



दैनिक

लुम्बिनी

निजी क्षेत्रबाट निरन्तर प्रकाशित पहिलो राष्ट्रिय दैनिक

हामी बोलेर मात्र
होइन पुर्याएर छाड्छौं

तपाईंको अत्यन्तै जरूरी चिठी एवं पार्सलहरू
नेपाल लगायत भारत र विश्वका प्रमुख शहरहरूमा
पठाउनु परेमा हामीलाई सम्भन्नुहोस्

सुपर काउन्टेटिक
कुरियर्स सर्विस

टाफिक चोक हिमालयन
बैंकको साइड (सूर्य लार्डीङ इनोभेक्स भएको
गवन) फोन:- ०७१५४२५७१

वर्ष ३७ | अंक १४१ | बुटवल | २०८२ जेठ ०४, गते आइतबार

नेपाल संवत् ११४५ | Sunday May.18, 2025

पृष्ठ ४

मूल्य रु. ६ मात्र

Lumbini

भिम रावलसँग सहकार्य गर्न प्रचण्डको प्रस्ताव



बुटवल । नेकपा माओवादी केन्द्रका अध्यक्ष पुष्पकमल दाहाल प्रचण्डले मातृभूमि जागरण अभियानका संयोजक डा. भीम रावललाई सहकार्यको प्रस्ताव राखेका छन् ।

जनतासँग माओवादी मध्यपहाडी लोकमार्ग पुष्पलाल मार्ग जागरण अभियानअन्तर्गत अछामको साँफेबगरमा पुगेर प्रचण्डले रावलसँग फोन संवाद भएको पनि बताए ।

अछाम नेता रावलको गृहजिल्ला हो । त्यहाँ पुगेर प्रचण्डले भने-‘म यहाँ आउँदै गर्दा बाटोमै भीम रावलको सम्पर्क कार्यालय देखें, मैले हिजोमात्र फोनमा कुरा गरेको थिएँ । उहाँले कार्यक्रम सफलताको शुभकामना पनि भन्नुभएको थियो । मैले तपाईं हामी बसेर कुरा गर्नुपर्ने ठाउँमा तपाईं कोकोसँग कुरा गरिराख्नुभएको छ भनेको छु ।’

उन्ले भीम रावलसहित इमानदार कम्युनिष्टहरू एकै ठाउँमा आउनुपर्ने बताए । प्रचण्डले भने-‘मैले यहाँबाट पनि भीम रावलसहित देशभक्त इमानदार कम्युनिष्टहरूलाई सहकार्य गर्न अपिल गर्न चाहन्छु, अन्त भौतारिरहनु जरूरी छैन । केही फाइदा हुनेवाला छैन । भीमजीप्रति मैले संवादसहित यो अपिल गर्न चाहन्छु ।’

‘मदन-आश्रित मृत्युको छानबिन हुनुपर्छ’

बुटवल । ३२औं मदन-आश्रित स्मृति दिवसको अवसरमा नेकपा एमाले र नेकपा एकीकृत समाजवादीले छुट्टाछुट्टै कार्यक्रम गरेका छन् ।

नेकपा एमालेले गरेको कार्यक्रममा पार्टी अध्यक्ष एवं प्रधानमन्त्री केपी शर्मा ओलीले मदन-आश्रितको मृत्युको छानबिनबारे प्रसंगै उठाएनन् । तर नेकपा एकीकृत समाजवादीले गरेको कार्यक्रममा अध्यक्ष माधव नेपालले छानबिन हुनुपर्ने बताए । ओलीले सामाजिक सञ्जालमा मदन र जीवराजप्रति उच्च सम्मान व्यक्त गरेका थिए । पार्टीले गरेको कार्यक्रममा पनि ओलीले मदन आश्रितको मृत्युको छानबिनको प्रसंग उठाएनन् । बरु एमालेमा अरु वामपन्थी पार्टीका नेता कार्यकर्तालाई समाहित गर्नुपर्ने तर पार्टी एकीकरण जरूरी नभएको तर्क गरे ।

तत्कालीन एमालेका महासचिव भण्डारी र सञ्जठन विभाग प्रमुख आश्रित २०५० जेठ ३ गते चितवनको दासढुङ्गा भन्ने ठाउँमा जीप दुर्घटना हुँदा निधन भएको थियो । नेकपा एकीकृत समाजवादीका अध्यक्ष माधव नेपालले भने मदन आश्रितको रहस्यमय मृत्युबारे छानबिन गर्न सरकारसँग माग गरेका छन् ।

३२औं मदन-आश्रित स्मृति दिवसको अवसरमा आयोजित कार्यक्रमलाई सम्बोधन गर्दै उन्ले दुई नेताहरूको रहस्यमय मृत्युमा प्रतिक्रियावादी पार्टीहरूसँग जोडिएको योजना भएको सुन्नमा आएको बताए ।

उन्ले भने-‘दुवै व्यक्तिलाई रहस्यमय दुर्घटना, सुन्नमा आइरहेको छ, कतिपय नेताहरूले कुरा पनि उठाएका छन् अरे, कुनै प्रतिक्रियावादी पार्टीहरूसँग जोडिएको योजना थियो रे ! हो भने पनि छानबिन गरेर सत्यतथ्य ल्याएर अपराधीहरूलाई नगिर्भार पारेर कसरी उनीहरूले मदन भण्डारी र जीवराज आश्रितको हत्या गरे, त्यसलाई उजागर गर्न सक्नुपर्छ । त्यसको निम्ति अहिलेको सरकारको ध्यानाकर्षित गर्न चाहन्छु । एउटा प्रमाणको रूपमा रहेको ड्राइभरको पनि पछि हत्या गरियो । त्यो हत्या पनि रहस्यमय छ ।’

अध्यक्ष नेपालले दुवै नेताहरूको निधनले कम्युनिष्ट र लोकतान्त्रिक आन्दोलनलाई ठूलो क्षति भएको बताए ।

विद्युत् प्राधिकरणको लापरवाहीले मजदुरको मृत्यु

बुटवल । विद्युत् प्राधिकरणको लापरवाहीले काभ्रेको धुलिखेलमा विद्युतका एक जना मजदुरको केन्ट लागेर मृत्यु भएको छ ।

