

ହାମାର ଜଙ୍ଗଲ ପଏଦୁଆର

ଚାର ମଞ୍ଜି



Strengthening Rural & Tribal Communities



ଚାର ମଞ୍ଜି

ପ୍ରସ୍ତୁତି : ସେବକ

ରଞ୍ଜିଆମୁଣ୍ଡା, ସୁନ୍ଦରଗଡ଼

ପ୍ରକାଶକ :

ସେବକ

ସେବକ ପରିସର, ରଞ୍ଜିଆମୁଣ୍ଡା, ପୋ : ଗାଙ୍ଗରପାଲି

ଜିଲ୍ଲା : ସୁନ୍ଦରଗଡ଼-୭୭୦୦୧୧ (ଓଡ଼ିଶା)

ଦୂରଭାଷ: (୦୬୬୨୨)୨୩୭୧୪୬,

ଫ୍ୟାକ୍ : (୦୬୬୨୨)୨୩୭୧୨୪

Email: sewaksundargarh@rediffmail.com

Website: www.sewak.org

ପ୍ରକାଶନ ସମୟ : ଅଗଷ୍ଟ, ୨୦୧୨

ପୃଷ୍ଠା ବିନ୍ୟାସ ଓ ମୁଦ୍ରଣ :

ଜଗନ୍ନାଥ ପ୍ରିଣ୍ଟର୍ସ

ପୁରୁଣା ଭୁବନେଶ୍ୱର - ୨

ମୁଖବନ୍ଧ

ଆବାହମାନ କାଳରୁ ଜଙ୍ଗଲଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଆଦିମ ବନବାସୀମାନଙ୍କ ଜୀବନରେ ମହତ୍ତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଭୂମିକା ଗ୍ରହଣ କରି ଆସିଛି । ସେମାନେ ମୁଖ୍ୟତଃ ଏହି ଜଙ୍ଗଲ ଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟ ସଂଗ୍ରହ କରି ତାଙ୍କର ଜୀବନ ଜୀବିକା ନିର୍ବାହ କରିଥାଆନ୍ତି । ଅନୁଧ୍ୟାନରୁ ଜଣାପଡ଼ିଛି ଯେ, ଆମ ରାଜ୍ୟର ୨୫% ଜନସଂସ୍ଥା ଏହି ଜଙ୍ଗଲମାନଙ୍କରେ ହିଁ ବସବାସ କରିଥାଆନ୍ତି । ଯେହେତୁ ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାରେ ଏହି ବନବାସୀମାନଙ୍କର ସଂଖ୍ୟା ଯଥେଷ୍ଟ ଏବଂ ବର୍ଷର ବିଭିନ୍ନ ସମୟରେ ସେମାନେ ବିଭିନ୍ନ ଜଙ୍ଗଲ ଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରିଥାଆନ୍ତି । ତେଣୁ ଆମ ପାଇଁ ଏହା ଏକ ପରମ କର୍ତ୍ତବ୍ୟ ଯେ, ପ୍ରକୃତରେ ଏହି ନିରାହାର ସରଳ ସଂପ୍ରଦାୟମାନେ ଯେମିତି ଠିକାଠି ଭାବରେ ନହେବେ ତା ସହିତ ତାଙ୍କର ଉଚିତ ପ୍ରାପ୍ୟ ସେମାନେ ପାଇ ପାରିବେ ।

ତେଣୁ ଏହି ପୁସ୍ତକ ମାଧ୍ୟମରେ ଆମେ ଚେଷ୍ଟା କରିଛୁ ଜଙ୍ଗଲ ଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟଗୁଡ଼ିକ ଉପରେ ସବିଶେଷ ସୂଚନା ଯେମିତି ଜନସାଧାରଣଙ୍କ ପାଖରେ ପହଞ୍ଚିପାରିବ ।

ଆମର ଏହି ସଂସ୍କରଣରେ ଆମେ ଚାରମାଞ୍ଚିକୁ ପ୍ରାଧାନ୍ୟ ଦେଇଛୁ । ତେଣୁ ଯଦି କିଛି ସୂଚନା ଛାଡ଼ି ହୋଇଥାଏ ତାହେଲେ ଆପଣମାନଙ୍କର ମତାମତ ନିଶ୍ଚିତ ଭାବରେ ଆମର ପ୍ରୟୋଜନୀୟ ।

ଧନ୍ୟବାଦ

ପ୍ରଦୀପ କୁମାର ବ୍ରହ୍ମ

ସଂପାଦକ, ସେବକ

ତାର ମଞ୍ଜି

ଚିର ସବୁଜିମା ଭରା ତାର ଗଛର ଉଦ୍ଭିଦ ବିଜ୍ଞାନ ନାମ ବୁଝାନ୍ତିଆ ଲାଗିଯୋଗିଆ । ଏହା ୧୫ ମିଟର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହୋଇପାରେ ଓ ସାଧାରଣତଃ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତେ ଜଳଜଳରେ ଦେଖାଯାଏ । ଏହି ଗଛ ଶାଳ ଓ ମହୁଲ ଗଛ ସହିତ ରହିଥାଏ ।

ତାର ଗଛ ଆର୍ଦ୍ର ମୃତ୍ତିକାରେ ଭଲ ବଢ଼ିପାରେ, କିନ୍ତୁ ପାଣିଜମା ହୋଇ ରହୁଥିବା ଅଞ୍ଚଳ ଏହା ପାଇଁ ଅନୁକୂଳ ନୁହେଁ । ବନାକରଣ ପାଇଁ ଏହି ଗଛ ବେଶୀ ଉପଯୁକ୍ତ । କାରଣ ପାହାଡ଼ର ଜାଲୁ ସ୍ଥାନରେ ଏହାକୁ ଲଗାଇଲେ ଖୁବ୍ ଶୀଘ୍ର ଏହା ସେହି ଅଞ୍ଚଳକୁ ଘାଞ୍ଚ କରିଦେଇଥାଏ ।

