

মনোহরার জনাই

তখন ভাদ্রের আকাশ ছেয়ে আশ্বিনের সাদা তুলোর মেঘ। কখনও হঠাৎ করে আকাশ কালো হয়ে নামা ঞ্গিকের বৃষ্টি। ভাদ্র শেষ হতে বাকি আরও সপ্তাহখানেক কিন্তু আবহাওয়া বলছে পূজো এসেই গেল। আর এমন মনপাগল আবহাওয়ায় ঘরে বসে থাকা যায় না। কোথায় যাই, কোথায় যাই ভাবতে ভাবতে হৃদিস পেলাম বাড়ির কাছে আরশিনগরের।

হাওড়া থেকে বর্ধমান কর্ড লাইনে গুনে গুনে ছয়টা স্টেশনের পর আসলো জনাই রোড স্টেশন। অসংখ্য জমিদার বাড়ি ও দেবালয়ে সুশোভিত জনাই ও বাকসা পায়ে হেটেই ঘোরা যায়। জনাই রোড স্টেশন থেকে অটো করে চলে আসলাম জনাই বাজারে। সেখান থেকে পায়ে হাটা দুরত্বে একে একে ঘুরে ফেললাম কালিবাবুর বাড়ি, দ্বাদশ শিব মন্দির, ৩৮ বদ্যিমাতা মন্দির, চৌধুরী বাড়ি, রাধাকৃষ্ণ মন্দির, সিংহ বাড়ি, মিত্র বাড়ি ও রধুনাথ জিউর মন্দির।

কালিবাবুর বাড়ি -

কালীবাবু অর্থাৎ কালিকাপ্রসাদ মুখোপাধ্যায়ের পিতা রামজয় মুখোপাধ্যায় এই বাড়ির স্থাপয়িতা। রামজয় মুখোপাধ্যায়ের পিতা ভোলানাথ মুখোপাধ্যায় ইস্ট ইন্ডিয়া কোম্পানির অধীনে মুংসুন্দির কাজ করে প্রচুর অর্থ উপার্জন করেছিলেন। কালিবাবুর বাড়ি জনাই রাজবাড়ি নামেও পরিচিত। রাস্তা থেকেই চোখে পরবে সিংহ দুয়ারের দুটি ইঁটের ভগ্ন থাম মাথা উঁচু করে দাঁড়িয়ে আছে। দরজা দিয়ে ঢুকেই চোখে পরে বিশাল সবুজ চত্বর যার তিনদিক ঘিরে থাকা দোতলা বাড়ী ঐশ্বর্য ও প্রতাপের গল্প বলে। সাতটি খিলান দেওয়া ঠাকুর দালানে তৈরি হচ্ছে মুখোপাধ্যায় পরিবারের একচালার প্রতিমা। এই পূজোর প্রচলন কালিকাপ্রসাদ মুখোপাধ্যায়ের আমল থেকে। জানা গেল এই জমির উপর শম্মান ছিল একসময়ে এবং কালিবাবু স্বপ্নাদেশ পান মা পূজো নেবেন এই শ্মশান মাটিতে। তাই আজও ঠাকুরদালান পাকা হলেও দালানের মেঝে পাকা হয়নি।

দ্বাদশ শিব মন্দির -

মন্দির গুলি ১৭৮০ খ্রীষ্টাব্দে ইস্ট ইন্ডিয়া কোম্পানীর দেওয়ান ভবাণীচরণ মিত্র স্থাপন করেন। ছয়টি করে দুটি সারিতে মন্দিরগুলি অবস্থিত। মন্দিরগুলিকে সংস্কার করা হয়েছে। মন্দিরগুলির উচ্চতা প্রায় ৬০ ফুট। প্রতিটি মন্দিরের মধ্যে শিবলিঙ্গ প্রতিষ্ঠিত এবং নিত্য পূজা হয়। প্রতি বছর চৈত্র সংক্রান্তির দিন এখানে মেলা বসে। মন্দিরের পূর্ব প্রান্তে শ্মশান এবং পেছনের দিকে একটি দিঘী আছে।

৩৮ বদ্যিমাতা মন্দির -

শান্ত নিরিবিলি পরিবেশে অবস্থিত ৩৮ বদ্যিমাতা মন্দির স্বর্গীয় শ্যামাচরণ ঘোষ মহাশয়ের স্মরণার্থ তৎপন্নী নীরোদা সুন্দরী দাসী কর্তৃক ২৩শে কার্তিক সন ১৩২৭ সালে প্রতিষ্ঠিত হয়।

