ହାମାର୍ ଜଙ୍ଗଲ ପଏଦୁଆର୍

ମହୁଲ

୧

SEWAK

Strengthening Rural & Tribal Communities

ମହୁଲ

ପ୍ରସ୍ତୁତି : ସେବକ

ରଙ୍ଗିଆମୁଣ୍ଡା, ସୁନ୍ଦରଗଡ଼

ପ୍ରକାଶକ :

ସେବକ

ସେବକ ପରିସର, ରଙ୍ଗିଆମୁଣ୍ଡା, ପୋ : ଟାଙ୍ଗରପାଲି

ଜିଲ୍ଲା : ସୁନ୍ଦରଗଡ଼-୭୭୦୦୧୧ (ଓଡ଼ିଶା)

ଦୂରଭାଷ: (୦୬୬୨୨)୨୩୭୧୪୬,

ଫ୍ୟାକ୍ସ : (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 ସଂଗହ କରି ତାଙ୍କର ଜୀବନ ଜୀବିକା ନିର୍ବାହ କରିଥାଆନ୍ତି। ଅନୁଧ୍ୟାନରୁ ଜଣାପଡ଼ିଛି ଯେ, ଆମ ରାଜ୍ୟର ୨୫% ଜନବସତି 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 ନିରୀହ ସରଳ ସଂପ୍ରଦାମାନେ ଯେମିତି ଠକାମିର ଶିକାର 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 ମହୁଲକୁ ପ୍ରାଧାନ୍ୟ ଦେଇଛୁ। ତେଣୁ ଯଦି କିଛି ସୂଚନା ଛାଡ଼ି ହୋଇଥାଏ ତାହେଲେ ଆପଣମାନଙ୍କର ମତାମତ ନିଶ୍ଚିତ ଭାବରେ ଆମର ପ୍ରୟୋଜନୀୟ।

ଧନ୍ୟବାଦ

ପ୍ରଦୀପ କୁମାର ବ୍ରହ୍ମ
ସଂପାଦକ, ସେବକ

ମହୁଲ

ମହୁଲ ଗଛ ବନବାସୀ ଓ ଆଦିବାସୀମାନଙ୍କର ଜୀବିକା ନିର୍ବାହର ଏକ ଅଭିନ୍ନ ଅଙ୍ଗ। ଏହି ଗଛର ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଂଶ ବ୍ୟବହାରଯୋଗ୍ୟ ହୋଇଥିବାରୁ ଏହା ଆଦିବାସୀମାନଙ୍କର ଚଳଣି ଓ ସଂସ୍କୃତି ସହ ଓତଃପ୍ରୋତଃ ଭାବେ ଜଡ଼ିତ। ତେଣୁ ଏହାକୁ ଆଦିବାସୀଙ୍କର କଳ୍ପବୃକ୍ଷ କହିଲେ ଅତ୍ୟୁକ୍ତି ହେବନାହିଁ। ମଧ୍ୟଭାରତ ଓ ଓଡ଼ିଶାର ଆଦିବାସୀମାନେ ମହୁଲକୁ ବହୁଳ ଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରିଥାନ୍ତି। ମହୁଲର ବୈଜ୍ଞାନିକ ନାମ ହେଲା ମଧୁକା ଇଣ୍ଡିକା ଏବଂ ଏହା ସାପୋଟାସି ବଂଶର ଅନ୍ତର୍ଭୁକ୍ତ। ଫୁଲ ଓ ମଞ୍ଜି ଲାଗି ଅନେକ ଦିନରୁ ଆମ ଦେଶର ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳରେ ଏହା ଏକ ପ୍ରିୟ ଗଛ ଭାବେ ପରିଗଣିତ ହୋଇଆସିଛି। ଆଦିବାସୀ ସଂସ୍କୃତିରେ ମହୁଲଗଛର ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସ୍ଥାନ ରହିଛି। ଏହି ଗଛ ପ୍ରତି ଆଦିବାସୀମାନଙ୍କର ଦୁର୍ବଳତା ଯୋଗୁଁ ପରିସ୍ଥିତି ବାଧ୍ୟ ନ କରିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସେମାନେ ତାକୁ କାଟନ୍ତି ନାହିଁ।

ମହୁଲକୁ ବିଭିନ୍ନ ଭାଷାରେ କ'ଣ କୁହନ୍ତି : ଇଂରାଜୀ- ବଟର ଟ୍ରି, ଓଡ଼ିଆ - ମହୁଲ, ହିନ୍ଦୀ - ମହୁଆ, ବଙ୍ଗାଳୀ - କୋଚ୍ରା, ସାନ୍ତାଳ - ମାଡ଼କମ, ମରାଠୀ - ମୋହ, ପଞ୍ଜାବୀ - ମହୁଆ, ତେଲଗୁ - ଇଦାଃ

ଜଙ୍ଗଲ ତଥା ଅଣଜଙ୍ଗଲ ଉଭୟ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହା ଦେଖାଯାଏ । ବର୍ଷକୁ ଥରେ ପତ୍ର ଝଡ଼ା ଦେଉଥିବା ଏହି ଗଛ ସାଧାରଣତଃ ଉଚ୍ଚ କିମ୍ବା ମଧ୍ୟମ ଧରଣର ହୋଇଥାଏ । ଓଡ଼ିଶାର ପଶ୍ଚିମାଞ୍ଚଳ ଅପେକ୍ଷା ଉପକୂଳବର୍ତ୍ତୀ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହି ଗଛ କମ୍ ପରିମାଣରେ ଦେଖାଯାଇଥାଏ । ମହୁଲ ଫୁଲ ଓ ତେଲକୁ ଖାଦ୍ୟ ତଥା ଗୋ-ଖାଦ୍ୟ ରୂପେ ବ୍ୟବହାର କରିବାର ପ୍ରଚଳନ ବିଶେଷ ନ ଥିବା ଯୋଗୁଁ ବୋଧହୁଏ ଉପକୂଳବର୍ତ୍ତୀ ଅଞ୍ଚଳରେ ମହୁଲ ଗଛକୁ ବ୍ୟାପକ ଭାବରେ ଲଗାଇବାର ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁଭବ କରାଯାଇନାହିଁ । ଅପରପକ୍ଷରେ ରାଜ୍ୟର ଅନ୍ୟ କେତେକ ଅଞ୍ଚଳରେ ଲୋକେ ଏହି ଗଛକୁ ନିଜ ବାଡ଼ିରେ କିମ୍ବା ଚାଷ ଜମିରେ ଲଗାନ୍ତି ଯେହେତୁ ଏହା ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳ ଅଧିବାସୀଙ୍କର ଜୀବନଜୀବିକା ସହିତ ନିବିଡ଼ ଭାବରେ ଜଡ଼ିତ ।

