



# परिवर्तन खोज्दैछ दसैँ

साप्ताहिकको यो अंकमा  
दसैँ विशेष सामग्री समेटिएको छ

गायक अमात्यले यो गीत गाएका । जोहो गरेर भरेको खत्तीलाई क्षणभरमै रित्याइदिने दसैँलाई यसरी मात्र व्याख्या गरियो भने यसको सांस्कृतिक महत्त्व विर्सिएको ठहरिन्छ । धार्मिक कारणले मात्र होइन, सांस्कृतिक रूपमा पनि सबै धर्म, जात र वर्गका मानिसले मनाउँदै आएको महान् चाड दसैँ दैनिक कामकाजलाई विर्सिएर केही दिन उल्लासमय वातावरणमा मनाउने पर्वसमेत हो ।

पछिल्ला वर्षहरूमा बहसको विषय बन्ने गरेको बडादसैँ अधिकांश नेपालीले मनाउने चाड हो भन्दा फरक पर्दैन । यो चाडलाई पूर्व मेचीदेखि पश्चिम महाकालीसम्मका नेपाली जनतालाई भावनात्मक रूपमा एकताबद्ध गर्न सक्ने सेतुका रूपमा लिइन्छ । गत वर्ष धर्मनिरपेक्ष राष्ट्र घोषणा भैसकेपछि दसैँको स्वरूपमा परिवर्तन आउने अनुमान धेरैको थियो । हिन्दू धर्मावलम्बीहरूको चाड भनेर व्याख्या गरिए पनि छुट्टै सांस्कृतिक महत्त्वका कारण पनि दसैँको स्वरूपमा अनुमान गरेजस्तो धेरै परिवर्तन आएको पाइँदैन । यसबाट दसैँ सबैका निम्ति प्रिय चाड हो भन्ने कुरा पनि पुष्टि हुन्छ । 'अब दसैँलाई राष्ट्रिय चाडका रूपमा होइन कि राष्ट्रिय महत्त्वको चाडका रूपमा परिभाषित गर्नुपर्ने अवस्था आएको छ ।' समाजशास्त्री सुधीन्द्र शर्माले साप्ताहिकसँग

भने- 'लामो विदाको यो चाडलाई जुनसुकै धर्म तथा जात-जातिका व्यक्तिले उत्सवका रूपमा ग्रहण गर्न सक्ने भएकाले यसलाई राष्ट्रिय महत्त्वको चाडका रूपमा परिभाषित गरिनुपर्छ ।'

समाजशास्त्री शर्माका अनुसार प्रायः सबै मुलुकले वर्षको एक समय लामो विदा उपलब्ध गराउँछन् । अमेरिकी तथा युरोपेली मुलुकले क्रिसमस, मुस्लिम मुलुकले इदमा विदा दिएजस्तै उत्तर भारतमा दीपावली तथा नेपालमा बडादसैँमा लामो विदा दिने परम्परा चलिआएको छ । राज्यमा बस्ने अधिकांश नागरिकले मनाउने ठूलो चाडकै अवसरमा राज्यले लामो विदा राख्नु व्यावहारिक हुने भएकाले पनि दसैँको सान्दर्भिकता कायमै रहेको समाजशास्त्री शर्माको तर्क छ ।

धर्मनिरपेक्ष राष्ट्र घोषणा भैसकेपछि दसैँको लामो विदालाई छोट्याउनुपर्ने तर्क गर्नेहरू पनि थिए । यो चाड खसको मात्र हो भनेर तर्क गर्नेहरूले यस प्रकारको कुरा गरे पनि उपयुक्त मौसम, विदालाई भेटघाटका रूपमा सदुपयोग गर्ने तथा बाली भित्र्याएको अवसरमा खुसीयाली मनाउने आदि विभिन्न दृष्टिकोण अधि सार्दै दसैँको सान्दर्भिकता कायमै रहेको तर्क गर्नेहरू पनि पाइन्छन् ।

'समयअनुसार संस्कृतिमा परिवर्तन आवश्यक छ, तर यसको अर्थ संस्कृतिलाई धार्मिक रङ नदिएर त्यसलाई लोकतान्त्रीकरण गर्दै लानुपर्छ भन्ने हो,' समाजशास्त्री चैतन्य मिश्र भन्छन्- 'सांस्कृतिक-सामाजिक महत्त्वलाई कम आँकेर धार्मिक महत्त्वलाई बढावा दिने पण्डितहरूका कारण दसैँ हाम्रो चाड होइन पृष्ठ ३ मा जारी

## मंगलमय शुभकामना



नेपालीहरूको महान् चाड बडादसैँका अवसरमा हामी हाम्रा सम्पूर्ण पाठक, विज्ञापनदाता, वितरक तथा शुभेच्छुकहरूमा मंगलमय शुभकामना व्यक्त गर्दछौं ।

साप्ताहिक परिवार

नेपाल ज्योतिष परिषदले यसपटकको दसैँ टीका साइत असोज २३ गते बिहीबार बिहान ११:५१ बजेदेखि ११:५७ बजेसम्म रहेको कुरा बताएको छ ।

बडादसैँको विदाका कारण साप्ताहिकको अर्को अंक कालिक १ गते मात्र प्रकाशित हुनेछ ।

मध्यपृष्ठमा

विभिन्न जातजाति र संस्कृतिले समृद्ध नेपालको भ्रमक दिने आकर्षक पोस्टर

### विदुर खतिवडा

'दसैँ नै हो कि यो मेरो दशा, फर्किआएको....'

गायक योगेश्वर अमात्यको यो गीत बडादसैँको आगमनसँगै धेरैलाई व्यावहारिक लाग्न थाल्यो । फर्केर फेरी एक वर्षको अन्तरालमा दसैँ आइसकेको छ । नवरात्रिको पहिलो दिन अर्थात् घटस्थापनादेखि औपचारिक रूपमा दसैँले हाम्रो घर-आँगनमा पाइला टेकेको छ । गायक अमात्यको गीतले भनेजस्तै दसैँ धूमधामका साथ मनाउन रुपैयाँ-पैसाको व्यवस्था गर्नु अहिले जो-कोहीका निम्ति बाध्यता बनेको छ । परिवारको चाहना पूर्ति गर्न, रमाइलो वातावरणमा उत्सवमा सहभागी हुन तथा पाहुनाको सत्कारका निम्ति पैसा अनिवार्य आवश्यकता हो । आफूसँग नभए ऋण काढेर भए पनि दसैँ मान्नुपर्ने बाध्यतालाई अनुभूत गरेर नै हुनसक्छ,

SPRINGWOOD  
GOOD  
TIMES  
OFFER



सर्ट, ट्राउजर, डेनिम र कागो  
२ किन्दा  
१ सितैमा\*  
टी-सर्ट, ज्याकेट, स्वेटर र स्टेट सर्ट  
१ किन्दा  
१ सितैमा\*  
यो योजना स्टक रहूजेलसम्म मात्र लागू हुनेछ ।

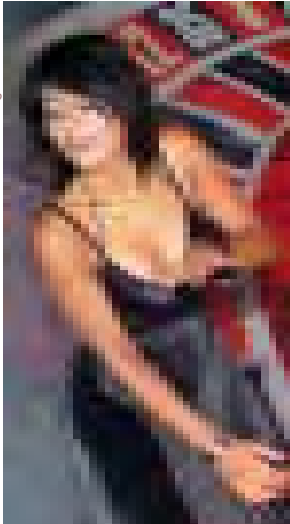
SPRINGWOOD

ह र क ढि न न य ाँ y o u



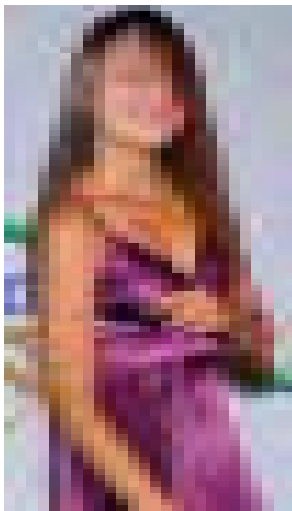
# फूलबारी क्यासिनोमा जर्म्यो कन्सर्ट

तस्वीर: सुदर्शन खड्का



पोखरा- फूलबारी रिसोर्टको खुला चौरमा मञ्चलाई आकर्षक तवरले सजाइएको थियो। साँझको ६ बजे थालेपछि आगन्तुकहरूको आगमन हुने क्रम सुरु भयो। ठीक ७.३० बजे कान्तिपुर टेलिभिजनकी भिजे पल्लवी ढकालको सुमधुर आवाजसँग कार्यक्रमको ढोका खुल्यो। जमानाका चर्चित नायक नायिका माला सिन्हा र सिपी लोहनीले रिबन काटेर फूलबारी क्यासिनोको शुभारम्भ गरेपछि कार्यक्रम सुरु भयो, त्यसपछि लामो केशलाई पछाडि लगेर बाँधेका गायक सुगम पोखरेल स्टेजमा उत्रिए। पुरानो दिन सम्झदै उनले आफ्नो चर्चित गीत फेरि त्यो दिन सम्झन चाहन्नु गाउन के सुरु गरेका थिए पाहुनाहरू उनकै पछि-पछि त्यो गीत गाउन थाले। स्कर्ट र सर्टमा ठाँटिएका क्यासिनोमा कार्यरत युवतीहरू मच्चो-

मच्चो हुट्टि गर्न थाले। साँगीतिक प्रस्तुतिसँगै पाहुनाहरूलाई फरक स्वाद दिन अभिनेता दिनेश डिस्सी मञ्चमा भुल्किए। अतिथिका रूपमा आएका निर्मल शर्मा (गैडा) लाई पनि स्टेजमा देखेर सबै जना दंग परे। त्यसपछि गायिका मौसमी गुरुङ प्रकट भइन्। अर्की चर्चित गायिका प्रीति कौरले आफ्ना हिट नम्बरहरू सुनाइन्। गायक मिडमा शेर्पा पनि सबैको रोजाइमा परे। कार्यक्रममा अभिनेता तथा गायक सीपी लोहनीले पनि गीत गाएर उपस्थितहरूलाई नचाए। कार्यक्रममा जादुगर कमलकृष्णको जादुकलाले सबैलाई आश्चर्यचकित तुल्याएको थियो। राति करिब ११ बजेसम्म चलेको कार्यक्रममा मोडर्न डान्स एवं कल्चरल नृत्य पनि प्रस्तुत गरिएको थियो।



## लाइभ शो

- साँगीतिक समूह '१९७४ ए.डी.' ले अस्ट्रेलियाका तीन सहरमा साँगीतिक कार्यक्रम प्रस्तुत गर्ने भएको छ। '१९७४ ए.डी रक यात्रा... लाइभ इन कन्सर्ट' शीर्षकको यो साँगीतिक कार्यक्रम मनोरञ्जन इन्टरनेसनले आयोजना गर्न लागेको हो। भोलि असोज १८ गतेदेखि प्रारम्भ हुने साँगीतिक कार्यक्रम त्यहाँका तीनवटा सहरमा तीन साताको अन्तरालमा प्रस्तुत हुनेछन्।
- दसैँको अवसरमा असोज २४ तथा २५ गते इजरायलमा एउटा नेपाली साँगीतिक कार्यक्रम हुने भएको छ। 'दसैँ नाइट-२००८, तेलअभिभ' शीर्षकको उक्त कार्यक्रममा गायक सुगम पोखरेल, अविनाश घिसिङ तथा राजु लामा सहभागी हुँदैछन्।

# तपाईंको यो साता

ज्यो. पं. ओजराज उपध्याय लोहनी



<p><b>मेघ</b></p> <p>साताको प्रारम्भ प्रतिकूल रहेनेछ। अस्वस्थता एवं आलस्यताका कारण काममा बाधा उत्पन्न हुनसक्छ। कुरा काट्नेहरू प्रशस्तै हुनेछन्। विश्वास गरेकाहरूले धोका दिन सक्छन्। काम गर्दा सचेत रहनुहोला। मन चिन्तित हुनसक्छ। सोमवारदेखि धार्मिक कार्यमा रुचि बढ्नेछ। व्यवसायबाट लाभ होला। सोचेका वा थालेका कामहरू पूरा हुनेछन्।</p>	<p><b>सिंह</b></p> <p>समय त्यति बलियो छैन। दुविधा बढ्नेछ। काम गर्दा सजगता अपनाउनुहोला। घरेलु समस्याले सताउनेछ। मन चिन्तित रहला। सोमवार, मंगलवार तथा बुधवार पराक्रम बढ्नुका साथै काम एवं अध्ययनमा सफलता मिल्नेछ। विदेश यात्राको सम्भावना देखिन्छ।</p>	<p><b>धनु</b></p> <p>खर्च एवं विवाद बढ्नेछ भने अरूले तपाईंको कुरा काट्नेछन्। काममा सफलता पाउन मुस्किल हुनेछ। सोमवारदेखि मानसम्मान पाइनेछ भने भोजभतेरमा सामेल हुने अवसर जुट्नेछ। नयाँ काम आरम्भ गर्नका लागि समय उचित छ। धन आर्जन हुनेछ। ठूला व्यक्तिबाट प्रशंसा पाउनुहोला।</p>
<p><b>वृष</b></p> <p>व्यवसाय फस्टाउनेछ। मन प्रसन्न रहला। काममा सफलता मिल्नेछ। भेटघाटमा रमाउने अवसर जुट्नेछ। धार्मिक कार्यमा रुचि एवं पराक्रम बढ्नेछ। अध्ययनमा सफलता हात लाग्नेछ। सोमवार, मंगलवार तथा बुधवार काममा अवरोध आउने एवं चिन्ताले सताउने योग छ। स्वास्थ्यको पनि ख्याल गर्नुहोला।</p>	<p><b>कन्या</b></p> <p>ग्रहगोचर राम्रा छन्। कार्य सफल हुनेछ। नयाँ काममा हात हाल्ने अवसर प्राप्त हुनसक्छ। बोलीको प्रभाव बढ्नेछ। आफन्तहरूबाट सहयोग पाउनुहोला। अध्ययन एवं नोकरीमा सफलता मिल्नेछ। धन आर्जन गर्ने अवसर जुट्नेछ। व्यवसाय लाभदायक रहनेछ।</p>	<p><b>मकर</b></p> <p>ग्रहगोचर राम्रा छन्। सानातिना उल्झन आए पनि काममा सफलता प्राप्त होला। राम्रै आमदानी हुनेछ। अध्ययनमा सफलता मिल्नेछ। व्यवसायबाट लाभ प्राप्त गर्न सकिनेछ। पराक्रम बढ्नेछ भने अधुरा काम पूरा हुनेछन्। साताको अन्त्यतिर खर्च बढ्ने देखिन्छ।</p>
<p><b>मिथुन</b></p> <p>परिश्रम गरे सफलता पाइनेछ। धन आर्जन गर्ने अवसर जुट्नेछ। व्यवसायबाट लाभ हुनेछ। यात्रा गर्ने एवं भेटघाटमा रमाउने अवसर प्राप्त हुन सक्छ। मन प्रसन्न रहला। पराक्रम बढ्नेछ भने ठूला व्यक्तिले बढ्नेछ। आफन्तहरूको सहयोग एवं स्वास्थ्य गडबड रहने, काममा अवरोध आउने तथा चिन्ता बढ्ने योग छ।</p>	<p><b>तुला</b></p> <p>विवादमा फस्नु उचित हुँदैन। धनमाल हराउने योग छ। रिस बढ्ने हुँदा धैर्य गर्नुहोला। कुरा काट्नेहरूदेखि सजग रहनुपर्ने बेला छ। सोमवारदेखि पराक्रम बढ्ने, अधुरा काम बन्ने तथा नयाँ काम पाइने योग छ। सोच्ने शक्ति बढ्नेछ। आफन्तहरूको सहयोग एवं मानसम्मान प्राप्त हुनेछ। सफलताका लागि गोपनियता आवश्यक देखिन्छ।</p>	<p><b>कुम्भ</b></p> <p>स्वास्थ्यको ख्याल गर्नुहोला। प्रसन्नता बढ्ने योग भए पनि चिन्ताले पनि उत्तिकै सताउनेछ। शत्रुदेखि सजग रहनुहोला। अध्ययनमा सफलता मिल्नेछ। यात्राको योग छ। खर्च बढे पनि धन आर्जनको क्रम रोकिने छैन। पराक्रम बढ्नेछ। मित्र तथा परिवारबाट भने असहयोग हुनसक्छ।</p>
<p><b>कर्कट</b></p> <p>चिन्ता एवं अस्थिरताले सताउनेछ। काममा सफलता पाउन गाह्रो पर्ला। मन दुविधाग्रस्त रहनेछ। विश्वास गरेकाहरूले धोका दिन सक्छन्। अरूका लागि श्रम एवं समय खर्च गर्नुपर्ला। साताको अन्त्यतिर व्यवसाय बढ्ने, यात्रामा लाभ हुने तथा काममा सफलता मिल्ने योग छ। आफ्नो गोपनियता अपनाउनु उचित हुन्छ।</p>	<p><b>वृश्चिक</b></p> <p>भोजभतेरमा सामेल हुने अवसर जुट्नेछ। सभा-सम्मेलनमा हुने सहभागिताले मन प्रसन्न रहनेछ। काम गर्ने उत्साह एवं पराक्रम बढ्नेछ। अधुरा काम पूरा हुनुका साथै नयाँ काम पनि पाउनुहोला। खर्च बढे पनि लगानी उचित कार्यमा लाग्नेछ। अरूको विश्वास सजिलै जित्न सकिनेछ। मान-सम्मान पनि प्राप्त हुनेछ।</p>	<p><b>मीन</b></p> <p>ग्रहगोचर मध्यम छन्। काम गर्ने उत्साह भए पनि सफलताका लागि बढी प्रयत्न गर्नुपर्नेछ। आफन्तहरूको सहयोगमा यात्रा हुनसक्छ। कुरा काट्नेहरू सक्रिय रहनेछन् तसर्थ गोपनीयता अपनाउनु उचित हुन्छ। शत्रु पराजित हुनेछन्। धनमानको कमी देखिँदैन। स्वास्थ्यको ख्याल गर्नु आवश्यक छ।</p>

## यो साताको पञ्चाङ्ग

असोज : १८ गते विश्व जनावर दिवस, १९ गते : विश्व शिक्षक दिवस, २० गते : फूलपाती, २१ गते : महाअष्टमी, २२ गते : महाजानकी, विश्व बसोबास दिवस, २३ गते : विजयादशमी, विश्व हुलाक दिवस, २४ गते : विश्व देवीप्रकोप निवारण दिवस, विश्व मानसिक स्वास्थ्य दिवस, २५ गते : सशस्त्र प्रहरी बल दिवस, २६ गते : कोजाग्रत पूर्णिमा, विश्व गुणस्तर दिवस, आकाशदीप दान प्रारम्भ, कार्तिक रजान प्रारम्भ, ३० गते : विश्व स्वाथ दिवस

# दसैँका नेपाली चलचित्र

निर्देशन गरेका छन्। मोफसलबाट दसैँको टीकाको दिन प्रदर्शन आरम्भ हुने यो चलचित्र त्यसको भोलिपल्ट राजधानीका चलचित्र भवनहरूमा सार्वजनिक गरिँदैछ।

## सहारा

एक वर्षअघि निर्माण सम्पन्न भैसकेपनि प्रदर्शनको पालो नपाएको चलचित्र 'सहारा'ले दसैँका बेला मोफसलबाट प्रदर्शनको बाटो खोलेको छ। चलचित्रमा रेखा थापा र दिलीप रायमाझीको जोडीले मुख्य भूमिका निर्वाह गरेको छ। रेखाका दाजु हुन्छन् रमित ढुंगाना। रमितले विगतमा दिलीपकी दिदी रञ्जु लामिछानेसँग प्रेम गरेर धोका दिएका हुन्छन्। त्यसकै बदला लिन उनले रमितकी बहिनी रेखासँग प्रेम गरेका हुन्छन्। विवाह नहुने संकेत देखेपछि रेखा र दिलीप घरबाट भागछन् र उनीहरूलाई सहारा दिन्छन् नायक विराज भट्टले। चलचित्र 'सहारा'को शीर्षक यही आएर सार्थक हुन्छ। चलचित्रका निर्देशक हुन् रञ्जित राना। निर्देशक किशोर रानाका भाई रञ्जितले निर्देशन गरेको यो चलचित्रलाई हरि भट्टले निर्माण गरेका छन्। चलचित्रमा अर्पणा सिंह पनि एउटा विशेष भूमिकामा देखा पर्छिन्।

## छायाँ

निर्माता हरि पाठकले आफूले भोगेको कुरालाई चलचित्र 'छायाँ' मार्फत आज शुरुवारदेखि मोफसलका विभिन्न स्थानबाट सार्वजनिक गर्दैछन्। उनले केही वर्षअघिसम्म सपनामा एउटी युवतीलाई देख्थे, जसलाई पछि उनले साँच्चै फेला पारे। त्यसपछि के भयो उनको जीवनमा ? यही कुरा चलचित्र 'छायाँ'मा हेर्न पाइनेछ। महेश बरालले निर्देशन गरेको यो चलचित्रमा



दिलीप रायमाझी, उषा पौडेल, सौजन्य सुब्बाका साथै निर्माता-पाठकले पनि मुख्य भूमिका निर्वाह गरेका छन्। यो चलचित्रमा गणेश उप्रेती पनि छन्। चलचित्र छायाँमा बसन्त सापकोटाको संगीत, शिव शर्माको नृत्य तथा अष्ट महर्जनको ड्रन्ड निर्देशन हेर्न पाइनेछ। चलचित्रको कथा चार जना कलाकार दिलीप, उषा, सौजन्य र हरिकै वरपर घुमेको छ। उनीहरूले प्रेमको चारवटा कोणलाई चलचित्रमा प्रतिनिधित्व गरेका छन्। एउटाले अर्कोलाई, अर्कोले अर्कोलाई र फेरि अर्कोले अर्कोलाई मन पराउने यो चलचित्रको कथा नै चलचित्रको मुख्य आधार भएको निर्देशक बरालले बताए।



## म तिमीबिना मरिहाल्छु

भुवन केसीले निर्माण गरेको चलचित्र 'म तिमीबिना मरिहाल्छु' सैन्य अधिकृतको प्रेमकथामा आधारित छ। एकातिर आफ्नी मायालु र अर्कातिर देशप्रातिको जिम्मेवारी काँधमा बोकेर हिँडेका ती कर्मशील पुरुषको भूमिका नायक केसी आफैले निर्वाह गरेका छन्। सिनेमास्कोप प्रविधिमा खिचिएको यो चलचित्र पछिल्ला नेपाली चलचित्रमध्ये सबैभन्दा प्रतीक्षित चलचित्र हो। यो चलचित्रमा भरना थापा भुवनकी प्रेमिका बनेकी छिन् भने सानो तर सटिक भूमिकामा केसीपत्नी सुस्मिता केसी पनि देखा पर्छिन्। चलचित्रकी कथाकार पनि उनी नै हुन्। चलचित्रलाई दयाराम दाहालले



## दसैँको परिभाषा

'यो सिसन भनेको बालीनाली भित्र्याएर खुसीयाली मनाउने उत्सव हो।' समाजशास्त्री चैतन्य मिश्र भन्छन्- 'कृषकहरूले भकारी भरेर देउता खुसी पार्न पूजा गर्ने चाडका रूपमा दसैँ मनाउन थालिएको हुनुपर्छ। श्रम गर्नेहरू मिलेर उत्सव मनाउने क्रममा दसैँको विकास भएको हो।' असोजदेखि माघसम्म सबै धर्मावलम्बीहरूका प्रमुख चाड पर्वहरू पनि यसलाई पुष्टि गर्ने उनको कथन थियो। त्यस्तै तराईक्षेत्रमा बाली चाँडो पाक्ने भएकाले उत्सव छिट्टै मनाइने तथा पहाडी क्षेत्रमा बाली भित्र्याउन ढिलो हुने भएकाले त्यहीअनुसारको चाडको परम्परा चलिआएको हुनसक्ने मिश्र बताउँछन्। अर्का समाजशास्त्री सुधीन्द्र शर्माको पृथ्वीनारायण शाहको विजय अभियान सफल भएपछि गोर्खाबाट फुलपाती भित्र्याउने परम्परा चलेको आधारलाई पछ्याउँदा दसैँ लडाइँमा विजय प्राप्त गरिसकेपछि मनाइने उत्सवका रूपमा विकास भएको परिभाषा प्रस्तुत गरे। 'अंग्रेज उपनिवेशवादअघि भारतका सबै राज्यमा दसैँलाई सबैभन्दा ठूलो चाडका रूपमा मनाइन्थ्यो, त्यसबेला साना राज्यले दसैँलाई विजय उत्सवकै रूपमा मनाएको पाइन्छ।' समाजशास्त्री शर्मा भन्छन्- 'अंग्रेज उपनिवेशवाद प्रारम्भ भएपछि हिन्दू धर्मको व्याख्या फरक हुन थालेकाले दसैँको सांस्कृतिक पक्षमा पनि आक्रमण हुन थाल्यो।'

दसैँ सांस्कृतिक महत्त्वको चाड हो र बहुसंख्यकले यसलाई मनाउँछन् भने अल्पसंख्यकले पनि यसलाई अनुसरण गर्नुपर्ने समाजशास्त्री चैतन्य मिश्र बताउँछन्। 'खस बहुल क्षेत्रका लिम्बूले दसैँ मनाउन जान्नुपर्छ भने लिम्बु बहुल क्षेत्रका खसले धान नाचमा पनि रमाउन सक्नुपर्छ,' मिश्र भन्छन्- 'यो काठमाडौँमा बस्ने सबैले इन्द्रजात्राको खुसीयालीमा उत्सव मनाएजस्तै हो। हामीले अब सबै सांस्कृतिक पर्वमा सबैलाई आउ-आउ भनेर निमन्त्रणा गर्नुपर्छ, यसले भाइचारा एवं सद्भाव बढाउन मद्दत गर्छ।' दसैँको सांस्कृतिक पक्षलाई धर्म वा जातीयताको आधारमा रंगाउन नमिल्ने समाजशास्त्री शर्मा बताउँछन्। दसैँलाई पहाडमा बस्ने किराँत र तराईमा बस्ने मधेसी मूलका नागरिकहरूले पनि मनाएको इतिहास प्रस्ट छ। साम्प्रदायिकताको भावना विकास गराउनेहरूले दसैँ हाम्रो चाड होइन भनेर व्याख्या गरे पनि मंगोल र मधेसीहरूले समेत यो चाडलाई अहिले पनि मनाइरहेका छन्। खुसीयालीको उत्सवमा अविर् वा सिन्दूरको टीका लगाउने विश्वभरकै चलन भए पनि नेपालमा भने चामलको टीका लगाइन्छ। 'चामलको टीका लगाउने परम्परा कुनै संस्कृतिमा छैन,' समाजशास्त्री शर्मा भन्छन्- 'त्यसैले चामलको टीका नेपालीहरूको मौलिकता हो।'

### पृष्ठ १ बाट जारी

भन्ने प्रभाव अन्य जातमा परेको हो।' समाजशास्त्री मिश्रका अनुसार सांस्कृतिक महत्त्वका कारण नै दसैँको लामो समय निरन्तरता पाएको हो। यसकारण दसैँलाई सम्पूर्ण नेपालीले खुसीयालीपूर्वक ग्रहण गरे केही विग्रहिन। दसैँलाई मीठा परिकार तथा नयाँ पोसाक लगाउने चाडका रूपमा चिनिन्छ। विजयादशमीदेखि पूर्णिमासम्म आफन्तजन तथा आफ्ना अग्रजहरूसँग टीका लगाउने यो चाडको मूल पक्षमा परिवर्तन नआए पनि परिवर्तनका केही संकेत भने देखा पर्न थालेका छन्। 'सानो छँदा दसैँ आयो भनेर म उत्तेजनामा हुन्थे।' रंगकर्मी सुनिल पोखरेल सम्झन्छन्- 'नयाँ पोसाक लगाउने र मासुका विभिन्न परिकार खान पाइने हुनाले पनि हुनसक्छ, दसैँ आउनु मेरा लागि मात्र होइन, तत्कालीन अवस्थामा सबैका लागि प्रिय थियो।'

'अहिले दसैँमा आफन्त-नातेदारहरूकहाँ टीका लगाएर आशीर्वाद लिन जाने केही कम भएको

भैसकेको छ। समाजशास्त्री मिश्रका अनुसार घरमै बसेर टेलिभिजनमा रमाइलो कार्यक्रम हेर्ने कि टीका थाप्न जाने भन्ने दुईवटा विकल्प हुनसक्छ। अर्का समाजशास्त्री सुधीन्द्र शर्मा मन्दिर जाने ट्रेन्डमा केही कमी आए पनि दसैँलाई घर फर्किएर आफन्तसँग भेटघाट गर्ने अवसरका रूपमा लिन थालिएको छ।

परम्परा जोगाउनुपर्छ बडादसैँले थुप्रै परम्परा बोकेको छ। यो सांस्कृतिक पर्वमा धार्मिक अनुष्ठानहरू गर्ने, चण्डी पाठ गराउने,

नवदुर्गाको आराधना गर्ने आदि धार्मिक कार्यहरू सञ्चालन हुने गरेका छन्। त्यस्तै रोटेपिड, लिङ्गे पिड खेल्ने परम्परा पनि छ। 'आजभोलि शहर-बजारमा रोटे पिड, लिङ्गे पिड खेल्ने चलन हट्दै गएको छ,' बानेश्वरका मनोज केसी भन्छन्- 'परम्परा जोगाउनुपर्छ भनेर कतै-कतै लिङ्गे पिड निर्माण गरिए पनि रोटे पिडको मज्जा लिन भूकूटीमण्डप नै पुग्नुपर्छ। त्यो पनि विद्युतिय आधुनिक रोटेपिड हो।' दसैँलाई स्वागत गर्ने क्रममा चंगा उडाउने चलन पनि एक हो। अग्लो भूभाग तथा खुला स्थानमा बसेर चंगा उडाउनेहरूको संख्या पछिल्ला वर्षहरूमा पातलिँदै गएको पाइन्छ।

विजयादशमीको दिन धरती छोड्नुपर्छ भनेर प्रौढहरूले पिडको मज्जा लिएर पनि युवा पुस्ताले त्यसमा खासै ध्यान दिएको छैन। अहिलेको पुस्तामा दसैँ आशीर्वाद लिने चाड नभै पैसा बटुल्ने चाडका रूपमा परिभाषित हुने गरेको पनि पाइन्छ। दसैँको मुख्य विषय नै आफ्ना अग्रजबाट आशीर्वाद लिनु भएको रंगकर्मी सुनिल पोखरेल बताउँछन्। 'मेरो दृष्टिकोणमा दसैँलाई खर्चिलो चाडका रूपमा होइन, आशीर्वाद ग्रहण गर्ने चाडका रूपमा परिभाषित गरिनुपर्छ।' रंगकर्मी पोखरेल भन्छन्- 'यसले दसैँको खर्चिलो परम्पराको पनि अन्त्य गर्छ।'

परिवर्तन खोज्दैछ दसैँ वर्षमा एकपटक आउने दसैँलाई नयाँ पहिरन लगाउने, मीठो-मसिनो खाने चाडका रूपमा पनि लिइन्छ।

# परिवर्तन खोज्दैछ दसैँ



यथास्थितिका विरुद्ध जाने क्रममा उनीहरूले दसैँलाई फरक ढंगले परिभाषित गर्न सक्छन्।

### विपत्तिमा दसैँ

एक महिनाअघि कोसीको तटबन्ध फुटेर सयौं मानिस बेपत्ता हुनुका साथै हजारौं विस्थापित हुन पुगे। त्यस्तै केही दिनअघि मात्र पश्चिम कैलाली, बर्दिया क्षेत्रमा पनि बाढीका कारण हजारौं जनता प्रभावित भए। पूर्व-पश्चिम दुवैतिर बाढीले असर पुऱ्याएको घाउ बिसैक हुन नपाउँदै त्यस क्षेत्रका जनताले पनि दसैँ मनाउनुपर्ने बाध्यता आइपरेको छ।

कोसीको तटबन्ध फुटेर राजमार्ग पनि बगाएको हुनाले पूर्वी क्षेत्रका धेरै मानिस यसपटक घर जानबाट बञ्चित भए। वर्षभरि काठमाडौँ बस्नेहरू दसैँको समयमा घर जाने ट्रेन्ड बसेको भए पनि प्राकृतिक विपत्तिले पुऱ्याएको असरका कारण कम्तिमा घर जाने स्पष्ट छ। 'दसैँमा घर जानुपर्ने त हो, तर बाटो विग्रिएका कारण यसपटक नजाने निर्णय गरे।' विद्यार्थी प्रकाश खरेलले भने- 'भारतको बाटो हुँदै जाने कि नाउ तरेर जाने भनेर सोचिरहेको थिएँ, यी दुवै विकल्प सुरक्षित नभएको थाहा पाएपछि यो वर्ष घर नजाने निर्णय गरेको हुँ।'

**सुखी विवाहित जीवनको लागि सेवाको १५ वर्ष**  
 विवाहको पहिलो वा विवाहपछि भएका यौन रोग, शीघ्रप्रतन, स्वप्न दोष, पिसावसित धातु खस्ने, नपुंसकता, सन्तान नहुने र कमजोरी आदिको सफल उपचारको लागि आज नै भेटनुहोस्।  
 भेट्ने ठेगान: **फोन नं. : ८-८६०७८५**  
**पापुलर आयुर्वेद औषधालय**  
 ज्ञानेश्वर, रातोपुल परीपट्टी, काठमाडौँ



**होटल तालिम त्यो पनि छुट्टामा** २००३ मा स्थापित **Worldwide valid Certificate**

नेपाल सरकारबाट स्वीकृत पाठ्य, पाँचतारको परिशिक्षक

COOK (1, 2, 3, 6 month) UK, Australia, Canada मा student visa मा जतिनाई Job Replacement, Continental, Italian, Chinese, Indian Airport Pickup, parttime & fulltime Job को लागि यहाँ सिप सिक्ने जाओ

WAITER (1, 2, 3 month) Barman, Bakery, Tandoori, Salesman, Receptionist, House Keeping, Diploma in Hotel Mgmt., F & B Mgmt., Coffee, Juice maker, Roomboy, Bellboy, House Wiring, Plumber etc. EPS मा कम्प्लेन भाषाको तालिम

3 महिने कृममा FREE WAITER/ ENGLISH LANG. हुस्टलको पनि व्यवस्था छ

6 महिने कृममा FREE BARMAN/6 जनाको गुपमा आउँदा 1 जना FREE Student Visa मा थप Industrial Training लाई Star Hotel मा पठाइने

आफ्नै FIVE STAR STANDARD RESTAURANT भएको जतिनाई Special Discount

जागिरको व्यवस्था स्वदेश र विदेशमा सहयोग गरिने।

Student Visa, Work Permit, PR, DV lottery मा जतिनाई विशेष तालिम

**रयाडीसन होटल ट्रेनिङ सेन्टर** (Sahara School of Hospitality Management and Tourism Nepal) बागबजार, पि.के.ब्यापारपार्कको दोस्रो घर रत्नापार्क तर्फ 2200889, 016913003, 9841-891131

**साहारा होटल तालिम सेन्टर** नयाँ बानेश्वर, गिब्रटन हल अगाडि, आइसक्रीम मार्ग 2040782, 016200757, 98510-93629

**रयाडीसन होटल तालिम सेन्टर** नयाँ बानेश्वर, BICC पार्क रयाडीको ठीक अगाडि 4464720, 9841-891131, 98510-93629

**एच.आई.भी लगायत यौन तथा प्रजनन स्वास्थ्य सम्बन्धी सबै जिज्ञासा तथा समस्याहरूको परामर्शको लागि**

**हटलाइन सेवा**

**फोन नम्बर १६६०-०१-४५०००**

साधारण टेलिफोन, प्रिपेड, पोष्टपेड मोबाइल र सी.डी.एम.ए. बाट कुरा गर्दा शुल्क नलाग्ने आइतबारदेखि शुक्रबारसम्म विहान ५:०० बजे देखि राति ५:०० बजेसम्म।

सार्वजनिक विदाको दिन यो सेवा बन्द रहनेछ।

त्पाईसँग भएका सबै कुराकानी पूर्ण रूपमा गोप्य रहनेछन्।

**नेपाल परिवार नियोजन संघ**

**केश**

केश तुरुन्तै रोकी

Before **उमाने तेल** R. 750/Herbal14

बेदाग ओरो मुहारको लागि

रुपअमृत + दस फेसवास - 1600

याउरोपना हटाउने Cream - 1050/

स्नान बढाउने Cream (दस दिन) - 1650/

शरीरको तौल + उचाई बढाउने

शरीरको weight घटाउने Easyway

**आस्था हेल्थ केयर**

काठमाडौँ गोशाला (दुरिका होटल अगाडि)

Tel.: 4498929, 2110057

9845062538 Cell, स्टर्लिंग 026-580944

**कस्मेटिक सर्जरी**

- शरिरमा भएका दाग, कोठी, मुसा, दयाद अग्रेसन पछिका दागहरू हटाउन

- शरिरमा पोलेर भएका समस्याको लागि

- नाक, कान सम्बन्धि कस्मेटिक उपचार

- मंगोलियन आँखाको उपचार

- टाउकोमा केश उमार्न

- स्तन सम्बन्धि कस्मेटिक उपचार

- Silicon Breast

- Botox Treatment

सम्पर्क:

०१६९१०५३३२, ९८०३८८३५७

मानभवन, जाबलाखेल



## शुभविजया

घमाइलो बिहानीमा चिसो बतासले स्पर्श गर्न थालेपछि दसैँले आफू आएको संकेत दिन्छ। सफा आकाशमा चड्गा उड्न थालेपछि मानिसलाई आ-आफ्नो थाकथलो फर्कने हतार हुन्छ। सहर-बजारमा सामग्री किन्नेको भीड तथा विदेशबाट स्वदेश फर्कनेहरूको लर्को दसैँको सामाजिक नियमजस्तै बनेको छ।

दसैँलाई असत्यमाथि सत्यको, अन्यायमाथि न्यायको, अन्धकारमाथि उज्यालोको, असुर प्रवृत्तिमाथि सुर प्रवृत्तिको विजयको प्रतीका रूप मानिन्छ। बडादसैँको आफ्नै सांस्कृतिक परम्परा छ। नेपाली दसैँको जग सांस्कृतिक पृष्ठभूमिमा मात्र अडिएको छ भन्नु उचित व्यावहारिक हुँदैन। किनभने दसैँको पृष्ठभूमि हिन्दू धर्मको एउटा निश्चित वर्गसँग मात्र जोडिएको देखिन्छ। यद्यपि दसैँलाई नेपालका सबै धर्म, जाति, वर्ग एवं समुदायले साभ्ना पर्वका रूपमा स्वीकार गर्दै आएका छन्। यो नेपाली दसैँको सबैभन्दा महत्त्वपूर्ण पक्ष हो। नेपालमा भएको नयाँ परिवर्तनपछि बडादसैँको यो सर्वजनिताले थप महत्त्व पाएको छ। अहिले समाजशास्त्रीहरूले नयाँ सन्दर्भमा दसैँ नेपाली समाजलाई एकताको सूत्रमा बाँध्ने साभ्ना पर्वका रूपमा समेत व्याख्या गर्न थालेका छन्। बडादसैँको सांस्कृतिक पक्षलाई आत्मसात गर्ने हिन्दू समुदायका लागि यसको धार्मिक महत्त्व छ, तर दसैँलाई हिन्दू धर्मावलम्बीको चाड मात्र भन्नु यसको व्यापकतालाई कम आँक्नु हो। दसैँको धार्मिक महत्त्व त छँदैछ, त्यसभन्दा बढी यसको सामाजिक महत्त्व स्थापित भएको छ। नयाँ पुस्ताले धार्मिक क्रियाकलापका अतिरिक्त प्राप्त भएको लामो विद्यालाई घुमफिर तथा आफन्तहरूसँग भेटघाटमा खर्च गर्छ। दसैँले रगतको नाताभिन्न मात्र होइन, आफ्नो पेसा-व्यवसायसँग सम्बन्धित ठूलाहरूसँग पनि टीका थाप्न जाने संस्कारको विकास गरेको छ। यो सुन्दर व्यवहारका बीचमा कहिलेकाहीँ अल्पसंख्यक र बहुसंख्यकको राजनैतिक विवाद नउठेको होइन। यद्यपि यस्ता विवादबाट टाढा बसेर बडादसैँलाई सबैको साभ्ना सामाजिक चाडका रूपमा विकसित गर्न हामी सबैले उत्तिकै पहल गर्नु आवश्यक छ।

देशको पूर्व र पश्चिममा आएको बाढी-पहिरोका कारण यस पटकको दसैँ केही खल्लो भएको छ। सरकारले बाढीपीडितहरूका लागि राहत दिने प्रतिबद्धता सार्वजनिक गरिसके पनि त्यस्तो प्रतिबद्धतालाई पीडितहरूले व्यवहारिक रूपमा अनुभव गर्न पाएका छैनन्। मट्टीतेल, ग्याँस र अन्य इन्धनजन्य वस्तुको अभाव कायमै छ। यद्यपि दुःखमा पनि रमाउनु नेपालीहरूको परिचय हो। हामीले परिस्थितिसँग लड्न सिकेका छौं। यसलाई नेपालीहरूको महानता मान्न सकिन्छ। हाम्रा सबै शुभचिन्तकसहित सम्पूर्ण नेपालीमा हामी नेपालीहरूको भविष्य उज्वल होस्, सबैले सुखका दिन हेर्न पाउनु भन्ने अभिलाषा राख्दै विजयादशमीको हार्दिक शुभकामना व्यक्त गर्दछौं।

अध्यारोबाट उज्यालोतिर बढ्न, नछुटाउं साप्ताहिक पढ्न।

सौजन्य : साप्ताहिक-पाक्षिक पत्रिका राष्ट्रिय सञ्जाल

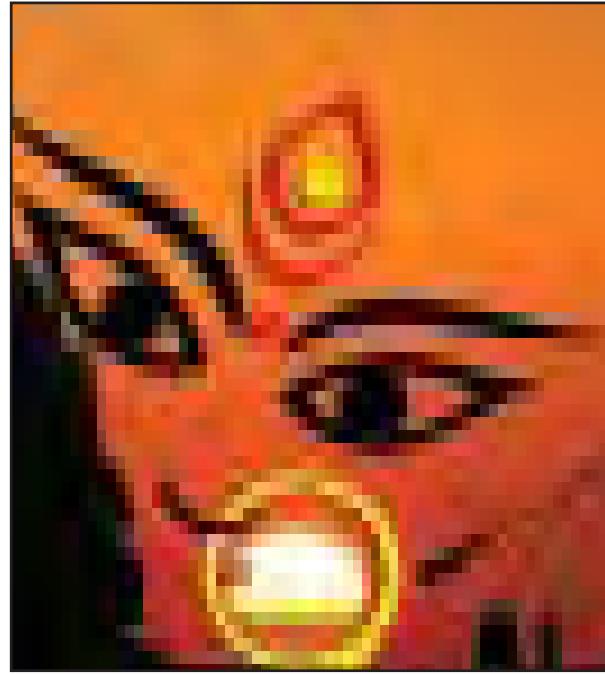


### • विश्वमणि अधिकारी

नेपालीहरूको महान् चाड बडादसैँले सबैलाई छोडसकेको छ। आफ्नो क्षमताअनुसार दसैँ मनाउने तयारीसमेत भैसकेको छ। यद्यपि कोसीमा आएको विनाशकारी बाढी, कैलाली-कञ्चनपुर लगायत सुदूर तथा मध्यपश्चिमका अन्य जिल्लामा आएको बाढीपहिरो र असाध्यै चुलिएको महंगीले भने कतिपय परिवारमा दसैँ पीडा बनेको हुनसक्छ, तर दसैँजस्तो धार्मिक एवं सांस्कृतिक महत्त्वको पर्वलाई तत्कालको विपत्तिका कारण प्रभावित पारिनु हुँदैन। बरु आफूसँग जे छ त्यसैको अधिकतम उपयोग गरी नराम्रा बानीलाई हटाउने र राम्रा बानीहरूलाई मात्र निरन्तरता दिने संकल्पका रूपमा दसैँ मनाइयो भने यसको सार्थकता रहन्छ। असत्यमाथि सत्यको विजयको उत्सवका रूपमा मनाइने दसैँलाई सम्पत्ति प्रदर्शन गर्ने अवसरका रूपमा दुरुपयोग गर्ने पछिल्लो परिपाटी वास्तवमै आपत्तिजनक छ। अनावश्यक खर्च र प्रदर्शन गर्नुको सट्टा गरिव-गुरुवालाई दान दिन सक्तियो भने त्यो राम्रो पक्ष हो।

दसैँ भन्नासाथ युवा पुस्ताले रमाइलो पक्षलाई बढी नै जोड दिन्छ। रमाइलो गर्नु त राम्रो हो, तर रमाइलोका नाममा रक्सी, बियर वा लागूपदार्थ खाएर मात्तिनु शोभनीय कुरा होइन। अझ दसैँका बेला मद्यपान गरेर मोटरसाइकल चलाउँदा धेरै युवाको ज्यान जाने गरेको छ। खुसी मनाउन आएको चाडका बेला यस्ता दुर्घटना भए घर-परिवार मात्र होइन, पूरा गाउँलाई नै नमज्जा हुन्छ। त्यसैले युवाहरूले जोसमा होस पुऱ्याएर दसैँ मनाउनुपर्छ। पहिले-

## दसैँ कसरी मनाउने ?



पहिलेजस्तो नयाँ लुगा लगाउन र मासु खान दसैँ कुनै अवस्था अहिले छैन। जहिले आवश्यकता पर्‍यो वा मन लाग्यो उतिखेर किन्न पाइने अवस्था अहिले छ। त्यसैले दसैँ भनेर अनावश्यक लुगा-गहना थुपार्ने परिपाटीमा पनि परिवर्तन ल्याउनु आवश्यक छ।

दसैँका बेला देखिने अर्को विकृति भनेको जुवा-तास पनि हो। घरका मूली भनिने बाबुदेखि लिएर विशेष गरी पुरुष जाति जुवा-तासमा बढी रुमल्लिएको पाइन्छ। वास्तवमा जुवा-तास भन्ने कुरा चाडबाडका बेलामा पनि खेल्नु राम्रो होइन। टाइम पासको बहानामा जुवा-तास खेल्नुभन्दा गाउँघरका सबै जम्मा भएर सामाजिक सुधारका लागि पहल गरियो भने

दसैँजस्तो चाडको महत्त्व अझ बढ्नेछ। बरु किचनमा सधैं आमा-भाउजूहरूलाई दलाउनुभन्दा आफूले पनि सघाइदियो भने वा सँगै बसेर रमाइला कुरा मात्र गरिदिँदा पनि उहाँहरूका लागि दसैँ बोझ हुनेछैन। हुन पनि जागिर वा अध्ययनको सिलसिलामा देश-विदेशका कुनाकापचामा छरिएर रहेका नेपाली दाजुभाइ तथा दिदी-बहिनीहरूलाई मिलन गराउने चाडका रूपमा बडादसैँ आउँछ।

यस प्रकार विरलै भेटिने आफ्ना आफन्त वा छरछिमेकसँगै भएका बेला जुवा-तासमा भुल्नुभन्दा आ-आफ्ना अनुभव सामूहिक रूपमा सुनाइयो भने मात्र पनि धेरै फाइदा पुग्न सक्छ।

अवसरको खोजीमा गाउँ छाड्नुपर्ने बाध्यता बहुसंख्यक नेपालीको छ। त्यसैले ती गाउँघरका गोरेटो बाटा, मन्दिर र पाटी-पौवा पौरखी हातबाट चाक्ला र सफा हुन चाहिँरहेका छन्।

अनेकतामा एकता रहेको नेपालमा केही जातिले दसैँ हाम्रो पर्व होइन, यो त जातिविशेषको हो भन्दै दसैँ बहिष्कारको नारासमेत घन्काउने गरेका अनुभव हामीकहाँ छ, तर असत्यमाथि सत्यको विजय भएको उत्सवमा मनाइने पर्व कुनै जातिविशेषको मात्र हुन सक्दैन। एकछिन आँखा चिम्लेर अन्तरआत्मालाई सोध्यौं भने सत्य थाहा लागिहाल्छ। त्यसैले एकतामा अनेकता ल्याउने कुराको पछि नलागी अनेकतामा एकता भन्ने नेपाली शैलीलाई बचाइराख्न पनि हामीले मर्यादित दसैँ मनाउनुपर्छ।

समग्रमा भन्नुपर्दा दसैँ हामी नेपालीको धार्मिक, सांस्कृतिक तथा ऐतिहासिक पर्व भएकाले यसलाई विकृत बनाउनबाट बचाउनु हाम्रो आफ्नै दायित्व हो। अझ युवा पुस्ताले असत्यमाथि सत्यको विजयको उत्सवका रूपमा मनाइने यो चाडप्रति रहेका गलत धारणा र अनावश्यक ढराहरूलाई नियन्त्रणमा ल्याउन पहल गर्न सके भने राष्ट्रप्रति ठूलो गुन हुनेछ। किनकि चाडपर्व र संस्कृति भनेका राष्ट्र र समाजको उत्थान एवं पतनको मेरुदण्ड हो। यी समाजका प्राण र आत्मा हुन्। यिनीहरू समाप्त भए भने समाज र राष्ट्र रहँदैन। कुनै पनि समाज वा राष्ट्रलाई समाप्त पार्नुपर्दा शत्रुपक्षले सबैभन्दा पहिले उक्त राष्ट्रको संस्कृतिमाथि प्रहार गर्ने गरेको कुरा इतिहासमा पाइन्छ। त्यसैले हाम्रो प्यारो पर्व दसैँलाई विशेष र सबैको बनाउन केही पहल गर्ने कि ?

