

আফসান রঙের মিমি

আফসানা মিমি। সুঅভিনেত্রী হিসেবে পরিচিত। পাশাপাশি নাটক প্রযোজনা ও পরিচালনায় তিনি খ্যাতি পেয়েছেন। দীর্ঘ ক্যারিয়ারে তার প্রাপ্তি কম নয়। জনপ্রিয়তারও কমতি নেই। তাকে নিয়ে লিখছেন- অনুরূপ আইচ ও ফারুক হোসেন শিহাব

বাজারে হরেক রকম মিমি পাওয়া যায়। সুন্দর সুন্দর এই মিমি চকলেটের মন ভোলানো বিজ্ঞাপনও ক্রেতাদের নজর কাড়ে। দেশজুড়ে নানান পদের মিমির ভিড়ে আমাদের প্রিয় মিমি একেবারেই আলাদা। যার বিকল্প নেই। তিনি আফসান রঙের মিমি। অর্থাৎ অভিনেত্রী আফসানা মিমি। নানা প্রতিভায় প্রতিভাভাষিত এই মিমি মেয়েটির ডাকনাম জুনি। পরে হয়েছে মিমি। ২৫ বছরের অভিনয় জীবনে তার জনপ্রিয়তা এতটুকুও হ্রাস পায়নি, বরং বেড়েই চলেছে স্বীকৃতির রেলগাড়ি। অভিনয়ের পাশাপাশি নির্মাতা হিসেবে যখন তার আত্মপ্রকাশ তখন থেকেই পূর্ণোদ্যমে তার সৃজনশীল মেধা-মনন এবং বিচক্ষণতার মানানসই জৌলুসটা ধরে রেখেছেন তিনি। গুণী এ তারকার শৈশব কেটেছে সিরাজগঞ্জের মুক্ত প্রকৃতিতে। তখন থেকেই লীলাময় প্রকৃতি আর যমুনার ছন্দময় ঢেউয়ের কলতান মিমির মনে খেলা করত অবিরাম। অবশ্য শৈশবের বড় একটা সময় কেটেছে নানুবাড়ি বাগেরহাটে। বাবার সরকারি চাকরির সুবাদে শিক্ষাজীবন কেটেছে সারারাত দেশ ঘুরে। সে অর্থে তার শৈশব ছিল বেশ রঙিন ও ছন্দময়। ছোট থেকেই তার ওপর রবীন্দ্র সাহিত্যের প্রভাব ছিল। তখন কিছুটা লেখালেখির অভ্যাসও ছিল মিমির। হতে চেয়েছিলেন লেখক কিংবা ডাক্তার। অথচ হয়ে গেছেন অভিনেত্রী। সেই আশির দশকের মধ্যভাগে ব্যতিক্রম নাট্যগোষ্ঠীর 'রাজদর্শনা' নাটকে অভিনয়ের মধ্য দিয়ে মঞ্চঙ্গণনে তার যাত্রা। ব্যতিক্রমের অনেকটা নিষ্ক্রিয়তায় '৮৯-তে এসে ঘনিষ্ঠ বন্ধু গাজী রাকায়তের সঙ্গে নাগরিক নাট্য সম্প্রদায়ে যোগ দেয়ার পর থেকেই থিয়েটারের প্রতি তার নিমগ্ন আগ্রহ প্রত্যগত হয়। তখন অভিনয় ব্যতীত থিয়েটারের অন্য কাজগুলোর প্রতি তার শ্রদ্ধাভক্তি বেড়ে যায় বহুগুণ। এ শ্রদ্ধা-ভালবাসা যেন জন্ম-জন্মান্তরের। নব্বই দশকের শুরুতে আসাদুজ্জামান নূরের হাত ধরে টেলিভিশন মিডিয়ায় তার যাত্রা শুরু। তখন একটি টুথপেস্টের বিজ্ঞাপনে



