ମହୁଲ

'ମହୁଲଗଛ' ବନବାସୀ ଓ ଆଦିବାସୀମାନଙ୍କର ଜୀବିକା ନିର୍ବାହର ଏକ ଅଭିନ୍ନ ଅଙ୍ଗ । ଏହି ଗଛର ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଂଶ ବ୍ୟବହାରଯୋଗ୍ୟ ହୋଇଥିବା ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଏହା ଆଦିବାସୀମାନଙ୍କର ଚଳଣି ଓ ସଂସ୍କୃତି ସହ ଓତଃପ୍ରୋତଃ ଭାବେ ଜଡ଼ିତ । ଏଣୁ ଏହାକୁ ଆଦିବାସୀମାନଙ୍କର 'କଳ୍ପବୃକ୍ଷ' କହିଲେ ଅତ୍ୟୁକ୍ତି ହେବନାହିଁ । ଗଣ୍ଡ ଆଦିବାସୀମାନଙ୍କର ଏକ ପ୍ରଥା ଅଛି ଯେ ପିଲାଟିଏ ଜନ୍ମହେବା ମାତ୍ରେ ମା' କ୍ଷୀର ପୂର୍ବରୁ ମହୁଲ ଫୁଲର ମହୁ ଟିକେ ତା' ପାଟିରେ ଚଖାଇ ଦିଆଯାଏ ଏବଂ ବାପ-ମା' ପିଲାଟି ତା ଜୀବନ ସାରା ମହୁଲ ଗଛର ଏବଂ ଚତୁଃପାର୍ଶ୍ୱରେ ଥିବା ଜଙ୍ଗଲର ସୁରକ୍ଷା କରିବ ବୋଲି ପ୍ରତିଜ୍ଞା କରନ୍ତି । ମଧ୍ୟଭାରତ ଓ ଓଡ଼ିଶାର ଆଦିବାସୀମାନେ ମହୁଲକୁ ବହୁଳଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରିଥାନ୍ତି । ମହୁଲର ବୈଜ୍ଞାନିକ ନାମ ହେଲା ମଧୁକା ଇଣ୍ଡିକା ଏବଂ ଏହା ସାପୋଟାସି ବଂଶର ଅନ୍ତର୍ଭୁକ୍ତ ।

ବିଭିନ୍ନଭାଷାରେ ନାମ	
ଇଂରାଜୀ	: ବଟର ଟ୍ରି
ଓଡ଼ିଆ	: ମହୁଲ
ହିନ୍ଦୀ	: ମହୁଆ
ବଙ୍ଗାଳୀ	: କୋଚ୍ରା
ସାନ୍ତାଳ	: ମାଡକମ୍
ମାଲାୟାଲମ୍	: ଇଲୁପା
ମରାଠୀ	: ମୋହ
ତାମିଲ	: ଇଲୁପ୍ପାଇ
ଗୁଜୁରାଟୀ	: ମହୁଦ
ପଞ୍ଜାବୀ	: ମହୁଆ
ତେଲଗୁ	: ଇପାଃ
କନ୍ନଡ଼	: ଇପ୍ପାହଲ

ଓଡ଼ିଶାର ଆଦିବାସୀ ଅ ଳ, ବିଶେଷକରି ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାରେ ସରକାରୀ ଜଙ୍ଗଲ ଜମି ସମେତ ଚାଷୀମାନଙ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଜମିରେ ମଧ୍ୟ ପର୍ଯ୍ୟାପ୍ତ ପରିମାଣର ମହୁଲ ଗଛ ଅଛି । ବିଭିନ୍ନ ପରିସଂଖ୍ୟାନ ଅନୁଯାୟୀ ଓଡ଼ିଶାରେ ବର୍ଷକୁ ୨,୦୦,୦୦୦ ମେଟ୍ରିକ୍ ଟନ୍ ମହୁଲ ଉତ୍ପାଦିତ ହୋଇଥାଏ । ଯଦି ମହୁଲର କ୍ରୟମୂଲ୍ୟ କିଲୋପ୍ରତି ପା ଟଙ୍କା ବୋଲି ହିସାବ କରାଯାଏ ତେବେ ଏହି ଦୁଇ ଲକ୍ଷ ଟନ୍ ମହୁଲର ମୂଲ୍ୟ ପ୍ରାୟ ଏକଶହ କୋଟି ଟଙ୍କା ହେଉଛି । ଏହି ଏକଶହ କୋଟି ଟଙ୍କା ପ୍ରତିବର୍ଷ ମାର୍ଚ୍ଚରୁ ଜୁଲାଇ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ରାଜ୍ୟର ପ୍ରାୟ ଦଶଲକ୍ଷରୁ ଅଧିକ ବନବାସୀ ପରିବାରଙ୍କ ହାତକୁ ଆସିଥାଏ ।

ମହୁଲ ଗଛ ସମଗ୍ର ମଧଭାରତ, ମହାରାଷ୍ଟ୍ର, ଆନ୍ଧ୍ରପ୍ରଦେଶ ଓ ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶର ଶାଳଜଙ୍ଗଲରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ଦେଖାଯାଏ । ଓଡ଼ିଶାର ଉପକୂଳବର୍ତ୍ତୀ ଅ ଳକୁ ବାଦ୍ ଦେଲେ ମହୁଲଗଛ ପ୍ରାୟ ସବୁ ଜିଲ୍ଲାରେ ଅଛି । ଦକ୍ଷିଣପୂର୍ବ ଓଡ଼ିଶାରେ ଅନୁଗୁଳ ଠାରୁ ପୁରୀ ଜିଲ୍ଲା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହା ବହୁତ କମ୍ ପରିମାଣରେ ଦେଖାଯାଉଥିବାବେଳେ କଳାହାଣ୍ଡି, ଫୁଲବାଣୀ, ମୟୂରଭଞ୍ଜ, କୋରାପୁଟ, ବଲାଙ୍ଗୀର ଆଦି ଜିଲ୍ଲାରେ ଏହି ଗଛ ବହୁଳ ଭାବେ ଦେଖାଯାଇଥାଏ । ଜଙ୍ଗଲ

ବ୍ୟତୀତ ଏହି ଗଛ ଚାଷଜମି ଓ ପାହାଡ଼ିଆ ଜମିରେ ମଧ୍ୟ ହୋଇଥାଏ ।

ରାସାୟନିକ ଉପାଦାନ

ମହୁଲ ଗଛର ମଞ୍ଜିଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ତେଲ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବିଭିନ୍ନ ଦ୍ରବ୍ୟର ରାସାୟନିକ ଉପାଦାନ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଥାଏ । ମହୁଲ ଗଛର କେତେକ ଅଂଶର ରାସାୟନିକ ସଂରଚନା ନିମ୍ନରେ ଦିଆଗଲା ।

ମହୁଲ ଫୁଲ

ଆର୍ଦ୍ରତା	-	୧୮%
ପୁଷ୍ଟିସାର	-	୬.୪%
ସ୍ନେହସାର	-	୦.୫%
ଶ୍ୱେତସାର	-	୭୦%
ତନ୍ତୁ	-	୧.୭%
ପାଉଁଶ	-	୨.୭%
ଖଣିଜ ଲବଣ ଓ ଜୀବସାର	-	୦.୮%