## दसैँ बिदाको उपयोग कसरी गर्ने ?

### तीतो सत्य

• भोलि आजको अर्को रूप हो, त्यसैले जीवनमा जे गर्नु छ त्यसलाई भोलिका निर्मित साँच्चुभन्दा आजै गर्नु हितकर हुन्छ।

• सफल दोस्रो प्रेमभन्दा असफल पहिलो प्रेम नै मानिसहरूका लागि चिर स्मरणीय र सुखदायी हुन्छ।

• ईश्वरको मुस्कान भनेकै शिशुको मुस्कान हो। शिशुको मुस्कान सामु संसारका अरू मानिसहरूको मुस्कान मैलो र फिका लाग्छ।

—प्रेमकृष्ण श्रेष्ठ, कीर्तिपुर

• कसैको पनि आलोचना र घृणा गर्नु हुँदैन।

• कुनै पनि फूल आफ्ना लागि फुल्दैन।

• महान् व्यक्तिले अर्काको अपमान गर्दैन र अपमान सहन पनि सक्दैन।

—दिनेशप्रसाद सिटौला

• पहाड जति सुन्दर हुन्छ यथार्थ भोगाइमा त्यति नै कुरूप हुन्छ।

• मित्रवत् आलोचना व्यक्तिको सबैभन्दा ठूलो सम्पत्ति हो।

• काम गर्न जति सजिलो हुन्छ, योनाज बनाउन त्यति नै गाह्रो।

• मानिसको महानता उसको रूप र शिवाले होइन व्यवहार अनि चरित्रले दर्शाउँछ।

• जसरी मानिस नक्कल गरेर सफल बन्छ त्यसरी नै महत्वाकांक्षाले उसको पतन हुन्छ।

—प्रकाश खतिवडा, नुनथला, खोटाड

‘तीतो सत्य’ स्तम्भका लागि आफूले देखेका, भोगेका कट्टा सत्य पठाउन हार्दिक अनुरोध छ।

—सम्पादक

कलेज तथा स्कूलका विद्यार्थीहरू दसैँको लामो बिदाले रोमाञ्चित भैरहेका छन्। एकातिर सबैभन्दा ठूलो चाड दसैँ आएको मज्जा छ भने अर्कातिर पढाइ लेखाइको टन्टा छैन न त चाँडै उठ्नुपर्ने दबाव नै। नियमित गृहकार्यको बोझ र पाठको तयारी पनि गर्नुपर्ने। अझ दसैँ-तिहारको बिदा एकसाथ पाएकाहरूलाई त दोब्बर खुसीले छोएको छ तर सुतेर, चलचित्र हेरेर, टेलिभिजनको रिमोट थिचेर, बरालिएर वा घुमेर बिदा मनाउनुभन्दा केही उपलब्धिमूलक काम गरेर बिदा मनाउनु श्रेयस्कर हुन्छ। त्यसैले दसैँको बिदामा आफन्तहरूसँग सम्बन्ध वढाउनु र नयाँ-नयाँ ठाँउ घुम्न गएर मनोरञ्जन प्राप्त गर्नु पहिलो काम हुनुपर्छ भने बाँकी समय पुस्तक अध्ययन तथा कुनै तालिम लिन सके धेरै राम्रो। हिजोआज केटाकेटीहरू सामाजिक सम्बन्धका मामिलामा निकै पछाडि छन्। उनीहरू आफ्नै बाबाका भाइ अंकल र बाबा जत्तिकै उमेरका कुनै व्यक्ति पनि अंकल हो भन्ने कुरा थाहा पाउँछन् तर को आफन्त हो वा नजिकको जान्दैनन्। त्यसैले दसैँजस्ता चाडबाडमा नयाँ पुस्ता भनिने हिजोआजका बालबालिकालाई नातेदार चिनाउने अवसरका रूपमा पनि प्रयोग गर्नु अपरिहार्य भैसकेको छ।

जब मानिस चाहिनेभन्दा बढी समय बिना काम डुलिँरहेका हुन्छन्



चित्रकार : जयराज शर्मा

तब उनीहरूमा ठीक-बेठीक, जायजनाजायज सबै खालका तर्कनाहरू आउन थाल्छन्। दसैँ बिदाको समय भएकाले टोलभरका साथीहरू भेट हुन

गाह्रो हुने कुरा भएन। त्यसैले उनीहरू मनोरञ्जनका लागि उट्टपट्टाड काम गर्न मन गच्छन्। त्यसैले अभिभावकहरूले बेलैमा आफ्ना

नानीहरूलाई सचेत नगराउने हो र बिदा छ मोज गरोस् न त भन्ने हो भने दसैँ बिदाभरि नै उनीहरू गलत वाटोमा लाग्न सक्छन्। चाडबाडका बेला पैसा समेत हुने हुँदा कुलतमा भासिने डर पनि उत्तिकै हुन्छ। साथीसंगीको लहैलहैमा लागेर चुरोट, रक्सी तथा सुतीको स्वाद चाख्ने सम्भावना पर्वका अवसरमा बढी हुने हुँदा अभिभावकहरू अलि बढी नै सतर्क हुनुपर्छ।

अनुसन्धानले के देखाएको छ भने पढाइ तथा अनुशासन दुवैमा निकै राम्रा विद्यार्थीसमेत दसैँको लामो बिदापछि विग्रिएका छन्। यस्ता विद्यार्थीहरू खराब संगत र बाबुआमाको उचित निर्देशन नपाएर गलत वाटोमा भासिएका हुन्। त्यसैले बिदा हो भनेर छोराछोरीलाई त्यसै छाड्नु भनेको समस्यालाई निम्तो दिनु हो। यसप्रकारका समस्याबाट बच्न छोराछोरीका व्यवहारप्रति आमाबाबु सधैं नै चनाखो र सतर्क भइरहनुपर्छ।

भनिन्छ, प्रत्येक बालबालिकालाई भगवान्ले केही न केही गर्न सक्ने भगवान्द्वारा प्रदान गरिएको खुबी पहिचान गर्न सक्नेहरू सफल बन्न सक्छन् भने जो पहिचान गर्न सक्दैनन् वा चाहँदैनन् तिनले असफलता मात्र पाउँछन्। नियमित पढाइबाट थकित बालबालिकालाई उनीहरूको चाहना अनुसार कथा,

कविता, उपन्यास र जीवनीका पुस्तकहरू पढ्न लगाएर दसैँ बिदाको उपयोग गर्नुपर्छ। दसैँ-तिहारको बिदा एकैचोटी पाइएको छ भनेचाहिँ दुई साताको छोटो समयका लागि फिट हुने खालका तालिम लिन लगाउनु राम्रो हुन्छ। इच्छा अनुसारको उद्घोषण तालिम, म्युजिक वा डान्ससम्बन्धी तालिम आदि लिन लगाएर दसैँ-तिहार बीचको बिदाको उपयोग गरियो भने सुनमा सुगन्ध हुनेछ। यसैगरी योग आदि कुरा दुई-चार दिन गरेमात्र पनि धेरै फाइदा लिन सकिन्छ।

अत्यन्त प्रतिस्पर्धात्मक अहिलेको विश्वमा किताबी ज्ञान मात्र सबैथोक होइन भन्ने कुरा प्रमाणित भैसकेको छ। त्यसैले यस्तो अवस्थामा जसले बिदाको समय उपयोग गरेर आफूलाई अरूभन्दा पृथक् राख्न सक्छ ऊ नै अधि बढ्ने र सफल हुने सम्भावना बढी हुन्छ। अझ विद्यार्थी जीवन भविष्यको आधार भएकाले यस मामिलामा विद्यार्थी स्वयम् चनाखो बन्नुपर्छ भने अभिभावकहरूले पनि उचित परामर्श दिएर सही बाटोतर्फ हिँडाउन सघाउनुपर्छ। यसो हुन सके विशिष्ट पर्व दसैँको महत्त्व अझ बढ्नेछ। किनकि दसैँले मनोरञ्जन त दिने नै छ, साथसाथै कोर्स बाहिरका पुस्तकहरू पढ्ने र आफूलाई मन पर्ने क्षेत्रमा गएर तालिम लिने अवसर समेत प्रदान गर्नेछ।

—कविता पराजुली



# म बिन्दास युवती हूँ

यसपटकको दसैमा श्रीमान् लिएर घर जाने भन्ने सुनिएको थियो, के भयो ? यसपटक पनि विवाह गर्न भ्याइएन ।

कान्तिपुरले दुई वर्षभित्रमा दीपा विवाह गर्दैछन् भनेर लेखेको थियो नि ? त्यो छापिएको एक वर्ष पनि पुगेको छैन । समय अझ बाँकी छ, हेरौं न । आकर्षक जीउडाग्न, लोकप्रिय कलाकार, राम्रो आम्दानी, यति धेरै गुण हुँदा पनि विवाह नहुनुको कारण के होला ? साइत नजुर भन्नुपर्छ । मानिसहरू त अरु नै कुरा भन्छन् नि ?

के भन्छन् ? राम्रो अफर नआएको, टेलिभिजनमा दीपककी श्रीमतीको भूमिका निर्वाह गरेरै सन्तुष्ट भएको आदि । हेर्नु, सत्य कुरा के हो भने केही वर्षअघिसम्म म क्यारियर बनाउनमै व्यस्त थिएँ । त्यसबेला मलाई विवाह पनि गर्नु कुरा हो र ? क्यारियर पो बनाउनुपर्छ, नाम पो कमाउनुपर्छ भन्ने लाग्यो । त्यसबेला राम्रो अफर आउँदा पनि ध्यान दिइएन । विवाह गर्नु भनेर क्यारियर डाबाँडेर हन्छ भन्ने लाग्यो । अहिलेचाहिँ बेलैमा विवाह गरिएन भनेर पछुतो लाग्न थालेको हो ? पछुतो लागेको छैन । बल्ल सक्सेस भइयो, नाम कमाइयो, पैसा

कमाइयो । अबचाहिँ विवाह गर्नुपर्छ भन्ने लागेको छ । त्यसबेला विवाह गरेको भए यो स्थानमा पुग्न सकिदैनथे कि भन्ने लाग्छ ।

विवाह गर्ने रहर जागेको चाहिँ ट्याक्कै कहिलेदेखि ? जबदेखि तीतो सत्य सुपरहित भयो । यहाँभन्दा उचाइमा पुग्ने ठाउँ छैन । अबचाहिँ विवाह गरेर सेटल हुन मन लागेको छ । किनभने सधैँ यही स्थानमा कायम रहिन्छ भन्ने छैन ।

प्रोफाइल बढ्दै जाँदा आफ्नो जीवनसाथी पनि यस्तो होस्, उस्तो होस् भनेर गुणको मात्रा बढाउँदै जाने होला, होइन ?

धेरै कुरा सोचेकै छैन । कामबाट थाकेर घर पुग्दा मेरो पीडा बुझ्ने, माया गर्ने साथी होस् भन्ने लाग्छ । यो उमेरमा एक्लो घर त्यसमा पनि श्रीमान्बिनाको जीवन त खल्लै हुँदा रहेछ ।

श्रीमान्का बारेमा एउटा कल्पना हुन्छ, त्यो कल्पना कस्तो छ ? दीपकसँग १५ वर्ष संगत गरेँ । पहिलो पाँच वर्ष त हामीले एक-अर्कालाई बुझ्न नै समय लाग्यो, तर दस वर्षयता दीपकको व्यवहार एक जना केटा साथीको जस्तो हुनुपर्छ, त्योभन्दा राम्रो छ । दीपकले गर्ने केयरिङले मलाई साझै प्रभाव पारेको छ । ऊ मेरो मनोभाव बुझ्छ । लामो संगत गरेर होला, श्रीमान् भनेको दीपकजस्तै हुन्छन् भन्ने लागेको छ । कहिलेकाहीँ दीपकसँगै विवाह गरौं

भन्ने लाग्दैन ? सामाजिक बन्धन, परम्परा र संस्कारले दिँदैन ।

मन त सामाजिक परम्परा र बन्धनमा चल्दैन नि ?

मनले खोजेको सबै कुरा प्राप्त हुँदैन । मन बरालिए पनि मजस्तो चेतनशील मानिसले रोक्नुपर्छ । नडाँटी भन्ने हो भने त मनले के-के माग्छ, माग्छ । यथार्थ के हो भने दीपक मेरो साथी मात्र हुनसक्छ । जीवनसाथी हुनसक्दैन । किनभने ऊ कसैको हो । यो कुरा मेरो चेतनाले बुझेको छ ।

जीवनमा एउटै मात्र विवाह हुनुपर्छ भन्ने छ र ?

भविष्यको भर छैन । विवाहपछि उसले मलाई आजको जस्तै माया गर्छ, भन्ने के छ र ? फेरि मेरो सपना त कसैको पहिलो श्रीमती हुनु हो । दोस्रो श्रीमती हुन मलाई मञ्जुर छैन ।

कहिलेकाहीँ दीपकको विवाह नभएको भए हुन्थ्यो भन्ने लाग्दैन ? यो कल्पनाको कुरा हो । यथार्थ के हो भने ऊ एक श्रीमती र दुई

त्यस बेला म चलचित्र नै हेर्न बिसन्थेँ । यति गम्भीर प्रेम कसरी र्क भयो ? उसले लेखेको चिठ्ठी आमाले भेटनुभयो अनि गाली गर्नुभयो । मलाई डर लाग्यो । त्यसपछि म ऊबाट भागी-भागी हिँड्न थालें । आज सम्बन्ध अन्तर्जातीय विवाह गर्नुहुँदैन भन्ने कलिलो मस्तिष्कमा परेको रहेछ, जस्तो लाग्छ ।

आज त्यही व्यक्ति अचानक आएर विवाहको प्रस्ताव राख्यो भने के गर्नुहुन्छ ? त्यो पनि सम्भव छैन । किनभने उसको विवाह भैसकेको छ । उसको आफ्नो भिन्न संसार छ ।

भेटघाट हुन्छ ? त्यसपछि भेट भएको छैन, तर कुनै न कुनै माध्यमबाट जानकारी प्राप्त भैरहन्छ । अहिले त ऊ आफ्नो स्थानको चर्चित डाक्टर भएको कुरा सुनेकी छु ।

(संवादले भावनात्मक रूप लिएपछि प्रसंग मोडिन्छ ।)

दसैँ भन्नेबित्तिकै तपाईं के



काँचको पदामा १३ वर्षे छोरा र एउटा असन्तोषी जागिरेकी श्रीमतीको भूमिकामा प्रस्तुत हुने दीपाश्री निरौला आजको दिनमा सबैभन्दा लोकप्रिय महिला कलाकार हुन् भन्दा अतिशयोक्ति हुँदैन । विभिन्न व्यावसायिक सर्वेक्षणले उनलाई सबैभन्दा लोकप्रिय तथा कमाउ कलाकार मानिसकोका छन् । दीपाश्री आफैँ पनि पाँच वर्षयता लोकप्रियता एवं आम्दानीले शिखर छुएको स्वीकार गर्छिन् । काठमाडौँमा घर किन्ने चक्करमा रहेकी दीपाश्री निकट भविष्यमै एउटा गाडी, एउटा घर तथा श्रीमान् जोड्ने सपनामा मन छिन् । साथैरहले नजरमा 'बिन्दास' दीपाले यसपटक साप्ताहिकसँग दसैँको मुडमा यसअघि कहिल्यै बाहिर नआएका घटनालाई पनि सार्वजनिक गरेकी छिन् ।

यसपटक पनि विवाह गर्न भ्याइएन । अबचाहिँ विवाह गर्नुपर्छ भन्ने लागेको छ । यो उमेरमा एक्लो घर त्यसमा पनि श्रीमान्बिनाको जीवन त खल्लै हुँदा रहेछ ।

लामो संगत गरेर होला, श्रीमान् भनेको दीपकजस्तै हुन्छ भन्ने लागेको छ तर यथार्थ के हो भने दीपक मेरो साथी मात्र हुनसक्छ, जीवनसाथी हुनसक्दैन । हाको जस्तो सामाजिक संस्कारमा हुर्किएकी युवतीले यस्तो कदम उठाउन सकिदैन । त्यसबेला म क्यारियरका कारण प्रेम अस्वीकार गर्न विवश थिएँ । चलचित्रमा हिरोले हिरोइनको हात समाउँदा ऊ पनि मेरो हात समाउँथ्यो । त्यस बेला म चलचित्र नै हेर्न बिसन्थेँ । संघर्ष गर्दा पैसाको अभाव त सधैँ हुन्थ्यो, तर एउटा दसैँमा खर्च नभएर विराटनगर जान पाइँ । पैसाले कसैलाई पनि पुग्दैन । ममा अथाह पैसा कमाउने रहर पनि छैन । धेरै मानिसको विचारमा म एउटी 'बिन्दास' युवती हूँ । मलाई पनि त्यही लाग्छ । जीवनमा यो भएन-त्यो भएन भनेर किन चित दुखाउने ? जे छ त्यसैमा रमाउनुपर्छ ।



सन्तानको असल पिता हो । यो जीवनमा दीपक र मेरो जोडी टेलिभिजनमा मात्र राम्रो देखिन्छ ।

दर्शक, शुभचिन्तक सबैले तपाईं दुईलाई श्रीमान्-श्रीमतीका रूपमा देख्न चाहन्छन् भन्ने थाहा छ ?

छ, तर त्यो टेलिभिजनको प्रभाव हो । कतिपय दर्शकले मसँग एकै भेटदा श्रीमान् खै पनि भनेका छन् । माया गर्ने सबैसँग विवाह हुँदैन । विवाह हुनेबित्तिकै प्रेम छ पनि भन्न मिल्दैन । अनि अर्को कुरा मनले जे-जे माग्छ, त्यही पूरा हुनुपर्छ भनेर जिद्दी गर्न पनि मिल्दैन । विशेष गरी हाम्रो जस्तो सामाजिक संस्कारमा हुर्किएकी युवतीले यस्तो कदम उठाउन सकिदैन ।

विवाह गर्नु भनेको बेलामा विवाह हुन नसक्दा आफूलाई माया गर्ने केटाहरूलाई अपहेलना गरेको कुरा सम्झना आउँछ ?

आउँछ, त्यसबेला म क्यारियरका कारण प्रेम अस्वीकार गर्न विवश थिएँ । मैले जानेर कसैलाई चोट पार्न धोक्न दिएकी होइन । कतिपय अवस्थामा त मलाई कसैले प्रेम गर्छ भन्ने कुरा पनि थाहा भएन ।

जे होस्, यो बेला आफूलाई प्रेम गर्नेहरूलाई सम्झनुहुन्छ ?

सबैभन्दा बढी कसलाई सम्झन्छु ? विराटनगरमा गरेको पहिलो प्रेमलाई ।

कुरकुरे बैसको कुरा गर्दै हुहुन्छ ? त्यसलाई कुरकुरे बैस नै भन्नुपर्ला । म १० कक्षामा पढ्थेँ, ऊ साइन्स लिएर महेन्द्र मोरङ क्याम्पस पढ्थ्यो । मलाई ट्युसन पढाउँथ्यो । परीक्षामा म पास हुन्थेँ, खुसी ऊ हुन्थ्यो । (आँखा भरिएर आउँछन् ) एक प्रकारले भन्ने हो भने त्यो चोखो माया थियो ।

डेटिङ जानुहुन्थ्यो ? चलचित्र हेर्न जान्थ्यौं । चलचित्रमा हिरोले हिरोइनको हात समाउँदा ऊ पनि मेरो हात समाउँथ्यो ।

सम्झनुहुन्छ ? विराटनगर अनि क्वाके न्याने माया ।

दसैँको टीका भन्नेबित्तिकै ? टीका लगाउन मावली जाँदा भुम्का (सुनसरी) बाट राजबास (एउटा गाउँ) जाने पुराना घोप्टे गाडी, मानिसको भीड तथा गन्हाउने पसिना । मनमा मावलीको मिठो सत्कार र आशीर्वाद ।

बाल्यकालमा सम्झन लायक दसैँ नि ?

म आठ वर्षकी थिएँ हुँदा । कोसी नदीबाट सिंचाइका लागि निकालेको चतरा नहर हुँदै हामी मावली जाँदै थियौं । (कहिलेकाहीँ गाडी भीड भएकाले हिँडेर मावली जानुपर्छो ।) मेरी बहिनी नहरको डिलमा लडी । दसैँको पहिरनमा हिलो लाग्यो । भोलिपल्ट टिका लगाउन आँट्दा उसले मेरो पहिरन लगाइछ । मैले नयाँ लुगा लगाउन पाइँ भनेर त्यस वर्षको टीका नै बहिष्कार गरेँ । त्यस बेला चित्त दुखेर गरेको बहिष्कार अहिले सम्झन लायक घटना भएको छ ।

दसैँमा तपाईंका लागि महत्त्वको कुरा के हुन्थ्यो ?

पैसा, दसैँमा कति पैसा जम्मा हुन्छ भन्ने कुराले मेरो दसैँ सफल हो कि असफल भन्ने मूल्यांकन हुन्थ्यो । पहिले पैसाका लागि टीका लगाउने दीपा अहिले केका लागि टीका लगाउँछे ?

केटाकेटीमा गरेको गल्तीको पश्चात्ताप अहिले सबैलाई खर्च दिएर गर्छु । घरमा विवाह नभएकी एकली छोरी भएका नाताले दसैँको खर्च आफैँ उठाउँछु । यसरी खर्च गर्दा म आफू घरको छोरा भएको अनुभव गर्छु ।

पहिलेको दसैँ र अहिलेको दसैँको तुलना गर्दा के पाउनुहुन्छ ?

म प्रत्येक वर्ष दसैँमा, विराटनगर तथा मावली गाउँ राजबास गएकै हुन्छु । पहिले भीड गाडीमा

पसिना चुहाउँदै पुग्थे, अहिले भाडाको कार लिएर जान्छु । पहिले कलाकार पनि यस्तो गाडीमा भनेर मलाई चिन्नेहरू अचम्म मान्थे, अहिले कलाकारको स्तरमा बाँच्न पाएकी छु ।

यो स्थानमा पुग्छु भन्ने लागेको थियो ?

लोकप्रिय हुन्छु भन्ने लागेको थियो, तर यो स्थानमा पुग्छु भन्ने लागेको थिएन ।

कुनै दिन काठमाडौँमा बेखर्ची भएर हिँडेको सम्झना छ ?

संघर्ष गर्दा पैसाको अभाव त सधैँ हुन्थ्यो, तर एउटा दसैँमा खर्च नभएर विराटनगर जान पाइँ । मेरो जीवनको सपना नै घरमा दसैँ मनाउनु हो । त्यसबेला खर्च नभएकै कारण काठमाडौँमै थुनिनुपर्छो । ती दिन मेरो जीवनका सबैभन्दा पीडाका दिन थिए ।

आजचाहिँ आफूलाई फुदो पैसा कमाएँ भन्ने सन्तोष लागेको हो ?

पैसाले कसैलाई पनि पुग्दैन । ममा अथाह पैसा कमाउने रहर पनि छैन । काठमाडौँमा एउटा घर जोड्दैछु । एउटा गाडी किन्ने रहर छ । हामीजस्तो मध्यमवर्गलाई काम गरेर खान पुग्यो भने त्योभन्दा ठूलो रहर हुँदा रहन्छ ।

आज आएर तपाईंले सोचेका धेरै कुरा पूरा, यस्तो बेलामा कहिलेकाहीँ केटा साथी लिएर एकान्तवास बस्न मन लाग्दैन ?

विवाह भएर नै चर्चा हुन्छ । संघर्षमै जीवन बिताएकाले क्षणिक खुसीका लागि गरिने कुनै काममा म इन्ज्याय गर्दिन ।

तैपनि मन, उमेर, आम्दानी, सेलिब्रिटी हुनुको आनन्दले मर्यादित र ?

मनले त के-के खोज्छ-खोज्छ ? कामको व्यस्तता बढेको छ । दीपकको जोडी भएर काम गरेपछि अरु अगाडि आउने हिम्मत पनि गर्दैन । अर्को कुरा दीपक नै मेरो अभिभावक भएकाले यस्तो काम गर्ने आँट पनि आउँदैन ।

पहिलोपल्ट कहिले रक्सी चाख्नुभयो ?

पहिलोपल्ट बियर चाखेकी हुँ । त्यसबेला म १५ वर्षकी थिएँ हुँदा ।

अहिले त पियक्कड नै भैसक्नुभयो होला, होइन ?

पियक्कड त नभनी, तर रक्सी पिइन्छ ।

कति पेग पिउनुहुन्छ ?

कुँपापिइन्छ । रक्सी लाग्न थालेपछि थन उर लाग्छ । सेलिब्रिटी भएपछि आफ्नो जात त फाल्नुभएन नि ।

रक्सी लागेपछि कोही गीत गाउन थाल्छन्, कोही रन थाल्छन्, तपाईंचाहिँ के गर्नुहुन्छ ?

भगडा गर्ने मुड हुन्छ । यद्यपि मलाई के लाग्छ भने पिउने वातावरणजस्तो छ, मानिसको मुड त्यस्तै बन्दै जाँदा रहेछ ।

कस्तो बेलामा पिउनुहुन्छ ?

म ठूलो ग्यादरिडमा रमन सकिदैन । रमाइलो अवसरमा मन मिले दुई-चार जना भएको ठाउँमा पिउँछु ।

यो उमेरमा आएपछि जीवनमा धेरै कुरा भएर पनि अपूरो छ भन्ने लाग्दैन ?

धेरै मानिसको विचारमा म एउटी 'बिन्दास' युवती हूँ । मलाई पनि त्यही लाग्छ । जीवनमा यो भएन-त्यो भएन भनेर किन चित्त दुखाउने ? जे छ त्यसैमा रमाउनुपर्छ । एउटा मानिसले जीवनमा के चाहेछ ? मेरो विचारमा ख्याति, पैसा, माया र घुमफिर । म कलाकार भएका नाताले विश्वका धेरै ठाउँ पुगेकी छु । म आफ्नो कामबाट सन्तुष्ट छु । मैले चाहेको खान-लाउन पाएकी छु । सबैभन्दा ठूलो कुरा म बिन्दास छु । मैले कसरी बाँच्नुपर्छ त्यो कुरा सिकेकी छु । मलाई मेरो जीवन अपूरो छ भन्ने लाग्दैन ।

प्रस्तुति : अश्विनी कोइराला



# काठमाडौंका प्रमुख देवमन्दिरहरू

शक्तिका उपासक हिन्दू धर्मात्मवीहरूका लागि शक्तिको उपासना गर्ने सबैभन्दा उपयुक्त अवसर दसैँ नै हो। नौरथा लागेपछि विभिन्न शक्तिपीठहरूमा निश्चित विधि र परम्परा अनुसार शक्तिको पूजाअर्चना गर्ने क्रम सुरु हुन्छ। दसैँभर उपत्यकामा रहेका गुहेश्वरी, महाकाल, भद्रकाली, इन्द्रायणी, विजेश्वरी, शोभाभगवती, नक्साल भगवती, बगलामुखी तथा दक्षिणकाली आदि शक्तिपीठमा विशेष विधिविधान र परम्परा अनुसार पूजाआजा गर्ने चलन छ।

नौरथाका देवीको पूजा गर्न शक्तिपीठहरूमा जाने चलन भए पनि सबै शक्तिपीठको परम्परा एउटै छैन। सबै शक्तिपीठमा दुर्गा भवानीको पशुबलिसहित पूजा हुने भनिए पनि विजेश्वरीमा पशुबलि दिइदैन तर त्यहाँका पुजारीहरू भने माछामासु खान्छन्। अर्कातिर हनुमानढोकास्थित तलेजु भवानीको मन्दिरमा १ सय ८ वटा राँगाको बलि दिइन्छ। यसैगरी फूलपातिका दिन हनुमानढोकाभित्र रहेको नासलचोकस्थित दसैँघरमा गोरखाबाट ल्याइएको फूलपाति भियाउँदा ५४ राँगाको बलि दिने चलन छ तर त्यहाँका गुठीयारहरू भने मासु खाँदैनन्। दसैँमा भक्तजनहरू देवीलाई खुशी पारेर आफ्नो कामना सिद्ध गर्न बलि चढाउँछन्।

शक्तिपीठहरूको राजकीय पूजाका राँगा र बोकाको बलि नभई हुँदैन। काठमाडौंमा त गणेश र नाटेश्वरलाई मात्र होइन पशुपतिस्थित भैरव मूर्तिमा समेत पशुबलि चढाइन्छ। नक्सालदेवी, भुवनेश्वरी र गुहेश्वरीमा त अक्सर पशुबलि दिइन्छ। नौरथाका बेला सबै भन्दा रमाइलो शोभाभगवतीको मन्दिरमा हुन्छ। उक्त

मन्दिरमा राजकीय पूजाअर्चना हुने भएकाले शोभाभगवतीको मन्दिरलाई विशेष रूपमा सजाउने चलन छ। उक्त मन्दिरमा अष्टमीका दिन पशुबलि दिने परम्परा छ तर नजिकै रहेको विजेश्वरीको मन्दिरमा काटमार गरिदैन। काटमार र होहल्ला नहुने भएकाले विजेश्वरीको मन्दिर हित्सारहित, भद्र, शान्त एवं सुरम्य मन्दिरका रूपमा लोकप्रिय छ।

दसैँको बेला भीडभाड हुने मन्दिरमध्ये गुहेश्वरी मन्दिर पनि एक हो। सतीदेवीले आगोमा हाम फालेर देहत्याग गरेपछि अत्यन्तै दुःखी भएका महादेवले सतीलाई बोकेर विश्व भ्रमण गरेका थिए। यसरी लासलाई बोकेर विश्व भ्रमण गरेका बेला सबैभन्दा पहिले सतीदेवीको गोप्य अङ्ग बाग्मतीको किनारामा खसेको थियो। पहिलोपल्ट सतीदेवीको अङ्ग पतन भएका कारण पनि अन्य शक्तिपीठको तुलनामा गुहेश्वरीको ठूलो महिमा छ। त्यसैले पनि गुहेश्वरी देवीको मन्दिरमा श्रद्धालु भक्तजनको ठूलो भीड लाग्ने गरेको पाइन्छ।

हिन्दू धर्मनुसार नेपालमा हुने प्रायः पूजा, परम्परा र प्रचलनहरू तन्त्रबाट प्रभावित छन्। तान्त्रिक सिद्धान्त अनुसार नै दसैँको नवरात्रमा पशुबलिसहित शक्तिपीठहरूमा पूजा गरिन्छ। काम, क्रोध, लोभ, मोह र मद्यको नाशका लागि पशुबलि दिने गरिएको छ तर बौद्ध धर्मावलम्बीहरू विजयादशमीलाई अहिंसा दिवसका रूपमा मनाउँछन्। यसै दिन राजा अशोकले शस्त्र त्याग गरेर बौद्ध भिक्षु भै सत्य, अहिंसा र ज्ञान प्राप्त गर्न तपस्या-आराधना गरेका थिए। त्यसैले बौद्ध सम्प्रदायले दसैँको अवसरमा हिंसाविरोधी कार्यक्रमहरू सञ्चालन गर्दै आएको छ।

शास्त्रअनुसार देवीलाई शत्रु संहारिणी देवीका रूपमा पूजा गरिन्छ।



क्षत्रीहरू देवीलाई सामर्थ्य र युद्धकी अघिष्ठात्रीका रूपमा पूजा गर्छन्। प्राचीन कालमा राजामहाराजाहरू तथा महत्वाकांक्षी शासकहरूले आदि शक्तिस्वरूपिणी भगवतीलाई सर्वोपरी इष्टदेवीका रूपमा मान्यता दिनु तथा यसै परम्पराअनुरूप विभिन्न स्थानमा देवीको मूर्ति स्थापना गर्नुले सफल राज्य सञ्चालनका लागि देवीको आशीर्वाद आवश्यक मानिन्थ्यो भन्ने कुरा पुष्टि हुन्छ। चौधौं शताब्दीको दोस्रो दशकतिर राजा हरिसिंह देव सिम्रौनढवाट राज्य छोडेर भागदा आफ्नी इष्टदेवी तुलजा भवानीलाई आफूसँगै लिएर नेपाल पसेका थिए। यिनै राजाले भक्तपुरको दरवारभित्र तलेजु भवानीको स्थापना गरेका थिए।

त्यस्तै हनुमानढोका दरवारस्थित तलेजु भवानीको मन्दिर

कान्तिपुरका तत्कालीन राजा महिन्द्रमल्लको पालामा १४ औं शताब्दीतिर स्थापना भएको हो। पाटनस्थित तलेजु भवानीको प्राचीन मन्दिर तात्कालीन समयको वास्तुकलाको धरोहर हो। यी सबै तलेजु मन्दिरमा दसैँको अवसरमा विशेष पूजा गर्ने परम्परा छ। काठमाडौं उपत्यकामा दसैँमा विशेष रूपमा पूजिने शक्तिपीठहरूमा दक्षिणकाली, भद्रकाली महाकाल, शोभाभगवती विजेश्वरी, गुहेश्वरी, इन्द्रायणी, मैतीदेवी, कालिकास्थान, नक्साल भगवती, बज्रवाराही, रक्तकाली, बज्रयोगिनी, संकटा, नरदेवी आदि प्रमुख छन्।

धार्मिक एवं सांस्कृतिक महत्त्व तथा प्रसिद्धि पाएका यी शक्तिपीठहरूको आफ्नै ऐतिहासिक किम्बदन्ती छ। काठमाडौं उपत्यकाको

दक्षिणतर्फ करिब १८ किलोमिटरको दूरीमा अवस्थित दक्षिणकाली नेपालका प्रमुख शक्तिपीठहरूमध्ये एक मानिन्छ। उक्त मन्दिरमा कालो ढुङ्गाको कालीको मूर्ति छ। १४ औं शताब्दीतिर बनेको उक्त मन्दिर काली स्वयमले प्रताप मल्ललाई बनाउन लगाएको जनश्रुति छ। दसैँमा विशेष पूजाका साथ प्रत्येक शनिवार, मंगलवार र कृष्णनवमीका अवसरमा यो मन्दिरमा भक्तजनहरूको भीड लाग्छ।

बज्रवाराहीको मन्दिर इ.सं. १६६५ मा राजा श्रीनिवास मल्लले बनाउन लगाएका हुन्। यो मन्दिर ललितपुरको चापागाउँमा छ। मन्दिरमा बज्रवाराहीको प्रस्तर मूर्ति छ। उक्त मन्दिरमा वर्षको दुई पटक चैत शुक्ल पूर्णिमा र कात्तिक कृष्ण पक्षको अष्टमीका दिन देवीको विशेष पूजा गरिन्छ।

महाकाल मन्दिर काठमाडौंको मुटु टुँडिखेलमा छ। प्रायः शनिवार भिड हुने उक्त मन्दिरमा रहेको महाकाललाई आकाशमार्गमा विचरण गर्ने क्रममा त्यतिबेलाका प्रसिद्ध गुभाजु मञ्जुबज्रले आफ्नो मन्त्र बलले बाँधी उक्त मन्दिरमा स्थापित गराएको जनश्रुति छ।

भद्रकालीको मन्दिर सिंहदरवार अघि र नेपाली सेनाको सैनिक मुख्यालयको उत्तरपट्टि छ। मन्दिरमा लिच्छवीकालभन्दा पनि अघिको भद्रकालीदेवीको ढुङ्गाको प्रस्तर मूर्ति छ। भद्रकालीमाईलाई शुभकार्य र शुभसाइतको प्रतीकका रूपमा पूजिन्छ। त्यसैले यो मन्दिरमा कुनै शुभकार्य थाल्नुअघि काम सफल र पूर्ण होस् भनेर पूजाअर्चना गर्न आउनेहरूको भीड लाग्छ।

नेपालका महत्त्वपूर्ण मूर्तिहरूमध्ये एक छैटौं शताब्दीको पृथ्वीलाई उच्चालिरहेको बराहको मूर्ति धुम्बाराही मन्दिरमा छ।

शोभाभगवतीको मन्दिर

विष्णुमती नदीको किनारमा छ। पित्तलको छाना भएको यो मन्दिरभित्रको महिषमर्दिनीको मूर्ति करिब १२ औं शताब्दीतिरको मूर्तिकलाको सुन्दर नमुना हो। यो मन्दिरमा दुवै दसैँमा भव्य पूजा हुन्छ।

इ.सं. १४१२ मा जयज्योति मल्लले गुहेश्वरीको तीनतले मन्दिर बनाएका थिए। यो मन्दिरमा यसअघि नै इ.सं. १३५९ मा नष्ट भएको शिवलिङ्गको मूर्ति स्थापना गरिएको थियो। यो मन्दिर पशुपतिको मृगस्थली वनको पूर्वपट्टी छ।

मैतीदेवीलाई पञ्च कुमारीका रूपमा पुजिन्छ। काठमाडौंको मैतीदेवी टोलमा रहेको यो मन्दिरलाई नागपासले सजाइएको छ। मैतीदेवीलाई लिच्छविकालभन्दा अघिदेखि नै एक प्रमुख शक्तिपीठका रूपमा पूजिँदै आएको छ। इतिहासकारहरूले उल्लेख गरेअनुसार १७ औं शताब्दीको प्रारम्भदेखि नै यो मन्दिरमा पूजाको चलन चलेको हो। मन्दिरको निर्माण रणबहादुर शाहको पालामा भएको हो। यो मन्दिरमा मंगलवार, शनिवारलगायत दसैँजस्ता अवसरमा विशेष पूजा हुन्छ।

बज्रयोगिनीको मन्दिर काठमाडौं पूर्वको साँखुमा छ। प्रताप मल्लले इ.सं. १६५४ मा बज्रयोगिनीको मन्दिर बनाउन लगाएका थिए।

संकटाको मन्दिर साधारण शैलीमा निर्माण भएको छ। पूजा क्षेत्र पहिलो तलमा छ। तोरणमा पद्मान्तको र टुँडालमा पञ्चरात्रदेवीका मूर्तिहरू राखिएका छन्। मन्दिरमा विभिन्न बौद्ध देवताहरू छन्। संकटाको पूजा शनिवारको दिन दुर्भाग्य हटाउन र विरामी निको पार्न गर्ने चलन छ। बज्रयान मतका देवदेवीहरू बौद्ध भए पनि हिन्दूहरू पनि यसको पूजा गर्छन्। संकटाको मन्दिर सुन्धारा नजिकै टेवहालमा छ।

-भोला महतो

नेपाललाई मातृकादेवीहरूको शक्तिशाली भूमि मानिन्छ। भक्तपुरका जति पनि संस्कार, चाडपर्व र जात्रा छन् ती सबै तन्त्रबाट नै चल्छन्। दसैँमा मातृका गणको पूजा पद्धति तान्त्रिक विधिबाटै अर्थात् तन्त्रमन्त्रबाटै सञ्चालन गरिन्छ। भक्तपुरवासीले आफ्नो तन्त्र विद्याबाटै संस्कृतिलाई जोगाएका छन् तर तन्त्र विद्या ग्रहण गर्न गुरुबाट दीक्षा मन्त्र प्रदान गरिनुपर्छ। यो दीक्षा जोसुकैलाई दिइँदैन। नियम-निष्ठाका बस्ने व्यक्तिलाई मात्र तन्त्रको दीक्षा प्रदान गर्ने चलन छ।

यो दीक्षाको महत्त्वका विषयमा मानव समुदायले गर्नुपर्ने कर्तव्यहरूको जानकारी भगवान् शिवले पार्वतीलाई दिएका थिए। शिवले पार्वतीलाई ज्ञान दिएकोलाई निगम र पार्वतीले आफ्नो कानले श्रवण गरी मनमस्तिष्कमा प्रवेश गराएकाले आगम भनिन्छ। दीक्षा ग्रन्थअनुसार दीक्षाको मन्त्र र दीक्षा पूजा जति हुन्छन् त्यति नै सिद्ध प्राप्त हुन्छ। भक्तपुरका मातृका गणहरूमा पनि दसैँमा दीक्षा पूजा सञ्चालन गरिँदै बलि चढाइन्छ। मातृका देवीका आकृति, स्थान, मातृकाको शक्ति, देवगह फरक छन्।

**ब्रह्मायणी** : हाँसमाथि चढेकी चार बाहुमा अक्षमाला, वर प्रदान गर्ने मुद्रा, अभय प्रदान गर्ने मुद्रा र कमण्डलु धारण गर्ने देवी ब्रह्मायणी हुन्। उनको वर्ण मुगाको जस्तो रातो, अरुण वर्ण तथा पहिरन पहेंलो छ। विभिन्न गहनाले सिंगारिएकी, मुण्डमाला लगाएकी, हातमा बाला र खुट्टामा पाउजु लगाएकी

## भक्तपुरका शक्तिपीठहरू

ब्रह्मायणी देवीको देवगृह सूर्यमढीको नारायण चोक अगाडि छ।

**महेश्वरी** : साँढेमाथि चढेकी शीरमा चन्द्रमासहित तीन आँखा भएकी, रातो रंगको पोसाक लगाएकी, सेतो वर्णकी शक्तिशालिनी देवी महेश्वरी हुन्। महेश्वरी हातका दुवै नाडीमा नागका बाला, खुट्टामा नागकै पाउजु लगाएकी तथा जीउमा नाना किसिमका गहनाले सिंगारिएकी छिन्। घाँटीमा मानिसका टाउकाको माला तथा नागको माला लगाएकी महेश्वरीले श्रीपेच र मुकुट लगाएकी छिन्। उनको देवगृह तःचपाल जाने मूलबाटोमा स्वर्गलोहको अगाडि छ।

**कुमारी** : मयूरमाथि विराजमान, रातो वर्ण भएकी, शीरमा चन्द्रमासहित तीन आँखा र चार हात भएकी कुमारीदेवीले रातो पहिरन लगाएकी छिन्। उनका चार हातमा शक्ति, अक्षमाला, वरमुद्रा छ भने कुमारीले अभयमुद्रा धारण गरेकी छिन्। कुमारी देवीले पोशाकमाथि हरियो अलख अनि त्यसमाथि नाना किसिमका गहना लगाएकी छिन्। तरुण अवस्थामा प्रवेश गर्न लागेकी कुमारी अत्यन्त चहकिलो मुहार भएकी आकर्षक देवी हुन्। उनको मन्दिर भैलुखेलको पोडेटोलमा छ भने देवगृह तौमडी साकोठा टोल अर्थात् हनुमानघाट जाने ओरालो बाटोको कोणमा छ।

**वैष्णवी (भद्रकाली)** : ऊँटको

जीउमाथि चढेर बसेकी, शीरमा चन्द्रमासहित तीन नेत्र भएकी भद्रकाली देवीले शरीरमा हीरामोती जडेको श्रीपेच र दुवै कानमा कुण्डल लगाई श्रीयन्त्रको कण्ठहार लगाएकी छिन्। जीउ, कपाल सिँगारेर उनको माला लगाई बसेकी भद्रकाली देवीको शरीरबाट दुवै स्तन झुलिरहेका छन्। आँखाको नानी भित्रसम्म गएका छन्। भक्तपुरको भैलुखेलस्थित विस्केटको लिंगो गाड्ने ठाउँ नजिक भद्रकाली देवीको पीठ-मन्दिर छ भने खोलावारी पाषाण मूर्ति विराजमान छ। उनका १६ बाहुमध्ये दाय्यां ८ बाहुमा वर मुद्रा, शूल, जनै, जिउँदो नाग, वाण, वज्र, सिन्दुर हाल्ने काँसको बट्टा र शक्ति नामक हतियार छन्। त्यस्तै दाय्यां आठ बाहुमा कपाल पात्र, काँसको ऐना, धनुष, परिध, घण्ट, पाश, मुद्ग र कर्तु धारण गरेकी छिन्। तेजिलो मुहार भएकी वैष्णवी देवीको देवगृह भक्तपुर नगरपालिका वडा नम्बर १३ को इच्छुटोल चोकमा छ।

**बाराही** : वनेलको जस्तो मुहार भएकी बाराही देवी घोडामाथि विराजमान छिन्। केही ग्रन्थमा बाराही देवी राँगोमाथि चढेर आसन जमाएको वर्णन छ। कालो वर्ण र शीरमा चन्द्रमासहित तीन नेत्र भएकी बाराहीले आफ्नो दाह्राले पृथ्वीलाई बोकेकी छिन्। उनका चार बाहुमध्ये दाय्यां दुई बाहुमा ढाल र पाश तथा दाय्यां दुई बाहुमा खड्ग र अड्कुश

छन्। उनको पीठ-मन्दिर मंगलतीर्थ खोलापारि छ। उनले शरीरमा हीरामोती जडित मालाहरू पहिरिएकी छिन्। कमरमा सुनको पेटी लगाई मुर्दाका कपालहरू उनेर माला लगाएकी छिन्। उनले हातमा बाला र खुट्टामा पाउजेव लगाएकी छिन्। वस्त्रमाथि सुनौलो धोतीले सिंगारी शरीरलाई दिव्य बनाएकी छिन्। शरीरका स्तनहरू ठूला भएकाले आकर्षक तर डरलाग्दा देखिन्छन्। हीरामोतीको तेज र सुनको केतकी पत्रले गर्दा उनको शरीर ज्वाजल्यमान देखिन्छ। उनको देवगृह तेखाचो टोलमा छ, जहाँ व्रतबन्ध तथा वेलविवाह गरिन्छ।

**इन्द्रायणी** : तताएर पग्लिएको सुन जस्तो वर्ण भएकी, पग्लिएको माटोजस्तो तेज भएकी, मुद्रा उनेर माला लगाएकी इन्द्रायणी देवीको मुहारबाट दाँत निस्किएकाले उनी डरलाग्दी देखिन्छन्। मुहारमा चन्द्रमासहित तीन नेत्र भएकी, शरीरमा अनेक जूहारत जडेका मुकुट पहिरिएकी, शरीरमा गहनाले सिंगारिएकी, मुगमाथि विराजमान भएकी इन्द्रायणीको घाँटीमा कण्ठमाला जगमगाएको देखिन्छ। उनी आफ्नो दिव्य शरीरमा कालो रंगको पोशाक लगाई कल्पवृक्षको छायाँमुनि बसेकी छिन्। उनलाई चार हात्तीले आफ्ना सुँडबाट अमृतघडको जल सिचन गराइरहेका

छन्। उनका आठ बाहुमध्ये दाय्यां चार बाहुमा जनै, शूल, पाश, अंकुश र बायाँका चार बाहुमा ध्वजा, विणा, जिउँदो नाग र शक्ति छन्। उनको पीठ मन्दिर खोला टोलको व्यासी जाने ओरालीमा छ। उनको सेवाले आ-आफ्नो पेसामा प्रगति हुन्छ भन्ने जनविश्वास रहँदै आएको छ।

**महाकाली (चामुण्डा)** : अष्टमातृका गणहरूमा महाकाली देवी शक्तियुक्त देवीका रूपमा डरलाग्दो मूहार भएकी देवी हुन्। उनको मुहार नीलकमलजस्तो लालवर्ण भएको शरीर पुङ्को र जीउ मोटो छ। मुकुटको जीउमाथि विराजमान उनको मुकुट पन्नाहरूले भरिएका छन्। घाँटीमा बज्रपुष्पको कण्ठहार लगाउने, मुकुटको टाउको उनेर माला बनाई शरीरमा लगाउने, साथै शंख-सिपिका मालाले जीउ नै ढाकेको छ। यिनले लगाएको मुण्डमाला पाउसम्म पुगेको हुन्छ। उनका १० बाहुमध्ये दाय्यां ५ बाहुमा खड्ग, पाश, शूल, जनै, वरमुद्रा तथा दाय्यां ५ बाहुमा ढाल, अंकुश, डम्फू, मुद्ग र मुसल छन्। उनी बराबर ख्याक र बेतालहरूमा नाच्ने देवी हुन्। उनले दुवै खुट्टामा जिउँदो नाग र शंखका पाउजु लगाएकी छिन्। उनको पीठ मन्दिर व्यासी टोलको ढिस्कोमा छ भने देवगृह भक्तपुरको भोलाछें टोलमा छ।

**महालक्ष्मी** : सिंहमाथि विराजमान,

सुनौलो वर्णको मुहारमा चन्द्रमासहित ३ आँखा, हँसिलो मुद्रा भएकी, मसानको खरानी मुहारमा लगाई बस्ने देवी नै महालक्ष्मी हुन्। उनी मुर्दाको जीउमा आसन जमाउन मन पराउने स्वभावकी छिन् जसको दुवै कानमा कुण्डल छ। घाँटीमा रत्न जडित श्रीयन्त्रको कण्ठहार पहिरेकी, शिरमा हीरामोती जडित मुकुट-श्रीपेच लगाएकी र दुवै हातको नाडीमा अनेक मणिले भरिएका बाजुवाला लगाएकी यी देवी १६ बाहु भएकी छिन्, जसमध्ये दाय्यां आठ बाहुमा कलश, शंख, पाश, जिउँदो नाग, शूल, दर्पण (काँसको ऐना), कर्तु र डमरू तथा बायाँ आठ बाहुमा जनै, कपालपात्र, बज्र, शक्ति, अंकुश, तोमर, धनुष र वरमुद्रा छन्। उनको देवगृह थालाछें पोखरी जाने बाटोको पूर्वतर्फ छ।

**त्रिपुरासुन्दरी** : त्रिपुरासुन्दरी देवी अष्टमातृका देवीको संरक्षण गर्न बालिकाको रूप धारण गरी बसेकी सर्वशक्तिमान् देवी हुन्। उनलाई पनि समावेश गरेर गणमा नवमातृका गण हुन जान्छन्। सिंहमाथि विराजमान त्रिपुरासुन्दरीदेवीको वर्ण तेज नीलकमल जस्तो लालवर्ण छ। उनको वस्त्र पनि रातो वर्णकै छ। उनको अनुहार हँसिलो छ। उनले बहुमूल्य हीरामोती, पन्ना जडेका किरिट वा मुकुट पहिरिएकी छिन्। मुहारमा चन्द्रमासहित ३ आँखा र घाँटीमा श्रीयन्त्रको कण्ठहार लगाएकी छिन्। माला र गहनाहरूले सिंगारिएको त्रिपुरासुन्दरीको दिव्य शरीर तेजिलो देखिन्छ। उनका १६ बाहु छन्। त्रिपुरासुन्दरीको मन्दिर खिच्छेटोलमा छ।

- सन्तोष भुजेल



विज्ञान-प्रौद्योगिकी

# दसैं कसरी मनाउनुपर्छ ?

सम्पादकज्यू, हाम्रो गाउँमा त दसैं त्यति मनाउँदैन। त्यही हो खायो-पियो, पिड खेल्यो। टीका लगाउने चलन हामीकहाँ छैन। आफन्तहरूचाहिँ भेला हुन्छन्।

**पेम्बा शेर्पा (१६) ओखलढुंगा** आफ्नो घर-परिवार अनि साथीभाइसँग बसेर माया-प्रेम साटासाट गर्दै रमाइलो गरेर मनाउनुपर्छ।

**सन्दीप निरौला** आहा सम्पादकज्यू, नेपालमा भएको भए मस्त भएर मनाइन्थ्यो, विदेशमा छु। जे होस् वर्षमा एकपटक आउने चाड हो, मस्तीका साथ मनाउनुपर्छ।

**राजु सिम्बडा** मेरो विचारमा खसी-बोक कटेर, नयाँ लुगा लगाएर दसैं मनाउनुपर्दैन, प्रेम साटासाट गर्दै दसैं मनाउनुपर्छ।

**कुमार कर्ण, सिन्धुली** घर-परिवारका सबै सदस्य एक ठाउँमा भेला भै खुसीयाली बाँड्दै दसैं मनाउनुपर्छ।

**तरुण कर्ण** खसी काटनुपर्छ, नयाँ पहिरन लगाउनुपर्छ, तास खेल्नुपर्छ, ड्रिङ्क्स गर्नुपर्छ भन्ने कुरामा चाहिँ म सहमत छैन। ठूला-बडाको हातबाट टीका, प्रसाद र आशीर्वाद ग्रहण गर्नु अनि आफ्नो गच्छेअनुसार मनाउनु उपयुक्त होला।

**निर्मल बिष्ट, काठमाडौं** मीठो खायो, राम्रो लगायो, पिड खेल्यो, साथीभाइ भेट्यो। सम्पादकज्यू तपाईंले नि ?

**असफल प्रकाश** रमाइलो गरी मनाउनुपर्छ तर विकृतिचाहिँ निम्तिन भएन।

**sachin\_h20@yahoo.com** दसैं यसरी नै मनाउनुपर्छ भनेर कुनै शास्त्रमा लेखिएको जस्तो मलाई लाग्दैन। अरुको देखासिकी गरेर भन्दा पनि आफ्नो अवस्था अनि आँकलतले भ्याए अनुसार मनाउनु उत्तम होला तर के गर्नु यसपालि सरकारी जागिरले गर्दा म घर जान पाइँन। प्यारी श्रीमतीले मेरो प्रतीक्षा गरिरहेकी होलिन।

**कमल जिसी, खोटाङ** वर्षमा एकपटक आउने चाड

मनाउनुपर्छ। एक दिन मरिहालिन्छ, कि कसो सम्पादक ज्यू ?

