



# ফ্যাশনে ব্রেসলেট

লিখেছেন শায়লা শিলা

গয়নার ফ্যাশন যুগ যুগ ধরে চলে আসছে। যুগের সঙ্গে তাল মিলিয়ে ফ্যাশনে নতুন নতুন মাত্রা যুক্ত হচ্ছে। এ ক্ষেত্রে দেখা যায় একেবারে আইটেমের ওপর মানুষের ঝোঁক বেশি থাকে। কারণ সময়ের সঙ্গে সঙ্গে মানুষের পছন্দ বদল হয়। ইদানীংকালে আমাদের দেশে গয়না হিসেবে ব্রেসলেটের ওপর ঝোঁকটা একটু বেশি দেখা যাচ্ছে। যদিও আমাদের দেশে ব্রেসলেটের আগমন অনেক আগেই ঘটেছে। সাধারণত অনেকেই মনে করে এটি ফ্যাশন সচেতন তরুণ-তরুণীর গয়না। কিন্তু আজকাল সববয়সী মানুষেরই ব্রেসলেটের প্রতি আকর্ষণ দেখা যায়। স্টাইলিশ ব্রেসলেট যে কাউকেই মানিয়ে যায়। শৌখিন অনেক মানুষই এর বহুমাত্রিক ব্যবহার করে থাকে। তাই এতে এসেছে নানা রকমের ডিজাইন এবং উপকরণের সমাহার। বিপুল চাহিদার কারণে আজকাল ফ্যাশন হাউজ এবং বিভিন্ন গিফটের দোকানগুলোতেও দেখা যাচ্ছে ব্রেসলেটের বিপুল কালেকশন যা ক্রেতাদের করছে দারুণ আকৃষ্ট। বিভিন্ন বয়সের নারীরা আজকাল প্রচলিত চুড়ির বদলে নামি-দামী পাথরের ব্রেসলেট পরে বিভিন্ন জমকালো অনুষ্ঠানে যেতে

স্বাচ্ছন্দ্য বোধ করে। হীরা, রুবী, জিরকনের মতো দামী পাথরগুলো আজকাল ব্রেসলেটে শোভা পায়। এসব দামী পাথর সাধারণত আমদানি করা হয় ভারত, দক্ষিণ আফ্রিকা, শ্রীলঙ্কা প্রভৃতি দেশ থেকে। দামী পাথরের ব্রেসলেট কেনা অনেকেরই সামর্থ্যের বাইরে। তবে বাজারে এগুলোর মতো দেখতে অনেক পাথর পাওয়া যায় যেগুলো ব্রেসলেটে আনে বাড়তি উজ্জ্বলতা। তবে উপলক্ষটাকে এ ক্ষেত্রে অবশ্যই প্রাধান্য দিতে হবে। জমকালো অনুষ্ঠান না হলে হালকা ব্রেসলেট পরাটাই বুদ্ধিমানের কাজ হবে। তবে এ ক্ষেত্রে অবশ্যই জানতে হবে এতে নিজেকে কতটুকু মানানসই লাগছে এবং নিজের ব্যক্তিত্ব কতটুকু ফুটে উঠছে। জন্মদিন, খ্রিস্টমাস ডে, ভ্যালেন্টাইন ডে, ম্যারেজ ডে, নববর্ষ প্রভৃতি উপলক্ষে সাধারণত



বন্ধুবান্ধব, আত্মীয়স্বজন, প্রেমিক-প্রেমিকা তাদের প্রিয়জনকে বিভিন্ন উপকরণের দ্বারা তৈরি ব্রেসলেট উপহার দিয়ে থাকে। এ ক্ষেত্রে বাজেট অনুযায়ী ব্রেসলেটের ধরন নির্ধারিত হয়ে থাকে।