धुलिखेल नगरपालिका- ७ जिल्ला प्रशासन कार्यालय अगाडिको विद्युत् पोलमा काम गरिरहेका सर्लाही ईश्वरपुर नगरपालिकाका-१२ घारिबथानका २८ वर्षीय उपेश नेपालीको मृत्यु भएको प्रहरीले जनाएको छ ।

११ हजार भोल्टको हाइटेसन लाइनको पोलमा चढेर काम गरिरहेको अवस्थामा अचानक केन्ट लागेर मृत्यु भएको जिल्ला प्रहरी कार्यालय काभ्रेका सूचना अधिकारी डीएसपी भिन घलेले बताए । तार जोड्न पोलमा चढेका परिचारको विद्युत् प्राधिकरणले सूचनाबिने लाइन छाड्दा केन्ट लागेर मृत्यु भएको आरोप छ । उनलाई विद्युत् प्राधिकरणले नै काममा लगाएको थियो ।

शुक्रबार मात्रै विद्युत् प्राधिकरण काभ्रे वितरण केन्द्रले सूचना जारी गर्दै त्यस क्षेत्रमा ११ केभी लाइन चार्ज गरिने जनाएको थियो । त्यसैले सावधानी अपनाउन भनेको थियो । तर, कार्यालयकै असावधानीले एक जना मजदुरको मृत्यु भएको छ ।

घटनाको अनुसन्धानको लागि जिल्ला प्रहरी कार्यालय काभ्रेबाट प्रहरी निरीक्षक दिनेशबहादुर कुँवरको कमाण्डमा टोली खटाइएको छ ।

बुटवलको एउटा सफल उद्योग :

जसले मान्छेको टाउको र देशको पैसा जोगाइरहेछ



टिआर शर्मा

बुटवल

२०७० सालसम्म नेपालमा विदेशी हेल्मेटको एकछत्र प्रभुत्व थियो । यहाँका केही व्यवसायीले एसम्बल गरेर फाइबरका हेल्मेट त बनाउँथे, तर ती गुणस्तरमा एकदमै कमसल थिए । जब बुटवलका सुमन बस्याल (३३ वर्ष) ले आफ्ना बुबा रामप्रसाद बस्यालले चलाइरहेको कोहिनुर मेटल उद्योगअन्तर्गत नेपालमै पहिलो पटक ‘फुल्ली म्यानुफ्याक्चरिङ’ हेल्मेट उद्योग सञ्चालनमा ल्याए, नेपाल हेल्मेटमा आत्मनिर्भर भयो । यद्यपि भारत र अन्य मुलुकबाट विदेशी हेल्मेटको आयात भने भइरहेको छ ।

सुमन भन्छन्-‘बुबाले सुरु गर्नुभएको उद्योगले लेग गार्ड उत्पादन गरिरहेको थियो, त्यसैमा बलियो र गुणस्तरीय हेल्मेटको उत्पादन सुरु गरेपछि छोटो समयमै व्यावसायिक रूपमा सफल भयौं । नेपाल अहिले हेल्मेटमा आत्मनिर्भर भएको छ ।’ हुन पनि जब बस्यालले कोहिनुर र केपीआई ब्रान्डका स्वदेशी हेल्मेट उत्पादन सुरु गरे, ती दुवैले गुणस्तर र मूल्य दुवैमा बजार पिट्न थाले । र, एक वर्षमै विदेशी हेल्मेटसँगको प्रतिस्पर्धामा अगाडि आए ।

दैनिक ५०० थानबाट उत्पादन सुरु गरेको सुमनको उद्योगले अहिले ४ हजार सँख्यामा हेल्मेट उत्पादन गर्न सक्छ । उनी आफ्नो उद्योगले मात्रै वार्षिक ४० करोड रूपैयाँ बराबरको हेल्मेट उत्पादन गर्ने बताउँछन् । विदेशबाट पार्टीजुजा आयात गरेर एसम्बल गरी हेल्मेट बनाउनेहरूले पनि सुमनको सफलता देखेर अहिले यहाँ आफ्नै उद्योग सुरु गरेका छन् ।

अष्ट्रेलिया सपना थन्क्याएर हेल्मेट उद्योग

२०७० सालताका संविधानसभाबाट संविधान बन्न सकिरहेको

थिएन । सबै भन्थे- नेपालमा राजनीतिक संक्रमण लम्बिइरहेको छ । वातावरण पनि त्यस्तै थियो, हरेक दिनजसो विभिन्न वर्ग, समुदायले आन्दोलन गर्थे । देशमा पढ्ने र उद्योग व्यवसाय गर्ने माहोल बिथोरिएको थियो । त्यसबाट आजित युवाहरूमध्ये एक थिए, बुटवलका सुमन ।

उनी दिक्दार मान्दै साथीहरूसँग अष्ट्रेलिया जाने तयारी गरिरहेका थिए । घरको एकलो छोरो विदेश जाने तयारीमा लागेपछि सुमनका बुबा रामप्रसाद बस्यालले देशमै थप केही नयाँ उद्यम गर्नुपर्छ भनेर सम्झाए । रामप्रसाद आफैँमा स्थापित उद्योगी थिए । उनले २०४५ सालदेखि कोहिनुर मेटल उद्योगबाट एअरकुलर उत्पादन गर्दै आएका थिए । २०५८ सालबाट मोटरसाइकलको लेगगार्ड उत्पादन पनि सुरु गरेका थिए । यी दुवै उद्योग एअरकुलर र लेगगार्ड उत्पादन गर्ने नेपालका पहिला उद्योग थिए । लेगगार्डले त नेपालमा शतप्रतिशत आयात प्रतिस्थापन गरेको थियो ।

रामप्रसादले सुमनलाई अहिले चलेका आफ्ना दुई उद्योग जस्तै नेपालमा अब कुन उद्योगको राम्रो सम्भावना छ भनेर अध्ययन गर्न भने । सिक्किमको मनिपाल युनिभर्सिटीबाट एमबीए गर्दै गरेका सुमनले दिमाग चलाए । उनलाई एक दिन क्लिक भयो- आफ्नो उद्योगको लेगगार्डको बजार राम्रो छ, यससँगै हेल्मेट पनि थप्न सके पक्कै बजारमा ठाउँ लिन सजिलो हुन्छ ।