**सम्भना सुब्बा** तडकभडक नगरी आफ्नो पहिचान, रीतिरिवाज आदि नबिर्सौं हर्षोल्लासपूर्वक मनाउनुपर्छ।

**विनोद खतिवडा** म परिवारसँग बसेर मनाउँछु। पिड खेलेर, साथीभाइ भेटेर, आशीर्वाद लिएर अनि पूजाआजा गरेर मनाउनुपर्छ।

**सरस्वती दनुवार** आर्थिक क्षमतालाई ध्यानमा राख्दै अनावश्यक तडक-भडक नदेखाई मान्यजनहरूबाट टीका लगाई आशीर्वाद लिई, मितव्ययिता अपनाउँदै दसैं मनाउनुपर्छ।

**खगेन्द्र भट्टराई** दसैं मनाउने सबैको आ-आफ्नै स्टाइल हुन्छ, त्यसैले जसरी मनाए पनि हुन्छ तर जथाभावीचाहिँ गर्नुभएन।

**मोहन थापा (२१), बैतडी** मासुभात खाने, एक दुई पंग लगाउने, पिड र चङ्गामा मच्चिने, देवी मन्दिर जाने, परिवार र पुराना साथीभाइसँग भलाकुसारी गर्ने दसैं विविध हुन्छ।

**खेमराज पौडेल (२३), सुर्खेत** हामी निमुखासँग पैसा नै कहाँ हुन्छ र दसैं मनाउने ? हाम्रा लागि त सधैं छुट्टी, सधैं कंगाली, दसैं त छुट्टी र पेशकी पाउनेहरूले मनाउने हो।

**कपिल भण्डारी (२२), भैरहवा** दसैं अब नयाँ सम्भन्त वा नयाँ राजाहरूले मनाउनेछन्। देख्नुभएको छैन, उनीहरूका चाउरिएका गालामा चढेको लाली र ६५-७० लाख पर्ने गाडी ?

**प्रेम राई, (१९), धरान** दसैं त सत्तासीनहरूलाई आउँछ सम्पादक बाजे, त्यसैले यो प्रश्न प्रचण्ड, बाबुराम, वामदेवहरूसँग गर्नुहोला, हामी निमुखाको दसैं त बाढीले बगाइसकेको छ।

**धमेन्द्र यादव (२५), सुनसरी** जम्मा चार दिनको छुट्टीमा कसरी मनाउने भन्ने ? वरु यो दसैं छुट्टीलाई बढाउन सडकमा टायर बाल्ने कि ?

**हरि महर्जन, (१७), कीर्तिपुर** हामी यस्तो चाडसाड मनाउँदैनौं। हाम्रा लागि त



सर्वहाराहरूको मे डे ठूलो पर्व हो।

**हर्क लिम्बू, (२४), इटहरी** वरु यसो गर्ौं न सम्पादकज्यू, यो अर्थमन्त्रीले माओवादी कार्यकर्ता पोस्न छुट्टयाएको बजेट तमाम गरिब नेपालीलाई दसैं खर्च भनेर बाँड्ने व्यवस्था मिलाऊ, यसो गरे कसो होला ?

**सुन्दर श्रेष्ठ, धनकुटा** बाढी पहिरोले देश आक्रान्त भएका बेला केको दसैं-ससैका कुरा गरेको होला ? यस पटकको दसैं त पहिरोले पुरेको छ भने कतै बाढीले पखालेको छ।

**शिवजी थापा (२०), जनकपुर** दसैं भन्नु आखिर दशा त हो, आयो दसैं ढोल बजाई गयो दसैं ऋण बोकाई। **विश्वनाथ साह (२७), राजविराज** जसरी पहिले-पहिले मनाइन्थ्यो।

**धर्म निरौला (२३), दमक** यो दसैं त केटाकेटीहरूलाई आउने पर्व होइन र भन्या ? हामी कलेज पढ्नेहरूलाई यसको के काम ?

**तीर्थ कोइराला (२१), मोरङ** समाजमा भएका राक्षसी प्रवृत्ति अन्त गरेर। राजा गए पनि नयाँ राजारानीहरूलाई देख्नुभएको छैन ? लोग्ने-स्वास्ती नै मन्त्री, लोग्ने-स्वास्ती नै सभासद, यी नयाँ सामन्तहरूलाई सिध्याउनुपरेन भन्या ? तसर्थ यो दसैंमा यही संकल्प गरौं।

**धर्मचन्द्र लावती (२३), इलाम** नयाँ नाना लाउने, मासुभात खाने अनि विन्दास भएर घुम्ने।

**शेरबहादुर भुजेल (१७)** हामीकहाँ त दसैं त्यति

मनाउँदैनन् तर देवी मन्दिर जाने चलन छ, मेलापात पनि हुन्छ।

**सुबोध सिंह, महोत्तरी** त्यही त हो नि, सबैले जसरी मनाउँछन्, म पनि त्यसरी नै मनाउँछु।

**शम्भु भण्डारी (२१), दोलखा** तपाईंलाई के खाँचो ? तपाईंले हामीलाई खसी र लुगा किन्ने अनि तास खेल्ने पैसा दिने हो र ? नदिने भएपछि फोकटमा किन सोध्नुप्यो ?

**सुमित पराजुली (२१)** रमभ्रम गरेर। **बलराम प्यासी** के गर्नु सम्पादकज्यू डान्सबार बन्द भैहाल्यो नभए यसो एक-दुई चक्कर काट्न हुन्थ्यो। यी वामदेव कमरेड किन कामदेवका पछाडि हात धोएर लागेका होलान् ?

**शैलेन्द्र कुमार (२४)** अब दसैंमनाउनेपालो माओवादीको, बाँकी जनता त तिनीहरूले खाएको टुलुटुलु हेर्ने मात्र। बजेटमा ८ अर्ब छुट्टयाएको थाहा छैन ?

**थापा समिर (२३), भक्तपुर** दसैं मनाउन त बाउ कि माओवादीमा कि अरव गएको हुनुपर्छ, नत्र हामी जस्तालाई केको दसैं ?

**खेम कार्की** दसैं मनाउन त घूस खाने ठाउँमा पर्नुपर्छ ?

**पवित्र राई** यस पटक त कोसी पारी जान सकिन्न, काठमाडौंमै मैतिदेवी, भद्रकाली, कालिकास्थान, नरदेवी आदि मन्दिर घुम्ने, यहीबाट बाउआमा

सम्भेर आशीर्वाद थाप्ने।

**कैलाश मगर (२३), पथरी, मोरङ** यो नयाँ नेपालमा दसैं पनि नयाँ तरिकाले मनाउनुपर्छ, सबै थोक नयाँ भएपछि अब सबैले खुट्टाले होइन टाउकाले टेकेर हिँड्ने हो कि ?

**काजी पाण्डे** दसैंसामन्तहरूले मनाउँछन्। हामी निमुखालाई हात-मुख जोर्न धौ-धौ छ।

**पुष्कर श्रेष्ठ (२२)** खसीको मासु चार सय, कुखुराको मासु दुई सय पुगेको थाहा छैन सम्पादक ज्यू ? जसको तलब बढेको छ अब उसैले मनाउँछ, दसैं। हामी त लोभी कुकुरभै कसैले हड्डी फाल्छ कि भनेर कुर्ने त हो नि।

**बिपना शर्मा** मलाई यो काटमारचाहिँ मन पर्दैन, बाँकी त वाइल्ड भएर मनाइन्छ नि ब्रो। **फन्दुस** खाने, पिउने, मोज गर्ने, विन्दास भएर घुम्ने।

**भक्त कार्की** दसैं मनाउनैपर्छ र ? **पुष्कर गुरुङ (२२), पोखरा** आयो दसैं ढोल बजाई, गयो दसैं ऋण बोकाई हुन्छ र मात्र, नत्र मैले पनि जान्छु थिएँ दसैं मनाउन।

**भैरव सिजापति** खसीको फोटो घरमा ल्याउने, अनि सागभात खाने। यो महँगीमा अरु के नै गर्न सकिन्छ र ?

**बाबुराम चौलागाई (२६)** दसैं यसपालि चैँ गजबले मनाइन्छ। आफू त बाढीपीडित परियो। ६०९ जना सभासदले मासु खाएर फालेको हड्डी, हेलिकप्टरबाट हाम्रा छाप्रातिर पनि खसाल्देलान् कि भन्ने आशा छ।

**सत्यनारायण सरदार, हरिपुर** के गरी मनाउने भन्नु र खै ? आफू त कोशीपीडित एरियाको मान्छे परियो। उडेर जाउँ खल्ली रिता। बिहार हुँदै जाउँ भने पैसा किन बोकिनसु भन्दै डाँकाले पिट्छन् रे। भान्सावारीबाट डुंगा चढी जाउँ भने वेपत्ता हुनेको लिस्टमा परिन्छ कि भन्ने पीर छ।

**टीकाराम सुवेदी, एकम्बा-४, सुनसरी** सम्पादकज्यू, तपाईंको दसैं मनाउने ढंग नदेखेर साह्रै दुःख

लाग्यो। यसो गर्नुस्, मैले दसैं मनाउने एक हजार एक तरिका थिकाउने इन्स्टिच्युट खोलेको छु, तपाईं आउनुस् म तपाईंलाई सिक्तामा सिकाइदिन्छु।

**भूपेन्द्र बराल, इटहरी** म सानो छुँदा त नयाँ नाना लगाएर, खसीको चिची खाएर मावलीमा टीका लाएर, पैसा पाएर दंग पर्दै मनाउँथेँ। अहिले त सप्तमीदेखि भ्रूयाप भइन्छ। तास खेलेर साफ भइन्छ। खै कसरी पो भन्नु र ?

**मुकेश तिमिसिना, फिक्कल** केटाकेटी हुँदा त दसैं मनाइन्थ्यो, बाउलाई दंग्याई-दंग्याई। अहिले आफ्नै छोराछोरीले दसैं मनाउँछन्, मैलाई नंग्याई-नंग्याई। यस्तै त रैछ, कैले पालो बुहारीको कैले सासँको, मुलामा मिसाएर परिकार बनाइन्छ, मासुको।

**हरि/उत्तम, सुर्खेत** धन्य, बाबुराम भट्टराईले किराना पसलेलाई रक्सी हटाउन २ महिना समय दिए नत्र त भुरे हुन्थ्यो नि दसैं। आफ्नो गाउँमा रेष्ट्राँ नै छैन। किराना पसलबाटै रक्सी किनेर डाँडामा मासु बोकेर गइन्छ। त्यही भ्रूयाप हुन्जेल खाएर ढलिन्छ।

**सुजन राई, बसाहा, उदयपुर** यसपालि घर जानै गाह्रो भयो। डेरामा बसेर दसैं मनाउँदा के रमाइलो होला र ? तैपनि चिन्ता छैन। दुखम् सुखम् मनाइन्छ। डेटिडमा गइन्छ। रमाइले होला कि...।

**श्वेता अधिकारी** हाम्रा लागि सधैं दसैं, ३ सय ६५ दिन नै दसैं। अरु बेला पनि आलु लौका। दसैंमा पनि त्यै आलु लौका। अर्कोको ज्यान मारेर खानु राम्रो पनि त होइन नि।

**पार्वती चौधरी, घोराही** सम्पादकज्यू, तपाईं कहाँ दशमीका दिन टीका थाप्न आएर यसपालि दसैं मनाउँ कि भन्ने सोच्नुहुन्छ। दक्षिणाका लागि ४-५ हजार ठिक्क पारी राख्नुस् है खाममा हालेर।

**बालकृष्ण रिजाल, चपली** कसैको देखासिकी नगरी एकआपसमा शुभकामना आदानप्रदान गरेर खुसियालीका साथ मान्यजनबाट आशीर्वाद लिएर दसैं मनाउनुपर्छ।

**उद्धवकुमार थापा, पुतलीसडक**

## लघुकथा

### ऊ पक्कै आइपुगेछ



आज आष्टमी, महान् पर्व दसैंको आठौँ दिन। दिनभरिको सबै काम सकिइसकेको छ। रातको पूजा सकी खाना खाएर ओछ्यानमा पल्टिन्छु। खुइय... लामो सास फेर्दै दिनभरिको काम सके पनि केही अधुरो छ मनमा। छोरालाई लाहुर पठाएको पनि तीन वर्ष बितिसकेछ। असरमा पठाएको चिठीमा

त यो दसैंमा पक्कै घर फर्कन्छु आमा भनेको थियो। हिजो फूलपाती, हिजै बेलकासम्म त आइपुगनुपने हो। किन ढिला गयो मोराले ?

आमाको मन न हो। तनले अरु जेसुकै काम गरे पनि मनमा भने उही छोरालाई नै पछिरेहन्छु। हुन त घरमा अरु तीन छोरा, दुई छोरी पनि छन्, तर...। जेठो छोरालाई नै किन लाहुर पठाउनुपर्ने होला ? म मोरीलाई पनि। मनमनै आफैलाई गाली पनि गर्छु। नपठाए के गर्नु ? साहूको ऋण बढ्दै थियो, घरमा आम्बानीको स्रोत केही पनि थिएन, बर्सिन अनिकाल पर्थ्यो। छि ती दिनहरू। अरु भाइलाई पठाऊँ भने नाबालक केही काम पनि गर्न सक्ने थिएनन्। बाबुलाई पठाऊँ भने उमेर ढल्किसकेको थियो। कसले पो पत्त्याउँथ्यो र ? यतिकैमा ढोका ढक...ढक... गरे जस्तो लाग्छ, आमा...आमा... भनेर बोलाएजस्तो लाग्छ। हतार-हतार गएर ढोका उघार्छु। को हो ? को हो ? भनेर बोल्छु तर बाहिर कोही पनि थिएन। चकमन्त रातमा अर्धचन्द्रले सकेसम्म धेरै उज्यालो छुँदै थियो। छि के भएको होला ?

—नवराज श्रेष्ठ

निन्द्रा पटकै लागेको छैन। फेरि ओछ्यानमा पल्टिन्छु। त्यसलाई लाहुर पठाएदेखि साहूको कर्जा चुक्ता गरेकी छु। बन्दकी राखेको गैरीखेत निखनेको छ। भाइबहिनीहरूलाई पठाएको छ। मोरो भोलि बेलकासम्म त अवश्य आइपुग्नेछ। भोलि नआए पनि पर्सि टीका लगाउने बेलकासम्म त पक्कै आइपुग्नेछ... आइपुग्नेछ। मसिर महिना पनि नजिकिँदै छ। असल बधू खोजेर विवाह पनि गरिदिनु पो छ त। अचानक मुसुक हारिन्छु। यतिकैमा कुखुराको भालेले कुखुरी काँ... कुखुरी काँ... गर्छ।

—नवराज श्रेष्ठ

### दसैं आयो

सानिको बाबा, सानी र उसकी बहिनी सानै छुँदा वितिसकेका थिए। सम्पत्तिको नाममा त्यही एउटा सानो घरबाहेक केही थिएन उनीहरूसँग। थिए त केवल सन्तानको नाममा दुई छोरी मात्र। सानीकी आमा दिनरात खाई-नखाई अरुकै मेलापात गरिरहन्थिन्। यसरी उनका पति वितिसकेपछि भने उनीहरूको परिवारले धेरै दुःख-कष्ट भोग्नुपरेको थियो। धेरै दिन वितिसक्यो उनीहरूको चुलामा



आगो नबलेको। बिहान-बेलुका हातमुख जोर्न पनि निकै कष्ट हुन थाल्यो। दुई छाक खान र आफ्ना दुई छोरीकै खुसीका निमित्त भए पनि दिनरात अरुकै मेलापात गर्नु अबदेखि उनका लागि दैनिकी बन्न थालिसकेको थियो। यसरी नै दिनरात अरुकै मेलामा पसिना बगाएर भए पनि आफूभित्र आइपरेका समस्या सुन्नाउँदै जाग्थिन् उनी। आज फेरि उनको मनमा

एकतमासको आँधीबेहरी चलिरहेको छ। उनी बाहिर पिँढीमा बसेर केके-केके सोचिरहेकी छिन्। उनका दुई छोरी पनि आँगनमै दसैं आयो दसैं आयो भनेर उफिरहेका छन्। सबैतिर दसैंको रमभ्रम बढिरहेको छ। यतिकैमा सानीले उसकी आमासँग भनिरहेकी थिई- 'आमा आमा, तल्लो घरको भुन्टेका बाले पनि ठूलो खसी लेराए, माथ्लो घरकी डल्लीले पनि नयाँ लुगा किनी। हाम्रोआमाँ कैले ल्याउने ?' तर उसकी आमा केही बोकिनन्। सानी फेरि बहिनीतिरै गएर भन्न थाली- दसैं आयो, दसैं आयो। यता सानीकी आमा भने एकोहोरो टोलाएर आँखाभरि आँसु पारी रोइरही... रोइरही... रोइरही।

—एस.बी. रोदन

### धनवीर र दसैं

नामले धनवीर भएर के भो त ! खासै भन्नुपर्दा धनवीर बिहान-बेलुका हातमुख जोर्न पनि धौ-धौ पर्ने मानिस थिए। उनका निमित्त जिन्दगीका पांग्रा गुडाउन कठिन र असजिलो भैरहेको थियो। फेरि पनि दसैं आयो भनेर सबै मानिस उल्लसित थिए, दसैं मनाउने क्रम जारी थियो। धनवीरका नानीहरू दसैंको रमभ्रममा खुसीले



उफिरहेका थिए। उनीहरूको खुसीका लागि भए पनि धनवीरले साहूबाट १० हजारको ऋण काटेर एकसरो कपडा हाल्ने र एक छाक मीठो मसिनो खाउने प्रयत्न गरे। उनले साहूसँग सालिन्दा ऋण काट्दा भुन्डै लाखौँ भैसकेको थियो। दसैं सिद्धियो। धनवीर फेरि अर्को ऋणको भारले थिचियो। वास्तवमा प्रत्येक वर्षको दसैं धनवीरका निमित्त दशा बनिरहेको छ।

—रेशमकुमार सुनुवार



कैलाश दाइ, भाउजू र भतिज गौरव ! यसपालिको दसैको भेटलाई कोसीले छेकेजस्तो छ दसैको यात्राको भन्नुभन्डिलो अवस्थाले गर्दा काठमाडौँतिर नै रमाउने विचारमा काकी, रोजी र राहुल पनि छन् । सबैलाई सोध्दा छ भनिदिनु । सुवास सर पनि हाम्रो बाटो हेर्दै हुनुहुन्छ होला । बाटो बनेपछि आउनेछु ।

#### प्रेम काफ्ले

केशव सर, दिदी गीता, गौरी, राधा चन्द्रमाया, नेत्रकुमारी, साथी गीता, रमिला, सुस्मिता, दीपिका, जीवन, सीताराम, सृष्टि, राजु, शंकर, विनोद, कल्पना, मदन, केशव, गोविन्द, तेजप्रसाद, राजजी, चेतप्रसाद, शिवप्रसाद, कुमार, विन्दु, मिला तथा पुरुषोत्तमका साथै दुबईमा बस्ने भाइ वासु सापकोटालाई विजयादशमीको हार्दिक शुभकामना ।

#### तिलक सापकोटा

विजयादशमी तथा दीपावलीको पावन अवसरमा घरपरिवार गाउँका साथीभाइ, वरपरका इष्टमित्रजनहरू पूर्व मेचीदेखि पश्चिम महाकालीसम्मका आत्मीय साथीहरू रामहरि, खुसीराम, गंगा, भुवन, विनोद, दीपक, विन्दा, दावा, रञ्जन, सुनिता, मञ्जु, दाइहरू रामकृष्ण, नवीन, बेखाचन्द्र, विमल, नवराज, बहिनीहरू सलिना, जुनु, विनु, मीठु, रुकु, सिर्जना, नीरा, निर्मला, पूजा, मसिना आदि सबैलाई मंगलमय शुभकामना ।

#### डीबी माभी

हितैषी मित्रहरूमा विजयादशमीको शुभकामना, विशेष गरी सुजन, रिमा, मुना, इन्द्र, रेवत सञ्जु, संगीता, अञ्जली, सिर्जना, ममता, जमुना, दिनेश, गीता, सचिना, टीका, अल्बिना, एलिना, एलिसा, फागो, एस बि रोदन, दुवै विजयहरू, खगेन, अविनास, उर्मिला, सीता, गीता, सुमित्रा, चन्द्र, जनम तथा हरिमा ।

#### शुक्रराज

कनै भगवान् र धर्मको व्याख्या गर्नुभन्दा पनि आफ्नो मूल स्वरूपलाई चिनेर मानवता बोध जागृत गराउन सकियो भने वास्तवमा त्यो नै सबैभन्दा पवित्र र महान् धर्म हो । समस्त मित्रहरूमा विजयादशमीको शुभकामना ।

kirat4sunuwar@yahoo.com

विजयादशमीको उपलक्ष्यमा श्रीपूजनीय बुवाआमा, दाजु-भाउजू, भतिज, बहिनीहरू र मलाई माया गरी पत्र पठाउने साथीहरू सुमिरल, ठूलीमाया, सञ्जु, शारदा, सुमित्रा, चन्दा, ललिता, गीता, भुनु, सविता, प्रमिला, शुभलक्ष्मी, उर्मिला, प्रेमलक्ष्मी, चन्द्रलक्ष्मी, सपना, एलिजा तथा यलिनाको खुसी, उमङ्ग, सुख, शान्ति, स्नेह, प्रगति एवं समृद्धिको कामना गर्दै मंगलमय शुभकामना ।

#### सुदीप

गल्याड बृहमुखी क्याम्पसमा अध्ययनरत साथीहरूमा विजयादशमी तथा दीपावलीको हार्दिक शुभकामना ।

#### सिजन थापा

नयाँ युगासँगै २०६५ सालको महान् चाड विजयादशमीमा सम्पूर्ण नेपाली आमाबाबु, दाजुभाइ, दिदीबहिनी, मेरा सम्पूर्ण आफन्तहरू, श्री गीतामाता उच्च मा.वि., विजेश्वरी, काठमाडौँ परिवार, विशेषगरी दिदी-भिनाजु, मेरा ५ बहिनी, भाञ्जीहरू कविता, कोपिला, विनिता, अस्मिता तथा सञ्जितालाई विजयादशमीको हार्दिक शुभकामना ।

#### कुशल बडामगर

विजयादशमीको शुभ अवसरमा स्वदेश तथा विदेशमा छरिएर रहेका आत्मीय नेपाली दाजुभाइ, दिदीबहिनी, बुवाआमा, आफन्तजन, छरछिमेक, मान्यजन, गुरु-गुरुआमालगायत हितैषी, अपरिचित, परिचित प्यारा संगीसाथीहरूमा अन्तर्हृदयदेखि सुख, समृद्धि, उत्साह, उमंग, मेलमिलाप एवं नयाँ नेपालको प्रगतिा निम्ति लाखौँ लाख शुभकामना ।

#### एपी सुधा

मेरा प्यारा साथीहरू सुमन, निर्मला, राकेश, हिराकाजी, राकेश, लक्ष्मीप्रसाद, विनोद, मैना, दीपा आदिमा विजयादशमी तथा दीपावलीको हार्दिक शुभकामना । जीवनमा नयाँ उमंग छाओस् ।

#### भीमसेन दर्शनधारी

साथीहरू पवन, दिलीप, सीमा, पार्वती, सरिता, कमला, कुसुम, कल्पना, इन्दु, सगर, सोनाम, लक्ष्मी तथा मञ्जुलाई विजयादशमीको पावन अवसरमा मानसिक शान्ति, शैक्षिक प्रगति अनि हर पाइला सफलताको कामना गर्दै मलाई नविसन अनुरोध गर्छु ।

#### सुमन

मेरा सम्पूर्ण साथीहरू लगायत मेरो परिवार विशेषगरेर कवि, प्रति, सचु, उद्धव, रञ्जित, आकाश, खुसी तथा आत्मीय मित्र विक्रमलाई विजयादशमीको मंगलमय शुभकामना । तिमीहरू टाढा भए पनि माया नमर ल ।

#### सानो

उन्नति होस्, प्रगति होस्, उच्च रहोस् भावना विजयादशमी-२०६५ को हार्दिक शुभकामना ।

#### चिरञ्जीवी अर्याल

पूर्व मेचीदेखि पश्चिम महाकालीसम्मका साथीहरू सुनिता, विन्दा, स्मृति, गंगा, भुवन, दीपक, हिमा, लक्ष्मी, राधा, निरञ्जन, सरस्वती, निर्मला, उमा, विनोद, रोमन, मञ्जु, रामहरि, राजीव, रञ्जन, यश, बहिनी सिर्जना, रुकु तथा मेरो घरपरिवारका सबै सदस्यलाई विजयादशमी एवं दीपावलीको मंगलमय शुभकामनाका साथै मीठो सम्झना ।

#### दुर्गाबहादुर माभी

सुख, शान्ति, समृद्धि एवं उन्नतिको कामना गर्दै स्वदेश तथा विदेशमा रहेका सम्पूर्ण नेपालीमा विजयादशमीको मंगलमय शुभकामना । विशेष मेरो परिवार, होलीकेयर स्कुलका शिक्षक-शिक्षिका, विद्यार्थी-साथीसंगीनी र मलाई चिन्ने सम्पूर्ण साथीभाइलाई ।

#### आइसिंह डी तामाङ

आमा रेनुका, मामा-माइजु, दिदी-बहिनी, अरुणा, मीना, नीतु, दिना, सरिता एवं दाजुभाइहरू निर्मल, नवीन, जीवन, वेन, तैसाड लगायत सम्पूर्ण नेपालीहरूमा विजयादशमी तथा दीपावलीको हार्दिक शुभकामना ।

#### प्रेम तामाङ

होलीकेयर स्कुलमा कार्यरत सम्पूर्ण शिक्षक-शिक्षिका, साथीहरू सचित, सञ्जय, विदुषी, आंचल, सुधन, आइसिंह, रुकमणि, विजय, मोहन, अर्जुन, समुन, आदेश, अभिषेक, अञ्जु, सुधा, सुस्मिता, रोसनी, युएए लगायत सम्पूर्ण साथीहरूलाई विजयादशमी तथा दीपावलीको हार्दिक शुभकामना ।

#### पेम्बादोर्जे लामा

निर्जला, तिमी मभन्दा टाढा भए पनि मेरो तिमीप्रतिको माया यथावत् छ । भाग्यले हामीलाई साथ बस्न नदिए पनि भेट्दा बोलिदिनु । निष्ठुरी बनी छाडेर गए पनि यो पागलप्रेमी तिम्रै प्रतीक्षामा छ र नेत्रलाई भेट्यो भने माफ गरिदेऊ भन है साथै विजयादशमीको शुभकामना । दसैरमाइलो गरी मान्नु है टीका नचलाए पनि ।

#### सिद्धार्थ

कतारमा रहेका दाजु राजन तथा भिनाजु सुदपिमा विजयादशमीको मंगलमय शुभकामना, साथै वैदेशिक

रोजगारीको सिलसिलामा कतार पुगेका सम्पूर्ण नेपाली दाजुभाइहरूमा पनि ।

#### सन्तोष डिसी

देश-विदेशका हरेक ठाउँमा छरिएर रहेका दाजुभाइ दिदीबहिनीहरूमा महान् चाड विजयादशमीको मंगलमय शुभकामना ।

#### रविना सुन्वार

स्वदेश तथा विदेशमा रहेका सम्पूर्ण नेपालीलाई विजयादशमीको शुभकामना, विशेष गरी मेरा श्रीमान् विकासलाई प्रेम अनि सम्झना ।

#### सुष्मा

साथीहरू अनिता, सोइका, गगन, नन्दिता, जानुका, रेनुका, नीता, सविना, पविता, अम्बिका, सुष्मा लगायत सम्पूर्ण साथीहरूलाई विजयादशमीको हार्दिक शुभकामना ।

#### हेमकुमार

घरपरिवार, इष्टमित्र एवं मान्यजन, मलाई चिन्नुहुने गजुरीका नयाँ-पुराना साथीहरू, नुवाकोटका साथीहरू लक्ष्मी, पविता, प्रमिला, काठमाडौँका साथीहरू गोविन्द, राम, नारायण, राधिका, रञ्जु, रञ्जिता, मेनुका, रोजिना, कृष्णिका तथा सुधारा ताहा गल्लीका सम्पूर्ण मित्रलगायत केदार र चित्र अनि पत्रमित्र साथीहरूलाई विजयादशमीको हार्दिक शुभकामना ।

#### हरिभक्त

विजयादशमी तथा दीपावलीको पावन अवसरमा इष्टमित्र, साथीभाइलगायत सम्पूर्ण नुवाकोटवासीमा हार्दिक शुभकामना ।

#### अरुण धमला

विजयादशमी तथा दीपावलीको पावन अवसरमा उषा एवं उनका घर परिवार र मेरा आफन्तजनका साथै शुभचिन्तकहरूमा मंगलमय शुभकामना ।

#### विही बैरागी

सीता, विजयादशमीको शुभकामना । कहाँ पढ्दै छौ ? आजभोलि तिम्रो यादले साँझै सताउँछ । मेरा यी नयनले तिमीलाई नै खोजिरहेको हुन्छ । सक्छौ भने पत्र कोर्नु है अनि मलाई बुझ्ने प्रयास गर ल ।

#### विकास

सधैँ खुसी रहनु, तिम्रो जीवन सुखी रहोस्, तिमीले रोजेको हरेक बाटोको सफलता मिलोस्, तिम्रो गुलाबी ओठमा सधैँभरि मुस्कानले बास गरिरहोस् । स्वतन्त्र पक्षी जस्तै कावा खाँदै उड्नु तिमी आकाशमा, तिम्रो उज्ज्वल भविष्यको कामना । विजयादशमी तथा दीपावलीको उपलक्ष्यमा मेरी प्यारी ठूलीमायालाई हृदयदेखिको लाखौँलाख शुभकामना ।

#### अर्जुन श्रेष्ठ

विद्यालयको वार्षिक उत्सवका अवसरमा हाजिरीजवाफ प्रतियोगिता लिनै क्रममा विद्यालयको पिंढीमा बसी मलाई टुलुटुलु चिहाउने कक्षा १० मा अध्ययनरत अपरिचित बहिनीलाई विजयादशमीको हार्दिक शुभकामना ।

#### नरेश थापा

विजयादशमीको सुखद घडीमा मेरा मित्रहरूलगायत भूपू पत्रमित्रहरू, विदेश पलायन हुनुपरेकाले पत्र पठाउन नसके पनि मित्रता यथावत् नै रहेको जानकारी गराउँछु । अनि विदेशमा सँगै बसेका सम्पूर्ण साथीभाइमा विजयादशमीको मंगलमय शुभकामना ।

#### धनु गहामगर

मित्रहरू दीपक, केशव, मनिष, पवित्रा, अमि, जिपी, विशाल, सञ्जय, रञ्जित, उपासना, कुमारी तमना, दिदी/भेना, भाइ/बुहारी, भाउजू, आन्टीहरू आमाबाबु भाइ बहिनीहरू निकेश, निसा, धनमाया, सुष्मा, सुस्मिता तथा पत्रमित्र मेनुकालगायत मलाई चिन्नुहुने सम्पूर्ण मित्रजनलाई विजयादशमीको हार्दिक शुभकामना ।

#### रविन

विजयादशमी तथा दीपावलीले सम्पूर्ण नेपाली आमाबाबु, दाजुभाइ तथा दिदीबहिनीमा मीठो मुस्कान अनि हाँसोको उमङ्ग छरिदेओस्, मित्र निशाको

उज्ज्वल भविष्य एवं सुखमय दाम्पत्य जीवनको कामनाका साथै शारदा, केम्बर, खगेन्द्र, दिनेश, विक्रम, कृष्ण, सिमरन, दीपा, वसन्ती, रेनुका, निर्मला तथा किशोरलाई हार्दिक शुभकामना ।

#### नयन थापा

मेरो परिवार तथा साथीहरू जितमान, रविन, बुद्धिराज, दीपक, चन्द्र, कैलाश एवं झैवरमा ह्यापी विजयादशमी ।

#### हिमाल

मीत, तिमीलाई धेरै कुरा भन्छु भन्दा पनि भन्न सकिँनँ । एकपटक कलेजमा भेट्न आऊ ल । तिम्रो प्रगतिको कामना गर्दै बडादसैको हार्दिक शुभकामना ।

#### सर्वमंगल

विजयादशमी तथा दीपावलीको अवसरमा मेरो परिवार, मित्रहरू, श्री दुलालेश्वर माविका शिक्षक-शिक्षिका एवं विद्यार्थी, दिदी लक्ष्मी, बहिनी मथुरा, सीता, भाउजू सुमित्रा, बहिनी गंगा, दाइ के., सुदीप, रमेशका साथै आर. मा हार्दिक शुभकामना ।

#### गोपिनी 'काल'

आत्मीय मित्रहरूमा विजयादशी तथा दीपावलीको हार्दिक शुभकामना । विशेष गरी नयाँ साथी मायालाई, प्लिज कल मी ।

#### वर्णकुमार

विजयादशमी तथा दीपावलीको पावन अवसरमा मेरो परिवारका साथै मलाई चिन्ने सबैलाई हार्दिक मंगलमय शुभकामना ।

#### दोलालघाटे

श्री बटुक दल गण 'क' गुल्म सुकेटार बेस क्याम्पमा कार्यरत साथीहरू, काठमाडौँका साथीहरू, घर-परिवार तथा समस्त हिन्दु नेपाली दाजुभाइ-दिदीबहिनीहरूलाई विजयादशमी तथा दीपावलीको हार्दिक शुभकामना ।

#### विष्णु कुँवर

साथीहरू सुमन, रजक, निर्मल, राकेश, रामभक्त, भीमसेन, विनोद, शर्मिला, सरस्वती, मनिता एवं वनितामा विजयादशमी तथा दीपावलीको शुभकामनाका पुष्पगुच्छ समर्पित गर्दै सम्झना व्यक्त गर्दछु ।

#### हीराकाजी बज्राचार्य

प्यारी पी., विजयादशमीको हार्दिक शुभकामना, साथै तिमीले चलेका प्रत्येक पाइलामा सफलता मिलोस् । नवदुर्गा भवानीले तिम्रो अनि तिम्रो परिवारको सधैँ कल्याण गर्नु । यो दुखीका तर्फबाट लाखौँलाख शुभकामना ।

#### एस

अनु, तिमीले रिसको भ्रंङ्कमा मसँग एकपटक पनि नसेधी म काठमाडौँनभएका बेला अरुसँग विवाह गर्छौ । कम्तीमा एकपटक त सोध्नुपर्छौ । सायद भाष्यभन्दा धेरै र समयभन्दा पहिले केही पाउँदो रहेनछ । हाम्रो मिलन यो जुनीमा लेखेको रहेनछ । काली लभ यु एन्ड मिस यु लट्स इन माइ लाइफ । पुरानो हूँन माया जुनी-जुनी लाए पनि... जेसुकै भए पनि दसैको शुभकामना ।

#### अर्जुन

मेरो परिवारलगायत सम्पूर्ण साथीहरू तथा मलाई चिन्ने सबैमा विजयादशमी तथा दीपावलीको मंगलमय शुभकामना ।

#### राजु पालुङ्ग्रे

विजयादशमी तथा दीपावलीको पावन अवसरमा समस्त विद्यार्थी साथीभाइलगायत सम्पूर्ण देशवासी तथा विदेशमा रहनुभएका प्रवासी नेपाली दाजुभाइ एवं दिदीबहिनीहरू, विशेषगरी देखेखाली कार्की परिवारप्रति दीर्घायु अनि कार्य सफलताका साथै उत्तरोत्तर प्रगतिको कामना गर्दै मंगलमय शुभकामना व्यक्त गर्दछु ।

#### पौरख कार्की

साथीहरू भुवन, विराज, विक्रम, चन्द्र, रामदाई, दीपेश, निशाला, राजेश, नोरपु, राजेन्द्र, आकाश, सञ्जमाया, सुमिना, तारा, पुनम, शान्ति, शर्मिला, रूप, पुनम, शान्ति, शर्मिला, रूप, लक्ष्मी, निशा अनि सुलोचनालाई

विजयादशमी तथा दीपावलीको हार्दिक शुभकामना ।

#### विकास तामाङ

हाइ कुमारी, विजयादशमीको अवसरमा मंगलमय शुभकामना । टाढा भए पनि म तिमीलाई हरपल सम्झिरहेको छु ।

#### रोशन

विजयादशमीको अवसरमा रामेछापको हिलेदेवी-६, आरूखर्कमा बस्ने आमाबुवा, विदेशमा रहनुभएका अंकलहरूका साथै धादिङ जोगिमारा-३ का घरपरिवार एवं आफन्तजनप्रति हार्दिक मंगलमय शुभकामना व्यक्त गर्दछु ।

#### भावना खड्का

साउदी अरबको नासिर अल्हाजिरीमा कार्यरत भाइ रामचन्द्र अधिकारी, मामा भरत पुन र दाइ पुष्प बजाचार्य अनि कतारमा रहनुभएका मामाहरू बकिल रामजी, महेन्द्र अंकल, राजन भिनाजु, सुदीप लगायत अन्य सम्पूर्ण आफन्तहरूलाई विजयादशमीको मंगलमय शुभकामना ।

#### प्रकाश डिसी

कठिनाइका बावजुद पनि जीवनलाई आफ्नो लक्ष्यमा डोयाउने संघर्षशील जीवनलाई सफलताले अँगालेका खबरहरू सुन्ने इच्छा प्रकट गर्दै लक्ष्यको बोटामा रहेका काँडाहरूले पनि फूल बनी स्वागत गर्नु र सफलता चुम्नु भन्दै शुभकामना अर्पण गर्दछु- ह्यापी विजयादशमी ।

#### रामहरि योगी

साथी शर्मिलाको जन्मदिनका अवसरमा हार्दिक शुभकामना । साथै मलाई चिन्ने सम्पूर्ण साथीहरू विशेष गरी भीम, विकास, दीपेश, रमेश, अशोक, सुनिता, प्रकाश, शोभा, शर्मिला तथा मेरो परिवारलाई विजयादशमी एवं दीपावलीको मंगलमय शुभकामना ।

#### विराज ढकाल

विशेषगरी ऊ लगायत राजीव, शरद, काका र मामालाई विजयादशमी तथा दीपावलीको हार्दिक शुभकामना ।

#### सिंघे शोर्पा

वी. मैले चिठीपत्र नपठाउँदा तिमीलाई धेरै दुःख-पीडा भयो होला । त्यसका निम्ति माफ गर । पत्र नपठाए पनि म तिमीलाई धेरै माया गर्छु । इच्छा भएर पनि तिमीसँग भेट्न सकिँएन । तिम्रो मोबाइल नम्बर पठाऊ, म पनि भेट्ने प्रयास गर्छु । विजयादशमीको हार्दिक शुभकामना ।

#### एल

साथीहरू राजेश, दीपक, सुनिल, रश्मिला, उर्मिला, भगवती, निर्मला, काकासागर, पवित्रा लगायत निर्मला काकी तथा विदेशमा रहनुभएका अंकल भोजराजलाई विजयादशमीको लाखौँ-लाख शुभकामना ।

#### प्रवीन नेपाल

रघु मामा, हाम्रो घरदेखि मा आइपुगेको विजयादशमीको पावन अवसरवीच तपाईंको विवाह सम्पन्न हुन लागेकोमा हर्ष प्रकट गर्दै यो विजयादशमीको शुभकामनासँगै तपाईंको दाम्पत्य जीवन सुखमय बनोस्, फलोस्-फूलोस्, हृदयदेखि शुभकामना । साथै विवाहमा उपस्थित हुन नसकेकोमा क्षमा चाहन्छु ।

#### भाञ्जा सुजन

विजयादशमीको पावन अवसरमा देशभित्र तथा बाहिरका नेपाली दाजुभाइ तथा दिदीबहिनीहरूमा नवदुर्गांमाताले नयाँ नेपाल निर्माण गर्न सबैमा सद्बुद्धि प्रदान गर्नु भन्दै सम्पूर्ण नेपाली नागरिकको उत्तरोत्तर प्रगतिको शुभकामना ।

#### अशोक गुरुड

विजयादशमी तथा दीपावलीको धेरै धेरै शुभकामना ।

#### विनोद खतिवडा

दुर्गामाताले रक्षा गर्नु, हरेक पाइलामा सफलता प्राप्त होस्- विजयादशमीको हार्दिक शुभकामना ।

#### आशा आले

निशा, विजयादशमीको हार्दिक शुभकामनाका साथै तिम्रो सुस्वास्थ्यको कामना अनि धेरै-धेरै सम्झना ।

#### राजु

बडादसैको अवसरमा साथीहरू शर्मिला, मित्रा, यमुना, विना, भुलकुमारी, बालकुमारी अनि यमकुमारीमा विशेष सम्झनासहित हार्दिक शुभकामना ।

#### विश्वनाथ

मेरा साथीहरू, सम्पूर्ण आफन्त एवं चिनियाँ अन्तर्राष्ट्रिय रेडियो, नेपाली सेवाका कर्मचारी एवं राष्ट्रिय परिषद् नेपाललाई विजयादशमी तथा दीपावलीको हार्दिक शुभकामना ।

#### अच्युत आचार्य

बाबा कान्छाराम, आमा राममाया, दिदी लक्ष्मी, सुनिता, दाइ विकास, अमृत, बहिनी सिर्जना, सिर्जना, भाउजू सविता, छोरी मन्दिरा, भाञ्जा विसन, भिनाजु रमेश, काकाकाकी, मामामाइजु, समिर, विष्णु, विजय विवस, किरण, महेश, मिलन, अञ्जु, मञ्जु, सञ्जु, रोसनी, लक्ष्मीदेवी राजेन्द्र, विजय, अजय, सम्झना लगायत सम्पूर्ण इष्टमित्रलाई महान चाड विजयादशमीको हार्दिक शुभकामना ।