ତାର ଗଛରେ କୁସୁମି ଲାଖ ଭଲ ହୁଏ କିନ୍ତୁ ଏହା ତାର ଫସଲ ପାଇଁ କ୍ଷତି କାରକ ହୋଇଥିବା ଯୋଗୁଁ ଏହି ଗଛରେ ଲାଖ ବାଷ୍ପ କରାଯାଏ ନାହିଁ । ତାରମଞ୍ଜି ଭିତରେ ଥିବା ଶସ ସ୍ବାଦିଷ୍ଟ ଓ ଅଧିକ ମୃଲ୍ୟର ହୋଇଥିବା ଯୋଗୁଁ ଏହାର ଉତ୍ପାଦନକୁ ଅଧିକ ଗୁରୁତ୍ବ ଦିଆଯାଇଥାଏ ।

ଏହି ଗଛର ବିଭିନ୍ନ ଅଂଶର ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ବ୍ୟବହାର ରହିଛି । ତାର ଅଠାର ବ୍ୟବସାୟିକ ତାହିଦା ରହିଛି । ତାରର ଖଟା ମିଠା ସ୍ବାଦ ମିଶା କୋଳିକୁ ଗରିବ ଲୋକଙ୍କ ଅଳ୍ପର ବୋଲି କୁହାଯାଏ । ଏହି କୋଳି ତଥା ତା ଭିତରେ ଥିବା ଶସ ଯୋଗୁଁ ଏହି ଗଛକୁ ସାଧାରଣତଃ କେହି କାଟନ୍ତି ନାହିଁ । ଏ ଗଛର କାଠ ଅପେକ୍ଷା ଏହାର ଫଳର ଆବଶ୍ୟକତା ଓ ତାହିଦା ଅଧିକ ।

କିଏ କେମିତି କୁହନ୍ତି :

ସ୍ଥାନୀୟ ନାମ - ତାର, ପିୟାଲା, ବ୍ୟବସାୟିକ ନାମ: ତାର, ଚିରଞ୍ଜି

ପ୍ରକାର ଭେଦ :

ତାରକୋଳି କଞ୍ଚାଥିବା ସମୟରେ ସାଗୁଆ ରଙ୍ଗ ହୋଇଥାଏ ଓ ଯେତେବେଳେ ପାକଳ ହୋଇଥାଏ ଏହାର ରଙ୍ଗ ସାମାନ୍ୟ ଲାଲ ମିଶା କଳା ହୋଇଥାଏ । ମାତ୍ର କେତେକ ଗଛରେ ଏହା ପାକଳ ହେଲାପରେ ମଧ୍ୟ ସବୁଜ

ରଙ୍ଗ ହିଁ ରହିଥାଏ । ଏହି ଭିନ୍ନତାକୁ ନେଇ ପ୍ରାଥମିକ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ଚାରଗଛକୁ ଦୁଇ ଭାଗରେ ବିଭକ୍ତ କରିଥାନ୍ତି । ମାତ୍ର ଉଭୟ ଗଛ ମଞ୍ଜିର ଶସରେ ସେଭଳି କିଛି ଫରକ ନଥାଏ । ଅନ୍ୟ କେତେକଙ୍କ ମତରେ ପାହାଡ଼ି ଚାର ଗଛରେ ସମତଳ ଭୂମିରେ ଦେଖାଯାଉଥିବା ଚାର ଗଛ ଅପେକ୍ଷା ବଡ଼ ଆକାରର ଫଳ ହୋଇଥାଏ ।

ରାଜ୍ୟର ବିଭିନ୍ନ ଅଞ୍ଚଳର ଚାର ମଞ୍ଜି ଶସର ଗୁଣବତ୍ତାରେ ପାର୍ଥକ୍ୟ ରହିଥିବା ବିଷୟ ବ୍ୟବସାୟୀମାନେ ଉଲ୍ଲେଖ କରିଥାନ୍ତି । ସେହି ଅନୁସାରେ ମୟୂରଭଞ୍ଜ । ବେତନଚାରୁ ଆସୁଥିବା ଚାର ମଞ୍ଜି ଶସ ସର୍ବୋତ୍ତମ ବୋଲି ସେମାନେ ମତ ଦେବଛନ୍ତି । ମୋଟା ମୋଟି ଭାବରେ ଦେଖିବାକୁ ଗଲେ ଅପରିପକ୍ୱ ଚାର ଫଳକୁ ତୋଳିଦେବା ଦ୍ୱାରା ଏହାର ଶସ ପାଳକ ହୋଇଥାଏ । ବ୍ୟବସାୟୀଙ୍କ ଅନୁସାରେ ଏଥିଯୋଗୁଁ ଓଡ଼ିଶାର ଚାର ମଞ୍ଜି ଶସ ନିକୃଷ୍ଟ ମାନର ହୋଇଥାଏ । ସାମୁହିକ ସମ୍ପଦ ଜଙ୍ଗଲ ଅଞ୍ଚଳରୁ ଚାର ଫଳ ସଂଗ୍ରହ କରୁଥିବା ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ଅଧିକ ଫଳ ସଂଗ୍ରହ କରିବା ଆଶାରେ ଏହାକୁ ତୋଳିବାରେ ଶିଳ୍ପତା ଦେଖାଇଥାନ୍ତି । ଏହାକୁ ଶିଳ୍ପ ସଂଗ୍ରହ କରିବାର ଅନ୍ୟ ଏକ କାରଣ ହେଲା, ଚାର ଫଳ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ପାଳକ ହୋଇଗଲେ ଏହା ବୃକ୍ଷରୁ ଝଟି ପଡ଼ିଥାଏ । ଏହି ଫଳର ଉପର ଆବରଣ ଅତି ପତଳା ଓ ତଳେ ପଡ଼ିଲା ପରେ ଏହା ଫାଟି ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଇଥାଏ । ଛୋଟ ଛୋଟ ଡାଳରେ ଯେତୁ ଯେତୁ ହୋଇ ଫଳୁଥିବା ଏହାର ଫଳରୁ କିଛି ଫଳ ପାଳକ ଏହି କାରଣରୁ ମଧ୍ୟ ପାଳକ ଶସ ପାଇବା ସମ୍ଭବ ହୋଇପାରେ ନାହିଁ ।

