ହୋଇଥାଏ ।

ଅଁଳାର ପ୍ରମୁଖ ବଜାର

ଅଁଳା ଫଳ ମୁଖ୍ୟତଃ ମୁମ୍ବାଇ, ଅମୃତସର, କୋଲକାତା, ଦିଲ୍ଲୀ, ହାଇଦ୍ରାବାଦ ଏବଂ ପାଟନା ବଜାରରେ ବିକ୍ରୀ ହୁଏ । ଉତ୍ତରପ୍ରଦେଶର ଫଇଜାବାଦ ନିକଟବର୍ତ୍ତୀ ପାଟନାଗଡଠାରେ ଦେଶରେ ଉତ୍ପାଦନ ହେଉଥିବା ଅଁଳାର ପ୍ରାୟ ୭୦ ପ୍ରତିଶତ ବିକ୍ରୟ ହୁଏ । ଓଡିଶା ନିକଟରେ ଥିବା ଅନ୍ୟ ବ୍ୟବସାୟ କେନ୍ଦ୍ରଗୁଡିକ ହେଲା ଛତିଶଗଡରେ ରାୟପୁର, ଧମତରି,ଅମ୍ବିକାପୁର ଓ ଜଗଦଲପୁର ; ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶର ଇନ୍ଦୋର, ଛିନ୍ଦୱାଡ଼ା, କଟନୀ, ବେତୁଲ ଓ ଶିଓପୁରୀ । ଓଡିଶାର କଣ୍ଟାବାଂଜି, ଖରିଆରରୋଡ, ରାଜଗାଙ୍ଗପୁର ଇତ୍ୟାଦିରେ ମଧ୍ୟ ଅଁଳା କିଣାଯାଏ । ପ୍ରତିବର୍ଷ ଓଡିଶାରୁ ହାରାହାରି ୧୫୦ ଟ୍ରକ ଅଁଳା ବିକ୍ରି ନିମନ୍ତେ ବାହାରକୁ ଯାଏ । ଏହା ଓଡିଶାର କୋରାପୁଟ ଓ ସୁନ୍ଦରଗଡ ଜିଲ୍ଲାରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ମିଳେ ।

ଅଁଳା ଚାଷ ପାଇଁ ପାଞ୍ଚ ବର୍ଷର ଆକଳନ

ଚାରା ପ୍ରସ୍ତୁତି		
ମଞ୍ଜି ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖର୍ଚ୍ଚ		
ଚାର ପ୍ରତି ଟ.୨୨ X ୫୦୦ଚାର	=	୧୧,୦୦୦
ଗାତଖୋଳା,ଖତସାର ଓ ଚାରା ରୋପଣ		
ଟ.୧୦ X ୪୨୮ଚାରା	=	୪,୨୮୦
ପ୍ରଥମ ବର୍ଷରୁ ଷଷ୍ଠ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଚାରାର		
ଯତ୍ନ ପାଇଁ ୧୦ ଟଙ୍କା ହିସାବରେ	=	୨୫.୬୮୦
ଅମଳ ଖର୍ଚ୍ଚ ୬ ରୁ ୯ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ		
ବର୍ଷକୁ ୧,୦୦୦ ଟଙ୍କା	=	୩,୦୦୦
ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖର୍ଚ୍ଚ	=	୨୫,୦୦୦
ମୋଟ ଖର୍ଚ୍ଚ	=	୬୮,୯୬୦

ଗଛ ପ୍ରତି ଉତ୍ପାଦନ

ଷଷ୍ଠ ବର୍ଷ ୧୦ କି.ଗ୍ରା X ୩୫୦= ୩୫୦୦ କି.ଗ୍ରା

ସପ୍ତମ ବର୍ଷ ୨୦ କି.ଗ୍ରା X ୩୫୦= ୭୦୦୦ କି.ଗ୍ରା

ଅଷ୍ଟମ ବର୍ଷ ୩୦ କି.ଗ୍ରା X ୩୫୦ = ୧୦୫୦୦ କି.ଗ୍ରା

ନବମ ବର୍ଷ ୪୦ କି.ଗ୍ରା X ୩୫୦ = ୧୪୦୦୦ କି.ଗ୍ରା

ଦଶମ ବର୍ଷ ୫୦ କି.ଗ୍ରା X ୩୫୦ = ୧୭୫୦୦ କି.ଗ୍ରା

ସମୁଦାୟ = ୫୨୫୦୦ କି.ଗ୍ରା

୫୨୫୦୦ କି.ଗ୍ରା X ୪.୫୦ = ୨,୩୬,୨୫୦

ଲାଭ = ୨,୩୬,୨୫୦ - ୬୮.୯୬୦= ଟ.୧,୬୭,୨୯୦

ଅଁଳା।

ଆର୍ୟୁବେଦରେ ବହୁଳଭାବରେ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିବା ବନୌଷଧିମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଅଁଳା ଅନ୍ୟତମ । ଅଁଳା ଏକ ମଧ୍ୟମ ଉଚ୍ଚତା ବିଶିଷ୍ଟ ବୃକ୍ଷ ଯାହା ସମତଳ ଓ ପାହାଡିଆ ଅଞ୍ଚଳରେ ଦେଖାଯାଏ । ସମୁଦ୍ର ପଉନରୁ ୨୦୦ ରୁ ୨୦୦୦ ମିଟର ଉଚ୍ଚତା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହି ଗଛ ଦେଖାଯାଏ । ଉତ୍ତର ପଶ୍ଚିମାଞ୍ଚଳ ଓ ଉର୍ବର ଅଞ୍ଚଳକୁ ଛାଡିଦେଲେ ଏହା ଅନ୍ୟ ସବୁଠାରେ ପର୍ଣ୍ଣମୋଚୀ ଜଙ୍ଗଲରେ ଦେଖାଯାଇଥାଏ । ଏହା ଭାରତରେ କ୍ରାନ୍ତୀୟ ଓ ଉପକ୍ରାନ୍ତୀୟ ଅଞ୍ଚଳରେ ଥାଏ । ଉତ୍ତରାଞ୍ଚଳ, ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶ, ବିହାର, ଗୁଜୁରାଟ, ରାଜସ୍ଥାନ, ଆନ୍ଧ୍ରପ୍ରଦେଶ, ତାମିଲନାଡୁ, କେରଳ, କର୍ଣ୍ଣାଟକ, ପଶ୍ଚିମବଂଗ ଓ ଓଡିଶାର ପାର୍ବତ୍ୟ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହି ଗଛ ବହୁଳ ଭାବରେ ରହଛି । ସାଧାରଣତଃ ଶାଳ ଓ ଶାଗୁଆନ ଜଙ୍ଗଲରେ ଏହା ଦେଖାଯାଇଥାଏ । ଆଜିକାଲି ଏହି ଗଛ ବହୁଳ ଭାବରେ ଚାଷ କରାଗଲାଣି ।