## ব্রেসলেটের দরদাম এবং প্রাপ্তিস্থান

ব্রেসলেটের উপকরণের ওপর নির্ভর করে এর মূল্য। সাধারণত দামী পাথর বসানো এবং স্বর্ণের ব্রেসলেটের দাম নির্ধারিত হয় স্বর্ণের ওজন এবং পাথরের পরিমাণের ওপর। পাথরের দাম সাধারণত ক্যারেট প্রতি নির্ধারিত হয়ে থাকে। স্বর্ণের এবং পাথর বসানো এসব ব্রেসলেট সাধারণত বিভিন্ন নামকরা জুয়েলারির দোকানে পাওয়া যায়। আমিন জুয়েলার্স, রয়েল ডায়মন্ড, কার্বন ক্রাফট এসব জুয়েলারির দোকানে দামী পাথরের ব্রেসলেটের সন্ধান পাওয়া যাবে। এ ছাড়া বিভিন্ন রূপার দোকানে নানা ডিজাইনের মিনা করা ব্রেসলেট পাওয়া যায়। রূপার ব্রেসলেটও ওজন হিসেবে বিক্রি হয়ে থাকে।

নিউ সুপার মার্কেটের দোতলায় বিভিন্ন ধরনের ব্রেসলেটের সমাহার আজকাল দেখতে পাওয়া যায়। এর মধ্যে কাপড়ের তৈরি ব্রেসলেট ৩০-৩৫ টাকা, রবার বা টায়ারের তৈরি প্লেইন ব্রেসলেট ৮-১০ টাকা, বিভিন্ন কারুকাজ করা কাঠের ব্রেসলেট ১০-২০ টাকা, স্টিলের ব্রেসলেট ৫০-৯০ টাকা। তবে এ ক্ষেত্রে দোকানি জানালো কাস্টমারের ওপর নির্ভর করে ব্রেসলেটের দাম ওঠানামা করে। তবে আর্চিস এবং হলমার্কেটের মতো দোকানগুলোতে ব্রেসলেটের দাম বাইরের দোকানের চেয়ে একটু বেশি। এখানে সুতার তৈরি Friendship ব্রেসলেটের দাম ২০-৭০ টাকা। এ সব সুতা এবং কাপড়ের তৈরি ব্রেসলেটে বিভিন্ন উপলক্ষের কথা মাথায় রেখে বিভিন্ন উক্তি লেখা থাকে। যার ফলে কলেজ এবং বিশ্ববিদ্যালয় পড়ুয়া তরুণ-তরুণীর কাছে এসব ব্রেসলেটের দারুণ চাহিদা রয়েছে। এ ছাড়া এখানে চামড়ার ব্রেসলেটের দাম ২৫-১০০ টাকা, স্টিলের ব্রেসলেট ৫০-৩০০ টাকা।

আজিজ সুপার মার্কেট এবং শিশু একাডেমির সামনে বিভিন্ন ধরনের কাঠের এবং মাটির কারুকাজ করা গোল চুড়ি আজকাল ব্রেসলেট হিসেবে ব্যবহৃত হচ্ছে। এসব মাটির এবং কাঠের ব্রেসলেটের দাম ১৫-৭০ টাকার মধ্যে। এছাড়াও ইস্টার্ন প্লাজা, রাপা প্লাজা, রাইফেল স্কয়ার, মৌচাক মার্কেট, বায়তুল মোকাররম, আনাম ব্যাংগুস প্লাজার গিফট এবং ফ্যাশন হাউজগুলোতে হরেক রকম ডিজাইন এবং দামের ব্রেসলেট পাওয়া যাচ্ছে।



## ভারতীয় খাবারের ঐতিহ্যবাহী আয়োজন

দোসা, ইডলি, বোড়া- যে কোনো ভোজনরসিক মানুষই বলে দেবেন এগুলো ভারতীয় বিখ্যাত খাবার। আমাদের দেশে ভারতীয় খাবারকে জনপ্রিয় করে তুলেছে 'সাজনা'। সেই ১৯৯২ সালে শুরু। তারপর দীর্ঘ ১৫ বছর ধরে রসনা তৃপ্তিতে 'সাজনা' নেতৃত্বস্থানীয় ভূমিকা রেখে চলেছে।