ଚାର ମଞ୍ଜିରୁ ଶସକୁ ବାହାର କରିବା ସମୟରେ କିଛି ଶସ ଅକ୍ଷୟ ଅବସ୍ଥାରେ ରହିଥାଏ ଓ କିଛି ଭାଙ୍ଗି ଯାଇଥାଏ । ସମାନ ଗୁଣମାନର ହୋଇଥିଲେ ମଧ୍ୟ ଭଙ୍ଗାଶସକ କମ୍ ଦାମରେ ବିକ୍ରି ହୋଇଥାଏ । ଉତ୍ତମ ମାନର ଶସକୁ ବାଛିବା ପାଇଁ ଏହାର ଆକାର, ସତେଜତା ଏବଂ ରଙ୍ଗକୁ ବିଚାରକୁ ନିଆଯାଏ । ପରିଷ୍କାର ତଥା ସତେଜ ଦେଖାଯାଉଥିବା ବଡ଼ ଆକାରର ଧଳା ଶସକୁ ଉତ୍ତମ ମାନର ଶସ ବୋଲି ଧରାଯାଏ । ଶସର ରଙ୍ଗ ନାଲି ପଡ଼ିଗଲେ ଏହାକୁ ନିକୃଷ୍ଟମାନର ଶସ ଭାବରେ ବିଚାର କରାଯିବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ମୂଲ୍ୟ ମଧ୍ୟ କେ.ଜି. ପ୍ରତି ୩୦ରୁ ୪୦ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହ୍ରାସ ପାଇଥାଏ ।

ଶିକ୍ଷାରେ ସତେଜତା ନଥିଲେ ମଧ୍ୟ ଏହା ମୂଲ୍ୟ ହାର କାରଣ ହୋଇଥାଏ । ଉତ୍ତମ ମାନର ଶିକ୍ଷା ଅପେକ୍ଷା ସାଧାରଣ ଶିକ୍ଷା ମଧ୍ୟରେ କିଣାଲ ପିଛା ୪୦୦୦ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମୂଲ୍ୟରେ ପାର୍ଥକ୍ୟ କରିଥାଏ ।

ସଂଗ୍ରହ :

ଆମ ରାଜ୍ୟର ଶାଳ ଓ ମହୁଲ ଗଛଥିବା ଜଙ୍ଗଲ ତଥା ମିଶ୍ରିତ ଜଙ୍ଗଲମାନଙ୍କରେ ଚାର ଗଛ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଥାଏ । ଏହି ଗଛ ପ୍ରାୟତଃ ୫ରୁ ୧୦ବର୍ଷର ହୋଇଗଲେ ଫଳ ଦେବା ଆରମ୍ଭ କରିଥାଏ । ପ୍ରତ୍ୟେକ ବର୍ଷର ଜାନୁଆରୀ ମାସରୁ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ଫୁଲ ଧରିବା ଆରମ୍ଭ ହେଉଥିବା ବେଳେ ଏପ୍ରିଲରୁ ଜୁନ୍ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ଗଛରେ ଫଳ ପାଚିବା ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥାଏ । ଫଳ ପାଚିବା ସମୟରେ ଏହା ଲାଲ୍ ବା ଗାଢ଼ ନାରଙ୍ଗା ରଙ୍ଗ ଧାରଣ କରିଥାଏ ।

ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ନିଜର ବାଡ଼ି ତଥା ନିଜର ଚାଷ ଜମି ନିକଟରେ ଥିବା ଗଛଗୁଡ଼ିକରୁ ତଥା ଜଙ୍ଗଲରୁ ଚାରମାଞ୍ଚି ସଂଗ୍ରହ କରିବା ପାଇଁ ଯାଇଥାନ୍ତି । ସଂଗ୍ରହ କାର୍ଯ୍ୟ ଖରାଦିନ ଶେଷ ଆଡ଼କୁ ହେଉଥିବାରୁ ସେମାନେ ଆଖି ପାଖରେ ଥିବା ଚାର ଗଛର ମୂଳକୁ ସଫା କରିଥାନ୍ତି । ଯାହାଫଳରେ ମାଞ୍ଚି ଝଡ଼ିବା ପରେ ଗୋଟାଇବା ସହଜ ହୋଇଥାଏ । ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ମାଞ୍ଚି ସଂଗ୍ରହ କରିବା ପାଇଁ ସାଥରେ ବାଉଁଶ ଆକୁଡ଼ି, ଡାଲା ବା ଅଖା ସାଙ୍ଗରେ ନେଇଯାଇଥାନ୍ତି । ସଂଗ୍ରହବେଳେ ଆକୁଡ଼ାରେ ଗଛର ଡାଳକୁ ହଲାଇବା ଦ୍ଵାରା ପାଚିଥିବା ମାଞ୍ଚିଗୁଡ଼ିକ ଝଡ଼ି ପଡ଼ିଥାଏ । ଅନେକ ଗଛରେ ଚଢ଼ି ଡାଳ ହଲାଇ ହଲାଇ ମାଞ୍ଚି ସଂଗ୍ରହ କରିଥାନ୍ତି । ତେବେ ଅନେକ ସଂଗ୍ରହକାରୀ ଗଛରେ ଫଳ ପାଚିବାକୁ ଅପେକ୍ଷା ନକରି ଏକା ସାଙ୍ଗରେ ସମସ୍ତ ଫଳକୁ ତୋଳି ଦେଇଥାନ୍ତି । ତନ୍ମଧ୍ୟରୁ କେବଳ ପାକଳ ହୋଇଥିବା ଫଳଗୁଡ଼ିକରୁ ବାଜ ବା ଶସ ବାହାରୁଥିବାବେଳେ ଅନ୍ୟ ପାଚିନଥିବା ଫଳଗୁଡ଼ିକରୁ ଶସ ବାହାରି ନଥାଏ । ଗୋଟିଏ ବୟସ୍କ ଗଛରୁ ଗୋଟିଏ ବର୍ଷରେ ପ୍ରାୟ ୫୦ କିଲୋଗ୍ରାମରୁ ଅଧିକ ଫଳ ମିଳିଥାଏ ଏବଂ ୫୦ କିଲୋଗ୍ରାମ ଫଳ ଶୁଖିଗଲେ ୨୦ରୁ ୨୫ କିଲୋଗ୍ରାମ ମାଞ୍ଚି ମିଳେ ଏବଂ ଶସ ପ୍ରାୟ ୧୫ କିଲୋଗ୍ରାମ ମିଳିଥାଏ ।

ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ :

ସଂଗ୍ରହ କାର୍ଯ୍ୟ ସରିବା ପରେ ଆସେ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ । ତେଣୁ ସଂଗ୍ରହ ସରିବା ପରେ ୨ ରୁ ୩ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖରାରେ ତାର ମଞ୍ଜିକୁ ଶୁଖାଇବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ ଏବଂ ପରେ ତହିଁରୁ ମଞ୍ଜିକୁ ବାହାର କରାଯାଇଥାଏ । ମଞ୍ଜି ବାହାର କରିବା ଲାଗି ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ବାଡ଼ି ଇଟା ଆଦିର ବ୍ୟବହାର କରିଥାନ୍ତି । ସେମାନେ ବାଡ଼ି ବା ଇଟାରେ ମଞ୍ଜିକୁ ପିଟିବା ପରେ ସେଥିରୁ ଶସ ବାହାରିଥାଏ । ତେବେ ଅନେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ବାଡ଼ି ବା ଇଟାରେ ପିଟିବା ଦ୍ଵାରା ଶସ ଭାଙ୍ଗିଯାଇଥାଏ । ତେଣୁ ଏଥିପ୍ରତି ଲକ୍ଷ୍ୟ ଦେବା ଜରୁରୀ ହୋଇଥାଏ ।

ଉପରୋକ୍ତ ବ୍ୟବସ୍ଥାରେ ଖୋଳପା ଛଡ଼ାଗଲା ପରେ ଦାନା ବା ଶସ ଧଳା ରଙ୍ଗର ଦେଖାଯାଏ । ତେବେ ଶିଳରେ ପେଶିବା ଦ୍ଵାରା ଅନେକ ପରିମାଣର ଶସ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । ତେଣୁ ଯଥା ସମ୍ଭବ ଶସ ନଭାଙ୍ଗିବା ଲାଗି ପ୍ରଚେଷ୍ଟା କରିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଉକ୍ତ ଶସ ଉପରେ ଏକ ଆବରଣ ଥାଏ ଯାହାକୁ ଓଦା କରି ବତୁରାଇ କିମ୍ବା ପାଣିରେ ଘସିକରି ଧୁଆଯାଇଥାଏ । ଏହାଦ୍ଵାରା ଶସ ଉପରେ ଥିବା ପତଳା ଚୋପା ଛାଡ଼ିଯାଇଥାଏ । ମଞ୍ଜିରୁ ଶସ ଛଡ଼ାଗଲା ପରେ ତାହାକୁ ୨ ରୁ ୩ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବା ଉଚିତ୍ । ଏହାଦ୍ଵାରା ଶସ ଗୁଡ଼ିକ ଭଲଭାବେ ଶୁଖିଯାଏ ଏବଂ ବିକ୍ରିଲାଗି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ । ସଂଗ୍ରହ ଓ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ଲାଗି ମୋଟ ୬ରୁ ୭ଦିନ ସମୟ ଲାଗିଥାଏ ।

ସଂରକ୍ଷଣ :

ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ପରେ ତାର ବାଜ ବା ମଞ୍ଜିକୁ ସର୍ବଦା ଶୁଖିଲା ବସ୍ତା କିମ୍ବା ଝୁଡ଼ିରେ ସଂଗ୍ରହ କରନ୍ତୁ । ମାଟିଠାରୁ ଉଚ୍ଚ ସ୍ଥାନରେ ରଖିବା ଲାଗି ବ୍ୟବସ୍ଥା କରିବା ଆବଶ୍ୟକ । ତେବେ ଏଥିଲାଗି ବାଉଁଶ ଭାଡ଼ିର ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇପାରେ । କୀଟ, ଉଚ୍ଚ, ଅସରପା ଭଳି କ୍ଷତିକାରକ କୀଟ ମାନଙ୍କଠାରୁ ବାଜକୁ ରକ୍ଷା କରିବା ଲାଗି ନିମ୍ନପଦ୍ଧତି କିମ୍ବା କିଛି କୀଟନାଶକ ଔଷଧ ସିଞ୍ଚନ କରିବା ଉଚିତ୍ । ଏହା ଫଳରେ କୀଟ ଶସକୁ ଆକ୍ରମଣ କରିବେ ନାହିଁ ଏବଂ ଶସ ଅଧିକ ଦିନ ଧରି ସଂରକ୍ଷିତ ହୋଇପାରିବ । ତେଣୁ ଏହି ସମୟରେ ଶସ ସଂରକ୍ଷଣ

ଆଇନ୍ କାନୁନ୍

ବହୁପୂର୍ବରୁ ଆବିବାସୀ ତଥା ପ୍ରାଥମିକ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ଚାର ମଞ୍ଜିର ସଂଗ୍ରହ କରି ଆସୁଥିଲେ, ତେବେ ବନ ବିଭାଗର କଡ଼ା ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ଏହା ଉପରେ ଥିଲା । ଫଳରେ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ନାନା ପ୍ରକାରର ଅସୁବିଧାରେ ରହୁଥିଲେ । ୨୦୦୦ ମସିହା ମାର୍ଚ୍ଚ ୩୦ ତାରିଖରେ ନୂତନ ଅଣକାଷ ବନଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଆଇନ୍ ଲାଗୁ କରାଯିବା ପରେ ରାଜ୍ୟ ସରକାର ମୋଟ ୬୦ଟି ବନଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟର ମାଲିକାନା ଅଧିକାର ଗ୍ରାମପଞ୍ଚାୟତକୁ ପ୍ରଦାନ କରିଥିଲେ; କିନ୍ତୁ ଏହା ମଧ୍ୟରେ ଚାର ମଞ୍ଜି ଭଳି କେତେକ ଟେଲ ଜାତୀୟ ମଞ୍ଜିକୁ ସାମିଲ କରାଯାଇନଥିଲା । ଏହି କାରଣ ଲାଗି ସରକାର ସମାଲୋଚିତ ହୋଇଥିଲେ । ତେବେ ଏହା ପରେ ପୁଣିଥରେ ଅଗଷ୍ଟ ମାସରେ ଚାର ମଞ୍ଜି ସମେତ ୮ଟି ଟେଲ ଜାତୀୟ ମଞ୍ଜିକୁ ଉକ୍ତ ନୀତିରେ ଅନ୍ତର୍ଭୁକ୍ତ କରିଥିଲେ । ଏହା କେବଳ ଅନୁସୂଚୀତ ଅଞ୍ଚଳ ବାହାରେ ଥିବା ପଞ୍ଚାୟତକୁ ମଧ୍ୟ ନିଜ ଅଞ୍ଚଳରେ ବ୍ୟବସାୟ ପରିଚାଳନା କରିବା ପାଇଁ ଅନୁମତି ମିଳିଥିଲା । ସେବେଠାରୁ ଆଜି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଚାର ମଞ୍ଜିର ବ୍ୟବସାୟ ପୂର୍ବାପେକ୍ଷା ସୁଗୁରୁରେ ଚାଲି ଆସିଛି ।