सुमनले बुवासँग विदेशीसँग प्रतिस्पर्धा गर्न सक्ने राम्रो हेल्मेट बनाउने हो भने बजार छ र यसमा सफल हुन सकिन्छ भने । रामप्रसादलाई पनि यो आइडिया गजब लाग्यो । अनि छोरालाई अष्ट्रेलिया जाने सपना छाडेर हेल्मेट उद्योगको नेतृत्व गर्ने भए ५ करोड लगानी जुटाउने वचन दिए । सुमन पनि अष्ट्रेलिया सपना थाती राखेर उद्योग चलाउन राजी भए ।



हेल्मेट उद्योग खोले निधो त भयो, तर यसको मेसिन, प्राविधिक पक्षबारे केही थाहा थिएन । नेपालमा हेर्न, सिक्न जाऔं भने ‘फुल्ली म्यानुफ्याक्चरिङ’ उद्योग कसैको थिएन । त्यसैले सुमन र उनका बुबा भारतको दिल्ली, मुम्बई, अहमदाबाद तथा चीनका विभिन्न शहर घुमेर हेल्मेट उत्पादनको सम्पन्न पक्ष बुझ्न थाले । अनि भारतबाट मोल्ड (डाइ) मेसिन ल्याएर बुटवल औद्योगिक क्षेत्रमा २०७० सालमै उत्पादन सुरु गरे । तर भाइजरको फिनिशिंग राम्रो भएन ।

यसमा थप अध्ययन अनुसन्धान जरूरी पर्थ्यो । बस्याल बाबु-छोरा पाँच पटक चीन गएर त्यहाँको प्रविधि सिके । ‘बल्ल भाइजरको पेन्ट (रांग) को गुणस्तर सुधार गर्न सकियो,’ सुमन सम्भन्छन्-‘एकपटक त भारतबाट दैनिक एक लाख रूपैयाँ ज्याला दिने शर्तसहित पेन्ट टेक्निसियनलाई भिक्काएर एक हप्ता राखेर काम गरेपछि भाइजरलाई विदेशी हेल्मेट सरह आउटलुक र फिनिशिंग दिन सकियो ।’

यसबिचमा सुमनले सम्झौता नगरेको विषय हो- हेल्मेटको गुणस्तर र आउटलुक फिनिशिंग । गुणस्तरका लागि सम्झौता नगरी लगानी गरेपछि उनलाई पछाडि फर्केर हेर्नुपरेको छैन । उनी विगत सम्झ्दै भन्छन्- ‘गुणस्तरमा कहिल्यै सम्झौता गर्न हुन्न भन्ने सौचले चाडपर्व र दिनरात नभनी महिनीसम्म भारत र पाँचपटक चीन गएर नेपाली हेल्मेटलाई विदेशीसँग सजिलै प्रतिस्पर्धा गर्न सक्ने बनायौं ।’

४० करोडको हेल्मेट आयात रोक्ने गरिको उपलब्धि हात लागेको बारे सुमनको प्रतिक्रिया छ- ‘यसले देशका लागि सौचै केही गरिएछ भन्ने लाग्छ ।’

उद्योगले सुरुमा दैनिक ५०० थान हेल्मेट उत्पादन गर्थ्यो ।

» बाँकी ३ पेजमा

टुक्रे योजना निरुत्साहित : मुख्यमन्त्री



दाङ । लुम्बिनी प्रदेशका मुख्यमन्त्री चेतनारायण आचार्यले प्रदेश सरकारले योजनाबद्ध विकासलाई प्रमुख प्राथमिकतामा राखेर काम आध बढाएको बताएका छन् ।

धानखोला देउराली-हर्ने-चाक्ला मोटरबाटो कालोपत्रे सडक शुभारम्भ कार्यक्रमलाई सम्बोधन गर्दै मुख्यमन्त्री आचार्यले प्रदेश सरकारले विकास निर्माणका कामलाई योजनाबद्ध रूपमा अधि बढाउन प्रमुख प्राथमिकतामा राखेको स्पष्ट गरे ।

उन्ले प्रदेश सडक गुरु योजना निर्माण गरिएको र सोही प्राथमिकताको आधारमा सडक क्षेत्रमा लगानी गरिने जानकारी दिए । ‘परिणाम नदेखिने काममा सरकारले लगानी गर्दैन । साना र टुक्रे योजनालाई निरुत्साहित गर्न थालेका छौं,’ उन्ले भने-‘साना सडकमा स्थानीय सरकारले लगानी गर्ने र मझौला सडकमा प्रदेश

सरकारले लगानी गरेर सम्पन्न गर्ने नीति लिएका छौं ।’ मुख्यमन्त्री आचार्यका अनुसार लुम्बिनी प्रदेशमा करिब ३ हजार सडक छन् । अहिले तीमध्ये ७ सय सडकलाई प्रदेश सरकारले हेर्नेगरी योजना अधि बढाइएको छ ।

धानखोला देउराली-हर्ने-चाक्ला मोटरबाटो सडकलाई बृहत् सडकको रूपमा प्राथमिकतामा राखिएको र संघीय सरकारसँग समेत पहल भइरहेको जानकारी दिए ।

उक्त सडक प्रदेश राजधानीसँग जोड्ने सहज मार्गको रूपमा रहने र नागरिकलाई पहुँच सुनिश्चित गर्ने बताए । सरकारले बनाउने पूर्वाधारहरू नागरिकको जीवनस्तर उकास्नका लागि केन्द्रित हुनुपर्नेमा मुख्यमन्त्री आचार्यले जोड दिए ।

» बाँकी ३ पेजमा

प्रो. मञ्जु एण्ड सन्स

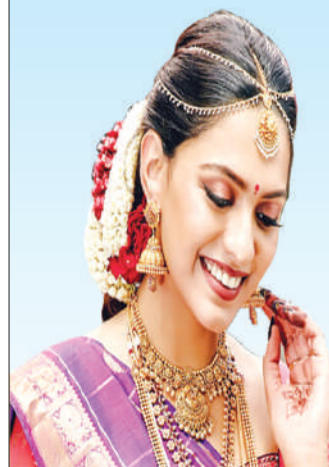
फोन: ०७१-५३५३१७

८८५७०६०३६८, ८८५७०६०३८४



न्यू कुमकुम ज्वेलर्स

वि.पि. चोक, बुटवल-४, रुपन्देही



तिगत १५ वर्षदेखि

तपाईंको सेवामा समर्पित

स्वदेशी तथा विदेशी डिजाइनका शुद्ध
सुन चाँदीबाट बनेका गर-गहनाको
एकमात्र विश्वासिलो पसल