ধারাটাকে প্রতিষ্ঠিত করা।' জানালেন মিমি। তার মতে, 'স্বাধীনতা-পরবর্তী আমাদের নাটকের একটা সোনালি অতীত রয়েছে। সেই মানসম্মত নাটকের ঐতিহ্য জাতি আবার ফিরে পেতে চায়। কেন নয়, ভালো নাটক বানানো এখনও সম্ভব। ভালো কাজ করতে হলে চাই ভালো অর্থনৈতিক পৃষ্ঠপোষকতা এবং পর্যাপ্ত সময় ও যথাযথ প্রস্তুতি। অনেক ক্ষেত্রেই স্বল্প বাজেটের কারণে চিন্তার ক্ষেত্রটা ছোট হয়ে যায়। এক্ষেত্রে চিন্তার এ জায়গাটাকে অনেক বড় করতে হবে। কথা প্রসঙ্গে নিজস্ব অভিজ্ঞতা থেকেই বললেন মিমি। নাটকের পাশাপাশি রচিতশীল চলচ্চিত্র নির্মাণেও তার রয়েছে সুদৃঢ় পরিকল্পনা। মোঃ জাফর ইকবালের 'ক্যাম্প', ইমদাদুল হক মিলনের 'নূরজাহান', সেলিনা হোসেনের 'পায়ত্রী সন্ধ্যা', শীর্ষেন্দুর 'দূরবীণ' অথবা মৌলিক স্ক্রিপ্ট 'ডায়েরী ৭১'-এর মতো ক্ল্যাসিকধর্মী কাজের পরিকল্পনা রয়েছে তার। ফিল্ম নিয়ে কাজ করতে চান কিন্তু তার আগে নিজেকে টেলিভিশন কর্মী হিসেবে ভাবেন, দৃঢ়তার সঙ্গে জানালেন মিমি। এই অঙ্গনের সমস্যাগুলোকে দূর করতে সচেষ্ট তিনি। তাই তো বললেন, 'কিভাবে এ ইন্ডাস্ট্রিকে বাঁচিয়ে রাখা যায় সেই ভাবনাটা আমাকে খুব নাড়া দেয়।' ২০০৩ সালে ব্যাপক আলোচিত নাটক 'অফ বিট' দিয়ে তার প্রোডাকশন হাউস 'কৃষ্ণ চূড়া'র আত্মপ্রকাশ ঘটে। তারপর 'সাদে তিনতলা', 'শান্তা পরিবার', 'কাছের মানুষ', 'একা অথবা কয়েকজন' এবং 'ডলস হাউজ'-এর মতো দর্শকপ্রিয় নাটকের সফলতা পেরিয়ে সম্প্রতি তিনি নির্মাণ করেছেন গজেন্দ্র কুমার মিত্রের উপন্যাস ত্রয়ী অবলম্বনে নাটক 'পৌষ ফাগুনের পালা'। ইতিমধ্যে নাটকটি এসেছে আলোচনার কেন্দ্রবিন্দুতে। পৌছেছে জনপ্রিয়তার কোঠায়। পছন্দের অভিনয় শিল্পী কে? প্রশ্ন করতই মিমি বললেন, 'সব সময় সিনিয়রদের কথা বলি। এই মুহূর্তে বলব নতুনদের কথা। সত্যিকার অর্থে নতুনরা খুবই ভালো করছে।' মঞ্চের প্রতি এক সময় যার ছিল অদম্য ব্যাকুলতা, সেই মিমিকে এখনও মঞ্চ টানে আপন প্রাণে। তাই তো সেই টানে সাদা দিয়ে দীর্ঘ এক দশক পর তিনি কাজ করেছেন প্রাচ্যনাট প্রযোজিত 'রাজা' নাটকের সুদর্শনা চরিত্রে। এতটা পথ পেরিয়েও তার কোনও ঘাটতি নেই, সংলাপের কোনও অপূর্ণতা নেই, তিনি যেন প্রতিনিয়তই সার্বালী।

পেয়েছেন। আপনি বাড়িতে চালের গুঁড়োর সঙ্গে দই মিলিয়ে বড়ি জ্বাব তৈরি করতে পারেন। বড়ি জ্বাব বানানোর পর লম্বা হাতলের ব্রাশে মিশ্রণটা লাগিয়ে পিঠে ব্রাশ করুন দেখবেন আপনার ত্বক উজ্জ্বল ও পরিষ্কার হবে।

ধাপ বাই ধাপ ব্যাক কেয়ারের ক্ষেত্রে আপনার বিভিন্ন সমস্যা হতে পারে। এক্ষেত্রে প্রতিটি সমস্যা সমাধানের একমাত্র উপায় হচ্ছে আলাদা আলাদা জ্বাব ব্যবহার করা। ১টি ডিমের সাদা অংশ, ২ টেবিল চামচ দই, ২ চা-চামচ মুলতানি মাটির সঙ্গে ১ চা-চামচ মধু ও সামান্য বেकिং সোডা মিশিয়ে নিন। তারপর মিশ্রণটা ভাল করে ফেটিয়ে পিঠে লাগিয়ে রাখুন ২০ মিনিট। তারপর ধুয়ে ফেলুন। দেখবেন আপনার ত্বকের যে টান টান একটা ভাব আছে তা বজায় আছে। ত্বককে মসৃণ রাখার জন্য বাটিতে লেবুর রস নিন এবং তার মধ্যে ১ ক্লাস দুধ, ১ চা চামচ গ্লিসারিন মিশিয়ে ভাল করে নেড়ে নিন। দুধ ফুটিয়ে নিন। মিশ্রণটা আধাঘণ্টা রাখুন। এরপর বড়ি জ্বাব হিসেবে লাগান এবং আধাঘণ্টা পর ধুয়ে ফেলুন। আপনার হাতে যদি সময়ের পরিমাণ কম থাকে তাহলে দইয়ের সঙ্গে বেসন এবং হলুদ মিশিয়ে ঘন পেস্ট বানিয়ে নিন এবং গোসল করার কমপক্ষে ২ ঘণ্টা আগে লাগিয়ে নিন।