#### समिर

प्यारी मायालु पी.लाई दुर्गा भवानीले कल्याण गर्नु भन्दै विजयादशमीको हार्दिक शुभकामना ।

#### समीर लामा

साथीहरू छेवाड, राजु, कृष्ण, सतीश, अनुप, सागर, जीवन, नवराज, प्रेम, विशाल, उमेश, राजुकुमार, निसान, सुसन, सुलभ, सदन, विषम, वसन्त, बेलमान, कमल, राज, दीपेन्द्र, विष्णु, रोशन, सरोज, सम्प्रेषण, अञ्जान, जयराम, विकास, श्रीकृष्ण, राजेन्द्र, इन्द्र, आँसु, रामकृष्ण, तथा रामहरिमा विजयादशमीको हार्दिक शुभकामना ।

#### समीर लामा

साथीहरू मीरा, समिता, सपना, सम्झना, सुमिना, सुनिता, शुष्मा, साक्ष्मा, सनिशा, शर्मिला, शारदा, सुजाता, सुलोचना, सुप्रिया, माया, ममता, अञ्जु, विना, रविना, निशा, अनिशा, गंगा, सुजाला, शशी, भूमिका, मनिषा, लक्ष्मी, मीना, स्नेहा, विमला, रचना, भवानी, नलिना, प्रतीमा, सन्तोषी, तारा, गीता लगायत मेरा सम्पूर्ण मित्रलाई विजयदशमीको हार्दिक शुभकामना ।

#### समिर लामा

रुकुममा बसोबास गर्ने बुवा, सोलुमा बस्ने ममी, प्यारी श्रीमती तथा विभिन्न ठाउँमा छरिएर बसेका श्री नरसिंह दल गण परिवारका साथै मलाई चिन्नुहुने समस्त महानुभावलाई विजयादशमीको हार्दिक शुभकामना ।

#### ध्रुव कार्की

महान् पर्व विजयादशमीको शुभउपलक्ष्यमा समस्त इष्टमित्रहरूमा सुस्वास्थ्य, दीर्घायुका साथै उत्तरोत्तर प्रगतिको शुभकामना । साथै विशेष कार्यदलका फौजी दाइ सुरेश, टीका, चक्र, गुलरियाकी साथी जमुना, केशव, खेमराज, टुक, यामलाल लगायत समस्त नेपालीजनमा शान्ति तथा अमन चयनको कामना गर्दछु ।

#### कालुराम भावुक

कल्पना इन्द्र, सुजना, शर्मिला, आशा, इन्दिरा, पदम, उमेश, हेमन, प्रेम, रञ्जिता, असीम, संजय, सिर्जना, यशोदा, निर्मला, अर्चना, जुनु, सविना, लक्ष्मी, शान्ति, अनुजा, दञ्जन, अरुण, हर्क, दीपक, सिन्धु, प्रतीमा, सुधा, सुष्मा, सुमन, विवा, पवित्रा, प्यारी साम्पाड, रञ्जिता 'रञ्जु', अर्





## सप्ताहिक समाचार

काठमाडौं- दसैको अवसरमा राजधानीलगायत देशका विभिन्न स्थानमा मनोरञ्जनात्मक कार्यक्रम आयोजित हुने क्रम उत्सर्गमा छ। यस क्रममा काठमाडौं तथा ललितपुरमा दसैको मौसमलाई उल्लासमय बनाउने थुप्रै कार्यक्रम आयोजित गरिएका छन्। दसैको अवसरमा काठमाडौंमा डान्स पार्टी, फेसन सोदेखि सांगीतिक कार्यक्रम तथा सांस्कृतिक कार्यक्रमसमेत भै रहेको छ। आगामी सातासम्म जारी रहने यस्ता कार्यक्रममा सहभागी भएपछि वास्तविक दसैको आगमन भएको अनुभव अधिकांश सहभागीले गरेका छन्।

काठमाडौंको भृकुटीमण्डपमा गत



राजधानीको लैनचौर स्काउट ग्राउन्डमा 'श्री डी पार्टी' शीर्षकको डान्सपार्टी सम्पन्न भयो। दिउँसो ४ बजे प्रारम्भ भएको डान्स पार्टी राति १० बजेसम्म चलेको थियो। डान्सपार्टीमा डिजे राजु, डिजे एलएक्स तथा डिजे सानले पालैपालो उपस्थित युवा-युवतीहरूलाई नचाए। केसीसी क्लबले आयोजना गरेको उक्त डान्स पार्टीमा सांगीतिक समूह सांगीतिक समूह म्यासेन्जरका गायक राजेश

खुला सडकमा आयोजित डान्स पार्टीका सहभागीहरूलाई नचाएका थिए।

दसैकै अवसर पारेर गत शुक्रवार याक एन्ड यती होटलमा आयोजित मेगा म्युजिकल नाइटमा सांगीतिक समूह 'हार्ट ब्रेकर' ले आफ्ना लोकप्रिय गीत-संगीत प्रस्तुत गरेर दसैलाई स्वागत गरेका थिए। दसैकै मौका पारेर यही होटलले गत अधिल्लो मंगलवारदेखि गत सोमवारसम्म 'अक्टुबर फेस्ट-२००८' को आयोजित गर्‍यो। फुड फेस्टिबलका रूपमा सञ्चालन गरिएको उक्त महोत्सवमा पारखीहरूको राम्रै घुइँचो देखिन्थ्यो।

दसैकै अवसर पारेर ललितपुर, सातदोबाटोस्थित सुनौलो कम्प्लेक्समा 'लाइभ डान्स पार्टी २०६५' सम्पन्न भयो। सांगीतिक समूह युटिनीका गायक सुदिन पोखरेल, गायिका शोभा

वर्मा तथा गायक मनोज राईको गायनसँगै प्रारम्भ भएको डान्स पार्टीमा बेलायतबाट डिजेइडसम्बन्धी प्रशिक्षण लिएका डिजे साइमनले उपस्थित युवा-युवतीलाई नचाउने जिम्मा लिएका थिए। साँफु छ बजे प्रारम्भ भएको डान्स पार्टी राति एघार बजेसम्म चलेको थियो।

दसैकै शुभकामना आदान-प्रदान गर्ने उद्देश्यले गत शनिवार राष्ट्रिय सभा गृहमा एउटा सांस्कृतिक कार्यक्रम सम्पन्न भयो। कार्यक्रममा जितु नेपाल, रवि डंगोल, निर्मल शर्मा, पूर्ण थापा, मञ्जु श्रेष्ठ आदि हास्य कलाकारले विभिन्न हास्य प्रस्तुतिमार्फत् दर्शकलाई दसैको शुभकामना दिए। कार्यक्रममा रोज मोक्तान, अञ्जु पन्त,



मनोज राज, डा. हिफोटिक, सरोज बली, रीतिका भेटवालले गीत-संगीतमार्फत् कार्यक्रमलाई संगीतमय बनाएका थिए। राइजिड सर्कल अफ नेपालले आयोजना गरेको उक्त कार्यक्रम दिनेश डिस्लीले सञ्चालन गरेका थिए।

# दसैका रमाइला कार्यक्रम

साता प्रारम्भ भएको 'काठमाडौं उत्सव' भोलि शनिवारसम्म चल्नेछ। काठमाडौं उत्सवले दसैको किनमेलका साथै विभिन्न मनोरञ्जनात्मक कार्यक्रम गरेर काठमाडौंका उपभोक्तालाई एउटै आत्मात्मिक सम्पूर्ण सामग्री किनमेल गर्ने अवसर मात्र जुटाइदिएन, टेलिभिजनको पर्दामा देखिने तथा सांगीतिक क्षेत्रका नाम चलेका कलाकारको उपस्थितिले उत्सव मनोरञ्जकसमेत रह्यो। सांगीतिक रविन एन्ड न्यू रिभोलुसन, कर्मा समूह, माउन्ट ८८४८ सँगै अन्य विभिन्न सांगीतिक समूहको लाइभ कन्सर्टले उत्सव संगीतमय बनेको थियो। यसबाहेक नृत्य प्रतियोगिता तथा फुड फेस्टिबलजस्ता कार्यक्रम काठमाडौं उत्सवका आकर्षक पक्ष रहे।

दसैकै उपलक्ष्यमा ललितपुरमा आयोजित यल महोत्सवले पनि प्रशस्त उपभोक्ताको ध्यान आकर्षित गर्‍यो। करिब तीन लाख आन्तरिक तथा बाह्य पर्यटक भित्र्याउने उद्देश्यले गत शुक्रवार प्रारम्भ भएको उक्त महोत्सव घटस्थापनाको दिनसम्म चलेको थियो। मंगलबजारमा उद्घाटन भएको यल महोत्सवको मुख्य उद्देश्य दसैको मौसमलाई मनोरञ्जक बनाउने मात्र नभै ललितपुरलाई सांस्कृतिक नगरका रूपमा चिनाउने पनि थियो। यल महोत्सवको एउटा विशेषता के रह्यो भने यो मंगलबजारमा मात्र सीमित नभै जावलाखेल, पुल्लोक, लगनखेल आदि प्रमुख स्थानसम्म विस्तारित थियो। सांगीतिक कार्यक्रम, सांस्कृतिक नृत्य, परम्परागत नृत्य, हस्तकला प्रदर्शनी, सांस्कृतिक भौकी तथा नेवारी परिकारको प्रदर्शनीले यल महोत्सव दर्शनीय बनेको थियो। आयोजकले महोत्सवलाई आकर्षक बनाउन प्रत्येक दिन नयाँ स्थानमा नयाँ कार्यक्रम गर्ने योजना बनाएका थिए। परम्परागत नेवारी परिकारको स्वाद चाख्दै दसैको समेत सपिड गर्ने अवसर जुटाइदिएको यल महोत्सवले ललितपुरवासीको मात्र नभै उपत्यकाभरिका उपभोक्तालाई आकर्षित गर्‍यो।

दसैकै उपलक्ष्यमा गत शुक्रवार

हमाल पनि आयोजकका रूपमा सहभागी थिए। कार्यक्रममा तीन जना डिजेले छनौट गरेका लोकप्रिय गीतमा नृत्य गर्नेहरूमा युवापुस्ता त छँदै थिए, यसबाहेक विभिन्न सांगीतिक समूहका संगीतकर्मी पनि धक फुकाएर नृत्य गरिरहेका थिए।

दसैको आगमनलाई स्वागत गर्दै गत शनिवार एउटै समयमा राजधानीका दुई भिन्न स्थानमा महोत्सव सम्पन्न भयो। कमलपोखरी स्पोर्ट्स क्लबले आयोजना गरेको 'कमलपोखरी फेस्टिबल- २०६५' मा नृत्य तथा संगीतका कार्यक्रमका अतिरिक्त बोटिङ कार्यक्रम पनि सञ्चालन गरियो। बिहान १० बजे प्रारम्भ भएको महोत्सव राति १० बजेसम्म चलेको थियो। महोत्सवमा सांगीतिक समूह द एक्स, माउन्ट ८८४८, बिकट, ब्याक आउट, प्रणय, सभिमश्रणका अतिरिक्त गायक-गायिका अभिनाश घिसिङ, ओम बज्र, भरत सिटौला, मेघ लामा, रेश्मा सुनुवार तथा शशि रावलले गीत-संगीत प्रस्तुत गरेका थिए। महोत्सवमा विभिन्न खाद्य परिकार समावेश गरिएको फुड फेस्टिबलसमेत राखिएको थियो।

गत शनिवार साँफु नै ठमेल टुरिज्म डेभलपमेन्ट काउन्सिलले 'ठमेल फेस्टिबल- २००८' सम्पन्न गर्‍यो। परम्परागत बाजाबाट आकर्षक धुन प्रस्तुत गर्दै प्रारम्भ भएको महोत्सवमा विभिन्न परम्परागत नृत्य आकर्षणको केन्द्र बनेका थिए। उक्त अवसरमा लाखे, याक, महाकाली, भैरव आदि परम्परागत नृत्यको प्रस्तुतिबाट स्वदेशीका साथै विदेशी पर्यटकसमेत रोमाञ्चित भएका थिए। कार्यक्रममा धिमे बाजा, कान बाजा, गन्धर्व तथा पञ्चैबाजाको प्रस्तुति पनि आकर्षक रह्यो। परम्परागत नृत्य तथा वाद्ययन्त्रको प्रस्तुतिपछि उपस्थित युवाजमातलाई आकर्षित गर्न एक दर्जन डिजे चल्तीका गीत-संगीतमार्फत प्रस्तुत भए। महोत्सवमा डिजे विम्यान, पायल, निभिएन, शिशिर, सुर, म्याक्स, डिम्यान तथा डिजे मुन्द्रेले



● कृष्ण भट्टराई  
सर्वसाधारणलाई भैं  
सेलिब्रिटीहरूलाई पनि मजाले दसै  
लाग्छ। सहर-बजार दसैको किनमेलमा  
व्यस्त छ। सर्वसाधारणदेखि लिएर  
सेलिब्रिटीसम्म अहिले बजारमा  
भेटिन्छन्। विगतमा राम्रो लाउने र  
मीठो खाने पर्वका रूपमा स्थापित दसैको  
महत्त्व आधुनिक समाजमा पनि विद्यमान  
छ। विगतमा नयाँ-नयाँ पहिरन किनेर  
दसै मनाइरहेका नेपालीहरू अहिले  
घरायसी सामग्री गरगहना, विद्युतीय  
सामग्रीदेखि लिएर नयाँ सवारी साधनसम्म  
किन्न थालेका छन्। छुट्टा, सेल तथा  
उपहारका कारण बजारमा विगतका  
दसैभैँ यसपटक पनि चहलपहल छ।  
एउटा सर्ट किन्दा अर्को सर्ट सितैमादेखि  
एउटा मोटरसाइकल किन्दा अर्को  
विद्युतीय सामग्री उपहार पाइने अवसर  
सिर्जना भएपछि बजारमा चहलपहल  
बढ्नु स्वाभाविक हो। दसैको रमझममा  
नेपाली चलचित्र तथा संगीत क्षेत्रका  
लोकप्रिय सेलिब्रिटीहरू समेत रमन  
थालेका छन्।

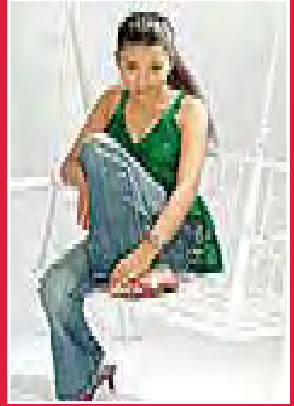
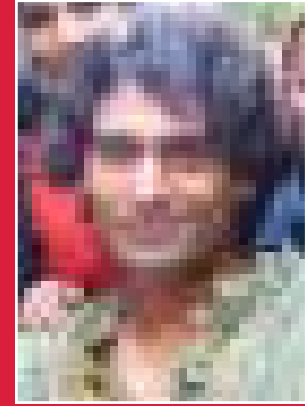
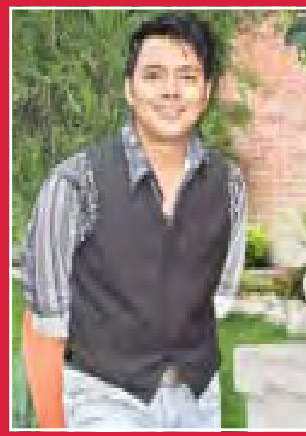
गायक निमा रुम्बाले दसैकै  
अवसर पारेर नयाँ कार किनेका छन्।  
यसअघि पुरानो कारमा सवार भैरहेका  
निमाले घटस्थापनाको केही दिनअघि  
मार्टिज कम्पनीको नयाँ कार किनेका  
हुन्। 'दसैको सपिडअन्तर्गत नै हो,'  
नयाँ कार किनेकै दिन साप्ताहिकसँगको  
जम्काभेटमा निमाले भने- 'बच्चाहरूले  
पनि नयाँ कार चढ्ने रहर गरे, आफ्ना  
पनि नयाँ गाडी चढ्ने सौख थियो, त्यही  
सलैले दसैकै मौका पारेर किनेको !'

काठमाडौं- नयाँ बजेटले नेपाली चलचित्रको  
प्रदर्शनमा पनि विदेशी चलचित्रहरूलाई भैं विकास  
शुल्क र न्यूनतम ग्यारेन्टीको व्यवस्था गरेपछि नेपाली  
चलचित्रकर्मीहरू विरोधमा उत्रिएका छन्। सोमवार  
राजधानीमा चलचित्र क्षेत्रका कलाकार, निर्माता, निर्देशक,  
प्राविधिक आदि स्वदेशी चलचित्रमा लगाइएको शुल्क  
खारेजीमा माग गर्दै आन्दोलनमा उत्रिए।

नेपाली चलचित्रका निर्माताहरूको संगठन नेपाल  
चलचित्र निर्माता संघ र प्रदर्शक-वितरकहरूको संगठन  
नेपाल चलचित्र संघको आयोजनामा चलचित्रकर्मीहरूले  
चलचित्र विकास बोर्डको कार्यालयमा धर्ना दिए। धर्नामा  
सहभागी हुन चलचित्रकर्मीहरूले छायांकन, डबिङ,  
सम्पादन लगायतका कामहरू बन्द गरे भने प्रदर्शकहरू  
पनि आ-आफ्ना चलचित्र भवनमा ताला लगाएर  
आन्दोलनमा सहभागी भए।

बोर्डको मुलद्वारमा विरोधको ब्यानर टाँगेपछि  
आयोजित कार्यक्रममा मह जोडी, गौरी मल्ल, सुभद्रा  
अधिकारी, लक्ष्मी गिरी, निर्माता संघका अध्यक्ष अशोक  
शर्मा, चलचित्र संघका अध्यक्ष राजकुमार पोखरेल,  
कलाकार संघका अध्यक्ष रमेश बुढाथोकी, द्रन्द्र कलाकार  
संघका अध्यक्ष राजेन्द्र खड्गी, प्राविधिक संघका अध्यक्ष  
सन्तु तामाङ आदिले बोल्दै सरकारले तुरुन्त उक्त निर्णय  
फिर्ता लिनुपर्ने माग गरेका थिए। चलचित्रकर्मीहरूले  
आफ्ना माग पूरा नभए आन्दोलनका थप कार्यक्रम  
सार्वजनिक गर्ने बताएका छन्।

यसबाहेक निमा दसैकै लागि केही  
क्याजुअल पहिरन किन्दैछन्। यसो  
बजार घुमेको, थुप्रै फेसनबल पहिरन  
आएका रहेछन्, निमाका अनुसार उनको  
दसै सपिड भन्डै एक सातासम्म चलेछ।  
चलचित्र 'पखिबसें' बाट चर्चा  
पाएका अभिनेता राजबल्लभ कोइरालाले  
चाहिँ दसैको सपिड काठमाडौं तथा  
पोखरामा गर्न भ्याएका छन्। त्यसो त  
उनी दसैकै अवसर पारेर सपिड गर्नुपर्छ  
भन्ने मान्यतामा विश्वास राख्दैनन् 'तर  
पनि गर्नुपर्छ।' दसैमा सपिड गर्नु  
नेपालीहरूको परम्परा नै बनिस्केकाले  
आफूले पनि त्यो परम्परालाई निरन्तरता  
दिएको राजले बताए। राजले दसैमा



## यस्तो छ सेलिब्रिटीको दसै सपिड

यसअघि नकिनेको कुरा किनेका छन्।  
'मैले एउटा वाइक किनें, राजबल्लभले  
केही साताअघि मात्र दसैकै मौका पारेर  
पोखरामा नयाँ वाइक किनेका हुन्।  
काठमाडौंमा चाहिँ उनी एकजना  
साथीको सपिडमा गएका थिए, त्यही  
मौकामा आफ्ना लागि पनि केही पहिरन

वर्षकी भैसकी, आफ्ना लागि भन्दा  
पनि उसका लागि राम्रा लुगा खोज्दा-  
खोज्दै समय बितिरहेको छ, नलिनाले  
श्रीमानका लागि पनि आफूले सपिड  
गर्ने बताइन्। छोरा र श्रीमानलाई  
मनपर्ने पहिरन किनेपछि मात्र नलिनाले  
आफ्ना लागि केही पहिरन किन्दैछन्।

मनाउन निजगढ जाने योजना  
बनाएकी रञ्जना एउटा सारी  
किन्दैछिन्। 'टीका लगाउन जाने  
बेलाका लागि सारी किन्न लागेकी,'  
रञ्जना भन्छिन्- 'यसबाहेक केही  
क्याजुअल बेयर तथा सौन्दर्य सामग्री  
पनि किन्ने योजना छ।'

सपिडका बारेमा गरिएको जिज्ञासामा  
उनको जवाफ थियो- 'टिसर्ट र  
स्कर्टहरू किनेकी छु।' दसैकै  
अवसरमा आफ्नो पहिलो गीतिसंग्रह  
'साथ' बजारमा ल्याएकी गायिका  
पौडेलले टीकाको दिनका लागिचाहिँ  
एक जोडी कूर्ता-सलवार किनेकी  
छिन्। 'दसैमा नयाँ पहिरन लगाएर  
टीका थाप्नुको मजा नै बेग्लै छ नि,  
उनको कथन थियो।

व्यस्त हुनुपरेकाले उनले आफ्नो घरमा  
गएर दसै मनाउन नपाएको केही वर्ष  
भएको थियो। 'यसपटक घरमै दसै  
मनाउने मौका मिलेको छ, सानो पर्दाकी  
लोकप्रिय नायिका दीपाका अनुसार  
उनले दसै सपिड थालेको एक हप्ता  
भैसक्यो। दीपाले यसपटकको दसैमा  
आफ्ना लागिचाहिँ सारी किनेकी  
छिन्। 'पाइन्ट र टिसर्ट धेरै लगाएँ,'  
दीपा भन्छिन्- 'यसपटक सारी लगाउने  
रहर चढेकाले दसैकै सपिडका रूपमा  
सारी किनेकी छु।' दीपाले आफ्ना  
नातेदारहरूका लागि पनि सपिड  
गरिरहेको बताइन्। उनी अस्टमीको  
दिनदेखि विराटनगरमा हुनेछिन्।

चलचित्र अभिनेता विराज भट्ट  
दसैमा सर्वसाधारणले भैं सामान्य सपिड  
गर्छन्। 'यसपटक आमाको हातको टीका  
थाप्न जन्मथलो धनगढी जाँदछु, विराजले  
दसै सपिडका क्रममा आमालाई सारी  
किन्न समेत भ्याएको बताए। 'दसैमा  
नयाँ पहिरन लगाउनुपर्छ भन्ने मान्यता  
अहिले पनि छ,' विराज भन्छन्- 'त्यही  
मान्यतालाई कायम राख्न पनि दसै  
सपिड गर्नुपर्छ।' एउटा चलचित्रको  
स्वरांकनका क्रममा भेटिएका विराज  
घटस्थापनापछिका केही दिनसम्म पनि  
चलचित्रमै व्यस्त भैरहने भएकाले  
त्यसपछि मात्र आफ्ना लागि सपिड  
गर्ने सुरमा छन्।'

गायिका आगन्तुक खरेललाई  
सारी असाध्यै मनपर्छ। उनले दसैको  
टीकाको दिन सारी लगाएर आफन्तका  
आजदेखि नै मन खोलेर दसै सपिड  
गर्ने बताइन्। यसपटकको दसै सपिडमा पनि उनले  
सारीलाई नै प्राथमिकता दिएकी छिन्।  
'यस पटकको दसैमा म आकाशे नीलो  
रंगको सारी किन्दैछु, आगन्तुकका  
अनुसार यसपटक उनी महानवमीको  
दिनसम्म कन्सर्टमा व्यस्त हुँदैछिन्।  
आधा दर्जनभन्दा बढी कन्सर्टमा  
सहभागी हुनुपर्ने भएकाले उनले ती  
कार्यक्रममा सहभागी हुने पहिरन पनि  
दसै सपिडअन्तर्गत नै किनेकी छिन्।  
जिन्स र टिसर्ट लगाएर गीत गाउन  
मजा आउने भएकाले उनले दसैकै  
अवसर पारेर केही जोडी जिन्स तथा  
टिसर्ट किनेकी छिन्।

हास्यटेलिभिजन 'तीतो-सत्य' की  
नायिका दीपाश्री निरौला यसपटकको  
दसै भव्य रूपले मनाउने तयारी  
गर्दैछिन्। 'यसपटक म जन्मथलो  
विराटनगर गएर दसै मनाउँदैछु, दीपाका  
अनुसार यसअघि सांस्कृतिक कार्यक्रममा

गायिका जुना प्रसाईं दसै मनाउन  
जन्मथलो भन्दा जाने भएकाले उनले  
दसैको सपिड गरिसकिन्। नयाँ  
गीतिसंग्रहको तयारीमा व्यस्त रहे पनि  
दसैका लागि उनकै शब्दमा 'टनै' सपिड  
गरेकी छिन्। 'मैले टिसर्ट, जिन्स, जुता  
अनि ब्याग किनें, गायिका प्रसाईंका  
अनुसार अरू बेला गरिएको सपिडभन्दा  
दसैको सपिडको रमाइलो नै बेग्लै भएकाले  
करिब एक साता लगाएर सपिड गरेको  
जुनाले बताइन्। 'अहिले त मैसम पनि  
कस्तो रमाइलो भएको छ, सपिड कम्प्लेक्स  
पनि भव्य छन्, गायिका प्रसाईंलाई  
टीका थाप्न गएको धेरै भैसक्यो।  
यसपटकको दसै सपिडमा पनि उनले  
सारीलाई नै प्राथमिकता दिएकी छिन्।

नायिका रेजिना उप्रेती  
यसपटकको दसैमा टीका लगाउँदैनन्।  
केही महिनाअघि मात्र उनकी  
हजुरआमाको निधन भएकाले यसपटक  
टीका नलगाई दसै मनाउने योजनामा  
छिन् उनी। 'टीका लगाउन नभए पनि  
सपिड त गर्नुपर्छ नि, भर्खरै चितवनमा  
चलचित्र 'अर्जुन देव' को छायांकन  
सम्पन्न गरेर काठमाडौं फर्किएकी  
रेजिनाले भनिन्- 'मलाई दसैको सपिड  
रमाइलो लाग्छ तर उनले यसपटकको  
दसैका लागि सपिड गरिसकेकी छैनन्।  
'के किन्नु भन्ने पनि सोचेकी छैन, रेजिना  
भन्छिन्- 'डिपार्टमेन्टल स्टोरमा पुगेपछि  
मात्र के किन्ने भन्ने निर्णय गर्छु।'।  
मलाई जिन्सका पहिरन तथा टिसर्ट  
मन पर्ने भएकाले यी दुई पहिरन त  
किन्नु नै, रेजिना भन्छिन्- 'त्यसबाहेक  
बजारमा जे मनपर्छ, त्यही किन्नु।'

## धर्नामा चलचित्रकर्मी

तस्विर : साइबर संसार डटकम



किन्न भ्याए। राज भन्छन्- 'दसैकै  
सपिड त होइन, 'तर मैले जिन्सको  
पाइन्ट, एउटा ज्याकेट अनि एउटा भोला  
किनेको छु।' यसपटकको दसै पोखराको  
रमाइलो वातावरणमा मनाउने योजना  
बनाएका राजबल्लभले आफ्ना भाइ तथा  
बहिनी दुवै विदेश गएकाले सोचेजस्तो  
रमाइलो भने नहुने बताए।

गायिका नलिना चित्रकारको दसै  
सपिड प्रारम्भ भएको एक साता  
वितिसकेको छ तर अझै सकिएको छैन।  
'बजार गयो कि केही न केही किन्न  
मन लाग्छ, नलिनाका अनुसार उनले  
आफ्नै लागि भनेर एक जोडी सुनका  
गहना बनाएकी छिन्। 'छोरा तीन

'यसपटक लेहेगा-चोली किन्ने मुड छ,  
कूर्ता-सलवार पनि हेरिरहेकी छु, नलिना  
भन्छिन्- 'यी दुईमध्ये कुनै एउटा पहिरन  
लगाएर टीका थाप्ने योजना छ।'

नायिका रञ्जना भट्टराईलाई  
यसपटकको दसै साह्रै रमाइलो  
लागिरहेको छ। आफूले प्रमुख भूमिका  
निर्वाह गरेको चलचित्र 'मौसम' को  
सफलताका कारण उनले यसपटक  
उल्लासमय वातावरणमा दसै मनाउन  
लागेको बताइन्। दसैपछि राजधानीमा  
आयोजना हुन लागेको चलचित्र एवाड  
समारोहमा सहभागी हुन लागेकी  
नायिका रञ्जनाको यस पटकको दसै  
सपिड पनि भव्य हुनेछ। दसै

व्यस्तताका कारण सपिडमा जान  
नभ्याएको बताउँदै रञ्जनाले  
आजदेखि नै मन खोलेर दसै सपिड  
गर्ने बताइन्।

सांगीतिक प्रतिस्पर्धा नेपाली  
ताराकी एक प्रतियोगी पुष्पा पौडेल  
यसपटकको दसैमा सांगीतिक  
समारोहहरूमा व्यस्त छिन्। खैरेनीटार,  
तनहुँकी स्थायी बासिन्दा गायिका  
पौडेलले सांगीतिक कार्यक्रमको  
व्यस्तताकै बीच पनि दसैको सपिडका  
लागि समय छुट्टयाउन भ्याइन्।  
'यसपटक दसैका कार्यक्रममा सोचेभन्दा  
व्यस्त हुनुपर्ने भएकाले मैले कन्सर्टमै  
लगाउने पहिरन किनें, पुष्पासँग दसै



दसैमा अलि-अलि त पिउने प्यो नि ! तर दसैकै मौकामा 'तालुमा आलु' बजारमा ल्याएकाले मन फुकाएर पिउने फुसद पाइँदैन कि जस्तो छ । पिउनका लागि मेरो कुनै विशेष ब्रान्ड पनि छैन । जे भेट्यो, त्यही पियो । लड्ने गरी चाहिँ मैले अहिलेसम्म पिएको छैन, साथीभाइको मन राख्न मात्र पिउने भएकाले होला लामो समयसम्म बसेर पिउने बानी छैन ।

**प्रकाश ओझा, गायक**  
दसै पर्व नै खाने-पिउने भएपछि यो सोधिरहनुपर्ने प्रश्नै होइन जस्तो लाग्छ, तर मेरो प्रसंगमा यसपटक भाइको असामयिक निधन

पिउनका लागि चाडपर्व नै आउनुपर्छ जस्तो लाग्दैन, तर दसै रमाइलो गर्ने पर्व भएकाले जमघट बढी नै हुन्छ । यसपटकको दसैमा चाहिँ आफ्नो चलचित्र प्रदर्शन गर्नुपर्ने भएकाले फुसद लिएर पिउन पाउँदैन । म बियर मात्र पिउँछु । एक पटकमा कतिसम्म पिएको छु भने फ्रानको जवाफ चाहिँ दिन सकिदैन । ओकेजनली पिउने भएकाले एक-दुई बोतलभन्दा बढी पिएको छैन ।

**भुवन केसी, नायक**  
ओहो ! कस्तो खालको प्रश्न सोधेको, म पिउने छाडेको मान्छेलाई ? मैले जाँड-रक्सी खान छाडेको त सात-आठ वर्ष भैसक्यो नि ! यसपटकको दसैमा म दूध र दही टन्न पिउँछु । मदिराचाहिँ जति पिउनु थियो, पहिले नै पिएँ । म हवीस्की पिउँथे । एक किलो खसीको मासु अगाडि राखेर पिउन बसेपछि भन्दा एक बोतल नै रित्तियो ।

**किरण केसी, हास्यकलाकार**  
कति पिउने भन्ने कुरा मुडमा भर पर्छ । म प्रायः हवीस्की पिउँछु । यसपटकको दसैमा सांगीतिक कार्यक्रमका क्रममा फ्लोरिडा तथा न्युयोर्क जानुपर्ने भएकाले घरमा बसेर पिएको जस्तो रमाइलो नहोला । एउटा दसैमा पिएको सम्भनामा छ, भन्दा २० वर्षअघि दसै मनाउने क्रममा काठमाडौँबाट पोखरा, हेटौँडा र त्यहाँबाट विराटनगर जाने क्रममा सबैभन्दा बढी पिएको थिएँ । त्यसपछि आजसम्म त्यसरी पिएको छैन ।

**शम्भुजित बाँसकोटा, संगीतकार**  
पहिले-पहिलेका दसैमा टन्ने पिउँथे । ब्रान्डचाहिँ हवीस्की थियो । मलाई सम्भना छ, एउटा दसैमा त पाँच घण्टासम्म लगातार पिएको, भन्दा एक बोतल नै सकियो होला, तर अचेल पिउने क्रम घटेको छ । दसैमा साथीभाइ जमघट हेर्न पिउने नै बाध्यता हुन्छ । यद्यपि अचेल मैले हवीस्की पिउन छाडेर वाइन पिउन थालेको छु । दसैको मैकामा एक बोतलजति वाइन पर्याप्त होला कि ?  
**रामकृष्ण ढकाल, गायक**

पिउँथे । अचेल अलि घटेको छ । मेरो ब्रान्डचाहिँ बियर हो । चिसो बियर पिउनुको मज्जा नै बेग्लै ! अहिले एक पटकमा बढीमा दुई-तीन बोतल बियर पिउँछु, तर एउटा दसैमा तास खेन्दै सात-आठ बोतलसम्म पिएको छु भन्दा सात-आठ घण्टाको बसाइका क्रममा ।

**दीपेशकिशोर भट्टराई, गायक**  
ओहो, कस्तो रमाइलो प्रश्न, दसैमा त म मज्जाले पिउँछु । मेरा ब्रान्डचाहिँ दुईवटा छन् । म बियर पनि पिउँछु, हवीस्की पनि ! दिउँसो पिउनुपर्ने भने बियर रोच्नु, साँझ बसियो भने हवीस्की नै चल्छ । अब साथीभाइ बसेर तास

सानैदेखिका साथीभाइसँग बसेर पिउँछु, तर दुखको कुरा म धेरै पिउन सकिदैन । मेरो ब्रान्ड हवीस्की हो, तीन प्यागचाहिँ कोटा । दसैको अबसरमा भने बढीमा चार अथवा पाँच प्यागसम्म पिउँछु । दसैमा फुसद हुनाले समय लिएर पिउन पाइँन्छ, त्यसैले अलि बढी पिउँछु । त्यसो त केही वर्षअघिको एउटा दसैमा बिहानदेखि बेलुकैसम्म पिएको पनि सम्भना छ, तास खेन्दै गएपछि पिउने क्रम पनि बढ्दो रहेछ ।

**श्याम भट्टराई, चलचित्र निर्देशक**  
म त शाकाहारी परेँ, तर शाकाहारी नै भए पनि पिउने प्रसंगमा चाहिँ अलि उदार छु, मेरो

तर धेरै कम मानिसलाई जानकारी भएको कुरा म तपाईंलाई भन्दैछु, मैले अहिलेसम्म मदिरा पिएको छैन । न त बियर, न त हवीस्की । यद्यपि दसैको जमघटमा चाहिँ सहभागी भैरहन्छु । साथीभाइले आफ्ना मनपर्ने ब्रान्ड पिएर मनोरञ्जन गरिरहँदा मचाहिँ जुस वा अन्य सफ्ट ड्रिङ्समा रमाइलेको हुन्छु ।

**विराज भट्ट, चलचित्र अभिनेता**  
पिउनलाई चाडपर्व नै आउनुपर्छ भन्ने छैन ।

दसैमा म धरान भएको बेला तोड्वा पिउँछु, बाहिरचाहिँ हवीस्की । साथीभाइ भेला भएर पिउन थालेपछि कति पिइयो भनेर हिसाब-किताब नै हुँदैन । मैले एउटा दसैको मौकामा रातभरि पिएको छु । मन मिले साथीभाइ बसेर पिउन थालेपछि समय बितेको पनि पत्ता पाइँने रहेछ ।

**प्रकाश पौडेल, गायक**  
दसैमा मात्र होइन, अरू बेला पनि अलि-अलि पिउँछु । हाम्रो त जातैले पाएको । मैले सात वर्षकै उमेरमा पहिले पटक रक्सी पिएको थिएँ, धार्मिक परम्पराअनुसार, तर अचेल सीमित मात्रामा पिउँछु । मलाई बियर मनपर्छ । लाग्ने गरी भन्दा पनि मनोरञ्जनका लागि एक-दुई बोतलसम्म पिउने गरेको छु ।

**डिजे राजु, संगीतकर्मी**  
दसैलाई खाने-पिउने पर्वका रूपमा मनाउने चलन छ । त्यसैले परम्परा निर्वाह गर्न पनि दसैमा आयोजना हुने जमघटमा पिउँछु । हवीस्की मेरो ब्रान्ड हो । मैले दुई वर्षअघिको दसैमा सबैभन्दा बढी पिएको थिएँ । एउटा कार्यक्रमको क्रममा जापान पुगेका बेला परिवारसँग दसै मनाउन नपाउँदाको खल्लो मेट्न त्यहाँका साथीहरूसँग बसेर भन्दा १० घण्टाजति पिइयो । दिउँसो एक बजेदेखि पिउन थालेको राति १० बजेसम्ममा कति पिइयो होला, तपाईं आफैँ अनुमान लगाउनुहोस् ।

**सौरभ कार्की, चलचित्र अभिनेता**  
साथीभाइसँग बसेर पिउँछु । मलाई बियर मन पर्छ । मनमिले साथीहरूसँग दुई-चार घण्टा बसेको बेला चार-पाँच बोतलसम्म पिएको छु ।

**शिशिर सुवेदी, हास्यकलाकार**  
हा हा हा... छाप्नेका लागि सोध्नुभएको ? खै कसरी दिऊँ यसको जवाफ ! खाने-पिउने चाड भएकाले दसैमा पिउँदैन त भन्दैन, तर पिउने भनेर मान्तिने गरी पिउँदैन । साथीभाइको जमघटमा बियर पिउन रुचाउँछु ।

**डिजेराज पौडेल, गायक**

## दसैमा कुन ब्रान्डको, कतिको पिउनुहुन्छ ? एक पटकमा कतिसम्म पिउनुभएको छ ?



भएकाले पहिलेको जस्तो उत्साहवर्धक ढंगले दसै मनाउने कार्यक्रम छैन । ब्रान्डको कुरा गर्नुहुन्छ भने हवीस्की नै चल्छ । घरमा चाहिँ बियर पनि पिउँछु । कलाक्षेत्रमा आउनुअघि एकपटक मैले रातभरि पिएको थिएँ, तर अहिले दुई प्याग नै पर्याप्त हुन्छ ।

**दीपकराज गिरी, हास्यकलाकार**  
पहिले-पहिलेको दसैमा अलि बढी नै



खेन्दै पिउन थालियो भने एक-दुई बोतल हवीस्की त पिइन्छ जस्तो लाग्छ । यसअघिका दसैमा दिउँसोदेखि राति अबेरसम्म पिएको रेकर्ड छ ।

**निमा रूम्बा, गायक**  
वर्षभरि व्यस्त भैरहे पनि पिएँ रमाइलो गर्ने अवसर त दसै हो नि, म दसैमा दुई पटक मजाले पिउँछु । एक पटक चलचित्र क्षेत्रका व्यक्तिहरूसँग बसेर पिउँछु, अर्को पटक आफ्ना



विशेष ब्रान्ड भन्ने छैन । जस्तो प्रकारको जमघट हुन्छ, त्यही ब्रान्ड चल्छ । बियर अथवा हवीस्कीमध्ये जे भए पनि चल्छ । घर-परिवारमा माछा-मासु चल्दैन, त्यसैले पिउने काम पनि लुकीलुकी गर्नुपर्छ । त्यसैले लामो समयसम्म बसेर पिउने अवसर भने अहिलेसम्म जूटेको छैन ।

**दिलीप रायमाथी, चलचित्र अभिनेता**  
प्रश्न त निकै रमाइलो सोध्नुभयो नि !

# रिसोर्ट प्याकेजमा बडादसै

## सुन्नत आचार्य

घटस्थापनाको अधिल्लो दिन दिउँसोतिर एक जमात युवा मोटरसाइकल लिएर धुलिखेल पुगे । धुलिखेलको रमणीय वातावरणमा रमाउँदै बजारबाट भन्दा ५ किलोमिटर तल खावास्थित धुलिखेल माउन्टेन रिसोर्टमा पुगेपछि उनीहरूको मोटरसाइकल रोकियो । डाँडामाथि भन्दा ५० रोपनी जगामा रहेको उक्त रिसोर्टबाट उत्तरतर्फ देखिने हिमालका दृश्य तथा पहाडका खोंच एवं डाँडाकाँडा हेर्दै उनीहरूले राम्रमाइलो गरे । राति डिनर खाएर सुतेपछि बिहानै तीन बजे उनीहरू व्यथिए । उनीहरूको यात्रा टुंगिएको रहेनछ । मोटरसाइकल स्टार्ट गरेर उनीहरू पलान्चोकतर्फ हुँदै गए । उनीहरूका लागि यो बडादसैका अवसरको धार्मिक यात्रा रहेछ । काठमाडौँ बानेश्वरका ती युवाहरूको उद्देश्य धुलिखेललाई स्टेसन बनाएर पलान्चोक भगवतीको दर्शन गर्न रहेछ । 'हेरेक वर्ष त्यस्ता समूह थुप्रै आउँछन् । घटस्थापनापछि परिवारसँग निजी कारमा वा लोकल बस चढेर नभए मोटरसाइकलमा राजधानीबाट यहाँ आउनेहरू निकै हुन्छन् ।' -रिसोर्टका सञ्चालक अरुण श्रेष्ठले साप्ताहिकलाई बताए ।

काठमाडौँ उपत्यकाको दक्षिण भेकको रमणीय स्थानमा रहेको दक्षिणकाली दर्शन गर्नेहरूमध्ये कतिपयले पनि त्यसै गर्छन् । फर्पिङभन्दा केही वर डाँडाको टुप्पामा

रहेको हातीवन रिसोर्टमा पनि यो वेला दक्षिणकाली दर्शन गर्न जाने वा दर्शन गरिसकेपछि रमाइलो गर्दै रात काटनेहरू आउने गरेका छन् । 'तर त्यसलाई हामीले प्याकेजका रूपमा सञ्चालन भने गरेका छैनौं । दसैका बेला यो रिसोर्ट प्याक हुने भने गरेको छ । अधिल्लो दिन आउने रात रमाइलोसँग बिताउने अनि भोलिपल्ट बिहानै उठेर दक्षिणकाली दर्शन गर्न जाने र फर्किएर यहाँ आई ब्रेकफास्ट तथा लन्च गरेर काठमाडौँ फर्कनेहरू निकै हुन्छन्, -हातीवन रिसोर्टका म्यानेजर कदार केसी बताउँछन् । फर्पिङभन्दा केही वर सञ्चालित दक्षिणकाली रिसोर्टमा पनि त्यस्ता मानिसहरू आउँछन् । तीबाहेक उक्त क्षेत्रमा रहेका अन्य रिसोर्ट तथा होटलहरूमा एक पन्थ दुई काज अर्थात् दक्षिणकाली दर्शन र रमाइलो यात्राको मज्जा एकसाथ लिन स्वदेशी पर्यटकहरूको लाम नै लाग्ने गरेको छ । केसीका अनुसार धेरैजसो मानिस काठमाडौँ उपत्यकाकै हुन्छन् । रिसोर्टमा आएर काठमाडौँ उपत्यकाको 'बर्ड आईभ्यू' हेरेर रमाइलोसँग दिन बिताउनेहरू पनि निकै हुने गरेको उनले बताए ।

अर्कातर्फ दसैका बेला धार्मिक पर्यटकको विकास होस् भनेर धुलिखेलका 'क' तथा 'ख' श्रेणीका होटल तथा रिसोर्टहरूले भने यसलाई 'प्याकेज'का रूपमा विकास गरेका छन् । श्रेष्ठका अनुसार प्रतिव्यक्ति

भन्दा २ हजार रुपैयाँ तिरिपछि पुगेको दिनको डिनर, स्तरीय कोठा, भोलिपल्टको ब्रेकफास्ट, चिया, कफी र लन्चको सुविधा दिने गरिएको छ । साँझसम्म धुलिखेल पुगेर त्यहाँ रहेका हाईभ्यू रिसोर्ट, हिमालयन होराइजन होटल सन एण्ड स्पो, होटल अरनिको, मिराबेल रिसोर्ट, धुलिखेल लज रिसोर्ट, हिमालयन साँग्रिला रिसोर्ट, धुलिखेल माउन्टेन रिसोर्ट, हिल कर्नर रिसोर्ट आदिले काठमाडौँ उपत्यकाबाट जाने वा अन्य क्षेत्रबाट त्यहाँ पुग्ने स्वदेशी पर्यटकहरूका लागि दसैको स्पेसल 'प्याकेज' बनाएका छन् । विगत केही वर्षदेखि हरेक वर्ष त्यहाँका रिसोर्ट तथा होटलहरूले 'घुम्न जाऊँ घुम्न जाऊँ घुम्न धुलिखेल' शीर्षक दिएर उक्त प्याकेजको प्रचार पनि गरिरहेका छन् । प्याकेज आरम्भ भएपछि स्वदेशी पर्यटकहरूको आगमन निकै हुन थालेको स्थानीय रिसोर्ट तथा होटल सञ्चालक बताउँछन् ।

काठमाडौँ आउनेहरू वा काठमाडौँनजिकैको रमणीय स्थलको खोजी गर्नेहरूका लागि नगरकोट पहिलो रोजाइ बन्ने गरेको छ । नगरकोटबाट देखिने दृश्य धेरै हदसम्म धुलिखेलबाट पनि देखिन्छ, तर नगरकोट जान तन्नेरी पुस्ता जहिल्यै तयार रहेको पाइन्छ । हुन पनि चिसो सिरोटोमा रोमान्टिक र रोमाञ्चित हुँदै नगरकोटमा दसैलाई 'वार्मअप' गर्नुको मज्जा अलग हुन्छ । नगरकोटस्थित रिसोर्ट निभा निवा लजले दसैको

मौसममा जोडी बाँधेरै त्यहाँको वातावरणमा रमाउन भन्ने उद्देश्यले २ हजार ५ सयमा एक जोडीलाई वेलुकीको खाना, बस्नलाई डबलबेड रुमसहितको कोठा र बिहानको ब्रेकफास्टको प्याकेज सञ्चालन गरिरहेको छ । उक्त रिसोर्टका एक कर्मचारीले जानकारी गराएअनुसार रिसोर्ट हाल अक्टोबर महिनाको अन्तिमसम्म लगभग 'प्याक' छ ।

'घटस्थापनाको दिन नगरकोट आउनुहोस्, चंगा उडाउनुहोस् र मज्जा गर्नुहोस्' भन्ने नाराअनुरूप गत असोज १४ गते शनिवारका दिन नगरकोटको चर्चित क्लब हिमालय होटलमा स्वदेशी पर्यटकहरूको घुइँचो रह्यो । केही सातादेखि राजधानीका एफएमहरूमा विज्ञापन गरिएकाले पनि मानिसहरू त्यहाँ पुगी दसैको पहिलो दिन अर्थात् घटस्थापनालाई रमाइलो बनाए । त्यसो त हरेक वर्ष उक्त होटलमा चंगा उडाउने प्रतिस्पर्धा 'चंगा चेट'को आयोजना हुने गरेको थियो, जसका लागि काठमाडौँ उपत्यकाबाट थुप्रै मानिस त्यहाँ पुग्ने गरेका थिए । 'यो वर्ष भने चंगा चेटको आयोजना गरिएन, त्यसैले घटस्थापनाका दिन स्वदेशी पर्यटकहरूका लागि चंगा उडाउने कार्यक्रम राख्यौं ।' होटलका चिफ क्याम्पेयर कवि डंगोलले साप्ताहिकलाई जानकारी गराए । डंगोलका अनुसार दसैका चार दिन अर्थात् फूलपातीदेखि दशमीसम्म प्रायः

