धादिङ जिल्लाबाट प्रकाशित पहिलो दैनिक जि. प्र. का. दर्ता नं. ०६/०६१/०६२ जि. हु. का. दर्ता नं. ०६/०६९/७०

प्रत्यूष
National Daily राष्ट्रिय दैनिक

ग्राहक बन्नु परेमा
पत्रिका नियमित नआएमा
ठेगाना परिवर्तन भएमा वा अन्य कुनै
गुनासो भएमा कल गर्नु पर्दैन ।

९८५११२०८५०
भाईवरमा SMS मात्र गर्नुहोस्
"हामी यता बाट कल गर्छौं"

स्क्यान गर्नुहोस्
ई-पेपर हेर्नका लागि

वर्ष २३, अङ्क ११६ ◆ २०८३ कात्तिक २५ बुधबार ◆ Wednesday, November 11, 2026 ◆ ने सं ११४७ ◆ धादिङ ◆ Pratyus National Daily ◆ पृष्ठ ४◆ मूल्य रु. ५/-

मौलिक संस्कृति र परम्परा संरक्षणमा प्रदेश सरकार प्रतिबद्धः थापामगर

❑ *प्रत्यूष समाचारदाता*

हेटौँडा । बागमती प्रदेशका मुख्यमन्त्री किरण थापा मगरले मौलिक संस्कृति, भाषा र परम्पराको संरक्षण तथा संवर्द्धन गर्न प्रदेश सरकार प्रतिबद्ध रहेको बताउनुभएको छ ।

तिहार (दीपावली) तथा नेपाल संवत् ११४७ को अवसरमा शुभकामना सन्देश जारी गर्दै उहाँले नेपालको बहुजातीय, बहुभाषिक र बहुसांस्कृतिक विविधता नै राष्ट्रिय पहिचान र सांस्कृतिक धरोहर भएको उल्लेख गर्नुभएको छ ।

मुख्यमन्त्री थापा मगरले तिहारले मानव र प्रकृतिबीचको सम्बन्धलाई उजागर गर्नुका साथै देउसी भैलो जस्ता मौलिक संस्कृतिको संरक्षण र दिदीबहिनी तथा दाजुभाइबीचको आत्मीयता बढाउन महत्वपूर्ण भूमिका खेल्ने बताउनुभएको छ। उहाँले विभिन्न समुदायका मौलिक पर्व तथा ऐतिहासिक परम्पराले नेपाली समाजमा भ्रातृत्व, भावनात्मक एकता र राष्ट्रिय गौरवको भावना अभिवृद्धि गर्न महत्वपूर्ण योगदान पुऱ्याएको उल्लेख गर्नुभएको छ ।

मेची-महाकाली रथयात्रा देवदहमा

रुपन्देही । नवलपरासीको त्रिवेणीमा आयोजना हुने गजेन्द्र मोक्षनारायण भैरव विराट महायज्ञको प्रचार-प्रसारका लागि मुक्तिनाथबाट सुरु गरिएको मेची-महाकाली रथयात्रा देवदह आइपुगेको छ ।

रथयात्रा टोलीलाई देवदह स्थित लोकेश्वर मन्दिरमा स्वागत गरिएको छ । आगामी मङ्सिर १ देखि २७ गतेसम्म सञ्चालन हुने महायज्ञमार्फत वैदिक विश्वविद्यालय स्थापना गर्ने उद्देश्य राखिएको छ। सोही उद्देश्यसहित वैदिक ज्ञान, दर्शन र संस्कृतिको संरक्षण तथा प्रवर्द्धनको सन्देश फैलाउँदै रथयात्रा अघि बढेको हो ।

देवदह आइपुगेको रथयात्रा टोलीलाई नगरपालिकाका उपप्रमुख विद्यालक्ष्मी गुरुङ, पूर्वनगरप्रमुख हिराबहादुर खत्री, नगर प्रवक्ता गणेश डुम्रे लगायतले स्वागत गर्नुभएको थियो । स्वागतपछि रथयात्रा टोली देवदह हुँदै पश्चिमतर्फ प्रस्थान गरेको छ । मुक्तिनाथबाट सुरु भएको रथ यात्रामा हिन्दू धर्मगुरु वासुदेव प्रपन्नाचार्य, विश्वप्रकाश प्रपन्नाचार्य र सनातन प्रपन्नाचार्य सहभागी हुनुहुन्छ। मेची-महाकाली यात्रा पूरा गरी रथयात्रा त्रिवेणी पुगेर समापन हुने जनाइएको छ । महायज्ञमार्फत वैदिक ज्ञान र संस्कृतिको संरक्षण, धार्मिक तथा शैक्षिक चेतनाको विस्तार र वैदिक विश्वविद्यालय स्थापनाको अभियान लाई अघि बढाउने लक्ष्य राखिएको आयोजकले जनाएको छ ।

तालिमप्राप्त कुकुर परिचालन

चितवन । तिहारको समयमा हुन सक्ने सम्भावित घटनालाई मध्यनजर गर्दै सवारी र सर्ब-साधारणको चाप हुने स्थानमा तालिमप्राप्त कुकुर परिचालन गरिएको छ ।

जिल्ला प्रहरी कार्यालयले तिहार लक्षित गर्दै विष्फोटक पदार्थ र लागुऔषध पहिचान गर्ने तालिमप्राप्त दुईवटा कुकुर परिचालन गरेको हो । कार्यालयका सूचना अधिकारी प्रहरी नायब उपरीक्षक चन्द्रभूषण यादवका अनुसार तिहारको समयमा पटका ओसारपसार हुनसक्ने सम्भावित नाकाहरुमा समेत सो कुकुरको परिचालन गरिएको छ । उहाँले भन्नुभयो, "मानिसको भीडभाड हुने स्थानमा लागुऔषध तथा विष्फोटक पदार्थको ओसारपसार हुनसक्ने भएकाले उच्च निगरानी बढाएका हौ ।" तिहार लक्षित सुरक्षा योजना निर्माण गरी आठ सयभन्दा बढी प्रहरी परिचालन गरिएको उहाँले बताउनुभयो ।

सादा पोसाकमा समेत प्रहरी परिचालन गरिएको छ । तिहारको समयमा खेलिने देउसी भैलो रातको १०:०० बजेसम्म मात्र खेल्न सबैलाई आग्रह गरिएको उहाँले बताउनुभयो । उहाँले भन्नुभयो, "देउसी भैलो खेल्नेहरुलाई रात १०:०० बजेसम्म घर फर्कन सूचना जारी गरी गरिएको छ ।"

सभापति लामिछानेको शुभकामना सन्देश

काठमाडौँ । राष्ट्रिय स्वतन्त्र पार्टी (रास्वपा)का सभापति रवि लामिछाने ले हाम्रा चाडपर्वले परिवार, समाज र समुदायबीचको प्रेम तथा सद्भाव, एकता र आपसी विश्वासलाई थप सुदृढ बनाउने विश्वास व्यक्त गर्नुभएको छ। तिहार, नेपाल संवत् र छठ पर्वका अवसरमा सबैलाई शुभकामना दिनुहुँदै सभापति लामिछानेले विविधताबीचको राष्ट्रिय एकतालाई हाम्रो पहिचान र संस्कृतिसँग जोडिएका महत्वपूर्ण चाडपर्वहरूले अझ बलियो र सुमधुर बनाउन सहयोग पुर्याउने विश्वास व्यक्त गर्नुभएको हो । "उज्यालो, उमङ्ग र उत्साहको पर्व तिहार तथा आस्था, श्रद्धा र समर्पणको पर्व छठले हामी सबैको जीवनमा सुख, शान्ति, समृद्धि र नयाँ आशाको सञ्चार गरोस् भन्ने कामना पनि गर्नुभएको छ ।

मौलिक संस्कार, संस्कृति र सभ्यतालाई बिर्सनहुन्नः गृहमन्त्री

❑ *प्रत्यूष समाचारदाता*

ललितपुर । गृहमन्त्री सुधन गुरुङले नेपालको मौलिक कला, संस्कृति, परम्परा र संस्कारलाई नयाँ पुस्ताले आत्मसात् गर्दै पुस्तान्तरण गर्नुपर्नेमा जोड दिनुभएको छ ।

नेपाल संवत् ११४७ को अवसरमा मंगलबार ललितपुरको पाटन दरबार क्षेत्रको कात्तिक डबलीमा आयोजित कार्यक्रममा गृहमन्त्री गुरुङले आधुनिकीकरण र पश्चिमी करणका नाममा मौलिक संस्कार, संस्कृति र सभ्यतालाई बिर्सन नहुने बताउनुभयो । उहाँले भन्नुभयो, "आधुनिकता र पश्चिमी संस्कृतिको प्रभाव बढ्दै गए पनि हामीले आफ्नो मौलिक पहिचान र पुर्खाबाट प्राप्त संस्कार बिर्सन हुँदैन ।

ललितपुरको विभिन्न कला, संस्कृति, वास्तुकला, भूगोल र ऐतिहासिक संरचनाले नेपालको पहिचान अन्तरराष्ट्रियस्तरमा चिनाउन महत्वपूर्ण योगदान पुऱ्याएको छ । पुर्खाहरूले जोगाएर राखेको सम्पदा र परम्पराका कारण विदेशी पर्यटकलाई नेपालको ऐतिहासिक तथा सांस्कृतिक वैभव देखाउन सम्भव भएको हो । "

उहाँले पाटनसँग आफ्नो सामाजिक यात्राको विशेष सम्बन्ध रहेको उल्लेख गर्दै 'इनफ इज इनफ' आन्दोलनका क्रममा यही ठाउँमा अनशन बसेको स्मरण गर्नुभयो ।

गृहमन्त्री गुरुङले नेवार समुदायका जात्रा, पर्व र सामूहिक परम्पराले सामाजिक एकता कायम गर्न महत्वपूर्ण भूमिका खेलेको धारणा व्यक्त गर्नुभयो । उहाँले परिवार र संस्कारले ज्येष्ठ नागरिक तथा अग्रजलाई सम्मान गर्न सिकाएको बताउनुभयो । बाल्यकालमा घरमा नेवारी भाषा बोलिने गरेको स्मरण गर्दै उहाँले अहिले भाषा बोल्न बिर्सिए पनि आफ्नो सांस्कृतिक पहिचान र पारिवारिक संस्कारप्रति गर्व रहेको बताउनुभयो । नेवार समुदायले कला, संस्कृति र परम्पराको संरक्षण तथा पुस्तान्तरणमा गरेको प्रयास प्रशंसनीय रहेको उहाँले बताउनुभयो। गृहमन्त्री गुरुङले नेपाली सांस्कृतिक अभ्यासलाई सबै जातजाति र समुदायले आ-आफ्नो ठाउँबाट संरक्षण गर्नुपर्ने धारणा राख्नुभयो । उहाँले जतिसुकै आधुनिक वा पश्चिमी जीवनशैली अपनाए पनि आफ्नो धर्म, संस्कृति, परम्परा र संस्कारलाई बिर्सन नहुने बताउनुभयो । अग्रज पुस्ताले नयाँ पुस्तालाई संस्कार सिकाएजस्तै अहिलेको पुस्ताले पनि भावी पुस्तालाई केही न केही सांस्कृतिक विरासत हस्तान्तरण गर्नुपर्ने उहाँको भनाइ थियो ।