ব্যাক কেয়ার

ব্রণের দাগ কমাতে দারচিনিগুঁড়া এবং লেবুর রস মিশিয়ে মুখে লাগান। যদি ইচ্ছে করে তাহলে চন্দন ব্যবহার করতে পারেন।

মেকআপ ও ব্যাক কেয়ার পিঠে দাগ ও ব্রণের সমস্যার কারণে অনেক সময় লো ব্যাক ড্রেস পরতে হয়। সে ক্ষেত্রে আপনার খুঁত ঢাকার জন্য মেকআপ ব্যবহার করতে পারেন কিংবা ফাউন্ডেশনও ব্যবহার করতে পারেন। আপনার খুঁত ঢাকতে হলে সব সময় চেষ্টা করবেন নিজের স্কিনটোনর থেকে ২ অথবা ৩ শেড হালকা রঙের কনসিলার বেছে নিতে। কনসিলার বেছে নেবার পর নর্মাল ফাউন্ডেশন লাগাবেন। এরপর তার সাথে পাউডার দিয়ে সেট করে নিন।

ইলিশ মাছ এর রকমারী

রিমঝিম বৃষ্টির সঙ্গে ভুনা খিচুড়ি আর ইলিশ হলে মন্দ হয় না। সঙ্গে যদি সবজি হয় তাহলে তো কথাই নেই। নানা পদের মজাদার খাবারের রেসিপি দিয়েছেন আফরোজা জামান।

ইলিশ খিচুড়ি

উপকরণ : পোলাও চাল ১ কেজি, ইলিশ মাছ ৮ পিস, মুগডাল ২০০ গ্রাম, আদা-রসুন বাটা ২ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ কুচি ১ কাপ, কাঁচামরিচ ৮/৯টি, দারচিনি, এলাচ ৮/৯টি, তেল আধা কাপ, ঘি ২ টেবিল চামচ, তেজপাতা ২/৩টি, হলুদ ১ টেবিল চামচ।

প্রণালি : প্রথমে চাল ও ডাল ধুয়ে পানি ঝরিয়ে রাখুন। এবার ইলিশ মাছ হালকা ভেজে নিন। একটি পাত্রে তেল দিয়ে দারচিনি, এলাচ ও পেঁয়াজ ভেজে নিন। আদা-রসুন ও হলুদ দিয়ে ভালো করে কষান। কষানো হয়ে গেলে চাল-ডাল দিয়ে হালকা কমিয়ে নিন। এবার তেজপাতা ও কাঁচামরিচ এবং পানি মেপে দিয়ে দমে বসিয়ে দিন। একটি পাত্রে অর্ধেক খিচুড়ি বের করে রাখুন। এবার ইলিশ মাছ সাজিয়ে দিন। বাকি খিচুড়িগুলো ইলিশ মাছের ওপর দিয়ে দিন এবং কিছুক্ষণ পর নামিয়ে রাখুন।

ভেজিটেবল কারি

উপকরণ : আপনার পছন্দমতো সবজি ৫ রকম ১ কেজি, পেঁয়াজ কুচি আধা কাপ, আদা-রসুন বাটা ২ টেবিল চামচ, টক দই আধা কাপ, বাদাম বাটা ১ চা চামচ, মিষ্টি দই ৪ চা চামচ, জয়ত্রি জয়ফল বাটা ১ চা চামচ, কাঁচামরিচ ৮/৯টি, লবণ পরিমাণমতো, ঘি ২ টেবিল চামচ।

সবজিগুলো দিয়ে ভাজা ভাজা করে রান্না করুন। এবার কাঁচামরিচ দিয়ে কিছুক্ষণ দমে রাখুন। উপরে তেল ভেসে উঠলে ঘি দিয়ে কিছুক্ষণ রেখে পরিবেশন করুন।

ভুনা খিচুড়ি

উপকরণ : পোলাও চাল ১ কেজি, মুগ ডাল ২০০ গ্রাম, পেঁয়াজ কুচি ১ কাপ, দারচিনি এলাচ ৮/৯টি, তেজপাতা ২/৩টি, আদা ও রসুন বাটা ২ টেবিল চামচ, কাঁচামরিচ ৮/৯টি, ঘি আধা কাপ, লবণ পরিমাণমতো, হলুদ গুঁড়া ১ টেবিল চামচ।

