:30	12:00	Magazine inauguration		Embassy officials	0:30	
12:00	12:10	Speech by IBCAJ President		Mr. Swapan Kumar Biswas	0:10	
12:10	12:20	Speech		Ms. Mami Yamada	0:10	
12:25	12:45	Pushpanjali (1st,2nd, round)		Guests and members	0:20	12:45
12:45	15:00	Lunch time start		All the Guests and members	2:15	
13:00	13:15	Puspanjali (Final round)		All the remaining Guests and members	0:15	Lunch 14:30
14:30	14:40	Inaugural Song		IBCAJ Members	0:10	
14:40	14:50	Song (Tagore Song)		Ms. Antara Ghosh with Mrs. Mousumi Biswas on Harmonium	0:10	Cultural Program
14:50	14:58	Bharatanatyam		Ms. Toshani Chatterjee	0:08	
14:58	15:05	Song (Tagore Song)		Ms. Tonuta Ghosh	0:07	
15:05	15:25	Disney Fashion Show		IBCAJ Toddlers (Directed by Mrs. Bipasha Dutta)	0:20	
15:25	15:30	Dance with hindi song		Ms. Syna Kothari	0:05	
15:30	15:40	Bengali Song		Mrs. Mousumi Biswas	0:10	
15:40	15:50	Raffle draw (1st round)		lunch/dinner coupon by some indian restaurants	0:10	
15:50	16:05	Traditional dance by IBCAJ Kids		IBCAJ Kids (Choreographed by Mrs. Shabrani RoyChowdhury)	0:15	
16:05	16:15	Japanese & Bengali/Hindi Song		Dr. Nabarun Roy	0:10	
16:15	16:35	Bengali short drama(Obak Jolpan)		IBCAJ Members (Directed by Dr. Joydeep Chakraborty)	0:20	
16:35	16:40	Recitation		Mr. Bhaskar Deb	0:05	Tea time 17:10
16:40	16:50	Raffle draw (Final round)		Air ticket (Tokyo to Kolkata/Delhi) round trip. By Air India	0:10	
16:50	17:00	Bengali traditional dance		IBCAJ Ladies(Choreographed by Mrs. Shabrani RoyChowdhury)	0:10	
17:00	17:10	Bollywood dance		Spice Samurai	0:10	
17:10	17:20	Song		Mrs. Bipasha Dutta	0:10	17:10
17:20	17:30	Odissi dance		Studio Odissi by Ms. Yasunobu Kazuko	0:10	
17:30	17:40	Duet Hindi and Bengali song		Dr. Nabarun Roy & Mrs. Mousumi Biswas	0:10	
17:40	17:50	Classic & modern Indian dance		Silsila Lica Bollywood Dancers	0:10	
17:50	18:05	Indian movie dance		Chakrika Directed by Ms. Ayako Sekimoto	0:15	Sidur Khela 18:10
18:05	19:05	Shidur Offering/ Shidur Khela		All the Guests and members	1:00	

Program sequence and item may change under certain circumstances





JAPAN REMIT FINANCE CO., LTD



**SMART WAY TO SEND
INTERNATIONAL REMITTANCE
TO YOUR LOVED ONES**

**DOWNLOAD ★★ ★
JRF DIALY RATES
MOBILE APP**

INDIA SERVICE CHARGES JRF PROVIDE HIGHEST EXCHANGE RATE FOR ALL COUNTRIES

TRANSFER FEE
¥850

¥1,000 ~
¥50,000

TRANSFER FEE
¥1250

¥50,001 ~
¥100,000

TRANSFER FEE
¥1500

¥100,001 ~
¥1,000,000

CUSTOMER SUPPORT

✉ info@jpremit.com 🌐 www.jpremit.com 📱 JRF Daily Rates (mobile app)
☎ MOB: 080-4296-7776, 080-3603-4338, 070-5079-3735 (Willcom)
☎ TEL: 03-5733-4337 ☎ FAX: 03-5733-4338

GREEN RESTHOUSE



Image Video



Access & Contact for booking:

Nasu Highlands
GREEN REST HOUSE GROUP
〒325-0114
Tochigi ken, Nasushiobara-shi, Toda169-4
TEL:0287-69-0870| FAX:0287-69-1190

アクセスと連絡先:

那須高原
グリーンレストハウスグループ
〒325-0114
栃木県那須塩原市戸田169-4
お問合せ先:
TEL:0287-69-0870
FAX:0287-69-1190



売り物件は小さなものから大きなものが30棟程あります。
ご興味のある個人様、団体様、企業様は以下の連絡先へお気軽に連絡ください。

We have different properties for sale in different size, if any individual, organization & company is interested, please contact the below numbers.



日本で不動産(資産)を買いませんか？

都内から新幹線で1時間10分で栃木県那須塩原駅に到着します。那須連峰がきれいに見えます。風景がきれいで皆様どきどきと喜ばれると思います。ご興味のある個人様、団体様、企業様は以下の連絡先へお気軽に連絡ください。

コミュニケーションで必要な場合、英語、インド語の通訳者が居りますので気軽に連絡下さい。

HOW ABOUT BUYING A REAL ESTATE(ASSET) IN JAPAN??

We have different properties for sale in different size. It just takes 1hr 10mins from Tokyo to Nasushiobara station(Tochigi prefecture) by shinkansen. The Nasu mountain peaks and the landscape looks really beautiful and you will be pleased for sure. If any individual, organization & company is interested please contact the below numbers.

For communication, if any interpreter is required (English or any Indian language), feel free to contact us.

アクセス/ Access

那須高原
グリーンレストハウスグループ
〒325-0114
栃木県那須塩原市戸田169-4

Nasu Highlands
GREEN REST HOUSE GROUP
〒 325-0114
Tootsuki prefecture Nasushiobara city Toda
169-4



<https://green-resthouse.com> | [TEL:0287-69-0870](tel:0287-69-0870) | [FAX: 0287-69-1190](tel:0287-69-1190)



Special thanks to Mr. Ogawa Takehiko for
his Kind Support.



India(Beengal) Cultural Association Japan

<http://www.ibcaj.org>

E-Mail: info@ibcaj.org