ମହୁଲ ଗଛର ପ୍ରକାର ଭେଦ

ଓଡ଼ିଶାରେ ଦେଖାଯାଉଥିବା ମହୁଲ ଗଛ (ମଧୁକା ଇଣ୍ଡିକା) ଠାରୁ ସାମାନ୍ୟ ପାର୍ଥକ୍ୟ ରହିଥିବା ଅନ୍ୟ ଏକ ପ୍ରକାର ମହୁଲ ଗଛ ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତରେ

ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ । ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତୀୟ ମହୁଲ ଗଛ ଭାବରେ ପରିଚିତ ଏହି ଗଛର ଉଦ୍ଭିଦ ବିଜ୍ଞାନ ନାମ ମଧୁକା ଲଙ୍ଗିପୋଲିଆ ।

ସ୍ଥାନୀୟ ଲୋକଙ୍କ ମତ ଅନୁସାରେ ମହୁଲ ଗଛ ଦୁଇ ପ୍ରକାରର । ଗୋଟିଏ ପ୍ରକାର ଗଛରେ ଶିଘ୍ର ଫୁଲ ଆସୁଥିବା ବେଳେ ଅନ୍ୟ ପ୍ରକାର ଗଛରେ ବିଳମ୍ବରେ ଫୁଲ ଫୁଟେ । ଫୁଲ ଧରିବା ଋତୁ ଉଭୟଙ୍କର ସମାନ ଥିଲେ ମଧ କିଛିଟା ବିଳମ୍ବ ହେତୁ ଫୁଲର ଗୁଣରେ ଫରକ୍ ଆସିଥାଏ । ବୁଢା ଗଛରେ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଛୋଟ ଫୁଲ ହୋଇଥାଏ ।

ବ୍ୟବହାର

ମହୁଲ ଫୁଲରେ ମିଠା ଅଂଶ ରହିଥିବାରୁ ଏହା ବେଶ୍ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ । ଏଥିରେ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଭିଟାମିନ୍ ଏବଂ କ୍ୟାଲସିୟମ ମଧ ଅଛି ।

ଆଦିବାସୀମାନେ ପାରମ୍ପରିକ ଭାବେ ମହୁଲକୁ ସେମାନଙ୍କର ଏକ ମୁଖ୍ୟ ଖାଦ୍ୟ ଭାବରେ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି । ଏହାକୁ କଞ୍ଚା, ସିଝା, ଭଜା, କିମ୍ବା ଅନ୍ୟ କିଛି ଖାଦ୍ୟ ସହ ରାନ୍ଧି ଖିଆଯାଇପାରେ । ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାର ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳରେ ତେନ୍ତୁଳି ମଞ୍ଜିକୁ ଭାଜି ତାର ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ସେଥିରେ ମହୁଲ, ରାଶି ତଥା ଗୁଡ଼ ପକାଇ 'ମହୁଲ ଲଠା' ତିଆରି କରିଥାନ୍ତି । ଏହା ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳ ଅଧିବାସୀଙ୍କର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଖାଦ୍ୟ । ଏହାକୁ ଅଳ୍ପ କିଛିଦିନ ସଂରକ୍ଷଣ କରି ମଧ ରଖାଯାଇପାରେ । ବେଳେ ବେଳେ ଏଥିରୁ ଲଡୁ ମଧ ତିଆରି ହୁଏ ।

ମହୁଲର ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ କରାଯାଇ ସେଥିରୁ ଭିନେଗାର, ଜାମ ଓ ଗୁଡ଼ ତିଆରି ହେଉଛି । ତେବେ ଓଡ଼ିଶାରେ ମହୁଲକୁ ବ୍ୟବହାର କରୁଥିବା ସ୍ଥାନୀୟ ଲୋକ ଏ ଧରଣର ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ପ୍ରାୟ କରନ୍ତି ନାହିଁ । ସେମାନଙ୍କର ପାରମ୍ପରିକ ପଦ୍ଧତିରେ ଏହାକୁ ସହଜ ଉପାୟରେ ଖାଦ୍ୟ ରୂପେ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି କିମ୍ବା ବିକ୍ରି କରିଦିଅନ୍ତି । ମହୁଲକୁ ଗୋଟିଏ ଭଲ ଗୋଖାଦ୍ୟ ରୂପେ ମଧ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ ।

ମଦ ତିଆରି କରିବାରେ ମହୁଲ ବହୁ ପରିମାଣରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଏଥିରୁ ତିଆରି ହେଉଥିବା ମଦକୁ ମହୁଲି କହନ୍ତି । ପଚା ଭାତରୁ ତିଆରି ହେଉଥିବା ହାଣ୍ଡିଆ ମଦ ଠାରୁ ମହୁଲିର ନିଶା ଅଧିକ । ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳରେ ମହୁଲିର ବ୍ୟବହାର ବହୁମାତ୍ରାରେ ହୋଇଥାଏ । ଏହାର କୁ-ପ୍ରଭାବ

ପାରିବାରିକ ତଥା ଆର୍ଥିକ ସ୍ଥିତିରେ ଯେଉଁଭଳି ଭାବରେ ପଡ଼ିଥାଏ, ତାକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖି ମହିଳାମାନେ ଏହାର ବିରୋଧ କରିଆସିଛନ୍ତି ।

ମହୁଲର ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ

ବହୁ ରୋଗର ଔଷଧ ଭାବେ ମହୁଲକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇପାରିବ ବୋଲି ଚରକ ସଂହିତାରେ କୁହାଯାଇଛି । ଏହି ଫୁଲ କଫନାଶକ, ତଥା ବହୁଦିନରୁ ରହି ଆସିଥିବା କାଶର ଚିକିତ୍ସା ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ମହୁଲ ଫୁଲକୁ ଅଳ୍ପ ଉଷୁମ କରି ବଥରେ ଲଗାଇଲେ ଆରାମ ମିଳେ । ଗଣ୍ଠିବାତ ଭୋଗୁଥିବା ରୋଗୀ ଏହାକୁ ଗରମ କରି କନାରେ ଗୁଡ଼ାଇ ଗଣ୍ଠିରେ ସେକ ଦେଲେ ଦରଜ କମିବାର ପ୍ରମାଣ ରହିଛି ।

ଅମଳ ପଦ୍ଧତି, ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ତଥା ଲାଭକ୍ଷତିର ହିସାବ

ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସର ମଧ୍ୟଭାଗରୁ ସାଧାରଣତଃ ମହୁଲ ଫୁଲ ଝଡ଼ିବା ଆରମ୍ଭ ହୁଏ ଏବଂ ଏପ୍ରିଲ୍ ମାସର ଶେଷ ଭାଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହା ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ । ଭୋର ୪ଟାରୁ ଘରୁ ବାହାରି ମହିଳାମାନେ ଦିନ ୧୦ଟା କିମ୍ବା ଅଧିକ ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମହୁଲ ସଂଗ୍ରହ ବେଳେ ପତ୍ର, ଘାସ ଭଳି ଅଦରକାରୀ ଦ୍ରବ୍ୟ ଏଥିରେ ମିଶିପାରେ ନାହିଁ । ମହୁଲ ଫୁଲ ଗଛରେ ପାଳକ ହୋଇ ଆପେକ ଝଡ଼ି ପଡ଼ିଥାଏ ଓ ଡେମ୍ଫଟି ଗଛରେ ଲାଗି ରହିଯାଏ । ପରବର୍ତ୍ତୀ ଅବସ୍ଥାରେ ଏହା ମହୁଲର ଫଳ ବା 'ଟୋଲ'କୁ ଧରି ରଖେ । ତେଣୁ ଫୁଲ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ଗଛ ଡାଳରୁ ଫୁଲକୁ ନ ଛିଣ୍ଡାଇ ଝଡ଼ିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅପେକ୍ଷା କରିଥାନ୍ତି ।

ବଡ଼ିଭୋର ସମୟରୁ ଫୁଲ ସଂଗ୍ରହ କାର୍ଯ୍ୟ ଆରମ୍ଭ ହୁଏ ଏବଂ ଅପରାହ୍ନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଚାଲେ । ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ଫୁଲ ସଂଗ୍ରହ କରିବା ପାଇଁ ପରିବାରର ପ୍ରାୟ ସମସ୍ତ ସଦସ୍ୟ ଏହି କାମରେ ଲାଗିଯାଆନ୍ତି । ଫୁଲ ସଂଗ୍ରହ କାର୍ଯ୍ୟ ଭୋରରୁ କରିବା ପାଇଁ ପରିବାର ସଦସ୍ୟମାନେ ବ୍ୟଗ୍ରତା ଦେଖାଇବାର ତିନୋଟି ମୁଖ୍ୟ କାରଣ ରହିଥାଏ, ଯଥା:

୦ ମହୁଲ ଫୁଲ ଗ୍ରୀଷ୍ମ ଋତୁରେ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଉଥିବା ଯୋଗୁଁ ଖରାର ପ୍ରକୋପ ବଢିବା ପୂର୍ବରୁ ଶୀଘ୍ର ଏହି କାମକୁ ଶେଷ କରିବା ପାଇଁ ସମସ୍ତେ ଚାହିଁଥାନ୍ତି ।

❍ ଗାଁ' ଗହଳିରେ ଗାଈ ବଳଦ ଗୋଠ ଚରିବାକୁ ବାହାରକୁ ଆସିବା ପୂର୍ବରୁ ପରିବାରର ସଦସ୍ୟାମାନେ ମହୁଲକୁ ଗୋଟେଇ ନେବା ପାଇଁ ଚାହାନ୍ତି ଯେହେତୁ ଗାଈଗୋରୁ ଏହାକୁ ଖାଇଯିବାର ଆଶଙ୍କା ରହିଥାଏ ।

❍ ନିଜର ମାଲିକାନାରେ ରହିଥିବା ମହୁଲ ଗଛକୁ ବାଦ ଦେଲାପରେ ସାର୍ବଜନୀନ ଜମିରେ ମଧ୍ୟ ମହୁଲ ଗଛ ରହିଥାଏ ଯାହାକୁ ଗ୍ରାମବାସୀମାନେ ସାମୁହିକ ଭାବେ ସଂଗ୍ରହ କରିଥାନ୍ତି ଓ ଏଭଳି ସ୍ଥଳେ ଯିଏ ପ୍ରଥମେ ପହଞ୍ଚେ, ସେ ଅଧିକ ସଂଗ୍ରହର ସୁଯୋଗ ପାଏ ।

ଫୁଲ ଝଡ଼ିବାର ପରିମାଣ ଅନୁଯାୟୀ ମହୁଲର ସଂଗ୍ରହ କାଳକୁ ତିନୋଟି ପର୍ଯ୍ୟାୟରେ ଭାଗ କରାଯାଇପାରିବ । ପ୍ରାରମ୍ଭିକ ପର୍ଯ୍ୟାୟ ଓ ଶେଷ ପର୍ଯ୍ୟାୟରେ ଫୁଲ କମ୍ ପରିମାଣରେ ମିଳେ ଏବଂ ମଧ୍ୟବର୍ତ୍ତୀ ପର୍ଯ୍ୟାୟରେ ସର୍ବାଧିକ ସଂଗ୍ରହ ସମ୍ଭବ ହୋଇଥାଏ, ଯେତେବେଳେ ଜଣେ ମହିଳା ୪ ଘଣ୍ଟାରେ ପ୍ରାୟ ଆଠ କିଲୋଗ୍ରାମ୍ ମହୁଲ ସଂଗ୍ରେହ କରିପାରେ ।

ସଂଗୃହୀତ ଫୁଲକୁ ଘରକୁ ଆଣି ତାକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଯାଏ । ଫୁଲରେ ରହିଥିବା ଜଳୀୟ ଅଂଶକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖି ଖରାରେ ଶୁଖାଇବା ସମୟରେ ଏହାକୁ ମୋଟା କିମ୍ବା ପତଳା ସ୍ତରରେ ଶୁଖାଯାଇଥାଏ । ସବୁ ଫୁଲର ଯେପରି ସମାନ ଭାବରେ ଖରା ବାଜିବ, ସେଥିପାଇଁ ଦିନକୁ ଦୁଇ ତିନିଥର ଘାଣ୍ଟିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ । ଖରାରେ ଚାରି ପାଞ୍ଚଦିନ ଶୁଖିବା ପରେ ପୂର୍ବରୁ ଧଳା ମିଶା ଫିକା ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗ ଥିବା ମହୁଲର ରଙ୍ଗ ଲାଲ୍ ହୋଇଯିବା ସହ ଏହାର ଓଜନ ମଧ୍ୟ ୭୦ପ୍ରତିଶତ କମିଯାଏ । ମେଘୁଆ ପାଗ ହେଲେ କିମ୍ବା ଫୁଲ ଶୁଖାଇବା ସମୟରେ କୌଣସି କାରଣରୁ ପାଣି ବାଜିଲେ ମହୁଲର ରଙ୍ଗ କଳା ପଡ଼ିବା ସହିତ ମାନ ମଧ୍ୟ ହ୍ରାସ ପାଏ । ଏଭଳି ମହୁଲର ମୂଲ୍ୟ ଭଲ ମହୁଲ ଠାରୁ ୩୦ ପ୍ରତିଶତ କିମ୍ବା ତା'ଠାରୁ କମ୍ ହୋଇଯିବାର ଆଶଙ୍କା ରହିଥାଏ ।