पुराना गहनाहरू संग नयाँ गहना साटनुका साथै
खरिद वित्री गर्नुपरेमा हामीलाई सम्भन्नुहोस्





सम्पादकीय

मान्छेको जीवनका लागि पानी

जलवायु परिवर्तनले मान्छेको जीवन संकटमा पर्न थालेको छ । लामो समय खडेरी पर्ने, वर्षा भए पनि राम्ररी मुल फुट्ने गरी वर्षा नहुने, कतिपय ठाउँमा अधिक वर्षा हुने र कतिपय ठाउँमा न्यून वर्षा हुने प्रवृत्ति प्रकृतिमा देखिएको छ । अत्याधिक वर्षा, न्यून वर्षा र खडेरीको मारमा मानव जीवन आक्रान्त छ ।

जलवायु परिवर्तनका कारण पानीको चरम संकट देखिन थालेको छ । पानीका मुहान सुक्दै गएपछि पहाडी बस्ती खानेपानी अभाव भेल्लै छन् । गएको हिउँदमा हिमालमा पर्याप्त हिउँ परेन् । हिमपात भएकाले हिमाली क्षेत्रका बासिन्दाको मुहारमा चमक आए पनि सेतै देखिने डाँडा उराठलाग्दा काला देखिए । डढेलोले तराई र पहाडको वन सखाप भयो । वनमा लागेको डढेलो बस्तीमा पस्दा धेरै गाउँबस्ती खरानी भए ।

जलवायु परिवर्तनको भयङ्कर कठिन दिनको सामना गर्नुपर्ने चेतावनी वैज्ञानिकहरूले दिइरहेका बेला यतिखेर हामी त्यही कठिन दिन बिताउँदै छौं । गुल्मी र अर्घाखाँचीका ग्रामीण बस्ती हिउँदको मध्यतिरबाट खानेपानीको संकट सामना गर्दैछन् । पहिलेका कुवा र पँधेरा मासिए । घर-घरमा आएका धारामा पानी चुहिन छाड्यो । पुर्खाको मिहिनेत र लगनमा बनेका पँधेरा र कुवा समाप्त पार्दाको दुःख अहिले भेल्लैछन् । कुवा र पँधेरा गाउँका पहिचान थिए । मान्छेका लागि मात्रै नभएर अरु जीवजन्तुका लागि पनि पानीको स्रोत थिए । गाउँमा विकास पर्स्यो, एकघर एक धारा अभियान चल्‍यो, पँधेरा र कुवा मासिए । धारा जोडिए, तर खानेपानीको मुहान सुकेपछि धारामा पानी आउन सम्भव भएन् ।

त्यसो त सम्भावित जोखिमको ख्याल गर्दै लुम्बिनी प्रदेश सरकारले गाउँ-गाउँमा रहेका पुराना पोखरी र पँधेरा पुनर्जीवित गर्ने गरी एक गाउँ एक पोखरी अभियान अघि बढायो । प्रदेश सरकारले दिन खोजेको सन्देश पोखरी जोगाउँ भन्ने हो, तर पोखरी र पँधेरा जोगाउन सरकारकै मुख ताक्ने प्रवृत्ति राम्रो होइन । समुदायले गाउँ-गाउँमा पोखरी जोगाउन सक्छन् । समुदायको परिचालनबाट पानीका मुहान जोगाउने, पोखरी खन्ने अभियान चलाउने र त्यो अभियानमा सरकार सहयोगी बन्न सक्छ । यो बेला पोखरी, पँधेरा र कुवालाई पुनर्जीवित गर्न र भएका पानीका मुहान जोगाउन तहगत सरकारले प्राथमिकता दिनुपर्छ । पानी नै जीवन हो । हरेक प्राणीको जीवन जोगाउन पानीका मुहान संरक्षण गरौं । पानीको सम्भावित संकटबाट पार पाउन पानीका मुहान जोगाउने र पुनर्भरण अभियान चलाउनुपर्छ ।

किन हुँदैन खाना महोत्सवमा नेपाली खानाको ‘ब्रान्डिङ’ ?



डी.आर. शिमिरे

चाडबाडका हिसाबले पनि खानाका विशेषता छन् । दसैँमा सेल रोटी र मासुभात, अचार, घिउ, चिउरा, तिहारमा सेल रोटी, ठोक्ने, अनरसा, मासको बटुक, दही-चिउरा, अनदी चामलको भात, होलीमा पारम्परिक मिठाई गुँडपाक र कतैकतै भाँग, दही-चिउरा, माघे संक्रान्तिमा खिचडी, तिलको लड्डु, गहुँको रोटी, घिउ-चाकु, इन्द्रजात्रामा नेवारी खानाका रूपमा भात, मासु, छोयला, दाल, साग र मसलाहरूको मिश्रण गरेर बनाइने पौष्टिक खाना ‘सम्हेबजी’ । विशेष प्रकारले बनाइने चटनी, गाईजात्रामा दही-चिउरा, फलफूल, दूध-भातलाई पनि हामीले ब्रान्डिङ गर्न सक्छौं ।

लुम्बिनीमा बुद्ध जयन्तीको अवसर पारेर सौभ्रमा खाना महोत्सव गर्ने परम्परा बसाल्न खोजिएको छ । यो आफैँमा राम्रो कुरा हो । केही दिनअघि लुम्बिनीमै भियतनामी खाना महोत्सवको आयोजना गरिएको थियो, जसमा अनदीको चामलबाट बनाइएको विशेष परिकार, केराको पातमा बेरेर राखिएको वनबाओ, स्मोट सुप चे, भियतनामी कोल्ड टी र भियतनामी जेली राम्राउ उपलब्ध गराइएको थियो । त्यस्तै मुडको दाल र अनदीको चामलबाट बनाइएको बन्तेत र पाकेको केराको पकौडा बन चुईलगायतका परिकार पनि रहेको समाचार सार्वजनिक भएको थियो । बुटवलमा होटल व्यवसायीले र देशभरि समय-समयमा यस्ता महोत्सवहरू हुने गरेको पाइन्छ ।

