



# SWADARA SAFARNAMA

## Shorshe Ilish Recipe



**ଏକ ବଙ୍ଗାଳୀ ରୋଷେଇ ଆନନ୍ଦ: ରିମି ଦିଦିଙ୍କ ସୋରିଷ ହିଲସା ମାଛ ରସିଦି ।**

ବର୍ଷା ଅପରାହ୍ନରେ, ମସଲା ଏବଂ ଭଜା ମାଛର ସୁଗନ୍ଧିତ ସୁଗନ୍ଧ ସଂକୀର୍ଣ୍ଣ ରାସ୍ତାରେ ଗଲା, ମୋତେ ରିମି ଦିଦିଙ୍କ ଘରକୁ ନେଇଗଲା । ଜଣେ ଖାଦ୍ୟ ଖବରଦାତା ଭାବରେ ଏକ ବାଧ୍ୟତାମୂଳକ କାହାଣୀ ପାଇଁ ଶିକାରରେ, ମୁଁ ଜାଣିଥିଲି ଯେ ମୁଁ ଏକ ସୁଗନ୍ଧିତ ଦୁ venture ସାହସିକ କାର୍ଯ୍ୟ ଆରମ୍ଭ କରିବାକୁ ଯାଉଛି । ରିମି ଦିଦି, ଜଣେ ଉଷ୍ଣ ଏବଂ ଜୀବନ୍ତ ବଙ୍ଗୀୟ ଯୁବକ, କେବଳ ଏକ ରେସିପି ନୁହେଁ ବରଂ ତାଙ୍କ ହୃଦୟର ଏକ ଅଂଶ ବାଣ୍ଟିବାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଥିଲେ । ଆଜି, ଆମେ ବଙ୍ଗାଳୀ ରୋଷେଇର ସମୃଦ୍ଧ ପରମ୍ପରାରେ ବୁଝିଯିବା ଯାହା ପି generations ପରେ ପାଲଟିକୁ ଆକର୍ଷିତ କରିଥାନ୍ତା: ସୋରିଷ ତେଲରେ କିମ୍ପଦନ୍ତୁ ହିଲସା ମାଛ, ସ୍ଥାନୀୟ ଭାବରେ "ସାରସନ୍-ଇଲିଶ୍ ମାଚ୍" ଭାବରେ ଜଣାଶୁଣା ।

**ବଙ୍ଗାଳୀ ରୋଷେଇ: ସ୍ବାଦ ସହିତ ଏକ ପ୍ରେମ ସମ୍ପର୍କ ।**

ରିମି ଦିଦିଙ୍କ ଘର ଏକ ପ୍ରିୟ ପାରିବାରିକ ରେସିପି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ଉତ୍ସାହ ସହିତ ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ଥିଲା । ଏକ ଉଷ୍ଣ ହସ ସହିତ ସେ ମୋତେ ଦିନର ତାରକାଙ୍କ ସହିତ ପରିଚିତ କରାଇଲେ: ହିଲସା ମାଛ, କିମ୍ପା ଇଲିଶ, ବଙ୍ଗାଳୀ ରୋଷେଇର ଏକ ମୂଲ୍ୟବାନ ଉପାଦାନ । ସେ କହିଛନ୍ତି, "ହିଲସା ମାଛ ପ୍ରତି ଆମର ପ୍ରେମ ପ୍ରାୟ କିମ୍ପଦନ୍ତୁ ଅଟେ ।" ବଙ୍ଗୀୟମାନଙ୍କ ପାଇଁ ହିଲସା କେବଳ ଏକ ଆଳିଠାରୁ ଅଧିକ - ଏହା ଏକ ରୋଷେଇ ଘରର ଭଣ୍ଡାର ।

ସେ ସେୟାର କରିଛନ୍ତି ଯେ ଆଜିର ରେସିପି ଏକ ପାରିବାରିକ ଉତ୍ତରାଧିକାରୀ, ତାଙ୍କ ଜେଟିମା (ଜେଜେମା) ଙ୍କ ଠାରୁ ପାସ୍ ହୋଇଥିଲା ଏବଂ ସେ ମୋତେ ଏହି ସମୟର ସମ୍ମାନିତ ରେସିପି ପ୍ରଦାନ କରିବାକୁ ଆଗ୍ରହୀ ଥିଲେ ।