ଫୁଲଗୁଡ଼ିକରୁ ବାହାରୁଥିବା ମହୁର ବିଶ୍ଳେଷଣ	**ପାଚିଲା ଫଳର ବିଶ୍ଳେଷଣ**	**ସବୁଜ ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକର ବିଶ୍ଳେଷଣ**	**ମଞ୍ଜିରୁ ବାହାରୁଥିବା ଅର୍ନ୍ତବୀଜର ବିଶ୍ଳେଷଣ**
ଆର୍ଦ୍ରତା : ୭୩.୬୪	ଆର୍ଦ୍ରତା : ୭୮.୯୫	ଆର୍ଦ୍ରତା : ୫୧.୧	ଚର୍ବୀୟ ତୈଳ : ୧୮.୬
ଜୀବସାର : ୪.୪	ଜୀବସାର : ୧୩.୭	ଜୈବିକ ପଦାର୍ଥ : ୧୯.୬୦	ଜୀବସାର : ୮.୦
ଚର୍ବି : ୦.୫	ଚର୍ବି ୧.୬୧	ଖଣିଜ ପଦାର୍ଥ : ୧.୪୫	ବିନା ପୌଷ୍ଟିକ ଦ୍ରବ୍ୟ: ୨୭.୯
ମୋଟ ଶର୍କରା : ୨୨.୬୯	ଶ୍ୱେତସାର : ୦.୪୩	ଯବକ୍ଷାରଜାନ : ୧୦.୩	ତନ୍ତୁ : ୭୨.୯
ତନ୍ତୁ : ୧.୭	କ୍ୟାଲସିୟମ୍ : ୪୫ ମି.ଗ୍ରା.	କ୍ୟାଲସିୟମ୍ : ୧୪୦	ଲୌହ : ୧୫ମି.ଗ୍ରା./୧୦୦ଗ୍ରା

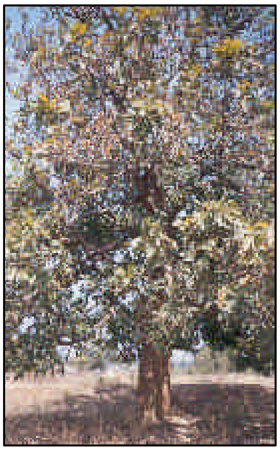
ମହୁଲ ତେଲ

ପାଲ୍ମିଟିକ୍ ଏସିଡ୍	ଷ୍ଟିଅରିକ୍ ଏସିଡ୍	ଓଏଲିକ୍ ଏସିଡ୍
୧୬ ରୁ ୨୮.୨%	୨୦ ରୁ ୨୫.୧%	୪୧ ରୁ ୫୧%

ପ୍ରକାର ଭେଦ

ଭୌଗଳିକ ସ୍ଥିତି ଅନୁସାରେ ଭାରତର ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ମିଳୁଥିବା ମହୁଲରେ ମଧ୍ୟ ବିଭିନ୍ନତା ରହିଛି । ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତରେ 'ମଧୁକା ଇଣ୍ଡିକା' ବା 'ମଧୁକା ଲାଟିଫୋଲିଆ'ର ଅନ୍ୟ ଏକ ପ୍ରଜାତି 'ମଧୁକା ଲଙ୍ଗିଫୋଲିଆ' ମିଳେ । ଏହା ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତର ମହୁଲ ଭାବେ ମଧ୍ୟ ପରିଚିତ । ଏହି ଦୁଇ ପ୍ରଜାତିର ଫୁଲ ମଧ୍ୟରେ ବିଶେଷ ଭିନ୍ନତା ପରିଲକ୍ଷିତ ହୁଏ ନାହିଁ । ଜଙ୍ଗଲରେ ବଢୁଥିବା ଏହି ପ୍ରଜାତିମାନଙ୍କ ବ୍ୟତୀତ 'ମଧୁକା ବିଉଟେରିକା' ନାମକ ଏକ ପ୍ରଜାତିକୁ ପଥପାର୍ଶ୍ୱ ବନୀକରଣ ନିମନ୍ତେ ଲଗା ଯାଇଥାଏ ।

ଗଛର ଗଠନ



ମହୁଲ ଏକ ପତ୍ରଝଡ଼ା ଦେଉଥିବା ବଡ଼ ଗଛ ଅଟେ । ଏହାର ଅଗ୍ରଭାଗ ଘ ପତ୍ର ଦ୍ୱାରା ଆଚ୍ଛାଦିତ ଓ ଗୋଲାକାର ହୋଇଥାଏ ।

ଏହାର **ବକଳ** ଅଧ ଇ ମୋଟା, ଧୂସର-ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ଏବଂ ଉପରୁ ତଳ ଆଡ଼କୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଫାଟ ହୋଇଥାଏ ।

ମହୁଲ **ପତ୍ର**ଗୁଡ଼ିକ ବଡ଼ ବଡ଼, ଗୋଲାକାର ବା ଅଣ୍ଡାକୃତିର ହୋଇଥାଏ । ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ହାତକୁ ଖଦଖଦଡ଼ିଆ ଲାଗେ । କଅଁଳ ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ବାଦାମୀ ଲାଲ ରଙ୍ଗର । ସାଧାରଣତଃ ଏହି ଗଛରେ ମାର୍ଚ୍ଚରୁ ମେ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ପତ୍ର ନ ଥାଏ । ମେ' ମାସରେ ନୂଆ ପତ୍ର କଅଁଳେ । ଜାନୁଆରୀ କିମ୍ବା ଫେବୃଆରୀ ମାସର ପ୍ରାରମ୍ଭରେ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର **ଫୁଲ** କଢ଼ ସବୁ ପେନ୍ଥା ପେନ୍ଥା ହୋଇ ଦେଖାଯାଇଥାଏ । ମହୁଲ ଫୁଲଗୁଡ଼ିକ ଅଣ୍ଡାକୃତି ଓ ସବୁଜ ମାଂସଳ ଆବରଣ ବିଶିଷ୍ଟ ।

ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟ ଅଣ୍ଡାକୃତି ଓ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ଅଟେ । ବେଳେ ବେଳେ ଗୋଟିଏ ଫଳରେ ୪ଟି ମଞ୍ଜି ଥାଏ । ଏହି ଫଳ ଜୁନ୍-ଜୁଲାଇ ମାସରେ ପାଚିଥାଏ ।

ଏହି ଗଛର **ଗଣ୍ଡି** ଆବୁଡ଼ାଖାବୁଡ଼ା, ଗଣ୍ଠି ବହୁଳ ହୋଇଥାଏ; କାରଣ ଅଧିକ ଫୁଲ ଧରିବା ନିମନ୍ତେ ଗଛର ଗଣ୍ଡିକୁ ମଝିରେ ମଝିରେ ଖଣ୍ଡିଆ କରି ଦିଆଯାଇଥାଏ ।