सबै होटल तथा रिसोर्टतिर सुख्खा लागे पनि क्लब हिमालयमा भने विभिन्न कारणवशा दसै मनाउन नपाउने तथा दसै नमनाउनेहरूको ओइरो लाग्ने गरेको छ । डंगोल भन्छन्- 'त्यो बेला होटलका कर्मचारीहरू पनि कम हुने र मानिसहरूको ओइरो पनि हुने भएकाले कामको चाप बढी हुन्छ ।' क्लब हिमालयले प्रतिजोडी ३ हजार ४ सयमा डिनर र ब्रेकफास्टसहितको ओभर नाइट प्याकेजको व्यवस्था गरेको छ ।

बुढानिलकण्ठस्थित होटल पार्क भिलेजले भने दसैका लागि भनेर कुनै प्याकेज वा कार्यक्रमको व्यवस्था गरेको छैन । उक्त होटलका अपरेसन म्यानेजर नीरज बज्राचार्यका अनुसार दसै वा तिहार भनेर होटलमा आगन्तुकहरूको कमी हुँदैन । स्वदेशीभन्दा विदेशी, त्यसमा पनि भारतीय पर्यटकहरूको आगमन बढी हुने भएकाले उक्त होटलमा यो मौसममा पनि आगन्तुकहरू निकै भेटिन्छन् । दसैका लागि कुनै प्याकेजको व्यवस्था नगरिए पनि सामान्यतया ४ हजारमा प्रतिजोडीका लागि डिनर तथा ब्रेकफास्टको व्यवस्थासहित एक रातका लागि कोठा उपलब्ध गराउने बज्राचार्यले बताए ।

काठमाडौँको उत्तर-पूर्वी भेकमा रहेको रमाइलो पिकनिक स्पट सुन्दरीजलबाट १६ किलोमिटरमाथि अवस्थित चिसोपानी पनि दसैका

बेलामा रमाइलो गर्दै रात बिताउने 'स्पट'का रूपमा विकसित हुँदैछ । उक्त स्थानमा होटल अन्तर्गत माउन्टेन भ्यू सञ्चालन गरिरहेका निरञ्जन केसीका अनुसार त्यहाँबाट ३६ वटा हिमालका चुचुरा देखिन्छन् । 'नगरकोटबाट भन्दा यहाँबाट देखिने दृश्य मनमोहक छ, -केसीले दावी गर्दै भने । चिसोपानी पुग्नका लागि सुन्दरीजल बसपार्कबाट मुलखर्क गाविस हुँदै १४ किलोमिटर हिंडनुपर्छ भने मोटरसाइकलमा त्यही बाटोलाई अतिक्रमि घुमेर १६ किलोमिटरको यात्रा गर्नुपर्छ । गाडीमा जानेहरू बुढानिलकण्ठबाट शिवपुरी राष्ट्रिय निकुञ्ज हुँदै चिसोपानी पुग्न सक्छन् । केसीका अनुसार उनको होटलमा स्वदेशी पर्यटकहरूका लागि प्रतिव्यक्ति ५ सयमा रात बस्ने व्यवस्थासहित डिनर र ब्रेकफास्टको सुविधा दिइन्छ । उक्त रमणीय स्थानमा हाल छवटा होटल तथा रिसोर्ट छन् । दसैको रमाइलो मौसममा काठमाडौँबाट मानिसहरू साथीभाइ र परिवारसहित पोखरा, दामन, चितवनको सौराहा पनि पुग्ने गरेका छन् । यसका अतिरिक्त बालाजुमाथि रानीवन, गोदावरी, लाकुरी भन्ज्याङ आदि उपत्यका नजिकैका रमणीय क्षेत्रहरूमा पनि साथीभाइ वा परिवारसहित रात बिताउँदै दसैलाई अवस्मरणायी बनाउनेहरू निकै हुन्छन् । यसपटक देशमा शान्ति छाएकाले पनि रिसोर्ट तथा होटलहरूमा दसैको एक-दुई दिनको छुट्टी बिताउनेहरू बढ्न सक्छन् ।



यो त हाँसो उठ्ने प्रश्न भयो नि... हा..हा..हा..हा। म भेजिटेरियन हो। अहिलेसम्म मासु नै खाएकी छैन। सागको कुरा गर्नुभयो भने जवाफ दिउँला।

**-आगन्तुक खरेल (गायिका)**  
माछाको टाउको र कुखुराको फिला। हा..हा..धेरै मन पर्छ र धेरै खाइया पनि छ। (किन ?) खोइ, केटीहरूलाई त्यही भाग मन पर्छ, भन्ने

सुनेकी छु।

**-आशा पौडेल (नायिका/मोडल)**  
छुया, यस्तो प्रश्न पनि केटी मान्छेसँग सोच्ने हो ? ....म एकैछिनपछि सोचेर जवाफ दिन्छु है ? (एकैछिनपछि) मैले जन्मदेखि अहिलेसम्म आफना नजिकका सबै मान्छेको गिदी सबैभन्दा बढी खाएकी छु। जसरी अहिले तपाईंको गिदी खाइरहेकी छु हा..हा..।

**-अर्पणा मोहपाल (सञ्चालिका ट्रेन्ज)**  
कुन भागको भन्याचाहिँ के हो नि ? हा..हा..बाई द वे मलाई खसीको मासुभन्दा पनि हड्डी मन पर्छ, त्यो पनि खुट्टीको। खुट्टीको सुप बनाएर हड्डी चपाइरहन मज्जा हुन्छ।

**-ऋचा घिमिरे (नायिका)**  
हाहा..मैले त मासु नै मासु सम्झिएँ। मलाई मन पर्ने जनावरको मासु यहाँ भन्न मिल्दैन। बरु..अँ मलाई कुखुराको विड्स (पखेटा) फ्राई निकै टेस्टी लाग्छ। एकपटकमा बाह्रवटाजति विड्स खाएकी छु।

**-सान्ना पुन (ब्युटिसियन/हेयर स्टाइलिस्ट)**  
कुखुरा मन पर्छ। कुखुराको लेग पिस निकै मन पर्छ। (किन ?) किन भन्ने अव...यसको पनि कारण हुन्छ र ? लेगपिस देख्दा राम्रो हुन्छ अनि त्यसमा मासु धेरै हुन्छ त्यसैले। मैले लेगपिस एकपटकमा धेरैमा दुईवटा खाएकी छु।

**-सुसोन केसी (मोडल)**  
लौन, कस्तो अचम्मको प्रश्न, हाँसोलाग्दो....म मासुप्रेमी होइन। त्यस्तो धेरै मासु एकै स्थानमा बसेर अहिलेसम्म खाएकी छैन। मासुमा पनि मलाई खसीको मासु बढी मन पर्छ। त्यसमा पनि कलेजो। एकपटकमा चार-पाँच टुक्रासम्म खाएकी छु।

**-फरना थापा (नायिका)**  
मलाई त कुखुराको मासु मन पर्छ, त्यो पनि मसिनो गरी काटेर डिप फ्राई गरेको। म मासु त्यति धेरै खान्छु। कुखुराको गर्धनको मासु कुटकुट टोकिरहन मज्जा आउने भएकाले पहिले स्कूल पढाउँदा कहिलेकाहीँ लन्च टाइममा मेरो प्लेटमा चार-पाँचवटा कुखुराका गर्धन मात्रै हुन्थ्यो।

**-मौसमी गुरुड (गायिका)**  
मन पर्ने मासु कुखुराको....मन पर्ने भाग फिला...लेगस क्या, ....अँ..कति खाएँ याद छैन। एउटा कुखुराको दुईवटा फिला त हुन्छ। त्यसैले एकपटकमा दुईवटासम्म खाएकी छु। हा..हा..।

**-सलोनी राजभण्डारी (टेलिभिजन कार्यक्रम सञ्चालिका)**

मलाई त खसीको मन पर्छ, त्यसमा पनि मुटु र कलेजो भुटेको एकदमै मन पर्छ। एकपटक नयाँ वर्षको पार्टीमा मैले मुटु र कलेजोको भुटन यति धेरै खाएँ कि दीपक लिम्बु (गायक) ले मलाई हेरिरहेका रहेछन्। त्यसपछि उनले मलाई जहाँ भेटे पनि 'आबुई, मुटु-कलेजो खाने केटी' भनेर जिस्क्याउँछन्। मैले एकै ठाउँमा बसेर एउटा खसीको पूरै मुटु-कलेजो खाएकी छु। कति हुन्छ होला ? आधा किलो ? हा..हा..हा..।

**-रेखा थापा (नायिका)**  
मलाई खसीभन्दा कुखुराको मासु मन पर्छ। खसीको मासु ठीकै लाग्छ। खसीको सेकुवाबाहेक अरु मन पर्दैन। त्योभन्दा कुखुराको लेगपिस खान रमाइलो हुन्छ। एकपटकमा एउटाभन्दा खानै सकिदैन।

**-भाविसा कोइराला (मोडल)**  
खसीको हयाकुला असाध्यै मन पर्छ। मैले दिनमा पाँच प्लेटसम्म खाएकी छु। पुतलीसडकको सेकुवा कर्नरमा बसियो भने म हयाकुला नै अर्डर गर्छु। अरू बेला पनि हयाकुला नै मेरो फभरेट हो।

**-कोमल ओली (लोकगायिका/समाचारवाचिका)**  
मासुचाहिँ कुखुराको मन पर्छ, तर मलाई खसीको फोक्सो उंसिनेर तारेको निकै मन पर्छ। न्युरोडको एक ठाउँमा फोक्सो पाइन्छ। त्यहाँको फोक्सो फ्राई एक प्लेट नै बढी हुन्छ। म त्यहाँ गएँ भने एक प्लेट एकलैले खान्छु।

**-लुनिभा तुलाधर (रंगकर्मी/पूर्व पवनकली)**  
आहा, चिकेनको पखेटा। पखेटा त हाँसको भए पनि हुन्छ। मेरो माइतीमा दसैंका बेला हाँसको बलि दिइन्छ। अनि मेरो भागमा हाँसको पखेटा पर्छ। त्यसलाई मज्जाले तारेर क्रिस्पी बनाई खाँदाको रमाइलै अलग हुन्छ, तर यो क्रम विवाहपछि कम भएको छ।

**-नलिना चित्रकार (गायिका)**  
म त मासुप्रेमी हुँ, तर एकैपटकमा धेरै खान सकिदैन। मासु खसी वा कुखुरा दुवैको मन पर्छ। विशेष गरी खसीको फिलाको तास आफैँ बनाएर खान मज्जा लाग्छ। तास कर्नरमा गइएको बेला कम्तीमा तीन प्लेट तास एकैपटक खाएकी छु। म मीठो तास बनाउँछु। एक दिन घरमा बोलाएर तपाईंलाई पनि खाउँला नि हुन्न ?

**-सुनिता दुलाल (लोकगायिका)**

## कुन जनावरको, कुन भागको मासु मिठो लाग्छ ? कतिसम्म खानुभएको छ ?



### बाढीपीडितको सहयोगार्थ

दसैंको उपलक्ष्यमा गत बुधबार प्रदर्शनीमार्गस्थित राष्ट्रिय सभागृहमा 'आऊ मिलाऊँ हाम्रा हातहरू' शीर्षकको सांस्कृतिक कार्यक्रम सम्पन्न भयो। सप्तकोशीको बाढीले विचल्लीमा पारेकाहरूलाई सहयोग गर्ने उद्देश्यले आयोजित उक्त कार्यक्रममा करिब दुई दर्जन लोकप्रिय गायक-गायिकाले गीत-संगीत प्रस्तुत गरे। नेपाल शैक्षिक परामर्श संघले आयोजना गरेको उक्त कार्यक्रममा रामेश, रायन, मञ्जुल, जेवी टुहुरे, दीप श्रेष्ठ, विजय सुब्बा, मधु गुरुड, लोचन भट्टराई, जीवन शर्माजस्ता पुराना गायक-गायिकाले आफ्ना सदावहार गीत गाएका थिए। रुविन गन्धर्वको जागरण गीतसमेत समावेश गरिएको उक्त कार्यक्रममा मनोज गजुरेलको हास्यप्रस्तुति आकर्षक रहयो। कार्यक्रममा हास्यकलाकारद्वय नारद खतिवडा तथा शैलेन्द्र सिम्खडाले पनि प्रशस्त मनोरञ्जन दिए। यसबाहेक कार्यक्रममा राजेश पायल राई, कुन्ति मोक्तान, रामकृष्ण ढकाल, धीरज राई, बन्नी पंगेनी, यश कुमार, बाबु बोगटी, अविनाश घिसिङ, मिड्डमा शेर्पा, विजय लामा, कोमल ओली, भगवान भण्डारी, नवराज घोरालेनी, मञ्जु गौतम, डिजराज पौडेल, पूजा सुनुवार, सुजाता सिटौलाजस्ता गायक-गायिकाले समेत आफ्ना लोकप्रिय गीत-संगीत प्रस्तुत गरेका थिए।

दसैंकै मौका पारेर वर्ल्ड इभेन्ट नेपालले 'शान्तिका लागि संगीत' शीर्षकको कार्यक्रम सम्पन्न गरेको छ।

राजधानीको कपनमार्गस्थित गृहयेश्वरी उच्च माध्यमिक विद्यालयको प्रांगणमा घटस्थापनाका दिन आयोजित उक्त कार्यक्रममा च्याप गायक निर्णय श्रेष्ठ, गायिका प्रशना शाक्य, सांगीतिक समूह म्याडजोन, भर्वालाइज, जिल, ब्याक सेप्टेम्बर, तथा एक्सपोजले लाइभ कन्सर्ट प्रस्तुत गरेका थिए। सांगीतिक वातावरणमा दसैंको शुभकामना आदान-प्रदान गर्ने उद्देश्यले आयोजित उक्त कार्यक्रमबाट संकलित रकम सामुदायिक सेवागृहको युवाकोषलाई प्रदान गरियो।

### नौमती र गन्धर्व बाजा प्रतियोगिता

#### प्रवीण दत्त

चितवन- सांगीतिक कार्यक्रम भनेपछि हुरुकै हुने चितौने ठिठाठिठाले गएको मंगलबार एक सांगीतिक कार्यक्रममा बढी उपस्थिति जनाएनन्, तर उनीहरूको उपस्थिति बाक्लो नभए पनि सहभागी दर्शकहरूमा बढी वृद्धवृद्धाहरू थिए। दर्शकहरू प्रायःजसो चार दशक कटेका देखिन्थे। सांगीतिक स्वाद त्यो पनि नौलो किसिमको भएकाले होला, महिलाहरू शिशु काखमा च्यापेर सहभागी भएका थिए। पप तथा रिमिक्समा जन्मे युवाहरूका लागि नौमती र गन्धर्व बाजा त्यति रमाइलो नलागेर होला त्यहाँ उनहरू कमै मात्र देखिए। सहनाई, सारंगी र गन्धर्वको च्याङ्गाइमा वृद्धवृद्धाहरू कार्यक्रम अवधिभर लटिँए। नौमती र



सारंगीको धुनमै राष्ट्रिय धुन प्रस्तुत हुँदा सबैले उक्त गीत पहिलो पटक सुनेको महसुस गरेका थिए। गत मंगलबार चितवनमा मुलुकमै पहिलो पटक नौमती र गन्धर्व बाजाको प्रतियोगिता सम्पन्न भएको थियो।

कतिपय जातजाति, समुदायको परम्परागत कला, संस्कृति, वेशभूषा लोप हुने अवस्थामा रहेको बेला नौमती र गन्धर्व बाजा प्रतियोगिता आयोजित भएको हो। चितवन, नवलपरासी, तनहुँ, मकवानपुर, धादिङ आदि जिल्लाबाट १३ वटा समूहले प्रतियोगितामा भाग लिएका थिए।

### काठमाडौं जातीय पहिचान

काठमाडौं- नेतृत्व विकासका लागि क्रियाशील दमक जेसिजले गत साता सम्पन्न गरेको जेसिज सप्ताहअन्तर्गतको सांस्कृतिक कार्यक्रममा सोरठी कलाकेन्द्रका कलाकारहरूले मारुनी नाच प्रस्तुत गरे। त्यसै गरी मोरङको विहानी कला केन्द्रले लिम्बू संस्कृतिमा आधारित नृत्य प्रदर्शन गरेको थियो। यता सेवारी कला संगमले सविनय नृत्य गरेर देखाएको थियो। विभिन्न जातजातिका वेशभूषासहित ११ वटा नृत्य समूह सहभागी उक्त प्रतियोगितामा सुरुङ्गाको कन्काई मा.वि. प्रथम भएको थियो।



विजयादशमीको शुभकारणमा

### • कृष्ण भट्टराई

आयरल्यान्डको राजधानी डब्लिनमा बसोबास गर्ने नेपालीहरूले यसपटकको दसैँमा पनि सांस्कृतिक कार्यक्रमसहितको सामूहिक भोजको आयोजना गर्दैछन्। नेपाल आयरल्यान्ड समाजले हरेक दसैँको अवसर पारेर टीकाकै दिन आयोजना गर्ने यस्तो कार्यक्रममा भेला हुने नेपालीहरूले एक-अर्कालाई दसैँको शुभकामना मात्र दिँदैनन्, गीत, संगीत तथा नृत्यका कार्यक्रम गरेर विदेशी भूमिमा पनि चाडपर्वको उल्लासलाई कायम राख्छन्।

अमेरिकाबाट साप्ताहिकलाई इमेलमा प्रिन्ट जानकारीअनुसार यस पटकको दसैँमा त्यहाँका विभिन्न सहरमा एक दर्जनभन्दा बढी सांस्कृतिक तथा शुभकामना आदान-प्रदानका कार्यक्रम हुँदैछन्। अस्ट्रेलिया तथा बेलायतमा पनि यस्ता कार्यक्रमहरू आयोजना गर्ने संस्थाहरू कार्यक्रमलाई आकर्षक बनाउन व्यस्त भैसकेका छन्। हरेक वर्ष दसैँको रमभूमले स्वदेशमा मात्र होइन, विदेशमा बसोबास गर्ने नेपालीहरूलाई समेत व्यस्त बनाउँछ। दसैँ आउन तीन साता बाँकी रहँदै विभिन्न देश पुगेका नेपालीहरू दसैँमा के गर्ने र कसरी रमाइलो गर्ने योजनामा व्यस्त हुन थालिसकेका हुन्छन्। अमेरिका, बेलायत, जापान, हङकङ, कोरिया, मलेसिया, खाडी राष्ट्र तथा अस्ट्रेलिया आदि नेपालीहरूको संख्या अत्यधिक रहेका विदेशी भूमिमा दसैँको तयारी स्वदेशको भन्दा फरक हुँदैन।

त्यसो त दसैँको अवसरमा विदेशमा रहेका प्रायः सबै नेपाली आफ्नै गाउँ-ठाउँमा आउन चाहन्छन्, तर कार्यव्यस्ता तथा अध्ययनका कारण विदेशमा रहेका निकै कम नेपाली मात्र दसैँ मान्न स्वदेश आउँछन्। अन्यथा, विदेशमा आफू बसेकै देशमा, आफू कार्यरत रहेकै सहरमा साथीभाइ तथा नातागोता भएको स्थानमा भेला भएर दसैँ मनाउने परम्परा विद्यमान छ। कतिपय देशमा दसैँको टीकाकै दिन पनि काम गर्न जानुपर्ने बाध्यता हुन्छ। यद्यपि अधिकांश नेपाली यो दिन आफ्नो कार्यव्यस्ततालाई समेत पन्छाउँदै दसैँको रमभूममा आयोजना हुने सामूहिक कार्यक्रम सहभागी हुन्छन्।

विदेशमा रहेका नेपालीहरू दसैँ मनाउने एउटा गतिलो माध्यम सांस्कृतिक कार्यक्रम हो। अधिकांश देशमा प्रायः विजयादशमीकै दिन सांस्कृतिक कार्यक्रम आयोजित गरिन्छ। विदेशमा रहेका विभिन्न संस्थाले दसैँको अवसरमा शुभकामना आदान-प्रदान कार्यक्रम पनि सञ्चालन गर्छन्। यस्ता कार्यक्रम सहरका कुनै ठूला हलमा सम्पन्न गरिन्छ। नेपालीहरूको जनघनत्व बढी हुने सहरमा नेपालबाटै

कलाकारहरू बोलाएर सांस्कृतिक कार्यक्रम गरिन्छ। यो प्रसंगमा अमेरिकामा बसोबास गरिरहेका नेपालीलाई भाग्यमानी मान्नुपर्छ। नेपाली सांगीतिक क्षेत्रका लोकप्रिय गायक-गायिका मात्र होइन चलचित्रका नायक, नायिका तथा हास्यकलाकारहरूसमेत अमेरिकामै भएकाले दसैँको अवसरमा आयोजना हुने सांस्कृतिक कार्यक्रममा उनीहरूको गीत-संगीत तथा नृत्यले दसैँको अवसरलाई थप रमाइलो बनाइदिन्छ। दसैँको मौका पारेर आयोजना गरिने सांस्कृतिक कार्यक्रम, पारिवारिक वा निजी भेटघाटका अतिरिक्त टीका तथा जमरा लगाउने परम्परा पनि विद्यमान छ।



यस्ता कार्यक्रममा न्यूनतम शुल्क तिरेपछि सांस्कृतिक कार्यक्रमको रमाइलो मात्र होइन, नेपाली परिकारको समेत स्वाद लिन सकिन्छ।

अमेरिका, बेलायत, अस्ट्रेलिया, हङकङ, आयरल्यान्डजस्ता देशमा आफ्नै घर हुने नेपालीहरूले भने घटस्थापनाको दिन जमरा नै राख्ने गरेका छन्। नेपालबाटै जमरा उमान आवश्यक बीउ लिएर गएका नेपालीहरूले घटस्थापनाको दिन जमरा राखेर नौ दिनसम्म नवदुर्गाको उपासना गर्दै टीकाको दिन आफ्नो क्षेत्रमा बसोबास गर्ने नेपालीहरू भेला भएर सामूहिक टीकाको कार्यक्रमसमेत सम्पन्न गर्छन्।

अधिल्लो वर्ष आयरल्यान्डको डब्लिनमा डा. केशवप्रसाद भट्टराईले मात्र होइन, उनका छिमेकी गंगाराम कँडेलले समेत घटस्थापनाको दिन जमरा राखेर दसैँलाई घरमा भित्र्याए। भैले त नौ दिनसम्म दुर्गाको उपासना गर्दै चण्डी पाठसमेत गरे, डा. भट्टराईका अनुसार उनी जहाँ पुगे पनि दसैँमा जमरा राख्ने र चण्डी पाठ गर्ने आफ्नो बानी त्याग्न सक्दैनन्। भट्टराई भन्छन्— 'टीकाको दिन साथीभाइहरूलाई घरमै बोलाएर टीका-जमरा लगाइदिँदा स्वदेशको दसैँको रमभूमको पनि मेटिने, रमाइलो पनि हुने।' कँडेलले चाहिँ विदेशमा बसे पनि छोराछोरीले नेपाली कला-संस्कृति नबिसिँऊ भन्ने उद्देश्यले घरमा जमरा राखेको बताए। यसबाहेक नेपाली राजदूतावास भएका देशहरूमा पनि सामूहिक टीकाग्रहणको कार्यक्रम राखिन्छ। खाडीक्षेत्रका अधिकांश देशमा मात्र होइन जापान, कोरिया, अस्ट्रेलिया, बेलायत तथा अमेरिकामा रहेका नेपाली नियोगमा विजयादशमीको दिन सामूहिक टीकाग्रहणको कार्यक्रम राखिन्छ। राजदूतावासका कर्मचारीले घटस्थापनाको दिन

नै नवदुर्गाको आराधना गर्दै राखेको जमरा टीकाको दिन लगाउने परम्परा अधिकांश देशमा छ।

अधिल्लो वर्षको दसैँमा जापानको राजदूतावासमा टीका लगाएको स्मरण गर्दै हाल स्वदेशमै रहेकी चलचित्र नायिका गौरी मल्ल भन्छिन्— 'स्वदेशमा भन्दा विदेशमा भएको बेला दसैँको महत्त्व विशेष हुँदो रहेछ।' नायिका मल्ल सम्झन्छिन्— 'तर आफूले आफैँलाई टीका लगाएर आफैँलाई आशीर्वाद दिँदा भने टीकाको परम्परा मात्र निर्वाह गरेको जस्तो हुने रहेछ।' हङकङमा साप्ताहिक प्रतिनिधि निर्मल श्रेष्ठका अनुसार सबैजसो चाडपर्व उत्तिकै

नै नवदुर्गाको आराधना गर्दै राखेको जमरा टीकाको दिन लगाउने परम्परा अधिकांश देशमा छ।



आफ्नो गाउँठाउँजस्तो नहुने रहेछ। सपनासँगै जान लागेका काठमाडौँका किरण मल्ल पनि यसपालि पुराना साथीभाइको जमघटमा घरमै खसी ढाली रमाइलो गर्ने सुरमा छन्। सबै परिवार नेपालमै रहेको बताउने राजेश पन्त दसैँका दिन साथीभाइलाई एकै ठाउँमा जुटाउने प्रयासमा लागेको बताए, मौका मिले तास पनि खल्नुपर्ला, -उनले भने।

दसैँको अवसरमा कार्यक्रम प्रस्तुत गर्न कुनै न कुनै कलाकार हङकङ आउने परम्परा

मनबहादुर विक तथा मोरङ लेटाङका हर्क सुब्बा पनि हुन्। यिनीहरूले विगत दस वर्षदेखि दसैँ आए-गएको चालै पाउन सकेका छैनन्। अलखोरभन्दा भन्दा तीस किलोमिटर उत्तर-पश्चिमको मरुभूमिमा वगैँचा कुरेर बसेका बुलन र विन्दे मुखिया (साला-भिनाजु) एक साथ भन्छन्— 'फोनमा कुरा हुँदा दसैँ आएको थयवा गएको थाहा हुन्छ। सुनेर आँखाबाट आँसु झर्छ।' धनुषा, गोविन्दपुर गाविस-३, काशीपुरका बुलन र लौवाखोर पर्सानीका विन्दे विगत दस वर्षदेखि यही वगैँचामा काम गर्दै आएका छन्। यस अवधिमा उनीहरू पाँच पटक नेपाल गएका छन् तर दुर्भाग्य एकपटक पनि दसैँमा बस्न पाएका छैनन्। धनुषाधाम र सबैलामा प्रत्येक वर्ष बस्ने भव्य दुर्गा भवानीको प्रतिमा सम्झँदै बुलन भन्छन्— विजुली बत्ती त आब आरौ चकमक लागैत होतै दुर्गाकै मूर्तिसमा। उनी विजुली बत्तीको प्रकाशमा दुर्गाको प्रतिमाको कल्पना गर्छन्। बुलन कतार आएदेखि नै उनका छिमेकी गाउँहरूमा दुर्गा प्रतिमा बनाउने परम्परा थियो, तर त्यति बेला विजुलीबत्ती थिएन। अहिले यी गाउँहरूमा विजुली बत्ती पुगेको छ।

यसै गरी दोहाभन्दा ५० किलोमिटर टाढा जमेलियाको मरुभूमिमा सागसब्जी उब्जाउने काम गर्दै आएका फुर्वा, हर्क र मनबहादुर पनि विगत दस वर्षदेखि देशमा दसैँ मनाउन सकेका छैनन्। सदाभै यस वर्ष पनि यिनीहरूको दसैँ यही वित्नेछ। एक छाक मीठो-मसिनो खाएर दसैँ मनाउने योजना उनीहरूको छ। आफू कतार आउँदाको क्षण सम्झँदै फुर्वा र हर्क भन्छन्— 'यो मरुभूमिमा बालुवाबाहेक अरु केही देखिँदैनथ्यो, तर अहिले हामीले हरियाली पारिसक्यौं।' राजीरोटीको जोहोमा कतार आएका नेपालीहरू आफ्नो सांस्कृतिक तथा धार्मिक पर्व उत्सवसमेत मनाउन नपाए पनि सबैको मुटुभित्र दसैँ-तिहारको दियो बलेको देख्न सकिन्छ। हुनेखाने तथा सुविधासम्पन्न क्याम्पमा बस्ने नेपालीहरू एक-आपसमा टीका थापेर दसैँ मनाउँछन्। गत वर्ष नेपाली दूतावासमै पनि दसैँ मिलन कार्यक्रम सम्पन्न भएको थियो। यस वर्ष पनि सामूहिक रूपमा दसैँ मनाउने योजनाहरू छन्। यसबाहेक दसैँको अवसरमा दोहामा विभिन्न सांस्कृतिक कार्यक्रम पनि हुँदैछन्।

## विदेशमा दसैँ

उत्सुकताका साथ मनाउने हङकङवासी नेपालीहरूमाफ बडादसैँको रमभूम सुरु भैसकेको छ। दसैँको समयमा अत्यधिक माग रहने जमराका बीउदेखि पूजाका सामग्रीहरू खरिद गर्न नेपाली पसलहरूमा आउने ग्राहकहरूको संख्या बढेको देखिन्छ। दसैँ मान्न नेपाल जानेहरू पनि मननय छन्। महिनाऔँघ नेपाल एयरलाइन्सको सर्म्पूर्ण टिकट अग्रिम बुकिङ भैसके पनि टिकटका लागि ट्राभल एजेन्सी र चिम सा चोयमा स्थित नेपाल एयरलाइन्सको कार्यालयमा धाउने यात्रुहरूको चाप उतिकै छ।

श्रीमान् सँगै नरहँदा बितेको तीन वर्ष दसैँ नियास्रो रहेको बताउने गोमा श्रेष्ठ यसपालि भने श्रीमान् हङकङमै रहेकाले दंग छिन्। उनले दसैँका दिन साथीभाइहरू बोलाएर नेपाली परिकार खाउने योजना रहेको सुनाइन्। मेघा मोडल हङकङकी फस्ट रनरअप सोफिया गुरुङ दसैँमा नयाँ पहिरन खरिद गर्ने बताइन्, दसैँका दिन विदा नभएकाले धीत मर्ने गरी रमाइलो गर्न नपाइने भयो, उनले भनिन्। दसैँ मनाउन परिवारसहित नेपाल जाने तयारीमा रहेकी भरहवाकी सपना गुरुङले भनिन्— तीन वर्ष भयो बाबुआमाको टीका थापन नपाएको, आजै नेपालतर्फ जाँदैछु, तिहार सकेर मात्र फर्कन्छु। जस्तोसुकै चमकदमक भए पनि विदेशमा

विगतका वर्षदेखि टुटेको छ। यही अवसरमा आउँदो आइतबार धरान हङकङ मञ्च र नेपाली धरेलु कामदार युनियनले मंकी हिलमा छुट्टाछुट्टै विविध मनोरञ्जनात्मक प्रस्तुतिसहितको कार्यक्रम आयोजना गरेका छन् भने शनिवार साँफे डिजे राम गुरुङको डिजेइडमा सेशन फाइभ, बानचाईमा 'दसैँ डान्स पार्टी' राखिएको छ। आइतबार सार्वजनिक विदा हुने हङकङमा यसपालि टीकाको दिन विहीवार परेकाले विदा मिलाउन नसक्ने धेरैजसो नेपाली खिन्न छन्।

कतारबाट साप्ताहिकका प्रतिनिधि श्यामसुन्दर शशि लेख्छन्— रोजगारी वा अन्य कुनै कारणले आफ्नो देशबाट टाढा गएकाहरू दसैँ-तिहारको मुखमा गाउँ फर्कन्छन्। फलस्वरूप वर्षभरि नै माहिला, बाल-बालिका तथा बृद्ध-बृद्धाको बोलवाला रहने नेपाली गाउँहरूमा बहार आउँछ। आधुनिक पहिरन, मीठा-मसिना खानपान र युवायुवतीहरूको मधुर कलबलले नेपाली गाउँ-सहर गुल्जार हुन्छ।

यस्तो मनोरम घडीमा पनि लगातार दस पटक गाउँ जान नपाउने नेपालीहरू कतारमा प्रशस्तै छन्। वर्षदेखि आफ्नो मुलुकमा दसैँ मान्न नपाएका अनगिन्ती नेपालीमध्ये धनुषाका दुई सम्बन्धी बुलन मुखिया र विन्दे मुखिया, संखुवासभा चैनपुरका फुर्वा शेर्पा, पोखराका

## मिस्टर हङकङ, नेपालको रौनक



हङकङ- युवाहरूको मुख्य आकर्षण मानिने शारीरिक सुसगठन प्रतियोगिता हेर्न गत आइतबार साँझ हेनरी जी ल्योङ, हलमा दर्शकहरूको खचाखच उपस्थितिबीच मननय युवतीसमेत थिए। नेपाली र अंग्रेजी धुनसँगै छाती, पाखुरा र पिँडौला फुलाउँदा दर्शकदीर्घाबाट 'प्रेट सिक्स

प्याक', 'वन्स मोर' को हुँटिड हुँदा प्रतियोगीहरू अफ उल्हाहित हुँदै पोज दिइरहेका देखिन्थे। दस जना खेलाडीको सहभागिता रहेको प्रतियोगितामा यसपटक अधिल्ला दुई संस्करणका विजेता दिलीप पोमो र शम्भु तामाङलाई पछि पाउँ, पहिलोपटक सहभागिता जनाएका पोखराका ३४

वर्षीय, लोकेन्द्र परियार मिस्टर हङकङ नेपाल' घोषित भए। यसपटक सन् २००६ र २००९ का विजेता दिलीप र शम्भु दोस्रो र तेस्रो स्थानमा रहे। उपाधि जित्ने प्रतियोगीलाई क्रमशः ट्रफी र मेडलसहित नगद ५ हजार, ३ हजार र २ हजार हङकङ डलर प्रदान गरियो। हङकङ चाइना बडीबिल्डिङ एन्ड फिटनेस एसोसियसनका ल क्याक केङ, चीनका लोङ र वान काई गरी तीनै जना हङकङका स्थानीय चाइनिज निर्णायक रहेको प्रतियोगिता हङकङ, नेपाल बडीबिल्डिङ एसोसियसनले आयोजना गरेको थियो।

तीन घन्टा चलेको प्रतियोगितालाई मनोरञ्जनात्मक बनाउन नेपथ्यका पूर्वसदस्य रविन श्रेष्ठ, भ्वाइस अफ हङकङका फाइनलिस्ट कमल राई, सन्तोष गुरुङ, अन्तिम राईलगायत राज गुरुङले पनि आ-आफ्ना गीत प्रस्तुत गरे। समारोहमा ट्यालेन्ट हन्ट समूहको नृत्य आकर्षक मानियो।

-निर्मल श्रेष्ठ, हङकङ

## मनोनयनलाई सम्मान

### साप्ताहिक समाचार

काठमाडौँ - पुतलीसङ्कस्थित काठमाडौँ प्लाजामा रहेको फोरच्युन लञ्जमा गत विहीवार दिउँसो नेपाली चलचित्रका पर्दामा देखिने अधिकांश अनुहारको उपस्थिति देखियो। कान्तिपुर टेलिभिजनको सहभागितामा नेपाल चलचित्र प्राविधिक संघले आगामी कात्तिक २ गते आयोजना गर्ने चलचित्र एवार्डका लागि मनोनयनमा परेका कलाकार तथा प्राविधिकहरूलाई सम्मान दिन त्यहाँ एउटा रमाइलो समारोह आयोजित गरिएको थियो। 'बोटानिका फेम केटीभी फिल्म एवार्ड-२०६५' शीर्षकको उक्त एवार्ड आ-आफ्ना विधाबाट मनोनयन भएकामध्येबाट एक-एकजना सर्वोत्कृष्टको उपाधि पाउनेछन्। त्यो दिन भने मनोनयनमा परेका सबैलाई उत्कृष्ट मानियो र उनीहरूलाई खादा ओढाएर प्रमाणपत्र दिँदै सम्मान गरियो। उक्त अवसरमा मनोनयनमा परेका मात्र होइन, एवार्डका निर्णायक समूहका दस जना विजयरत्न तुलाधर, सुनिल थापा, गौरी मल्ल, नरेन्द्र खड्का, विश्व श्रेष्ठ, प्रदीप उदय, जावेद शाह,



तारिख: साइबर संसार डटकलम

दीपक ढकाल र मोहन निरौलालाई पनि सम्मान गरिएको थियो। मनोनयनमा परेका सबै चर्चित अनुहार उपस्थित नभए पनि राजेश हमाक, भुवन केसी, निरुता सिंह, रेखा थापा, अरुणिमा लम्साल, दिनेश डिडी, अशोक शर्मा, भरना थापा, सुशीला रायमाभी आदि कलाकारले कार्यक्रमको शोभा बढाएका थिए।

# नहुने नै भयो मिस नेपाल



तस्वीर : जहेश प्रधान

काठमाडौं- नायिका तथा मोडल उषा रजकलाई मध्यरातमा फोन आउँछ। फोन गर्नेले अश्लील शब्द प्रयोग गर्दै धम्की दिन्छ- 'मिस नेपाल प्रतियोगितामा भाग लिइस् भने ठीक हुनेछैन।' मोडल जेनिशा मोक्तानले आफ्नो इमेलको इनबक्समा एकजना अपरिचित व्यक्तिको इमेल फेला पार्छिन् जसमा लेखिएको हुन्छ, मिस नेपालमा सहभागी भए चरित्र हत्या हुनेछ।' इमेलमा आएको धम्कीपूर्ण सन्देशसँगै अहिले बजारमा एउटा अश्लील भिडियो सार्वजनिक भएको छ जसमा देखिने युवती मिस नेपालकी प्रत्यासी जेनिशा मोक्तान नै भएको दृष्टिचित्र गरिएको छ।

'यस्ता क्रियाकलापका कारण म मानसिक रूपमै तनावग्रस्त छु, चौथो पटकका लागि निर्धारित मिस नेपाल प्रतियोगिता पनि गत शनिवार सरकारले स्थगन गरेपछि आयोजक हिडेन ट्रेजरले राजधानीमा आयोजना गरेको पत्रकार सम्मेलनमा सहभागी मोक्तानले भनिन्- 'मिस नेपाल सहभागी हुन लागेकै कारण यस्तो चरित्र हत्या गरिन्छ भने हामीले लोकतन्त्रको सही उपयोग कसरी गर्ने?' 'आफू सहभागी नै नभएको भिडियो बजारमा छरेर मेरो चरित्र हत्याको प्रयास गरियो।' जेनिशाले चौथो पटकको प्रयासपछि पनि प्रतियोगिता स्थगित भएकोमा आफूसँगै सहभागी १६ जना युवती निराश मात्र होइन हतोत्साहित समेत भएको बर्तन।

गत शनिवार साँझ भद्रकालीस्थित सैनिक मुख्यालयमा आयोजना गर्ने तय भएको यस वर्षको मिस नेपाल प्रतियोगिता अन्तिम क्षणमा पुनः स्थगित भएको छ। यसअघि प्रतियोगिता तीन पटक स्थगित भैसकेको थियो। शनिवार हुने प्रतियोगिताको सम्पूर्ण तयारी पूरा मात्र होइन, प्रतियोगीलाई निर्धारित समयमा कार्यक्रमस्थलमा भेला हुन परिचयपत्र समेत वितरण गरिसकिएको थियो। प्रतियोगिता सञ्चालनकै लागि आयोजक हिडेन ट्रेजरले प्रतियोगिताको सुरक्षा व्यवस्था सहज बनाउन काठमाडौं जिल्ला प्रशासन कार्यालयमा पत्र समेत पठायो। आयोजक संस्थाको पत्र दर्ता त भएन उल्टो सरकारका तर्फबाट प्रशासन कार्यालयले नै

शान्ति-सुरक्षाका कारण प्रतियोगिता सञ्चालन नगर्न अनुरोध गरिएको पत्र आयोजकले पाए।

जेनिशा र उषा मात्र होइन, प्रतियोगिताको स्थगनले सहभागी १६ जना युवती मानसिक तनावमा छन्। विगत तीन महिनादेखिको उनीहरूको प्रशिक्षण, प्रशिक्षणका लागि दिइएको समय तथा आयोजकको लगानी खेर गएको छ, मिस नेपाल जस्तो अन्तर्राष्ट्रिय स्तरमा प्रतिनिधित्व हुने प्रतियोगिताको स्थगनले अन्य साना सौन्दर्य प्रतियोगिता तथा फेसन सो जस्ता व्यावसायिका कार्यक्रमको आयोजनालाई समेत प्रत्यक्ष प्रभाव पारेको छ। पत्रकार सम्मेलनमा आयोजक संस्थाका सुवर्ण क्षेत्रीले सञ्चारकर्मीलाई प्रशासनका तर्फबाट प्राप्त पत्रका बारेमा जानकारी दिँदै सरकारले नै सुरक्षा दिन नसक्ने बताएपछि, बाध्य भएर कार्यक्रम स्थगित गर्नु परेको कुरा बताए।

विगत १५ वर्षदेखि हुँदै आएको मिस नेपाल प्रतियोगिताको विरोध यसअघि पनि भएको थियो। केही साना वामपन्थी दल तथा महिला अधिकारसम्बन्धी संघ-संस्थाले विगतमा पनि यो प्रतियोगिताको विरोध गरेका थिए तर सरकारी स्तरबाटै प्रतियोगिता स्थगन गरिएको यो पहिलो अवसर हो। त्यसो त माओवादी सत्तामा पुगेको एक साता नबित्दै गत भदौको पहिलो साता पनि यो प्रतियोगिता स्थगित भएको थियो। आयोजक संस्थाका प्रमुख गिरेन्द्र राजवंशीका अनुसार गत शनिवारको कार्यक्रम भने जसरी भए पनि आयोजना गर्ने लक्ष्य थियो। 'सैनिक मुख्यालय जस्तो सुरक्षित स्थानमा कार्यक्रम गर्ने जानकारी हुँदा-हुँदै पनि सरकारले शान्ति-सुरक्षाको कारण देखाएर प्रतियोगिता स्थगित गर्न बाध्य तुल्याएको छ। राजवंशीका अनुसार संसारमा योभन्दा हास्यास्पद सरकारी निर्णय अरु केही हुन सक्दैन। मिस नेपालको आयोजना स्थगन गर्ने सरकारी निर्णयले संविधानले प्रत्याभूत गरेको स्वतन्त्रताको अधिकारमाथि नै प्रहार गरेको आरोप आयोजकहरूको छ।

आयोजक सुवर्ण क्षेत्रीका अनुसार अन्तर्राष्ट्रिय स्तरमा कुनै पनि देशमा सुन्दरी प्रतियोगितालाई सरकारी स्तरबाट स्थगित गरिएको रेकर्ड छैन। विदेशमा सरकारले नै यस्ता प्रतियोगिता सञ्चालन गर्न सहयोग गर्छन्, उनका अनुसार कम्युनिष्ट शासन पद्धति अँगाल्ने देशहरूमा समेत सुन्दरी प्रतियोगिताको आयोजना निर्बाध रूपले हुन्छ।' कम्युनिष्ट शासन रहेको छिमेकी मुलुक चीनले विश्व सुन्दरी प्रतियोगिता नै थुप्रै पटक आयोजना गरिसकेको छ। त्यसको ठीक विपरीत नेपालले भने गणतन्त्रमा प्रवेश गरिसक्दा समेत प्रतिभा प्रफुटन हुने यस्ता प्रतियोगिताको आयोजनामा प्रतिबन्ध लगाएको छ।

मिस नेपालको विरोध गर्नेहरू यसलाई 'महिलाको शरीर उपयोग गरेर नाफा कमाउन खोजेको' आरोप लगाउँछन्। जब कि यस्ता प्रतियोगिताले सुन्दरताको मात्र नभई बौद्धिकता, प्रसिद्धि तथा अवसरको सिर्जना गरिरहेको छ। पूर्व मिस नेपाल सुगरिका केसीका अनुसार 'सौन्दर्य प्रतियोगिताका विजेताहरूले समाजको प्रतिष्ठा मात्र बनाउने होइन चलचित्र, मोडलिङ तथा टेलिभिजनको पर्दामा समेत उनीहरूका लागि प्रसस्त अवसर सिर्जना हुन्छ। विश्वमा अहिले पनि मिस वर्ल्ड, मिस इन्टरनेसनल, मिस अर्थ, मिस युनिभर्स जस्ता सुन्दरी प्रतियोगिता भैरहेका छन् र यस्ता प्रतियोगिताका विजेताले अन्तर्राष्ट्रिय स्तरमै ख्याति आर्जन गर्छन्।

मिस नेपाल-२००८ कै सहभागी तथा टेलिभिजनकर्मी निशा अधिकारी सरकारले उनीहरूलाई प्रतियोगितामा सहभागी हुन नदिएर शोषण गरेको आरोप लगाउँछन्। 'लोकतन्त्र, वाक स्वतन्त्रता तथा अभिव्यक्तिको स्वतन्त्रताको अर्थ के हो?' उनको प्रश्न छ। निशाका अनुसार लोकतन्त्र केवल शब्दमा सीमित छ। निशाले राजधानीमा अन्य सौन्दर्य प्रतियोगिताहरू निर्बाध रूपले भैरहेकोमा मिस नेपाल मात्र किन स्थगित हुनुपर्ने? भन्ने जिज्ञासा समेत राखेकी छिन्। मोडलिङ तथा चलचित्रमा समेत अभिनय गरिसकेकी निशाले आधुनिक समाजमा मोडलिङ सम्मानित पेसा बनिसकेको धारणा व्यक्त

गरिन्। 'यस्ता प्रतियोगिताबाटै हामीले विभिन्न अवसर प्राप्त गर्छौं, निशाका अनुसार विज्ञापनमा महिला तथा पुरुष दुवैले मोडलिङ गरे पनि पुरुषलाई कहिल्यै पनि उपभोग्य वस्तु मानिदैन। 'एउटै विज्ञापनमा मोडलिङ गर्ने महिला तथा पुरुष मोडलमध्ये महिलाचाहिँ उपभोग्य वस्तु हुने, पुरुषचाहिँ नहुने? विरोधीहरूको यो कस्तो हास्यास्पद टिप्पणी हो? उनी प्रश्न गर्छिन्।

पूर्व मिस नेपाल स्वैता सिंह पनि मिस नेपालको स्थगनलाई दुर्भाग्य मान्छिन्। सिंहका अनुसार पढेलेखेका युवतीहरू सहभागी हुने तथा टेलिभिजनबाट लाखौं दर्शकसामु प्रत्यक्ष प्रसारणमाफत सौन्दर्यको प्रतिस्पर्धा हुने यस्तो प्रतियोगिताले समाजमा कस्तो असुरक्षा बढाउँछ? उनी आधुनिक पहिरनमा प्रस्तुत हुने सुन्दरीहरूबाट समाजमा कुनै प्रकारको नकारात्मक प्रभाव नपर्ने धारणा व्यक्त गर्छिन्।

मिस नेपालको स्थगन गर्ने सरकारी निर्णयपछि प्रत्यासी सुन्दरीका अविभावकहरू समेत विरोधमा उत्रिएका छन्। शनिवार आयोजित पत्रकार सम्मेलनमा कतिपय सुन्दरीका बुवा-आमा सञ्चारकर्मीमाफत आफ्नो गुनासो व्यक्त गरिरहेका थिए। प्रत्यासी आकृति श्रेष्ठकी आमा पवित्रा सुब्बा श्रेष्ठ भन्दैथिइन्- 'मेरी छोरी मात्र होइन, सबै प्रतियोगीलाई हतोत्साहित गरिएको छ।' उनका अनुसार मिस नेपालको स्थगन अब एउटा राष्ट्रिय मुद्दा बनिसकेको छ। आफ्नी छोरीभै मिस नेपालका सबै सहभागीहरू आधुनिक पुस्ताका भएकैले उनीहरूमा शिक्षा, चेतना तथा सौन्दर्यको राम्रो जानकारी भएकाले उदारवादी संस्कृतिमा हुर्किएको यो पुस्ता आफ्नो अधिकार तथा अर्काको अधिकारको सम्मान गर्न सचेत भएको श्रीमती श्रेष्ठ सुब्बाको धारणा छ। आफ्नो प्रतिभा प्रदर्शन गर्न नपाएपछि आकृति भन्दैथिइन्- 'लोकतन्त्र भनेको व्यक्तिगत प्रतिभासमेत प्रदर्शन गर्न नपाउने व्यवस्था हो कि?'