ମୁଖ୍ୟତଃ ନିଜ ଖାଦ୍ୟ ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିବା ମହୁଲକୁ ସଂରକ୍ଷିତ କରି ରଖିବା ସମୟରେ ଅଧିକ ସାବଧାନତା ଅବଲମ୍ବନ କରାଯାଇଥାଏ । ଏଥିପାଇଁ ମହୁଲ ଫୁଲ ଭିତରେ ରହିଥିବା କେଶରକୁ ଫୁଲ ଭିତରୁ ବାହର କରିବା ଦରକାର ପଡ଼େ କାରଣ ଏହା ସ୍ୱାଦରେ ଫରକ ଆଣିବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ମହୁଲର ସଂରକ୍ଷଣ କ୍ଷମତାକୁ ମଧ୍ୟ ବଢାଇଥାଏ । ଶୁଖିଲା ଫୁଲକୁ ହାଲୁକା ଭାବରେ ବାଡ଼ିରେ ପିଟି କୁଲା ସାହାଯ୍ୟରେ ପାଛୁଡ଼ିଲେ ଫୁଲ ଓ

କେଶର ଅଲଗା ହୋଇଯାଏ । କିନ୍ତୁ ଯଦି ଫୁଲର ପରିମାଣ ବହୁତ ଥାଏ ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟା କଷ୍ଟସାଧ୍ୟ ହୁଏ, ତେଣୁ ଏପରି କରିବା ପ୍ରାୟତଃ ସମ୍ଭବ ହୋଇ ନଥାଏ । କଞ୍ଚା ଫୁଲ ଅପେକ୍ଷା ଶୁଖିଲା ଫୁଲକୁ ବହୁ ମାସ ଧରି ରଖାଯାଇପାରେ । କୌଣସି ଖାଦ୍ୟ ପାଇଁ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ବେଳେ ମୁଖ୍ୟତଃ ଶୁଖିଲା ଫୁଲ ହିଁ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ।

ମହୁଲର ବ୍ୟବସାୟିକ ବ୍ୟବହାର ଦେଶୀ ମଦ ପ୍ରସ୍ତୁତିରେ ହିଁ କରାଯାଏ । ମହୁଲ ପଚିଯିବା ପରେ ଏହାକୁ ରାନ୍ଧି ଏଥିରୁ ମଦ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଦେଶର ବିଭିନ୍ନ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହା ଏକ ଲାଭଜନକ ବ୍ୟବସାୟ । ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳର ସାମାଜିକ ପରିବେଶକୁ ମହୁଲି ଏଭଳି ଭାବରେ ପ୍ରଭାବିତ କରିଛି ଯେ ଦରିଦ୍ର ଓ ମଧ୍ୟ ବର୍ଗର ଲୋକଙ୍କ ଅର୍ଥନୈତିକ ପ୍ରଗତିରେ ଏହା ପ୍ରଧାନ ପ୍ରତିବନ୍ଧକ ଭାବରେ ଦେଖାଦେଇଛି । ତଥାପି ମଧ୍ୟ ଏହା ଏକ କଟୁ ସତ୍ୟ ଯେ ମୁଖ୍ୟତଃ ମଦ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପାଇଁ ମହୁଲ ବଜାର ତିଷ୍ଠି ରହିଛି । ମହୁଲ ବ୍ୟବହାରର ଅନ୍ୟ ଏକ ବିକଳ୍ପ ପଶୁଖାଦ୍ୟ ବୋଲି ଦରାଯାଉଥିଲେ ମଧ୍ୟ ଏହାର ବ୍ୟାପକ ପ୍ରଚଳନ ପାଇଁ ସମୟ ଲାଗିବ ।

ମହୁଲରୁ ଗୁଡ଼ ତିଆରି କରିବା ପ୍ରକ୍ରିୟା ସମାଜରେ ଗ୍ରହଣୀୟ । କିନ୍ତୁ ବ୍ୟବସାୟିକ ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଦେଖିବାକୁ ଗଲେ ଏହା ଲାଭଜନକ ନୁହେଁ । ଗୁଡ଼ ତିଆରି ଲାଗି ସଫା ଶୁଖିଲା ମହୁଲକୁ ୧୨ରୁ ୧୮ ଘଣ୍ଟା ରାନ୍ଧିଲେ ସେଥିରୁ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ କଠିନ କଳା ରଙ୍ଗର ମହୁଲ ଗୁଡ଼ ବାହାରିଥାଏ । ୫କେ.ଜି. ଶୁଖିଲା ମହୁଲରୁ ୨ କେ.ଜି. ଗୁଡ଼ ମିଳିଥାଏ । ତେବେ ଆଖୁ ଗୁଡ଼ ଭଳି ଏହାର ଗୁଣ ନ ଥାଏ । ମହୁଲ ଗୁଡ଼ର ସ୍ୱାଦ ପିତାଳିଆ ଓ ଗନ୍ଧ ମଧ୍ୟ ଭଲ ଲାଗି ନ ଥାଏ । ବଜାରରେ ଏହାର ଚାହିଦା ନଥିବା ଯୋଗୁଁ ଏହା ଅଧିକ ତିଆରି ମଧ୍ୟ ହୁଏନାହିଁ । ମହୁଲ ସଂଗ୍ରହକାରୀ ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳ ଲୋକେ ହିଁ ଏହାକୁ କମ୍ ପରିମାଣରେ ବ୍ୟବହାର କରିଥାନ୍ତି ।

ମହୁଲକୁ ନେଇ ଛୋଟ ଉଦ୍ୟୋଗ ବିଷୟ ଭାବିଲାବେଳେ ସଂରକ୍ଷଣ ଉଦ୍ୟୋଗ ହିଁ ସବୁଠାରୁ ଗ୍ରହଣୀୟ ମନେହୁଏ । ଏହି ଉପାୟଟି ସରଳ ଓ ଏଥିନିମନ୍ତେ ଅଧିକ ଆର୍ଥିକ ସମ୍ବଳର ଆବଶ୍ୟକତା ମଧ୍ୟ ପଡ଼ିନଥାଏ । ମହୁଲ ଫୁଲର ଅମଳ ସମୟରେ ଏହାକୁ ସଂରକ୍ଷଣ କରି ରଖି ମହୁଲର ମୂଲ୍ୟବୃଦ୍ଧି ହେବା ସମୟରେ ଏହାକୁ ବିକ୍ରି କରାଗଲେ ସଂଗ୍ରହକାରୀ ଲାଭବାନ ହୋଇଥାଏ । ଗ୍ରାମବାସୀଙ୍କ ନିମନ୍ତେ ସଂରକ୍ଷଣ ଉଦ୍ୟୋଗ ହିଁ ସବୁଠାରୁ ଉପଯୁକ୍ତ ମନେହୁଏ ।