**ଗୁପ୍ତ ଉପାଦାନ: ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ ।**

ରିମି ଦିଦି ରୋଷେଇ କରିବାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିବାବେଳେ ସେ ତାଙ୍କ ରୋଷେଇ ଘର ବିଷୟରେ ଏକ ଆକର୍ଷଣୀୟ ବିବରଣୀ ପ୍ରକାଶ କରିଥିଲେ । ସେ ଗର୍ବର ସହିତ କହିଛନ୍ତି ଯେ ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ ହେଉଛି ଆମର ରୋଷେଇ ଘରର ଗୁପ୍ତ ଅସ୍ତ୍ର । "ଏହାର ସମୃଦ୍ଧ ସୁଗନ୍ଧ, ସୂକ୍ଷ୍ମ ସ୍ବାଦ ଏବଂ ସର୍ବୋଚ୍ଚ ଗୁଣ ଏହାକୁ ଆମର ପ୍ରଥମ ପସନ୍ଦ କରିଥାଏ । ଯେପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମୁଁ ମନେ ରଖୁଛି, ଆମେ ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରୁଛୁ ।"

ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ, ଏହାର ଦୃ must ସୋରିଷ ସ୍ବାଦ ସହିତ କେବଳ ବଙ୍ଗଳା ରନ୍ଧନ ପାଇଁ ଏକ ଉପାଦାନ ନୁହେଁ । ଏହା ସ୍ lav ଡର ଏକ ଗଭୀରତା ଏବଂ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସୁଗନ୍ଧ ପ୍ରଦାନ କରେ ଯାହା ପ୍ରତ୍ୟେକ ଆଳିକୁ ବାଣ୍ଟିଥାଏ ।

**ଉପାଦାନଗୁଡ଼ିକ ସଂଗ୍ରହ କରିବା ।**

ରନ୍ଧନ ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ବୁଝିବା ପୂର୍ବରୁ, ଆମେ ମୁଖ୍ୟ ଉପାଦାନଗୁଡ଼ିକୁ ଏକତ୍ର କରିଥିଲୁ:

- ହିଲସା ମାଛ: 500 ଗ୍ରାମ, ଚମକିବା ଏବଂ ସତେଜ ।
- କାଲା ଜେରା (ନିଗେଲା ବିହନ): ½ ଚାମଚ, ଜଟିଳତାର ସୂଚକ ଯୋଗ ।
- ସବୁଜ ଚିଲି: 5-7, ଜୀବନ୍ତ ଏବଂ ମସଲାଯୁକ୍ତ ।
- ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ: ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁଯାୟୀ, ଏକ ସମୃଦ୍ଧ, ସୁଗନ୍ଧିତ ଗଭୀରତା ପାଇଁ ।

- ମସଲା: କଦଳୀ ପାଉଡର, ନାଲି ଚିଲି ପାଉଡର, ଏବଂ ସୋରିଷ ପାଉଡର ।
- ସବୁକିଛି ସହିତ, ରିମି ଦିଦିଙ୍କ ରୋଷେଇ ଘର ରୋଷେଇ ସୂଜନଶୀଳତାର ଏକ ଜୀବନ୍ତ ହବରେ ପରିଣତ ହେଲା ।

### ପରଫେକ୍ଟ ହିଲସା ମାଛ ତିଆରି କରିବା ।

1. ମାଛ ପ୍ରସ୍ତୁତି: ରିମି ଦିଦି ହିଲସା ମାଛକୁ ଯତ୍ନ ସହିତ ତିନିଥର ଧୋଇଦେଲେ, ଏହା ନିଶ୍ଚିତ ଭାବରେ ସଫା ଥିଲା । ସେ କହିଛନ୍ତି ଯେ ସୁଚ୍ଛତା ଜରୁରୀ ଅଟେ । ତା'ପରେ ସେ ମାଛକୁ କଦଳୀ, ଲୁଣ, ଏବଂ ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ ସହିତ ମାରିନେଟ୍ କରି 10 ମିନିଟ୍ ବସିବାକୁ ଦେଲେ । ସେ କହିଛନ୍ତି ଯେ ଏହି ମାରିନେସନ୍ ପ୍ରକ୍ରିୟା ନିଶ୍ଚିତ କରେ ଯେ ମାଛ ସମସ୍ତ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ସ୍ୱାଦକୁ ଗ୍ରହଣ କରିଥାଏ ।
2. ମାଛକୁ ଭାଜିବା: ଆମେ ଏକ ପ୍ୟାନ ଗରମ କରିଥାଉ, କିନ୍ତୁ ରିମି ଦିଦି ଅତିରିକ୍ତ ତେଲ ମିଶାଇବାକୁ ଏଡ଼ାଇଲେ । ସେ କହିଛନ୍ତି ଯେ ଏହି ମାଛକୁ ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ ସହିତ ମାରିନେଟ୍ କରାଯାଇଛି, ତେଣୁ କ additional ଶସି ଅତିରିକ୍ତ ତେଲର ଆବଶ୍ୟକତା ନାହିଁ । ସେ ଯତ୍ନ ସହିତ ମାଛକୁ ପ୍ୟାନରେ ରଖି ଏହାକୁ ରାନ୍ଧିବା ଯାଏଁ ଏହା ଏକ ସୁବର୍ଣ୍ଣ ବାଦାମୀ ଏବଂ ଖରାପ ହୋଇଯାଏ । ଏହି ପଦ୍ଧତି ହିଲ୍ସର ଶକ୍ତିଶାଳୀ ସ୍ୱାଦକୁ ମିଶ୍ରିତ କରିଥାଏ, ଯାହା ଏହାକୁ ଅଧିକ ସହଜ ଏବଂ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ କରିଥାଏ ।