आयोजक संस्था हिडेन ट्रेजरले प्रेस विज्ञापित जारी गर्दै मिस नेपालको स्थगनले विरोधका नाममा सरकारले अरुको अधिकार खोस्ने कार्य गरेको आरोप लगाएको छ। सर्वसत्तवादी पद्धतिमा बाहेक आफ्नो अधिकारको रक्षेको नाममा अर्काको अधिकार कुल्चन खोजेलाई सरकारले तह लगाउनुपर्नेमा उल्टै अधिकार कटौतीको काम गरेको छ। वक्तव्यमा प्रश्न गरिएको छ- सरकारले सैनिक मुख्यालयमा हुने सामान्य प्रतियोगितालाई सुरक्षा दिन सक्दैन भने आमनागरिकको सुरक्षाको प्रत्याभूति कसरी गर्न सक्छ?

## श्रेया बनिन् पोखरा तेस्रो लिंगी सुन्दरी

पोखरा- लहर मिलाउँदै प्रतिस्पर्धीहरू जातीय पहिरनमा भुल्किए। स्थानीय उद्योग-वाणिज्य संघको सभाहलमा अटाई-नअटाई भेला भएका दर्शकले जोडदार तालीले उनीहरूको स्वागत गरे। दर्शकहरूको भीड अनौठो किसिमले लागेको थियो। एउटा भिन्न खालको समलिङ्गी सौन्दर्य प्रतियोगितामा दर्शक भूमिमा नौलो कुरा पनि थिएन। अखिल नेपाल महिला संघ क्रान्तिकारीले सौन्दर्य प्रतियोगिताको विरोध गरिरहेका बेला भएको साता पोखरामा तेस्रो लिंगीहरूको सौन्दर्य प्रतियोगिता भने भएरै छाडियो। केही समयअघि माओवादी निकट महिला क्रान्तिकारीका विरोधकै कारण यहाँ मिस पश्चिमाञ्चल प्रतियोगिता स्थगित भएको हो, तर समलिङ्गी सौन्दर्य प्रतियोगितामा भने उनीहरूको कुनै विरोध देखिएन। मिस ब्युटी एन्ड ब्रेन-२००८ ब्युटी कन्टेस्ट नामकरण गरिएको प्रतियोगितामा पश्चिमाञ्चल क्षेत्रका गरी कुल १५ जना प्रतिस्पर्धीको सहभागिता थियो।

नौलो बिहानी नामक संस्थाले गरेको प्रतियोगितामा दर्शकहरू तेस्रो लिंगी प्रतियोगीहरूलाई हौसाइरहेका थिए। लुकेर रहेका समलिङ्गीहरूलाई बाहिर ल्याउने र उनीहरूको आन्तरिक प्रतिभा उजागर गर्ने उद्देश्यका साथ आयोजित प्रतियोगितामा स्याङ्जाकी श्रेया थापा (रुद्रबहादुर थापा) ले आफ्ना १४ समकक्षीलाई पछि पार्दै पोखरा तेस्रो लिंगी सुन्दरी प्रतियोगिताको मुकुट पहिरिन्। अघिल्लो वर्षकी विजेता रीना गुरुङले उनलाई ताज लगाइदिएकी थिइन्। चर्चित ब्युटीसियन चिनु गुरुङ, सञ्चारकर्मी दीपेन्द्र श्रेष्ठ तथा एचआईका कार्यक्रम अधिकृत सुजन पण्डितले सोधेको एउटा लिखित प्रश्नको सटिक जवाफ दिएपछि विजेता बनेकी श्रेया नौलो बिहानी नामक संस्थामा फिल्ड वर्करका रूपमा कार्यरत छिन्। अघिल्लो वर्षकी विजेता रिया गुरुङले ताज पहिराएपछि भावुक बनेकी श्रेयालाई आफ्नै श्रीमती स्टेजमा पुगेर अँगालो मारेर हुँदा प्रेक्षालयमा केही बेर स्तब्धता छाएको थियो। आफू तेस्रो लिंगी भएको परिचय दिन नहिचकिचाउने श्रेया वाक्कला र साहित्यमा निपुण छिन्। प्रतियोगितामा

मुकुट जितेपछि हर्षित मुद्रामा उनले साप्ताहिकसँग भनिन्- 'समलिङ्गीको क्षेत्रमा काम गर्ने जिम्मेवारी बढेर गएको छ।'

परिवारक बन्देज तथा विविध समस्याका कारण अपेक्षा गरिएभन्दा पनि कम प्रतियोगीको सहभागिता रहेको यो प्रतियोगितामा समलिङ्गीहरूलाई हेर्ने दृष्टिकोणमा परिवर्तन ल्याउन आवाज बुलन्द गरिएको थियो। प्रतियोगितामा भैरहेका रीना राना (सूर्य राना) फस्ट रनर-अप बनिन्। उनलाई अघिल्लो वर्षकी फस्ट रनरअपकी विजेता विन्दिद्या गौतम (विनोद) ले क्राउन पहिराइन्। दिया सारु (दयासागर) सेकन्ड रनरअप



तस्वीर : युदेश शर्मा



बनिन्। उनलाई भूमिका श्रेष्ठले क्राउन लगाइदिएकी थिइन्। प्रतियोगितामा सुन्दरी प्रतियोगितामा प्रदान गरिने अन्य टाइटल एवार्ड भने वितरण गरिएन। कार्यक्रमलाई आकर्षक तुल्याउन समलिङ्गीहरू आकांक्षा मोक्तान, सोफी गुरुङ, भूमिका श्रेष्ठ, विनिता शाही आदिले बोल्ड नृत्यहरू प्रस्तुत गर्दा प्रेक्षालय ताली र हुटिङले गुन्जिएको थियो। पहिलो समलिङ्गी सभासद सुनिलबाबु पन्त प्रमुख अतिथि रहेको कार्यक्रममा उनले संसद्मा समलिङ्गीको हक-हितका पक्षमा आफूले आवाज उठाउने बताए।



# स्वानपिनमा नेपाली स्वाद

विजयदशरामको पुण्यकाल

अहिले नेपालीहरूको घरघरमा दसैँको रौनक छ। दसैँलाई खानपानको अवसरका रूपमा पनि लिइन्छ। नेपाली समाजमा आधुनिकताले प्रवेश नपाएको समयमा नेपाली गाउँघर र कतिपय सहर-बजारमा समेत दसैँ आउनुभन्दा दुई-तीन महिना पहिलेदेखि नै दसैँका लागि खानपिनको जोहो गर्ने परम्परा थियो। यस्तो परम्परालाई अहिले यातायातको पहुँच एवं वस्तुभाउको सुलभताले मत्थर बनाइसकेको छ। अहिलेको नेपाली सहरि पुस्तालाई मीठो खान र राम्रो लगाउन दसैँ नै कुनैपनि बाध्यता छैन। सहरको यस्तो हावा गाउँघरतिर पनि पिससकेको त्यतातिर देखिने रौनकले पुष्टि गर्छ।

खानपिनको चाड भएकाले होला, अहिलेको पुस्ता परम्परागत खानामा भन्दा बढी आ-आफ्नो क्षेत्रमा विशिष्टता र चर्चा पाएका परिकारको खोजीमा भेटिन्छ। भनिन्छ, आर्थिक समृद्धिले परम्परा र संस्कृतिको जगेना गछ। लोप हुँदै गएका विधिविधान एवं मान्यताको संरक्षण गर्छ। पछिल्लो समयमा नेपालीहरूको क्रयशक्ति बढ्न थालेपछि अहिले गाउँघरमा ख्याति कमाएका परिकार र तिनका स्वादले समेत क्रमशः चर्चा र प्रसिद्धि पाउँदै गएका छन्।

चर्चा र प्रसिद्धिको कुरा गर्दा नेपालभरि छरिएर रहेका विभिन्न किसिमका परिकारलाई तीन वर्गमा विभाजन गर्न सकिन्छ: १. मांसाहारी, २. शाकाहारी र मिष्टान्न, ३. पेयपदार्थ

**मांसाहारी परिकार**  
मांसाहारी परिकारको कुरा गर्दा सबैभन्दा पहिले काठमाडौँ उपत्यकाको समृद्ध पकवान परम्परालाई सम्झनुपर्ने हुन्छ। खासगरी काठमाडौँमा लोकप्रियता पाएको छोयला अहिले नेपालीका लागि मात्र नभै विदेशी पाहुनाहरूको पनि पहिलो रोजाइको परिकार मानिन्छ। काठमाडौँ

उपत्यकामा छोयलाको स्वाद ठाउँ र बस्तीअनुरूप फरक-फरक छ। छोयलाको चर्चा गर्दा पाटनको हाकु छोयला (राँगाको मासुलाई कालो हुने गरी पोलेर पीरो मसलाले साधिएको परिकार) अब्बल स्थानमा आउँछ। खाजा र मदिरा सेवनका बेला बढी मन पराउने छोयला अहिले देशभरिने लोकप्रिय भैसकेको छ। काठमाडौँको छोयलाजस्तै हाँसलाई पोलेर बनाइने पाल्पाको प्रसिद्ध परिकार हाँसको छोयला पनि खाजा र मदिरा पारखीहरूबीच लोकप्रिय छ। लोकप्रियताको यो दौडमा धरानको सुकुटी, कलैयाको सेकुवा, चितवनको तास, वीरगन्जको बगेडी पनि धेरै पछाडि छैनन्। खासगरी खाजाका रूपमा परिचय पाएका यी परिकारहरू मदिरा पारखीहरूले विशेष रुचाउने गरेका छन्। मासुका यी परिकारसँगै नेपालमा सर्वसुलभ खाजाका रूपमा सर्वाधिक लोकप्रिय परिकार म:म: हो। मूल रूपमा तिब्बतबाट नेपाल भित्रिएको म:म:ले अहिले नेपालमा आफ्नो विशिष्ट परिचय कायम गरिसकेको छ। म:म: को कुरा गर्दा स्वादका पारखीहरू बौद्ध र मरूको म:म:लाई पहिलो स्थानमा राख्छन्।

मासुका यी परिकारसँगै नेपालीहरूको जिब्रो लठ्याउने परिकारमा माछाका परिकारहरू पनि अगाडि नै छन्। माछाको कुरा गर्दा नेपालीहरूका माझ कर्णाली नदीको माछाले विशेष लोकप्रियता पाएको छ। बर्दिया र कैलालीको सिमाना चिसापानीको असला माछा भनेपछि मुख नरसाउने मानिस फेला पार्न सकिँदैन। कर्णालीको माछाकै हाराहारीमा त्रिशूलीमा पाइने सहर माछा, महाकालीमा पाइने महाशिर माछा, कोसीमा पाइने जलकपुर र भिर्गे माछाले पनि नेपाली समाजमा आफ्नो छुट्टै परिचय कायम गरेका छन्। माछाको कुरा गर्दा अहिले नेपाल भित्रिएका विभिन्न किसिमका कार्प



जातका माछा र रेन्वो टाउटले सहरि उपभोक्ताहरूमाझ लोकप्रिय हुँदै गएको छ। स्वादको कुरा गर्दा यस्ता आयातित माछाका तुलनामा नेपालका नदीहरूमा पाइने स्थानीय जातको माछाको स्वादलाई नै अब्बल मानिएको छ। माथि उल्लेखित कुरा प्रसिद्धिको भए पनि परिकारको कुरा गर्दा जनकपुर तथा सप्तरी आदि मैथिल वाहुल्य क्षेत्रमा सस्युँ हालेर पकाइने माछाको भोल, कोसी ब्यारेजमा बेचिने तारेको भिर्गे माछाले स्वादका पारखीहरूको मन जितेको छ।

## शाकाहारी परिकार

मांसाहारी परिकारको तुलनामा

शाकाहारी परिकार पनि कम लोकप्रिय छैनन्। शाकाहारी परिकारको कुरा गर्दा एकपटक फेरी काठमाडौँ उपत्यकामै प्रचलित चटामरी र बारा अग्रस्थानमा देखा पर्छन्। खासगरी ठिमीको चटामरी र पाटनको बाराले सजिलो र छरितो खाजाका रूपमा विशेष ख्याति कमाएको छ। दक्षिण भारतको डोसा र वडासंग नजिकको साइनो राख्ने चटामरी र बारा क्रमशः चामल र मासको दालबाट बनाइन्छ। यसैगरी पूर्वी तराईको मैथिली समाजमा प्रचलित लाई (सख्खर पनालेर मुरीमा मुखुर बनाएको लड्डु), कचरी (बेसनमा प्याज, हरियो खुसानी,

गोलभेडा घोलेर बनाइने पकौडा), भापाको सतार र राजवंशीहरूमा लोकप्रिय मुरी सेटजस्ता खाजाहरू पनि लोकप्रियताको दौडमा अगाडि नै छन्। यसैगरी पाल्पाको चुकौनी (आलु उसिनेर दहिले साँधेको अचारजस्तो परिकार), गण्डक क्षेत्रमा लोकप्रिय छोप (आलु, करेला, काँक्रो, केराउ आदिलाई बेगलाबेगलै रूपमा तिलको धुलोले साँधेको परिकार), सुदूरपश्चिमाञ्चलको पहाडी क्षेत्रमा पाहुना लागदा खाइने निसौसे (दहिले मुल्लेको पीठोलाई आगोमा सेकेर तयार गरिएको एक प्रकारको केकजस्तो परिकार) पनि नेपालका लोकप्रिय

शाकाहारी परिकार मानिन्छन्।

यसैगरी मिठाईको कुरा गर्दा काठमाडौँको लाखामरी, गुदपाक र पुष्टकारी लोकप्रियताको दौडमा अब्बल ठहरिएका छन्। यसबाहेक धनगढीको मिल्क केक, नेपालगन्जको रबडी, सप्तरी बरमभियाको पेडा, इलाम पशुपतिनगरको बन्धैसन, भैरहवा र विराटनगरको मिठाई (पेडा, लालमोहन, रसवरी, लड्डु र बर्फी) ले पनि नेपाली समाजमा आफ्नो छुट्टै परिचय कायम गरेका छन्। मिठाईको यस्तो परिचयमा भक्तपुरको जूजू धौ, रस्वाको चीज र ताप्लेजुडको छुपीको चर्चा छुटाउनु अन्याय नै हुनेछ। समग्र लन्च वा डिनरका लागि थकाली थाली नेपालको नम्बर एक स्वाद हो भन्दा हिचकिचाउनुपर्दैन।

## पेय पदार्थ

भनिन्छ, पेय पदार्थविना नेपालमा कुनै पनि जातजातिको कुनै पनि चाडपर्व अग्रो हुन्छ। नेपालमा बसोबास गर्ने विभिन्न रैथाने जातजातिको पेयपदार्थ बनाउने, पिउने र पिलाउने आफ्नै परम्परा छ। यो परम्परामा पनि काठमाडौँको नेवार समुदाय अग्रस्थानमा छ। नेवारहरूलाई पछ्याउने क्रममा थारू, मगर, गुरुङ, राई-लिम्बू, थकाली आदि समुदायहरू देखा पर्छन्।

काठमाडौँमा पनि कीर्तिपुरको रक्सी (अयला) भनेपछि पारखीहरूको उत्साह हेर्न लायक हुन्छ। त्यसैगरी पाटनको जाँड (ठों) पोखराको भुवाई खट्टे, संखुवासभाको ऐसेलुको वाईन, डडेल्धुराको गुराँसको वाईन, मुस्ताङको मार्फा तथा हिलेको ताँडवाले अहिले नेपाली समाजमा पेयपदार्थका रूपमा विशेष ख्याति कमाउन थालेका छन्। नेपाल सरकारले कानुनी रूपमा अवैध ठहर्‍याए पनि पारखीहरूको माग र सांस्कृतिक महत्त्वका कारण उपरोक्त पेयपदार्थको उत्पादन एवं उपभोगमा लगातार वृद्धि हुँदै गएको छ।

## सुकुटी मीठो लाखबहादुर राईको

### विमल खतिवडा

सुकुटी भन्नेबित्तिकै पूर्वी नेपालका धेरै मानिस उदयपुरको कटारीका लाखबहादुर राईको होटलमा पाइने सुकुटी सम्झ्दै मुख मिट्याउँछन्। विगत १५ वर्षदेखि कटारी बजारमा होटल खोलेर बसेका ६५ वर्षीय लाखबहादुर राईलाई सुकुटी बनाउन र बेच्न भ्याई-नभ्याई हुन्छ। राईको होटलमा जहिले पनि सुकुटी खान आउने वा कोसेलीका रूपमा किनेर लाने सर्वसाधारणहरूको भीड देखिन्छ। बंगुर, सुंगुर, बँदेल, राँगा, खसी, कुखुरालगायत एक दर्जन पशुपन्छीको मासु काटेर अँगोनाको माथिल्लो भागमा चाड लगाएर राखी सुकेपछि काटेर होटलमा आउने ग्राहकलाई खाउने लाखबहादुरकहाँ टेलिफोनबाट अर्डर गर्नेहरू पनि उतिकै हुन्छन्।

सात जनाको परिवार सुकुटी बेचेरै पाल्ने लाखबहादुर सुकुटीबाट आफुलाई पूर्ण फाइदा भएको बताउँछन्। प्लेटको ६० देखि ५ सय रुपैयाँसम्ममा सुकुटी विक्री गर्ने लाखबहादुरको होटलमा सुकुटी खानकै लागि पारखीहरू धरान, विराटनगर, वीरगन्ज, पोखरा, नारायणघाट आदि स्थानबाट मोटरसाइकल तथा गाडी



रिजभ गरेर परिवारसँग आउने गरेका छन्। विशेष गरी रक्सीसँग सुकुटी खान रुचाउनेहरू साँझ परेपछि होटलमा हल बाँधेर आउँछन्। दिनमा चार प्लेटसम्म सुकुटी खाने कटारीका स्थानीय युवा अशोक श्रेष्ठ भन्छन्- 'नेपालको कुनै पनि जिल्ला कहीं पनि लाखबहादुर राईको होटलमा पाइने सुकुटीका विभिन्न परिकार पाइदैन र उनले बनाएजस्तो स्वादिष्ट सुकुटी कसैले पनि बनाउन सक्दैनन्।'

राईले बनाएको सुकुटी खाएपछि उनको पारखी हात र सुकुटीको प्रशंसा नगर्ने बिरले छैन। गत वर्ष आयोजना गरिएको कटारी महोत्सवमा प्रदर्शनीमा राखिएका परिकारमध्ये

उत्कृष्टता परेको राईको सुकुटी उत्तम महोत्सवमा मात्र भन्डै २ लाख बराबरको विक्री भएको थियो। महोत्सवमा आएका विभिन्न जिल्लाका चार ओंदाहाका पाहुना तथा गायक-गायिकाहरूले पनि निकै मीठो मानेर उक्त सुकुटी खाएका थिए। महोत्सवमा गीत गाउन काठमाडौँबाट कटारी आएका गायिका मौसमी गुरुङ तथा गायक यसकुमारले एकै दिनमा चार पटकसम्म थपी-थपी सबै खाले सुकुटी चाखेको राई बताउँछन्। सर्वोच्च शिखर सगरमाथाको प्रवेशद्वारका रूपमा रहेको कटारी पुग्ने विदेशी पर्यटकहरू पनि उनको होटलको सुकुटी नखाई आफ्नो यात्रा तय गर्दैनन्।

## वीरगन्जको बगेडी

### शंकर आचार्य

तपाईं औद्योगिक नगरी वीरगन्जमा कामविशेषले आउँदै हुनुहुन्छ भने यहाँको प्रसिद्ध परिकार बगेडीको स्वाद चाख्न नछुटाउनुहोला। एक पटक बगेडीको स्वाद लिएका व्यक्तिहरू वीरगन्ज आउँदा बगेडी नखाई फर्कदैनन्। तराईमा मात्र पाइने सानो आकारको चुरालाई बगेडी भनिन्छ। विशेष गरी उखुको भाडीमा भुन्डमा बस्ने यो चराको प्रयोग तराईमा मासुको परिकारका रूपमा गर्ने चलन छ। जाडोमा गर्मी तथा यौन उत्तेजना बढाउने मन्थता रहेको बगेडी सामान्यतः असोजदेखि वैशाख महिनासम्म खाइन्छ। उखु काटिसकेपछि यिनीहरूको संख्या पनि कम हुन्छ।

वीरगन्जका होटल व्यवसायीहरूले बगेडीको मासुलाई समेत होटलकै एक परिकारका रूपमा पस्कन थालेपछि वीरगन्जबाटै यसको व्यावसायिक विक्री हुन थालेको हो। वीरगन्जमा बगेडीलाई पहिलो पटक होटलको परिकारका रूपमा चिनाउने व्यक्ति हुन्- ४८ वर्षीय धनलाल डंगोल। उनले ४० वर्षअघि वीरगन्जमा पहिलो पटक बगेडीको मासु विक्री गर्न सुरु गरेका थिए। त्यतिखेर उनको होटल मिना बजारमा थियो।

१२ वर्षयता होटललाई



माईस्थान-गिता मन्दिर रोडमा सारिका डंगोलको पूरै परिवार अहिले होटल व्यवसायमै होमिएको छ। सुरुमा १० रुपैयाँ प्लेट बगेडी बेचेको स्मरण गर्दै डंगोल भन्छन्- अहिले बगेडीको मासुको मूल्य १ सय रुपैयाँ प्रतिप्लेट पुगिसकेको छ। एक प्लेटमा आठवटा बगेडी हुन्छन्।

दैनिक १ सयदेखि ३ सयवटासम्म बगेडी आफ्नो होटलमा खपत हुने गरेको डंगोलले बताए। आफूले होटल व्यवसाय सुरु गर्दा भारतका व्यापारीहरूबाट बगेडी खरिद गरे पनि हाल नेपाली व्यापारीहरूले चाहेजति बगेडी आपूर्ति गरिदिने डंगोलले

जानकारी दिए। खसी, कुखुराको भन्दा भिन्न स्वाद भएको यो परिकार खाजाका रूपमा बढी खाइन्छ, तर घरेलु प्रयोजनमा खानासँग पनि खाने चलन छ। तेलमा तारेर खरो पारी पकाइसकेपछि लसुन, अदुवा, खुसानी, मसला हालेर बगेडी खाने गरिएको डंगोल बताउँछन्।

अन्य पशुपन्छीजस्तो बगेडीको हाडखोर फाल्नु पर्दैन पूरै बगेडी चपाएर खाइन्छ। च्युरा, भुजासँग खाँदा यो अझ बढी स्वादिलो हुन्छ। बगेडीका ग्राहकमा स्थानीयभन्दा बाहिरकै बढी हुने डंगोल बताउँछन्।



# थकाली थाली



## शिव शर्मा

पोखरा- पोखरामा सुन्दरताको कमी छैन, यो सबैले बुझ्नेको कुरा हो। यद्यपि पोखराको अर्को पनि विशेषता छ, स्वादको। एकपटक जिब्रोले चाखेपछि, फेरि-फेरि खोजिरहने धेरै प्रकारका परिकारमध्ये थकाली थाली पनि एक हो। थकाली परिकार पहिले पकाएर राखिदैन, अर्डर आएपछि मात्र पकाइन्छ। त्यसैले यो खानाको स्वाद अन्य खानाको तुलनामा ताजा एवं सुगन्धित हुन्छ। अन्य खाना सेटभन्दा थकाली थालीमा भिन्नता पाइन्छ। बाक्लो भाँडो र सानो आगोमा ढिलो गरी पकाइएको थकाली खानाको स्वाद जिब्रोमै भुन्डिन्छ। अरू सामान्य खानाहरू ठूलो आगोमा क्षणभरमै पकाइन्छ। थकाली खाना बाक्लो भाँडोमा विस्तारै सानो आगोमा पकाइने भएकाले यसमा बढी समय लाग्छ। दुई दशकदेखि थकाली खानाको स्वाद चखाइरहेकी मोनालिसा होटलकी सञ्चालिका उषा शेरचन भन्छिन्- 'शुद्धता एवं सरसफाइमा पनि हामी उत्तिकै ध्यान दिन्छौं। थकालीहरूले सरसफाइसँगै स्वादमा पनि मिठास दिने भएकाले तन्नेरीदेखि पाकासम्मलाई थकाली खानाले लोभ्याइरहेको छ। थकाली थालीमा जेठोबूढोको चामलसँगै मुस्ताडको दाल, कालो बोडी, घिउसिमी, कात्तिके बोडी प्रयोग हुन्छ।

दाल पकाउन फलामको भाँडो प्रयोग गरिन्छ। दाललाई डाडुले घोट्टेर बनाइन्छ, भने थकाली दाललाई जिम्बुले भनिन्छ। थकाली खानामा मुस्ताडे कालो दाल प्रयोग हुन्छ। मुस्ताडकै आसपासमा फलेका

सागसब्जी, दाल र अन्य घरेलु सामानहरू नै थकाली परिकारमा प्रयोग हुन्छन्। तरकारीमा मुस्ताडमा फलेको आलु, फापरको साग तथा सिमी-बोडीहरू हुन्छन्। तिम्ज्यु (मुस्ताडे साग) ले थकाली खानाको स्वाद फेरिदिन्छ। यो साग मुस्ताडमा आलु खेतभित्र रोपिन्छ। अरू साग ताजै टिपेर खाए पनि यो साग उखेलेर सुकाएपछि मात्र पकाइन्छ। हजारौं साग उखेलेर सुकाएपछि बल्ल तीन चारवटा पोका बन्छ। यो साग नसुकाई खाइयो भने कोक्याउँछ। टिम्ज्यु, छोप र मुस्ताडे जिरा (कहोइने) सँगै नुन, खुसानी र अमिलो हालेपछि टुवाक्क हुन्छ। त्यस्तै मुस्ताडे जिरा, टिम्ज्यु, लसुन र हल्का अमिलो घोलेर बनाइएको थाकखोलाको साग, फापरको साग पनि कम रसिलो हुँदैन।

खानामा मिसावट नहुनु तथा ताजगी दिने हुनाले पनि थकाली परिकार हरेकको पहिलो

रोजाइ हुने गरेको छ। थकाली खाना एकै किसिमको हुँदैन। यसलाई भिन्न-भिन्न रंगमा तयार पारिन्छ। चिल्लो वा पिरोको सन्तुलन पनि मिलेको हुन्छ। अरू खानाजस्तो कम परिकार हुँदैन थकाली खानामा। साधारण थकाली थालीमा पनि १० भन्दा बढी परिकार हुने जानकारीहरू बताउँछन्। थकाली परिकार पोखरामा भित्रिने पर्यटकमध्ये जापानीहरूले सबैभन्दा बढी मन पराउँछन्।

थकाली खानाका लागि यहाँ मोनालिसा होटल लोकप्रिय छ। थकाली परिकार यो होटलको विशेषता हो। पूर्वप्रधानमन्त्री शेरबहादुर देउवादेखि बलिउडकी मनीषा कोइराला, कलियुक्त राजेश हमाल, भुवन केसीलगायत हरेक क्षेत्रका मानिसले मोनालिसा होटलको थकाली खाना चाखिसकेको होटलका संचालक विमल शेरचन बताउँछन्। त्यसो

त आमनेपाली पर्यटक पोखरा भरेपछि कुन खाना खाने भनेर कोही द्विविधामा पर्दैनन्। सबैको मुखबाट फ्याँट्टे आइहाल्छ- स्वादिलो थकाली परिकार। थकालीहरू कहिल्यै रिसाउँदैनन् र पाहनाको सत्कार गर्न पनि सिपालु हुन्छन्। त्यसैले थकाली परिकार सबैको रोजाइ भएको हो, समुदायका तन्नेरी अरविन तुलाचन बताउँछन्।

## फापरको ढिँडो

थकाली परिकारमा फापरको ढिँडो निकै लोकप्रिय मानिन्छ। शरीरमा शक्ति प्रदान गर्ने हुनाले पनि फापरको ढिँडो धेरैलाई मनपर्ने परिकार बनेको छ। खास गरी मुस्ताडको टुकुचे, मार्फा, जोमसोम, कोवाड आदि ठाउँमा उब्जिएको स्वादिलो फापरको पीठोबाट बनेको ढिँडो जिब्रोमै भुन्डिन्छ, भन्छन् स्वादका पारखीहरू। अन्यत्र पाइने फापरको पीठोमा मसिना टुङ्गा हुन्छन् तर मुस्ताडको जोमसोमदेखि तल र घाँसेदेखि माथि पाइने फापरमा कुनै मिसावट नहुने भएकाले यसको स्वाद नै बेग्लै हुन्छ। फापरको ढिँडो, मुलाको छोप, लोकल घिउ, लोकल कुखुराको मासुको रस, स्वादिलो मुस्ताडे कालो दाल र टिम्ज्युको छोप कसैले बिसन सक्दैनन्। त्यसैले थकाली परिकारमा फापरको ढिँडो नचाखी धीतै मर्दैन।

खसीको टाउकाको गिदी,

## मुस्ताडे आलु र भवाईसट्टे

मुस्ताडे आलु पनि थकालीको विशेष परिकारभित्र पर्छ। यो भिन्न स्वादको हुन्छ। यो आलु बिनापानी घिउमा हालेर पकाइन्छ। मदिराको सहारा लिएर मुस्ताडे आलु खानेहरूको भीड थकाली रेस्टुरामा देखिन्छ। भवाईसट्टे खास गरी जाडो महिनामा सेवन गरिन्छ। सिरौलालाई घिउमा भुटेर घरेलु रक्सीमा हालेपछि भवाई हुने भएकाले यसलाई थकालीहरूकै भाषामा भवाईसट्टे भनिएको हो। यो पनि थकालीहरूको विशेष परिकार भित्र पर्छ। जोमसोम थाकखोलातिर बढी जाडो हुने हुँदा त्यस क्षेत्रमा यो अझ बढी प्रचलनमा छ। कुनै बेला थकालीहरूले मात्र सेवन गर्ने यो स्वाद हिजोआज हरेकको रोजाइ बनेको छ। यसलाई मह अथवा चिनी मिसाएर पनि सेवन गरिन्छ। विशेषतः यसमा उवाको रक्सी प्रयोग हुन्छ। यो रक्सी स्वादिष्ट मात्र हुँदैन, यसले मुटु कमाउन जाडोसमेत भगाउँछ।

नाक र कानले बनेको परिकारलाई थकाली भाषामा लेप्पकु भनिन्छ। यो परिकार थकाली समुदायमा विशेष पाहुनालाई खाउने चलन छ। यद्यपि यो परिकार स्वदेशी तथा विदेशी पाहुनाले पनि उत्तिकै मन पराएको परिकार हो। टस्याखु (टाउकाको सुप), आलुखु (जाडो महिनामा खाने सुप) पनि कम रसिलो हुँदैन। भिन्नै विशेषता एवं शुद्ध र सफा सेवाले पनि पोखरा आउने पाहुनाहरू थकाली परिकारबाट आकर्षित हुने गरेका छन्। मुस्ताडका पर्यटकीय गाउँ जोमसोम, टुकुचे, लेते आदिबाट यहाँ आई स्थायी बसाइ गरेका थकालीहरूले होटल संचालन गरेका छन्। थकाली खानाका लागि यहाँको व्यस्त बजार महेन्द्रपुलको मुस्ताड थकाली कर्नर पनि

चल्तीमा छ। विशेषगरी यहाँ तन्नेरीहरूको उपस्थिति बाक्लो हुन्छ। मोनालिसा र मुस्ताड थकाली कर्नरका अतिरिक्त लेकसाइडको थकाली किचन, मुस्ताडचोक नजिकको होटल झागन, अशोक गेस्ट हाउस आदि पनि थकाली खानाका लागि लोकप्रिय मानिन्छन्। थकालीहरू ग्राहकहरूको चाहनाबमोजिमका परिकार तयार पार्न कुशल छन्। उनीहरू आफ्नो रेस्टुरामा थाकखोलाको मसला (कहोइने) तथा मुस्ताडे जिरा प्रयोग गर्छन्। जिम्बु र टिम्ज्यु थकाली परिकारमा नभई नहुने मसला हो। तरकारी, अचारमा प्याजको प्रयोग फिटिकै हुँदैन। लसुनको प्रयोग बढी हुन्छ।

तस्विर : सुदर्शन रञ्जित

# पण्डितजीको मिठाई

## कमल रिमाल

विराटनगर- पण्डितजीको मिठाई पसल ६२ वर्ष पुगिसक्दा पनि नयाँ तथा आधुनिक पसलहरूको तुलनामा अगाडि छ। वि.सं. २००३ सालमा विराटनगरमा स्थापना गरिएको पण्डितजीको मिठाई पसलको प्रगति थाहा पाउन मुख्य बजारभित्रको सबैभन्दा अग्लो अर्थात् पाँचतले घर हेर्नुपर्छ। विराटनगरमा यसअघि खुलेका मिठाई पसलहरू बन्द भैसकेकाले सबैभन्दा पुरानो पण्डितजीको पसललाई नै मानिन्छ। पण्डितजीको पसलमा मिठाई खरिद गर्नेको भीडका कारण उपभोक्ताले पालो पर्खनुपर्छ। विराटनगर गुन्डी बजारमा रहेको पुरानो तथा नाम चलेको पसल भएकाले सस्तोमा मिठाई दिइने गरेकाले बढी बिक्री हुने पसल सञ्चालक भवरलाल शर्मा बताउँछन्। शुद्ध, सफा र स्वादिलो मिठाई खरिद गर्न पारखिहरू पण्डितजीकै पसलमा आउँछन्। पण्डितजीको पसलमा पाइने २५ थरीका मिठाईमध्ये सबैभन्दा बढी बिक्री हुने लड्डु, पेडा, रसवरी र लालमोहन नै हो। यी चार प्रकारका मिठाई बाह्रै महिना उत्तिकै बिक्री हुन्छन्। चाडबाडका बेला पण्डितजीको मिठाई उद्योगमा कालिगड र कामदारलाई भ्याई-नभ्याई हुन्छ।

पण्डितजीको पसलमा ३५ वर्षदेखि मिठाई बनाउने काम गर्दै आएका ६० वर्षीय कालिगड उपेन्द्र मण्डलका अनुसार पेडा, रसवरी र लालमोहन दूधबाटै बन्ने र शुद्ध हुने भएकाले जसले पनि प्रयोग गर्न सक्छन्। दूधलाई उमालेर त्यसमा भएको पानीको मात्रा सुकाइन्छ। दूध सुकेर कुराउनी भएपछि त्यसमा चिनी हालेर आकारअनुसारको पेडा बनाउन सकिन्छ। रसवरी र लालमोहन भने दूध फटाएर बनाइन्छ। उमालेको दूध फटाएर त्यसबाट निस्किएको खस्रो पदार्थलाई डल्लो बनाएर चिनीको रसमा डुबाएपछि रसवरी तयार हुन्छ। सोही डल्लोलाई घ्यूमा तारेर चिनीको



पाकमा डुबाएर लालमोहन बनाउन सकिने मण्डल बताउँछन्। लड्डु बनाउन भने बेसन घोलेर जालीबाट तातो घ्यूमा हाली बुनियार् बनाउनुपर्छ। बुनियार् बनाएर चिनीको पाकमा डुवाई डल्लो पारेर लड्डु तयार गरिन्छ। हिरालाल शर्माले विराटनगरमा मिठाई पसलको स्थापना गर्दा घरहरू एक-दुईवटा मात्रै थिए। हिरालालको मृत्युपछि उनका छोराहरूले पसल छोराहरूले अर्कै व्यापार गर्न थालेकाले मिठाई पसल भन्द भएको किशनलाल बताउँछन्।

पण्डितजीको पसलसँगै अरू मिठाई पसल नखुलेका होइनन्। सँगै खुलेका द्वारिका साह र फकिरा साहको मृत्युपछि दुवै पसल बन्द भए। पण्डितजीको मृत्युपछि १३ वर्षअघि दाजुभाइमा अंशबन्डा भएकाले व्यापार पनि बाँडियो। पण्डितजीकै नाममा अहिले दुई दाजु-भाइका दुईवटा मिठाई पसल छन्। अंशबन्डासँगै पण्डितजी कृष्णा स्विट्स हाउस र पण्डितजी स्विट्स कर्नरका नाममा दुईवटा पसल सञ्चालनमा छ। मिठाई व्यापार चलेकैले गोल्छा अर्गनाइजेसनमा लेखा अधिकृतको काम गर्दै आएका किशनलालका छोरा भवरलालले जागिर छोडेर व्यापार हैदै आएका छन्।

# रसुवाको चीज

## कृष्ण थापा

रसुवा जिल्लाको लाडटाड, क्यान्जिनस्थित चीज कारखाना वि.सं. २००९ सालमा स्थापना भएको हो। वि.सं. २०२७ मा चन्दनबारीमा पनि चीज कारखाना स्थापना गरियो। यी दुवै कारखाना अहिले दुग्ध विकास संस्थानको मातहतमा सञ्चालित छन्। त्यसै गरी तीन वर्षदेखि लाडटाड छोक्पाड समितिले पनि निजी स्तरमा चीज उत्पादन गरिरहेको छ। चीज बनाउदा दूधलाई तताएर फटाइन्छ। ५० डिग्री तापक्रममा फटाएपछि छोका छानिन्छ। छोकालाई सफा कपडाले छान्ने र सफा सेतो कपडामा आकार दिन थिचेर राखिन्छ। आकार लिएपछि त्यसलाई पानीमा डुवाइन्छ।

## चीजको स्वाद

संस्थानले बनाएको चीजलाई समय-समयमा नुनपानीले सफा गर्नुपर्ने कर्मचारीहरू बताउँछन्। कर्मचारीहरूका अनुसार चीज विग्रन नदिन सफा गर्नुपर्छ। निजी क्षेत्रबाट उत्पादित चीज नुन-पानीले कम सफा गरिने चीज बनाउनेहरू बताउँछन्। संस्थानको चीज अलिकति बढी नुनिलो र कडा हुन्छ भने निजी क्षेत्रले बनाएको चीज नरम र कम नुनिलो हुन्छ।

## रसुवाको हार्ड चीज

अन्यत्र पाइने चीजभन्दा रसुवाको चीज कडा खालको भएको



चन्दनबारीका पदमबहादुर विकले बताए। रसुवाको चीज अरू जिल्लाको तुलनामा राम्रो हुने बताइन्छ। हिमाली भेगको भएकाले चीज र मखन शुद्ध चोरीको दूधबाट बन्छ। त्यसैले यहाँको चीजलाई याक चीज भनिन्छ।

## चीजका ग्राहक

चीजको केही मात्रा स्थानीय बासिन्दाहरूले लिन्छन्। धेरैजसो सहरी क्षेत्र, लाडटाड तथा गोसाइकुण्ड आउने पर्यटकले किन्छन्।

## खाने तरिका

चीजलाई चिसो ठाउँमा राख्नुपर्छ। उत्पादित चीज तीन महिनापछि मात्र खानयोग्य हुन्छ। चीजलाई पाउरोटीसँग खानु उपयुक्त हुन्छ। चीज आडिलो भएकाले छिटै

भोक लाग्दैन। यसलाई विशेष गरी विदेशीले बढी रुचाएको पाइन्छ।

## व्यवसाय

रसुवा र नुवाकोटको उच्च हिमाली भागमा चोरी, बाखा, भेडा च्याङ्गा पालिन्छ। चीज कारखाना नजिक भएका ठाउँमा प्रशस्त चोरी पालिन्छ। हिमाली भेगको चोरीपालन व्यावसाय यही चीज कारखानाले धानेको छ।

## पाइने स्थान

रसुवामा उत्पादित चीजको मुख्य बजार काठमाडौं हो। चन्दनबारी र लाडटाडमा उत्पादित चीज बोकाएर राम्चेसम्म ल्याएपछि दुग्ध विकास संस्थानको गाडीबाट राजधानीसम्म ढुवानी गरिन्छ।





# हाँसको छोयला, चुकाउनी र बारा

काठमाडौँबाट पाल्पाको तानसेन पुगेका एम.डी क्लुड हुन् वा बुटवलबाट आएका गोविन्द ज्ञवाली, दुवैले हाँसको छोयला खानुअघि भन्न लागे— 'पहिले हाँफ प्लेट दिनुस् है, त्यसपछि स्वाद हेरेर थप खाउंला।' साहु-साहुनीले जिस्क्याए पाल्पाली हाँसको छोयला खाएपछि स्वाद पाउनुहुन्छ। 'थसलाई नखाँदासम्म पाल्पा र बाहिरको स्वाद फरक छ भन्ने हुँदैन' तानसेन रेस्टुराँ सञ्चालक ओम मलेगोले भने— 'अन्त बनाइएको छोयला र पाल्पाको स्वाद फरक छ।'

विराटनगरबाट घुम्न आएका दिनेश घिमिरे तानसेनका हरेक होटल तथा रेस्टुराँमा चुकाउनी लेखिएको बोर्ड देखेर छक्क परे, सँगै रहेका महेश अधिकारीले भनिहाले— 'यो पाल्पाको प्रख्यात खानेकुरा हो, खाऊ।' तर घिमिरेले सुरुमा खाँदा कस्तो-कस्तो माने पनि तीन प्लेट खाए एकै पटकमा। खाँदै जाँदा निकै मीठो लागेको उनको अनुभव छ।

उता तानसेन र ग्रामीण बजारहरूमा जताततै देखिने बारा (वटुक) पनि पछिल्लो समयमा निकै लोकप्रिय भएको छ। गोलो अनि बीचमा

ज्वाल परेको रोटी तर ललितपुरको बाराजस्तो भने होइन। पाल्पाका होटलहरूमा बनाइने यो बारा मेला-पर्वमा प्रशस्तै बिक्री हुन्छ।

पाल्पाको चर्चित खाजामध्ये बारा पनि एक हो— स्थानीय अनिता श्रीनेतले भनिन्। 'म त सधैं बाराको खाजा खान थालेकी छु,' उनले भनिन्। पहिले नखाने पत्रकार भूपेन्द्र गैरेले पनि स्वाद लिँदै भने— 'बारा र चुकाउनीको स्वाद त निकै मीठो पो हुँदो रहेछ।' कसले नखाला र पाल्पाली हाँसको छोयला, चुकाउनी र बारा (वटुक)। काठमाडौँबाट पाल्पा घुम्न पुगेका मुकुन्दले रातभरि हाँसको छोयला खोज्न तानसेन घुम्नेको सम्झँदै भने— 'थसको स्वाद लिएकाले त खोजी खोजी खान्छु।'।

छोयलालाई नेवारी परिकारका रूपमा लिइन्छ भने चुकाउनी सबैले बनाउने र खाने परिकार हो। बारा (वटुक) मगर परिकार भनिए पनि अहिले सबैका बीच लोकप्रिय छ। 'पहिले-पहिले मगरहरूले बंगुर, सुँगुरको बोसोमा मात्र बनाउने भनिएकाले पनि खासै लोकप्रिय थिएन, अहिले भने लोकप्रिय बन्दै गएको छ।' स्थानीय भरत शर्माले भने— 'मलाई पनि पहिले खासै मन पर्दैनथ्यो



अहिले त निकै मीठो लाग्छ।' त्यसै गरी आलु उसिनेर टुक्रा-टुक्रा बनाएर दही र अन्य मसलाहरू हाली चुकाउनी बनाइन्छ। थोरै अमिलो स्वाद खान मन लागे चुक

पनि राखिन्छ, नत्र आलो दहीमा बाक्लो वा भोल बनाएर खाइन्छ। हल्का भोल बनाएर पाल्पालीहरूले यसलाई खानासँग अचारका रूपमा प्रयोग गरिएको पाइन्छ। गाउँघरतिर यसलाई

अचारका रूपमा लिइन्छ। पछिल्लो समयमा चुकाउनी प्रशस्त पाइए पनि हाँसको छोयलाको लोकप्रियतामा भने विस्तारै कमी आइरहेको छ। तानसेनका केही रेस्टुराँले

कृखुराको मिसावट गरेको चर्चा चलेपछि मानिसहरू सशक्त छन्। इन्ट्रेपी रेस्टुराँका मोहन श्रेष्ठ भन्छन्— 'हाँस पाइन छोडेकाले पनि यसको चलनमा कमी आएको हो।' हाँस तराईबाट ल्याउनुपर्छ। तानसेन र छिमेकी गाविसहरूमा हाँसपालन कम छ। हाँसको छोयला बनाउन कठिन छैन। हाँस काटेर पोल्ने, साना-साना टुक्रा बनाउने र अन्त्यमा मसलासँग काँचो तेलले मोलेर टिम्मुरको स्वादमा हाँसको छोयला तयार हुन्छ। 'छोयला बनाउन सबैले जानेका हुन्छन्,' पुराना हाँसको छोयला व्यापारी ओमप्रसाद मलेगो भन्छन्— 'तर हाँसको छोयला बनाउन विशेष परिश्रम गर्नुपर्ने हुन्छ।'

पाल्पा आउनुभयो भने पाल्पाली वटुक चाख्न नबिसर्नुहोला भन्न थालेका छन् अहिले पाल्पालीहरू। तानसेन वटुकको अनु कार्कीले भनिन्— 'बाराको स्वाद निकै मीठो लाग्ने भएर पनि बनाउन लागेका हौं,' वटुक बनाउन पनि खासै दुःख छैन। मास, चना, केराउ, जुनसुकै गेडागुडी पनि भिजाएर पिध्ने र खस्रो खस्रो बनाउने अनि मज्जाले मूछ्ने। त्यसपछि हल्का नुन, अदुवा हाली तातेको तेलमा फ्राई गरेपछि बारा तयार हुन्छ।

—माधव अर्याल

## कलैयाको सेकुवा

शंकर आचार्य

वीरगन्ज— कलैयाको सेकुवा भन्नेवित्तिकै जो कसैको मुख रसाउँछ। सेकुवाको एक टुक्रा तथा भुजा च्युरासँगै हरियो खुर्सानी र सलादको मिश्रणसहितको खाजा खान पाउँदा जसको मुखबाट पनि एउटै शब्द निस्कन्छ, 'वाह सेकुवा'। त्यसो त सेकुवा तराईको परम्परागत परिकार हो। बिना तेल-मसलाको मासुको यो परिकार गाउँले भट्टीहरूबाट सुरु भएको मानिन्छ। विस्तारै सेकुवाको स्वादले सबैलाई लोभ्याउँदै गएपछि सुकदेव साहले यसलाई व्यवस्थित रूपमा व्यावसायीकरण गरे। अहिले सेकुवा गरिव, मध्यमवर्गीयदेखि सभ्रान्त वर्गसम्मको रोजाइको परिकार बनेको छ। २० वर्षअघि कलैयाको भरत चौकमा सुकदेव साह कलवारले यो व्यवसाय सुरु गरेपछि अहिले उनका छोराहरू ध्रुव र कृष्ण साहले बुबाको पसा धान्दै आएका छन्। शुक्रदेव नौ वर्षअघि बिते पनि छोराहरू बुबाले छोडेर गएको स्वाद पस्कन सफल छन्।



उनीहरूलाई दिउँसो अढाई बजेदेखि राति १० बजेसम्म भ्याई-नभ्याई हुन्छ। २० वर्षअघि शुक्रदेवले सेकुवा व्यापार थाल्दा ५० रुपैयाँ किलो रहेको मासुको भाउ अहिले ३ सय रुपैयाँ किलो पुगिसकेको छ। ध्रुव साहले पसल चलाउन अहिले दैनिक दुईवटासम्म खसी काट्नुपर्छ। उनले आठ जनालाई त मासिक ३ हजार रुपैयाँ तलब दिई प्रत्यक्ष रोजगारी दिएका छन्। फलामको फिरलाई बालुवाले सफा गरी टलक टलकाएर स्टिल जस्तो बनाएपछि मासुमा नुन मिसाई फिरमा उनेर कोइलाको आगोमा पकाएपछि सेकुवा तयार हुन्छ। फिरको सफाइ, मासुको चयनपछिको उनाइ र कोइलाको आगोमा राम्रोसँग फिर नचाउन सके सेकुवाको स्वाद उत्कृष्ट हुने शुक्रदेव बताउँछन्। सेकुवाको स्वाद बनाउने व्यक्तिको हातमा हुन्छ भन्ने धारणा साहको छ। फिरमा केन्द्रादार वा हड्डी मासु र बोसोयुक्त मासुको क्रमिक उनाइले सेकुवा आगोमा कम समयमै राम्रोसँग पार्ने साह बताउँछन्।