সাজনা নামটা কীভাবে এলো? জানালেন প্রতিষ্ঠানটির ম্যানেজিং ডিরেক্টর সাখাওয়াত উদ্দিন আহমেদ, 'আমরা যখন রেস্টুরেন্টটা চালু করি তখন ভারতে 'সাজনা' ছবিটা মুক্তি পেয়েছে। তো আমরা সেখানে থেকেই নামটা দিলাম সাজনা। বাংলা করলে অর্থটা দাঁড়ায় সজনী বা এক সঙ্গে থাকা'। তবে সাজনা তাদের গুণ দিয়ে সবার জনপ্রিয়তা পেয়েছে, নামে নয়।

গুলশানের সাউথ অ্যাভিনিউতে অবস্থিত মনোরম এক্সটেরিয়র ডিজাইন যে কোনো পথচারীর দৃষ্টি কেড়ে নেয়। আর ভিতরে ভারতীয় ঘরানার ইন্টেরিয়র যে কারো মন জুড়িয়ে দেবে।

সাজনা মূলত ৩ ধরনের ডিশ তৈরি করে। তন্দুর, দক্ষিণ ও উত্তর ভারতীয় খাবার। শুরুটা করুন স্যুপ বা অ্যাপিটাইজারগুলো দিয়ে। 'সাজনা' নিরামিষাষীদের জন্যও আলাদা মেন্যু দিচ্ছে। চিকেন, বীফ, মাটন বা ফিশ/প্রন সব রকমের হরেক আয়োজন আছে। রাইস, পোলাও বা বিরিয়ানি নিতে পারেন। আর তন্দুরী মেন্যু তো আছেই।

এছাড়া আছে দক্ষিণ ভারতীয় খাবারের অনেক আয়োজন। খাবারের মান ও পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতায় 'সাজনা' কোনো ছাড় দেয় না। বাকবাকে কিচেন থেকেই খাবার সরবরাহ করা হয়। খাবারে কোনো কৃত্রিম রং ব্যবহার করা হয় না। শুরুর সময়ে মানসম্মত ফুড কালার ব্যবহার করা হতো। পরে গ্রাহক সুবিধার্থে সেটাও ব্যবহার করা হয় না। ভারত থেকে প্রশিক্ষণপ্রাপ্ত শেফদের সার্বক্ষণিক তত্ত্বাবধানে সব ডিশ তৈরি হয়।

আমাদের দেশে মোবাইল রেস্টুরেন্ট ধারণাটার বিকাশ 'সাজনা'র হাত ধরে। এক সময়ে সেটা অনেক জনপ্রিয়তা পেয়েছিলো। '৯৬ সালে তাদের প্রথম মোবাইল রেস্টুরেন্ট চালু হয়। সেটা চলেছে ৬ বছর। পরবর্তীতে বিভিন্ন সমস্যার কারণে সেগুলো বন্ধ করে দেয়া হয়। সাজনা বুফে মেন্যুও করে। শুক্রবার ছাড়া অন্যান্যদিন বুফে চালু থাকে। সাধারণ লাঞ্চ মেন্যু ১২টা থেকে ৩টা ও ডিনার মেন্যু ৬.৩০ থেকে ১০.৩০ পর্যন্ত চালু থাকে। খাবার সরবরাহে সাজনা এক আস্থার নাম। ওয়াসার একটি অনুষ্ঠানে এক সঙ্গে ১০,০০০ লোকের খাবারও