बुद्ध जयन्तीको अवसरमा देशी विदेशी पाहुना आउने भएकाले पनि नेपाली खाना महोत्सवले पहिचान र खानाको ‘ब्रान्डिङ’मा सघाउ पुग्ने कुरामा दुई मत छैन । यस अवसरमा विदेशी खानासमेत राख्नु त्यति उचित हुँदैन कि भन्ने लाग्छ । विदेशी खानाको प्रचार हामीले गरी दिनुपर्ने अवस्था निश्चय नै छैन । फेरि प्रायः पर्यटकहरू जुनसुकै देशका होऊन्, अन्य मुलुकमा जाँदा सोही देशको संस्कृति, खानपान र विशिष्टतामै रमाउने गर्छन् । हामी सबैको कर्तव्य पनि यो हो कि मौलिक संस्कृतिमा उनीहरूलाई रमाउने वातावरण बनाइदिनुपर्छ । कसैले आफ्नो देशको स्वाद लिन चाहन्छ भने होटलले उपलब्ध गराउनु जायज हो भने महोत्सवमै राख्नु सान्दर्भिक हुँदैन । यो कुरा अर्कै हो कि नेपाली खानालाई स्वादका हिसाबले मात्र हैन, स्वास्थ्यका हिसाबले पनि ‘ब्रान्डिङ’ गरिनुपर्थ्यो ।

यो वर्ष म तीन पटक भारत गएँ । राजस्थान र बैंगलोरको अनुभवलाई हेर्दा स्थानीय खाना नै मेरो पहिलो रोजाइमा रह्यो । ममात्र होइन, अन्य सहायात्री सबैको त्यस्तै रह्यो । केँयौँ भारतका ख्यातिप्राप्त होटल भारतीय खानाकै कारण चर्चित रहेछन् । बैंगलोरको दी रामेश्वरम् क्याफेमा खाना खाँदा म छक्कै परें । राति करिब ११ बजे पुग्दा असाध्यै भिडभाड थियो । पहिले नै पूर्जी काटेर लाइनमा बसेर खाना लिनुपर्ने र उभिएर खानुपर्ने रहेछ । राति २ बजेसम्म चल्ने यो होटल साकाहारी थियो र त्यहाँको प्रमुख खाना मसाला डोसा, थरीथरीका इडली, मसुरो वा उडदको दालबाट बनाइएको साम्भार । स्वास्थ्यवर्द्धक परिकारका साथ नरिवलको चटनी । यहाँको रवा इडली जो सुजी (रवा) बाट बनाइने दक्षिण भारतका अन्य भागको भन्दा भिन्न स्वादको हुने रहेछ । मीठै मानेर खाँयौँ ।

यसबाहेक यहाँको प्रसिद्ध खाजा चामल, दाल, तरकारी, र मसलाहरू मिसाएर बनाइएको गरम भोलिलो ‘बिसी बेले बाथ’ (‘बिसी’ भनेको ‘तातो’, ‘बेले’ भनेको ‘दाल’, ‘बाथ’ भनेको ‘चामल’) पनि चर्चित रहेछ । एक जना स्थानीय व्यक्तिले

हामीलाई यसबारे जानकारी गराए । पाँचवटा शाखा रहेको यस क्याफेमा दैनिक १० हजारभन्दा बढीले खाना खाँदा रहेछन् र यही शाखाको मात्र दैनिक कारोबार करिब ३० लाख पुगेरहेछ ।

यो त उदाहरण मात्र हो । भारतमा यस्ता स्थानीय खाना खुवाउने पर्याप्त होटलहरू छन् । खोज्दै जाँदा थाहा भयो- सन् १९३९ मा केरलमा स्थापना भएको प्यारामन रेस्टुरेण्ट पारम्परिक बिरयानी र समुद्री भोजनका लागि, १९०५ मा स्थापित लखनऊको टुडे कबाबी होटल गलीटी कबाब र मुगलाई व्यञ्जनका लागि, १९७५ मा स्थापित कोलकाताको पीटर कैंट कबाब र पिस्ता आइसक्रिमका लागि, १९५६ मा स्थापित हरियाणा मुखलको अमरिक सुखदेव ढाबा आलु पराठा र देसी ढाबाका लागि, दिल्लीको इन्डियन एक्स्प्रेट भारतीय व्यञ्जन र स्वादका लागि भारतभरकै पहिलो नम्बरमा आउने रेस्टुरेन्ट रहेछन् ।

गोवामा द ब्ल्याक सीप बिस्ट्रो स्थानीय माछा, मासु र शाकाहारी परिकारका लागि, हैदराबादको बापाचिं बिरयानीका लागि, मुम्बईमा सन् १९४६ मा स्थापित बाडमिया मटन र चिकन कबाब, बाइदा रोटी र बिरयानीका लागि प्रसिद्ध मानिने रहेछन् । सयौँ वर्षदेखि एउटै तरिकाले चलाएर उनीहरू स्थापित देखिन्छन् । प्रायः विदेशीहरू पनि तिनै खानाको स्वादमा रमाएका देखिन्छन् । हामीकहाँ यसको ठिक उल्टो छ । नेपाली पहिचान दिने र नेपाली स्वादलाई हामीले बेवास्ता गर्छौं ।

नेपालमा थकाली समुदायले एक हदसम्म पहिचान बनाएको पाइन्छ, तर अरु धेरै कुरा गर्न बाँकी छ । महोत्सव आदिमा अलिकति ध्यान दिने हो भने पहिचान स्थापित गर्न सकिन्छ । नेपाली होटलहरूले के खुवाउन सक्छन् त ? खाना भनेकै दाल, भात, तरकारी भन्ने बुझाइमा पनि समस्या छ । खाजा-नास्तामा त हामी पूरै आयातित भयौँ । मासु, चिउरा, मम, चाउचाउ, चाउमिनलाई सर्वश्व मान्ने प्रवृत्ति देखिन्छ । हामीकहाँ प्रायः सबै चाडहरूमा फरक-फरक खाना खाने गरिन्छ । के तिनलाई वर्षभरि खुवाउने गरी होटलहरूले व्यवस्थापन गर्न सक्दैनन् ?