ବ୍ୟବହାର

ମହୁଲ ଫୁଲର ଭିତର ଅଂଶଟିକୁ ଭାରତର ଅନେକ ଅ ଳରେ ଖାଦ୍ୟ ରୂପେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ ଏହି ଫୁଲର ଭିତର ଅଂଶଟିରେ ଶର୍କରା ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ଥାଏ । ତା'ଛଡ଼ା ଏଥିରେ ଭିଟାମିନ ଓ କାଲସିୟମ୍ ବହୁଳ ମାତ୍ରାରେ ଥାଏ । ମହୁଲଫୁଲକୁ କ । ଏବଂ ରାନ୍ଧିକରି ଖିଆଯାଇଥାଏ । ମହୁଲରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଚକୁଳି, ପୋଡ଼ପିଠା, ଚିକି ଓ ଲଡ୍ଡୁ ଅତ୍ୟନ୍ତ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ । ଏହାକୁ ଭାଜି ବା ପିଠା କରି ମଧ୍ୟ ଖିଆଯାଏ । ଏହି ଫୁଲରୁ ସଂଗୃହିତ ମହୁ ଖାଦ୍ୟ ଉପଯୋଗୀ ଅଟେ ଏବଂ ରନ୍ଧାଯାଇ ଖିଆଯାଏ । ମହୁଲ ଫୁଲ ଶର୍କରା, ଖାଦ୍ୟସାର ଓ କ୍ୟାଲ୍‌ସିୟମର ଏକ ମୁଖ୍ୟ ଉତ୍ସ ଏବଂ ସେଥିପାଇଁ ଚାଉଳ ସହ ଏହାକୁ ଫୁଟାଇଲେ ଏକ ପୁଷ୍ଟିକର ଖାଦ୍ୟ ତିଆରି ହୁଏ । ଏହାର ଉଚ୍ଚ ଶର୍କରା ମାତ୍ରା ଯୋଗୁ ଆଦିବାସୀ ଓ କେତେକ ଗ୍ରାମା ଳ ଲୋକ ସେଗୁଡ଼ିକୁ କ । କିମ୍ବା ରାନ୍ଧିକରି ଖାଇଥାନ୍ତି । ଆଦିବାସୀମାନେ ଶୁଖିଲା ମହୁଲ ସହ ମଇଦା ମିଶାଇ ରୁଟି ତିଆରି କରନ୍ତି ଏବଂ ଭାତ ସହ ମଧ ରାନ୍ଧି ଖାଇଥାନ୍ତି । ଏହାକୁ ଭାଜି ଚଣା ସହ ଗୁଣ୍ଡ କରାଯାଏ ଏବଂ ଶାଳ ମଞ୍ଜିସହ ସୁସ୍ୱାଦୁ ମାଂସ ପରି ଖିଆଯାଏ । ତେବେ ବେଳେବେଳେ ବହୁତ ପରିମାଣର ଫୁଲ ଖାଇବା ବାନ୍ତି ଓ ଅସୁସ୍ଥତା ଅନୁଭବର କାରଣ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ମଧ୍ୟ ଖାଦ୍ୟ, ରନ୍ଧାରନ୍ଧି ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ଏବଂ ଜାଳେଣୀ ରୂପେ ବ୍ୟବହାର ହୁଏ ।

ମହୁଲ ଫଳକୁ ମଧ୍ୟ ଗୋରୁ,ଛେଳି,ମେଣ୍ଢା,ମାଙ୍କଡ଼ ଓ ଶୁଆ ଭଳି ପଶୁ ପକ୍ଷୀମାନେ ଖାଇଥାଆନ୍ତି । ପାଚିଲା ଫଳରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ଶ୍ୱେତସାର ଥାଏ । ତୋଳିବାର ୨/୩ ଦିନ ଧରି ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ଏଥିରୁ ଶର୍କରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ । ମହୁଲ ମଞ୍ଜିରୁ ଏକ ତେଲ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ତାଜା ମଞ୍ଜିରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ତେଲରେ ଅନ୍ୟୁନ ୩.୫ ଅମ୍ଳ ଅଂଶ ରହିଥିବା ବେଳେ ପୁରୁଣା ଓ ଅଣସଂରକ୍ଷିତ ମଞ୍ଜିରେ ଏହା ସର୍ବାଧିକ ୬୦% ହୋଇଥାଏ । ସତେଜ ମହୁଲ ମଞ୍ଜିରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ତୈଳର ରଙ୍ଗ ହଳଦିଆ ହୋଇଥାଏ । ଏହି ତେଲକୁ ଲୁଗା ସଫା ସାବୁନ ତିଆରିରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । କେତେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଏହି ତୈଳକୁ ରୋଷେଇ ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଏହା ମହମ ଓ

ଝୋଟକଳରେ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଷ୍ଟିଅରିକ ଅମ୍ଳ ପ୍ରସ୍ତୁତିରେ ଏହା ଏକ କ ।ମାଲ ଭାବେ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ । ତେଲ ବାହାରିକରି ସାରିବା ପରେ ମିଳୁଥିବା ମହୁଲ ପିଡ଼ିଆକୁ ଅନ୍ୟ ପିଡ଼ିଆ କିମ୍ଵା ଆଲୁମିନିୟମ୍ ସଲଫେଟ୍ ସହିତ ମିଶାଇ ଖତରୂପେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଏହାର ତେଲ ରୋଷେଇ , ମିଠା ଜିନିଷ ପ୍ରସ୍ତୁତି ,ଚକୋଲେଟ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତି ଏବଂ କେଶ ତୈଳ ଭାବରେ ମଧ ସ୍ଥଳବିଶେଷରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇ ଥାଏ । ବିଶୁଦ୍ଧ ମହୁଲ ତେଲ ପିଚ୍ଛିଳକାରକ (ଲ୍ୟୁବ୍ରିକା) ପଦାର୍ଥ ତିଆରି ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ।

ଏହାର ପତ୍ରକୁ ଗୋରୁଗାଇ ଖାଆନ୍ତି ଏବଂ ଜୈବିକ ଖତ ପ୍ରସ୍ତୁତ ନିମନ୍ତେ ମଧ୍ୟ ଏହା ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଏହାର ଛେଲିରେ ୧୭ ପ୍ରତିଶତ ଟାନିକ୍ ଏସିଡ୍ ମହଜୁଦ ଥିବାରୁ ଏହା ଲୁଗାପଟା ରଙ୍ଗ କରିବା ଏବଂ ଚମଡ଼ା କଷାଇବା ଆଦିରେ ଲାଗିଥାଏ ।

ଔଷଧୀୟ ବ୍ୟବହାର

ମହୁଲ ଫୁଲ ଶରୀରକୁ ଥଣ୍ଡା ରଖିବା ନିମନ୍ତେ ଏହା ଏକ ଟନିକ୍ ଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟ କରେ । କାଶ,ଥଣ୍ଡା ଏବଂ ଶ୍ଵାସନଳୀଜନିତ ରୋଗର ଉପଶମ ନିମନ୍ତେ ମଧ୍ୟ ଏହାକୁ ସ୍ଥଳ ବିଶେଷରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । 'ଇସ୍‌ଚେରିଆ କୋଲି' ନାମକ ଏକ ଜୀବାଣୁ ବିରୁଦ୍ଧରେ ଏହା ପ୍ରତିରୋଧକ ଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟ କରେ । ଦୁଇ/ତିନି ଗ୍ରାମ ମହୁଲ ଫୁଲକୁ ଅଧକପ୍ ଦୁଗ୍ଧରେ ବାଟି ପ୍ରତିଦିନ ସେବନ କଲେ ଯୌନ ଅକ୍ଷମତା ନଷ୍ଟ ହୁଏ ଏବଂ ଯୌନଶକ୍ତି ବୃଦ୍ଧି ପାଏ । ମହୁଲ ଫୁଲର ରସ ଏବଂ ମହୁ ସମାନ ପରିମାଣରେ ମିଶାଇ ଏହାକୁ ନାସାରନ୍ଧ୍ରରେ ଦୁଇବୁନ୍ଦା ପକାଇଲେ ହିକ୍‌କା ରୋଗ ଭଲ ହୁଏ ।

ମହୁଲରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ତେଲ ଚର୍ମରୋଗ, ଆଣ୍ଠୁଗଣ୍ଠିବାତ ଓ ମୁଣ୍ଡବିନ୍ଧାର ଉପଶମ ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ । ଏହା କୋଷ୍ଠବଦ୍ଧତା ରୋଗର ନିରାକରଣ ନିମନ୍ତେ ମଧ୍ୟ ଉପଯୋଗୀ ଅଟେ । ଅର୍ଶ ଓ ରକ୍ତସ୍ରାବ ରୋଗରେ ମଧ୍ୟ ଏହା ଏକ ଔଷଧ ରୂପେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଏଥିରେ ଥିବା ତିକ୍ତ ସାପୋନିନ୍, ମାଓରିନ୍‌ରେ ହୃଦଯନ୍ତ୍ରକୁ ରକ୍ଷା କରିବାର ଓ ରକ୍ତ ସଂଚାଳନକୁ ସନ୍ତୁଳିତ କରିବାର କ୍ଷମତା ରହିଥାଏ ।

ମହୁଲର ପତ୍ରରେ ଥିବା ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ଯୋଗୁଁ ଏହାକୁ ଆଘାତ ସ୍ଥାନରେ ମାଲିସ୍ ଆଦିରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଏହା ମଧ୍ୟ ଆଣ୍ଠୁଗଣ୍ଠିବାତ, କ୍ଷତ, କାଛୁ, ରକ୍ତସ୍ରାବ, ଦାନ୍ତମାଢ଼ିରୋଗ,ଟନ୍‌ସିଲାଇଟିସ୍ ଓ ମଧୁମେହ ରୋଗ ଚିକିତ୍ସାରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ । ଘୋଡ଼ାମାନଙ୍କର ପେଟରୋଗଜନିତ ଯନ୍ତ୍ରଣାର ଉପଶମ ନିମନ୍ତେ ମଧ୍ୟ ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ସାନ୍ତାଳମାନେ ମହୁଲର ବିଭିନ୍ନ ଅଂଶକୁ ରୋଗ ଉପଶମ ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି । ମହୁଲ ଛେଲି ଓ ବାକାଇନ୍ ଛେଲିକୁ ଏକାଠି ଗରମ କରି ପାଟି ସଫାରଖିବା ଏବଂ ଦାନ୍ତମାଢ଼ିର ପ୍ରଦାହର ଉପଶମରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଲାଗିରହୁଥିବା ଜ୍ୱର ପାଇଁ ମହୁଲ ଛେଲି ଯୁକ୍ତ ଭାତକୁ କିଛିଦିନ ପାଇଁ ରୋଗୀକୁ ଦେଲେ ନିଶ୍ଚୟ ଆରୋଗ୍ୟ ହୁଏ । ମହୁଲ ଫୁଲ ଥଣ୍ଡା ପାଇଁ ଭଲ ବୋଲି ବିବେଚନା କରାଯାଏ ।

ଚାଷ

ସାଧାରଣତଃ ମହୁଲ ଚାଷ କରାଯାଏ ନାହିଁ । ଏହା ଜଙ୍ଗଲରୁ ହିଁ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇଥାଏ । ତେବେ ଚାଷ କରିବାକୁ ହେଲେ ଧାଡିକୁ ଧାଡି ଏବଂ ଗଛରୁ ଗଛ ଦୂରତା ୮ ମିଟର ରଖାଯାଇଥାଏ । ୬୦ ଘନ ସେ.ମି ଗାତ ଖୋଳି ସେଥିରେ ଖତ ଦେଇ ଗଛ ଲଗାଯାଏ । ଏହି ଗଛ ବଢ଼ିବା ପାଇଁ ଅଧିକ ସମୟ ନିଏ ।

ମହୁଲ ଫଳର ଅମଳ

ମହୁଲ ଗଛ ଅନୁକୂଳ ମାଟି ଓ ଜଳବାୟୁରେ ୮-୧୦ ବର୍ଷ ବୟସରୁ ଫଳ ଧାରଣ ଆରମ୍ଭ କରେ ଏବଂ ଏହା ପ୍ରାୟ ୬୦ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅନବରତ ଫଳ ଦେଇଥାଏ । ଫଳଗୁଡ଼ିକ ମେ-ଜୁନ୍‌ରେ ପାଚି ଝଡ଼େ କିମ୍ବା ଡାଳଗୁଡ଼ିକୁ ଜୋର୍‌ରେ ଦୋହଲାଇଲେ ଝଡ଼େ । ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତର କିଛି ଅ ଳରେ ଡ଼ିସେମ୍ବର ମାସ ଆଡ଼କୁ ଅମଳ କରାଯାଏ । ଚାପ ଦେଇ ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକୁ ଫଳ ମଧ୍ୟରୁ ଅଲଗା କରାଯାଏ ଏବଂ ପରେ ଏହାକୁ ଶୁଖାଇ ଖୋଳପା ଛଡ଼ାଇ ଭିତରୁ ମଞ୍ଜି ବାହାର କରାଯାଏ ।

ମହୁଲ ଫୁଲ ସଂଗ୍ରହ

ସାଧାରଣତଃ ପ୍ରଥମେ ଝାଡ଼ିକରି କିମ୍ବା ନିଆଁ ଜଳାଇ ଗଛ ଚାରିପାଖର ଜମିକୁ ସଫାକରି ଈଷତ ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗର ଫୁଲଗୁଡ଼ିକୁ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ । ଭୋର ୪ଟାରୁ ୫ଟା ମଧ୍ୟରେ ଫୁଲଗୁଡ଼ିକ ତଳେ ପଡ଼ିବା ଆରମ୍ଭ କଲେ ମହୁଲ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ, କାରଣ ପାଉଁଶ ଯୁକ୍ତ ମାଟିଆ ଜମି ଉପରେ ଧଳା ରଙ୍ଗର ଫୁଲଗୁଡ଼ିକ ସହଜରେ

ଦେଖାଯାଇପାରୁ ଥିବାରୁ ସଂଗ୍ରହ କାର୍ଯ୍ୟ ସହଜସାଧ୍ୟ ହୁଏ । ବେଳେବେଳେ ମହୁଲ ଫୁଲ ତୋଳିବା ପାଇଁ ଏକ ଆଙ୍କୁଡ଼ିବନ୍ଧା ଲମ୍ବା ବାଉଁଶ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ପ୍ରାୟତଃ ମହିଳା ଓ ପିଲାମାନେ ଏହି କାର୍ଯ୍ୟ ସହ ସଂପୃକ୍ତ ଥାଆନ୍ତି । ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ମଧ୍ୟାହ୍ନ ୧୨ଟା ସୁଦ୍ଧା ଜଙ୍ଗଲରୁ ଫେରିଆସନ୍ତି । ମହୁଲ ଫୁଲ ସଂଗ୍ରହ ସମୟରେ ରବି ଫସଲ ଅମଳ କରାଯାଇଥାଏ । ତେଣୁ ଏହି ସମୟରେ ମହିଳାଙ୍କ କର୍ମଭାର ବଢ଼ିଯାଇଥାଏ । ବେଳେବେଳେ ଛୋଟ ପିଲାମାନେ, ମୁଖ୍ୟତଃ ଛୋଟ ଝିଅପିଲାମାନେ ମହୁଲ ସଂଗ୍ରହ କାର୍ଯ୍ୟ କରିଥାନ୍ତି । ମହୁଲ ଫୁଲର ସଂଗ୍ରହ ୧୫-୨୦ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଚାଲେ । ସାଧାରଣତଃ ଗୋଟିଏ ମହୁଲ ଗଛ(୩୦ବର୍ଷ ପରେ) ପ୍ରାୟ ୫୦ କେଜି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫୁଲ ଦେଇଥାଏ । ତେବେ ଗଛ ନିଜର ବୟସ ଅନୁସାରେ ଫୁଲ ଉତ୍ପାଦନ କରଥାଏ ।