ମାତ୍ର ଆର୍ଥିକ ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଦୁର୍ବଳ ଗ୍ରାମବାସୀମାନେ ଏକାକି ଏଭଳି ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା ସେମାନଙ୍କ ପାଇଁ ସମ୍ଭବ ହୋଇପାରୁ ନାହିଁ ଯେହେତୁ ଆର୍ଥିକ ଅସୁବିଧା ସେମାନଙ୍କୁ ମହୁଲକୁ ଶୀଘ୍ର ବିକ୍ରି କରିବା ପାଇଁ ବାଧ କରିଥାଏ । ତେଣୁ ଆର୍ଥିକ ସ୍ୱଚ୍ଛଳ ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ପାଇଁ ହିଁ ସଂରକ୍ଷଣ ସମ୍ଭବ ହୋଇଥାଏ । ସେ ଯାହା ହେଉନା କାହିଁକି, ସଂରକ୍ଷଣର ପାରମ୍ପରିକ ପଦ୍ଧତି ଗ୍ରାମବାସୀଙ୍କୁ ଭଲଭାବରେ ଜଣା ।

ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳର ଲୋକେ ଏହି କୌଶଳକୁ ବହୁଦିନ ହେଲା ଆପଣେଇ ଆସିଛନ୍ତି । ମହୁଲକୁ ମହଜୁଦ କରି ରଖିବା ଲାଗି ସେମାନେ ପୁଡୁଗ (ପୁରା) ବା ଓଳିଆର ସାହାଯ୍ୟ ନେଇଥାନ୍ତି । ପାଳରେ ତିଆରି ସରୁ ଦଉଡ଼ିରେ ଓଳିଆ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ । ଏହା ଭିତରେ ଭଲଭାବେ ଶୁଖିଯାଇଥିବା ମହୁଲକୁ ଏପରି ଭାବେ ଖୁନ୍ଦି ରଖାଯାଏ, ଯେପରି ତା ଭିତରକୁ ବାୟୁ ପ୍ରବେଶ କରିପାରିବ ନାହିଁ । କୀଟ ଦାଉରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ଲାଗି ଜାମ୍ବୁ, ସୁନାରି ଓ କୁସୁମ ଆଦି ପତ୍ରକୁ ଏହା ଉପରେ ବିଛାଇ ଦିଆଯାଏ । ପାଳ ଦଉଡ଼ି ଗୁଡ଼ିକୁ ଶକ୍ତ ଭାବେ ବନ୍ଧା ଯାଇଥାଏ ଯେପରି ବାୟୁ ଏହା ମଧ୍ୟକୁ ପ୍ରବେଶ କରିପାରିବ ନାହିଁ । ଏହା ଓଳିଆରେ ବର୍ଷ ବର୍ଷ ଧରି ମହୁଲ ଭଲ ଭାବରେ ରହିପାରେ । ତେବେ ଉଦ୍ୟାନ, ଉଇ ଓ ମୂଷା ଆଦିଙ୍କ ଠାରୁ ଏହାକୁ ଦୂରେଇ ରଖାଯିବା ଦରକାର ।

ଯଦି ମହୁଲ ଭଲ ଭାବେ ଶୁଖି ନ ଥାଏ, ଏହାକୁ ବାୟୁ ଚଳାଚଳ କରୁଥିବା ଘରେ ରଖିବା ଦରକାର, ତାହେଲେ ଏଥିରୁ ଦହନୀୟ ଗ୍ୟାସ୍ ଉତ୍ପନ୍ନ ହେବା ଆଶଙ୍କାକୁ ଦୂରେଇ ହେବ । ତେବେ ଓଳିଆକୁ ଅଳ୍ପ ବାୟୁ ଚଳାଚଳ କରୁଥିବା ଘରେ ରଖାଯାଇଥାଏ ।

ମହୁଲ ସମ୍ପର୍କୀତ ସରକାରୀ ନୀତି

ମହୁଲଫୁଲ ସବୁବେଳେ ରାଜ୍ୟ ଅବକାରୀ ଆଇନର ଅନ୍ତର୍ଭୁକ୍ତ। 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 ଯୋଗୁଁ ୧୯୯୧ ଏପ୍ରିଲ୍‌ରେ ମହୁଲର ଜାତୀୟକରଣ କରାଯାଇଥିଲା। ଟି.ଡି.ସି.ସି. ଓ ଓ.ଏଫ୍.ଡି.ସି.କୁ ଏପ୍ରିଲ୍ ୧୯୯୧ରୁ ମହୁଲ

ବ୍ୟବସାୟର ଭାରନ୍ୟସ୍ତ କରାଯାଇଥିଲା । ମାତ୍ର ଏହି 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 ବିଭାଗ ଦ୍ୱାରା 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 ଧାର୍ଯ୍ୟ କରୁଥିଲେ, ମହୁଲ ଉତ୍ପାଦନରେ ଏକ ଅତିରିକ୍ତ କର ବସାଯାଇଥିଲା । ବ୍ୟବସାୟୀମାନେ ଅବୈଧ ଉପାୟରେ ଏହି ବ୍ୟବସାୟ କରିବାର ଏହା ଏକ ମୁଖ୍ୟ କାରଣ । ବହୁତ ମହୁଲ ଫୁଲ ଅବୈଧ ଭାବରେ ଓଡ଼ିଶାରୁ ଝାଡ଼ଖଣ୍ଡ ଓ ଛତିଶଗଡ଼ରୁ ରପ୍ତାନୀ ହେଉଥିଲା ।

ମାର୍ଚ୍ଚ ୨୦୦୦ ପରେ ମହୁଲ କାରବାରରେ କୌଣସି ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଲକ୍ଷ୍ୟ କରାଯାଇନାହିଁ, ଯଦିଓ ମାଲିକାନା ସତ୍ତ୍ୱ ପଞ୍ଚାୟତକୁ ହସ୍ତାନ୍ତର କରାଗଲା, ତଥାପି ଏହାର ପରିମିଟ୍ 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 ।

ମହୁଲର ମାଲିକ କିଏ ?