नेपालले पनि खानामा विविध परिकार तथा व्यञ्जन बनाएको बेच्न सक्छन् । पूर्वी नेपालमा किराँत समुदायमा उभौली पर्वमा भ्रिजव्ई खाना खाने गर्छन् । फ्रङ (किनेमा/फर्मेन्टेड बाँसको अंकुर), बाँसको अंकुर (तामा, मेसी) लाई फर्मेन्टेड गरेर बनाइने खट्टो-पिरो तरकारी, भेंडा, बाख्रा वा कुखुराको मासु सुकाएर मसला लगाइएको सुख्खा व्यञ्जन वोन्वा केही उदाहरण हुन् । त्यस्तै गुँड वा चिनी भरिएको दूध वा घिसँग खाने योमरी (चामलको पिठोबाट बनेको मिठाई), जंगली सागको रूपमा धिरी र मसलासँग पकाउने सिमी, निगालेको तरकारी, चिउरा-दही घिउ मिसाएर खाइने खाजा, कोदो, मकै वा चामलको पारम्परिक रक्सी, फ्रङ र मोही जस्ता फर्मेन्टेड व्यञ्जनहरू किराँतहरूको जीवनशैली र स्वास्थ्यसँग जोडिएका छन् ।

थारुहरूको संस्कृतिमा पनि अनेकौँ खानाका परिकार छन् । केराको फूलको तरकारी बगिया जुन लसुन, हल्दी, जीरा मिसाएर घिउमा पकाइन्छ । हिङ्ग र मसलासँग घिउमा पकाइने जंगली पातुगो, सिस्नाको साग, गहुँको पिठोबाट बनाइने ढिकरी, मकैको रोटी (सुकुली), लसुन, खुर्सानी, नुनसँग बनाइने भटमासको चटनी, तिलको लड्डु थारुका पहिचानयुक्त खाना हुन् । माछा, घिउ-चामल, र कन्दमूल उनीहरूका रोजाइका खाना हुन् । ढिक्री र चिच्चर उतिकै खानयोग्य परिकार छन् ।

नेपालमा खानाका लागि थकाली समुदायको चर्चा नगरी सुक्छैन । थकालीको पारम्परिक खाना नेपालभर प्रसिद्ध छ । मुस्ताङको दक्षिणी भाग थक क्षेत्रबाट आएका थकाली खानामा आलुलाई प्रमुख रूपमा लिइन्छ । आलुको अचार, घिउ, जीरा, हिङ्ग लगाएर बनाइने आलु तरकारी, तातो तेलमा सेकेको आलु, घिउ मिसिएको भात, मुग वा मसुर दाल, सुकेको वा ताजा साग, सुकेको मासु सुकुटी, मासुको मसलादार तरकारी ककरोलका साथै थरी थरीका अचार र चटनीखानाका विशेषता हुन् । भेराइटीका हिसाबले थकाली खाना चर्चित छ । एउटा आलुका तीन वार थरी परिकार हुन्छन् । टिमुर-लसुनको अचार, घनिया, लसुन, खुर्सानी मिश्रित चटनी, मकै, कोदो, फापर र गहुँको पिठोबाट बनेको ढिँडो आदि खाना स्वास्थ्यका हिसाबले पनि स्वस्थकर मानिन्छन् । फर्मेन्टेड गुन्द्रुकविनाको खाना कहिल्यै हुँदैन ।

चाडबाडका हिसाबले पनि खानाका विशेषता छन् । दसैँमा सेल रोटी र मासुभात, अचार, घिउ, चिउरा, तिहारमा सेल रोटी, ठोक्ने, अनरसा, मासको बटुक, दही-चिउरा, अनदी चामलको भात, होलीमा पारम्परिक मिठाई गुँडपाक र कतैकतै भाँग, दही-चिउरा, माघे संक्रान्तिमा खिचडी, तिलको लड्डु, गहुँको रोटी, घिउ-चाकु, इन्द्रजात्रामा नेवारी खानाका रूपमा भात, मासु, छोयला, दाल, साग र मसलाहरूको मिश्रण गरेर बनाइने पौष्टिक खाना ‘सम्हेबजी’ । विशेष प्रकारले बनाइने चटनी, गाईजात्रामा दही-चिउरा, फलफूल, दूध-भातलाई पनि हामीले ब्रान्डिङ गर्न सक्छौं ।

त्यस्तै जनै पूर्णिमामा पुरी, हलुवा, दूध, दही-भात, बुद्ध पूर्णिमामा साँचिक भोजनका रूपमा खीर, छठमा गहुँको

पिठोबाट बनेको मिठाई ठेकुवा, नरिवल, गुँड आदि, ल्होसारमा तिब्बती परिकार मोमो, थुम्पा, म्युमो (मिठाई), गुरुङहरूले खाने आलु, मासु र फर्मेन्टेड खाना, जौको पेय तोइबा, मगरहरूको खानामा कोदो, मकै, फापर जस्ता अन्न र सुकेको मासु हुन्छ । कोदो वा मकैको ढिँडो वा दलिया, सुकाएको मासु, जंगली कन्दमुलको तरकारी उल्लेख्य छ । प्रायः जातजातिमा धरायसी ढंगमा बनाइने रक्सी हुन्छन् । जस्तैः मगरको स्थानीय रक्सी, गुरुङको तोइबा, किराँतको जाड पारम्परिक मछपेय हुन् । यस्ता पेयलाई नै मछपानको रूपमा खुवाउनुपर्नेमा हामीले विदेशी रक्सी नै खुवाउँदा आनन्द मान्छौं । पारम्परिक मछपानमा ध्यालु एड गरेर बिक्री गर्ने संस्कृति पनि बसाल्नुपर्नेछ हामीले ।