ଅଁଳାର ଅନ୍ୟନାମ

ଅଁଳା, ଅମ୍ଳକା, ଅମ୍ଳକି (ଓଡିଶା) ଅମଳାକାମୁ, ଉରିରିକାଇ (ଆନ୍ଧ୍ର ପ୍ରଦେଶ), ଅମ୍ଳକି (ଆସାମ), ଅଁଳା, ଅମ୍ଳକ, (ବଙ୍ଗାଳୀ) ଅମାଳୀ, ଅମ୍ଳା (ଗୁଜୁରାଟ), ଅମ୍ଳଳା, ଓନିଲିକା (ହିନ୍ଦି) ଅମଳତା, ନେଲି (କର୍ଣ୍ଣାଟକ) ନେଲି(କେରଳ) ଅମଳା(ପଞ୍ଜାବି) ଆଦିଫଳ, ଧତ୍ରି, ଅମଳାକା, ଶ୍ରୀଫଳ, ତ୍ରିତୋଫଳ (ସଂସ୍କୃତ), ନେଲି(ତାମିଲନାଡୁ)

ଅଁଳା ଏକ ପତ୍ର ଝଡା ଦେଉଥିବା ଗଛ । ଏହା ଛୋଟରୁ ମଧ୍ୟମ ଉଚ୍ଚତା ବିଶିଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ । ଏହାର ହାରାହାରି ଉଚ୍ଚତା ୫.୫ ମିଟର ହୋଇଥାଏ । ଏହାର ବକଳ ସାଧାରଣତଃ ବାଦାମୀରୁ କଳାରଙ୍ଗର ହୋଇଥାଏ । ଏହାର ମୂଳ ଗଣ୍ଡିର ମୋଟେଇ ହାରାହାରି ୭୦ ସେ.ମି. ହୋଇଥାଏ । ଅନେକ ସ୍ଥଳେ ମୁଳ ଗଣ୍ଡିରୁ ୨ଟି ରୁ ୭ଟି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶାଖା ବାହାରିଥାଏ ।

ଏହାର ପତ୍ର ୧୦ ରୁ ୧୩ ମିଲିମିଟର ଲମ୍ବ ଓ ୩ ମିଲିମିଟର ଚଉଡା ହୋଇଥାଏ ଏବଂ ପକ୍ଷୀର ପର ଭଳି ଲଗାଲଗି ହୋଇରହିଥାଏ । ଫଳ ଆସିଲା ପରେ ପତ୍ରଗୁଡିକ ବଢିଥାଏ । ଏହାର ଫୁଲଗୁଡିକ ଇଷତ୍ ସବୁଜ ରଙ୍ଗର, ୪ ରୁ ୫ ମିଲିମିଟର ଲମ୍ବ ଏବଂ ଗୋଟିଏ ପେନ୍ଥାରେ ୬ ରୁ ୧୦ ଟି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫୁଲ ଥାଏ ।

ଅଁଳା ଫଳଟି ମାଂସଳ, ଟିକିଏ ଚେପଟା, ବର୍ତ୍ତୁଳାକାର । ଏହାର ହାରାହାରି ବ୍ୟାସ ୨.୧୪ ସେଣ୍ଟିମିଟର ହୋଇଥାଏ । ଗୋଟିଏ ଫଳର ହାରାହାରି ଓଜନ ୫.୬୮ ଗ୍ରାମ ହୋଇଥାଏ । ଅଁଳାର ବାହ୍ୟ ଆବରଣରେ ଛଅଟି ରେଖା ଥାଏ । ଭାଙ୍ଗି ଦେଲେ ଅଁଳାର ବାହ୍ୟ ଆବରଣ ସମାନ ୬ ଖଣ୍ଡ ହୋଇଯାଏ ।

ବ୍ୟବହାର

ବହୁ ପୁରାତନ ଯୁଗରୁ ଅଁଳାକୁ ଏକ ପ୍ରମୁଖ ବନୌଷଧି ରୂପେ ଗ୍ରହଣ କରାଯାଇଅଛି । ଅନେକ ଚିକିତ୍ସକ ଓ ଆର୍ୟୁବେଦାଚାର୍ଯ୍ୟମାନେ ଏହି ଫଳକୁ ବିଭିନ୍ନ ରୋଗର ସଫଳ ଉପଚାର ଭାବେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରିଛନ୍ତି । ଆଚାର୍ଯ୍ୟ ଚରକଙ୍କ ମତରେ ଅଁଳା ବାତ, ପିତ୍ତ ଓ କଫ ତ୍ରିଦୋଷ ବିନାଶକାରୀ । ଆଚାର୍ଯ୍ୟ ଶୁଶ୍ରୁତ ତୃଷା ଓ ପିତ୍ତ ଦମନରେ ଅଁଳାର ପ୍ରମୁଖ ଭୂମିକା ରହିଛି ବୋଲି ଦର୍ଶାଇଛନ୍ତି । ଭାବମିଶ୍ରଙ୍କ ମତରେ ଏହାକୁ ବାନ୍ତି, ହିକ୍କା ଓ ଶ୍ୱାସ ନିରୋଧକଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇପାରିବ । ୟୁନାନୀ ଚିକିତ୍ସା ପଦ୍ଧତିରେ ଅଁଳାକୁ ଅଗ୍ନିମାନ୍ଦ୍ୟ ନିରୋଧର ଅବ୍ୟର୍ଥ ଔଷଧ ବୋଲି କୁହାଯାଇଛି । ଅଁଳାକୁ ହୋମିଓପାଥିରେ ମଦର ଟିଙ୍କଚରଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଅଜୀର୍ଣ୍ଣ କାରଣରୁ ହେଉଥିବା ମୁଣ୍ଡବ୍ୟଥା, ପେଟର ଜ୍ୱଳନ ଓ ବ୍ୟଥା ଦୂର କରିବା ନିମନ୍ତେ ଅଁଳା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଉପଯୋଗୀ ହୋଇଥାଏ ।

ଭାରତୀୟ ଜୀବନଧାରା ଓ ଅଁଳା

କାହିଁ କେଉଁ ଅନାଦି କାଳରୁ ଅଁଳା ଭାରତୀୟ ଜୀବନଧାରା ସହିତ ଅଙ୍ଗାଙ୍ଗୀ ଭାବେ ଜଡିତ । ଆମେ ତୁଳସୀ ଭଳି ଅଁଳା ଗଛକୁ ପୂଜା କରୁ । କାର୍ତ୍ତିକ ମାହାତ୍ମ୍ୟରେ ଅଁଳାକୁ ସରସ୍ୱତୀ ରୂପରେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରାଯାଇଛି । ତୁଳସୀ ପତ୍ରରେ ଭଗବାନ ବିଷ୍ଣୁଙ୍କୁ ପୂଜା କରାଯାଏ, ବିଲ୍ୱପତ୍ରରେ ମହାଦେବଙ୍କୁ ପୂଜା କରାଯାଏ । କିନ୍ତୁ, ଅଁଳାରେ ଉଭୟ ଦେବତାଙ୍କୁ ପୂଜା କରାଯାଏ । କଥିତ ଅଛି, ଅଁଳା ସେବନ କରି ଚ୍ୟବନ ଋଷି ପୂର୍ଣ୍ଣ ଯୌବନ ପ୍ରାପ୍ତ ହୋଇଥିଲେ । କାର୍ତ୍ତିକ ମାସରେ ଅଁଳା ନବମୀ ପାଳନ କରାଯାଏ । ଏହିଦିନ ଅଁଳାର ଫୁଲ ଓ ପତ୍ରରେ ବିଷ୍ଣୁଙ୍କୁ ପୂଜା ଅର୍ଚ୍ଚନା କରାଯାଏ । ସାକ୍ଷୀଗୋପାଳଠାରେ ଶ୍ରୀ ରାଧାଙ୍କ ପାଦ ଦର୍ଶନ ସକାଶେ ଏହି ଅଁଳା ନବମୀରେ ସୁଯୋଗ ମିଳିଥାଏ । ଏହି ଦିନ ଅଁଳା ମୂଳରେ ରାନ୍ଧି ଖାଇଲେ ଓ ବାସ କଲେ ବର୍ଷସାରା ଶରୀର ନିରୋଗ ରହେ । ଏହା ଅମୃତ ତୁଲ୍ୟ ହୋଇଥିବାରୁ ଏହାକୁ ଅମୃତା କୁହାଯାଏ ଓ ଅମର ଫଳ ମଧ୍ୟ କୁହାଯାଏ ।