ଗଛର ବୟସ	ଉତ୍ପାଦନର ପରିମାଣ(କି.ଗ୍ରା / ଗଛ)
୧୦	୧୦
୨୦	୩୦
୩୦	୬୦
୪୦	୯୦
୫୦	୧୩୫
୬୦	୧୪୦

ଫୁଲ ଝଡ଼ିବାର ତିନୋଟି ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପର୍ଯ୍ୟାୟ ଅଛି । ସେଗୁଡ଼ିକ ହେଲା;

ପ୍ରଥମ ପର୍ଯ୍ୟାୟ

ଏହା ୫-୬ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଚାଲୁ ରହେ, ଏହି ସମୟରେ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇଥିବା ଫୁଲଗୁଡ଼ିକ ସଂକୁଚିତ ଆକୃତି ଧାରଣ କରିଥିବା ଦେଖାଯାଏ । ଏହି ସମୟରେ ଗଛର ପ୍ରାୟ ୨୫% ଫୁଲ ସଂଗୃହୀତ ହୋଇଥାଏ ।

ମଧ୍ୟମ ପର୍ଯ୍ୟାୟ

ଏହି ଅବସ୍ଥା ପ୍ରଥମ ପର୍ଯ୍ୟାୟ ପରେ ଘଟେ ଏବଂ ଏକ ସପ୍ତାହ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଚାଲୁରହେ । ଏହି ସମୟରେ ଝଡୁଥିବା ଫୁଲଗୁଡ଼ିକର ଗୁଣ ସବୁଠୁ ଭଲ, ଯାହାକି ଶୁଖିଲାପରେ ପ୍ରାୟ ୫୦ ପ୍ରତିଶତ ଆମଦାନୀ ଦିଏ । ଫୁଲଗୁଡ଼ିକ ସ୍ୱଚ୍ଛ ଓ ରସାଳ ଥାନ୍ତି ।

ଅନ୍ତିମ ପର୍ଯ୍ୟାୟ

ଏହା ଫୁଲ ଝଡ଼ିବାର ଶେଷ ଅବସ୍ଥା, ସଂଗ୍ରହର ଶେଷ ପର୍ଯ୍ୟାୟ । ଏହି ପର୍ଯ୍ୟାୟରେ ଫୁଲଗୁଡ଼ିକ ଦେଖିବା ପାଇଁ ଓ ଉତ୍ପାଦନରେ ପ୍ରାଥମିକ ପର୍ଯ୍ୟାୟ ଫୁଲର ଅନୁରୂପ ହୋଇଥାଏ ।

ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ

ସଂଗୃହୀତ ମହୁଲ ଫୁଲକୁ ଘରର ଅଗଣାରେ ବିଛାଇ ଦିଆଯାଏ ଏବଂ ତିନି ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣରେ ଶୁଖିବା ପାଇଁ ଛାଡ଼ିଦିଆଯାଏ । ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ଓ ଶୁଖାଶୁଖି କାର୍ଯ୍ୟ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ରୂପେ ମହିଳାମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା କରାଯାଏ । ଶୁଖିଲା ଫୁଲଗୁଡ଼ିକୁ ବିକ୍ରିପାଇଁ ଟୋକେଇରେ ରଖାଯାଇ ସଂରକ୍ଷଣକାରୀ ପତ୍ରରେ (ଯେପରି ଲିମ୍ବ ଓ କୁସୁମ) ଘୋଡ଼ାଯାଏ । ଫୁଲଗୁଡ଼ିକୁ ଆର୍ଦ୍ରତା ଓ ଟାଣ ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ପାଇଁ ଜାମୁ ଓ ମହୁଲ ଡାଳରେ ଘୋଡ଼ାଯାଇପାରେ, ଏହି ପ୍ରକାରେ ମହୁଲ ଫୁଲକୁ ଦୀର୍ଘ ସମୟ ଏପରିକି ଏକ ବର୍ଷରୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖାଯାଇ ପାରିବ । ଖୁବ୍ କମ୍ ଆର୍ଦ୍ରତା ଥିବା ମହୁଲ ନାଲିରଙ୍ଗର ହୋଇଥାଏ ଏବଂ ଏହା ଭଲମାନର ବୋଲି ବିବେଚନା କରାଯାଏ । ଅତ୍ୟଧିକ ଆର୍ଦ୍ରତା ରହିଲେ ମହୁଲ କଳା ରଙ୍ଗର ହୋଯାଇଥାଏ ।

ମହୁଲ ଫୁଲକୁ ସାଇତି ରଖିବା :

ମହୁଲ ଫୁଲ ଘରର ମଝିରେ କାନ୍ଥଠାରୁ ପ୍ରାୟ କିଛି ଫୁଟ ଦୂରରେ ସାଇତାଯିବା ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଭଲ । ଏପରି କରାଯିବାର କାରଣ ଫୁଲରେ ଥିବା ଶର୍କରାର ଅମ୍ଳଜାନୀୟ ଜାରଣ ଯୋଗୁ ଅଧିକ ତାପ ଓ ଅଙ୍ଗାରକାମ୍ଳ ସୃଷ୍ଟି ହୁଏ ଯାହା କାନ୍ଥ ସହିତ ଲାଗି ରହିଲେ କାନ୍ଥକୁ ଭାଙ୍ଗିଦିଏ କିମ୍ବା ଏଥିରେ ଫାଟ ସୃଷ୍ଟି କରେ । ଶୀତଳଭଣ୍ଡାରରେ ମଧ୍ୟ ମହୁଲ ଫୁଲ ସଂରକ୍ଷଣ କରାଯାଇପାରେ । ଗୋଟିଏ ଋତୁ ସଂରକ୍ଷଣ ପାଇଁ କ୍ୱି ାଲ ପ୍ରତି ପ୍ରାୟ ଟ୦.୭୫ ଭଡ଼ା ଲାଗେ (ଉତ୍ପାଦନ ସମୟରୁ ଫେବୃଆରୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ) । ସେଗୁଡ଼ିକୁ ୩ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶୀତଳ ଭଣ୍ଡାରରେ ରଖାଯାଇପାରିବ ।

ମଞ୍ଜିର ସଂରକ୍ଷଣ

ସାଧାରଣତଃ ଶୁଖାଯାଇଥିବା ମହୁଲ ମଞ୍ଜି ଅଧିକ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇପାରେ ନାହିଁ । ମାତ୍ର ସାମାନ୍ୟ ସାବଧାନତା ଅବଲମ୍ବନ କଲେ ଏହାକୁ ଅଧିକ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସାଇତା ଯାଇପାରେ । ଏହାକୁ ୫ ରୁ ୬ ଶତକଡା ଆର୍ଦ୍ରତାରେ ରଖିଲେ ଏବଂ ଏହାର ସଂରକ୍ଷଣ ପାଇଁ ଆଲୁମିନିୟମ୍ ଫସ୍‌ଫେଟ୍ ବ୍ୟବହାର କଲେ ମହୁଲ ମଞ୍ଜିକୁ ଅଧିକ ଦିନ ସଂରକ୍ଷଣ ରଖାଯାଇପାରେ ।

ଉତ୍ପାଦନ

ମହୁଲ ଉତ୍ପାଦନରେ ଓଡ଼ିଶାର ସ୍ଥାନ ଖୁବ୍ ପଛରେ । ଏକ ହିସାବ ଅନୁଯାୟୀ ଭାରତର ସମଗ୍ର ମହୁଲ ଉତ୍ପାଦନର ଶତକଡ଼ା ୬୯ ଭାଗ କେବଳ ଛ ିଶଗଡ଼ ଏବଂ ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶରୁ ଆସିଥାଏ ।