୨୦୦୦ ମସିହା ପୂର୍ବରୁ ମହୁଲ ଉପରେ ଓଡ଼ିଶା ସରକାରଙ୍କର ଜଙ୍ଗଲ ବିଭାଗର କର୍ତ୍ତୃତ୍ୱ ଥିଲା । ନୂତନ ନୀତି ଆଗତ ହେବାପରେ ମହୁଲ ସଂଗ୍ରହ ସମ୍ପର୍କରେ ଅନୁମତି ପତ୍ର ଗ୍ରାମପଞ୍ଚାୟତ ଦେବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା ରହିଲା । ତଫସିଲଭୁକ୍ତ ଅଞ୍ଚଳରେ ପଞ୍ଚାୟତଗୁଡ଼ିକ ନିଜର ମାଲିକାନା ଅଧିକାର

ସାବ୍ୟସ୍ତ କରିଥିଲେ । ଅବଶ୍ୟ ସର୍ତ୍ତ ଥିଲା, ସଂରକ୍ଷିତ ଅଞ୍ଚଳ ବାହାରେ ଥିବା ଅଞ୍ଚଳ ପାଇଁ ଏହା ଲାଗୁ କରାଯିବ । ଅଣତଫସିଲଭୁକ୍ତ ଅଞ୍ଚଳରେ ପଞ୍ଚାୟତଗୁଡ଼ିକ କେବଳ ମହୁଲର ସଂଗ୍ରହ ତଥା ବ୍ୟବସାୟକୁ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କରିବାର କ୍ଷମତା ହାସଲ କଲେ । ଏହିପରି ଭାବରେ ଗ୍ରାମବାସୀଙ୍କୁ ନିଜ ଅଞ୍ଚଳରେ ଥିବା ସଂପଦ ଉପରେ କିଛି ଅଧିକାର ଦେବାର ଚେଷ୍ଟା କରାଯାଇଥିଲା ।

ମହୁଲର ବିକ୍ରି ବ୍ୟବସ୍ଥା

ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳରେ ମହୁଲର ପ୍ରାଥମିକ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ଛୋଟ ବ୍ୟବସାୟୀର ମଧ୍ୟସ୍ଥି ରୂପେ କାମ କରୁଥିବା 'କୁଟିଆ'ମାନଙ୍କୁ ମହୁଲ ବିକ୍ରି କରିଥାନ୍ତି । କୁଟିଆମାନେ ସାଧାରଣତଃ ସଂଗ୍ରହକାରୀର ଘରୁ ମହୁଲ କିଣି ନେଇଥାନ୍ତି, ନଚେତ୍ ସାପ୍ତାହିକ ହାଟରେ ଗ୍ରାମବାସୀମାନେ କୁଟିଆ ବେପାରୀଙ୍କୁ ମହୁଲ ବିକିଥାନ୍ତି ।

ମହୁଲ କିଣିବା ଲକ୍ଷ୍ୟ ନେଇ କୁଟିଆ ଗ୍ରାମବାସୀଙ୍କ ସହିତ ଭଲ ସମ୍ପର୍କ ରଖିଥାଏ ଓ ଦରକାର ସମୟରେ ସେମାନଙ୍କୁ ଆଗୁଆ ଟଙ୍କା ମଧ୍ୟ ସାହାଯ୍ୟ କରିଥାଏ । କୁଟିଆ ବେପାରୀଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରତିଦ୍ୱନ୍ଦିତା ଥିବା ଯୋଗୁଁ ଗ୍ରାମବାସୀଙ୍କୁ ଆଗୁଆ ଟଙ୍କା ଦେବାରେ ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରତିଯୋଗିତା ଲାଗି ରହିଥାଏ ।

କୁଟିଆମାନେ ପାଖରେ ଥିବା ଛୋଟ ବ୍ୟବସାୟୀକୁ ମହୁଲ ବିକ୍ରି କରିଥାନ୍ତି । ସେହି ବ୍ୟବସାୟୀମାନଙ୍କ ନିକଟରେ ସଂରକ୍ଷଣର ବ୍ୟବସ୍ଥା ଥାଏ । ଛୋଟ ବ୍ୟବସାୟୀମାନେ ସେମାନଙ୍କ ଠାରୁ ବଡ଼ ବ୍ୟବସାୟୀକୁ ମହୁଲ ବିକ୍ରି କରନ୍ତି । ପ୍ରତି ୬/୭ଟି ଗ୍ରାମପଞ୍ଚାୟତରେ ଏମାନଙ୍କର ବ୍ୟବସାୟ ଚାଲେ । ମଧ୍ୟମ ଧରଣର ବ୍ୟବସାୟୀମାନଙ୍କ ନିଜର ପରିବହନ ସାଧନ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଥାଏ ଏବଂ ସେ ଅବକାରୀ ବିଭାଗର ଅଧିକାରୀ ତଥା ମହୁଲ ବ୍ୟବସାୟ ସହିତ ସଂପୃକ୍ତ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ସରକାରୀ ଅଧିକାରୀଙ୍କ ସହ ଭଲ ସମ୍ପର୍କ ରଖିଥାଏ, କାରଣ ମହୁଲ ବ୍ୟବସାୟରେ ବହୁ ସମୟରେ ବେଆଇନ୍ କାରବାର ଚାଲେ । ପାଇକାରୀ ବେପାରୀମାନେ ଏମାନଙ୍କ ଠାରୁ ମହୁଲ ଖରିଦ କରିଥାନ୍ତି ।

କେତେକ ଅଞ୍ଚଳରେ ପ୍ରାଥମିକ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ମହୁଲକୁ ବିକ୍ରିକରି ଟଙ୍କା ଆଣିବା ବଦଳରେ କୁଟିଆ ବେପାରୀଙ୍କୁ ଲୁଣ ବଦଳରେ ମହୁଲ

ଦେଇଥାନ୍ତି । ମହୁଲ ଓ ଲୁଣର ଅଦଳବଦଳର ଅନୁପାତ ୧ରେ ୨ ଥାଏ, ଅର୍ଥାତ୍ ଗୋଟିଏ ଡବା ମହୁଲ ବଦଳରେ ୨ ଡବା ଲୁଣ ମିଳିଥାଏ । ମାତ୍ର ଏଠାରେ ମଧ୍ୟ କୁଚିଆ ବେପାରୀ ପ୍ରାଥମିକ ସଂଗ୍ରହକାରୀକୁ ନାନା ଉପାୟରେ ଠକିଥାନ୍ତି, ଯଥା:

ମହୁଲ ବଦଳରେ ଯେଉଁ ଲୁଣ ମିଳେ ତାହା ହେଉଛି ଦାନା ଥିବା ଶସ୍ତା ଲୁଣ । କେତେକ ସ୍ଥଳରେ ଏହା ନିମ୍ନ ମାନର ହୋଇଥାଏ ।

ମହୁଲର ଦାମ୍ ଅଧିକ ଥିଲେ ମଧ୍ୟ ଲୁଣ ସହିତ ବଦଳ ହେବା ସମୟରେ ସେହି ପରିମାଣର ଲୁଣ ପ୍ରାଥମିକ ସଂଗ୍ରହକାରୀ ପାଇ ନଥାଏ ଓ କ୍ଷତିରେ ପଡ଼ିଥାଏ ।