*

ଅଁଳାକୁ ଯକ୍ଷ୍ମା, ସ୍କର୍ଭି, ଯକୃତ ଦୁର୍ବଳତା, କାମଳରୋଗ, ଅମ୍ଳପିତ୍ତ, ରକ୍ତପିତ୍ତ,କୁଷ୍ଠ, କର୍କଟ, କୋଷ୍ଠବଦ୍ଧତା, ନାଳଝଡା ଓ ମୁତ୍ରରୋଗର ଉପଶମ ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ସ୍ନାୟବିକ, ମାନସିକ ଓ ଇନ୍ଦ୍ରୀୟ ଦୁର୍ବଳତା ଦୂର କରିବା ନିମନ୍ତେ ଅଁଳା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଉପଯୋଗୀ ହୋଇଥାଏ । ଚର୍ମରୋଗରେ ଅଁଳାକୁ କଞ୍ଚା ହଳଦୀ ସହିତ ମିଶାଇ ସେବନ କଲେ ଉପକାର ମିଳିଥାଏ ।

ଅଁଳାରେ ଭିଟାମିନ୍ 'ସି' ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ମହଜୁଦ ଥାଏ । ଏହା ଛଡା ଏଥିରେ ଆସ୍କୋରବିକ୍ ଏସିଡ୍ ମଧ୍ୟ ଥାଏ । ଏଥିରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣର ଟ୍ୟାନିନ୍ ଥିବାରୁ ହରିଡା ଓ ବାହାଡା ଭଳି ଅଁଳାକୁ ମଧ୍ୟ ଚମଡା କଷାଇବା (ଟ୍ୟାନିଂ) ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଯଦିଓ ହରିଡା ଚମଡା କଷାଇବା ନିମନ୍ତେ

ପ୍ରକୃଷ୍ଟ ଅଟେ, ଅଁଳାର ଡାଳ, ବକଳ , ଅପରିପକ୍ୱ ଫଳ ଆଦି ଏହି କାର୍ଯ୍ୟ ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଆୟୁର୍ବେଦ ବନୌଷଧିର ମୁଖ୍ୟ ପୁସ୍ତକ 'ଚରକ ସଂହିତା'ରେ ହରିଡା ଓ ଅଁଳାର ସମାନ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ଥିବାର ଉଲ୍ଲେଖ ରହିଛି । ଚରକ ସଂହିତା ଅନୁସାରେ ଅଁଳାରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କୌଣସି ରସାୟନକୁ ସେବନ କଲେ ବାର୍ଦ୍ଧକ୍ୟ ଆସିବନାହିଁ ଏବଂ ଶହେ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଞ୍ଚିହେବ । ଅଁଳାକୁ ଔଷଧ ତିଆରି ଓ ଆଚାର କରିବା କରିବାରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ପାକଳ ହେବା ପୂର୍ବରୁ ତୋଳା ଯାଇଥିବା ସବୁଜ ଓ ଛୋଟ ଅଁଳା ଚ୍ୟବନପ୍ରାଶ ତିଆରିରେ ମଧ୍ୟ ଲାଗେ । ପ୍ରାୟ ୩୬ ପ୍ରକାର ବନଜାତ ଜଡିବୁଟିରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଚ୍ୟବନପ୍ରାଶରେ ଅଁଳା ଏକ ମୁଖ୍ୟ ଉପାଦାନ । ଆୟୁର୍ବେଦରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଥିବା ଅନେକ ରସାୟନ (ଆୟୁର୍ବର୍ଦ୍ଧକ ଓ ଜୀବନୀଶକ୍ତି ବର୍ଦ୍ଧକ) ରେ ଅଁଳା ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ । ତ୍ରିଫଳାର ଏହା ଏକ ମୌଳିକ ଉପାଦାନ ରୂପେ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ । ଶୁଖିଲା ଅଁଳାକୁ ରାତିରେ ଭିଜାଇ ରଖିଲେ ସକାଳୁ ଭଲ ସାମ୍ପୁ ଏବଂ କଣ୍ଡିସନର୍‌ର କାମ ଦିଏ । ଏହା ମଧ୍ୟ ମୁଣ୍ଡରୁ ରୁପି ଛଡାଇବା ନିମନ୍ତେ ଉପଯୋଗୀ । ଫଳ ସଂରକ୍ଷଣ ନିମନ୍ତେ ଅଁଳାର ବ୍ୟବହାର ବହୁତ ବେଶି । ଅଁଳାରୁ ଜାମ୍ ମଧ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । କମ୍ ତନ୍ତୁ ଯୁକ୍ତ ବଡ ଅଁଳା ମୁରବ୍‌ବା ଏବଂ ଲଡୁ ତିଆରିରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ।

ଜଙ୍ଗଲରୁ ମିଳୁଥିବା ଓ ଚାଷ ହେଉଥିବା ଅଁଳା ମଧ୍ୟରେ ମୁଖ୍ୟ ପାର୍ଥକ୍ୟ ହେଲା ତୁଷାରପାତ ହେଲେ ଚାଷ ହେଉଥିବା ଅଁଳା କ୍ଷତିଗ୍ରସ୍ତ ହେଉଥିବାବେଳେ ଜଙ୍ଗଲ ଅଁଳାକୁ ଏହା କୌଣସି କ୍ଷତି ପହଞ୍ଚାଇପାରେ ନାହିଁ । ଅଁଳାକୁ ମଧ୍ୟ ପକ୍ଷୀ କିମ୍ବା ବଣୁଆ ଜନ୍ତୁମାନେ କୌଣସି କ୍ଷତି ପହଞ୍ଚାଇ ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଏହି ଗଛ ମଧ୍ୟ ରୋଗ ଓ ପୋକ ଦାଉରୁ ସୁରକ୍ଷିତ ଅଟେ ।