आठवटा मासुको टुक्रा भएको प्रतिभरिको मूल्य अहिले २० रुपैयाँ पर्ने गरेको छ। सेकुवाका लागि पहाडभन्दा मधेसको खसीको मासु उत्तम हुने कुरा साह बताउँछन्। त्यसो त वर्षभरि सेकुवाको व्यापार भए पनि हिन्दू समुदायको सोह्रश्राद्ध, साउन महिना, छठ, तिहार पर्व र मुस्लिम समुदायको इद पर्वको समयमा भने ग्राहक केही घट्ने साहको अनुभव छ। दसैँको समयमा भने व्यापार उच्च बिन्दुमा पुग्छ। कलैयामा सेकुवा खान अरु जिल्ला तथा भारतीय सहरहरूबाट समेत ग्राहकहरू आउँछन्।

सुकदेव साहको सेकुवा पसलको सिको गढै कलैयामा अहिले दुई दर्जनजति सेकुवा पसल खुलिसकेका छन्। सुकदेव साह नाम जोडेर मुलुकका अन्य सहर राजधानीमा पनि सेकुवा पसल खुलिसकेको साह बताउँछन्। राजधानीका थुप्रै व्यापारीले आफूलाई राम्रो दाम दिएर वा आफूसँग साभेदारीमा काम गर्न अनुरोध गरे पनि आफू आफूलाई माटोमा बसेर बुबाको पसा धान्ने सोचमा रहेकाले त्यस्ता अफरहरू स्वीकार नगरेको ध्रुवले साप्ताहिकलाई बताए।

## तासको स्वादमा रमाउँछन् पर्यटक

प्रवीण दत्त

चितवन— काठमाडौँबाट पोखरा जान हिँडेका रमेश खड्का मुग्लिनबाट पोखरा नगै सीधै नारायणगढतर्फ हानिए। उनी दसैँ मनाउन पोखरा हिँडेका थिए तर वाटोमै चितौने तासको स्वाद भलभली सम्झिए अनि उनी नारायणगढ सहिदचोकको भेटघाट रेस्टुराँमा उनले दुई प्लेट तासको स्वाद र बियरको चुस्की लिए। अन्त पनि तास पाइन्छ नि ? भन्ने प्रश्नमा उनले बियरको चुस्की लिँदै भने— 'तास नपाइने होइन, तर यहाँको तासजस्तो मसला मिलेको टर्रो-पीरो अन्त नपाइने रहेछ।' तास भन्नेवित्तिकै कतिलाई अनौठो लाग्न सक्छ, तर यो चितवनलाई नै चिनाउने परिकारका रूपमा परिचित छ। अन्यत्रबाट आउने स्वदेशी हुन् वा विदेशी पर्यटक तासको मजामा सबै मस्त हुन्छन्।

**कस्तो परिकार हो तास ?**  
तास भन्नेवित्तिकै हाम्रो जनजिब्रोमा भुन्डिएको खेले तास बुझिन्छ, तर यो तास खेले नभै खाने परिकार हो। यो एक किसिमको मासुसहितको परिकार हो। खसीको मासुलाई विभिन्न मसलाले लतपत पारी भुटेर तयार गरी चिउरा, भुजा, अचार अनि सलादसहितको खाजालाई तास भनिन्छ। तास चितवनका सबैजसो होटल वा रेस्टुराँमा पाइन्छ।

**तासको नामकरण र विशेषता**  
यो परिकारको नाम भारतबाट भित्रिएको यहाँका व्यवसायीहरू बताउँछन्। भारतको आसाम, खासाँड आदि ठाउँमा गोरुको भुटेको मासुलाई तासको नामबाट बेच्ने गरिन्छ, त्यहीँबाट यो नाम भित्रिएको हुनसक्ने अनुमान छ। यद्यपि नारायणगढमा पाइने तास उनीहरूको भन्दा फरक खालको छ। तास अहिले निम्न



वर्गीयदेखि उच्च वर्गको रोजाइमा परेको छ। नारायणगढ बजारमा तास नपाइने कुनै रेस्टुराँ छैनन्। कर्मचारी, व्यापारी, विद्यार्थी, वृद्धवृद्धा सबैले खाजाका रूपमा विकसित गर्ने म नै हुँ। तास बनाउने तरिका कसरी तपाईंको विचारमा आयो भन्ने प्रश्नमा उनको जवाफ छ— 'म एक पटक रक्सौलभन्दा अलि भित्र जाँदा त्यहाँ एक स्थानीय व्यापारीले तावामा मासु भुटेको देखें। त्यो खाएपछि असाध्यै मीठो लागेपछि मैले यो व्यवसाय चितवनमा सुरु गरेको हुँ। उनले विगत २५ वर्षमा २ ठाउँमा पसल हेरफेर गरे पनि हाल १२ वर्षे सहिदचोकमा तास र चिसो फेपवार्थ बेच्दै आएका छन्। उनको रेस्टुराँ जतिवेला पनि ग्राहकले भरिएका हुन्छन्।

तास बेच्दै आएका उक्त रेस्टुराँका सञ्चालक गोविन्दप्रसाद तिवारीले नै यसलाई चितवनमा भित्र्याएको दाबी गरिन्छ। तिवारी भन्छन्— तासको नामकरण र तासलाई लोकप्रिय परिकारका रूपमा विकसित गर्ने म नै हुँ। तास बनाउने तरिका कसरी तपाईंको विचारमा आयो भन्ने प्रश्नमा उनको जवाफ छ— 'म एक पटक रक्सौलभन्दा अलि भित्र जाँदा त्यहाँ एक स्थानीय व्यापारीले तावामा मासु भुटेको देखें। त्यो खाएपछि असाध्यै मीठो लागेपछि मैले यो व्यवसाय चितवनमा सुरु गरेको हुँ। उनले विगत २५ वर्षमा २ ठाउँमा पसल हेरफेर गरे पनि हाल १२ वर्षे सहिदचोकमा तास र चिसो फेपवार्थ बेच्दै आएका छन्। उनको रेस्टुराँ जतिवेला पनि ग्राहकले भरिएका हुन्छन्।

प्रयोग गर्छन्। उनको रेस्टुराँमा ६-७ जना कर्मचारी रहे पनि तासका लागि मासुमा मसला हाल्ने अनि साँध्ने काम उनी आफैँले गर्दै आएका छन्। उनले तासका लागि मासु साढे ३ सय डिग्रीमा फ्राई गरेका छन्। उनको पसलमा तासको स्वाद २२ वर्षको अन्तरालमा केही फरक नभएको स्थानीय बासिन्दा किरण पौडेलले बताए।

आफूले भित्र्याएको परिकार अहिले फाइभस्टार होटलको मेनुमा समेत भित्रिएकोमा गर्व र आत्मसन्तुष्टि मिलेको तिवारी बताउँछन्। विगतमा उनको रेस्टुराँमा काम गर्ने स्टाफहरू अहिले आफैँ रेस्टुराँ खोलेर पोखरा, काठमाडौँ, बुटवललगायतका विभिन्न ठाउँमा तास बेच्दै आएका छन्। तिवारीले १० रुपैयाँ प्लेटमा तास बेच्न सुरु गरेका हुन्। तासका लागि मासु शुद्ध हुनुपर्ने उनको तर्क छ।

**कसरी पकाउने तास ?**  
यो परिकार बनाउन खसीको मासु चाहिन्छ। त्यसपछि मासुमा रहेको हड्डी, बोसो, छाला, निकालेर हटाउनुपर्छ। अनि सानो आकारमा टुक्रा गरिसकेपछि त्यसलाई एउटा गोलो आकारको भाँडोमा राख्नुपर्छ। त्यसपछि मासुसँगै जीरा, मरीच, खुर्सानी, बेसार, दालचिनी, ल्वाङ-सुकुमेल, पिप्ला सुठोबाट तयार गरिएको धूरो मसला हाल्ने अनि त्यसमा काँचो तोरीको तेल र पिसेको लसुन-अदुवा राखेर मोल्नुपर्छ। मोलेको मासु स्वस्थकर बनाउन दुई-तीन घण्टा फ्रिजमा हाल्नुपर्छ।  
चुलोमा दाउरा बालेर आगो तयार गर्नुपर्छ। तावामा काँचो तोरीको तेल हालेर मजाले तताउनुपर्छ अनि त्यसमा साँधेको मासु ७-८ मिनेट फ्राई गरेपछि खान सकिन्छ। तास तयार गर्न आगोको तापक्रम साढे ३ सय डिग्रीसम्म भयो भने राम्रो मानिन्छ।



# हिलेमा तोड्वाको चुस्की मुखै रसाउने ताप्लेजुडको छुर्पी

## भिषा काफ्ले

चिसो मौसममा हिलेको तोड्वातर्फ अनायसै आँखा तर्सिहाल्छ। पित्तलको घेरा हालिएको काठको आकर्षक भाँडोमा छिन्ताडे बाँसले तोड्वाको चुस्की लगाउनु कम रोमाञ्चक हुँदैन। हिले पुग्ने धेरैको ध्येय नै कोदोको जुस भनेर तोड्वाको चुस्की लिनु हुन्छ।

चार दशकअघिदेखि नै हिलेको तोड्वाले ख्याति कमाएको हो। तोड्वाको व्यवसायमा संलग्न हिमाली होटलकी माझी लामा अहिले ४० कटिसकिन्। २० वर्षअघि ३० रुपैयाँमै सुकुटीसँगै तोड्वाको स्वाद चखाउँदै आएका लामाले अहिले तोड्वा-सुकुटी सेटको ८५ रुपैयाँ लिन्छन्। हिलेमा तोड्वा सुकुटी खान आउनेहरूको चहलपहल निकै हुन्छ। तोड्वा पारखीहरू जाडोको समयमा विशेष गरेर



कात्तिकदेखि फागुनसम्म लस्कुरै आउँछन्। तराईतिरका तोड्वा पारखीहरू त बाह्रै महिना देखिन्छन्। भोजपुरको दिङ्गलाबाट अलैंची बेचन हिले आएका तेञ्जी शेर्पालाई हिलेको तोड्वा नखाई फर्कन मन लाग्दैन, भन्छन्- 'हिलेको जाडोले नै तोड्वाको महत्त्व बढाउँछ। खान पनि स्वादिलो जीउ पनि तातो अनि कसरी नचाखी हिंड्न सकिन्छ? हिलेको तोड्वाको अर्को विशेषता ६-

७ पल्ट पानी हाल्दा पनि यसको स्वाद निखिँदैन। अन्तको तोड्वामा २-३ पटक पानी हालेपछि स्वाद रहँदैन। ताप्लेजुडको ओलाइचुङ्गोलाबाट ७ वर्षकी हुँदा हिले भरैकी चुड्दा क्यापले तोड्वा बेचेरै ३ छोरीलाई अमेरिकामा पढाइरहेकी छिन्। दोर्जसँग २५ वर्षअघि विवाह गरी हिले भरैकी गुम्वा होटलकी चुड्दाका ग्राहक धरान, विराटनगर, पोखरा अनि काठमाडौंसम्मका छन्।

बेलायती लाहुरे धरानका रुजू राई हिलेमा तोड्वाको चुस्की लगाइरहेको भेटिए। राई भन्छन्- 'पल्टनमा पनि साथीहरूसँग हिलेको तोड्वा र सुकुटीको चर्चा भैरहन्छ।' कोदोबाट बनेको तोड्वा खानयोग्य बन्नका लागि कम्तीमा महिना दिन लाग्छ। कोदोलाई धोएर सफा बनाई त्यसलाई पकाएर ३ दिनसम्म राख्नुपर्छ। त्यसपछि मर्चा हालेर फेरि बन्द भाँडोमा न्यानो स्थानमा राखेको एक महिनामा तयार हुन्छ हिलेको तोड्वा।

मादक पदार्थ भए पनि ठीक मात्रामा खाएर तोड्वाले दवाईको काम गर्ने बताइन्छ। सुकुटी नखानेले शाकाहारी म:म, साँधको चाउचाउ, तावाको अचार, पीरो आलुदमसँग तोड्वा तान्छन्। हिलेमा साना तथा ठूला करिव ५० भन्दा बढी होटल तोड्वा व्यवसायमा संलग्न छन्। दैनिक ५ सयदेखि १ हजारसम्म तोड्वा पारखी हिले आउने गरेको हिले बजार व्यवस्थापन समितिका सचिव उमेश घिमिरे बताउँछन्।

## राजु घिसिङ

'खै त धराने छुर्पी?'

-सहरबाहिर गएको बेला धरानेहरूका निमित्त पहिलो प्रश्न यही नै हो। कालो बंगुरको परिकारका लागि प्रख्यात धरानको अर्को परिचय नै छुर्पी बनेको छ, तर वास्तवमा स्वादिलो-दूधिलो छुर्पी धरानको होइन। धरानबाट बजारमा फैलने भएकाले 'धराने छुर्पी' भनेर चिनिए पनि त्यो ताप्लेजुडको छुर्पी हो।



छुर्पी पारखीहरूका अनुसार ताप्लेजुडको छुर्पी एकपल्ट चाख्ने व्यक्तिले कहिल्यै सुपारी खोज्दैन। केही समययता राम्रो बजार पाएको ताप्लेजुडको छुर्पीले विस्तारै नेपाली समाजमा सुपारीको स्थान लिइरहेको छ। बेलायत, हङकङ, सिङ्गापुर, अमेरिका वा खाडी मुलुक पूर्वलीहरू पुगेको जुनसुकै स्थानमा छुर्पीको स्वाद पुगिसकेको छ। हिजोआज छुर्पी पूर्वलीहरूको प्रमुख कोसली नै बनेको छ।

हिमाली भेगको चौरागाईको दूधबाट बनेको हुनाले छुर्पीको स्वाद दूधिलो हुन्छ। चिसो मौसममा चौराको दूधबाट बनेको छुर्पी विशेष स्वादिलो हुने भएकाले यो पेसामा शेर्पा समुदायको बाहुल्यता छ। इलाम, पाँचथर, संखुवासभा, तेह्रथुममा पनि व्यावसायिक रूपमा छुर्पी उत्पादन भैरहेको छ। यद्यपि पारखीहरूको चित्त ताप्लेजुडमा उत्पादित छुर्पीले मात्रै बुझाउँछ। ताप्लेजुड जिल्लाको पनि घुन्सा र याम्फुदिनमा सबैभन्दा धेरै छुर्पी उत्पादन गरिन्छ। कम्तीमा दर्जन चौरागाई भएका छुर्पी उत्पादक गाँठको संख्या ताप्लेजुड जिल्लाभरि २ सयभन्दा धेरै छन्।

परम्परागत रूपमा लामो समयदेखि छुर्पी बनाइए पनि व्यावसायिक तवरले उत्पादन गर्न थालिएको दशक बितेको छैन। व्यावसायिक उत्पादन सुरु गरिएको छोटो अवधिमा ताप्लेजुडको छुर्पीले राम्रो बजार लिएको छ। अनुकन्टार जंगलको गाँठमा बनाइएको छुर्पीको माग अहिले हङकङ, सिङ्गापुर, युरोप र अमेरिकामा उच्च छ। छुर्पी उत्पादकहरूले नेपाली बजारकै माग पनि पुऱ्याउन नसकेको व्यवसायीहरू बताउँछन्। धरानमा मात्र १६ वटा पसल रहेको छुर्पीको बजार मूल्य हाल प्रतिकिलोग्राम ३ सय ५० देखि ४ सय रुपैयाँ छ।

छुर्पी घरेलु विधिबाटै बनाइन्छ। २३ वर्षयता उत्पादन र व्यवसाय गर्दै आएका ताप्लेजुडकी भीमा दाहालका अनुसार उमालेको चौराको दूध सेलाएपछि एक किसिमको डमजस्तो भाँडो 'तोलुङ'मा हालेर घिउ बनाइन्छ। घिउ निकालेपछि बाँकी रहेको दूधलाई अमिलो पदार्थ मिसाएर फटाइन्छ। दूध फाटेपछि निस्कने छेक्रा घिउमा भुटेर रोटीजस्तो बनाई बोरोमा हालेर गह्रौं ढुंगाले ५-६ घण्टा थिचिन्छ। सुकेको त्यही रोटीजस्तो डल्लो नै छुर्पी हो। धुवाँमा सुकाएको छुर्पी रातो हुन्छ भने घाममा सुकाएको छुर्पी सेतो हुन्छ। दसैमा खानापछि सुपारीको सट्टा चाख्ने हुन त छुर्पी?

## इलामको बम्बैसन

### शिव मुखिया

इलाम भन्नासाथ धेरैले वास्नादार अर्थाडक्स चिया सम्झन्छन्। बाह्रैमास बाक्लो हुस्सुले ढाक्ने थुम्काथुम्कीमा उत्पादित चियाको स्वादले जो-कसैको मन सजिलै लोभ्याउँछ। त्यसैले कतै जाँदा इलामेहरू कोसेलीका रूपमा अर्थाडक्स चिया बोक्न छुट्टाउँदैनन्। त्यसो त चिया मात्र होइन, यहाँ बन्ने स्वादिलो बम्बैसनको स्वाद पनि बिसर्ग सकिँदैन। स्थानीय उत्पादनबाट तयार हुने बम्बैसन इलाम पुग्ने अधिकशतले चाखेकै हुन्छन्। आफ्नो पृथक स्वादका कारण इलामको बम्बैसनले सीमापारि दार्जीलिङवासीको समेत मन जितेको छ।

'काठमाडौंको गुँदपाकजस्तै इलामको बम्बैसन नरुचाउने मानिस छैनन्', अर्कित मिष्ठान्न भोजनालयका व्यापारी भन्छन्- 'इलामेहरू पनि कतै जाँदा कोसेलीका रूपमा बम्बैसन नै बोक्छन्।' बम्बैसन दूधजन्य परिकार हो। बम्बैसन दूधको कुरीनी, घिउ र चिनीको सन्मिश्रणबाट तयार हुन्छ। दूध र घिउको मिश्रित स्वाद पाइने बम्बैसनले पारखीको मन अघाउँदैन। स्थानीय स्तरमा प्रशस्त दूध उत्पादन हुने र त्यही दूधबाट बनाइने परिकार भएकाले बम्बैसन इलामको पहिचान बनेको छ। बम्बैसन शुद्ध दूध र घिउबाट बनाइने हुँदा नयाँ जिब्रोमा यसको स्वाद सजिलै जन्म हुन्छ।

'इलाम डुल्ल आएकाहरू बम्बैसनको स्वाद चाख्न इच्छुक हुन्छन्', ताम्राकार स्विट कर्नरका बाबुकाजी ताम्राकार भन्छन्- 'बम्बैसनको स्वाद एकपटक चाखेले फर्कदा सकेसम्म कोसेलीका रूपमा किनेर बोक्छन्।' बम्बैसन प्रतिकिलो २ सय ८० रुपैयाँ पर्छ। गाढा कलेजी रंगको बम्बैसनलाई घिउको स्वादले छुट्टै मिठास दिन्छ। इलामका अधिकांश मिठाई पसलमा बम्बैसन पाइन्छ। स्थानीय तहमा उत्पादन हुने दूधबाट तयार गरिने हुदाँ बम्बैसन अन्य परिकारभन्दा गुणस्तरीय हुने व्यवसायीहरू बताउँछन्।

### पशुपतिनगरको ललीपप

इलाममा स्थानीय स्तरमा उत्पादित ललीपप लोकप्रिय मिठाई हो। दूध र घिउबाट बनाइने यो मिठाईले यतिबेला काठमाडौंदेखि सीमापारि दार्जीलिङसम्म बजार लिएको छ। इलामको पशुपतिनगरका चौकीदार बाजेको ललीपप लोकप्रिय मानिन्छ। उनले आफ्नै सीप, बुद्धि एवं प्रविधिबाट २०४८ सालदेखि ललीपप बनाएर त्यसको व्यवसाय सुरु गरेका थिए। त्यही सिको गदै उनका सन्तान र स्थानीय महिलाहरूले ललीपपको व्यावसायिक उत्पादनमा निकै जाँगर चलाएका छन्। ललीपप उत्पादनका लागि स्थानीय महिलाहरूले संगठित रूपमा काम थालेका छन्। चुल्हो-चौकाकै काममा समय विताउने महिलाहरू ललीपपको व्यावसायिक उत्पादन थालेर राम्रै आय आर्जन गरिरहेका छन्। गाउँले प्रविधिमा बन्ने भएकाले यो स्वादिलो र सबैले रुचाउने मिठाई भए पनि लामो समयसम्म स्टोर गर्न नसकिने पञ्चकन्या सहकारी संस्थाका तोय भट्टराई बताउँछन्।

## भापाको मुखै

कुनै समय तराईका राजवंशीहरूको खाजामध्येको विशिष्ट परिकार मुरी अर्थात् मुखै अचेल राजवंशी मात्रको नभै सबैको खाजा बनेको छ। केटाकेटी, तन्नेरी र वृद्धवृद्धा सबैमा यसको लोकप्रियता नजानिंदो पाराले चुलिएको छ।

'दैनिक सय किलोभन्दा बढी विक्री हुन्छ', भापाको धुलाबारीस्थित मुखै व्यापारी टीकराम न्यौपाने भन्छन्- 'नेपालमा पर्याप्त नहुँदा कहिलेकाहीँ नजिकैको सीमावर्ती भारतको पानीट्यांकीबाट ल्याउनुपर्छ।' नेपालमा भन्दा भारतमा मुखै सस्तो भेटेपछि व्यापारीहरू त्यतैतिर धाउँछन्। चना-चटपटे, छोला, चियामा मुखै लोकप्रिय मानिन्छ। सस्तो, मीठो र थोरै पैसामा धेरै पाइने भएपछि यसप्रति केटाकेटीको आकर्षण बढी देखिन्छ। तन्नेरीहरू मुखैकै एक परिकार चटपटेप्रति मरिहत्ते गर्छन्। 'बोर्डिङ पढ्ने अधिकांश केटाकेटीको चाहिँ टिफिन खाजा बनेको छ', सञ्चारकर्मी उज्ज्वल प्रसाईं भन्छन्।

### मुखैको इतिहास

राजवंशीहरूले खाजाका रूपमा प्रयोग गर्दै आएको मुरी अर्थात् मुखैको इतिहास निकै लामो छ। 'राजवंशी जाति जतिखेर अस्तित्वमा आयो, त्यस

बेलादेखि नै मुरीको इतिहास सुरु हुन्छ', मेचीनगरपालिका पूर्वउपमेयर जितनलाल राजवंशी भन्छन्- 'मुरीको इतिहास सत्ययुगदेखिकै छ।'

राजवंशीहरूले पहिले खाजाको रूपमा तीन पटकसम्म मुरीको परिकार खाने गरेको जितनलाल बताउँछन्। 'अतिथिको सत्कारका लागि यो नभै हुँदैन', जितनलाल भन्छन्। 'मिल नभएको अवस्थामा ओखलीमा कुटेर भए पनि मुरी बनाइन्थ्यो', उनी भन्छन्। राजवंशीहरूले आफ्नै प्रयोजनका लागि घरमै बनाइँदै आएको मुरी अहिले राजवंशी जातिमा मात्र सीमित छैन। चना चटपटे, चिया मुखै र छोला मुरीका रूपमा हेरेकको मुखमा भुन्डिएको छ।

राजवंशी जातिबाटै समेत मुखै संस्कृति लोप हुँदै गएको बताउँछन् जितलाल। 'राजवंशीका घरमा अचेल मुखै बन्न छाडिसक्यो', जितलाल भन्छन्- 'राजवंशी युवायुवतीले त भन्नु चडै बिसिए।' मुखैको 'जन्मदाता' राजवंशीले बिसिँदै गए पनि अरूले यसको अप्रत्यक्ष रूपमा संरक्षण गरिरहेकोमा उनी खुसी व्यक्त गर्छन्। यद्यपि, केही स्थानमा अझै पनि मुखै बनाइन्छ, तर घरको प्रयोजनका लागि नभै विक्री-वितरणका लागि।

मुखै अहिले काठमाडौंका सेकुवा कर्नरहरूसम्म पुगेको छ अर्थात् यसको लोकप्रियता राष्ट्रव्यापी भैसकेको छ।



## भोला महतो

कीर्तिपुरको रक्सी उपत्यकामै प्रसिद्ध छ। शुद्धता र परम्परागत स्वाद यसको आफ्नै विशेषता हो। यस्तो रक्सी कसरी तयार पारिन्छ त? अहिले काठमाडौंमा कीर्तिपुर मात्र एउटा यस्तो ठाउँ छ जहाँ दिनभरि नै परम्परागत रक्सी पारिरेहेको दृश्य प्रत्यक्ष देखिन्छ। स्थानीय महिलाहरूले आफ्नै वेशभूषा र परम्परामा रक्सी पकाइरहेको दृश्य प्रत्यक्ष देखाउने कार्यक्रम कीर्तिपुरको बाघभैरव मन्दिर छेउमा रहेको थामबहाल टोलमा सञ्चालन गरिएको छ।

कीर्तिपुरको रक्सीको स्वाद अनौठो र मीठो छ- कीर्तिपुरको बाघभैरवस्थित थामबहाल टोलका सिद्धिबहादुर महर्जन बताउँछन्। पारखीहरूका लागि कीर्तिपुरको रक्सी उपत्यकामै मीठो मानिन्छ। त्यसैले त उपत्यकाका विभिन्न भाग र बाहिरबाट समेत मानिसहरू कीर्तिपुरको रक्सी र नेवारी परिकारको स्वाद चाख्न आउँछन्। स्थानीय नेवारी भाषामा अयला भनिने रक्सी र राँगाको मासुको विभिन्न प्रकार यहाँको विशेषता नै हो। स्थानीय नेवारहरू घरमै रक्सी उत्पादन गर्छन्। मुख्यतया ताइचिन धानको

## प्रचलित रक्सी कीर्तिपुरको

चामल र मकैबाट तयार पारिने एक प्रकारको जाँड (जसलाई स्थानीय भाषामा ठोँ भनिन्छ) को कटबाट रक्सी तयार पारिन्छ। जाँड तयार भैसकेको कटमा सख्खर, फलफूल आदि खाद्यपदार्थ मिसाएर स्वाद अनुसारको रक्सी तयार पारिन्छ। यसरी तयार गरिने रक्सीमा जतिचोटी पानी हाल्दै गयो रक्सी त्यति नै नरम हुँदै जान्छ। यस्तो रक्सी प्रायः नरम र कडा गरी दुई प्रकारका हुन्छन्। पुरानो र कडा रक्सीलाई कीर्तिपुरमा प्रतिमाना असीदेखी सय रुपैयाँसम्म पर्ने स्थानीय शिव महर्जन बताउँछन्। स्थानीयस्तरमा शुद्ध रूपमा उत्पादन गरिएको रक्सी खाँदा घाटी नपोल्ने, टाउको नडुक्ने, भ्रुम्म हुने र आनन्द आउने एक अनुभवी बताउँछन्।

रक्सीका अतिरिक्त रक्सीमा प्रयोग गरिने एक प्रकारको जाँड घरघरमै तयार गर्न चलन पनि पुरानै हो। थामबहाल टोलमै घर भएका ७२ वर्षीय ज्ञानबहादुर महर्जनका अनुसार ठोँ मुख्यतः चार प्रकारका हुन्छन्। जसलाई स्थानीय भाषामा

मुठी ठोँ, बट ठोँ, ह्याउ ठोँ तथा भ्यावर ठोँ भनिन्छ। ह्याँ ठोँको रङ्ग रातो हुन्छ। मकै र रातो खुसानी मिसाएर बनाइने ह्याउ ठोँ परो र कडा हुन्छ। त्यस्तै कर र भ्यावर ठोँ ताइचिन धानको च्युरा मिसाएर बाक्लो गरी तयार गरिएको हुन्छ भने मुठी र बट ठोँ महीजस्तो पातलो हुन्छ। स्थानीय चाडपर्व र जात्राका बेला स्थानीय रक्सी र विशेष प्रकारले बनाइएका (ठोँ) जाँडहरूको प्रयोग धेरै मात्रामा हुन्छ- सिद्धिबहादुर महर्जन बताउँछन्।

नेवारहरूको प्राचीन वस्ती रहेको कीर्तिपुरमा घरघरमा रक्सी पार्ने चलन पुरानै हो। यहाँ आफ्नै घर-परिवारका मानिसलाई खान र पाहुना-पासालाई स्वागत गर्न रक्सी, भ्रुम्मभ्रुम्म हुने ताइचिन धानको च्युरा र राँगाको मासुका विविध परिकार नभई हुँदैन। नेवारी परम्पराअनुसार रक्सी जन्मदेखि मरुन्जेलसम्मका सबै अवसरमा चाहिन्छ- स्थानीय शिव महर्जन बताउँछन्। त्यसैले यहाँका प्रत्येक घरमा विशेष प्रकारले विविध खालका रक्सी तयार गरिन्छ। कतिपय घरमा

बीसौं वर्ष पुरानो रक्सी पाइन्छ, त्यो ज्यादै महँगो हुन्छ- थामबहाल टोलका सिद्धिबहादुर महर्जन बताउँछन्। कीर्तिपुरको रक्सीको स्वाद चाख्न दिनहुँ सहरको विभिन्न ठाउँका मानिस आउँछन्।

परम्परागत पुरानो शैलीका घरका कोठाहरूमा सुकूल ओच्छ्याएर स्वाद अनुसारको रक्सी तथा मासुका विविध परिकारले पाहुना र बाहिरबाट कीर्तिपुरसम्म खान आउने मानिसलाई स्वागत गरिन्छ। कीर्तिपुरको बाघभैरव र खासी बजार टोलका केही घरभित्रका पसलमा यस्तो विशेष खालको रक्सी र खानेक्राको स्वाद चाख्न पाउने व्यवस्था भए पनि हाल कीर्तिपुरको बाघभैरव मन्दिर छेउमा थामबहाल टोलमा रहेको लहना रेस्टुराँ उपत्यकाकै नमुना नेवारी रेस्टुराँका रूपमा सञ्चालन गरिएको छ। यो रेस्टुराँमा परम्परागत प्रविधिबाट बनाइएका रक्सीका साथै विविध नेवारी परिकारको स्वाद लिन अनि प्रत्यक्ष रूपमा प्राचीन सांस्कृतिक सरसामान एवं चालचलन अवलोकन गर्न पाइन्छ।



# फेस्टिभल मुडको क्याजुअल फेसनशैली



मुडको प्रभाव बढ्दो छ। दसैँको फेस्टिभल वातावरण पनि यसबाट अछुतो देखिँदैन। लगाउँदा सहज, आराम र स्टाइलको पनि अनुभूति हुने भएकाले क्याजुअल फेसनप्रतिको आकर्षण बढेको देखिन्छ। जहाँ डिजाइनर बेयरतर्फ साडीको ड्रेपिड शैली नै परिमार्जित गरी आधुनिक एवं मन्टी पर्पोज हुने गरी ट्राइसनल र ट्रेन्डले बजार

स्लिमलेस टप, भेल्ट एव सिक्का हल्टर ड्रेस, क्रोसिया एव विडसयुक्त कोरडुइ टप, कटन एव सिक्का फेन्सी लेस भएका टयुनिक, स्टेपी टप, सिक्वेन्स, विडस, लेस प्रयोग भएका ब्रोकेड सर्ट, कोर्सेट आदि स्टाइलहरू दसैँको वातावरणमा क्याजुअल मुड सुहाउँदो भएका देखिन्छन्। यसैगरी ट्राउजरसित लगाइने सर्टमा भने ठूलो चौडाइ भएका कलर, कस्टमाइज्ड बटन एव कन्स्टास्ट कफको आकर्षण पाइन्छ। यद्यपि डिजाइनर बेयरको क्याजुअल स्टाइल पनि ट्राइबल इम्ब्रोइडरी, चिकनकारी, क्रोसिया वर्क, प्याच वर्क, डिजिटल प्रिन्ट्स, सिक्वेन्स वर्क, लेस एव मिरर वर्कको चलन पनि कायमै छ।

फेस्टिभल मुड र वातावरणमा रेड, ब्याक, ओरेन्ज, पिच, पिन्क, मजेन्टा, रानीजस्ता रंगहरूसँगै रेडमा पनि चेरी रेड, टमाटर रेड, लाइट ब्राउन, गिन, लाइट, पिन्क, लाइम एलो, सी गिन, फ्युसिया टरक्वाइज, कोरल पिन्क, पाउडर ब्लूजस्ता रंगहरूको बहार देख्न पाइन्छ। फेब्रिकमा भने जर्जेट क्रेप, सिफन, नेट, रअ सिक्क, लेजर लिनेन, कटन, लाइक्रा आदिमा फेसनशैली रमेको देखिन्छ।

रेडिमेडमा क्याजुअल बेयरतर्फ लम्बाइमा घुँडासम्म आउने अर्थात् नि-लेन्थ आकर्षण देखिन्छ। विशेषगरी स्लिमलेस, स्टाइप लेस, हल्टर, स्पेगेटी, डिप नेक, स्टाइप, स्टिड टयुब, काउल नेक, फल नेक, वन थर्ड स्लिम आदिमा फलेयर्ड, टियर्ड, लेयर्ड, एसेमिटिकल, ए-लाइन, एम्पायर लाइन, बलुन स्टाइल, फ्रन्क स्टाइल, स्लिम फिटेट स्टाइल युवतीहरूमाफ लोकप्रिय छ।

साटन र कटनमा उपलब्ध यस्तो

पहिरनमा ब्राइट कलरका सिंगल सेडदेखि मल्टी सेडलगायत फ्लोरल, डटेड, डिजिटल एनिमल, ट्राइबलजस्ता प्रिन्ट एव देख्न पाइन्छ भने यिनमा रिबन, बेल्ट, लेस आदिको कम्बिनेसन पनि आकर्षक देखिन्छ। रेडिमेड क्याजुअल बेयरतर्फ जिन्सप्रतिको क्रेज भने सदावहार देखिन्छ। जसअन्तर्गत बजारमा अहिले डार्क सेडका वास्ट आउट जिन्ससँगै गिन, ओरेन्ज, रेड र ब्लू जिन्स बढी चलनचलतीमा रहेका देखिन्छन्। त्यसैगरी वाइड लेग्स, स्किनी फिट, क्लासिक स्टाइल, बूटकट, ग्रन्ज, स्टेडलगायत सन्तरीको दशकमा

हावी भएको पाइन्छ।

विभिन्न डिजाइन र स्टाइलका स्कर्ट तथा थाई लेन्थ पहिरनका साथमा लेगिङको जोडा मिलाएर लगाउने प्रचलन बढ्दो छ। ८० को दशकताका लोकप्रिय बनेको लेगिङको फेसनले पुनरावृत्ति पाएसँगै आफ्नो पहिरन शैलीमा यड लुक देखाउन रुचाउनेहरूमाफ पपुलर बन्दै गएको लेगिङ मूलतः कालो रंगमा चलनचलतीमा रहे पनि खैरो, सेतो, गाढा नीलो तथा गाढा हरियो रंगमा समेत उपलब्ध छ।

उत्सवको फेसन मुडमा पहिरनका अतिरिक्त विभिन्न फेसन

## स्प्रिङउड गुड र मोन्टेकार्लोका पहिरन

काठमाडौं- दसैँको अवसर पारेर पहिरनको क्षेत्रमा ख्याति कमाएको सूर्य नेपालको स्प्रिङउडले दसैँ तथा तिहारलाई लक्षित गरी स्प्रिङउड गुड टाइम अफर बजारमा ल्याएको छ। सूर्य नेपालले जारी गरेको विज्ञप्ति अनुसार यो योजना अन्तर्गत ग्राहकले स्प्रिङउडका सर्ट, प्यान्ट, डेनिम तथा कार्गो दुई थान खरिद गर्दा एक थान तथा टि-सर्ट, ज्याकेट, स्वेटर तथा स्वेट सर्ट एक थान खरिद गर्दा एक थान नै सितैमा प्राप्त गर्नेछन्। यो योजनासँगै स्प्रिङउडले पप गायक निमा रुम्बालाई आफ्नो ब्रान्ड एम्बेसडरका रूपमा प्रस्तुत गरेको छ। गायनका साथै स्टाइल तथा प्रस्तुतीकरणमा समेत मोडल बनेका गायक रुम्बाले घटस्थापनाका दिन काठमाडौं महोत्सव भूकूटीमण्डपमा लाइभ कन्सर्ट प्रस्तुत गरेपछि सोही महोत्सवमा सञ्चालित स्प्रिङउड स्लममा फ्यानहरूसँग प्रत्यक्ष भेटघाट पनि गरेका थिए।

यसबीच दसैँको अवसर पारेर भारतको चर्चित फेसनवेयर ब्रान्ड मोन्टेकार्लोले ललितपुरको कुमारीपाटीमा आकर्षक सोरुम स्थापना गरेको छ। गत सोमवार उद्घाटन गरिएको उक्त सोरुममा युवाका लागि विशेष तयारीका पोशाक विक्री वितरण गर्न थालेको छ। सोरुममा फेसनबल स्वेटर, ज्याकेटका अतिरिक्त क्याजुअल वेयर, डेनिम तथा युवतीका लागि एसेसरिजहरू विक्रीका लागि राखिएका छन्। यसअघि गत वर्ष मात्र मोन्टेकार्लोले काठमाडौंको कमलादीमा पनि एक्स्कुसिभ सोरुम स्थापना गरेको थियो।

लोकप्रिय बनेका हाइ वेस्ट शैली पनि प्रचलनमा देखिन्छन्।

ग्ल्यामरस लुक रुचाउनेहरूका लागि भने लम्बाइ छोटो भएका हट पाइन्ट र द न्यानोको उपलब्धता छ। यसका अतिरिक्त डेनिम जिन्समै प्ले सुट, बोइलर सुट, डडगारिजको छुट्टै आकर्षण पनि पाइन्छ। विभिन्न शैलीका जिन्सका साथमा स्लिमलेस, ब्याकलेस, हल्टर, स्पेगेटी, टयुब, स्टिड, बलुन आदि टपहरूको कम्बिनेसनले उत्सवको वातावरण फेसनबल बनेको देखिन्छ। बटन सर्ट वा ज्याकेट सर्टको साथमा डेनिम सर्ट, केपरिज वा जिन्सको जोडा, ब्याक लेगिङका साथमा स्कर्ट र स्टाइलिस लेसयुक्त स्पेगेटी, त्यसमाथि क्वार्टर स्लिम फोल्डेड ज्याकेटको कम्बिनेसन, सर्ट क्रेप टपका साथमा फोल्डेड जिन्स, क्याजुअल डटेड कटन टप र केपडिजको कम्बिनेसन, पफ स्लिमयुक्त सिक्काको सिफ्टका साथमा पेन्सिल स्कर्ट होस् वा स्पोर्टी स्टेच टपका साथमा लिनेन पाइन्ट, साटन पोल्कका डटेड सर्टका साथमा सिगरेट पाइन्ट, फ्रन्ट ओपन टाइप टिसर्टका साथमा फन्की ट्राउजर वा स्कर्ट आदिको शैली अपनाएर उत्सवको वातावरणमा क्याजुअल मुडमा रीगन सकिन्छ।

यिनका अतिरिक्त काउल नेकयुक्त जर्सी टयुनिक, लेस जर्जेट कोर्सेट एव टयुनिक, बेल्टयुक्त वन पिस जर्सी ड्रेस, वन पिस एम्पायर लाइन भएका पहिरनहरू, बोट नेकयुक्त क्यामिसोल, रफल टप, स्टाइलिस केपिज, कटन स्किनी ट्राउजर, सिगरेट पाइन्ट, वाइड लेग ट्राउजर आदि विविध शैलीको क्रेज पनि कम छैन। जहाँ गतवर्ष केपरिज, पेन्सिल पाइन्ट, स्टेट फिटेड ट्राउजरको क्रेज थियो त्यहीं यो वर्ष प्रारम्भ विभिन्न सर्ट ड्रेससित जोडा मिलाएर लगाउन मिल्ने लेगिङको ट्रेन्ड

एक्सेसरिजको पनि उत्तिकै महत्त्व रहन्छ। यिनमा पहिरन सुहाउँदो जुता, ब्याग र ज्वेलरीले प्राथमिकता पाउँछ। दसैँ फेसन बजारमा दर्जनौं स्टाइल र ब्रान्डका जुताको खरिदारी बढ्दो छ। जहाँ साडी र कुर्ता प्रयोग गर्नेहरूको आकर्षण हाई हिल, प्लेटफर्म हिल, स्टिलिडोज स्यान्डल, स्टाइपी स्यान्डल, टाइप स्यान्डल आदिमा देखिन्छ, त्यहीं स्कर्ट, जिन्स एव वन पिस पहिरनमा सजिन रुचाउनेहरूबीच सिम्पस, मूलस, कक्स, बेज हिन्स, स्लिप अन, पिप-टोअ स्यान्डल आदि पपुलर देखिन्छन्।

फर्मल लुक अँगालेहरूमा भने क्लोज सुजलगायत नि-लेन्थ, काल्फ लेन्थ, एडकल लेन्थ बूटको प्रयोग बढी देख्न सकिन्छ। त्यसो त फुलिप-फ्लोप, कोल्हापुरी चप्पल, मोजडीको चलन पनि कम छैन। महिलावर्गको फेसनको अभिन्न अंगका रूपमा रहेका लेडिज ब्यागहरू पनि उत्तिकै प्रचलनमा छन्। ह्यान्ड ब्यागको सही छनौटले नारी फेसनलाई पूर्णता प्रदान गर्छ। फेस्टिभल फेसन माहौलमा लेडिज ब्यागतर्फ ह्यान्ड ब्याग, क्लचेज, ब्राइडल पर्स, इभिनिड ब्यागहरू, टोटस, पोटीली ब्यागहरू बढी प्रचलनमा रहेको पाइन्छ। तीमध्ये पनि गोल्डेन, सिल्भरलगायत अन्य मेटालिक कलर सेडससँगै रेड, ब्याक, कोबाल्ट, ओरेन्ज, फ्युसिया, पर्पल, लेमन गिन, मरुन, एलो, पिन्क, बरगन्डीलगायत ब्राइट कलर सेडसमा क्लचेज, इभिनिड ब्याग, टोटसको क्रेज देख्न पाइन्छ।

डिटेल रिटिचिड, स्लिम आउटर पकेट, प्रिन्ट एव टेक्सचर्ड फेब्रिक ब्यागहरू पनि चलनचलतीमा छन्। लेदर, सिन्थेटिक, रेगिजन, जिन्स, कटन, रअ सिक्क, लिनेन आदिबाट बनेका यी ब्यागहरूको उपस्थिति

फेसन वातावरणमा थप रौनक सञ्चार गरेको अनुभव हुन्छ। बककल, रिड, स्टाइप, बटन, चैन, रिभेट, स्टडस आदिले यस्ता ब्यागहरूको सुन्दरतामा आकर्षण बढाएको देखिन्छ।

ज्वेलरीका सम्बन्धमा भने क्याजुअल मुडमा हेभी नभई लाइट फड्की, फ्युजन, जंक एव स्टाइलिस ज्वेलरी छनौटले प्राथमिकता पाएको देखिन्छ। जसअन्तर्गत मल्टी कलर्ड इयरीड, हुप्स, सेन्डिलियर कलरफुल ग्लास विडसका ज्वेलरी, लड, पेन्डेन्ट, कलरफुल पर्लका नेकलेस, रंगीविरंगी क्रिस्टल, स्टोन्स, स्वोरोस्की, विडस एव जरीबाट सजिएका चुराहरूको आकर्षण पनि कम छैन। उल्लेखित एक्सेसरिजका अलावा स्टाइप, सर्कल, त्रिकोण आदि ज्यामितीय एव ग्राफिक शैली प्रयोग भएका सिक्क स्कार्फ, साटन हेयर ब्यान्ड, बारुले कम्मरको सुन्दरतामा आकर्षण थप्ने विभिन्न क्यान्टीमा कलरका लेदर बेल्टहरूलगायत विभिन्न डिजाइन एव आकारका सनग्लासहरूको आकर्षण पनि उत्तिकै देखिन्छ।

पुरुष फेसनमा भने रेड कलरको ब्राइट सेड, फ्रन्च नेभी गिन, बरगन्डी, पिन्क, बेरी सेडसदेखि रेट्रो इलिगेन्सका सफ्ट सेडस प्रचलनमा देखिन्छन्। कालो र खैरो रंगका फर्मल ड्रेसकोडका स्थानमा ब्लू र स्यान्ड सेडसले आकर्षण थपेको देखिन्छ। कटन सर्टतर्फ भने फेडेड हवाइट र वास्ट लुक प्रचलनमा देखिन्छ। यसैगरी स्टाइप, होराइजेन्टल, भर्टिकल लाइनिङ, फ्लोरल डिजाइन एव पेजलिज भएका प्रिन्टेड सर्टहरूको आकर्षण पनि उत्तिकै देख्न पाइन्छ।

फुल स्लिम सर्ट, नन प्लिटेड क्रिजलेस, क्रास पकेटयुक्त पाइन्ट, जिन्स, बोट निटेह टप, स्टाइप टिसर्ट, फिटिड जिन्सका ज्याकेट, बेली जिन्स, ग्रन्ज जिन्स, फिटिड वेस्ट लेन्थ सिम्पल लुक भएका कोट, कार्गो पाइन्ट, स्टेट ज्याकेट, पोली नेकयुक्त टिसर्ट, वेस्ट कोट, थ्रि पिस सुट, टो बटन सिंगल भेन्ट भएका कोट, पार्टी सुज, स्पोर्ट्स सुज, कन्भर्स सुजलगायत पिटर इंग्ल्यान्ड, जोडियाक, यसकाल्भर, क्रोकोडाइल, वलिनो, जोन प्लेयर, स्प्रिड बूड आदिका सर्ट, टिसर्ट, पाइन्ट आदिको प्रचलन पनि पुरुष फेसनशैलीमा देख्न पाइन्छ। सिंगल ब्रेस्टेड कोट हुँदै विस्तारै डबल ब्रेस्टेड कोटतर्फको आकर्षण बढेको महसुस हुन्छ। टाइड, टाइड पिन कफ्लिक, स्टडससँगै ब्याक कलर पुरुष फेसनमा हट बनेका छन्। कालो सिथु सर्टमा सिल्भर लाइनिङ, कालो वेस्ट कोट, ब्लू जिन्स, ब्याक स्टाइप पाइन्ट, ब्याक भेस्ट, मफ्लर, टर्न जिन्स आदि शैलीहरू पुरुष फेसन संसारमा चलनचलतीमा देखिन्छन्।

पाउन थालेको छ जसअन्तर्गत रेडिमेड प्लिटेड, गाउन स्टाइल, लेहेगा स्टाइल, ककटेल स्टाइलमा साडीतर्फ आकर्षण बढेको पाइन्छ।

सर्ट, कुर्ती, टयुनिक, डिपनेकयुक्त लामो स्लिट भएका

### रोजिन शाक्य

फेसन र स्टाइलको संसारमा पछिल्लोपटक देखापरेका शैलीहरूलाई ध्यान दिने हो भने क्याजुअल लुक हावी हुँदै गएको अनुभव हुन्छ। डिजाइनर बेयरमा पनि क्याजुअल

पाउन थालेको छ जसअन्तर्गत रेडिमेड प्लिटेड, गाउन स्टाइल, लेहेगा स्टाइल, ककटेल स्टाइलमा साडीतर्फ आकर्षण बढेको पाइन्छ।

सर्ट, कुर्ती, टयुनिक, डिपनेकयुक्त लामो स्लिट भएका

## साप्ताहिक Classified Advertisement

### रोजगार

एक प्रतिष्ठित कार्यालयमा working Partner भई कामगर्न इच्छुक महिला १०+above ले फोटो बायोडाटासहित पेष्टबक्स १३६७८मा Apply गर्नुहोला

### कम्प्युटर/भाषा तालिम

Salex Services Hardware, software training, language & tuition AXPRO computer institute Traders, Kalanki, 4275333, 9841392282

### सम्पर्क

Septitank Vacuum Cleaning 700, 9851093070

विनाधितो विना भण्डत नया-पुरानो गाडी फाइनान्स गर्नु परेमा ९८२१०१४१९६, ९८२११०२२१७

विजयादाशमीको उपलक्ष्यमा सम्पूर्ण मिष्ठान्त परिकारहरू सहूलियतमूल्यमा उपलब्ध, साथै होम प्याकिङकोपनि व्यवस्था गरि