କେତେକ ସ୍ଥଳରେ ଲୁଣକୁ ଡବାରେ ମପାଯାଇ ମହୁଲକୁ ଓଜନରେ ନିଆଯାଏ, ଯାହା ପ୍ରାଥମିକ ସଂଗ୍ରହକାରୀକୁ ଠକିବାର ଅନ୍ୟ ଏକ ଉପାୟ ରୂପେ କୁଚିଆ ଅବଲମ୍ବନ କରିଥାଏ । ଏଭଳି ଭାବରେ କମ୍ ଲୁଣ ଦେଇ ସେ ଅଧିକ ମହୁଲ ନେଇଥାଏ । କିନ୍ତୁ ଗରିବ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ଏଥି ସହିତ ନିଜକୁ ଖାପ ଖୁଆଇ ନେଉଥିବାରୁ ଏହାର ପ୍ରତିବାଦ କଥା ଭାବନ୍ତି ନାହିଁ ।

କୁଚିଆ ଓ ଅନ୍ୟ ବଡ଼ ବ୍ୟବସାୟୀମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ନଗଦ ଟଙ୍କାରେ ବ୍ୟବସାୟ ହୁଏ । ଛୋଟ ବ୍ୟାବସାୟୀମାନଙ୍କ ପାଇଁ 'କୁଚିଆ' କମିଶନ ଏଜେଣ୍ଟ ଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟ କରେ ।

ଗ୍ରୀଷ୍ମ ଋତୁରେ ମହୁଲ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ ଯେତେବେଳେ କି ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳର ଗରିବ ଲୋକଙ୍କ ନିକଟରେ ଅନ୍ୟ କିଛି ଆୟର ପନ୍ଥା ନ ଥାଏ । ତେଣୁ ମହୁଲକୁ ଶିଘ୍ର ବିକ୍ରି କରି ଟଙ୍କା ପାଇବା ସେମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଜରୁରୀ ହୋଇପଡ଼େ । ତେଣୁ କୁଚିଆମାନେ ଯେଉଁ ମୂଲ୍ୟରେ ମହୁଲ କିଣନ୍ତି, ସେମାନେ ସେହି ମୂଲ୍ୟରେ ବିକ୍ରି କରିବାକୁ ବାଧ୍ୟ ହୋଇଥାନ୍ତି ।

ସାଧାରଣତଃ ଦୁଇ ପ୍ରକାରର ମହୁଲ ବ୍ୟବସାୟ ହୋଇଥାଏ । ଯଥା- ଚାଲୁ ଏବଂ ପୋଡ଼ଶୁଖା । ଚାଲୁ ମହୁଲ ଭଲ ଭାବେ ଶୁଖି ନ ଥିବାରୁ କ୍ୱିଣ୍ଟାଲ ପିଛା ପ୍ରାୟ ୧୦କେ.ଜି. ଓଜନ କମିଯାଏ । କିନ୍ତୁ ଶୁଖିଲା ମହୁଲ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଏପରି ଓଜନ ହ୍ରାସର ପରିମାଣ ସାମାନ୍ୟ ମାତ୍ରାରେ ହୁଏ । ଏହି ଦୁଇ ପ୍ରକାର ମହୁଲ ମଧ୍ୟରେ କ୍ୱିଣ୍ଟାଲ ପିଛା ୧୫୦ଟଙ୍କାରୁ ୨୦୦ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବିକ୍ରି ମୂଲ୍ୟରେ ଫରକ ଥାଏ ।

ଓଡ଼ିଶାରେ ଉତ୍ପାଦିତ ହେଉଥିବା ମହୁଲ ରାଜ୍ୟ ଭିତରେ ଯେତିକି ବ୍ୟବହାର ହୁଏ, ତା'ଠାରୁ ଅଧିକ ଅନ୍ୟ ରାଜ୍ୟକୁ ରପ୍ତାନୀ ହୋଇଥାଏ । ଘରୋଇ ଭାବରେ ମହୁଲର ଉପଯୋଗ ଖାଦ୍ୟ ଓ ମଦ ତିଆରି ପାଇଁ କରାଯାଇଥାଏ ।

ପଶ୍ଚିମ ଓଡ଼ିଶାରେ ଘରୋଇ ଜମିରେ ଏବେ ମଧ୍ୟ ଲୋକ ମହୁଲ ଗଛ ଲଗାଇଥାନ୍ତି । ମହୁଲ ଗଛର ଫୁଲ ଫଳ (ଟୋଲ) ଉଭୟ ସେମାନଙ୍କର ଅର୍ଥନୈତିକ ସ୍ଥିତିରେ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ପ୍ରଭାବ ପକାଇଥାଏ । ମହୁଲ ଗଛରେ ହେଉଥିବା ଫଳର ମଞ୍ଜିରୁ ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳରେ ଖାଇବା ତେଲ (ଟୋଲ ତେଲ) ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ । ଟୋଲ ପାଚିଲା ପରେ ତା' ମଧ୍ୟରୁ ମଞ୍ଜିକୁ ବାହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଏହାକୁ ଶୁଖାଇଲା ପରେ ତେଲ ମିଲ୍, ଘଣା କିମ୍ବା ଘରୋଇ ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ସେଥିରୁ ତେଲ ବାହାର କରାଯାଏ । ମହୁଲର ବଡ଼ ଚାଷୀମାନେ ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳରେ ଟୋଲ ତେଲକୁ ବର୍ଷସାରା ବ୍ୟବହାର କରିଥାନ୍ତି । ତେଲରୁ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ରୂପେ ବାହାର କରି ଠିକ୍ ପ୍ରକିୟାରେ ଏହା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥିଲେ ଏହା ଭଲ ରହିଥାଏ ନଚେତ୍ ଅଳ୍ପଦିନ ରହିଲା ପରେ ଏହା ସାମାନ୍ୟ ଗନ୍ଧଯୁକ୍ତ ହୋଇଥାଏ ।

ବିକ୍ରି ପୂର୍ବ ସାବଧାନତା

ନିମ୍ନରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ପଦକ୍ଷେପ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନଙ୍କର ରୋଜଗାର ବୃଦ୍ଧି କରିପାରିବ।

ତିନୋଟି ପର୍ଯ୍ୟାୟରେ ପଡୁଥିବା ଫୁଲକୁ ଅଲଗା ଅଲଗା ରଖାଯାଏ (ପ୍ରଥମ ପର୍ଯ୍ୟାୟ-ପ୍ରଥମ ୫ ରୁ ୬ ଦିନ, ମଧ୍ୟମ ପର୍ଯ୍ୟାୟ- ପ୍ରଥମ ପର୍ଯ୍ୟାୟ ପରେ ଏକ ସପ୍ତାହ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ, ଶେଷ ପର୍ଯ୍ୟାୟ - ମଧ୍ୟମ ପର୍ଯ୍ୟାୟର ପରେ... ଫୁଲ ଝଡ଼ିବାର ଶେଷ ଅବସ୍ଥା), କାରଣ ସେମାନେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ କିସମରେ ଅନ୍ତର୍ଭୁକ୍ତ, ତେଣୁ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ମୂଲ୍ୟ ମିଳେ।

