

ভোজনানন্দ ও ইমার ঈদ

দিলরুবা শাহানা

ভোজনানন্দ শব্দটি দেখে কেউ ভুল করেও যেন ভাববেন না যে এটি কোন ব্যক্তির নাম। কেউ যদি মনে করেন যে ভোজনানন্দ বোধহয় কবি জীবনানন্দের কোন ঘনিষ্ঠজন তাও মহা ভুল। তবে সবার মাঝেই কমবেশী ভোজনানন্দ আছে বা সময় বিশেষে ভোজনানন্দ হয়। ভুখা মানুষ যখন সামান্য নুনভাতও কাঁচামরিচ দিয়ে খেতে পায় তখন তার আত্মা দুলে উঠে ভোজনানন্দে, চেহারায় ধরা দেয় স্বর্গীয় তৃপ্তি। এই আনন্দ পেটুকের রসনাতৃপ্তির আনন্দ নয়, এ এক অন্যরকম আনন্দ। সারাদিনের রোজার শেষে রোজাদার ব্যক্তি যখন শীতল পানি বা মিষ্টি শরবত সহযোগে পরিমিত ইফতার গ্রহণ করেন তার অন্তর তখন ভরে উঠে অনির্বচনীয় সুখে ও উপবাসক্লিষ্ট ক্লান্ত চেহারায় তার আভা ছড়ায় বেহেশ্তী প্রশান্তি।

ইমা ভুখাদরিদ্রও না, রোজাদারও নয়। খাদ্যানন্দ যে মানুষকে স্বর্গীয় তৃপ্তি দেয় বা ভোজনানন্দ বেহেশ্তী প্রশান্তি আনে এমন অনুভূতির সাথে তার পরিচয়ই ঘটে নি। খাদ্যের অভাব কাকে বলে এটা ইমা জানে না। সময়ের খাবার সময়ে গ্রহণ করার সুযোগ আছে বলে ক্ষুধিত হওয়ার সুযোগই ঘটেনি কখনও। তবে বিদেশে আসার পর ভোজনানন্দ বা খাদ্যানন্দে বিভোর লোকজন দেখে সে বিস্মিত হয়েছে, তার উপর খাদ্যাসক্তি থেকে কেউ কেউ এমন বিশাল অবয়ব ধারণ করেছে যে তাদের দেখে রীতিমত ভীত ইমা।

যে কোন অনুষ্ঠানে বা দাওয়াতে থাকে খানাপিনার বিশাল আয়োজন। খাবার দেখে ভিমড়ি খাওয়ার জোগার প্রায়। কোন তরিকা অনুসৃত হয় না খাদ্যসম্ভার উপস্থাপনে। বিরিয়ানী থেকে শূটকি সব পদের সমাহার থাকে। কাবাব, রোস্ট, কালিয়ার পাশাপাশি মাছের দোপেয়াজা, আস্ত গ্রীন্ড ফিশ এবং শাক-শূটকি, ভর্তা-ভাজি কোনটাই বাদ যায় না।। খাবারের প্রাচুর্যের মতই পরিবেশও থাকে মানুষে মানুষে জনাকীর্ণ। একবার খাদ্যসম্ভারের পাশে যেতে পারলে ভোজনবিলাসী যারা তারা সবকিছু একপাতেই নিতে চেষ্টা করেন। ইমাকে একবার দাওয়াতে একজন কাবাব কালিয়ার সাথে শূটকিভুনাও তুলে দিতে যাচ্ছিলেন সে আঁতকে উঠে প্লেট সরিয়ে নিলে উনি বললেন,

‘দেখে মনে হচ্ছে শূটকি মজা হয়েছে নিয়ে নিন’

ইমা নম্র কণ্ঠে বলেছিল

‘মাংশের সাথে না, পরে এসে নেব’

উনি ভীড়ের দিকে ইঙ্গিত করে নীচু স্বরে বললেন

‘মনে হয়না খাবার টেবিলের কাছে দ্বিতীয়বার আসতে পারবেন!’

তখন ইমার বোধগম্য হল যে কেন মানুষ দাওয়াতে গেলে প্রথামত ও রুচিমত ভাতমাছ ও শাকসজ্জীশূটকি নেবার পর পোলাও-কোর্মা ও কালিয়া-কাবাব পাতে নিতে পারে না। যারা ভোজনাসক্ত নন তারা চোখের লোভে সব ধরনের খাবার এক পাতে নেন না। ভোজনরসিকরা খাদ্যানন্দ থেকে বঞ্চিত হওয়ার আশংকায় সবই একসাথে নিয়ে উপভোগ করেন। ইমা মনে মনে ভাবে যারা পছন্দমত দু'এক পদ দিয়ে