### ସୋରିଷ ତେଲ ଗ୍ରେଭି ସୃଷ୍ଟି କରିବା ।

1. ସ୍ୱାଦଯୁକ୍ତ ବେସ୍ ନିର୍ମାଣ: ମାଛ କା oving୍ ବା ପରେ ରିମି ଦିଦି ସୋରିଷ ଗ୍ରେଭି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ଆରମ୍ଭ କଲେ । ସେ ମାଛକୁ ଭାଜିବା ପାଇଁ ଛାଡ଼ିଥିବା ତେଲକୁ ବ୍ୟବହାର କରି ପ୍ୟାନରେ ଟିକେ ଅଧିକ ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ ମିଶାଇଲେ । ସେ କହିଛନ୍ତି ଯେ ଏହି କ que ଶଳ ସୁନିଶ୍ଚିତ କରେ ଯେ ମାଛରୁ ମିଳିଥିବା ଧନୀ ସ୍ୱାଦ ତେଲରେ ଅବଶୋଷିତ ହୁଏ ।
2. ମସଲାକୁ ଭାଜିବା: ସେ ଗରମ ତେଲରେ କାଲ ଜିରା ଏବଂ ସବୁଜ ଚିଲିର ପରିଚୟ ଦେଇ ଏକ ସୁଗନ୍ଧିତ, ପାଟି ଜଳରାଶି ତିଆରି କରିଥିଲେ । ଏହା ପରେ ସେ କଦଳୀ, ନାଲି ଚିଲି, ଏବଂ ସୋରିଷ ପାଉଡରରେ ତିଆରି ଏକ ମସଲା ମିଶ୍ରଣ ଯୋଗ କଲେ । ସେ କହିଛନ୍ତି ଯେ ଏହି ମସଲାଗୁଡ଼ିକ ବଙ୍ଗାଳୀ ସ୍ୱାଦର ହୃଦୟ ଅଟେ ।

### ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଏକାଠି ଆଣିବା ।

1. ଗ୍ରେଭି ସିମ୍ କରିବା: ରିମି ଦିଦି ମସଲା ସହିତ ପ୍ୟାନରେ କିଛି ଗରମ ପାଣି poured ଲିଲେ, ଏହାକୁ ଧୀରେ ଧୀରେ ସି mer ବାକୁ ଅନୁମତି ଦେଲେ । ସେ କହିଛନ୍ତି, ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ସ୍ୱାଦର ବିକାଶ ପାଇଁ ମସଲାକୁ ସଠିକ୍ ଭାବରେ ରାନ୍ଧିବା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ । ଧରେ ଗ୍ରେଭି ସଠିକ୍ ସ୍ଥିରତାକୁ ମୋଟା ହୋଇଗଲା ପରେ, ସେ କଞ୍ଚା ଭଜା ମାଛକୁ ପୁଣି ପ୍ୟାନରେ ମିଶାଇଲେ । "ଆମେ ମାଛକୁ ଗ୍ରେଭିରେ ପ୍ରାୟ 10 ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ସି mer ବାକୁ ଦେଇଥାଉ, ଏହାର ସ୍ୱାଦଗୁଡ଼ିକ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ରୂପେ ମିଶିବାକୁ ଦେଇଥାଏ ।"
2. ଫିନିସିଂ ଟଚ୍: ଡିସ୍ ସମାପ୍ତ ହେବାକୁ ଯାଉଥିବାବେଳେ ରିମି ଦିଦି ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲର ଏକ ଅନୁମିତ ସ୍ୱର୍ଣ୍ଣକୁ ଉପରେ ପକାଇ ଦେଇଥିଲେ । ସେ କହିଛନ୍ତି ଯେ ଏହି ଅନୁମିତ ବର୍ଷା ଖାଦ୍ୟର ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣତା ଏବଂ ସୁଗନ୍ଧକୁ ବ ances ଇଥାଏ ।