तिहार र दीपावलीको परम्परागत उत्सव मनाउने वातावरण क्रमशः साँघुरिँदै गएको उल्लेख गर्दै गृहमन्त्री गुरुङले सुरक्षा व्यवस्थाका कारण सांस्कृतिक गतिविधि सीमित हुन नहुने बताउनुभयो ।

उहाँले तिहारका अवसरमा घरघरमा गएर देउसी-भैलो खेल्ने र सामूहिक रूपमा रमाइलो गर्ने परम्परा कमजोर हुँदै गएको भन्दै त्यसलाई निरन्तरता दिनुपर्नेमा उहाँले जोड दिनुभयो ।

उहाँले सुरक्षा प्रदान गर्ने जिम्मेवारी सरकारको भएको उल्लेख गर्दै २४ सै घण्टा सांस्कृतिक गतिविधि सहज रूपमा सञ्चालन गर्न सक्ने निर्णय गरिएको स्पष्ट पार्नुभयो ।

उहाँले नेपाल संवत् ११४७ को अवसरमा शुभकामना व्यक्त गर्दै देश र समाजका लागि अझ राम्रो काम गर्न सक्ने अवसर तथा अग्रजहरूको आशीर्वाद प्राप्त होस् भनी कामनासमेत गर्नुभयो ।

देउसीभैलोमा आधुनिकताको प्रभाव, मौलिक संस्कृति ओझेलमा

❑ *प्रत्यूष समाचारदाता*

बागलुङ । तिहारमा मादल, खैँजडी र बाँसुरीको तालमा गुञ्जिने देउसीभैलोमा आधुनिक गीतसङ्गीत र प्रविधिको प्रभाव बढ्दै गएको छ। परम्परागत लोकभाका, बाजागाजा र सामूहिक नाचगानको स्थान आधुनिक गीत र साउण्ड सिस्टमले लिन थालेपछि देउसी भैलोको मौलिकता हराउँदै गएको छ।

तिहार सुरु भएसँगै बागलुङ बजारका चोक तथा बस्तीमा देउसीभैलोको चहलपहल बढेको छ। यस वर्ष शनिबारदेखि नै देउसीभैलो खेल्न थालिएको बजारमा ठूला साउण्ड सिस्टममा आधुनिक गीत बजाएर नाच्ने क्रम बढेको छ । बालबालिकादेखि वृद्धवृद्धासम्म देउसीभैलोमा सहभागी भएर रमाइरहेका छन् । तर, बजारमा देखिएको चहल-पहलमा परम्परागत देउसी भैलोको शैली भने कमै देखिन्छ। कुनै समय मादल, बाँसुरी र खैँजडीको तालमा सोरठी, मारुनी, कौरा, यानीमाया, सुनिमाया र भ्याउरे भाकामा देउसीभैलो खेल्ने चलन थियो । गीतमार्फत गाउँघरका सुखदुःख, सामाजिक अवस्था र जनजीवनका कथाव्यथा प्रस्तुत गरिन्थ्यो। अहिले यस्ता मौलिक भाका र नाच क्रमशः हराउँदै गएका छन् । रेकर्ड गरिएका आधुनिक गीतमा नाच्ने र ठूलो आवाजमा सङ्गीत बजाउने प्रवृत्ति बढ्दा देउसीभैलोको परम्परागत शैली सङ्कटमा परेको छ। स्थानीय प्रेम श्रेष्ठले पछिल्लो समय देउसीभैलोको मौलिकतामा पारिवारिक संस्कारप्रति गर्व रहेको बताउनुभयो । नेवार समुदायले कला, संस्कृति र परम्पराको संरक्षण तथा पुस्तान्तरणमा गरेको प्रयास प्रशंसनीय रहेको उहाँले बताउनुभयो। गृहमन्त्री गुरुङले नेपाली सांस्कृतिक अभ्यासलाई सबै जातजाति र समुदायले आ-आफ्नो ठाउँबाट संरक्षण गर्नुपर्ने धारणा राख्नुभयो । उहाँले जतिसुकै आधुनिक वा पश्चिमी जीवनशैली अपनाए पनि आफ्नो धर्म, संस्कृति, परम्परा र संस्कारलाई बिर्सन नहुने बताउनुभयो । अग्रज पुस्ताले नयाँ पुस्तालाई संस्कार सिकाएजस्तै अहिलेको पुस्ताले पनि भावी पुस्तालाई केही न केही सांस्कृतिक विरासत हस्तान्तरण गर्नुपर्ने उहाँको भनाइ थियो ।

तिहार र दीपावलीको परम्परागत उत्सव मनाउने वातावरण क्रमशः साँघुरिँदै गएको ठूलो परिवर्तन आएको बताउनुभयो। पश्चिमा संस्कृतिको प्रभाव र नयाँ पुस्ताले मौलिक कला तथा संस्कृतिको संरक्षणमा पर्याप्त चासो नदिँदा परम्परागत देउसीभैलोको पहिचान कमजोर बन्दै गएको उहाँको भनाइ छ। "पहिले मादल, बाँसुरी र खैँजडी बजाएर गीत मार्फत कथा, व्यथा र सामाजिक सन्देश सुनाइन्थ्यो । अहिले देउसीभैलोमा आधुनिकता र विकृति मिसिँदै गएको छ", श्रेष्ठले भन्नुभयो। बागलुङ बजारका रबीप्रसाद शर्माले आधुनिक प्रविधिको विकास र देखासिकीका कारण देउसी भैलोको मौलिकता हराउँदै गएको बताउनुभयो। तिहार र देउसीभैलो नेपाली समाजको सांस्कृतिक पहिचान भएकाले यसको मौलिक स्वरूप जोगाउनुपर्ने उहाँको भनाइ छ। युवा पुस्ताले परम्परागत गीत, सङ्गीत र नाचप्रति चासो नदेखाउँदा आधुनिक तथा पश्चिमा शैली हाबी हुँदै गएको उहाँले बताउनुभयो । यद्यपि, सबै देउसीभैलो टोली आधुनिक शैलीमा मात्र सीमित छैनन्। केही समूहले पूराना भाका र संस्कृतिलाई निरन्तरता दिने प्रयास पनि गरिरहेका छन् । भकुण्डे टोल समूहले पाका पुस्ताबाट मौलिक गीत र नाच सिकेर नयाँ पुस्तासम्म पुर्याउने उद्देश्यले परम्परागत शैलीमा देउसीभैलो खेल्दै आएको छ। देउसीभैलो मनोरञ्जन र दक्षिणा सङ्कलन गर्ने माध्यम मात्र नभई नेपाली समाजको कला, संस्कृति, भाषा र सामूहिक एकताको अभिव्यक्ति पनि हो ।

भक्तपुरमा हर्षोल्लासका साथ किजापुजा मनाइयो

ख्वप (भक्तपुर) । नेवार समुदायमा दाजुभाइ तथा दिदीबहिनीबीचको प्रेम, सद्भाव र आत्मियताको प्रतीकका रूपमा मनाइने किजा पूजा अर्थात् भाइटीका मंगलबार भक्तपुरलगायत नेवार समुदायको बसोबास रहेका विभिन्न स्थानमा हर्षोल्लासका साथ मनाइएको छ । स्वन्ति नखाःअन्तर्गत लक्ष्मी पूजा, म्हः पूजा र किजा पूजा क्रमशः कात्तिक २२, २३ र २४ गते मनाउने निर्णयअनुसार आज किजापुजा (भाइटीका) मनाइएको हो ।

किजा पूजा विशेषगरी दिदीबहिनीले आफ्ना दाजुभाइको दीर्घायु, सुस्वास्थ्य र सुखसमृद्धिको कामना गर्दै पूजा गर्ने पर्व हो । यसलाई नेवार समुदायमा भाइटीका का रूपमा पनि चिनिन्छ । म्हः पूजाको भोलिपल्ट मनाइने यस पर्वमा दिदीबहिनीले दाजुभाइको घरमा पुगी विशेष विधिपूर्वक पूजा गर्ने परम्परा छ । किजा पूजाका दिन दिदीबहिनीले पहिले भुइँमा रातो माटो वा लिपन गरी चामलको पीठोबाट मण्डल बनाउँछन् । उक्त मण्डलमा दाजुभाइलाई राखेर पूजा गर्ने परम्परा छ । पूजा गर्दा दाजुभाइको वरिपरि तेलको घेरा बनाउने, बत्ती बाल्ने तथा विभिन्न पूजासामग्री चढाउने गरिन्छ ।

यस पर्वमा बिमिरो, ओखर, मखमली फूलको माला, दुबो, धागो, फलफूल तथा विभिन्न परिकारको विशेष महत्व हुन्छ । नेवार समुदायमा अण्डा, माछा, मासु, बारा र रक्सीसमेत समावेश भएको पाँच प्रकारको सगुन दिने चलन छ । दिदीबहिनीले दाजुभाइलाई सप्तरङ्गी टीका लगाइदिई मखमली फूलको माला र प्रसाद प्रदान गर्छन्। त्यसको बदलामा दाजुभाइले पनि दिदीबहिनीलाई उपहार तथा दक्षिणा दिने परम्परा छ ।

भक्तपुरकी सुनिता सुवालले किजा पूजाको खास अर्थ भाइटीका अर्थात् दिदीबहिनीले दाजुभाइलाई पूजा गर्नु भए पनि भक्तपुरमा बहिनीले दाइलाई समेत पूजा गर्ने परम्परा रहेको बताउनुभयो। परिवारका सबै सदस्य एकै ठाउँमा भेला भएर पूजा गर्ने चलन रहेकाले दाजुभाइका छोरानातिलाई समेत दिदीबहिनी तथा फुपूहरूले पूजा गर्ने परम्परा रहेको उहाँले जानकारी दिनुभयो । भक्तपुरमा ज्येष्ठताको आधारमा महिलाले पुरुषलाई पूजा गर्ने चलन रहेको उहाँको भनाइ छ । इतिहासविद् मुक्तिसुन्दर जधारीका अनुसार किजा पूजासँग यमराज र यमुनाको पौराणिक कथासमेत जोडिएको छ ।

यमुनाले आफ्ना दाजुलाई मृत्युबाट जोगाउन यमराजसँग विभिन्न सर्त राखेर पूजा गर्नुभएको थियो । दाजुभाइलाई मृत्युले नछुने विश्वासका साथ पूजा गरिएको कथन छ ।

यही मान्यताका आधारमा दिदीबहिनीले दाजुभाइको दीर्घायुको कामना गर्दै किजा पूजा गर्ने परम्परा बसेको विश्वास गरिन्छ ।

सम्पादकीय ....