খেয়েছে তারা তৃপ্ত বেশী নাকি যারা বিরিয়ানী থেকে ভর্তা সবই গোপ্রাসে উদরস্থ করেছে তারা বেশী তৃপ্ত? সুখ, তৃপ্তি, খাদ্যানন্দ সবই আইনষ্টাইনের থিওরীর মতই আপেক্ষিক।

ইমা বাংলাদেশের এমন এক অঞ্চল থেকে এসেছে যেখানে মাছের প্রাচুর্য রয়েছে তাই শূটকির কোন প্রয়োজনই হয় না। মাছ শুকিয়ে শূটকি বানিয়ে খাওয়ার রেওয়াজ ওদের এলাকায় নেই।

বিদেশে এসে অবাক হয়ে দেখলো অনেক জাতির মানুষই শূটকি খায় এবং তাদের শূটকিরও গন্ধ রয়েছে। এক বন্ধুর কাছে একদিন বলেছিল ‘জান আমার ধারণাই ছিল না যে বিদেশীরাও শূটকি খায় এবং তাদের শূটকিতেও গন্ধ আছে!’

বন্ধু বলেছিল

‘আরে শূটকিতে গন্ধ থাকবেই স্বদেশী বিদেশী বলে কোন কথা নেই। শূটকির উপকার আছে জানতো?’

‘এমন অদ্ভুত গন্ধওয়ালা বস্তু উপকারী! তা কি উপকার হয় শুনি?’

‘আমাদের দেশে মানুষ প্রচুর শূটকি খায়, রোদে শুকানো জিনিসের খাদ্যগুণ বেড়ে যায় জানতো? এই কারণে আমাদের লোকজনের হাড় মজবুত, গ্রামেও হাত-পা ভাঙ্গা বয়স্ক মানুষ কম দেখা যায়।’

ইমা কথাটা বিশ্বাস করবে কিনা ভাবছিল। সে দ্বিধান্বিত কণ্ঠে জিজ্ঞেস করলো

‘আচ্ছা শূটকির উপকারীতা নিয়ে কোন গবেষণা হয়েছে কি?’

‘আরে নিজের চোখে দেখে বলছি বিশ্বাস হচ্ছে না, গ্রামে দেখবে দুষ্টামী-বাঁদরামী করে ছোট বাচ্চাদের হাত-পা প্রায়ই ভাঙ্গে আর বুড়োবুড়ীদের হাড় ভাঙ্গাভাঙ্গি কমই হয় শূটকি খাওয়ার কারনে। এদেশে দেখ হসপিটালে অনেক বয়স্করা এই হিপ সার্জারী করে ফিরে যাচ্ছে আবার নী ইনজুরী নিয়ে ফিরে আসছে।’

ইমা ভাবলো হয়তো কথাটা সত্যি।

ঈদ উপলক্ষে ইমা রসনা তৃপ্তিকর কিছু খাবার বানাতে বলে ভাবছিল তবে শূটকিকে সালাম। ইন্টারনেট ঘেটে যতো রেসিপি পেল কোনটাই পছন্দ হল না। একজনকে ফোন করে ছানার মিষ্টির রেসিপি চাইলো কারণ উনার নিজের হাতে বানানো মিষ্টি খেয়ে খুব ভাল লেগেছিল। রেসিপি উনি দিলেন না তবে উপদেশ দিলেন অনেক। বললেন

‘দেখ চারদিকে প্রায় শুনা যায় রক্তে মিষ্টি বেড়ে গেছে আর মিষ্টি খাইয়ে মানুষকে মারার ফন্দি কর না। টক-ঝাল-নুন্তা কর এতেই হবে।’

‘টক-ঝাল না হয় বুঝলাম কিন্তু নুন্তা নিয়েই যতো চিন্তা’

‘কেন ডালপুরি সিংগারা এসব কর’

‘আচ্ছা দেখি।’

ইমা বাজারের কেনা জিনিস খাওয়াবে না ঠিক করলো। যদিও সে রান্নার ‘র’ জানেনা। অনেক চিন্তাভাবনা করলো। সবচিন্তা শেষে নিজের রেসিপি মতো শুধু সজী দিয়ে ভেজিটেব্ল লাজানিয়া আভেনে বেক করলো। মিষ্টি পুলিপিঠা ভাপে করলো।

ইমার ভেজিটেব্ল লাজানিয়া মাখন মাখানো স্যান্ডউইচ ব্রেডের সাথে খেয়ে সবাই তৃপ্ত হল। অনেকেই বললো ওর লাজানিয়া খুব সুস্বাদু একটি ভেজিটেব্ল ডিশ। যিনি মিষ্টির রেসিপি দিতে চান নি তিনি খুব আগ্রহ নিয়ে ইমার কাছে ভেজিটেব্ল লাজানিয়ার রেসিপি চাইলেন। ইমা আন্তরিক ভাবে বললো