ମହୁଲ ଫୁଲ ଖରାରେ ଶୁଖିଲେ ଆର୍ଦ୍ରତା ପ୍ରାୟ ୨୦% ରହେ। ମାତ୍ର ଆର୍ଦ୍ରତା ୧୨%ରୁ କମ୍ ହେବା ଉଚିତ୍।

ମହୁଲ ଫୁଲକୁ ଅଖାରେ ରଖିବା ପୂର୍ବରୁ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ମୁଣାରେ ରଖାଯାଇପାରିବ କିମ୍ବା ବିକଳ୍ପ ଭାବେ ମଧ୍ୟ ଏହା ଭଲ ସଂରକ୍ଷଣ ପାଇଁ ଗାଈଗୋବର ଦ୍ୱାରା ପ୍ରଲେପ ଦିଆଯାଇଥିବା ଅଖାରେ ରଖାଯାଇପାରିବ।

ଗରିବ ଲୋକଙ୍କ ଜୀବନଜୀବିକା କ୍ଷେତ୍ରରେ ମହୁଲର ଗୁରୁତ୍ୱ

ରାଜ୍ୟର ମହୁଲ ଉତ୍ପାଦନ କ୍ଷମତାକୁ ୮ଲକ୍ଷ କ୍ୱିଣ୍ଟାଲ (ବାର୍ଷିକ) ତଥା ମହୁଲର ଦର କେ.ଜି. ପ୍ରତି ୧୦ଟଙ୍କା ଧରିଲେ ସର୍ବନିମ୍ନ ଦୈନିକ ମଜୁରୀ ୧୨୫ ଟଙ୍କା ଅନୁଯାୟୀ ୬୪ ଲକ୍ଷ ଶ୍ରମ ଦିବସ ସୃଷ୍ଟି ହୋଇପାରିବ ବୋଲି ଆଶା କରାଯାଏ ।

ପ୍ରାଥମିକ ସଂଗ୍ରହକାରୀ ଠିକ୍ ସମୟରେ ମହୁଲ ବିକ୍ରିର ନଗଦ ଅର୍ଥ ନ ପାଇବା, ବିଭିନ୍ନ ଉପାୟରେ କୁଚିଆ ବେପାରୀ ଠାରୁ ପ୍ରତାରିତ ହେବା, ଇତ୍ୟାଦି କାରଣକୁ ନେଇ ଏହି ବ୍ୟାପକ ସୁଯୋଗର ସୁଫଳ କିନ୍ତୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ମିଳି ପାରୁନାହିଁ । ମହୁଲର ଅମଳ ସମୟରେ ସରକାର ନିର୍ଦ୍ଧାରଣ କରିଥିବା ସର୍ବନିମ୍ନ କିଣାମୂଲ୍ୟ ମଧ୍ୟ ସେମାନେ ପାଇ ନଥାନ୍ତି । ଅମଳ ଶେଷ ହେବା ପରେ, ଅର୍ଥାତ୍ ସେପ୍ଟେମ୍ବର ପରଠାରୁ ଏହାର ମୂଲ୍ୟରେ ବୃଦ୍ଧି ଘଟିଥାଏ । ମାତ୍ର ଗ୍ରାମବାସୀଙ୍କ ଆର୍ôଥିକ ସ୍ଥିତିକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖିଲେ ଆମେ ସ୍ପଷ୍ଟ ରୂପେ ଜାଣିପାରିବା ଯେ ସେମାନଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ମହୁଲକୁ ଗଚ୍ଛିତ ରଖି ଦର ବଢିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅପେକ୍ଷା କରିବା ସେମାନଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ସମ୍ଭବ ନୁହେଁ । ତେଣୁ ଅମଳ ପରେ ପରେ ବିକ୍ରି କରି ଅଳ୍ପ ଲାଭ କିମ୍ବା କ୍ଷତି ସହିବା ନିମନ୍ତେ ସେମାନେ ବାଧ୍ୟ ହୋଇଥାନ୍ତି ।

ମହିଳାମାନଙ୍କ ଭୂମିକା

ସୂର୍ଯ୍ୟତାପ ବଢିବା ପୂର୍ବରୁ ଯେତିକି ଶୀଘ୍ର ଓ ଯେତିକି ଅଧିକ ପରିମାଣର ମହୁଲ ସଂଗ୍ରହ ହୋଇପାରିବ, ସେଥିପାଇଁ ଘରର ପୁରୁଷ ସଦସ୍ୟମାନେ ମଧ୍ୟ ମହିଳାମାନଙ୍କୁ ମହୁଲ ଗୋଟାଇବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରନ୍ତି । କିନ୍ତୁ ଘରକୁ ଫେରିବା ପରେ ମହୁଲର ଅନ୍ୟାନ୍ୟ କାର୍ଯ୍ୟ ସାଧାରଣତଃ ମହିଳାମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ହୋଇଥାଏ । ଉଦାହରଣ ସ୍ୱରୂପ, ମହୁଲକୁ ଶୁଖାଇବା, କେଶର ବାହାର କରିବା, ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା ଆଦି କାର୍ଯ୍ୟରେ ମହିଳାମାନଙ୍କ ଭୂମିକା ଅଧିକ । ଟୋଲ ସଂଗ୍ରହ ତଥା ତେଲ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପାଇଁ ତାର ଆନୁସଙ୍ଗିକ କାର୍ଯ୍ୟ ମଧ୍ୟ ମହିଳାମାନେ କରିଥାନ୍ତି । ମହୁଲକୁ ଅଧିକ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସଂରକ୍ଷିତ କରିରଖିବା ପାଇଁ ଯେଉଁ ଓଳିଆ ବା ପୁଡୁଗ ତିଆରି କରାଯାଇଥାଏ, ତାହା ସାଧାରଣତଃ ପୁରୁଷମାନେ କରିଥାନ୍ତି । ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଲଘୁ ବନଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟର ସଂଗ୍ରହ ସଂରକ୍ଷଣ ତଥା ବିକ୍ରିରେ ମହିଳାମାନଙ୍କ ରହି ଆସିଥିବା ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଭୂମିକା, ମହୁଲ କ୍ଷେତ୍ରରେ ମଧ୍ୟ ସମାନ ଅଟେ ।

❖ ❖ ❖