ଅଁଳାର ଉପକାର

- ଅଁଳା ସେବନ ଦ୍ୱାରା ରକ୍ତରେ ଲୋହିତ ରକ୍ତକଣିକା ବୃଦ୍ଧି ପାଏ ।
- ଅଁଳା ଦାନ୍ତ, କେଶ ଓ ନଖକୁ ମଜବୁତ କରେ
- ଏହା ଏକ ବେଦନା ନାଶକାରୀ ଔଷଧ ରୂପେ ଗ୍ୟାସ୍ଟ୍ରାଇଟିସ, କୋଲାଇଟିସ୍ ଓ ହେମରୋଏଡ୍ (ଶରୀର ଭିତରେ ରକ୍ତ ସ୍ରାବ) ଆଦି ରୋଗରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ।
- ଏହା ମୋତିଆବିନ୍ଦୁ ଓ ସମୀପ ଦୃଷ୍ଟି ଆଦି ଆଖି ରୋଗ ନିମନ୍ତେ ବିଶେଷ ଉପଯୋଗୀ ଅଟେ ।
- ଏହା କେଶ ପାଚିବା ଓ ରୂପି ହେବାରୁ ରକ୍ଷାକରେ ଏବଂ କେଶକୁ ସୁଦୃଢ କରେ ।
- ଶରୀରର ରୋଗପ୍ରତିରୋଧକ କ୍ଷମତା ବଢାଏ ଏବଂ ହୃଦୟ ଓ ସ୍ନାୟବିକ ଦୁର୍ବଳାତାକୁ ପ୍ରତିରୋଧ କରେ ।

ଫଳ ଏବଂ ମଞ୍ଜି

ଅଁଳା ଫଳରେ ଭିଟାମିନ୍ 'ସି' ଉପାଦାନ ଭରପୁର ମାତ୍ରାରେ ଥାଏ । ହାରାହାରି ୧୦୦ ଗ୍ରାମ ଅଁଳା ଶସରେ ୧୧୯ ମିଲିଗ୍ରାମ ଭିଟାମିନ୍ 'ସି' ଥାଏ । ଏଣୁ ଏହା ଔଷଧ ରୂପେ ବ୍ୟବହାର ହୁଏ ଏବଂ ଅଧିକ ପଇସାରେ ବିକ୍ରି ହୁଏ । ଏହି ଫଳଟି ଖଟା । ଏହାର ଫଳକୁ ତୃଷାନିବାରକ ଭାବେ କଞ୍ଚା

ଖିଆଯାଇଥାଏ । ଏହାର ଶୁଖିଲା ଫଳକୁ ପତଳା ଝାଡା, ନାଳ ଝାଡା ଓ ଶରୀର ଭିତରର ରକ୍ତସ୍ରାବରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଅଁଳା ଫଳକୁ ଲୌହସାର ସହ ମିଶାଇ ସେବନ କଲେ ରକ୍ତ ଶୂନ୍ୟତା, କାମଳ ଓ ବଦ୍‌ହଜମୀ ଆଦି ରୋଗ ନିମନ୍ତେ ଉପଯୋଗୀ ହୋଇଥାଏ । ଅଁଳା ରସରେ କମଳା ରସଠାରୁ ୨୦ ଗୁଣ ଅଧିକ ପରିମାଣର ଭିଟାମିନ୍ 'ସି' ଥାଏ । ଆଖିର ଯନ୍ତ୍ରଣାରେ ମଧ୍ୟ ଅଁଳାକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଏହାର ମଂଜି ଶ୍ୱାସ, ବ୍ରୋଙ୍କାଇଟିସ୍ ଓ ପିତ୍ତବୃଦ୍ଧି ରୋଗର ଉପଚାର ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଏହି ଫଳର ଶସରୁ ଏକ ଗାଢ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ଉତ୍ପନ୍ନ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ଲେଖିବା ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଅଁଳାରୁ ଆଚାର ଓ ଜାମ୍ ଆଦି ମଧ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଅଁଳାରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରାୟ ୧୨୫ ପ୍ରକାରର ସାମଗ୍ରୀ ମଧ୍ୟରୁ ଚ୍ୟବନପ୍ରାଶ, ତ୍ରିଫଳା, ଅମଳା କେଶ ତେଲ ଆଦି ଅନ୍ୟତମ ।

ଅଁଳାର ପତ୍ର ଓ ଫଳ ଗୋଖାଦ୍ୟ ରୂପେ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଏହାର ପତ୍ରରେ ଏକ ବାଦାମୀ ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ ଯାହାକୁ ଟସର, ମଲବେରୀ ସିଲ୍କ ଓ ଉଲରେ ରଙ୍ଗ ଦେବା ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ପତ୍ରଗୁଡିକରେ ଚମଡା କଷାଇବାର ଉପାଦାନ ଟାନିନ୍ ପ୍ରଚୁର ମାତ୍ରାରେ ଥିବାବେଳେ ଏହାର ମୂଳ ଏବଂ ବକଳ କଟା ଜଗାରେ ରକ୍ତ ବନ୍ଦ କରିବା ନିମନ୍ତେ ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ । ଏହାର ଚୋପାରେ ମଧ୍ୟ ଚମଡା କଷାଇବାର ଉପାଦାନ ମହଜୁଦ୍ ଥାଏ । ଏହାର ବକଳ ପାରମ୍ପରିକ ଔଷଧ ପ୍ରସ୍ତୁତିରେ ଲାଗେ । କଅଁଳିଆ ବକଳରୁ ବାହାରୁଥିବା ରସକୁ ମହୁ ଓ ହଳଦୀ ସହ ମିଶାଇ ପ୍ରୟୋଗ କଲେ ଏହା ଗନେରିଆ ରୋଗରୁ ଉପଶମ ଦେଇଥାଏ । ଏହାର ବକଳକୁ ସାପ କାମୁଡା ଔଷଧ ରୂପେ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଏହାର ଫୁଲ ଶୀତଳତା ପ୍ରଦାୟକ ।

ଅଁଳାର ଚାଷ ପ୍ରଣାଳୀ

ଏହି ଗଛ ବଢିବା ନିମନ୍ତେ ପର୍ଯ୍ୟାପ୍ତ ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣ ଆବଶ୍ୟକ କରେ । ତୁଷାର ପାତ ଏହି ଗଛକୁ କ୍ଷତି ପହଞ୍ଚାଇ ଥାଏ । ଏହା ଏକ ଶୁଷ୍କ ଗଛ ଏବଂ ପାଣି ନଥିବା ଜାଗାରେ ମଧ୍ୟ ବଞ୍ଚିପାରେ । ତେଣୁ ଏଥିରେ ପାଣିଦେବା କ୍ୱଚିତ ଦରକାର ହୋଇଥାଏ । ଯାହାହେଉ, ଫୁଲ ଧରିବା ଓ ଫଳ ଧରିବା ସମୟରେ ଦୁଇ/ତିନିଥର ପାଣି ଦେଲେ ଭଲ ଅମଳ ହୋଇଥାଏ ।