एको छ, बागमति स्विट्स गणेशमन्दिर पछाडी त्रिपुरेश्वर, ४२६०२३, ४२६००५७

### मर्मत

Key House पुतलीसडक, न्यूप्लाजा: ४४३०८११, मोबाईल: ९८४१८८८२४२ कम्प्युट मर्मत तथा विक्री p4 computer १०००, ९८४१९२८७०९, कालिमाटी

### डाइभिङ सिको

ग्यारेण्टीका साथ डाइभिङ सिको महाराजगञ्ज: ४३७५३३९, ९८४१२६४८५५

मोनिका डाइभिङ सेन्टरमा ग्यारण्टीकासाथ डाइभिङ सिकाइन्छ, ४२८८२७५, ९८४१४०४७३७

### रिफिडिसन मोटरसाइकल

नयाँ तथा पुरानो मोटरसाइकल खरिद विक्रीकोलागि आर.के.ए. अटो कलेक्सन सेन्टर सोह्रखुट्टे ४३८४५६३

### उपचार

ग्यारेन्टी अल्काई piles उपचार केन्द्र सोह्रखुट्टे नयाबजार ९८४१४०८४५४

यहाँ जण्डिस, पिनास, छातिकोदाग, पथरी युरीकएसिड साथसाथै सम्पूर्ण रोगको ग्यारेण्टीकासाथ जिडबुटिबाट उपचार गरिन्छ, जण्डिस उपचार केन्द्र, कालिमाटी, सालिकको दक्षिणपट्टी, ९८४१७४४५९८, मान व. थिङ्ग

### क्यासेट बजारमा

प्रकाश पौडेलको "काले" VCD, CD, Cassette बजारमा उपलब्ध छ, सम्भना अडियो भिडियो

### दररेट

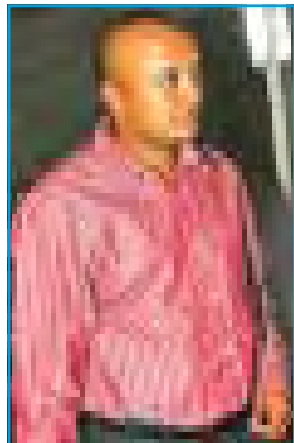
रु. १० प्रति शब्द (साधारण)

रु. २० प्रति शब्द (कलर हाईलाइट)



# दसैं बिदा कसरी बिट्छ ?

छँदा दसैं भनेपछि साह्रै रमाइलो मानिन्छ रेखा । सबैभन्दा रमाइलो त घटस्थापनाको दिन हुन्थ्यो, किनकि त्यसपछि १५ दिनसम्म स्कुल जाने भन्कटबाट मुक्ति पाइन्थ्यो । अचेल उनको दसैं फूलपातीपछि मात्र सुरु हुन्छ । किनकि फूलपातीसम्म प्रायः सबै निर्माताले सुटिड जारी राख्छन् । अहिले उनी दसैं आएकोमा



भन्दा पनि केही दिन सुटिडमा जानु नपर्दा खुसी हुन्छिन् ।

दसैं बिदाको सदुपयोग कसरी गर्नुहुन्छ ? अधिकांश कलाकर्मीको जवाफ लगभग उस्तै थियो । प्रायः कलाकारले खानपान र आफन्तसँग भेटघाट गरेर बिदा मनाउने बताए, तर राजनैतिक दलका कार्यकर्ताको भनाइ अलग थियो । प्रायः राजनीतिमै सक्रिय रहने धेरै नेता-कार्यकर्ताले

पार्टीकै काम गरेर दसैं बिदाको सदुपयोग गर्ने धारणा व्यक्त गरे । साथै उनीहरूले दसैंको बहानामा अनावश्यक खर्च नगर्न आग्रह पनि गरे ।

विद्यार्थी नेता गगन थापाको दसैं प्रायः काठमाडौंमै बित्ने गरेको छ । 'यसपालि पनि यतै मनाइन्छ होला' उनले भने । अरू नेपालीले जस्तै सामान्य पारामा दसैं मनाउने योजनामा रहेका गगन अष्टमी र टीकाको दिनबाहेक अरू दिन पनि प्रायः पार्टीको काममा व्यस्त हुने बताउँछन्, तर उनलाई यस्ता कार्यक्रममा सहभागी हुन पाउँदा भर्को लाग्दैन । थापा भन्छन्- 'पर्वका अवसरमा प्रायः नौला साथीसँग भेटघाटको अवसर भिल्ने भएकाले मलाई रमाइलो लाग्छ ।'

एक दशकयता विदेशी सहरमा बस्ने नेपालीहरूलाई गीत सुनाएर दसैं मनाउँदै आएका गायक राजेश पायल राई यसपालि आफ्नै गाउँ जाने तयारीमा छन् । अरू वर्षको तुलनामा यस वर्षको दसैं विशेष हुन्छ भन्ने लागेको छ । विशेष हुनुको कारण खुलाउँदै राई भन्छन्- 'धेरै पछि आफ्ना दातरीसँग भेटेर मनका कुरा गर्न पाइन्छ ।' बिदाको सदुपयोग यसरी नै गर्नुपर्छ भन्ने लाग्दैन उनलाई । जसलाई जे मन पर्छ त्यही तरिकाले मनाए राम्रो हुने सुझाव उनले दिए । उनले भने- 'दसैंमा संगीतको विषयमा नयाँ काम गर्दिनौं,' तर आफ्नो गाउँको विकासका लागि साथीहरूले कार्यक्रम राखेका रहेछन् भने त्यसमा सहभागी हुनेछु ।

दसैं भनेपछि हरुकै हुने अर्की नायिका हुन् सञ्चिता लुईटेल । दसैं मन पर्नुको कारण प्रस्टयाउँदै लुईटेल भन्छिन्- 'यो बेलाको मौसम साह्रै लोभलाग्दो हुन्छ । स्कुल पढाताका दसैं स्पेसल कार्यक्रम बनाएर साथीसँग घुम्न जाने सञ्चिताले चलचित्र क्षेत्रमा प्रवेश गरेपछि त्यस्ता कार्यक्रममा सहभागी हुन पाएकी छैनन् । 'अरू बेला धेरै काम गर्नुपरेकाले होला,

अहिले त त्यत्तिकै घरमा बस्दा आराम गरेको अनुभूति हुन्छ ।' -उनले भनिन् । दसैं बिदाको सदुपयोग कसरी गर्नुपर्ला ? 'सिर्जनात्मक काममा लगाउन सके राम्रो हुन्छ, तर म त्यो पक्षमा छैन ।' उनले आफ्नो योजना सुनाइन् । मन्दिरप्रेमी सञ्चिता यसपालि पनि धेरै मन्दिर घुम्ने योजनामा छिन् ।

अनेरास्ववियू क्रान्तिकारीका अध्यक्ष लेखनाथ न्यौपानेलाई दसैंको बहानामा फजुल खर्च गरेको मन पर्दैन । पर्वको बहानामा खाने-पिउने काममा मात्रै धेरैले समय खेर फालेको अनुभव गरेका छन् उनले । न्यौपाने भन्छन्- 'म त भन्छु दसैंमा समाजका लागि काम गरेर मनाउनुपर्छ ।' विगतका वर्षमा पार्टीको नीतिअनुरूप पार्टीकै काम गरेर दसैं मनाएका न्यौपाने यसपालि पनि पुरानै



तरिबर : इजशा इस्लाम



सुरेशले भने- 'त्यस्तो पनि के सोधिरहनुभएको, वर्षभरिको तनावबाट मुक्त हुनेप्यो नि ।' उनी तास पनि खल्छन् रे, तर हल्का-फुल्का मात्रै 'रमाइलोका लागि दुई-चार हात ।'

आफ्ना नातेदारसँग भेटघाट गर्न पाउनुलाई पनि उपलब्धिका रूपमा लिने अधिकारी दसैंभरि चलचित्र क्षेत्रका साथीबाट भने टाढै हुँदा रै'छन् । अनेरास्ववियूकी नवनिर्वाचित अध्यक्ष रामकुमारी भर्मा दसैंको वातावरणमा भिजे भ्याएकी छैनन् । 'भर्खरै चुनाव सकियो, के गर्ने भन्ने विषयमा निर्णय गरिसकेकी छैन ।' उनले भनिन् । मिलेसम्म आफ्नै गाउँ गुल्मी जाने योजनामा रहेकी भर्मा दसैं मितव्ययी ढंगमा मनाउन सबैसँग आग्रह गर्दै रामकुमारी भन्छिन्- 'दसैं बिदा समाजका लागि केही नयाँ काम गरेर बिताउनुहोस् ।'

अभिनेता दिलीप रायमाझीको आफ्नो पुरानै ग्याङ छ, कीर्तिपुरकै स्थानीय साथीसँग मिलेर बिदाको

सदुपयोग गर्ने तयारीमा छन् । बिदाको सदुपयोग कसरी गर्नुहुन्छ ? उनी हाकाहाकी भन्छन्- 'घोर्ले खसी ढालेर, साथीहरूसँग दुई-चार हात तास खेलेर ।' सिनेक्षेत्रका केही साथीहरूसँग पनि भेटघाट गर्ने योजनामा रहेका दिलीप तीन-दिनचाहिँ पुरै समय घरमै बसेर बिताउँछन् ।

रेजिना उप्रेतीलाई कहिले घर जाउँलाजस्तै भएको छ । बुबा आमासँग भेट गर्नु पनि ठूलै उपलब्धि हो जस्तो लाग्छ उनलाई । रेजिना भन्छिन्- 'म त पुराना साथी भेटेर बिदाको सदुपयोग गर्छु ।' गायक सुगम पोखरेल यसपालिको दसैं मनाउन आफ्नै घर विराटनगर जाने तयारीमा छन् । उनको पनि दसैं स्पेसल कार्यक्रम छैन । अर्की नायिका अरुणिमा लम्साललाई पनि दसैंले छोडिसकेको छ । हिजो मात्रै आफ्ना लागि सपिड गरेर आएँ, अब श्रीमानका लागि गर्नु छ ।' अरुणिमाले जानकारी दिइन् ।

## पोखरामा दसैं महोत्सवको रत्नको

पोखरा- दसैंको रमभूमले फेवानगरीलाई छपकै छोपेको छ । दसैंकै अवसर छोपेर यहाँ विविध कार्यक्रम हुन थालेका छन् । डान्सपार्टी तथा दसैं कन्सर्टका बगो ल्ती कार्यक्रमहरू दसैंको अवसर भैरहेका छन् । यता भने आन्तरिक पर्यटन प्रवर्द्धन गर्ने उद्देश्यले क्षेत्रीय होटल संघ, पोखराले दसैं महोत्सव आयोजित गरेको छ । महोत्सवको रमभूमले नयाँबजारको प्रदर्शनी केन्द्र भकिकभकाउ देखिन्छ । महोत्सवमा

मिड्मा शेपालगायत स्थानीय गायक-गायिकाहरूले संगीतप्रेमीहरूलाई नचाए । महोत्सवमा दर्शकलाई खित्का छाडेर हँसाउन मेरी बास्सैका कलाकारहरूको अमीट प्रस्तुति छ । सीताराम कट्टेल र केदार घिमिरेको प्रस्तुतिलाई दर्शकले निकै रुचाएका छन् । उनीहरूले प्रहसनमार्फत राजनैतिक व्यङ्ग्य र सामाजिक विकृतिलाई उधेने ।

त्यस्तै लोकदोहोरी कार्यक्रमले दोहोरीप्रेमीहरूलाई कम्मर भाँचेर



रमाउन बालकदेखि वृद्धसम्मको जमघट उत्साहप्रद रूपमा बढेको छ । असोज १० सुरु भएको महोत्सव २० गतेसम्म चल्नेछ । महोत्सवमा रमाउन बाहिरी जिल्लाबाट समेत पाहुनाहरूको आगमन भैरहेको छ । विदेशी पर्यटकहरू पनि महोत्सवमा रमिरहेका छन् । महोत्सवले पर्यटकहरूको पोखरा बसाई लम्बाउनेमा पर्यटन व्यवसायीहरू दुक्क देखिन्छन् । महोत्सवकै कारण पोखराका होटलहरूको बुकिङ रिसियो पनि हवात्तै बढेको छ ।

महोत्सवलाई रंगारंग तुल्याउन विविध सांगीतिक प्रस्तुति कार्यक्रमको थप आकर्षण छ । सांगीतिक कार्यक्रमलाई गर्मागर्मी तुल्याउन चर्चित गायकहरू सुगम पोखरेल,

नचाएको छ । उता फेसनप्रेमीहरूलाई आनन्दित तुल्याउन साँफु परेपछि पोखराका मोडलहरूको न्याम्पमा क्याटवाकले चिसिँदै गएको पोखराको मौसमलाई गर्मागर्मी तुल्याएको छ । महोत्सव स्थलमै रहेको पिडले पनि दसैं महोत्सवको रौनक बढाएको छ ।

महोत्सवमा करिब १ सय ५० वटा स्टल राखिएको छ । ३० वटा रेस्टुराँ, १० वटा पुष्प र अन्यमा विभिन्न गार्मेन्ट्स, अटोमोबाइलसलगायतका सामग्रीहरू महोत्सवमा आकर्षक तवरले सजाइएको छ । आन्तरिक पर्यटक प्रवर्द्धन गर्ने मुख्य लक्ष्य राखिएको उक्त महोत्सवमा करिब १ लाख पर्यटकले अवलोकन गर्ने क्षेत्रीय होटल संघका अध्यक्ष गोविन्दराज पहारीले साप्ताहिकलाई बताए ।

## कोसीको बाँध फुट्नाले पूर्वको दसैं प्रभावित

विराटनगर- सप्तकोसी नदीले पूर्व-पश्चिम राजमार्ग अवरोध गरेपछि कोसी पश्चिम बसेका पुर्वेलीहरूका लागि यस वर्षको दसैं खल्लो हुने भएको छ । कोसी नदीको अवरोध तरेर पूर्व आउन नपाउने पुर्वेली तथा उनीहरूको परिवारका लागि दसैं नरमाइलो हुने भएको हो ।

यस्तै समस्या छ काठमाडौंको कीर्तिपुर क्याम्पसमा स्नातकोत्तर अध्ययनरत सुनसरी महेंद्रनगरका विकास रिमाल र भूपा दमककी कूसुम बरालजस्ता विद्यार्थीलाई । कोसीमा जोखिमपूर्ण यात्रा गर्न गाह्रो हुने र भारतबाट कष्टपूर्ण यात्रा गर्ने नसकिने भएकाले दसैंमा घर आउन गाह्रो भएको उनीहरूले बताए । राजधानीका क्याम्पसमा पढ्ने पुर्वेली विद्यार्थीका लागि पूर्वका मेची र कोसी अञ्चल टाढा भएका छन् ।

विद्यार्थी मात्र होइनन्, रोजगारीका लागि राजधानी र पश्चिम नेपालमा रहेका पुर्वेलीका लागि दसैंमा घर आएर रमाइलो गर्ने धोको अघुर्ने रहने भएको छ । कोसी तर्न डुङ्गामा जोखिमपूर्ण एवं कष्टकर यात्रा गर्नुपर्ने भएकाले दसैंमा घर आउन नसक्ने भुक्तभोगीहरू बताइरहेका छन् ।

नेपालीहरूको मुख्य चाड बडादसैंमा परिवारसँग रमाइलो गर्ने मुडमा रहेकी भूपा दमकनवासी कुसुम बराल डुङ्गामा जोखिम मोलेर भए पनि घर आउने बताउँछिन् । उनीजस्तै कष्टकर यात्रा गरेर घर-परिवार भेट्न आउने अरू पनि छन्, तर एउटा दसैंमा घर नआए के हुन्छ र भनेर पश्चिमतर्फ नै बस्न चाहनेहरूको संख्या पनि उत्तिकै छ । 'दुःख गरेर आउनुभन्दा अर्को वर्ष दसैं मानौंला भनेर यसपालिको दसैं नमान्ने विचार गरेको छु,' काठमाडौंमा रहेका सुनसरी प्रकाशपुरका भोजकुमार मगरले भने ।

पूर्व-पश्चिम राजमार्ग अवरुद्ध भएपछि भारतको बाटो हुँदै छिटफुट चलेका सवारी साधन र त्यसमा सवारी गर्ने यात्रीले पनि ठूलो सास्ती भोग्नुपरेको यातायात मजदुरहरूले बताउँछन् । राजधानीबाट वीरगञ्ज हुँदै भारतको बाटो आएका सुनसरी धरानका नारायणप्रसाद आचार्यले विभिन्न ठाउँमा घण्टी रोकिनुपर्ने भएकाले यात्रा गर्न गाह्रो परेको बताए । भारतको बाटो हुँदै काठमाडौंबाट बस लिएर पूर्वमा आएका सत्य साई यातायातका चालक भूपाल श्रेष्ठ भारतीय भंसार,

पहरी तथा स्थानीयवासीलाई ठाउँ-ठाउँमा रकम तिरेर यात्री बोक्न नसक्ने बताए । यातायात सञ्चालक एवं यात्री स्वयंले भारतको बाटो हुँदै पूर्व आउँदा निकै कष्ट हुने बताउँछन् ।

नेपाल रात्रि तथा दिवा यातायात व्यवसायी संघ, विराटनगरका सचिव सूर्यमान बज्राचार्य भारतको बाटो प्रयोग गर्नुपर्दा विभिन्न समस्या भएकाले विराटनगरबाट दैनिक एउटा मात्र बस सञ्चालन गरिएको बताउँछन् । मागेजति रकम नदिए बाटोमा घण्टी रोकिदिने भएकाले भारतको बाटो बस चलाउन नसकिएको उनको जिकिर थियो । भारतको बाटो भएर आउँदा सास्ती भोग्नुपर्ने बताउँदै कम संख्यामा भारतको बाटो बस सञ्चालन भैरहेका बेला राजधानीमा ठूलो संख्यामा रहेका पुर्वेलीहरूलाई यात्रा गर्न गाह्रो परेको छ । त्यसैले पनि बसमा भन्दा कोसीमा डुङ्गा तरेर आवत-जावत गर्नेको संख्या बढी छ ।

कोसी नदीले घरबार बगाएर बिचल्ली भएका पीडितहरूको समस्या त छँदै छ । कोसीका कारण राजमार्ग अवरुद्ध भएपछि लाखौं खर्चिएर किनेका गाडी थन्काउनुपरेको पनि यातायात व्यवसायीहरूको दुखेसो छ । पूर्व नेपाल यातायात व्यवसायी संघका सचिव

शुशील थापा बैंकको किस्ता तिर्न नसकेर व्यवसायी र मजदुर विस्थापित हुने अवस्थामा पुगेको बताउँछन् । थापाका अनुसार, राजमार्ग अवरुद्ध भएपछि मेची र कोसी अञ्चलका १ हजार २ सय बस तथा त्यसमा आश्रित २ हजारभन्दा बढी यातायात मजदुर विस्थापित हुने अवस्थामा पुगेका हुन् ।

कोसीको बाढीले मुल्कबाट मेची र कोसी अञ्चललाई अलग बनाएपछि पूर्वका हरेक क्षेत्रमा नकारात्मक प्रभाव परेको छ । बाढीका कारण बन्द हुने अवस्थामा पुगेका पूर्वका उद्योग, व्यवसाय र त्यसमा आश्रित मजदुरहरूको समस्या पनि कम पीडादायी छैन । सरकारले राजमार्गको विकल्पका रूपमा अर्को व्यवस्था गर्ने भने पनि हालसम्म कुनै चासो दिएको देखिँदैन । कोसी समस्या तत्काल समाधान नगरे पुर्वेलीहरूका लागि यस वर्षको दसैं नीरस हुने भएको छ, तर हरेक कुरामा ठूला-ठूला गफ मात्र गर्ने सरकारले यसतर्फ कुनै चिन्ता देखाएको छैन भने केन्द्रमा अरबौं सहयोग आए पनि बाढपीडितहरू अनेकन समस्याले आन्दोलित मनस्थितिमा छन् ।



# मासु मीठो रेस्टुराँको

## ● सुन्नत आचार्य

‘स्वादिला मासुका परिकार खानु छ भने तपाईंले रेस्टुराँ नै पुनः पुनः, नाड्लो इन्टरनेसनलका प्रबन्धक तथा अधिवक्ता त्रिलोचन मिश्र एक भेटमा भन्दै थिए। उनले त्यसो भनिरहँदा विदेशीहरूलाई स्वदेशी परिकार चखाउने स्थलका रूपमा ठमेलमा विगत दुई दशकदेखि सञ्चालित रेस्टुराँ ठमेल हाउसको आँगनमा उक्त रेस्टुराँका सञ्चालक नरेन्द्रमान सिंह पनि साथै थिए। रेस्टुराँ एन्ड बार एसोसियन अफ नेपाल (रेवान) का महासचिव सिंहले मिश्रको भनाइमा समर्थन जनाउँदै भने- ‘यो रेस्टुराँमा पाइने खसीको मासुको छेयला नेपालीहरूको मात्र होइन, विदेशीहरूको जिब्रोमा पनि भुन्डिएको छ। त्यस्तो छेयला तपाईंले प्रयास गर्नुभयो भने घरको भान्सामा पनि तयार गर्न सक्नुहुन्छ तर यत्तिको स्वादिलो हुनसक्ने कुरामा शंका छ।’ सँगै रहेका रेवानका कोषाध्यक्ष तथा टेकुस्थित चपस्टिक रेस्टुराँका सञ्चालक जितेन्द्रकृष्ण श्रेष्ठ पनि उनीहरूको कुरामा सहमत थिए। जितेन्द्रले भने- ‘मासुको स्वाद घरमा प्रायः एउटै हुन्छ। त्यही मासुको फरक स्वाद चाहे रेस्टुराँ नचहारी सुखै छैन।’

रेवानका केन्द्रीय सदस्य तथा ठमेलको चर्चित केटु बियर एन्ड स्टेग हाउसका सञ्चालक एकराज अधिकारीको कुरा भने उस्तै तर अलिक बेग्लै थियो। स्कचको एक घुट्टोको मिलेर छेयलाको एउटा टुक्रा मुखमा राखेपछि उनले भने- ‘कम से कम मेरो रेस्टुराँमा बन्ने जस्तो मासुको परिकार बनाउन घरमा सामग्री जुटाउन सकिँदैन। केही गरी जुटिहाल्यो भने पनि त्यो स्वाद पाइँदैन जुन केटुमा पाइन्छ। एयरपोर्टको सेकुवा, नारायणगढको तास, पाटनको छेयलाजस्तै हरेक रेस्टुराँमा बनाइने मासुका परिकारको नितान्त बेग्लै स्वाद हुन्छ जुन घरको डाइनिङ टेबुलमा पाइँदैन।’

दसैँका बेला घरमा बनाइने मासुको कबाबको स्वाद अरू बेलाको भन्दा फरक हुने र त्यस्तो स्वाद अरू बेला रेस्टुराँहरूमा मात्र होइन, घरमा पनि नपाइने दावी गर्छन्

हास्यकलाकार हरिवंश आचार्य। केही रेस्टुराँले ‘टिपिकल स्वाद’ भनेर परिकारको प्रचार गर्नु भनेको नेपालीहरूको घरमा पाक्ने घरेलु परिकारहरू नै हुन्, ती परिकारहरूलाई अलिकति कमर्सियल बनाएर रेस्टुराँहरूमा प्रस्तुत गरिने आचार्यले बताए।

विगत १७ वर्षदेखि नेपाली परम्परागत परिकार बनाइरहेका ठमेल हाउसका सेफ रमेश श्रेष्ठले छेयला बनाउने विधि बताउँदै भने- ‘पहिले मासुलाई पोल्नुहोस्, डढेको भाग सफा गर्नुहोस्, जीरा मसला, नुन, धूलो खुर्सानी, पिँधेको लसुन, अदुवा, टिम्मुरको धूलो, हरियो खुर्सानीको लेदो बनाएर त्यसमा पोलेर टुक्रा पारिएको मासु मोल्नुहोस् र अन्त्यमा तोरीको तेल तताएर भान्नुहोस्, छेयला तयार भयो। सामान्यतया छेयला बनाउने विधि यही हो। कसै-कसैले मासु पोल्नुका साटो उसिन्छन्। पाटनमा पाइने छेयला र वसन्तपुरमा पाइने छेयलामा किन एकरूपता हुँदैन? एउटा घरमा बनाइने मासुको परिकारको स्वाद त्यही तरिकाबाट बनाइए पनि अर्को घरको स्वादसँग केही न केही फरक त हुन्छ नै।’

रेवानका अध्यक्ष तथा ठमेलस्थित दुई रेस्टुराँ थर्ड आइ र इड्याडका सञ्चालक तेजेन्द्र एन. श्रेष्ठले भने- ‘मासु आफैँमा स्वादिलो परिकार हो तर मरमसलाको उचित प्रयोग भयो भने त्यसको स्वादमा फरक आउँछ। रेस्टुराँको भान्सामा सयौं थरीका मरमसला हुन्छन्, जुन सामान्य घरको भान्सामा पाइँदैन। एकपटकका लागि महंगा एवं विशेष मसाला खरिद गर्ने जाँगर कसैले देखाउँदैनन्। किनकि ती मसला प्रयोग भएका परिकार घरमा बनाएर खानुभन्दा रेस्टुराँमा खानु सस्तो पर्छ। त्यसैले पनि रेस्टुराँमा पाइने खाना एवं मासुका परिकार घरका भन्दा स्वादिला हुन्छन्।’ उनले खानाका बारेमा आफ्नो विशेष धारणा यसरी व्यक्त गरे- ‘खाना भनेको शरीरका लागि मात्र होइन, विचार र स्वास्थ्यका लागि पनि हो। मानिसले जस्तो खाना खाँन्छ, उसको विचार र स्वास्थ्य स्थिति पनि उस्तै हुन्छ। त्यसैले शाकाहारी खानुहोस् वा



तस्वीर : केशव प्रसाद

मांसाहारी। त्यसबाट आफूलाई पर्नसक्ने प्रभावका बारेमा सजक हुनु आवश्यक छ।’

## दसैँमा बन्द नहोस् रेस्टुराँ

अधिकांश रेस्टुराँ सञ्चालकहरू दसैँका बखत रेस्टुराँको सञ्चालन कम हुने र अरू बेलाको तुलनामा रेस्टुराँ धाउने मानिसहरू पनि घट्ने बताउँछन्। पर्यटकहरूका लागि सञ्चालित रेस्टुराँहरू भने दसैँको बहानामा ताल्या लगाउने काम गर्न नहुने रेवानका अध्यक्ष श्रेष्ठको विचार छ। श्रेष्ठ भन्छन्- ‘गएको वर्ष पर्यटकहरूको आगमन कम भएकाले यस पटक कतिपय रेस्टुराँका सञ्चालकहरूको चाहना दसैँका बेला व्यापार बन्द गर्ने छ भने कतिपय पर्यटकहरू अलपत्र नपर्नु भनेर स्टाफलाई दसैँ र तिहारमा पालैपालो घर बिदा दिने तारतम्य मिलाउने तरखर गरिरहेका छन्।’ किलोरोयज अफ काठमाडौँका प्रबन्धक पदम पोखरेल स्वदेशीभन्दा विदेशी पर्यटकको आगमन बढी हुने रेस्टुराँहरू बन्द भैदिँदा पर्यटकहरूलाई अप्ठेरो पर्ने बताउँछन्।

राजधानीका विभिन्न स्थानमा रहेका द बेकरी क्याफेका आउटलेटहरू, कुरिनटारमा सञ्चालित रिभरसाइड स्प्रिङ्स रिसोर्ट, नाड्लो क्याफे एन्ड पब आदि सञ्चालन गरिरहेको संस्था नाड्लो इन्टरनेसनलका त्रिलोचन मिश्रले सुनाए- ‘वीसौं वर्षदेखि नाड्लोका रेस्टुराँ तथा क्याफेहरूमा दिनहुँ लञ्च गर्नेहरू छन्। बैंक, विभिन्न व्यापारिक प्रतिष्ठान तथा राजदूतावासहरूमा कार्यरत मानिसहरूको

चाहना दसैँमा नाड्लो बन्द नहोस् भन्ने रहेको हामीले पाएका छौं तर गत वर्षदेखि भने कर्मचारीहरूको व्यवस्थापनका कारण दसैँमा तीन दिन हाम्रा आउटलेट तथा रेस्टुराँहरू बन्द गर्न थालिएको छ। त्यतिबेला हाम्रा रेगुलर कस्टमरहरू अन्यत्र जान्छन्।’

यद्यपि दसैँको घटस्थापनादेखि फूलपातीसम्म भने नाड्लोका आउटलेटहरूमा स्वदेशीहरूकै रमभोग देख्न पाइन्छ। गृहयेश्वरीमन्दिर पारिबाट दक्षिणटोका पुग्ने नयाँ बाटोमा सञ्चालित रेस्टुराँ सान रिभर साइडका इन्चार्ज विनोद दंगाल दसैँका बखत उक्त रेस्टुराँ भन्डै एक साता बन्द हुने गरेको बताउँछन्। ‘यहाँ दसैँको मुड बनाएर आउनेहरूको घुईचो हरेक साँझ हुने गरेको छ। यहाँको सुनसान वातावरणमा हाँसको छेयलासँग मधुपान गर्नेहरू निकै हुन्छन्।’

तीनकुनेमा बुईगल रेस्टुराँ सञ्चालन गरिरहेका मनोज पौडेल पनि दसैँका बेला ग्राहक कम आउने तथा स्टाफहरूले पनि बिदा बस्न खोज्ने भएकाले दसैँमा चार-पाँच दिन रेस्टुराँ बन्द हुने बताउँछन्। पौडेलले भने- ‘एक त हाम्रा अधिकांश ग्राहक राजधानी बाहिरका छन्। यो बेलामा उनीहरू घर फर्कन्छन्। कार्यालयमा काम गर्नेहरू पनि यो बेला घरमै बस्छन् र खाजा अथवा खाना खान रेस्टुराँ आउँदैनन्। त्यसैले ग्राहकहरू खासै हुँदैनन्। यसरी एक-दुई जनालाई मर्का पर्छ भनेर रेस्टुराँ खोलिएरहन पनि सकिँदैन।’

त्यसमाथि हामीलाई सामान सप्लाई गर्नेहरूलाई पनि त दसैँ लाग्छ। चाहेको सामान उपलब्ध नहुन सक्छ। विगतमा त्रिपुरेश्वरको राइस एन्ड बाउल रेस्टुराँ सञ्चालन गरी हाल टेकुमा चपस्टिक रेस्टुराँ सञ्चालन गरिरहेका जितेन्द्रकृष्ण श्रेष्ठ भन्छन्- ‘दसैँमा रेस्टुराँ धाउने मुड कम भएको पाएको छ। विशेषगरी फूलपातीदेखि दशमीसम्म त ग्राहक आउँदै आउँदैनन्। स्टाफहरूले पनि त दसैँ मनाउनुपर्छ। त्यसैले ती दिनहरूमा म त रेस्टुराँ खोल्दिँन, अरूले के गर्छन् थाहा छैन।’

व्यवसायमा तत्काल केही दिन प्रभाव पर्छ भनेर मात्र सोच्नुभएन भन्ने धारणा केटुका सञ्चालक एवं रेवानका केन्द्रीय सदस्य एकराज अधिकारीको छ। अधिकारीले भने- ‘हामी सेवा व्यवसायी हौं। ग्राहकहरूलाई मीठा परिकार खाएर उनीहरूको भोक शान्त पार्नु हाम्रो कर्तव्य हो। हिन्दू मात्रको दसैँका बेला रेस्टुराँ बन्द अनि इसाईको क्रिसमस, मुस्लिमको इदमा चाहिँ खोल्न मिल्दैन। नेपालमा हिन्दू बढी छन् तर ग्राहकको कुनै धर्म, जात हुँदैन। उनीहरू जुनसुकै रूपमा आउनु भगवान् नै मानेर सेवा गर्नुपर्छ। त्यसैले कर्मचारीहरूमा दसैँमा आधा र तिहारमा आधालाई बिदा मिलाएर भए पनि मैले रेस्टुराँ बन्द गरेको छैन। अरू स्थानमा बन्द भए पनि दसैँका बेला ठमेलका धेरैजसो रेस्टुराँ बन्द हुँदैनन् भन्ने मेनुमा भएका सबै परिकार नपाइयोस, हामी ग्राहकलाई भोकै भने पठाउँदैनौं।’

# यसपालिको दसैँमा यातायात समस्या

यसपालिको दसैँमा पोहोर-परारको जस्तो आकर्षण छैन। बजारमा बढेको असह्य महंगीमाथि कालोबजारी र अभावले दसैँ बजारको किनमेलमा कुनै चहलपहल देखिँदैन। त्यसमाथि राजमार्गमा अवरोध एवं सार्वजनिक सवारी साधनहरूमा भएको भाडाबृद्धिले यसपालिको दसैँ कसरी मान्ने भन्ने प्रश्नले अधिकांशलाई चिन्तामा पारिदिएको छ। दसैँ टोकामै आइसक्यो तर दसैँ मान्न यसपालि कसरी घर जाने? तेह्रथुम घर भएका सन्तोष ढकाल चिन्ता व्यक्त गर्छन्। दसैँ र तिहारमा राजधानीबाट आफ्नो मूल घर र गाउँ फर्कने यात्रुहरूका लागि यातायात समस्याले गर्दा ठूलो समस्या खडा गरिदिएको छ। पहिले बडादसैँ र तिहार सुरु हुनुभन्दा एक महिनाअघि नै अग्रिम टिकट बुकिङ खुला हुन्थ्यो, तर यसपालिको दसैँमा यातायात समस्याका कारणले गर्दा अहिलेसम्म पनि लाखौं यात्रु अच्यौलमै छन्।

विगतका वर्षहरूमा बुकिङ खुला गरेको दिनदेखि नै बस काउन्टरहरूमा टिकट काट्ने यात्रुहरूको घुईचो लाग्थ्यो, तर यसपालि अधिकांश पूर्वतर्फ जाने बसका टिकट काउन्टरहरू प्रायः

## केही प्रमुख सहरसम्म लाग्ने भाडादर

काठमाडौँ-काँकडभिट्टा	१५०.१७ दिवा सेवा
काठमाडौँ-भद्रपुर	८०१.८३ रात्रि सेवा
काठमाडौँ-इलाम	८८९.३५ रात्रि सेवा
काठमाडौँ-विराटनगर -	५६५.६७ दिवा सेवा
काठमाडौँ-धरान	५६६.६९ दिवा सेवा
काठमाडौँ-जनकपुर	३९४.२६ दिवा सेवा
काठमाडौँ-नारायणघाट	१७८.०९ दिवा सेवा
काठमाडौँ-वीरगन्ज	२८२.८५ दिवा सेवा
काठमाडौँ-पोखरा	२७८.०७ दिवा सेवा
काठमाडौँ-भैरहवा	२९६.७८ दिवा सेवा
काठमाडौँ-नेपालगन्ज	५५८.०५ दिवा सेवा
काठमाडौँ-महेन्द्रनगर	९१४.५७ रात्रि सेवा
काठमाडौँ-सुर्खेत	८३५.२० रात्रि सेवा
काठमाडौँ-कटारी	४३५.३३ दिवा सेवा
काठमाडौँ-बूटवल	२६६.८५ दिवा सेवा
काठमाडौँ-भैरहवा	२७५.०९ दिवा सेवा
महेन्द्रनगर-काँकडभिट्टा	९५०.१७ दिवा सेवा
जनकपुर-हेटौँडा	१७६.४८ दिवा सेवा
स्याङ्जा-काठमाडौँ	२६२.६० दिवा सेवा

शून्य नै छन्। पश्चिम जानेको भीड पनि अधिल्ला वर्षहरूको तुलनामा ज्यादै कम भएको बस व्यवसायीहरू बताउँछन्। कोसीको बाढीका कारण राजमार्ग बगाएकाले यसपालिको दसैँमा

पूर्वतर्फका भन्डै ६० प्रतिशत सवारी साधन थन्किएका छन्।

राजमार्गको अवरोधले मात्र यात्रुहरूलाई चिन्तामा पारेको छैन, हालै सार्वजनिक सार्वजनिक सवारी

साधनहरूमा भएको अचाक्ली भाडावृद्धि र सरकारले तोकिएको दररेटभन्दा बढी भाडा लिनै प्रवृत्तिले पनि यसपालिको दसैँमा यात्रुहरू मर्कामा परेका हुन्।

अहिले सरकारको भाडासम्बन्धी निर्णयलाई सबैभन्दा बढी उल्लंघन गर्नेमा उपत्यकाभन्दा बाहिरका सवारीसाधनहरू नै अगाडि छन्। गाडीचालक र व्यवसायीहरूले यसरी आफूखुसी बढी भाडा असुल्दा देशका विभिन्न भागमा भ्रगडा र भ्रडपका घटना घटिसकेका छन्। भनाभन पर्ने र हात हालाहाल हुने समस्या सामान्य भैँ भैसकेको छ। कहाँदेखि कहाँसम्म कति भाडा पर्छ र दूरी कति हो भन्ने कुरामा स्वयं ट्राफिक प्रहरी नै अनभिज्ञ छन्। सरकारले गत असार ११ गते पुरानो भाडादरमा सार्वजनिक सवारीसाधनहरूमा न्यूनतम २७ प्रतिशतदेखि ५० प्रतिशतसम्म भाडावृद्धि गरेको थियो। उक्त भाडादरमा विद्यार्थी, जनआन्दोलनका घाइते, अन्धा-अपाङ्गहरूलाई ४५ प्रतिशतसम्म छुटको व्यवस्था गरिएको थियो।

अहिले उक्त भाडादरमा पनि विद्यार्थीहरूले पाउनुपर्ने ४५ प्रतिशत छुट नपाएको स्थिति छ। यस्तो समस्या उपत्यकाभन्दा बाहिरका रुटमा बढी देखिएको छ। दसैँमा कसैले पनि ४५ प्रतिशत छुट नपाउने बस व्यवसायीहरू बताइरहेका छन्, तर अतिर र मकालुजस्ता ठूला कम्पनीका बसहरूमा प्रत्येक बसमा चारवटा सिट विद्यार्थी छुटका रूपमा व्यवस्था गरिएको मकालु यातायातको टिकट बुकिङ काउन्टरका दिनेश बस्नेत जानकारी गराउँछन् तर अरू बसहरूमा छुटका लागि भ्रगडा नै गर्नुपर्ने भुक्तभोगी विद्यार्थीहरू बताउँछन्।

यसपालिको दसैँ कोसीवारिपारि गर्नेहरूलाई सबैभन्दा बढी खल्लो हुने भएको छ। भारतको वाटो भएर यात्रा गर्न मानिरहेका छैनन्। कतिपय यात्रुले हवाईजहाज चढेर घर जाने सोच बनाए पनि महंगो हवाईभाडा तिरेर परिवारसहित घर जान सक्ने अवस्थामा छैनन्, -धरानका मनोज

लिम्बु बताउँछन्।

पहिले दसैँ-तिहारका बेला बस व्यवसायीहरूले यात्रुहरूको सुविधालाई ध्यानमा राखी बस थप्ने गरेका थिए, तर यसपालि वाटोको अवरोधले गर्दा नियमित चल्ने बसकै लागि पनि यात्रु तानातान गर्ने धन्धा सुरु भैसकेको छ। दसैँ सुरु नहुँदै कलकीमा गएर टिकट काट्ने यात्रुहरूलाई आफूतिर तान्न तानातान गर्ने, सिट भरिए पनि सिट दिएको भनेर यात्रु भुक्त्याउने, सिट भनेर टुल र मुडाको टिकट भिराउने, भाडामा भ्रगडा गराउने खेल सुरु भैसकेको थियो। बसका डाइभर-खलासीले खाना खाउने ठाउँमा लगेर धेरै मूल्य तिराउने तर अति सस्तो र अस्वस्थ खाना खाना बाध्य पार्नेजस्ता कामले यात्रुहरू चिन्तित हुन थालेका छन्। वाटोको अवरोधले गर्दा पट्यारलाग्दो यात्रामा हुने अतिशयोक्तिपूर्ण खर्चले यात्रु थप मारमा पर्ने भएका छन्। यातायातको समस्या तथा आर्थिक अभावका कारण बाहिर जान सक्ने स्थिति नभएपछि धेरैजसो ले राजधानीमै बसेर दसैँ मनाउने निधो गरेका छन्।

## प्रसंग कतिपय

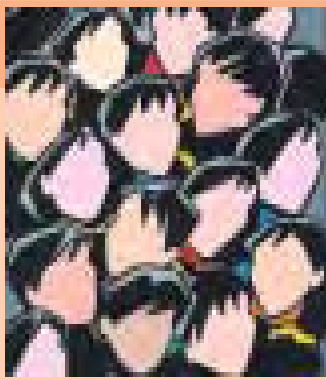


## विष्णु राई

‘हर्क दाइ, आई ह्याभ अलरेडी टक्क विथ निशा, सो प्लिज कल हर’ भन्ने अभि भाइको म्यासेज मोबाइलमा आएपछि हर्क दाइ फुरुङ्ग भए। यसअघि सुन्दरी विजयालाई भेटेको धेरै समय भैसकेकाले पनि अहिलेको म्यासेजले आफ्नो चाउरिएको छाला तनकक तन्किएको दाइलाई लागेको छ। भन्ने नै हो भने हर्क दाइले अभिलाई बुढ्यौलीमा लगाएको गुणको सट्टा धन्यवादबाहेक केही दिन सकेका होइनन्। तथापि भाइको सुन्दरीहरूसँगको कनेक्सनप्रति डाहा गर्दै उनी फलुन्-फलुन् भन्ने आशिष नमार्ने पनि दिएका छन् हर्क दाइले।

निशा ..... आहा कति राम्रो नाम ! उनी बालुवाटार बस्छिन्। त्यसैले दरबारमार्गको चाइनिज रुमका भेटौं भन्ने आग्रह हर्क दाइले सहर्ष स्वीकार गरे। वास्तवमा हर्क दाइलाई यो लाइफ र बुढ्यौलीमा कहिलेकाहीं ‘व्युटिज मिट कार्यक्रम’ मन पर्छ। आखिर नपरोस् पनि किन ? एकलो बुढ्यौली ज्ञानलाई एकछिन भए पनि यस्तो भेटघाटले टोनिक वाटरको काम गरिहाल्छ।

सिक्सटिजतिर सुन्दरीहरूमा अनुहारको सुन्दरता र फिगर मात्र हेरिन्थ्यो भने अहिले आएर यसमा दिमागको शक्ति पनि मिसिएको दाइलाई यस्ता भेटहरूले महसुस गराएको हो। त्यसो त विजयासँगको मोमो एन्ड चाउमिन गफले हर्क दाइ रिफ्रेश भएकै थिए, तर लामो अन्तरालमा जीवन भन्दै कम्प्युटरजस्तो जस्तो हयाड हुन थालेकाले निशाको भेटमा फेरि रिफ्रेश



गर्दा निशासँगको भेट लम्बिँदै गयो। दाइले यी सबै चाड र बन्द-हडताल रोक्न सक्ने कुरै थिएन, तर यी सबै घटनाले निशासँग भेट्ने अनि कफी पिउने र आँखामा आँखा मिलाई गफ गर्ने धोको पूरा हुन सकेन। धेरै समयपछि म्यासेज बक्स खोल्दा निशाको पुरानो म्यासेज देखेपछि दाइले फेरि म्यासेज गर्ने सोच बनाए, तर फेरि म्यासेजको सट्टा फोन नै गर्ने हिम्मत देखाउने सुरसार गरे। ‘हेलो ! म हर्कवहादुर बोलेको निशाजी’ भन्दै दाइले कुरा सुरु गरे।

छोरीसमान उमेरकीसँग निशाजी भनेर कुरा गर्दा दाइलाई अप्ठ्यारो लागेको हो, तर जिब्रोबाट फुस्किएपछि के नै लाग्दो रहेछ ? ‘ओहो हर्क दाइ कहाँ गायब ?’ निशा लगभग चिच्चाइन्। ‘तिमीले पनि फोन गरेको भए हुन्थ्यो नि त’ भनिसकेका दाइले मुखलाई टयाप्प बन्द राखे। आखिर सुन्दरी हुन क्यारे ! उनले अब बाबर्चीमा भेट्ने बाचा गरिन्। ‘हैन बाबर्चीभन्दा शंकर होटलको गार्डेनमा मर्निङ कफी एन्ड ब्रेकफास्ट लिँदै गफ गर्छु है’ भन्दै दाइले कन्भिन्स गरे। भोलि भेट्ने भइयो भन्दै रातभरि ओल्टे-कोल्टे गर्दै सुत्ने प्रयास गरे पनि दाइको आँखामा निन्द्रा छैन। हैन, यो भोलिको बिहान कहिले हुने हो .....

दसको हो वा पचास सालको उमेर, सबैको आँखा तन्नेरी नै हुन्छ।

prasangakatipaya@hotmail.com

## नायिकाको विवाह

## साप्ताहिक समाचार

काठमाडौं- २०६४ असार २ गते शुक्रबारको साप्ताहिकको अन्तिम पृष्ठमा एउटा खबर छापियो, शीर्षक थियो- मेलिनाको गुपचुप विवाह। उक्त खबर नेपाली चलचित्रकी पहिलेकी व्यस्त एवं चर्चित तर अहिलेकी सामान्य नायिका मेलिना मानन्धर एकताका नायक बन्न संघर्ष गरिरहेका युवक मुकेश ढकालसँग विवाह-बन्धनमा बाँधिन लागेको कुरासँग सम्बन्धित थियो। जसलाई मेलिनाका पूर्वप्रेमी तथा चर्चित क्यामर फोटोग्राफर राजीव श्रेष्ठद्वारा सञ्चालित वेबसाइट ‘नेटनशा डटकम’ को हवाला दिँदै साप्ताहिकले प्रकाशित गरेको थियो। उक्त खबरपछि मेलिना तथा उनका हिमायतीहरू (?) साप्ताहिकविरुद्ध खनिए। साप्ताहिकले गलत खबर प्रकाशित गरेको मेलिना र उनका हिमायतीहरूको आरोप थियो।

उक्त समाचारको खण्डन गर्ने क्रममा मेलिनाले मुकेशलाई भाइ जस्तोसम्म भन्न भ्याइन् तर यसै साता उनले तिनै भाइ जस्ता मुकेश ढकालसँगै विवाह गरेर उक्त खबरको पुष्टि गरेकी छिन्। गत १४ गते उनले नक्सालको अनमोल पार्टी प्यालेसमा सबैलाई विवाह पार्टीको भोज पनि ख्वाइसकिन्। यदि त्यतिवेला त्यो खबर गलत थियो भने सीधै साप्ताहिक कार्यालयमा आएर त्यसलाई सच्याउन सकिन्थ्यो तर मेलिनाले त्यसो गरिनन्, हिमायतीहरूको सहारा लिएर यसलाई बखेडा बनाइन् र साप्ताहिकको विश्वसनीयतामाथि प्रहार गरिन् र अन्ततः उनी तिनै कथित भाइकै श्रीमती बनिन्। यसलाई के



भन्ने ? ‘एउटी नायिकाको पाखण्ड’ वा अरू केही ? अहिले अरू छापाहरूसँगै मेलिनाका पूर्वप्रेमी राजीव श्रेष्ठ संलग्न नेटनशा डटकमले मेलिना र मुकेश एक वर्षदेखि सँगै बस्दै आएको समाचार दिँदै ‘वर्ष दिनको हनिमूनपछि मेलिनाको विवाह भोज’ शीर्षकमा एउटा समाचार पनि दिएको छ, जसमा चलचित्र निर्देशक महेन्द्र बुढाथोकीसँग पनि मेलिनाको नाम जोडिएको प्रसङ्ग उल्लेख छ।

**होटल तालीम**

- ★Cook ★Waiter ★Bakery
- ★Housekeeping ★Front Office
- ★Bartender ★Hotel Mgmt
- ★F & B Mgmt ★Airlines Ticketing
- ★Tour & Travel Mgmt ★Care giver

International Air Fares & Ticketing with Abacus, Amadeus, Galileo (International Certificate)

ओरिएण्टल हस्पिटालिटी (होटल)

एण्ड टुरिजम ट्रेनिङ सेन्टर प्रा. लि.

नयाँ बानेश्वर (एमरेष्ट होटलसँगै)

फोन नं: ४४२३८०९ २०२७७३९

(बिहान ७:०० देखि बेलुका ७:०० सम्म)