जनकपुर क्षेत्रमा मिथिला संस्कृति मौलिक प्रकृतिको छ । जहाँ माछा-भात, आलुको तरकारी, चटनी वा पापडसँग दही-चिउरा, ढिकरी (ढिँडो) वा भातसँग खाने तरलको तरकारी, मकैको रोटी, पानी, नुन, कागती र मसलासँग मिसाएर पेय पदार्थका रूपमा खाने मिश्रित सातु र विभिन्न प्रकारका मिठाईहरू क्रिस्सी, अनरसा, लड्डु, बालुशाही, मालपुआ यस क्षेत्रमा प्रसिद्ध छन् । जनकपुरको खानामा सर्सिउँको तेल, जीरा, हिंग, मेथी, अदुवा जस्ता मसलाको प्रयोग गरिन्छ, जुन भासाका औषधि हुन् । सुदूर पश्चिमको पनि फरक विशेषता छ । जहाँ कोदो, मकै वा फापरको ढिँडो र रोटी, सेल रोटी, घिउको ज्यादा प्रयोग हुने गर्छ । लसुन, हरियो खुर्सानी र घिउ मिसाएर बनाइने भटमासको साग, लसुनको चटनी, गोलभेंडाको अचार, सिस्नोको तरकारी, मकै, कोदो वा चामलबाट बनेको स्थानीय मदिरा आदि सादा र पौष्टिक खानेकुरा हुन् । भौगोलिक अवस्थिति, जलवायु र सांस्कृतिक परम्पराले यहाँको खानालाई अलग बनाएको छ ।

आखिर यस्ता विषयमा किन ध्यान जाँदैन त्यस्ता महोत्सवहरूमा । खाना महोत्सव गर्दा अन्तरयुलन हुनुपर्ने हैन ? विदेशी खानाको साटो के देशभित्रैका खानाको महोत्सव गर्न सकिँदैन ? यसो गर्दा मुलुकको पहिचानमा सहयोग पुग्छ । नेपालीले नै सातै प्रदेशका खानाबारे जान्न र खान पाएका छैनन् । के तिनलाई एउटै थलोमा राख्ने व्यवस्था गर्न सकिँदैन ? मेरो विचारमा सकिन्छ ।

भारतका चर्चित रेस्टुरेण्टहरूले स्थानीय परिकारलाई विशेष महत्व दिएका छन्, जसले देशको सांस्कृतिक विविधता र पाककला परम्परालाई विश्वभर चिनाएको पाइन्छ, तर नेपालले स्थानीय खानालाई प्राथमिकता दिनुको साटो विदेशी खानाकै प्रमोशन गरेको पाइन्छ । अब होटल व्यवसायीहरूले यसतर्फ ध्यान दिने कि ? खानाको महोत्सव गर्दा हरेक खानाका फाइदा बेफाइदाका पनि कुरा हुनुपर्छ । पर्यटनको कुरा गर्दा ऐतिहासिक सांस्कृतिक र पुरातात्विक महत्वका स्थानहरू, उद्यान, धार्मिकस्थल र हिल स्टेशनको कुरालाई मात्र प्राथमिकता दिने गरिन्छ । हो यी सबै विषय पर्यटकीय स्थल हुन्, तर त्यस्ता ठाउँमा गएपछि के खाने भनेर कुरा पनि औधी महत्वको हुन्छ । यो विषय होटल व्यवसायीले त जान्नेपर्ने कुरा हो । उनीहरूले खानालाई नै ‘ब्रान्डिङ’ गरे पुग्छ । हरेकले हरेक विषय हैन, हरेकले आफ्ना विषय उठाउने हो भने पर्यटनका लागि सहयोग पुग्छ ।

अन्तमा अलिकता कुरा ‘फर्मेन्टेड’ (एउटा वस्तु अर्कोमा रूपान्तरणका क्रममा हुने रासायनिक प्रक्रिया) बारे गर्नुपर्नेछ । दूध फर्मेन्ट भएपछि दही बन्छ । सागालाई फर्मेन्ट गरेर सुकाइन्छ र गुन्द्रुक बनाइन्छ । मसला र नुनसहित दहीमा सुकाय राख्दा फर्मेन्टयुक्त अचार हुन्छ । यस्ता खानाले पाचनमा सजिलो बनाउँछ । शरीरलाई चाहिँने लाभदायक सूक्ष्म जीवहरू यस्तै खानामा पाइन्छ । निनले रोग प्रतिरोधी शक्ति बढाउँछ र बी कम्प्लेक्स जस्ता केही भिटामिनहरू पनि पाइन्छ ।

यसरी हेर्दा गुन्द्रुक, सिन्की, तामा, मोही, दही, किनेमा (भटमासबाट बनेको), मसौरा, छुर्पी, जाँड, छ्याङ, तोइबा, भक्का, ताडी आदि फर्मेन्टेड हुन् भने कतिपय चटनी, अचारलाई पनि बनाउन सकिन्छ । यस्ता नेपाली परम्परागत खाद्यपदार्थ प्रो-बायोटिक्सका सबैभन्दा धनी स्रोत हुन् । यी खाद्यपदार्थको औसत सेवनबाट अर्बौँ लाभदायक सूक्ष्म जीवहरू पेटमा थपिने गर्छन् । यिनको नियमित सेवनले लाखौँदेखि अर्बौँ सूक्ष्म जीव शरीरमा प्रवेश गराउँछ । थकाली खानामा गुन्द्रुकको अचार नियमित हुनु स्वास्थ्यका दृष्टिले अत्यन्तै उचित छ । भनिन्छ, मासु नखानेका लागि त यो अनिवार्य नै मानिन्छ । गुन्द्रुकलाई मस्यौरा र माछाको ग्रेभी बनाउँदा वा गुन्द्रुकको भोलिको रूपमा पनि खान सकिन्छ । यसलाई दूला तारे होटलहरूले हिमालय सुपको रूपमा खुवाउने गर्छन् । यसको महत्वलाई उजागर गर्ने हो भने नेपालीले नै बनाएको गुन्द्रुकले कति बजार लिने थियो होला ? आज चीनबाट आयात गरेर खाने अवस्था छ ।

भनिन्छ, शरीरको तौल घटाउन, क्यान्सरको सम्भावनालाई कम गर्न, आँखाको दृष्टिका लागि, आँखामा हुने अल्सरको सम्भावनालाई कम गर्न, स्मरणशक्ति बढाउन, कोलस्ट्रॉल कम गर्न, शरीरका हड्डी मजबुत बनाउन, कोल्ड लुबाट बचाउन गुन्द्रुक सहयोगी हुन्छ ।