ଜଳବାୟୁ

ଏହି ଗଛ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଜଳବାୟୁରେ ବଢିପାରେ । ସମୁଦ୍ର ପତ୍ତନଠାରୁ ୧୪୦୦ ମିଟର ଉଚ୍ଚତାରେ ଏହା ବହୁଳ ପରିମାଣରେ ଦେଖାଯାଏ । ଏହି ଗଛ ବର୍ଷସାରା ୪୦୦ ମିଲିମିଟରରୁ ୧୫୦୦ ମିଲିମିଟର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବୃଷ୍ଟିପାତ ଦରକାର କରେ । ଏହି ଗଛ ଶୁଷ୍କ ଜଳବାୟୁରେ ମଧ୍ୟ ବଢି ପାରେ, ଯଦିଓ ସମୟ ସମୟରେ ଜଳସେଚନ ଦରକାର ପଡେ । ବସନ୍ତ ଋତୁରେ ଫଳ ଧରିବା ପରେ ଗ୍ରୀଷ୍ମ ଋତୁରେ ଏହି ଫଳଗୁଡିକ ବିଶେଷ ନବଢି ସେହିଭଳି ଅବସ୍ଥାରେ ରହିଯାଏ । ଏହା ୦° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡରୁ ୪୮° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ ଉତ୍ତାପରେ ବଢିପାରେ । ଏଣୁ ଶୁଷ୍କ ଅଞ୍ଚଳରେ ଚାଷ ନିମନ୍ତେ ଏହା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଉପଯୋଗୀ ।

ମୃତ୍ତିକା

ଅଁଳା ଉର୍ବର ପଟୁମାଟିଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଅନୁର୍ବର ମାଟି, ଲବଣାକ୍ତ ମାଟି ଓ ୬ ରୁ ୮ ପ୍ରତିଶତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅମ୍ଳଯୁକ୍ତ ମାଟିରେ ବଢିପାରେ । ଭାରତରେ ବାଲିଆ ଦୋରସା ଓ କାଦୁଆ ଦୋରସା ମାଟିରେ ଏହି ଗଛ ଭଲ ବଢୁଥିବାର ଦେଖାଯାଇଛି । ଗଭୀର ଚାଷ ହୋଇଥିବା ଉର୍ବର ମାଟିରେ ଅମଳ ଭଲ ହୁଏ ।

ଚାରା ଉତ୍ତାରିବା

ଅଁଳା ମଞ୍ଜି,ଚେର ଓ ଡାଳଦ୍ୱାରା ବଂଶ ବିସ୍ତାର କରେ । ନୂତନ ଗଛର ସୃଷ୍ଟି ଉଭୟ ପ୍ରାକୃତିକ ଓ କୃତ୍ରିମ ଉପାୟରେ କରାଯାଇପାରେ । ଯଥା –

ପ୍ରାକୃତିକ ଉପାୟରେ
- ପଶୁ ପକ୍ଷୀଙ୍କ ଦ୍ୱାରା
- ମୂଳରୁ ବାହାରୁଥିବା ଗଛ ଦ୍ୱାରା ।

କୃତ୍ରିମ ଉପାୟରେ :
- ମଞ୍ଜି ବୁଣିବା ଦ୍ୱାରା
- ଚାରା ଲଗାଇବା ଦ୍ୱାରା
- ଡାଳ ପୋତିବା ଦ୍ୱାରା

ଯେହେତୁ ମଞ୍ଜିରୁ ହେଉଥିବା ଗଛରୁ ଅମଳ ସବୁବେଳେ ସମାନ ହୁଏନାହିଁ । ଚାରା ଗଛ ନିମନ୍ତେ ପୂର୍ଣ୍ଣ ବୟସ୍କ ଗଛରୁ ମଞ୍ଜି ସଂଗ୍ରହ କରିବା ଭଲ । ଗୋଟିଏ ପାଣି ଭର୍ତ୍ତି କୁଣ୍ଡରେ ମଞ୍ଜିକୁ ବତୁରାଇବାକୁ ହୁଏ । ଭାସୁଥିବା ମଞ୍ଜିସବୁକୁ ବାଦ୍ ଦେଇ ବୁଡି ଯାଇଥିବା ମଞ୍ଜିଗୁଡିକୁ ବୁଣିବା ନିମନ୍ତେ ରଖାଯାଏ । ମାର୍ଚ୍ଚ ଓ ଏପ୍ରିଲ ମାସରେ ମଞ୍ଜି ବୁଣାଯାଏ ଓ ତା' ପରବର୍ଷ ଜୁଲାଇ ମାସରେ ଚାରା ଲଗାଇବାଯୋଗ୍ୟ ହୋଇଥାଏ । ଗଛ ଲଗାଇବା ନିମନ୍ତେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥିବା ଗୋଟିଏ ଖାତରୁ ଅନ୍ୟ ଖାତର ଦୂରତା ୮ ମିଟର ହେବା ଆବଶ୍ୟକ । ଲଗାଇବା ପରେ ପରେ ଗଛରେ ପାଣି ଦେବାକୁ ପଡିଥାଏ । ଚାରାଗଛ ମଝିରେ ଥିବା ଅନାବନା ଘାସ ସବୁକୁ ବାଛି ଦେବାକୁ ହୋଇଥାଏ । ଏହି ମଞ୍ଜିଗୁଡିକରୁ ଶତପ୍ରତିଶତ ଅଙ୍କୁରୋଦ୍‌ଗମ ହୋଇଥାଏ । ଏହି ଚାରାକୁ ପଟାଳି କିମ୍ବା ପଲିଥିନ୍ ବ୍ୟାଗ୍‌ରେ ଲଗାଯାଇପାରେ । ଗଛରୁ ଡାଳ ଓ ଶାଖାକୁ କଲମି କରାଯାଇ ମଧ୍ୟ ଗଛ ଲଗାଯାଏ । ମାତ୍ର ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ଅଙ୍କୁରୋଦ୍‌ଗମ୍ ସର୍ବୋତ୍‌କୃଷ୍ଟ ଅଟେ ।

ପ୍ରକାର ଭେଦ

ଅନେକ ଗଛ ମଞ୍ଜିରୁ ହେଉଥିବାରୁ ଏବଂ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଫଳରୁ ମଞ୍ଜି ଉତ୍ପାଦନ ହେଉଥିବା ଯୋଗୁଁ ଗଛ ମଧ୍ୟ ଅନେକ ପ୍ରକାରର ହୋଇଥାଏ । ଉତ୍ତରପ୍ରଦେଶରେ ମୁଖ୍ୟତଃ ବନାରସ, ଫ୍ରାନସିସ୍ (ହାତୀଝୁଲା),ଚକାଇଆ ଏବଂ ବଂଶିରେଡି ଆଦି ପ୍ରଜାତି ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ । ଉତ୍ତର ପ୍ରଦେଶର