तिहारमा भाइटीकाको महत्व

आज तिहारको मुख्य दिन भाइटीका । भाइटीका केवल टीका लगाउने र उपहार आदानप्रदान गर्ने पर्व मात्र होइन । यो दाजुभाइ र दिदीबहिनीबीचको प्रेम, विश्वास, आत्मीयता र जिम्मेवारीको प्रतीक पनि हो । व्यस्त जीवनशैलीका कारण टाढा रहेका परिवारका सदस्यहरू यस अवसरमा एकै ठाउँमा भेला हुने गर्छन् । यसले पारिवारिक सम्बन्धलाई अझ बलियो बनाउन सहयोग पुऱ्याउँछ ।

नेपाल विभिन्न जातजाति, भाषा, धर्म र संस्कृतिले भरिपूर्ण देश हो । यहाँ मनाइने विभिन्न चाडपर्वमध्ये तिहार पनि एक महत्त्वपूर्ण पर्व हो । पाँच दिनसम्म मनाइने तिहारको अन्तिम दिन अर्थात् भाइटीकालाई विशेष महत्वका साथ मनाउने गरिन्छ । यस दिन दिदीबहिनीले आफ्ना दाजुभाइको दीर्घायु, सुस्वास्थ्य, सुख, शान्ति र समृद्धिको कामना गर्दै निधारमा सप्तरङ्गी टीका लगाइदिने परम्परा छ ।

भाइटीकाको धार्मिक तथा सांस्कृतिक महत्त्व आफ्नै प्रकारको छ । धार्मिक मान्यताअनुसार यमराज आफ्नी बहिनी यमुनाको निमन्त्रणामा उनको घर पुगेका थिए । यमुनाले दाजुलाई फूलमाला र टीका लगाएर स्वागत गर्दै मिठा परिकार खुवाएकी थिइन् । बहिनीको माया र सत्कारबाट प्रसन्न भएका यमराजले यमुनालाई वरदान माग्न आग्रह गरे । यमुनाले प्रत्येक वर्ष यसै दिन दाजुभाइ र दिदीबहिनीबीच भेटघाट तथा प्रेम कायम रहोस् भन्ने वरदान मागिन् । यही धार्मिक विश्वाससँग जोडिएर भाइटीका मनाउने परम्परा सुरु भएको मानिन्छ ।

भाइटीकाका दिन दिदीबहिनीले दाजुभाइलाई सप्तरङ्गी टीका लगाइदिने, मखमली तथा सयपत्री फूलको माला लगाइदिने र मिठाई तथा विभिन्न परिकार खुवाउने गर्छन् । दाजुभाइले पनि दिदीबहिनीलाई उपहार तथा दक्षिणा दिएर सम्मान प्रकट गर्छन् । यस दिन विशेष गरी ओखर, तेल र दूबोको प्रयोग गरी दाजुभाइको दीर्घायुको कामना गर्ने चलन पनि छ । घरआँगन सफा गरी पूजा गर्ने र परिवारका सदस्यहरू एकै ठाउँमा भेला भएर खुसी साटासाट गर्ने गरिन्छ ।

पछिल्लो समय भाइटीका मनाउने शैलीमा पनि परिवर्तन आएको छ । देश तथा विदेशमा रहेका दाजुभाइ र दिदीबहिनीले प्रविधिको माध्यमबाट शुभकामना आदानप्रदान गर्ने गरेका छन् । यसको मूल भावना भने उस्तै रहेको छ । चाडपर्व मनाउने नाममा अनावश्यक खर्च गर्ने, देखासिकी गर्ने र प्रतिस्पर्धा गर्ने प्रवृत्तिलाई भने निरुत्साहित गर्न आवश्यक छ । भाइटीकाले हामीलाई परिवारप्रतिको जिम्मेवारी, आपसी सहयोग, सम्मान र प्रेमको सन्देश दिन्छ । दाजुभाइले दिदीबहिनीको सम्मान र सुरक्षामा ध्यान दिनुपर्छ भने दिदीबहिनीले पनि दाजुभाइप्रति माया र सद्भाव कायम राख्नुपर्छ । महिला र पुरुषबीच समानता तथा पारस्परिक सम्मानको भावना विकास गर्नु पनि यस पर्वको महत्वपूर्ण सन्देश हो ।

भाइटीका नेपाली समाजको मौलिक संस्कृति र परम्परासँग जोडिएको महत्वपूर्ण पर्व हो । यसको धार्मिक तथा सांस्कृतिक महत्वलाई जोगाउँदै नयाँ पुस्तामा समेत हस्तान्तरण गर्न आवश्यक छ । आपसी प्रेम, सद्भाव र एकताको भावना कायम राख्दै भाइटीकालाई सभ्य, सुरक्षित र मितव्ययी रूपमा मनाउन सके यसको वास्तविक महत्व अझ बढ्नेछ ।

पाठक वर्गमा अनुरोध

धादिङ जिल्लाबाट प्रकाशन हुँदै आएको धादिङ जिल्लाको पहिलो राष्ट्रिय दैनिक पत्रिका **"प्रत्यूष राष्ट्रिय दैनिक** तपाईंलाई कस्तो लाग्दैछ ? तपाईहरुको सल्लाह, सुझावको लागि अपेक्षा गर्दछौं । तपाईहरुको लेख, रचना,प्रकाशन गर्नुपर्ने सूचना तथा विज्ञापन भए हामीलाई इमेल मार्फत पठाउन सक्नु हुनेछ । तपाईहरुले पठाउनुभएको लेख रचनालाई प्राथमिकताको साथ प्रकाशन गर्नेछौं ।

पत्यूष National Daily राष्ट्रिय दैनिक
नीलकण्ठ –३, धादिङबेसी,
फोन ०१०-५२१४३०,९८५११२०८५०
Email : pratyushdainik@gmail.com

तिहारको थालीमा सेलरोटीको मौलिक स्वाद



प्रकाश सिलवाल

'आहै ! आख्खुम पाख्खुम् सेलरोटी चाख्खुम्...' तिहार भन्नेबित्तिकै नेपालीको मनमा झट्ट आउने मीठो परिकारमध्ये एक हो- सेलरोटी । तिहारको सांस्कृतिक र पारिवारिक उल्लाससँग जोडिएको सेलरोटी स्वादको परिकार मात्र होइन, नेपाली मौलिक खानपान, कृषि जीवनशैली र सामाजिक सम्बन्धको एउटा विशिष्ट पहिचान पनि हो ।

दसैँमा मासुका विभिन्न परिकार र मिठाईको विशेष महत्व भएजस्तै तिहारमा सेलरोटी, फलफूल, मिठाई र रङ्गीङ्गी फूलको आफ्नै सांस्कृतिक महत्व छ । घरघरमा चामलको पिठो मुछेर तेल वा घिउमा पकाइने सेलरोटीले तिहारको आगमनसँगै नेपाली भान्सामा छुट्टै रौनक ल्याउँछ । दाजुभाइ तथा दिदीबहिनीबीचको आत्मीयता, कोसेली, पूजाआजा, पारिवारिक जमघट र देउसी भैलोको उत्सवमा पनि सेलरोटी अभिन्न परिकारका रूपमा रहँदै आएको छ ।

नेपाली मौलिक खानाको प्रर्वद्धनमा सक्रिय खाद्य विश्लेषक शारदा ज्ञवाली सेलरोटीलाई 'फेष्टिभ फास्टफुड'का रूपमा मात्र नभई कृषि उपज भित्र्याउँदाको खुसीयाली र नेपाली जीवनशैलीसँग जोडिएको परिकारका रूपमा लिनुहुन्छ । उहाँका विचारमा चाडपर्व र खानाबीच गहिरो सम्बन्ध छ । मौसम परिवर्तनसँगै नेपाली खानपानमा देखिने विविधतामध्ये सेलरोटी पनि एउटा महत्वपूर्ण हिस्सा हो । परम्परागत नेपाली समाजमा बजारिया मिठाई, चकलेट, पेँडा र अन्य परिकारको पहुँच गाउँघरसम्म सहज नभएको समयमा सेलरोटी विशेष उत्सव र खुसीयालीको खानाका रूपमा प्रचलित थियो । पूजा, व्रतबन्ध, विवाह, दसैँ र तिहारजस्ता अवसरमा घरमै सेल पकाउने चलनले यसलाई पुस्तौँदेखि नेपाली भान्सामा जीवित राखेको छ । अहिले बजारमा वर्षभरि नै व्यावसायिक रूपमा सेलरोटी उपलब्ध हुन थालेको छ । होटल तथा रेस्टुरेन्टदेखि सडक किनारका खाद्य पसलसम्म यसको बिक्री हुने गरेको छ । तथापि, तिहारमा जस्तो यसको व्यापकता, विविधता र सांस्कृतिक महत्व अरू समयमा देखिँदैन ।

पाककलाका प्रशिक्षक ज्ञवालीका अनुसार सेलरोटीको मौलिकता जोगाउन यसको परम्परागत विधि र सामग्रीलाई कायम राख्न आवश्यक छ । पछिल्लो समय कतिपयले सेलरोटीमा सुजी, चिउरालगायत सामग्री मिसाएर पकाउने गरेको उल्लेख गर्दै उहाँले त्यस्तो अभ्यासले मौलिक स्वाद र पहिचानमा असर पार्ने बताउनुभयो । "सेलरोटी हाम्रो रैथाने खानाको पहिचान हो । यसलाई मौलिक स्वरूपमै संरक्षण र प्रर्वद्धन गर्नुपर्छ", उहाँले भन्नुभयो । अर्थशास्त्रमा स्नातकोत्तर तथा संयुक्त राज्य अमेरिकाबाट स्वास्थ्य र पोषण सम्बन्धी अध्ययन एवं तालिम प्राप्त ज्ञवालीले नेपाली मौलिक खानाबारे विभिन्न समूह र समुदायलाई प्रशिक्षण दिँदै आउनुभएको छ । रैथाने खानाको प्रर्वद्धनका लागि सञ्चालन हुने अभियानमा सहभागी हुँदै आउनुभएकी उहाँ यस्ता खानाले नेपाली पर्यटन प्रर्वद्धन र सांस्कृतिक मौलिकताको संरक्षणमा योगदान पुर्याउने विश्वास व्यक्त गर्नुहुन्छ ।