उच्च रक्तचाप अर्थात् ‘सुषुप्त हत्यारा ’ लक्षण, कारण र रोकथाम

डा.अनिल भट्टराई
 शरीरको रक्तचाप सामान्य भन्दा बढी हुनुलाई उच्च रक्तचाप भनिन्छ । रक्तचाप माथिल्लो सिस्टोलिक र तल्लो डायस्टोलिक गरी दुई प्रकारको हुने गर्छ ।
 माथिल्लो रक्तचाप ११० देखि १३० हुनुलाई सामान्य मानिन्छ, भने तल्लो रक्तचाप ७० देखि ८० भएको अवस्थालाई सामान्य मानिन्छ । हालको नयाँ निर्देशिका अनुसार भने १३० देखि १४० को बीचलाई सामान्य उच्च रक्तचाप भन्ने बुझिन्छ । अर्थात् ८० र ९० बीचलाई पनि सामान्य उच्च रक्तचाप भन्ने बुझिन्छ । त्यस्तै दोस्रो ग्रेडमा १४० र १६० को बीचलाई उच्च रक्तचाप भनेर परिभाषित गरिएको छ । यदि माथिल्लो रक्तचाप १४० भन्दा माथि र तल्लो ९० भन्दा माथि रहेको अवस्थामा सामान्यतया चिकित्सकहरूले उच्च रक्तचापको औषधि सेवनका लागि सिफारिस गर्छन् ।
नेपालमा उच्च रक्तचाप
 नेपालमा उच्च रक्तचाप भएका व्यक्तिहरू बारेको यकिन सर्वेक्षण भएको छैन । त्यसकारण उच्च रक्तचाप भएका व्यक्तिहरू तित छन् भनी निश्चित रुपमा भन्न सक्ने अवस्था छैन । यद्यपि विभिन्न अध्ययन अनुसन्धानले पता लगाए अनुसार नेपालमा १०-१५ प्रतिशत मानिसहरूमा कुनै न कुनै रुपमा उच्च रक्तचापको समस्या रहेको पाइएको छ । यो केही संस्थाहरूले संस्थागत रुपमा पता लगाएको तथ्यांक हो ।
उच्च रक्तचापका लक्षणहरू



कतिपय अवस्थामा कुनै लक्षण बिना नै मानिसमा रक्तचापको समस्या आउने गर्छ । यद्यपि टाउको दुख्ने, रिंगटा लाग्ने, छाती दुख्ने तथा भारी हुने, मुटु दुक्नुक हुनेलगायतका लक्षणहरू देखिन सक्छन् । यदि उच्च रक्तचापका कारण अन्य अंगहरूमा समेत असर परेको अवस्थामा दृष्टिमा समेत समस्या ल्याउन सक्छ । उच्च रक्तचापका कारणका मुगौलाले सही रुपमा काम नगर्न पनि सक्छ ।

लामो समय उच्च रक्तचापको समस्या पर्खात् स्ट्रोकको समस्या देखा पर्न सक्छ ।

कुन अवस्थामा बिरामीलाई औषधि सिफारिस गरिन्छ ?

उच्च रक्तचापमा बिरामी उमेर हेरेर चिकित्सकहरूले औषधि सेवनका लागि

सिफारिस गर्छन् । सामान्यतया सिस्टोलिक रक्तचाप १४० भन्दा माथि तथा

डायस्टोलिक रक्तचाप ९५ माथि भएको अवस्थामा औषधि सिफारिस गरिन्छ । विश्व स्वास्थ्य संगठनका अनुसार औषधि सेवन गरिसकेका मानिसहरूमा १ वर्षसम्म निरन्तर रुपमा रक्तचाप कम भएको अवस्थामा औषधि छोड्न मिल्छ । त्यो बाहेक यदि कसैलाई न्यूनतम ढोजको औषधि दिइएको छ, त्यो अवस्थामा बिरामीले जीवनशैली परिवर्तन गरेमा पनि औषधि सेवन छोड्न मिल्ने पनि हुनसक्छ । यद्यपि एक पटक उच्च रक्तचापको औषधि सेवन गरिसकेका अधिकांश मानिसमा औषधि छुट्याउन मिल्ने सम्भावना एकदमै कम हुन्छ ।

उच्च रक्तचापका कारण हुने जोखिम

उच्च रक्तचाप भएका मानिसहरूले लामो समयसम्म पनि औषधिको सेवन नगरेमा मुटुको मांशपेशीहरू बाक्लो हुँदै जाने सम्भावना रहन्छ । लामो समयपछि त्यसले मुटुको च्याम्बर सानो हुँदै जान्छ । यस्तो अवस्थामा सामान्य हिडाईमा पनि स्वी-स्वी हुने गर्छ । समयमा उपचार नगरेमा उच्च रक्तचापका कारण कोलेस्ट्रॉल उच्च हुने, हृदयाघात हुने, पक्षघात हुने, मिर्गौला फेल हुने, आँखाको ज्योति गुम्ने, मुटुबाट निस्केको दूलो नशा वा एओटी फुट्नेसम्मका जोरिगम हुनसक्छ । जसले मान्छेको ज्यान जाने सम्मको खतरा हुनसक्छ । त्यसकारण उच्च रक्तचापलाई साइलेंट किलर अर्थात् ‘सुषुप्त हत्यारा’ पनि भन्ने गरिन्छ । त्यसकारण उच्च रक्तचापलाई बेवास्ता गरी नियमित रुपमा औषधि सेवन नगरेमा यसले मानिसको ज्यान लिन्छ ।

विश्वका ३० प्रतिशत मानिसहरूमा काईँयो भाष्कुराल रोग रहेको अनुमान गर्न सकिन्छ । संसारमा हुने कुल मृत्युमध्ये ३० प्रतिशत मृत्यु यसका कारण हुने गरेको छ । जसमा हृदयाघात, मस्तिष्कघात लगायत सम्पूर्ण रोगहरू पर्छन् ।

उच्च रक्तचाप हुनबाट कसरी बच्ने ?

- परिवारका अग्रजमा उच्च रक्तचापको समस्या भएका व्यक्तिले ३५ वर्ष पूरा भएपछि नियमित रुपमा रक्तचापको परीक्षण गर्ने ।
- अल्कोहल तथा बढी मात्रामा माछामासुको सेवन नगर्ने ।
- नियमित रुपमा शारीरिक व्यायाम गर्ने ।
- शरीरमा कोलेस्ट्रॉल र सुगरको मात्रालाई नियन्त्रण गर्ने ।
- नुनको सेवन कम गर्ने ।
- कफीको सेवन कम गर्ने ।