‘আমিতো লিখিনি যে ভাবে করেছি তা বলবো আপনাকে একদিন।’

ইমার আনন্দ হল ভেবে যে ঈদের রান্না তার ভাল হয়েছে যে লোকজন খেয়ে রেসিপি পর্যন্ত চাইছে।

দু’দিন পর আবার ছানার মিষ্টি তৈরী করনেওয়ালীর ফোন। ভেজিটেব্ল লাজানিয়ার রেসিপি নিতে চান। ইমা বললো

‘বলছি শুনুন’

‘সবুর কর কাগজ কলম হাতে নেই আমার কিছু মনে থাকে না। লিখে রাখতে হবে’

‘লিখুন তবে, দু’টো মাঝারি আকৃতির তাজা বেগুন, আলু দু’তিনটা, পাঁচ ছয়টা বাটন মাশরুম, কয়েকটা কাঁচামরিচ সামান্য পিয়াজ পাতা যাকে এখানে বলে স্প্রিং অনিয়ন, সামান্য মোজারেলা চীজ’

‘আচ্ছা পড়ছি শুন’

ইমা অবাক হয়ে বলে

‘এটাতো টেলিফোন নম্বর না!’

‘রাখ তো মেয়ে মুরুব্বীদের সাথে এতো কঠিন হবে না; লিখার অভ্যাস নাইতো ভুলভাল লিখলাম কিনা তাই দেখ একবার’

পড়ে শুনানোর পর নিজেই বললেন

‘ধুয়ে নিয়ে আলু-বেগুন আধ সেন্টিমিটার মোটা মত গোল গোল চাক্টি করে কেটেছ দেখলাম?’

‘আগে আলু ছিলে অল্প পানিতে লবন দিয়ে সিদ্ধ করে নেবেন যাতে না ভাঙ্গে তারপর কাটতে হবে, এবার...’

টেলিফোনের অপারে মহিলা চেচিয়ে উঠলেন

‘আস্তে থেমে থেমে বল তাড়াতাড়ি লিখতে পারি না, বুঝ না’

ইমা ঈষৎ বিরক্ত হল। উনি তাড়াতাড়ি লিখতে পারেন না এটা ইমা জানবে কি করে!

‘এবার সামান্য তেলে বেগুনের চাকগুলো এপিঠওপিঠ পাঁচ মিনিট ফ্রাই প্যানে ভেজে নামান, ঢাকনা দিতে পারেন তবে ঢাকনায় জমা পানি যেন ফ্রাই প্যানে না পড়ে’

‘এই মেয়ে শুন তুমি করেছ আভেন বেক আর আমাকে বলছো পানিতে আলু সিদ্ধ করতে, তেলে বেগুন ভাজতে, কেন?’

মহিলার গলাটা অভিমানী শুনালো। ইমা দরদ মাখা কণ্ঠে বললো

‘আহা শুনুন তো আগে, এবার বেকিং ডিশে অলিভ অয়েল মাখিয়ে এক একটা আইটেম পরত পরত করে সাজান। প্রতি পরতে কাঁচামরিচ ও স্প্রিং অনিয়ন কুচি ছিটিয়ে তার উপর সামান্য মোজারেলা চীজ ছড়িয়ে

দিন। এভাবে আলু-বেগুন-মাশরুমের স্তরে স্তরে চীজ, কুচানো কাঁচা মরিচ পিয়াজ পাতা দিয়ে সাজিয়ে আভেনে ২৫/৩০ মিনিট বেক করে নিলেই হবে।’

‘ঠিক লিখেছি কি না শুন’ ইমা মন দিয়ে শুনে বললো

‘ঠিকই লিখেছেন এবার মিষ্টির রেসিপিটা বলুন দেখি’

‘কিসের রেসিপি?’

‘সেই আপনার তৈরী ছানার বরফি?’ মহিলা হেসে নিলেন একচোট। তারপর বললেন

‘তোমাকে শিখাচ্ছি তবে তুমি কাউকে বলবে না। দোকানের ছানার মিষ্টি বেলুন দিয়ে চেপে পাতলা করে নিয়ে কেটে-ছেটে বরফি আকৃতি কর তার উপর কিসমিশ ঘিয়ে ভেজে পছন্দমত নকশা করে বরফির টুকরায় চাপ দিয়ে গেথে দাও। বেশ হয়ে গেল।’

ইমার খুব ভাল লাগলো মহিলার সততা। ওর ঈদ আনন্দ দ্বিগুণ হল একজনের সৎ ও সরল স্বীকারক্তি শুনে।