मौलिक खानाको मापदण्ड र अभिलेखीकरणको खोजी

नेपाली खानाको पहिचान लाई व्यवस्थित रूपमा स्थापित गर्न यसको लिखित अभिलेख र मापदण्ड आवश्यक रहेको पर्यटन तथा आतिथ्य क्षेत्रका जानकारहरूको भनाइ छ । सेफ एसोसिएसन अफ नेपालका पूर्वअध्यक्ष एवं एयरपोर्ट होटलका परामर्शदाता श्याम लामाका अनुसार नेपाली खानाका परिकारको व्यवस्थित लिखित अभिलेख नहुँदा तिनको तयारी विधि, परिकारको क्रम र गुणस्तरमा एकरूपता कायम हुन सकेको छैन । मानिसहरूले आ-आफ्नो अनुकूलता अनुसार परिकार तयार पार्ने गरेकाले नेपाली खानाको मानकीकरण र अन्तरराष्ट्रिय पहिचान स्थापित गर्न कठिनाइ भएको उहाँ बताउनुहुन्छ । सेलरोटीलाई चाडपर्व विशेष खानाका रूपमा लिनु उपयुक्त भए पनि यसको सेवन गर्दा स्वास्थ्य पक्षलाई पनि ध्यान दिनुपर्ने उहाँको सुझाव छ । विशेषगरी एउटै तेलमा पटकपटक तारिएका वा धेरै तेलमा पकाइएका परिकारको अत्यधिक सेवनले स्वास्थ्यमा असर पार्नसक्ने उहाँको भनाइ छ । घिउमा पकाइएको सेलरोटी तुलनात्मक रूपमा आरोग्य विकल्प हुनसक्ने उहाँ बताउनुहुन्छ ।

सेफ लामाका विचारमा सेलरोटीजस्ता मौलिक परिकारको सामग्री, पकाउने विधि, गुणस्तर र पोषण पक्ष समेटेर लिखित मापदण्ड तयार गर्नसके यसलाई राष्ट्रिय तथा अन्तरराष्ट्रियस्तरमा प्रर्वद्धन गर्न सहज हुनेछ । नेपाली खानामा सेतो मैदा, सेतो चिनी र सेतो नुन कम गर्नुपर्ने उहाँको धारणा छ । नेपालको पहिलो 'एक्ज्युक्युटिभ सेफ' गोविन्द नरसिंह केसीले चिनीको विकल्पमा खुँदो, सखर, चाकु पनि राखेर सेल बनाउन सकिने र मसलाका रूपमा सुकुमेल, अलैँची, हरों र मेथीको धुलो हाल्दा थप स्वादिलो हुने बताउनुभयो । उहाँका अनुसार सकेसम्म टाइचिनको चामलमा सेल राम्रो मानिन्छ ।

पर्यटन व्यवसायी राजन सिंखडा पनि सेलरोटीको इतिहास, मौलिकता र सांस्कृतिक महत्वलाई विश्वव्यापी रूपमा परिचित गराउनुपर्ने बताउनुहुन्छ । उहाँका अनुसार सेलरोटी नेपाली भान्सामा कसरी प्रवेश गऱ्यो, गाउँघरमा पर्व र उत्सवसँग यसको सम्बन्ध कसरी स्थापित भयो तथा बालीनाली भित्र्याउँदाको खुसीयालीमा यसको भूमिका कस्तो रह्यो भन्ने विषय नेपाली मौलिक इतिहाससँग जोडिएका छन् ।

दसैँ र तिहारमा घरघरमा सेल पकाउने परम्परा कृषि उत्पादन र किसानको खुसीसँग पनि जोडिएको छ । खेतबारीमा उब्जिएको अन्न भित्र्याएपछि परिवार र समुदायमा उत्सव मनाउने नेपाली परम्परामा सेलरोटीले विशेष स्थान पाएको छ । त्यसैले यसको प्रर्वद्धन गर्दा स्वाद र व्यावसायिक पक्षसँगै ऐतिहासिक तथा सांस्कृतिक पक्षलाई पनि उजागर गर्नुपर्ने पर्यटन व्यवसायी हरूको सुझाव छ ।

काठमाडौंको आरुबारीकी कोपिला अधिकारीले आफूले आमाबाट सेल पकाउन सिकेको जनाउँदै तिहारमा नभई नहुने खानाका रुपमा सेलरोटी रहेकाले आफूहरुले छरछिमेक र महिला समूहमा पनि पकाउन प्रेरित गर्दै आएको प्रतिक्रिया दिनुभयो । यस्ता प्रतियोगिताले सेलरोटी पकाउने परम्परागत सीपको सम्मान गर्नुका साथै नयाँ पुस्तालाई मौलिक खानाप्रति आकर्षित गर्न सहयोग पुऱ्याउँछन् । स्थानीयस्तरमा प्रचलित खानाका परिकारलाई पहिचान, संरक्षण र प्रर्वद्धन गर्ने अभियानलाई व्यापक बनाउनुपर्ने उहाँको भनाइ छ ।

सेल पकाउन रुचि राख्ने तेह्रथुमकी सिप्पी खापुडले घिउ, चिनी, मीठो र आगोको मात्रा मिलाउन सकिए सेल राम्रो हुने अनुभव सुनाउनुभयो । घरमा विशेष पर्वहरुमा सेल पकाउँदै आउनु भएका खापुड्ले दुई जना मिलेर दाउराको आगोमा पकाउँदा अझ व्यवस्थित हुने बताउनुभयो ।

प्रतियोगिता मार्फत सेलरोटी को प्रर्वद्धन

सेलरोटीको मौलिकता संरक्षण र नयाँ पुस्तामाझ यसको महत्व स्थापित गर्न पछिल्लो समय विभिन्न अभियान र प्रतियोगिता सञ्चालन हुन थालेका छन् । नेपाली खाना प्रर्वद्धन अभियानले 'भोजन लिपि दोस्रो राष्ट्रिय सेलरोटी प्रतियोगिता आयोजना गर्दै आएकामा यसवर्ष पनि निरन्तरता दियो । गत वर्ष पनि सेल पकाउने सीप र गुणस्तरका आधारमा उत्कृष्ट सहभागी छनोट गरी विजेता घोषणा गरिएको थियो । नेपाली खाना र संस्कृतिको जगेर्ना गर्ने उद्देश्यले भोजनलिपिका सर्जक अन्तरराष्ट्रिय सेफ घनश्याम कँडेल (हाल अमेरिका) र दुर्गा खड्का (हाल आयरल्याण्ड)को पाककलामा आधारित प्रतियोगितामा देउसे-भैलो पनि खेलिएको थियो । नेपालको पहिलो 'एक्ज्युक्युटिभ सेफ' केसी संयोजक र खाद्य विश्लेषक ज्ञवाली सदस्य रहनुभएको यस वर्षको प्रतियोगितामा १४ सहभागी थिए । प्रतियोगितामा कोपिला अधिकारी प्रथम, कमल बुर्जा द्वितीय र सरिता गुरूङ तृतीयलाई क्रमश रु १५ हजार, रु १० हजार र पाँच हजार पुरस्कार प्रदान गरिएको थियो । यसअघि भोजन लिपिका विभिन्न शृङ्खला सञ्चालन गरिएको र सेलरोटीलाई प्रतियोगिताका रुपमा सञ्चालन गरिएको यस वर्ष पनि यस्तै अभियान सञ्चालन गरिएको र यसलाई देशव्यापी रूपमा विस्तार गर्ने योजना रहेको नेपाली खाना प्रवर्धन अभियानल संयोजक देवीप्रसाद सापकोटाले बताउनुभयो । "नेपालको मौलिक खानालाई पर्यटनसँग जोड्ने हो भने सेलरोटी जस्ता परिकारलाई सांस्कृतिक उत्पादनका रूपमा विकास गर्न सकिने सम्भावना छ ।", संयोजक सापकोटाले भन्नुभयो, "विदेशी पर्यटकलाई नेपाली खानाको स्वादसँगै त्यसको इतिहास, उत्पादन प्रक्रिया र सांस्कृतिक महत्वबारे जानकारी गराउनसके यसले पर्यटन अनुभवलाई थप विशिष्ट बनाउन सक्छ ।" यसै साता काठमाडौं टोखा-४ धापासीमा आयोजना गरिएको स्वर्णिम कृषि प्रदर्शनी तथा रैथाने व्यापार मेलामा पनि महिलाहरुबीच सेलरोटी प्रतियोगिता सञ्चालन गरिएको थियो । हाम्रा रैथाने बाली र परिकारहरुको संरक्षण र प्रर्वद्धन गर्दै कृषि पर्यटनका माध्यमबाट मुलुकलाई समृद्ध तुल्याउन सकिने रैथाने एग्री प्रडक्स नेपाल अध्यक्ष तिलक ढकालले बताउनुभयो । विश्व वन्यजन्तु कोषका नेपाल प्रतिनिधि डा घनश्याम गुरुङ पनि नेपालको पहिचान र मौलिकता संस्कृति, सभ्यतामा मात्र नभई रैथाने बाली र परिकारहरुमा पनि रहेको बताउनुहुन्छ । यसलाई मेला वा प्रदर्शनीमा मात्र सीमित नगरी दैनिक जीवनशैलीमा जोड्नसके स्वदेशी कृषि उत्पादनमा वृद्धि भई आयातित खाद्यान्नको निर्भरता कम गर्न सकिने उहाँको भनाइ छ ।

दीपावली मनाउँदा ध्यान दिऔं

- दियो, मैनबत्ती बाल्दा आगोले टिप्ने सामान नजिक नराखौं,
- मैनबत्ती, दियो बालिसकेपछि ननिभेसम्म निगरानी गरौं,
- यस्तो समयमा विद्युत सट भई आगो लाग्ने सम्भावना भएकोले सचेत बनौं,
- विद्युतीय प्लगको क्षमता अनुसार मात्र बत्तीको प्रयोग गरौं,
- पटाका तथा अन्य प्रज्वलनशील वस्तुको प्रयोग नगरौं।



आगजनीबाट बचौं र बचाऔं ।

नेपाल सरकार,
विज्ञापन बोर्ड

झिनिया आम्दानीको स्रोत

म्याग्दी । बेनी नगरपालिका-७ मङ्गलाघाटकी कल्पना श्रेष्ठ केही दिनयता झिनिया उत्पादनमा व्यस्त हुनुहुन्छ । उहाँले एक जना श्रमिक राखेर झिनिया बनाउँदै आउनुभएको छ । छोराछोरी विदेशमा रहेकाले आफू र श्रीमान् मिलेर चाडपर्वका बेला झिनिया उत्पादन गर्ने गरेको उहाँले बताउनुभयो ।



बनाउँदा घरखर्चका लागि रकम पनि जम्मा हुने र अरू महिला दिदी बहिनी लाई पनि प्रेरणा मिल्ने भएकाले यो काम गर्दै आएकी छ ।" उहाँका अनुसार बेनी बजारका साथै ग्रामीण भेग र पोखराबाट समेत झिनियाको माग आउने गरेको छ । विदेशबाट पनि माग आउने गरेको उहाँले बताउनुभयो । दुई वर्षअघि अस्ट्रेलियाबाट रु २५ हजार बराबरको झिनियाको माग आए पनि उत्पादन गर्न नसक्दा रु १३ हजार बराबरको मात्रै बिक्री गरेको उहाँले सुनाउनुभयो ।