ଫଇଜାବାଦରେ କ୍ରିଷ୍ଣା ଓ କାଞ୍ଚନ ପ୍ରଜାତିର ଗଛ ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ । ଗୁଜୁରାଟରେ "ଆନନ୍ଦ-୨" ପ୍ରଜାତିର ଗଛ ଅନେକ ଅଛି । ବଜାରରେ ବନାରସୀ ଏବଂ ଚକାଇଆର ଚାହିଦା ବହୁତ ବେଶି । ବନାରସୀ ଏକ ସଳଖ ଏବଂ ମଧ୍ୟମରୁ ବେଶି ଉଚ୍ଚତା ବିଶିଷ୍ଟ ଗଛ ଅଟେ । ଏହି ଗଛରେ ବର୍ଷେ ଛାଡି ବର୍ଷେ ଫଳ ଭଲ ଧରେ । ଏହାର ଫଳଗୁଡିକ ଗୋଲିଆ । ଏହାର ଓଜନ ହାରାହାରି ୫୦ ଗ୍ରା, ରଙ୍ଗ ଇଷତ୍ ଧଳା ସବୁଜ, ଅଳ୍ପ ତନ୍ତୁବିଶିଷ୍ଟ ଏବଂ ଏହା କମ୍‌ରୁ ମଧ୍ୟମ ପରିମାଣର ରସାଳ ଅଟେ । ଏହାର ମଞ୍ଜି ଓ ଶସର ଅନୁପାତ ୧ :୨୧ ଅଟେ । ଚକାଇଆ ଜାତିର ଅଁଳା ମଧ୍ୟମ ଉଚ୍ଚତା ବିଶିଷ୍ଟ ଝଙ୍କାଳିଆ ଗଛ ଏବଂ ଏଥିରେ ନିୟମିତ ଫଳ ଧରେ । ଏହାର ଫଳଗୁଡିକ ମଧ୍ୟମ ଆକାରର, ତଳ ପଟଟି ଟିକେ ଚେପ୍‌ଟା ଓ ଉପର ଅଂଶ ଗୋଲ ଅଟେ । ଏହାର ରଙ୍ଗ ସବୁଜ ଓ ଏହା ତନ୍ତୁ ବିଶିଷ୍ଟ ଅଟେ । ଏହାର ମଞ୍ଜି ଓ ଶସର ଅନୁପାତ ୧ :୧୭ ଅଟେ ।

ମଞ୍ଜିର ବିବରଣୀ

ମଞ୍ଜି ଓଜନ (ସଂଖ୍ୟା/ କିଲୋଗ୍ରାମ)	:	୫୦୦୦୦/ କିଲୋଗ୍ରାମ
ଜୀବନଧାରଣକ୍ଷମତା	:	୧-୬ ମାସ
ମଞ୍ଜି ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ	:	୯୮ ଡିଗ୍ରୀ ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ ଗରମ ପାଣିରେ ୫ ମିନିଟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବୁଡାଇ ରଖିବାକୁ ହେବ । ଅଙ୍କୁରୋଦ୍‌ଗମ ପ୍ରକ୍ରିୟାକୁ ତ୍ୱରାନିତ କରିବା ନିମନ୍ତେ ଶୁଖିଲା ମଞ୍ଜିକୁ ଗିଲ୍‌ବେରାଲିକ୍ ଏସିଡ୍‌ର ଦ୍ରବଣରେ ୨୪ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବୁଡାଇ ରଖିବାକୁ ହୁଏ ।
ଅଙ୍କୁରୋଦଗମ୍ ସମୟ	:	୧୦ ଦିନ (ପକ୍ରିୟାକରଣ ପରେ) ୩୦ ଦିନ (ବିନା ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣରେ)
ଅଙ୍କୁରୋଦଗମ୍	:	ଭଲ ମଞ୍ଜି ହେଲେ ୪୦ରୁ ୭୦ ପ୍ରତିଶତ ଅଙ୍କୁରୋଦ୍‌ଗମ୍ ହୋଇଥାଏ । ଏପରିକି କେତେକ ସ୍ଥଳେ ଶତ ପ୍ରତିଶତ ଗଛ ମଧ୍ୟ ହୋଇଥାଏ ।

ଚାରାରୋପଣ

ଅଁଳାର କଲମି ଓ ଚାରାକୁ ବର୍ଷା ଋତୁ ପୂର୍ବରୁ ସାଧାରଣତଃ ଜୁନ୍ କିମ୍ବା ଜୁଲାଇ ମାସ ପ୍ରଥମାର୍ଦ୍ଧରେ ଲଗାଯାଇଥାଏ । ଏହା ଏକ ବଡ ଗଛ ହୋଇଥିବାରୁ ଗଛ ରୁ ଗଛ ଏବଂ ଧାଡିକୁ ଧାଡି ବ୍ୟବଧାନ ୮ରୁ ୧୦ ମିଟର ରଖିବା ବିଧେୟ । ଯେଉଁଠାରେ ଜଳସେଚନର ସୁବିଧା ଅଛି ସେଠାରେ ଏହାକୁ ଫେବୃଆରୀରୁ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ (ବସନ୍ତ ଋତୁ) ମଧ୍ୟରେ ଲଗାଯାଇପାରେ । ପ୍ରତ୍ୟେକ ଗାତ ୧ମି X ୧ମି X ୧ମି ଆକାରର ହେବା ଆବଶ୍ୟକ । ବର୍ଷା ଦିନ ପୂର୍ବରୁ ଗାତଖୋଳି ସେଗୁଡିକୁ ପ୍ରାୟ ୧୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖୋଲା ଛାଡି ଦେବାକୁ ହୁଏ । ପ୍ରତି ଗାତରେ ୩ ରୁ୪ ଟୋକେଇ ଗୋବର ଖତ ମାଟିରେ

ମିଶାଇ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଏ । ପ୍ରଥମ ବର୍ଷା ପରେ ଗାତ ମଝିରେ ଗଛଟିକୁ ଲଗାଇଦିଆଯାଏ । ଅନେକ ଉଦ୍ୟାନବିତ୍‌ଙ୍କ ମତରେ ଅଁଳାଗଛକୁ ନଡିଆ ଗଛ ମଝିରେ ଅନ୍ତଃଚାଷ କଲେ ଏହା ବାର୍ଷିକ ହାରାହାରି ୪୦ କିଲୋଗ୍ରାମ ଅମଳ ଦେଇଥାଏ ।

ଗଛ ଝାଡିବା

ଅଁଳା ଗଛକୁ ଝାଡିବା ବା ଏହାର ଡାଳ କାଟିବା ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ ନାହିଁ । ପ୍ରଥମ ବର୍ଷ ଗଛର ଆକାର ଠିକ୍ ହେବା ଏବଂ ଭଲ ଡାଳ ହେବା ନିମନ୍ତେ ଡାଳକୁ କାଟି ସାଇଜ୍ କରାଯାଇପାରେ ଯେପରିକି ଏକ ମିଟର ଉଚ୍ଚତା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗଛର ଗୋଟିଏ ମାତ୍ର ଗଣ୍ଡି ଥିବ । ଏକ ମିଟର ଉଚ୍ଚତା ପରେ ଶାଖା ଡାଳସବୁ ଗଣ୍ଡି ଚାରିପଟେ ରହିଲେ ଭଲ ।

ଜଳସେଚନ

ଛୋଟ ଗଛ ସବୁକୁ ୧୫ ଦିନ ଅନ୍ତରରେ ପାଣି ଦେବା ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ । ପାଣିଦେବା ଗଛଟି ବଡ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଜାରିରହେ । ଖରାଦିନେ ଫଳନ୍ତି ଗଛଗୁଡିକୁ ମଧ୍ୟ ୧୫ ଦିନରେ ଥରେ ପାଣି ଦେବାକୁ ହୁଏ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଗଛ ବେଶି ଫଳ ଧରେ ଓ ଫଳ ସହଜରେ ଝଡେ ନାହିଁ । ବର୍ଷା ଦିନ ପରେ, ଅକ୍ଟୋବରରୁ ଡିସେମ୍ବର ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପ୍ରତିଦିନ ବୁନ୍ଦା ଜଳସେଚନ ପ୍ରଣାଳୀରେ ପ୍ରତି ଗଛରେ ୨୫ ରୁ ୩୦ ଲିଟର ପାଣି ଦେବାକୁ ହୋଇଥାଏ ।