କଲେ ଆର୍ତ୍ତତା କାରଣରୁ ଫିମ୍ପି ଲାଗିବାର ସମ୍ଭାବନା ଥାଏ । ଏଥିପ୍ରତି ସତର୍କତା ଅବଲମ୍ବନ କରିବା ଆବଶ୍ୟକ । ସଂରକ୍ଷଣ ବେଳେ କେବେ ମଧ୍ୟ ବାଜକୁ ମାଟିପାତ୍ରରେ ରଖିବା ଉଚିତ୍ ନୁହେଁ; କାରଣ ବାୟୁ ତଥା ମାଟି ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସିବା ଦ୍ୱାରା ଏହାର ରଙ୍ଗ କଳା ପଡ଼ିଯାଇଥାଏ । ତେଣୁ ସବୁଠାରୁ ସଠିକ୍ ଉପାୟ ହେଉଛି ପଲିଥିନ୍ ବ୍ୟାଗ୍‌ରେ ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା । କାରଣ ପଲିଥିନ୍ ବ୍ୟାଗ୍‌ରେ ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା ଦ୍ୱାରା ବାଜ ରଙ୍ଗର ପ୍ରକାର ସ୍ଥିର ରହିବା ସହ କ୍ୱାଲିଟି ମଧ୍ୟ ଭଲ ରହିଥାଏ । ଫଳରେ ଏହାକୁ ଅଧିକ ଟଙ୍କାରେ ବିକ୍ରି କରାଯାଇପାରିଥାଏ ।

ଗୁଣାତ୍ମକ ମାନ :

ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦ୍ରବ୍ୟର ଗୁଣାତ୍ମକ ମାନ ରହିଥାଏ ଏବଂ ଗୁଣାତ୍ମକ ମାନ ଅନୁଯାୟୀ ଦ୍ରବ୍ୟର ଉପଯୁକ୍ତ ମୂଲ୍ୟ ସ୍ଥିର କରାଯାଏ । ସେହି ଅନୁସାରେ ବଜାରରେ ଅଣକାଷ ବନଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟଗୁଡ଼ିକର ମୂଲ୍ୟ ତାହାର ଗୁଣାତ୍ମକ ମୂଲ୍ୟ ଅନୁଯାୟୀ

ଲାଗୁ ହେଉଥିଲା । ୨୦୦୦ ମସିହା ଏପ୍ରିଲ ୧ରେ ଲଘୁ ବନଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟର ସଂଗ୍ରହ ଓ ବ୍ୟବସାୟ ନୀତି କାର୍ଯ୍ୟକାରୀ ହେବାପରେ ଏହାର ବ୍ୟାବସାୟିକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ଅଧିକାର ପଞ୍ଚାୟତଗୁଡ଼ିକୁ ହସ୍ତାନ୍ତରିତ ହୋଇଥିଲା କିନ୍ତୁ ତାର ମଞ୍ଜି ତଥାପି ଜଙ୍ଗଲ ବିଭାଗ ଅଧିନରେ ଥିଲା । ବିଭିନ୍ନ ମହଲରୁ ଅସନ୍ତୋଷ ପ୍ରକାଶ ପାଇଲା ପରେ ସରକାର ଆଗଷ୍ଟ ୨୦୦୦ରେ ଚାରମଞ୍ଜି ଶସର ବ୍ୟାବସାୟିକ ସଂଗ୍ରହ ପାଇଁ ଲାଇସେନ୍ସ ଦେବାର ଅଧିକାର ମଧ୍ୟ ପଞ୍ଚାୟତକୁ ପ୍ରଦାନ କଲେ । ଜାତୀୟ ଉଦ୍ୟାନ, ଅଭୟାରଣ୍ୟ ତଥା ସଂରକ୍ଷିତ ଜଙ୍ଗଲଞ୍ଚଳକୁ ବାଦ ଦେଇ ଅନ୍ୟ ଅଞ୍ଚଳ ପାଇଁ ପଞ୍ଚାୟତ ଏହାର ବ୍ୟବସାୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ଅଧିକାର ପାଇଲା । ଜଙ୍ଗଲ ଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଉପରେ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ରଖିବା ପାଇଁ ଗ୍ରାମ ପଞ୍ଚାୟତକୁ ମିଳିଥିବା ଏହି ଅଧିକାର କ୍ଷମତା ବିକେନ୍ଦ୍ରୀକରଣର ଏକ ନମୁନା ଥିଲା । ଏଥି ସହିତ ଚାରମଞ୍ଜି ସମେତ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଲଘୁ ବନଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟର ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ପାଇଁ ପ୍ରାଥମିକ ସଂଗ୍ରହକାରୀକୁ ଅନୁମତି ମିଳିଥିଲା । ଏକଚାଟିଆ ଲିଜ୍ ପ୍ରଦାନ ସମୟରେ ଏହି ଅଧିକାର ସଂଗ୍ରହକାରୀକୁ ଦିଆଯାଉନଥିଲା । ସେହି ସମୟରେ କେବଳ ପତାଦାର ବ୍ୟବସାୟୀମାନେ ଏହି ଅନୁମତି ପାଇଥିଲେ ।

ବ୍ୟବସାୟ :

ଚାରଦାନା ଓ ମଞ୍ଜି ଉଭୟର ବ୍ୟବସାୟ କରାଯାଉଥିଲେ ମଧ୍ୟ ଏହା ସେତେ ବ୍ୟାପକ ହୋଇନାହିଁ । କାରଣ ବ୍ୟବସାୟୀମାନେ ଯେଉଁ ପରିମାଣର ଚାରମଞ୍ଜି ବା ଚାର ଶସ ଖୋଜନ୍ତି ତାହା କିଛି ଅଞ୍ଚଳରେ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଭାବେ ମିଳିନଥାଏ । ତାହାଛଡ଼ା ଚାର ମଞ୍ଜିକୁ ବଜାରରେ ଖୁଚୁରାଭାବେ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ବିକ୍ରି କରିଦେଉଥିବାରୁ ଅଧିକ ପରିମାଣର ମଞ୍ଜି ବା ବାଜ ବଜାରକୁ ଆସିପାରିନଥାଏ । ତେଣୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ଏହି ବ୍ୟବସାୟକୁ ବ୍ୟାପକ କରିବାର ସମୟ ଆସିଛି ।