ଏହାପଛକୁ ଝାଡ଼ଖଣ୍ଡ ଏବଂ ପଶ୍ଚିମ ବଙ୍ଗର ସ୍ଥାନ । ଓଡ଼ିଶାର ସ୍ଥାନ ପ ମ କିମ୍ବା ଷଷ୍ଠରେ ରହିଥାଏ ତଥା ଦେଶର ସମଗ୍ର ଉତ୍ପାଦନର ଶତକଡ଼ା ଦଶଭାଗରୁ ମଧ୍ୟ କମ୍ ଭାଗ ଓଡ଼ିଶାରୁ ଆସିଥାଏ ।

ନୋଭୋଡ୍ (NOVOD) ବୋର୍ଡ ୧୯୯୫ ମସିହାରେ ଦେଇଥିବା ଏକ ରିପୋର୍ଟ ଅନୁସାରେ ଦେଶରେ ୫ ଲକ୍ଷ ମେଟ୍ରିକ୍ ଟନ୍‌ର ମହୁଲ ମଞ୍ଜି ଉତ୍ପାଦନ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ସେଥିରୁ ପ୍ରାୟ ୧.୮୦ ଲକ୍ଷ ମେଟ୍ରିକ୍ ଟନ୍ ମହୁଲ ତେଲ ଉତ୍ପାଦନ କରାଯାଇଥିଲା ।(ଉତ୍ସ-ଟ୍ରି ବୋର୍ଣ୍ଣ ଅଏଲ୍ ସିଡ୍ସ୍ ୨୦୦୧ ରିପୋର୍ଟ ।)

ବିଭିନ୍ନ ରାଜ୍ୟରେ ମହୁଲର ଆନୁମାନିକ ଉତ୍ପାଦନ କ୍ଷମତା

ରାଜ୍ୟ	ପରିମାଣ (ଟନ୍‌ରେ)
ଓଡ଼ିଶା	୭୦,୦୦୦
ଆନ୍ଧ୍ରପ୍ରଦେଶ	୫,୦୦୦
ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶ	୬୦,୦୦୦
କ ାଟକ	୫,୦୦୦
ବିହାର	୪୦,୦୦୦
ତାମିଲ୍‌ନାଡୁ	୨,୦୦୦
ପଶ୍ଚିମ ବଙ୍ଗ	୧୦,୦୦୦
ଗୁଜୁରାଟ	୧,୦୦୦
ମହାରାଷ୍ଟ୍ର	୮,୦୦୦
ମୋଟ	**୨,୦୧,୦୦୦**

(ଉତ୍ସ: SAARC Oil & Fats Today, ସେପ୍ଟେମ୍ବର -ଅକ୍ଟୋବର ୨୦୦୧ ଔଷଧୀୟ File)

ଓଡ଼ିଶାରେ ମହୁଲ ଫୁଲ ଓ ମହୁଲ ମଞ୍ଜିର ଉତ୍ପାଦନ(ଟନ୍‌ରେ)
୧୯୯୭-୯୮ରୁ ୨୦୦୦-୨୦୦୧ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ

ମସିହା	୧୯୯୭-୯୮	୯୮-୯୯	୯୯-୨୦୦୦	୨୦୦୦-୦୧
ମହୁଲ ଫୁଲ	୪୫୭୩୫.୫୧	୨୩୪୨୩.୨୯	୩୬୨୫୦.୯୫	୮୪୭୮.୩
ମହୁଲ ମଞ୍ଜି	୨୧୫.୭	୮୦.୮	-	୧୧.୦

ଉତ୍ସ- ଷ୍ଟାଟସ୍ ରିପୋର୍ଟ ୨୦୦୦ଅନ୍ ଓଡ଼ିଶା ଫରେଷ୍ଟ (ପି.ସି.ସି.ଏଫ୍.)

କେତେକ ବନଖଣ୍ଡରେ ମହୁଲ ମଞ୍ଜି ଓ ଫୁଲର ଉତ୍ପାଦନ କ୍ଷମତା (କ୍ୱି ାଲ୍‌ରେ)

ବନଖଣ୍ଡ	**ମହୁଲ ମଞ୍ଜି**	**ମହୁଲ ଫୁଲ**
ଅନୁଗୁଳ	-	୧୦,୦୦୦
ଆଠଗଡ	୩୦	୩୦୦
ଆଠମଲ୍ଲିକ	୧୦,୨୦୦	୫,୫୦୦
ଢେଙ୍କାନାଳ	୨୦୦	୫,୦୦୦
କେନ୍ଦୁଝର	୩୦୦	୨୫,୦୦୦
କଳାହାଣ୍ଡି	୧,୦୦୦	୨୦,୦୦୦
ଖରିଆର	୯୬,୭୨୫	୧,୨୫,୫୮୦
ବଲାଙ୍ଗୀର	୧,୧୩୯	୭,୫୦୪
ବାରିପଦା	୫,୦୦୦	୧୦,୦୦୦
କରଞ୍ଜିଆ	୩,୬୫୦	୧୩,୯୯୫

(ଉତ୍ସ- ଷ୍ଟାଟସ୍ ରିପୋର୍ଟ ୨୦୦୦ଅନ୍ ଓଡ଼ିଶା ଫରେଷ୍ଟ (ପି.ସି.ସି.ଏଫ୍.))

ବିକ୍ରୀ ପୂର୍ବ ସାବଧାନତା :

ନିମ୍ନରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ପଦକ୍ଷେପ ସଂଗ୍ରହକାରୀ ମାନଙ୍କର ରୋଜଗାର ବୃଦ୍ଧି କରିପାରିବ ।

- ☞ ତିନୋଟି ପର୍ଯ୍ୟାୟରେ ପଡୁଥିବା ଫୁଲକୁ ଅଲଗା ରଖାଯାଏ କାରଣ ସେମାନେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ କିସମରେ ଅନ୍ତର୍ଭୁକ୍ତ, ତେଣୁ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ମୂଲ୍ୟ ମିଳେ ।
- ☞ ମହୁଲ ଫୁଲ ଖରାରେ ଶୁଖିଲେ ଆର୍ଦ୍ରତା ପ୍ରାୟ ୨୦% ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହେ । ମାତ୍ର ଆର୍ଦ୍ରତା ୧୨%ରୁ କମ୍ ହେବା ଉଚିତ୍ । ଏହା କେବଳ ମରୁଡ଼ି ସମୟର ଗରମରେ ସମ୍ଭବ ।
- ☞ ମହୁଲ ଫୁଲକୁ ଅଖାରେ ରଖିବା ପୂର୍ବରୁ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ମୁଣାରେ ରଖାଯାଇପାରିବ କିମ୍ବା ବିକଳ୍ପଭାବେ ମଧ୍ୟ ଏହାର ଭଲ ସଂରକ୍ଷଣ ପାଇଁ ଗାଇ ଗୋବର ଦ୍ୱାରା ପ୍ରଲେପ ଦିଆଯାଇଥିବା ଅଖାରେ ରଖାଯାଇ ପାରିବ ।

ବଜାର :

ଛ ିଶଗଡ଼ ରାଜ୍ୟରେ ପ୍ରାୟ ୨ ଲକ୍ଷରୁ ଅଧିକ ଆଦିବାସୀ ମହୁଲ ଉପରେ ନିଜର ଜୀବିକା ପାଇଁ ନିର୍ଭର କରିଥାନ୍ତି । ଛ ିଶଗଡ଼ ଲଘୁବନଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟ ମହାସଂଘର ଏକ ରିପୋର୍ଟ ଅନୁଯାୟୀ ୨୦୦୧-୦୨ ମସିହାରେ ୫ ଲକ୍ଷ କ୍ୱି ାଲ ମହୁଲ ଫୁଲ ସଂଗ୍ରହ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ଏହାର