"दसैं तिहारमा करिब रु तीनदेखि रु चार लाखसम्मका झिनिया बिक्री हुन्छ," उहाँले भन्नुभयो, "तिहारमा माग धेरै आउने भएकाले एक जना श्रमिक राखेर उत्पादन गरिरहेका छौं । उत्पादित झिनिया बेनी बजार, म्याग्दीका ग्रामीण भेग, पर्वत, बागलुङ र पोखरासम्म बिक्री हुने गरेको छ ।"

हेर्दा आकर्षक, स्वादिलो र सजिलै तयार पारेर खान सकिने भएकाले चाडपर्वका समयमा झिनिया रोटीको खपत बढी हुने गरेको श्रेष्ठको अनुभव छ । मङ्गलाघाटकै हेमबहादुर पुनका १० जना परिवारका सदस्यहरु दैनिक झिनिया उत्पादनमा जुटेका छन् । पुनका अनुसार दैनिक एक बोरा चामलको पिठो बराबरको झिनिया उत्पादन हुने गरेको छ ।

दसैं-तिहारमा झिनियाको माग बढी हुने भएकाले परिवारका सबै सदस्य मिलेर उत्पादन गर्ने गरेको उहाँले बताउनुभयो । चाडपर्वको समयमा रु दुईदेखि तीन लाख सम्मको झिनिया बिक्री हुने गरेको उहाँको भनाइ छ ।

"बेनी बजारका साथै पोखराबाट पनि झिनियाको माग आउने गरेको छ । उत्पादन गर्न सके बिक्रीको समस्या छैन," उहाँले भन्नुभयो, "पछिल्लो दुई महिनादेखि दैनिक १० जना परिवारका सदस्य झिनिया बनाउने काममा लागेका छौं ।"

तिहार पर्व भित्रिएसँगै म्याग्दीको बेनी बजारमा परम्परागत परिकार झिनिया रोटीको व्यापार बढेको छ । चाडपर्वलाई लक्षित गरी झिनिया उत्पादन गर्दै आएका बेनीका उद्यमीलाई मागअनुसार उत्पादन गर्न भ्याइनभ्याइ भएको छ । घरपरिवारका सदस्यसँगै श्रमिक परिचालन गरेर उद्यमीहरू झिनिया बनाउन व्यस्त भएका छन् ।

नेपाली मौलिक परिकार मध्ये झिनियालाई झिलिङ्गा रोटी पनि भन्ने गरिन्छ । चामलको पिठोबाट बनाइने झिनिया तिहारमा विशेष रूपमा प्रयोग हुन्छ । हेर्दा आकर्षक र खान स्वादिलो हुने भएकाले तिहार नजिकिएसँगै बेनी बजारमा यसको बिक्री बढेको हो ।

तिहारमा दाजुभाइ तथा दिदीबहिनी बीच आत्मीयता साटासाट गर्ने र पाहुनालाई सत्कार गर्ने क्रममा झिनिया रोटीको माग हुने गरेको बेनी नगरपालिका-७ की टकसरा रानाले बताउनुभयो । उहाँले विगत २५ वर्षदेखि झिनिया बनाउँदै आउनुभएको छ । "झिनिया बनाउने परम्परागत संस्कृति भएकाले छाड्न सकिएन," उहाँले भन्नुभयो, "दिनभर त्यसै बस्नुभन्दा झिनिया बनाउँदा घरखर्चका लागि रकम पनि जम्मा हुने र अरू महिला दिदी बहिनी लाई पनि प्रेरणा मिल्ने भएकाले यो काम गर्दै आएकी छ ।" उहाँका अनुसार बेनी बजारका साथै ग्रामीण भेग र पोखराबाट समेत झिनियाको माग आउने गरेको छ । विदेशबाट पनि माग आउने गरेको उहाँले बताउनुभयो । दुई वर्षअघि अस्ट्रेलियाबाट रु २५ हजार बराबरको झिनियाको माग आए पनि उत्पादन गर्न नसक्दा रु १३ हजार बराबरको मात्रै बिक्री गरेको उहाँले सुनाउनुभयो ।

चामलको पिठो पकाएर मेसिनमा पेलेपछि चाउचाउको जस्तो त्यान्द्रो निकालिन्छ । त्यसलाई दुई दिनसम्म घाममा सुकाएपछि झिनिया तयार हुन्छ । मङ्गलाघाटका कल्पना श्रेष्ठले विद्युत्बाट चल्ने झिनिया बनाउने मेसिन प्रयोग गर्दै आउनुभएको छ । झिनिया बनाउन कम्तीमा तीन जना जनशक्ति आवश्यक पर्छ । एक दिनमा तीन जनाले ३५० भन्दा बढी झिनिया बनाउन सक्छन् ।

झिनियालाई घ्यू वा तेलमा तारेर खान सकिन्छ । उद्यमीहरुका अनुसार प्रति १२ वटा झिनियालाई रु १४० देखि रु १५० सम्ममा बिक्री हुने गरेको छ । बेनीको मङ्गलाघाटमा मात्रै २० जना झिनिया उद्यमी रहेको र अहिले सबैजसो उद्यमी उत्पादनमा व्यस्त भएका स्थानीयवासी रहेका म्याग्दी उद्योग वाणिज्य सङ्घका निवर्तमान अध्यक्ष बेलबहादुर कटुवालले बताउनुभयो ।

हेर्दा आकर्षक, खानालाई स्वादिलो, सजिलो तथा तयारी खाजाको रूपमा प्रयोग गर्न सकिने भएकाले चाडपर्वको समयमा झिनिया रोटीको खपत धेरै हुने गर्छ । झिनिया घ्यू, तेलमा फ्राई गरेर खान योग्य हुन्छ । चाडपर्व र आफन्तलाई भेट्न जाँदा झिनिया कोसेली लैजाने चलन छ । झिनियालाई खाजाको परिकारको रुपमा पनि प्रयोग गर्न सकिन्छ ।

घरमा बनाउन झन्झट हुने, बिग्रने डर तर कोसेली लैजान सजिलो हुने भएकाले झिनिया रोजाइमा परेको उपभोक्ता समिता पुनले बताउनुभयो । घरायसी कामबाट बचेको फुर्सदको समय सदुयोग हुनुका साथै झिनिया बेचेर भएको आम्दानीले घरव्यवहार चलाउन सजिलो भएको उद्यमीहरुले बताएका छन् ।

झिनिया बनाउने मेसिन, तालिम र सुरक्षित भण्डारणका लागि औजार उपकरणको व्यवस्था भएमा सहज हुने उद्यमी हरिकुमार श्रेष्ठले बताउनुभयो ।

किसानलाई धान भण्डारणको चटारो

भोजपुर । धानबाली भित्र्याउने चटारो बढे सँगै भोजपुरका किसानलाई यस वर्ष तिहारको रौनकभन्दा खेतीपातीको कामले बढी व्यस्त बनाएको छ । पाकेको धान थन्क्याउने, सुकाउने र सुरक्षित भण्डारण गर्ने काममा किसान जुटिरहँदा चाडपर्व मनाउने समयसमेत कम भएको छ ।

भोजपुर नगरपालिका-५ का स्थानीय किसान रुपनारायण फुयालले धान भित्राउने काममा व्यस्त हुनुपर्दा तिहार आएको अनुभूति गर्नसमेत कठिन भएको बताउनुभयो । चाडपर्वको बेला परिवारसँग बसेर रमाइलो गर्नुपर्ने भए पनि खेतीपातीको कामलाई प्राथमिकता दिनुपर्ने बाध्यता रहेको उहाँको भनाइ छ ।

किसान फुयालका अनुसार कात्तिक १६ गतेदेखि अर्मपर्म गरेर धान भण्डारणको काम सुरु गरिएको भए पनि अझै सम्पन्न हुन सकेको छैन । किसानले एकअर्काको खेतमा पालैपालो सहयोग गर्दै धान भित्र्याउने काम गरिरहेका छन् । यही गतिमा काम गर्दा मङ्सिर १० देखि १५ गतेसम्म धान भण्डारणकै काममा व्यस्त हुनुपर्ने अवस्था रहेको उहाँले बताउनुभयो ।

अर्की किसान करुणा थापाले पनि धान भित्र्याउने समयमा कामदार पाउन समस्या भइरहेको बताउनुहुन्छ । गाउँमा खेतीपातीका लागि आवश्यक जनशक्ति अभाव हुँदा धान भण्डारणको काम ढिलो भइरहेको उहाँको भनाइ छ । केही किसानले आफ्नो धान भण्डारण गरिसकेपछि मात्रै अन्य किसानले काम गर्ने अवसर पाउने भएकाले पालो कुरेर बस्नुपर्ने अवस्था रहेको उहाँले बताउनुभयो ।

धान काट्ने, बिटा बाँध्ने, खेतबाट घरसम्म बोक्ने, झाट्ने, सुकाउने र भण्डारण गर्ने काममा धेरै श्रम र समय लाग्ने किसान बताउँछन् । अर्मपर्मका आधारमा काम गर्दा पनि सबै किसानको धान एकै समयमा भित्र्याउन नसकिने भएकाले कामको चाप बढेको छ ।

धान पाकेर भित्राउने समय र तिहारको चाडपर्व एकै समयमा परेपछि ग्रामीण क्षेत्रका किसानलाई दोहोरो चटारो परेको किसान अनुराग पोखरेलले बताउनुभयो ।

किसानलाई एकातिर धानबाली सुरक्षित रूपमा घरमा भित्र्याउनुपर्ने बाध्यता र अर्कातिर चाडपर्व मनाउने चाहना रहेको उहाँको भनाइ छ । खेतीपातीको काम नसकिँदा चाड-पर्वको रमाइलोमा समेत पर्याप्त समय दिन नपाएको उहाँले बताउनुभयो ।

पुष्प व्यवसायमा आकर्षित हुँदै युवा

डडेल्धुरा । जिल्लाका युवा व्यावसायिक पुष्पखेतीतर्फ आकर्षित हुन थालेका छन् । कम लगानीबाट राम्रो आम्दानी गर्न सकिने भएपछि जिल्लाका आधा दर्जनभन्दा बढी युवा पुष्प व्यवसायमा संलग्न भएका हुन् । पुष्पखेतीले स्वरोजगार सिर्जना गर्नुका साथै स्थानीय उत्पादनको प्रवर्द्धनमा समेत योगदान पुऱ्याएको छ ।