### ପରମ୍ପରାର ସ୍ୱାଦ ।

ଯେତେବେଳେ ସାର୍ସନ୍-ଏର ଇଲିଶ୍ ମାର୍ ପରିବେଷଣ କରାଯାଉଥିଲା, ଥାଲି ଇନ୍ଦ୍ରିୟମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଏକ ଭୋଜି ଥିଲା । ସୋରିଷ-ହଳଦିଆ ଗ୍ରେଭି ଧନୀ ଏବଂ ଆମନ୍ତ୍ରଣକାରୀ ଥିଲା, ଏବଂ କଞ୍ଚା ମାଛ ଏକ ଆକର୍ଷଣୀୟ ଶେନ୍ ସହିତ ist ଲସି ଉଠିଲା । ମୁଁ ଯେତେବେଳେ ମୋର ପ୍ରଥମ କାମୁଡ଼ା ନେଇଥିଲି, ସ୍ୱାଦଗୁଡ଼ିକ ମସଲା ଏବଂ କୋମଳତାର ଏକ ସୁସଙ୍ଗତ ମିଶ୍ରଣ ।

ରିମି ଦିଦିଙ୍କ ରେସିପି କେବଳ ରୋଷେଇ ପ୍ରଦର୍ଶନଠାରୁ ଅଧିକ ଥିଲା; ଏହା ବଙ୍ଗାଳୀ ସଂସ୍କୃତି ଏବଂ ପରମ୍ପରାରେ ଏକ ଗଭୀର ରୁଡ଼ ପକାଇବା । ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲର ବ୍ୟବହାର କେବଳ ଉପାଦାନର ପସନ୍ଦ ନୁହେଁ ବରଂ ତାଙ୍କ ପରିବାରର ରୋଷେଇ heritage ତିହ୍ୟର ପ୍ରତିଫଳନ ଥିଲା । ଏହି ରେସିପି 3-4 ଲୋକଙ୍କୁ ସେବା କରେ, ଏହାକୁ ପାରିବାରିକ ଭୋଜନ କିମ୍ବା ଏକ ଛୋଟ ସମାବେଶ ପାଇଁ ଏକ ଉପଯୁକ୍ତ ଖାଦ୍ୟ ।

## ଏକ ରୋଷେଇ ପରମ୍ପରା ।

ବଙ୍ଗାଳୀ ସଂସ୍କୃତିରେ, ରୋଷେଇ ହେଉଛି ଏକ କଳା ରୂପ ଯାହାକି ଭାବପ୍ରବଣ ଏବଂ ସାଂସ୍କୃତିକ ମହତ୍ତ୍ୱରେ ପରିପୂର୍ଣ୍ଣ । ଏହି ପରମ୍ପରାର ରିମି ଦିଦିଙ୍କ ହିଲସା ମାଛର ରେସିପି । ତାଙ୍କ ରୋଷେଇ ଘରେ ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲର ଭୂମିକା ଖାଦ୍ୟ ଏବଂ ପାରିବାରିକ ଉତ୍ତରାଧିକାରୀ ମଧ୍ୟରେ ଗଭୀର ସଂଯୋଗକୁ ସୂଚିତ କରେ ।

ମୁଁ ଯେତେବେଳେ ରିମି ଦିଦିଙ୍କ ଘରୁ ବାହାରି ଆସିଲି, ମୁଁ ମୋ ସହିତ ବଙ୍ଗାଳୀ ରୋଷେଇ ପାଇଁ ଏବଂ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଥାଲିରେ ବୁଣାଯାଇଥିବା କାହାଣୀ ପାଇଁ ଏକ ନୂତନ ପ୍ରଣୟା ନେଇଥିଲି । ରିମି ଦିଦିଙ୍କ ସାର୍ସନ୍-ଏର ଇଲିଟ୍ ମାର୍ କେବଳ ଏକ ରେସିପି ନୁହେଁ; ଏହା ବଙ୍ଗାଳୀ ରୋଷେଇ heritage ତିହ୍ୟର ଏକ ଉତ୍ସବ ଏବଂ ପ୍ରିୟତନଙ୍କ ସହିତ ଭୋଜନ ବାଣ୍ଟିବାର ଆନନ୍ଦ ।

oneworldnews.com