ସୁରକ୍ଷା

ମୁଖ୍ୟ ଅନିଷ୍ଟକାରୀ କୀଟପତଙ୍ଗ - ଖୋଳପା ଖାଉଥିବା ସଁବାଳୁଆ ।

ମୁଖ୍ୟରୋଗ - ରଷ୍ଟ

ବୃଦ୍ଧି

ଛୋଟ ଗଛଗୁଡିକ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଶୀଘ୍ର ବଢିଥାଏ । ଏହି ବୃଦ୍ଧି ଗଛ ବଡହେବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ କମିଯାଏ । ଗୋଟିଏ ୨୯ ରୁ ୮୦ ସେଣ୍ଟିମିଟର ଗୋଲେଇ ବିଶିଷ୍ଟ ଗଛ ଗୋଲେଇରେ ବାର୍ଷିକ ୦.୩୭ ସେଣ୍ଟିମିଟର ବଢିବାର ଆକଳନ କରାଯାଇଛି । ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶର ଭଣ୍ଡାରା ଜିଲ୍ଲାରେ ହୋଇଥିବା ଏକ ଅନୁଧ୍ୟାନରୁ ଜଣା ପଡିଛି ଯେ ଗୋଟିଏ ବର୍ଷରେ ଏକ ସାଧାରଣ ଗଛ ୨.୦ ରୁ ୨.୫ ମିଟର ଉଚ୍ଚତା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଢିଥାଏ ।

ଫୁଲ ଓ ଫଳ ଧରିବା ସମୟ

ଅଁଳା ଏକ ପତ୍ରଝଡା ଦେଉଥିବା ଗଛ । ଏପ୍ରିଲ ମାସର ଆରମ୍ଭରେ ଏଥିରେ ପତ୍ର କଅଁଳେ । ପ୍ରଥମେ ପତ୍ରଗୁଡିକ ଇଷତ୍ ଲାଲ ରଙ୍ଗର ହୁଏ ଏବଂ ୨/୩ ଦିନ ପରେ ଏହା ସବୁଜ ହୋଇଥାଏ । ପ୍ରାୟ ୧୫ଦିନ ପରେ କ୍ଷୁଦ୍ରଶାଖାଗୁଡିକର (ଯାହାକି ୩ରୁ ୩.୫ ସେଣ୍ଟିମିଟର ଲମ୍ବ ହୋଇଥାଏ) ଦୁଇପଟେ

ଦୁଇଧାଡି ପତ୍ର ବାହାରେ । ଏମାନେ ଯୌଗିକ ପତ୍ର ଭଳି ଦେଖାଯାଆନ୍ତି । ପ୍ରତ୍ୟେକ ଶାଖାରେ ହାରାହାରି ୧୦୦ଟି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପତ୍ର କଅଁଳେ । ଏକା ସମୟରେ ଏହି ପତ୍ରଗୁଡିକର ନିକଟରେ ସବୁଜ ଫୁଲ ସବୁ ହୋଇଥାଏ । ଏପ୍ରିଲ ମାସ ମଧ୍ୟଭାଗରୁ ମେ ମାସର ପ୍ରଥମ ସପ୍ତାହ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫୁଲ ଧରେ । ଏପ୍ରିଲ ମାସ ଶେଷଭାଗରେ ପ୍ରଚୁର ଫୁଲ ଆସିଥାଏ ।

ଅଁଳାର ଫଳ ପକଳ ହେବା ସମୟ ଅନ୍ୟ ଫଳଗୁଡିକ ତୁଳନାରେ ଲମ୍ବା ଅଟେ । ଓଡିଶାରେ ଡିସେମ୍ବର ମାସରେ ଫଳ ଅମଳଯୋଗ୍ୟ ହୋଇଥାଏ । କିନ୍ତୁ ଏହି ଫଳ ସବୁକୁ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗଛରେ ରଖାଯାଇପାରେ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଅମଳ ଓ ମାନରେ କୌଣସି ଫରକ ଆସେନାହିଁ । ଚାଷ କ୍ଷେତ୍ରରେ ତେଣୁ ଅମଳ ଫେବୃଆରୀରୁ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମଧ୍ୟ କରାଯାଇପାରେ ।

ଅମଳ ପ୍ରକ୍ରିୟା

(କ) ସଂଗ୍ରହ ସମୟ : ସାଧାରଣତଃ ଅଁଳା ଫଳକୁ ନଭେମ୍ବର ରୁ ଡିସେମ୍ବର ମାସ ମଧ୍ୟରେ ଅମଳ କରାଯାଏ । ଅଁଳା ଫଳଗୁଡିକ ସବୁଜରୁ ଇଷତ୍ ହଳଦିଆ ଓ ଇଟା ରଙ୍ଗର ହେଲେ ଅମଳ ଯୋଗ୍ୟ ହେଲା ବୋଲି ଧରାଯାଏ । ଅପରିପକ୍ୱ ଫଳରେ ଖଣିଜ ଓ ଭିଟାମିନ୍ 'ସି' କମଥାଏ । ଚମଡା କଷାଇବା ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହୃତ ଫଳକୁ ଜାନୁଆରୀ ରୁ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ତୋଳିବା ଆବଶ୍ୟକ ।

(ଖ) ଅମଳ : ଗୋଟିଏ କଲମି ଗଛ ୬ ରୁ ୮ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଫଳ ଧରୁଥିବା ବେଳେ ମଞ୍ଜିରୁ ହୋଇଥିବା ଗଛ ୧୦ ରୁ ୧୨ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଫଳିବା ଆରମ୍ଭ କରିଥାଏ । ଅଁଳା ଗଛଟିଏ ୫୦ ରୁ ୬୦ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫଳ ଦେଇଥାଏ । ଅଁଳା ଯେଉଁ କାର୍ଯ୍ୟପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହେବ ସେହି ଅନୁସାରେ ଅଁଳା ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ । ଫଳ ସଂଗ୍ରହ ମୁଖ୍ୟତଃ ଦୁଇଟି ଉପାୟରେ କରାଯାଏ ।

(୧) ଗଛକୁ ହଲାଇ : ଗଛକୁ ହଲାଇ ଅଁଳା ସଂଗ୍ରହ କଲେ କେବଳ ପରିପକ୍ୱ ଅଁଳାହିଁ ମିଳିଥାଏ । ଏହି ଅଁଳାର ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ସବୁଠାରୁ ଭଲ ।

(୨) ନଗି ବା ଆଙ୍କୁଡି ସାହାଯ୍ୟରେ : ନଗି ବା ଆଙ୍କୁଡି ସାହାଯ୍ୟରେ ଗଛକୁ କାଟି ଅମଳ କରାଯାଉଥିବା ଅଁଳାରୁ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ କମିଯିବାର ଆଶଙ୍କା ଥାଏ । ଏଥିରେ ଟାନିନ୍ ଭାଗ ବଢିଯାଇଥାଏ ।