जिल्लाको अजयमेरु गाउँपालिका-५ झिगनीका ३४ वर्षीय टेकराज पाठकले चार वर्षअघि पुष्प व्यवसाय सुरु गर्नुभएको हो । कृषि प्राविधिक शिक्षा अध्ययन गरेका उहाँले परम्परागत खेतीभन्दा फरक व्यवसाय गर्ने सोचका साथ सयपत्री फूलखेती थाल्नुभयो । सुरुका दिनमा गाउँबाट सदरमुकामसम्म डोकोमा फूल बोकेर बिक्री गर्नुपर्ने अवस्था रहेको पाठक अहिले घरमै फूल खरिद गर्न ग्राहक आउने गरेको बताउनुहुन्छ । उहाँले स्थानीय जातका सयपत्री सहित 'कर्मा ५५५' र 'टेनिस बल' जातका फूल उत्पादन गर्दै आउनु भएको छ । कृषि ज्ञान केन्द्रबाट टनेल तथा गाउँपालिका बाट थोपा सिँचाइका लागि पाइप सहयोग पाएका उहाँले दसैं र तिहारको समयमा डडेल्धुरा सहित कैलाली र कञ्चनपुरसम्म फूल बिक्री गर्दै आउनुभएको छ । उत्पादित फूलको माला प्रतिगोटा रु १०० देखि रु २०० र फूल प्रतिकेजी रु ४०० देखि ५०० सम्म बिक्री हुने गरेको उहाँको भनाइ छ । उहाँले एक सिजनमा रु एक लाखसम्म आमदानि हुनेगरेको बताउनुभयो । यस्तै, अमरगढी नगरपालिका-१ डोलाका सुरत ऐर पनि पाँच वर्षदेखि पुष्प व्यवसायमा संलग्न हुनुहुन्छ । कृषि विषयमा स्नातकोत्तर अध्ययन गरिरहेका उहाँले करिब डेढ रोपनी जमिनमा सयपत्री फूल खेती गर्नु भएको छ । विदेश जानुभन्दा आफ्नै गाउँमा केही गर्नुपर्छ भन्ने सोचले व्यवसाय सुरु गरेको बताउने ऐरका लागि अहिले पुष्पखेती परिवारको आम्दानीको मुख्य स्रोत बनेको छ । उहाँ स्थानीय उत्पादनको प्रयोग बढाउनुपर्नेमा जोड दिनुहुन्छ ।

पर्शुराम नगरपालिका-४ कटालका चक्रसिंह मालले पनि चार वर्षअघि तीन रोपनी जमिनमा सयपत्री फूलखेती सुरु गर्नुभएको हो । उहाँले 'कर्मा ५५५' जातको फूल उत्पादन गरी अहिले दसैं, तिहार र छठ पर्वका समयमा डडेल्धुरादेखि धनगढीसम्म बिक्री गर्दै आउनुभएको छ । यद्यपि, पुष्प व्यवसायमा लागेका किसानले बीउ, सिँचाइ र बजार व्यवस्थापनमा समस्या भोग्नुपरेको बताएका छन् । विशेषगरी बजारमा भित्रिने प्लास्टिकका कृत्रिम मालाका कारण स्थानीय फूलको बिक्री प्रभावित हुने गरेको उहाँहरूको गुनासो छ । पुष्पखेतीलाई व्यावसायिक रूपमा विस्तार गर्न स्थानीय सरकारले पर्याप्त प्राथमिकता र प्रोत्साहन दिन नसकेको उनीहरूको भनाइ छ ।

कृषि ज्ञान केन्द्र डडेल्धुराले भने पुष्पखेतीलाई प्रोत्साहन गर्न बिउ वितरण तथा प्राविधिक सहयोग उपलब्ध गराउँदै आएको जनाएको छ । किसानले स्थानीय उत्पादनको प्रवर्द्धन, बजार व्यवस्थापन र आवश्यक प्राविधिक सहयोग गर्न सके पुष्प व्यवसायबाट युवालाई गाउँमै रोजगारी र आम्दानीको अवसर सिर्जना गर्न सकिने कृषि ज्ञान केन्द्र डडेल्धुराका प्रमुख नरेन्द्र पनेरुले बताउनुभयो ।

गणेशमान सिंहको ११२ औं जन्मजयन्ती मनाइँदै

काठमाडौं । प्रजातन्त्र पुनःस्थापनाका लागि विसं २०४६ मा भएको जन आन्दोलनका सर्वोच्च कमाण्डर गणेशमान सिंहको ११२ औं जन्म जयन्ती मंगलबार विभिन्न कार्यक्रम आयोजना गरी मनाइएको छ ।

नेपाली राजनीतिमा त्याग र साहसको उच्च उदाहरणका रुपमा रहनुभएका सिंह सबैको निष्ठाको केन्द्र बन्न सफल हुनुभएको थियो । विसं २०४६ को जनआन्दोलन सफल भएपछि तत्कालीन राजा वीरेन्द्रले प्रधानमन्त्री बन्न गर्नुभएको आग्रहमा उहाँले आफ्ना समकक्षी नेता कृष्णप्रसाद भट्टराईलाई अघि सार्दै नेपाली राजनीतिमा त्यागको उच्च नमूना प्रस्तुत गर्नुभयो ।

विसं १९७२ कात्तिक २४ गते काठमाडौंको क्षेत्रपाटीमा जन्मनुभएका नेता सिंहको २०५४ साल असोज २ गते निधन भएको हो । काठमाडौंको खानदानी परिवारमा जन्मनुभएका सिंहले १९९७ सालमा स्थापना भएको नेपालको पहिलो राजनीतिक पार्टी प्रजा परिषद्को सदस्य भई राणा शासन हटाउने अभियानमा आफूलाई सक्रिय बनाउनुभएको थियो ।

राणा शासन अन्त्य गर्ने अभियानमा लागेपछि उहाँलगायत नेतालाई तत्कालीन सरकारले जेल हाल्यो । विसं २००७ अघि नै भद्रगोल जेल फोरेर भाग्न सफल हुनुभएका जोशिला तन्नेरी गणेशमान प्रवास जानुअघि नै तत्कालीन राणा हटाऊ आन्दोलनमा सक्रिय हुनुभएको थियो । जेलबाट भागेर भारतमा पुगी अर्का नेता बिपी कोइरालासँग राजनीतिक सम्बन्ध विकसित गर्नुभयो । केही सहयोगीका साथ २००३ सालमा स्थापित नेपाली राष्ट्रिय कांग्रेसलाई आजीवन जुझारू नेतृत्व दिन पनि गणेशमानको उल्लेखनीय भूमिका छ । प्रजातन्त्र स्थापनाका लागि भएको २००७ सालको क्रान्तिका एक अगुवाका रूपमा उहाँले वीरगञ्ज मोर्चामा सशस्त्र संघर्ष गर्नुभयो । देशमा प्रजातन्त्र बहाली र पुनर्बहालीका लागि समर्पित सिंह सैद्धान्तिक हिसाबले बिपीका अनुयायी र सबैभन्दा ठूला समर्थकका रूपमा रहनुभयो । नेपाली कांग्रेसलाई लोकप्रिय बनाउन सदा क्रियाशील हुनुभयो ।

२०१५ सालमा पहिलो निर्वाचन भएपछि बनेको सरकारमा वरिष्ठ मन्त्री हुनुभएका गणेशमानले २०१७ सालमा प्रजातन्त्र अपहरण भएपछि आठ वर्ष निरन्तर पहिले सिंहदरबार र त्यसपछि सुन्दरीजल बन्दी गृहमा कारावास जीवन बिताउनुभयो । विसं २०२५ मा बिपीसँगै सुन्दरीजल बन्दी गृहबाट रिहा भएपछि प्रवासमा राजनीतिक सङ्गठन विस्तार गर्नुभयो । २०३३ सालमा बिपीसँगै राष्ट्रिय एकता तथा मेलमिलापको नीति लिई स्वदेश फर्केर तत्कालीन पञ्चायती व्यवस्थाका विरूद्ध सक्रिय रहनुभयो । तत्कालीन पञ्चायती सरकारले बिपीसँगै मृत्युदण्डको माग गरिएका आठवटा मुद्दामा विशेष अदालतबाट सफाइ पाउनुभयो । गणेशमानले २०३६ सालको विद्यार्थी आन्दोलन र जनमत संग्रहमा उत्तिकै नेतृत्व दायी भूमिका निर्वाह गर्नुभयो । बिपीको निधनपछि कांग्रेसका सर्वोच्च नेताका रूपमा गणेशमानले २०४२ सालको सत्याग्रह आन्दोलनको नेतृत्व गर्नुभयो । १९९७ सालदेखि अनवरत राजनीतिमा समर्पित कडा स्वभाव र जुझारू व्यक्तित्वका सर्वप्रिय नेता गणेशमानको महत्वपूर्ण योगदान २०४६ सालमा रह्यो । जनआन्दोलनका लागि कम्युनिष्टसँग मिलेर पञ्चायतविरुद्ध आन्दोलनको घोषणा गर्ने गणेशमान सिंह उक्त आन्दोलनका सर्वोच्च कमाण्डर भई सबैको प्रिय बन्नुभएको हो ।

नेता सिंहलाई विसं २०१७ साल पुस १ गतेको कूपछि विसं २०२५ सम्म बिपी कोइरालासँगै सुन्दरीजल बन्दीगृहमा थुनिएको थियो । २०२५ सालमा जेलमुक्त भएपछि बिपीसँगै भारत निर्वासनमा जानुभएका नेताहरुलाई २०३३ साल



पुस १६ गते राष्ट्रिय एकता तथा मेलमिलापको नीति लिएर नेपाल फर्किएपछि त्रिभुवन अन्तर्राष्ट्रिय विमानस्थलबाटै गिरफ्तार गरी सुन्दरीजल बन्दीगृहमा दोस्रोपटक थुनियो । विसं २०६१ भदौ २४ गते बन्दीगृहलाई बिपी सङ्ग्रहालयमा रुपान्तरण गरिएको छ । जहाँ बिपी, गणेशमानलगायत बन्दी बनाइएका नेताको सालिकसहितको संरचना निर्माण गरिएको छ । सिंहले नेपाली राजनीतिमा त्याग र साहसको उच्च उदाहरणका रुपमा रहनुभएका सिंह सबैको निष्ठाको केन्द्र बन्न सफल हुनुभएको थियो ।

गणेशमान जयन्तीका अवसरमा आज नेपाली काँग्रेसका दुवै समूह र यसका भ्रातृ एवं शुभेच्छुक सङ्ग संस्था, गणेशमान सिंह अध्ययन प्रतिष्ठानलगायतले विभिन्न कार्यक्रम आयोजना गरी मनाउने जनाइएको छ ।

मकै र भटमासको मूल्य बृद्धि : पशुपन्छीजन्यको उत्पादन लागत बढ्यो

चितवन । विदेशबाट आयात हुने मकै र भटमासको मूल्य आकासिए पछि दानाको लागत मूल्य बढेको छ। यससँगै पशुपन्छीजन्य उत्पादनको खर्च बढ्ने भएको छ। यसबाट प्रत्यक्ष रूपमा उपभोक्ता प्रभावित हुने भएका छन् ।