ସଂଗ୍ରହ ମୂଲ୍ୟ କ୍ୱି ାଲ ପ୍ରତି ୫୦୦ଟଙ୍କା ଏବଂ ବିକ୍ରୟ ମୂଲ୍ୟ କ୍ୱି ାଲ ପ୍ରତି ୬୦୦ ଟଙ୍କା ହୋଇଥିଲା । ଏକ ଅଧ୍ୟୟନରୁ ଜଣାଯାଇଛି ଯେ, ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶରେ ବାର୍ଷିକ ପ୍ରାୟ ୬୦୦୦ କ୍ୱି ାଲ ମହୁଲ ସଂଗ୍ରହ ହୋଇଥାଏ ।

ମହୁଲ ଫୁଲର ବଜାର ଦର

ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଋତୁରେ ଏପ୍ରିଲ ଓ ମଇ ମାସର ପ୍ରାରମ୍ଭିକ ସଂଗ୍ରହ ସମୟରେ ମହୁଲ ଫୁଲର ମୂଲ୍ୟ ସର୍ବନିମ୍ନ ହୋଇଥାଏ । ଏହି ସମୟରେ ଲୋକମାନଙ୍କର ରୋଜଗାରର କୌଣସି ବିକଳ୍ପ ଉତ୍ସ ନଥିବାରୁ ସେମାନେ ଉପାୟ ଶୂନ୍ୟ ହୋଇ ନାମକୁ ମାତ୍ର ମୂଲ୍ୟରେ ମହୁଲ ଫୁଲ ବିକ୍ରି କରିଥାନ୍ତି । ସାଧାରଣତଃ ଏପ୍ରିଲ୍-ମଇରେ ମହୁଲର ମୂଲ୍ୟ ଟ.୧.୦୦-୩.୦୦ ମଧ୍ୟରେ ଥାଏ ଯାହାକି ଜୁନ୍-ଜୁଲାଇ ରେ ଥିବା ମୂଲ୍ୟଠାରୁ ଯଥେଷ୍ଟ କମ୍ । ମହୁଲ ଫୁଲର ମୂଲ୍ୟ ସେପ୍ଟେମ୍ବର ମାସରୁ ଜାନୁଆରୀ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ସର୍ବାଧିକ ହୋଇଥାଏ । ଏହି ସମୟରେ ଏହାର ମୂଲ୍ୟ ସବୁଠାରୁ ବେଶି କିଲୋଗ୍ରାମ୍ ପିଛା ୧୦ରୁ ୧୨ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ସତ୍ତ୍ୱେ ପ୍ରାଥମିକ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ବିକ୍ରୀ ନିମନ୍ତେ ବାଧ୍ୟ ହେଉଥିବା ଯୋଗୁଁ, ଏହି ମୂଲ୍ୟ ବୃଦ୍ଧିର ସୁବିଧା ଉଠାଇ ପାରନ୍ତି ନାହିଁ ।

ରପ୍ତାନୀ

ଦେଶ ବାହାରକୁ ରପ୍ତାନୀ ହେଉଥିବା ମହୁଲ ତେଲର ବିବରଣୀ							
୯୮-୯୯		୯୯-୦୦		୦୦-୦୧		୦୧-୦୨	
ପରିମାଣ	ମୂଲ୍ୟ	ପରିମାଣ	ମୂଲ୍ୟ	ପରିମାଣ	ମୂଲ୍ୟ	ପରିମାଣ	ମୂଲ୍ୟ
୮୭.୦୦	୬୧.୨୩	--	---	୯.୯୯	୬.୫୯	୬୫.୯୦	୪୧.୯୬

* ପରିମାଣ-ହଜାର କେଜିରେ * ମୂଲ୍ୟ- ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କାରେ

ଉତ୍ସ : ୱେବ୍ ସାଇଟ୍ (*www.comerce.nic.in)*

ନୀତି

ମହୁଲଫୁଲ ସବୁବେଳେ ରାଜ୍ୟ ଅବକାରୀ ଆଇନର ଅର୍ନ୍ତଭୁକ୍ତ । କେବଳ କିଛିଦିନ ପାଇଁ ଏହାକୁ ସରକାର ଜାତୀୟକରଣ କରିଥିଲେ । ସାମାନ୍ୟ ଲାଇସେନ୍ସ ମୂଲ୍ୟ ନେଇ ଅବକାରୀ ବିଭାଗ ଏହାର ସଂଗ୍ରହ ଓ ମହଜୁଦ ରଖିବା ନିମନ୍ତେ ପରମିଟ୍ ଦେଇଥାଏ ।

ଓଡ଼ିଶାରେ ୧୯୯୦ରେ ମଦ ପ୍ରସ୍ତୁତି ଉପରେ କଟକଣା ଜାରି କରାଯିବା ଯୋଗୁ, ୧୯୯୧ ଏପ୍ରିଲ୍‌ରେ ମହୁଲର ଜାତୀୟକରଣ କରାଯାଇଥିଲା । ଟି.ଡ଼ି.ସି.ସି. ଏବଂ ଓ.ଏଫ୍.ଡ଼ି.ସି.କୁ

ଏପ୍ରିଲ୍ ୧୯୯୧ରୁ ମହୁଲ ବ୍ୟବସାୟର ଭାର ନ୍ୟସ୍ତ କରାଯାଇଥିଲା । ମାତ୍ର ଏହି ଦୁଇ ନିଗମ ବିପୁଳ କ୍ଷତି କରିବା ପରେ ମହୁଲର ଜାତୀୟକରଣକୁ ରଦ୍ଦ କରାଯାଇଥିଲା ।

ମାର୍ଚ୍ଚ ୧୯୯୨ରେ ମହୁଲର ସଂଗ୍ରହ ଓ ବ୍ୟବସାୟ ପୁନର୍ବାର ଆଗରୁ ରହି ଆସୁଥିବା ଅବକାରୀ ବିଭାଗ ଅଧୀନକୁ ଫେରିଗଲା । ପୂର୍ବପରି ସଂଗ୍ରହ ଓ ବ୍ୟବସାୟ ପାଇଁ ପରମିଟ୍ ଅବକାରୀ ବିଭାଗଦ୍ୱାରା ଯଥାରୀତି ପ୍ରଦାନ କରାଗଲା । ବେସରକାରୀ ବ୍ୟବସାୟୀମାନେ ବର୍ଷ ବର୍ଷ ଧରି ଏହି ବ୍ୟବସାୟକୁ ପରିଚାଳନା କରିଆସୁଥିଲେ । ମହୁଲର ଜାତୀୟକରଣ, ବୈଧ କ୍ରେତାଙ୍କର ସଂଖ୍ୟା କମାଇ ଦେବାରୁ ପ୍ରାଥମିକ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ କମ୍ ଦରରେ ମହୁଲ ଫୁଲ ବିକ୍ରି ପାଇଁ ବାଧ୍ୟ ହେଲେ । ଯଦିଓ ସରକାର ପ୍ରତ୍ୟେକ ବର୍ଷ ମହୁଲର ମୂଲ୍ୟ ଧାର୍ଯ୍ୟକରୁଥିଲେ, ମହୁଲ ଉତ୍ପାଦନରେ ଏକ ଅତିରିକ୍ତ କର ବସାଯାଇଥିଲା । ବ୍ୟବସାୟୀମାନେ ଅବୈଧ ଉପାୟରେ ଏହି ବ୍ୟବସାୟ କରିବାର ଏହା ଏକ ମୁଖ୍ୟ କାରଣ । ବହୁତ ମହୁଲ ଫୁଲ ଅବୈଧ ଭାବରେ ଓଡ଼ିଶାରୁ ଝାଡ଼ଖଣ୍ଡ ଓ ଛତିଶଗଡ଼କୁ ରପ୍ତାନୀ ହେଉଥିଲା ।