ବଜାର ଦର :

ଚାର ମଞ୍ଜି ସଂଗ୍ରହର ମୁଖ୍ୟ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ ବ୍ୟବସାୟ କରିବା । ବଜାର ଦର କଥା ସାମନାକୁ ଆଣିଲେ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ କରାଯାଇନଥିବା ଅର୍ଥାତ୍ ବାଜ ବାହାର କରାଯାଇନଥିବା ମଞ୍ଜିର ଦାମ କମ ରହୁଥିବା ବେଳେ କେବଳ ବାଜଗୁଡ଼ିକର ଦାମ ବହୁତ ଅଧିକ ହୋଇଥାଏ ।

ତେବେ ବର୍ତ୍ତମାନର ବଜାରରେ କ୍ରମେ ତାର ଶସର ବ୍ୟବହାର ତଥା ବିକ୍ରୀ ଅଧିକ ହେବାରେ ଲାଗିଥିବାରୁ ତାର ମଞ୍ଜି ତଥା ବାଜର ମୂଲ୍ୟ ବୃଦ୍ଧି ହେବାର ଆଶା କରାଯାଉଛି । ତେଣୁ ସଂଗ୍ରହକାରୀ ମଧ୍ୟ ଏଥିରୁ ଭଲ ଦୁଇପଇସା ପାଇପାରିବାର ସମ୍ଭାବନା ରହୁଛି ।

ଭଲ ମଞ୍ଜି ବାଛିବା ଲାଗି ବ୍ୟବସାୟିକ କୌଶଳ :

ତାର ମଞ୍ଜିର ମୂଲ୍ୟ ତାହାର ଦାନା ବା ଶସ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ । ତେଣୁ ବ୍ୟବସାୟୀମାନେ ଭଲ ତାରମଞ୍ଜିକୁ ପରଖିବା ତଥା ତାହାର ମୂଲ୍ୟ ସ୍ଥିର କରିବା ଲାଗି ନିମ୍ନ ପ୍ରକାରର କୌଶଳ ଅବଲମ୍ବନ କରିଥାନ୍ତି । ସେମାନେ ସଂଗ୍ରହକାରୀ ଆଣିଥିବା ବସ୍ତା ବା ଝୁଡ଼ିରୁ ୧୦୦ଟି ମଞ୍ଜି ଆଣି ପାଣିରେ ପକାନ୍ତି । ଦେଖାଯାଉଛି ଯେ ପାଣିରେ ବୁଡ଼ିଯାଉଥିବା ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟରୁ ସବୁତଳ ମଞ୍ଜି ନିଦା ନଥାଏ । ତନ୍ମଧ୍ୟରୁ କେତେକ ମଞ୍ଜି ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଫମ୍ପା ନଥିଲେ ମଧ୍ୟ କିଛି ପରିମାଣରେ ଫମ୍ପା ଥାଏ । ପାଣିରେ ବୁଡ଼ିଯାଉଥିବା ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକର ସଂଖ୍ୟାକୁ ବିଚାରକରି ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ମଞ୍ଜି ବସ୍ତାର ମୂଲ୍ୟ ନିର୍ଦ୍ଧାରଣ କରାଯାଏ । ଏହା ସହିତ ବଡ଼ ମଞ୍ଜିକୁ ମଧ୍ୟ ଅଗ୍ରାଧିକାର ପ୍ରଦାନ କରାଯାଇ ଅଧିକ ମୂଲ୍ୟ ଧାର୍ଯ୍ୟ କରାଯାଇଥାଏ । ମଞ୍ଜିର ଆକାର ସର୍ବଦା ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ହୋଇଥାଏ । ତେଣୁ ବସ୍ତା ଭର୍ତ୍ତି ମଞ୍ଜି ମଧ୍ୟରୁ ବଡ଼ ଓ ସାନ ମଞ୍ଜିକୁ ବାଛିବା କଷ୍ଟକର ହୋଇଥାଏ । ବିଶେଷତଃ ଶସ ନଥିବା ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକରୁ ମିଳୁଥିବା ଶସର ମାନ ନିଦା ଶସ ଥିବା ମଞ୍ଜିଠାରୁ ସାମାନ୍ୟ ନିମ୍ନ ଧରଣର ଅଟେ । ତେବେ ତାରମଞ୍ଜିର ଅନ୍ୟତମ ଗୁଣାତ୍ମକ ଦିଗ ହେଉଛି ଏହାର ରଙ୍ଗ । କାରଣ ବ୍ୟବସାୟୀମାନେ ଏହାର ରଙ୍ଗକୁ ଅଧିକାଂଶ ଗୁରୁତ୍ବ ପ୍ରଦାନ କରନ୍ତି । ତେବେ ପ୍ରକୃତ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଦେଖିବାକୁ ଗଲେ ବ୍ୟବସାୟରେ ତାର ମଞ୍ଜିର ଗୁଣାତ୍ମକ ପରିମାଣ ଯେତେ ଅଧିକ ଥିଲେ ମଧ୍ୟ କେବେହେଲେ ସ୍ଥିର କରାଯାଇଥିବା ମୂଲ୍ୟର ୯୦ ପ୍ରତିଶତରୁ ଅଧିକ ପରିମାଣର ମୂଲ୍ୟ ମିଳିନଥାଏ ।

ବ୍ୟବହାର :

ଆଦିବାସୀ ଅଞ୍ଚଳର ଛୋଟ ପିଲାଙ୍କ ପ୍ରିୟ ହେଉଛି ତାର କୋଳି । ଜଙ୍ଗଲରୁ ସଂଗ୍ରହକରି ସ୍ଥାନୀୟ ବଜାରରେ ପତ୍ର ଠୁଙ୍ଗାରେ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ

ଏହି କୋଳିକୁ ବିକ୍ରି କରିଥାନ୍ତି । ପାକିଳ ସସ ନବାହାରିଲେ ମଞ୍ଜିର ମୂଲ୍ୟ ରହେନାହିଁ । ଗୋଟା ହରଡ଼ ଆକାରର ଏହି ଶସ (ଯାହାକୁ ଚିରଞ୍ଜି ବାନା ବା ଚାରବାନା ବୋଲି କୁହାଯାଏ) ଅତ୍ୟନ୍ତ ସ୍ବାଦିଷ୍ଟ, ତେଣୁ କାଜୁ ବାଦାମ, ପେସ୍ତା ବାଦାମର ବିକ୍ରୟ ଭାବରେ ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଏହାକୁ ସିଧାସଳଖ ଖିଆଯାଇ ପାରେ । ମିଠା ଦ୍ରବ୍ୟରେ ଏହାର ବ୍ୟବହାର ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ହୋଇଥାଏ । କେତେକ ଅଞ୍ଚଳରେ ପାନ ମସଲା ଭାବରେ ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳରେ ଗୁଡ଼ ପାତ କରି ଏହାର ଛୋଟ ଛୋଟ ଲତୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଫଳ ସଲାଡ଼ର ସ୍ବାଦକୁ ବଜାଇବାରେ ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ସ୍ବାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ଏହା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଉପଯୋଗୀ ହୋଇଥିବା ଯୋଗୁଁ ଆମ ଦେଶରେ ଏହାର ଔଷଧୀୟ ବ୍ୟବହାର ମଧ୍ୟ କରାଯାଇଥାଏ ।

ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରାଥମିକ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ଚାର ମଞ୍ଜିରୁ ଶସକୁ ବାହାର କରିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ କରିଥାନ୍ତି । ମାତ୍ର ଏହି ଶସର ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ପ୍ରକ୍ରିୟା କରଣ କରାଯାଇ ପାରେ । ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶ ଓ ଛତିଶଗଡ଼ ଅଞ୍ଚଳରେ ଶସକୁ ମେସିନ ସାହାଯ୍ୟରେ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ କରି ଏହାର ଉପରେ ଥିବା ପତଳା ବାଦାମି ରଙ୍ଗର ତୋପାକୁ ମଧ୍ୟ ବାହାର କରିଦିଆଯାଏ ଓ ଧଳା ରଙ୍ଗର ଶସକୁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ମିଠା ଓ ବରଫିକୁ ଅଧିକ ସୁନ୍ଦର ଓ ମନୋଲୋଭା କରିବା ପାଇଁ ଉପର ଅଂଶରେ ଏହାକୁ ସଜାଇଥାନ୍ତି । ଆହୁରି ମଧ୍ୟ ସସରୁ ତେଲ ମଧ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ । ଏହାର ଶସରୁ ପ୍ରାୟ ୪୦ ପ୍ରତିଶତ ତେଲ ବାହାରିଥାଏ । ଏହା ଅଳିଭ ଓ ବାଦାମ ତେଲ ସହିତ ତୁଳନାୟ ଏବଂ ମୂଲ୍ୟବାନ ମଧ୍ୟ । ଏହି ତେଲ ଲଗାଇଲେ ଚନ୍ଦାପଣ ଦୂର ହୁଏ ବୋଲି କୁହାଯାଏ ।

ସମସ୍ୟା :

ଚାର ମଞ୍ଜି ତଥା ଶସର ଦାମ ବହୁତ ରହୁଥିଲେ ମଧ୍ୟ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ବିକ୍ରି କରିପାରିଲା ଭଳି ପରିମାଣର ମଞ୍ଜି ସଂଗ୍ରହ କରିନପାରିଲେ ତାହାକୁ ବିକ୍ରି କରିବା ଲାଗି ଲକ୍ଷା ପ୍ରକାଶ କରିନଥାନ୍ତି ଏବଂ ନିଜ ଘରେ ତାହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରିଥାନ୍ତି । ଏହାଛଡ଼ା ଆଉ ଏକ ବିଷୟ ଅଛି ଯାହା ଅନ୍ୟତମ ମୁଖ୍ୟ ସମସ୍ୟା

ଭାବେ ଭଜା ହୋଇଛି । ସମସ୍ୟାଟି ହେଲା ଓଡ଼ିଶାରେ ଚାରମାଞ୍ଚି ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଉଥିବା ତଥା ବିକ୍ରି କରାଯାଉଥିବା ଜିଲ୍ଲା ମାନଙ୍କର ପ୍ରାଥମିକ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ମାଞ୍ଚିର ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ବା ମୂଲ୍ୟଯୋଗ କରନ୍ତି ନାହିଁ । ସେମାନେ ମାଞ୍ଚିରୁ ବୀଜ ଛଡ଼ାଇନଥାନ୍ତି । ମାଞ୍ଚିର ବର୍ଗିକରଣ ମଧ୍ୟ କରୁନଥିବାରୁ ଭଲ ଓ ଖରାପ ମାଞ୍ଚିକୁ ଏକତ୍ର କରି ବିକ୍ରି କରିଦେଇଥାନ୍ତି । ତେଣୁ ଅଧିକ ଦୁଇପଇସା ପାଇନଥାନ୍ତି ।

ଆଦିବାସୀମାନେ ଚାରମାଞ୍ଚି ସଂଗ୍ରହକରିବା ଲାଗି ଉଭୟ ପରିପକ୍ୱ ଓ ଅପରିପକ୍ୱ ଫଳଗୁଡ଼ିକୁ ସଂଗ୍ରହ କରିଦେଇଥାନ୍ତି । ଫଳରେ ପରିପକ୍ୱ ଫଳଗୁଡ଼ିକୁ ବିକ୍ରିଲାଗି ଉପଯୁକ୍ତ ହେଉଥିବା ବେଳେ ଅପରିପକ୍ୱ ଫଳଗୁଡ଼ିକ ଉପଯୁକ୍ତ ହେଉନଥାନ୍ତି । ତେଣୁ ଏହା ବ୍ୟବସାୟ ଉପରେ କୁପ୍ରଭାବ ପକାଉଥିବାର ଲକ୍ଷ୍ୟ କରାଯାଇଛି ।