नेपाल दाना उद्योग सङ्घका केन्द्रीय अध्यक्ष उमेश सापकोटाका अनुसार १५ दिनअघिसम्म भारतबाट आउने मकै प्रतिकिलो रु ३९ र नेपाली मकै रु ३६ मा खरिद हुने गरेको थियो। अहिले भारतीय मकैको मूल्य प्रतिकिलो रु ५४ र नेपाली मकैको मूल्य रु ५० भन्दा माथि पुगेको छ। यस्तै, अमेरिका र बङ्गलादेशबाट आउने भटमासको पिनाको मूल्य प्रतिकिलो रु ८७ /८८ बाट बढेर रु ९५/९६ पुगेको छ ।

नेपालमा मकै र भटमासको पिना सबैभन्दा बढी कुखुराको दानामा प्रयोग हुन्छ। दानामा मकै ५० देखि ६० प्रतिशतसम्म प्रयोग हुन्छ भने भटमासको पिना २५ प्रतिशत प्रयोग हुन्छ । कुखुराको दानामा यसका अतिरिक्त थोरै मात्रामा तोरीको पिना, डिसिपी, ढुटो, मार्बल डस्ट, मिनरल र भिटामिनजस्ता वस्तु प्रयोग हुन्छन्। ढुटोको मूल्यसमेत प्रतिकिलो रु ३५ बाट ४७ पुगेको छ ।

सापकोटाका अनुसार दानाको लागत मूल्यमा करिब १५ प्रतिशत वृद्धि भएको छ । यससँगै विदेशबाट आयात हुने भटमासको पिना पहिले ६० दिनमा आइपुग्ने गरेकामा अहिले ९० दिन लाग्न थालेको छ । जसका कारण खर्च बढेको उहाँले बताउनुभयो। नेपालमा भटमासजन्य पदार्थ वार्षिक तीन लाख ५० हजार मेट्रिक टन खपत हुन्छ । ती सबै तेस्रो मुलुकबाट आयात हुने गर्छन् । यस्तै, मकै वार्षिक छ लाख ५० हजारदेखि सात लाख मेट्रिक टनसम्म खपत हुने गरेको छ। जसमध्ये १५ देखि २० प्रतिशत भारतबाट आउने गरेको छ भने बाँकी नेपालकै उत्पादनले धान्ने गरेको छ ।

भारतमा मकैको मूल्य बढेपछि अहिले कुखुराको दानामा प्रयोग नहुने कमजोर गुणस्तरको मकै इथानोल उत्पादनका लागि भारत जाने गरेको उहाँले जानकारी दिनुभयो । कच्चा पदार्थको मूल्य अत्यधिक बढेपछि दाना उत्पादकहरूले ब्रोइलर कुखुराको दानाको मूल्य प्रतिकिलो रु पाँच र लेयर्स कुखुराको दानाको मूल्यरु चार बढाएका छन्। हाल दानाको मूल्य प्रतिकिलो रु ५५ देखि ७५ सम्म पर्ने गरेको छ ।

सापकोटाले तत्कालका लागि राहत दिन दानाको मूल्य बढाइएको भए पनि वास्तविक लागत धान्न नसक्ने अवस्था रहेकाले मूल्य थप बढ्ने बताउनुभयो ।

नेपाल लेयर्स कुखुरापालक सङ्घका केन्द्रीय अध्यक्ष विनोद पोखरेलले दानाको लागत मूल्य बढेसँगै अण्डाको उत्पादन लागत प्रतिगोटा रु दुईदेखि तीनसम्म बढेको बताउनुभयो । यसअघि बजार मूल्यलाई आधार मानेर अण्डाको लागत मूल्य प्रतिगोटा १९ रुपैयाँ १२ पैसा कायम भएको थियो । दानाको लागत मूल्य प्रतिकिलो करिब रु १० ले बढ्ने भएपछि अण्डाको उत्पादन लागतसमेत बढेको उहाँले बताउनुभयो ।

लागत मूल्यसमेत नपाएर धेरै किसान विस्थापित भइरहेको अवस्थामा लागत मूल्य नजिक पुगेको केही समयमै दानाको मूल्य बढेपछि अण्डा उत्पादक किसान थप सङ्कटमा पर्ने उहाँको भनाइ छ । उहाँले भन्नुभयो, “छिट्टै लागत मूल्य पाउने वातावरण किसानलाई गराउन सकिएन भने बाँकी रहेका अण्डा उत्पादक किसान पनि विस्थापित हुन्छन्।” नेपालमा लेयर्स कुखुरापालन गर्ने ७५ प्रतिशतभन्दा बढी किसान विस्थापित भइसकेका छन् । पुराना किसानले लगानी थपेको र नयाँ किसानसमेत व्यवसायमा आएकाले उत्पादन बढेको हुँदा बजारको माग धान्न सम्भव भएको हो ।

ह्याचरी उद्योग सङ्घका केन्द्रीय अध्यक्ष राजेन्द्र लामिछानेले दानाको लागत मूल्य बढेपछि चल्ला र मासुको उत्पादन लागत बढेको बताउनुभयो। जिउँदो कुखुरा प्रतिकिलो लागत रु २१० हाराहारी रहेकोमा बढेर रु २३० भन्दा बढी पुगेको बताउनुभयो। यस्तै लेयर्स कुखुराको चल्ला प्रतिगोटाको लागत मूल्य रु १२० बाट रु १५० र ब्रोइलर चल्ला रु ६५ बाट रु ८० पुगेको उहाँको भनाई छ । लामिछानेले दानाको कच्चा पदार्थको मूल्य अश्वभाविक बढ्दा पशु र पन्छीको उत्पादन लागतमा वृद्धि भएको बताउनुभयो । यसबाट गाईभैँसीको दूधको लागत, माछा उत्पादनको लागत मूल्य, बङ्गुरको लागत मूल्य सबै बढेको छ। जसको प्रत्यक्ष प्रभाव बजारमा देखिन थालेको किसानले बताएका छन् ।

नेपाल संवत् नेपालीको साझा सम्पदा होः सभामुख

काठमाडौँ । सभामुख डोलप्रसाद (डिपी) अर्यालले नेपाल संवत् ऐतिहासिक तथा सांस्कृतिक महत्व बोकेको नेपालीको साझा सम्पदा भएको बताउनुभएको छ ।

नेपाल संवत् ११४७ को अवसरमा स्वदेश तथा विदेशमा रहनुभएका सम्पूर्ण नेपाली दिदी-बहिनी तथा दाजुभाइमा सुख, शान्ति, समृद्धि, सुस्वास्थ्य र उत्तरोत्तर प्रगतिको कामना गर्दै उहाँले नेपाल संवत् नेवार समुदायको सांस्कृतिक जीवनसँग जोडिएको भएपनि यो नेपालीको साझा सम्पदा भएको बताउनुभएको हो ।

“राष्ट्रिय विभूति शङ्खधर साख्वाः ऋणमा डुबेका जनतालाई ऋण मुक्त गराई प्रारम्भ गर्नुभएको नेपाल संवत् नेपालको मौलिक ऐतिहासिक संवत् हो । यसले नेपालको सांस्कृतिक पहिचान, समाजिक एकता र आत्मसम्मानको गौरवपूर्ण इतिहास बोकेको छ । जनकल्याण, परोपकार र समाजिक न्यायको भावना यस संवत्का विशिष्ट सन्देश हुन् ।”, उहाँले सन्देशमा भन्नुभएको छ ।

सभामुख अर्यालले नेपाल संवत्ले राष्ट्रिय मान्यता प्राप्त गरिसकेको सन्दर्भमा यसको संरक्षण, प्रवर्द्धन र पुस्तान्तरण गर्नु राज्य तथा नागरिक सबैको साझा दायित्व भएको बताउनुभएको छ । यसका लागि सरकारले नीतिगत तथा संस्थागत पहललाई प्रभावकारी बनाउनुपर्नेमा उहाँको भनाइ छ । सभामुख अर्यालले मुलुकको भाषा, संस्कृति, सम्पदा र राष्ट्रिय पहिचानको संरक्षणसँग सम्बन्धित विषयलाई कानुन निर्माण, नीतिगत बहस र सरकारको जवाफदेहिता मार्फत प्राथमिकताका साथ संसद्मा सम्बोधन हुने विश्वास व्यक्त गर्नुभएको छ। उहाँले नेपाल संवत्ले सम्पूर्ण नेपालीमा नयाँ आशा, उत्साह र सकारात्मक ऊर्जा सञ्चार गरोस् भन्ने कामना गर्नुभएको छ। साथै, राष्ट्रिय एकता, सामाजिक सद्भाव र समृद्धिको यात्रालाई थप सुदृढ बनाउँदै विपद् र चुनौतीको सामान गर्न सबैलाई प्रेरणा प्रदान गर्नेमा जोड दिनुभएको छ ।

यस वर्ष प्राकृतिक विपद्का कारण विभिन्न स्थानमा जनधनको क्षति बेहोर्न परेको पीडादायी अवस्था पनि यस कठिन घडीमा प्रभावित परिवारहरुप्रति गहिरो समवेदना व्यक्त गर्दै उहाँले घाइतेहरुको शीघ्र स्वास्थ्य लाभको कामना पनि गर्नुभएको छ ।

सो अवसरमा “विपद् प्रभावित नागरिकको उद्धार, राहत, पुनःस्थापना तथा पुनर्निर्माणको कामलाई थप प्रभावकारी बनाउन राज्यका सबै निकाय, स्थानीय तह र नागरिक समाजबीच सहकार्य आवश्यक छ। यस्तो समयमा हाम्रो एकता, सहयोग र मानवीय समवेदना नै सबैभन्दा ठूलो शक्ति हो ।”, सभामुख अर्यालद्वारा जारी शुभकामना सन्देशमा भनिएको छ।

थापाद्धारा नेपाल संवत् ११४७ को शुभकामना सन्देश

ललितपुर । नेपाली कांग्रेसका सभापति गगनकुमार थापाले देशको मौलिक पहिचानसँग जोडिएको नेपाल संवत्ले देशमा आपसी एकता, सद्भाव र समृद्धिको भावना थप बलियो बनाउने विश्वास व्यक्त गर्नुभएको छ ।

नेपाल संवत् ११४७ तथा म्हः पूजाको अवसरमा मंगलबार शुभकामना सन्देश जारी गर्दै सभापति थापाले नेपाल संवत् नेपालको मौलिक पहिचान, समृद्ध संस्कृति र गौरवशाली परम्पराको प्रतीक भएको बताउनुभयो। उहाँले नयाँ वर्षले सबैको जीवनमा नयाँ आशा, उत्साह, सुख, शान्ति र समृद्धि ल्याउने विश्वास व्यक्त गर्नुभएको हो ।“नेपाल संवत्ले लोककल्याणकारी र परोपकारको प्रेरणादायी विरासत बोकेको छ, ।