সাজনা সরবরাহ করেছে। আর দেশে যে কোনো আন্তর্জাতিক আয়োজনে ভারতীয় ডিশ যায় সাজনা থেকেই। এছাড়া ভারতীয় দূতাবাসে নিয়মিতভাবে ও অন্যান্য দূতাবাসেও সাজনা খাবার সরবরাহ করে থাকে। এছাড়া হোম ডেলিভারি তো আছেই। এমনকি বুকিং দিতে পারেন যে কোনো অনুষ্ঠানে। অবশ্য কিছুদিনের জন্য সাজনা তাদের নিজস্ব ঠিকানা বদল করছে কামাল আতাভূর্ক অ্যাভিনিউতে। সেখানে সবার সুবিধার্থে 'ওপেন কিচেন' থাকবে। এরই ফাঁকে নিজস্ব ভবনটাকে বদলে ফেলার কাজ চলবে।

হাসান জামান

## বিশ্বাস ফিরে আসবে কীভাবে...

সম্প্রতি মোবাইল কোর্টের পরিচালিত অভিযানে 'সাজনা'র বিরুদ্ধে অভিযোগ আনা হয়। এ প্রসঙ্গে সাপ্তাহিক ২০০০ ম্যানেজিং ডিরেক্টর সাখাওয়াত উদ্দিনের সঙ্গে কথা বলে। তিনি জানান, 'সেদিন আমি রেস্টুরেন্টে ছিলাম না। ম্যাজিস্ট্রেটের নেতৃত্বে ডিসিসির লোক, পুলিশ ও মিডিয়া হঠাৎ করেই ঢুকে পড়ে। তারা সবকিছু দেখে আমাদের সসগুলোকে পচা ও গন্ধযুক্ত বলে। এছাড়া চিংড়িতে তেলপোকা ও টমেটো পুরিতে রং দেয়া বলা হয়। আমাদের কথা হলো, সসগুলো তো আমাদের উৎপাদিত নয়। বলা হয়েছে সেগুলোতে বিএসটিআই সিল ছিলো না। সেটা তো আমাদের দোষ না। আমরা বাজার থেকে এগুলো কিনে আনি। যেটাকে তেলপোকা বলে চালানো হয়েছে সেটা হল চিংড়ির লেজ। টমেটো পুরিতে কোনো রঙ নেই। সেটা বাজারের সবচেয়ে ভালো ও তাজা টমেটো থেকে বানানো। আর সবকিছুরই একটা নিজস্ব গন্ধ থাকে। বারবিকিউ ও কিকোম্যান সসের গন্ধটাই এরকম। আর কাঁচা চিংড়ির তো একটা গন্ধ থাকবেই।

সেদিন মোবাইল কোর্টের দলটিতে ম্যাজিস্ট্রেট ও ডিসিসির লোক ছিলো। যদিও সেখানে একজন বিএসটিআই ও স্বাস্থ্য অধিদপ্তরের লোক থাকার কথা। ম্যাজিস্ট্রেট তো নিজে বিশেষজ্ঞ নন, তাই এখানে ভুলগুলো হলো। এছাড়া কোর্ট আমাদের ৪০,০০০ টাকা জরিমানাও করে। আমরা সেটাও দিয়ে দিয়েছি। তারা আমাদের কোনো লিখিত কাগজও দেয়নি। বলা ছিলো জরিমানা, অনাদায়ে কারাদন্ড। তাই ঝামেলা এড়াতে এই ব্যবস্থা। অবশ্য সেই সঙ্গে আমাদের প্রতিবাদলিপিও দিয়েছি।

আমরা মানুষের বিশ্বাসযোগ্যতা হারিয়েছি, এটাই সবচেয়ে বড় ক্ষতি। মানুষ আমাদের বিশ্বাস করতো, ভালো বলতো। তারা যে ধাক্কাটা খেল, সেই ক্ষতিটা অপূরণীয়। দীর্ঘ ১২ বছর ধরে তিলে তিলে গড়ে ওঠা এই বিশ্বাস ফিরে আসবে কীভাবে?