প্রণালি : প্রথমে পোলাও চাল ও মুগডাল একসঙ্গে ধুয়ে পানি ঝরিয়ে রাখুন একটি পাত্রে। পাত্রে ঘি দিয়ে তাতে পেঁয়াজ কুচি দিয়ে কিছুক্ষণ ভাজুন। ভাজা হয়ে গেলে আদা-রসুন বাটা ও হলুদ দিয়ে কিছুক্ষণ কষান। কষা হয়ে গেলে চাল ও ডাল দিয়ে কিছুক্ষণ ভাজুন। ভাজা হয়ে গেলে মেপে পানি দিন এবং কাঁচামরিচ, দারচিনি, এলাচ, তেজপাতা ও লবণ দিয়ে উমে বসিয়ে দিন। এবার ২ টেবিল চামচ ঘি উপরে দিয়ে দমে রেখে দিন।

ইলিশ মাখানি

উপকরণ : ইলিশ মাছ ৬ পিস, আদা-রসুন বাটা ১ চা চামচ, পেঁয়াজ কুচি আধা কাপ, নারিকেল বাটা ২ টেবিল চামচ, জয়ত্রি জয়ফল বাটা ১ চা চামচ, কাঁচামরিচ ৫/৬টি, চিনি আধা চা চামচ, হলুদ গুঁড়া ১ চা চামচ, ঘি ১ চা চামচ।

প্রণালি : প্রথমে মাছ ধুয়ে লবণ ও হলুদ দিয়ে কিছুক্ষণ মেরিনেট করে রাখুন। এবার হালকা ভেজে নিন। এবার একটি পাত্রে তেল দিয়ে পেঁয়াজ, আদা, রসুন, জয়ত্রি ও জয়ফল দিয়ে কিছুক্ষণ কষান। উপরে তেল ভেসে উঠলে নারিকেল দিয়ে আবার কিছুক্ষণ কষান। তেল ভেসে উঠলে ইলিশ মাছ দিয়ে দিন। মাখা মাখা হয়ে এলে ঘি দিয়ে নামিয়ে নিন এবং গরম গরম পরিবেশন করুন।



চামচ, কাঁচামরিচ ৮/৯টি, ঘি আধা কাপ, লবণ পরিমাণমতো, হলুদ গুঁড়া ১ টেবিল চামচ।

সবজি মসলা খিচুড়ি

উপকরণ : গাজর, পটল, বরবটি, পেঁপে, চিচিঙ্গা ও সবজি আপনার পছন্দমতো ১ কেজি। পোলাও চাল ৫০০ গ্রাম। আদা-রসুন বাটা ২ টেবিল চামচ। তেল ১ কাপ। ঘি ১ টেবিল চামচ, কাঁচা মরিচ ৮/৯টি, তেজপাতা ২/৩টি, পোস্ত দানা ও জয়ত্রি-জয়ফল বাটা ১ চা চামচ, টক দই আধা কাপ।

প্রণালি : প্রথমে একটি পাত্রে তেল দিন। এবার পেঁয়াজ, আদা-রসুন দিয়ে কিছুক্ষণ ভাজুন। পোস্ত দানা, জয়ত্রি জয়ফল বাটা দিয়ে আবার কিছুক্ষণ কষান। কষা হয়ে গেলে সবজিগুলো দিয়ে দিন। তারপর ভাজা ভাজা হয়ে গেলে নামিয়ে রাখুন। এবার একটি পাত্রে ঘি দিন। তেজপাতা-চাল দিয়ে কিছুক্ষণ ভাজুন। এবার পানি মেপে দিয়ে কিছুক্ষণ রান্না করুন। যখন পানি শুকিয়ে যাবে তখন সব সবজি দিয়ে দমে বসিয়ে রাখুন। তারপর ওপরে ১ টেবিল চামচ ঘি দিয়ে কিছুক্ষণ দমে রেখে পরিবেশন করুন।

বাংলার ঐতিহ্যবাহী মধুবনের মিষ্টি এখন
পাবেন বাংলা টাউনের ব্রিকলেইনে।

লন্ডনে মিষ্টির জগতে আমরাই সেরা।
আমাদের স্পেশাল আইটেম পরখ করে দেখুন



দুধ, ছানা পুষ্টি
মধুবনের মিষ্টি

যে কোন অনুষ্ঠানে
আমাদের বিশেষ
অতিথিয়েতার
সুযোগ নিন



মধুবন সুইটস সেন্টার ইউকে লি:

42 Brick Lane
London E1 6RS
Tel: 0207 655 4554

245 Bethnal Green Rd
London E2 6AB
Tel: 0207 613 5757