ତେବେ ମାଞ୍ଚି ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ନକରି ବିକ୍ରି କରିବା ମଧ୍ୟରେ ଏକ କାରଣ ରହିଛି । ତାର ବୀଜ ଅପେକ୍ଷା ମାଞ୍ଚି ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ବିକ୍ରିହୁଏ । ଯଦିଓ ତାର ମାଞ୍ଚିଠାରୁ ତାର ଶସ ଖୁବ୍ ଅଧିକ ପରିମାଣ ଅର୍ଥ ଯୋଗାଇଥାଏ; ତଥାପି ମଧ୍ୟ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ କରି ବିକ୍ରି କରିବାକୁ ଇଚ୍ଛା ପ୍ରକାଶ କରିନଥାନ୍ତି । ସେମାନେ ମଧ୍ୟ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଆକାରରେ ତାର ମାଞ୍ଚି ଓ ତାର ଶସ ବିକ୍ଷୟ ତଥା ବଜାର ଦର ବିକ୍ଷୟରେ ଅଜ୍ଞ ଥାନ୍ତି । ତେଣୁ ଶସ ବାହାରନକରି ସିଧାସଳଖ ମାଞ୍ଚି ବିକ୍ରି କରିଦେବା ଲାଗି ଇଚ୍ଛା ପ୍ରକାଶ କରିଥାନ୍ତି । ସେମାନେ ତାର ମାଞ୍ଚିରୁ ଶସ ବା ଦାନା ବାହାର କରିବା ପାଇଁ ଲାଗୁଥିବା ସମୟ, ପରିଶ୍ରମକୁ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦେଇନଥାନ୍ତି ବରଂ ଏହି ସମୟକୁ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଘରୋଇ ତଥା ଚାଷ କାମରେ ଲଗାଇଥାନ୍ତି ।

ଜଙ୍ଗଲ ଉପରେ ନିର୍ଭରଶୀଳ ଗରିବ ଲୋକଙ୍କ ଜୀବିକାରେ ତାରର ଗୁରୁତ୍ୱ

ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳର ଅବହେଳିତ ତଥା ଜଙ୍ଗଲ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରି ଚଳୁଥିବା ଅଧିବାସୀଙ୍କ ଜୀବିକାରେ ତାର ମାଞ୍ଚିରୁ ହେଉଥିବା ଆୟ ଏକ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଅଂଶ ଗ୍ରହଣ କରିଥାଏ । ଏହାକୁ ସଂଗ୍ରହ କରି ମାଞ୍ଚି ଅପେକ୍ଷା ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ପରେ ପ୍ରାଥମିକ ସଂଗ୍ରହକାରୀ ଅଧିକ କିଛି ଆୟ କରିପାରିଥାଏ ।

ମହିଳାମାନଙ୍କ ଭୂମିକା

ତାର ମଞ୍ଜିର ସଂଗ୍ରହ ସାଧାରଣତଃ ମହିଳା ଓ ଛୋଟ ପିଲାମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ହୋଇଥାଏ । ଯଦିଓ କେତେକ ସ୍ଥଳେ ପୁରୁଷମାନେ ତାର ସଂଗ୍ରହ ନିମନ୍ତେ ମହିଳାମାନଙ୍କୁ ସହଯୋଗ କରିଥାନ୍ତି । ପୁରୁଷମାନେ ସାଧାରଣତଃ ତାର ଗଛର ଛୋଟ ଛୋଟ ଡାଳ (ଯେଉଁଥିରେ ଫଳ ଫଳିଥାଏ)କୁ ଭାଙ୍ଗି ଏହାକୁ ସଂଗ୍ରହ କରିବା ସହଜ ମନେ କରନ୍ତି । ଘରକୁ ଆଣିବା ପରେ ଏହାକୁ ପରିଷ୍କାର କରିବା ଠାରୁ ଶୁଖାଇବା ଓ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ମଧ୍ୟରେ ମଞ୍ଜି ମଧ୍ୟରୁ ଶସକୁ ବାହାର କରିବା ଇତ୍ୟାଦି କାର୍ଯ୍ୟ ମହିଳାମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ହିଁ ହୋଇଥାଏ । ସମୟ-ସାପେକ୍ଷ ଏହି ଯୁକ୍ତ କାର୍ଯ୍ୟ ମହିଳାମାନଙ୍କ ବ୍ୟତୀତ ଅନ୍ୟମାନେ କରିବା କୃତ୍ରିମ ସମ୍ଭବ ହୋଇଥାଏ । ତାର ଶସ ବଜାରରେ କେ.ଜି. ପ୍ରତି ୧୮୦ରୁ ୨୧୦ ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦରରେ ବିକ୍ରି ହୋଇପାରୁଥିଲେ ମଧ୍ୟ ପ୍ରାଥମିକ ସଂଗ୍ରହକାରୀ ମହିଳାମାନେ ସେମାନଙ୍କ ପରିଶ୍ରମ ଅନୁସାରେ ଉଚିତ୍ ମୂଲ୍ୟ ପାଇପାରୁନାହାନ୍ତି । ଜଙ୍ଗଲଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟ କ୍ଷେତ୍ରରେ ମହିଳାମାନେ ସବୁ ସମୟରେ ସେମାନଙ୍କର ପାରିଶ୍ରମିକକୁ ବାଦ୍ ଦେଇ ପ୍ରକ୍ରିୟାକୃତ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ବ୍ୟବସାୟୀକୁ ବିକ୍ରି କରିବା ପାଇଁ ବାଧ୍ୟ ହୋଇ ଆସିଛନ୍ତି । କିନ୍ତୁ ଯଦି ସେମାନେ ନିଜ ପରିଶ୍ରମର ମୂଲ୍ୟ ମଧ୍ୟ ପାଇପାରନ୍ତେ, ତେବେ ସମଗ୍ର ପରିବାର ଉପକୃତ ହୁଅନ୍ତା ।



‘ସେବକ’ର କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ସମ୍ପର୍କରେ ଅଧିକ
ଜାଣିବା ପାଇଁ ଲଗଅନ୍ କରନ୍ତୁ
www.sewak.org



ସେବକ

ରଜିଆମୁଣ୍ଡା, ପୋ : ଟାଙ୍ଗରପାଲି

ଜିଲ୍ଲା - ସୁନ୍ଦରଗଡ଼-୭୬୦୦୧୧ (ଓଡ଼ିଶା)

ଦୂରଭାଷ: (୦୬୬୨୨)୨୩୭୧୪୬, ଫ୍ୟାକ୍ : (୦୬୬୨୨)୨୩୭୧୨୪

Email:sewaksundargarh@rediffmail.com