ମାର୍ଚ୍ଚ ୨୦୦୦ ପରେ ମହୁଲ କାରବାରରେ କୌଣସି ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ପରିବ ର୍ନ ଲକ୍ଷ୍ୟ କରାଯାଇନାହିଁ, ଯଦିଓ ମାଲିକାନାସ ୍ବ ପ ।ୟତକୁ ହସ୍ତାନ୍ତର କରାଗଲା, ତଥାପି ଏହାର ପରମିଟ୍ ନିମନ୍ତେ ଅବକାରୀ ବିଭାଗ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରିବାକୁ ପଡୁଛି । ଏହି କାରଣରୁ ଏହା କେବଳ ଅଳ୍ପ କେତେକ ବେସରକାରୀ ସଂସ୍ଥା, ପ୍ରଚୁର ଆର୍ଥିକ ସମ୍ବଳ ଥିବା ମୁଷ୍ଟିମେୟ ବ୍ୟବସାୟୀଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ପରିଚାଳିତ ହେଉଛି । ଘରୋଇ ବ୍ୟବହାର ନିମନ୍ତେ ମହୁଲ ରଖିବାକୁ ସରକାର ଅବକାରୀ ଆଇନ ଅନୁଯାୟୀ ଏକ ସୀମା ନିର୍ଦ୍ଧାରଣ କରିଛନ୍ତି । କୌଣସି ଲୋକ ସର୍ବାଧିକ ୧୫ କି.ଗ୍ରା.ରୁ ଅଧିକ ମହୁଲ ଘରେ ମହଜୁଦ ରଖିଲେ ଆଇନତଃ ଦଣ୍ଡନୀୟ ହେବେ ।

୨୦୦୩-୦୪ ବର୍ଷରେ ବିଭିନ୍ନ ବଜାରରେ ମହୁଲ ଫୁଲ ଓ ମଞ୍ଜିର ହାରାହାରି ଦର (କିଲୋଗ୍ରାମ୍ ପିଛା ଦର ଟଙ୍କାରେ)

ବଜାରର ନାମ	ମାର୍ଚ୍ଚ		ଏପ୍ରିଲ୍		ମଇ		ଜୁନ୍	
	ଫୁଲ	ମଞ୍ଜି	ଫୁଲ	ମଞ୍ଜି	ଫୁଲ	ମଞ୍ଜି	ଫୁଲ	ମଞ୍ଜି
ମାଥିଲି(ମାଲକାନାଗିରି)	୭.୫୦	-	୭.୦୦	-	୫.୦୦	-	୭.୫୦	-
ଝରିଗାଁ(ନବରଙ୍ଗପୁର)	୯.୫୦	-	୬.୫୦	-	୬.୦୦	-	୭.୫୦	-
ବିଷମକଟକ(ରାୟଗଡ଼ା)	-	-	୫.୫୦	-	୮.୦୦	-	୭.୫୦	୫.୫୦
ଭବାନୀପାଟଣା(କଳାହାଣ୍ଡି)	୬.୦୦	-	୫.୫୦	-	୪.୦୦	-	୫.୦୦	-
ଖରିଆର୍ (ନୂଆପଡ଼ା)	୭.୫୦	-	୬.୦୦	-	୫.୦୦	-	୬.୦୦	-
କ ାବାଞ୍ଜି(ବଲାଙ୍ଗିର)	୯.୫୦	-	୬.୦୦	୨୮.୦୦	୧୦.୫୦	୧୮.୦୦	୧୧.୦୦	୨୧.୦୦
ବାଗଡିହି (ସୁନ୍ଦରଗଡ଼)	୪.୫୦	-	୧୦.୫୦	୧୮.୦୦	୯.୦୦	୧୬.୦୦	୧୧.୦୦	୧୯.୦୦
ଢେଙ୍କିକୋଟ୍(କେନ୍ଦୁଝର)	-	-	୭.୫୦	-	୭.୫୦	-	୭.୫୦	-
ଯଶିପୁର(ମୟୁରଭଞ୍ଜ)	-	-	୭.୫୦	-	୭.୫୦	-	୭.୦୦	-
ଦିଲ୍ଲୀ	୧୪.୦୦	-	-	-	୮.୦୦	୪୬.୦୦	୨୧.୦୦	୧୦.୦୦
କଲିକତା	୬.୦୦	-	୧୨.୦୦	୩୦.୦୦	୧୦.୦୦	୧୮.୦୦	-	୧୮.୦୦
ଜଗଦଲପୁର	-	-	୮.୦୦	-	୧୦.୦୦	୧୮.୦୦	-	-
ରାୟପୁର	୧୨.୦୦	-	୧୦.୦୦	୫.୦୦	୧୦.୦୦	୫.୦୦	୧୦.୦୦	୫.୫୦

ଉତ୍ସ : ଆର୍.ସି.ଡି.ସି ସର୍ଭେ

କେତେକ ମହୁଲ ବ୍ୟବସାୟୀଙ୍କ ଠିକଣା

୧ ସୁଜନ ସାହୁ
ଦେବାଶିଷ ଲଜ୍ ନିକଟ
ସୁନ୍ଦରଗଡ଼
ଫୋନ-୨୭୩୧୫୩

୨ ସୁବାଷ ବୋଣ୍ଡିଆ
ବୋଣ୍ଡିଆ ବିଲ୍ଡିଙ୍ଗ୍
ଝାରସୁଗୁଡ଼ା
ଫୋନ-୨୨୨୦୩୨

୩ ଶମ୍ଭୁଦୟାଲ୍ ଅଗରୱାଲ୍
ମେନରୋଡ୍
ରାଜଗାଙ୍ଗପୁର
ସୁନ୍ଦରଗଡ଼

୪ ପୁରନ୍‌ମଲ୍ ଅଗରୱାଲ୍
ବସଷ୍ଟାଣ୍ଡ୍ ପାଖ
କ ।ବାଞ୍ଜି
ବଲାଙ୍ଗୀର

୫ ଜୟକିଶନ୍ ଅଗରୱାଲ୍
ଜୈନ ମେନ୍ ମାର୍କେଟ
କ ।ବାଞ୍ଜି
ବଲାଙ୍ଗୀର

୬ ଶିବା ଟ୍ରେଡିଙ୍ଗ୍ କମ୍ପାନୀ
ଷ୍ଟେସନ୍ ରୋଡ୍
ରାୟପୁର
ଫୋନ-୪୯୨୦୦୯

୭ ଯୋଗରାଜ୍ ଚଣ୍ଡକ
ଜେ.ଆର୍.ଟ୍ରେଡରସ୍
ଷ୍ଟେସନ୍ ରୋଡ୍
ରାୟପୁର
ଫୋନ-୪୯୨୦୦୯

୮ ମହମ୍ମଦ ଅଫ୍‌ଜଲ୍
ଦୋକାନ ନମ୍ବର- ୩୨
କମଳା ସୁପର ବଜାର
ଟେଲଘାନିନକା
ରାୟପୁର

୯ ନୀଳକାନ୍ତ ଟ୍ରେଡିଙ୍ଗ୍ କମ୍ପାନୀ
ନାଥ ମାର୍କେଟ ରୋଡ
ଗଉସାଲା ଚଉକ
ଉପର ବଜାର
ରା ି,ଫୋନ-୮୩୪୦୦୧

●