नेपाली काँग्रेसले यस अवसरले नेपालीबीचको आपसी सद्भाव, आत्मीयता र एकतालाई अझ प्रगाढ बनाउने अपेक्षा छ ।”, सभापति थापाको सन्देशमा उल्लेख छ । यसैगरी, म्हः पूजाको पावन अवसरमा सबैमा आत्मसम्मान, सकारात्मक ऊर्जा, सुस्वास्थ्य र आत्मविश्वासे कामना गर्दै उहाँले सांस्कृतिक विविधता र एकताको भावनालाई अझ बलियो बनाउन पनि नयाँ वर्षले प्रेरणा दिने विश्वास व्यक्त गर्नुभएको छ ।

राप्ती नदीमा ४८ किमी तटबन्ध निर्माण

तुलसीपुर । सिँचाइ तथा जलस्रोत व्यवस्थापन आयोजना लमही दाडले राप्ती नदीमा ४८ किलोमिटर तटबन्ध निर्माण भएको छ । जसबाट एक हजार ४४० हेक्टर खेतीयोग्य जमिन उकास तथा संरक्षण भएको आयोजनाका सूचना अधिकारी खुमानन्द वलीले बताउनुभयो। उहाँका अनुसार दाङ र प्युठानको दोभानदेखि बाँकेको भारतीय सिमानासम्म कूल १५७.६ किमी लम्बाई रहेको पश्चिम राप्ती नदीमा हालसम्म ४८ किमी तटबन्ध निर्माण भएको हो ।

गएको आर्थिक वर्षमा मात्रै पश्चिम राप्तीमा ५.६१ किमी तटबन्ध निर्माण भई १६८ हेक्टर जमिन उकास भएको छ । पश्चिम राप्ती नदी किनारमा पर्ने गढवा-६ जेठानगाउँमा ४३ लाख २३ हजार ५५५ तथा गढवा-३ उल्टिसोटा खोलामा १२ लाख ८८ हजार २८७ बराबरको आपत्कालीन नदी नियन्त्रण सम्पन्न भइसकेको छ। प्रगन्ना सिँचाइअन्तर्गत राप्ती नदीको दायाँ किनारका विभिन्न खण्ड तथा रनियापुर-छिङ्गतपुर क्षेत्रमा समेत करोडौँका तटबन्ध ठेक्काहरू सम्पन्न भइसकेका छन् ।

हाल पश्चिम राप्ती नदीको दाङ र बाँके खण्डमा रु एक अर्ब २२ करोड १० लाख ५१ हजार बराबरको ठेक्का सम्पन्न भइसकेको छ। लमही-५ सोनारपुर खण्डमा रु १० करोड ११ लाख ६६ हजार ९६४ को ठेक्कामा ७० प्रतिशत भौतिक प्रगति भएको छ, भने गढवा-१ अडेहरीदेखि जेठानगाउँ खण्डमा ५ करोड ३२ लाख ३८ हजारको ठेक्कामा ४८.७० प्रतिशत प्रगति भएको छ । त्यसैगरी बाँकेको राप्ती सोनारी-७ खुल्ला झगडियामा रु चार करोड १५ लाख २५ हजारको ठेक्कामा ७० प्रतिशत र राप्ती सोनारी-६ ढलैयामा रु ८२ लाख ४२ हजार ९२ को ठेक्कामा ७५ प्रतिशत भौतिक प्रगति हासिल भएको छ ।

राप्ती नदीको बाढीबाट खेतीयोग्य जमिन र मानव बस्ती जोगाउन मुख्य इन्टेक भालुवाङदेखि सक्लाहीसम्म १५.९९६ किमी तटबन्ध निर्माण कार्य सम्पन्न भइसकेको छ। भविष्यमा कूल २३ किमी तटबन्ध खण्ड सम्पन्न गर्ने लक्ष्य राखिएको छ ।

सुर्खेतमा दसौँ राष्ट्रिय खेलकुदका २३ खेल हुने

काठमाण्डौ। कर्णाली प्रदेशमा आगामी मङ्सिर १६ देखि २७ गतेसम्म आयोजना हुने दसौँ राष्ट्रिय खेलकुद प्रतियोगिताका कुल ३२ मध्ये २३ खेल मुख्य आयोजकस्थल सुर्खेतमा हुने निश्चित भएको छ।

आगामी मङ्सिर १६ गते औपचारिक उद्घाटन हुने उक्त प्रतियोगिता भौगोलिक कठिनाइ र पूर्वाधारका कारण धेरै खेल सुर्खेतमै सञ्चालन हुने शिक्षा तथा खेलकुद मन्त्रालयले जनाएको छ ।

मन्त्रालयका अनुसार दसौँ राष्ट्रिय खेलकुद प्रतियोगिताका २३ खेल सुर्खेतमा, पाँच खेल कर्णालीका अन्य चार जिल्लामा तथा चार खेल लुम्बिनी प्रदेशका दुई जिल्लामा आयोजना हुनेछ। प्राविधिक समितिबाट अनुमोदित तालिका अनुसार प्रतियोगिता को औपचारिक उद्घाटन अघि मङ्सिर ८ गतेदेखि नै खेल सुरु हुनेछ। त्यसअवधिमा पुरुष तथा महिला क्रिकेट, पुरुष फुटबल, पुरुष तथा महिला ह्यान्डबल, महिला बास्केटबल, टेनिस र पौडीसहित ६ वटा खेलको प्रतिस्पर्धा सुरु हुनेछ। सुर्खेतमा प्रतियोगिताका अधिकांश ठूला मैदानी, इनडोर र मार्सल आर्ट्सका खेल सञ्चालन हुनेछन् ।

प्रतियोगिता अन्तर्गत सुर्खेतमा एथ्लेटिक्स, पुरुष फुटबल, क्रिकेट, भलिबल, हक्की, रग्बी र साइक्लिङजस्ता मैदानी खेल हुनेछन्। यसैगरी, कराते, तेक्वान्दो, फुल कन्ट्याक्ट कराते, उसु र बक्सिङ जस्ता फाइटिङ खेल तथा ब्याडमिन्टन, टेबल टेनिस, जिम्न्यास्टिक, ह्यान्डबल, स्क्वास र बास्केटबल सुर्खेतमै खेलाइनेछ । त्यस्तै, कबड्डी, आर्चरी, भारत्तोलन, इस्पोर्ट्स र सेपाकताक्रो पनि सोही स्थानमै खेलाइने छ ।

कर्णाली प्रदेशका अन्य जिल्लामा भने पूर्वाधार र भौगोलिक अनुकूलताका आधारमा केही खेल विभाजन गरिएको छ ।

आयोजक कमिटीका अनुसार, दैलेखमा आइटिएफ तेक्वान्दो, कालीकोटमा बुद्धिचाल, सल्यानमा जुडो र कुस्ती तथा पश्चिम रुकुममा शारीरिक सुगठनका खेल आयोजना गरिनेछ । त्यस्तै, पौडी र सुटिङका खेल भने नेपालगञ्ज र टेनिस र खो-खोका खेल बर्दियामा सञ्चालन गरिने कार्यक्रम बनाइएको छ ।

प्रहरी सहायक हबलदार गुरुङ मृत फेला

हेटौँडा । मकवानपुरको हेटौँडा उपमहानगरपालिका-८ ओमनगरमा मंगलबार एक प्रहरी सहायक हबलदार मृत फेला परेका छन् ।

गोरखा जिल्लाको आरुघाट गाउँपालिका-३ पोखरीटोल घर भई लमजुङस्थित इलाका प्रहरी कार्यालय भोटेओडारमा कार्यरत करिब ३६ वर्षीय अर्जुन गुरुङ झुन्डिएको अवस्थामा मृत फेला परेका जिल्ला प्रहरी कार्यालय मकवानपुरका प्रहरी उपरीक्षक श्यामबहादुर खत्रीले जानकारी दिनुभयो ।

उहाँका अनुसार बिहान करिब ४:३० बजे ओमनगरस्थित एक घरनजिकैको जस्ताको ट्रसमा गुरुङ झुन्डिएको अवस्थामा फेला परेका हुन्। त्यस घटनाबारे बिहान हिँड्न निस्किएका एक व्यक्तिले देखेर प्रहरीलाई खबर गरेका थिए ।

घटनास्थलबाट सुसाइड नोटसमेत फेला परेको जनाउँदै प्रहरी उपरीक्षक खत्रीले घटनाबारे थप अनुसन्धान भइरहेको बताउनुभयो ।

नेपाल प्रहरी लगायतका विभिन्न सेवामा रहेका राष्ट्रसेवक कर्मचारीहरु मृत अवस्थामा भेटिनु लाई सरकारले गम्भीरतापूर्वक लिनुपर्ने बताउँदै सरोकारवालाहरुले चिन्ता व्यक्त गर्दै आएका छन् ।

पटाकाको प्रयोगमा नियन्त्रण गर्न गस्ती र निगरानी बढाउँदै प्रहरी



वीरगञ्ज (पर्सा) । यही तिहार तथा आगामी छठ पर्वलाई लक्षित गरी पटाका पड्काउने क्रम बढन थालेपछि प्रहरीले त्यस्ता बस्तुको ओसारपसार, बिक्री वितरण र प्रयोगमा थप कडाइ गरेको छ ।

जिल्लामा पटाका पड्काउने क्रममा छर्राले लागेर बालबालिकाको मृत्यु भएपछि प्रहरीले त्यसको नियन्त्रणमा थप निगरानी बढाएको हो। गत सोमबार मात्रै पर्साको पकाहाँ मैनपुर गाउँपालिका-२, मधुबनीमा पटाको छर्रा लागेर पाँच वर्षीय बालक कुन्दन सहनीको मृत्यु भएको थियो । जिल्ला पहरी कार्यालयले सीमावर्ती क्षेत्रबाट अवैध रूपमा भित्रिने पटाका तथा विस्फोटक पदार्थको ओसारपसार, बिक्री वितरण र प्रयोगलाई नियन्त्रणमा विशेष गस्ती र निगरानी बढाएको नायब उपरीक्षक चक्रबहादुर मल्लले जानकारी दिनुभयो। उहाँका अनुसार, चाडपर्वका बेला ग्रामीण बस्ती तथा बजार क्षेत्रमा पटाका सहजै उपलब्ध हुने अवस्था भएपछि प्रहरी प्रशासनको निगरानी र नियन्त्रण संयन्त्र कार्यलाई सक्रिय बनाएको छ । त्यस क्रममा प्रहरीले सीमा क्षेत्रदेखि ग्रामीण बस्तीसम्म निगरानी बढाएको छ ।

प्रहरीले यसअघि पनि चाड पर्वमा पटाका र विस्फोटकजन्य सामग्रीबाट टाढा रहन पटक-पटक अनुरोध गरेको थियो ।

प्रत्युष नेटवर्क प्रा.लि द्वारा प्रकाशित तथा मुद्रित
कार्यालयःनीलकण्ठ न.पा-३, सुगमटोल, धादिङबेसी, कार्यालय फोन ०१०-५२१४३०, ०१०-५९०४३०
सम्पादक : रमेश अधिकारी, Email : pratyushdainik@gmail.com,Website:epratyush.com