চৌধুরী বাড়ি - চৌধুরী পরিবার আদতে ছিলেন বাংলাদেশের যশোর জেলার বাসিন্দা। এঁদের পূর্বপুরুষ বহু আগেই এসে বসতি করেন হুগলী জেলার এই অঞ্চলে। দুর্গাপূজো শুরু হয় জগৎ নারায়ণ চৌধুরীর সময়। তিনি ছিলেন বর্ধমান মহারাজার দেওয়ান। এই বাড়ির ঠাকুরদালানের পিছনেই আছে বাড়ির কুলদেবতা রাধাকৃষ্ণের অপূর্ব এক মন্দির।

সিংহ বাড়ি -

কোম্পানির দেওয়ান শান্তিরাম সিংহ করহীন জমি পেয়ে নিজের জমিদারি শুরু করেন এই গ্রামে। এই পরিবারেই জন্মগ্রহণ করেছিলেন 'হতোম প্যাঁচার নকশা' খ্যাত কালীপ্রসন্ন সিংহ।

রধুনাথ জিউর মন্দির -

১১৯৯ বঙ্গাব্দে (ইং-১৭৯২ খ্রীষ্টাব্দে) এই বংশের ক্রুকুটরাম মিত্র মন্দিরটি স্থাপন করেন। পূর্বমুখী নবরত্ন স্থাপত্য রীতির এই মন্দিরটি। ত্রিখিলান যুক্ত প্রবেশ পথ। গর্ভগৃহে কার্ঠের সিংহাসনে মিত্র বংশের কুলদেবতা রধুনাথ জিউ এবং শ্রীরাধিকার বিগ্রহ নিত্য পূজা হয়। মনে করা হয় এর আদলেই নির্মিত হয়েছে দক্ষিণেশ্বর মন্দির ।

এক এক করে সব ঘুরে , স্থানিয় দেৱ কাছে সমস্ত ইতিহাস শুনে বেলা শেষে ফেরার পথে স্বাদ নিলাম জনাইয়ের বিখ্যাত কমল ময়রার মনমাতানো মনোহরার ।

মনোহরার ইতিহাস -

ছানা বা ক্ষীরের মিশ্রনের উপর চিনির স্তর দেওয়া গোলাকার মিষ্টির নামই মনোহরা । জনাইয়ের মনোহরার মূল উপকরণ ছানা, চিনি, পেস্তা, এলাচ ও দুধ । ছানার সাথে মিহি করা চিনি ও ছোট এলাচ মিশিয়ে তা আগুনে স্বাল দেওয়া হয়। লক্ষ্য রাখা হয় যাতে মিশ্রণটিতে দানা ভাবটি থাকে। মিশ্রণটা ক্রমশঃ গাঢ় হয়ে মাখা সন্দেশের মত হলে তা আগুন থেকে নামিয়ে রাখা হয়। মিশ্রণটি ঠান্ডা হলে তার থেকে মন্ড প্রস্তুত করা হয়। মন্ড থেকে কিছুটা করে মিশ্রণ হাতের তালুতে নিয়ে গোল্লা পাকানো হয়। তারপর গোল্লাগুলিতে পেস্তা ও এলাচের গুঁড়ো মাখানো হয়।

এই মিষ্টির ইতিহাস ঘাটলে দেখা দেখা যায় প্রায় দুশো বছর আগে বাংলায় এই মিষ্টি আসে। তবে এ নিয়ে দ্বিমত আছে।

প্রথম মতে, এক জনৈক ব্রিটিশ ব্যক্তি জনাই ঘুরতে এসে ওখানকার ময়রা দেৱ এমন মিষ্টি তৈরি করতে বলেন যাতে সেই মিষ্টি চার পাঁচ দিন অনায়াসে রেখে দেওয়া যেতে পারে । ময়রা বুদ্ধি করে মূল মিষ্টির উপর পুরু চিনির আস্তরণ তৈরি করেন যাতে ব্যাকটেরিয়ার সংক্রমণ ছাড়াই মিষ্টিটি তিন চারদিন রেখে দেওয়া যেতে পারে।

দ্বিতীয় মতে জনাইয়ের জমিদার বাড়ির জনৈক সদস্য স্থানীয় এক ময়রাকে সন্দেশ বানানোর নির্দেশ দিয়ে কাজে বেড়িয়ে যান। নির্ধারিত সময়ের আগেই যখন তিনি ফিরে আসেন সন্দেশ প্রস্তুতি তখন মাঝপথে। ময়রা তখন সন্দেশের মান নিয়ে চিন্তিত হয়ে পড়েন। তিনি তাড়াতাড়ি সন্দেশ বানিয়ে তার উপর গাঢ় চিনির রস ঢেলে তাকে সুস্বাদু ও সুমিষ্ট করার চেষ্টা করেন। সেই মিষ্টি খেয়ে জমিদার বাড়ির জনৈক সদস্য এতটাই প্রীত হন যে তিনি মিষ্টির নাম রাখেন মনোহরা।