(ଗ) ଅମଳ ସମୟ : ଅଁଳା ସକାଳ ଦଶଟା ପୂର୍ବରୁ ତୋଳିବା ଉଚିତ୍ । ଦିନର ଉତ୍ତାପ ବୃଦ୍ଧି ଫଳରେ ସଂଗୃହୀତ ଅଁଳା କଳା ହୋଇଯାଏ ଏବଂ ଏହାର ଗୁଣ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଇଥାଏ । ତୋଳାଯାଇଥିବା ଅଁଳାକୁ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଇରେ ରଖିବାକୁ ପଡିଥାଏ

ଉତ୍ପାଦନ

ସାଧାରଣଭାବେ ଜଙ୍ଗଲରେ ବଢୁଥିବା ଗୋଟିଏ ଅଁଳା ଗଛରୁ ହାରାହାରି ୨୩.୫ କିଲୋଗ୍ରାମ ଅଁଳା ମିଳିଥାଏ କିନ୍ତୁ ଚାଷ ହୋଇଥିବା କ୍ଷେତ୍ରରେ ଅଁଳା ଗଛ ଲଗାଯିବାର ୪ ବର୍ଷ ପରେ ୮ ରୁ ୧୦ କିଲୋଗ୍ରାମ ଫଳ ଦେଇଥାଏ । ୯ ବର୍ଷ ପରେ ଗୋଟିଏ ଗଛରୁ ବାର୍ଷିକ ପ୍ରାୟ ୧୦୦ କିଲୋଗ୍ରାମ ଅଁଳା ଅମଳ ହୋଇଥାଏ ।

ମୂଲ୍ୟଯୋଗ ପ୍ରକ୍ରିୟା

ଅଁଳାକୁ ଫୁଟାଇବା ପରେ ମିଳୁଥିବା ପାଣିରେ ମଧ୍ୟ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ଥାଏ । ୧୦ ଲିଟର ପାଣିରେ ଅଁଳା ଫୁଟା ସରିବା ପରେ ୨ ଲିଟର ହୋଇଯାଏ । ଏଥିରେ ୫୦୦ ଗ୍ରାମ ଚିନି ମିଶାଇ ଏହାକୁ ହଜମୀ ଦ୍ରବଣ ବା ସର୍ବତ ହିସାବରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇପାରେ ।

ଫଳର ରସାୟନିକ ସଂରଚନା

ଅଁଳା ଫଳର ମଣ୍ଡ ସମୁଦାୟ ଫଳର ପ୍ରାୟ ୯୦.୯୭% ହୋଇଥାଏ ଏବଂ ଏଥିରେ ୭୦.୫% ଆର୍ଦ୍ରତା ଥାଏ । ଏଥିରେ ୨୩.୮ % ଦ୍ରବଣୀୟ କଠିନ ପଦାର୍ଥ ଥାଏ ଏବଂ ୨୩.୮% ଅମ୍ଳ ଅଂଶ ଥାଏ । ମଣ୍ଡର ୫.୦୯% ଶର୍କରା । ୧୦୦ ମିଲିଲିଟର ମଣ୍ଡରେ ୧୦୯୪.୫୩ ମିଲିଗ୍ରାମ ଆସ୍କୋରବିକ୍ ଅମ୍ଳ ଥାଏ । ମଣ୍ଡରେ ଥିବା ଟାନିନ୍ ଏବଂ ପେକ୍ଟିନ୍ ଯଥାକ୍ରମେ ୨.୭୩% ଓ ୦.୫୯% । ଏହାର ମଣ୍ଡରେ ୦.୩୫% ପ୍ରୋଟିନ୍ ଏବଂ ୨.୯୨ ପ୍ରତିଶତ ଖଣିଜ ଦ୍ରବ୍ୟ ଥାଏ । ଏହି ଖଣିଜ ଦ୍ରବ୍ୟ ମଧ୍ୟରୁ ଫସ୍‌ଫରସ୍ ୦.୦୨୩%, ପଟାସିୟମ ୦.୩୬୮%, କାଲ୍‌ସିୟମ ୦.୦୫୯%, ମାଗ୍ନେସିୟମ୍ ୦.୨୪୮% ଏବଂ ଏହାର ଲୌହ ଅଂଶ ୦.୦୦୪% ଥାଏ ।

ପ୍ରକ୍ରିୟା କରଣ

ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ସକାଶେ ଦୁଇପ୍ରକାରର ପ୍ରକ୍ରିୟା ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଅମଳର ୪୮ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ନକଲେ ଅଁଳା ନଷ୍ଟ ହୋଇଯିବାର ଆଶଙ୍କା ଥାଏ ।

(କ) ଶୁଖିଲା ଅଁଳା : ଅଁଳାକୁ ଭଲଭାବରେ ଧୋଇଲା ପରେ ଏକ ସଫା ଜାଗାରେ ବାଉଁଶ ପଟି ଉପରେ ଶୁଖାଇବାକୁ ହୋଇଥାଏ ଦୁଇଦିନ ପରେ ଏହି ଅଁଳା କୋମଳ ହେବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରେ । ଏହା ପରେ ଅଁଳାକୁ ଏକ ଧାରୁଆ ଛୁରୀ ସାହାଯ୍ୟରେ କାଟିବାପରେ ଶସକୁ ଇଷତ୍ ଲାଲ ରଙ୍ଗ ଆସିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶୁଖାଯାଇ ତା'ପରେ ଏହାକୁ ବିକ୍ରି ପାଇଁ ସଫା ବସ୍ତାରେ ପ୍ୟାକିଂ କରାଯାଏ ।

(ଖ) ସିଝା ଶୁଖିଲା ଅଁଳା : ପ୍ରଥମେ ଅପରିପକ୍ୱ ଓ କଳା ଅଁଳାକୁ ଅଲଗା କରାଯାଇଥାଏ । ଗୋଟିଏ ଭଲ ଆଲୁମିନିୟମ ପାତ୍ରରେ ପାଣିକୁ ଗରମ କରାଯାଏ । ପାଣି ଫୁଟିବା ଆରମ୍ଭ କରିବା ମାତ୍ରେ ଅଁଳାକୁ ସେଥିରେ ପକାଇ ଦିଆଯାଏ । ଏହାକୁ ୮ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫୁଟିବା ପାଣିରେ ଛାଡିଦିଆଯିବାପରେ ପାଣିକୁ ନିଗାଡି ଅଁଳାକୁ ଥଣ୍ଡା କରାଯାଏ । ଛୁରି ସାହାଯ୍ୟରେ ମଞ୍ଜି ବାହାରକରି ଇଷତ୍ ଲାଲ ରଙ୍ଗ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶସକୁ ଶୁଖାଯାଏ । ବିକ୍ରୀ ନିମନ୍ତେ ବସ୍ତାରେ ପ୍ୟାକିଂ କରିବାପରେ ଶୁଖିଲା ଜାଗାରେ ରଖାଯାଏ । ଏକ କିଲୋଗ୍ରାମ ଅଁଳାରୁ ଫୁଟାଇବା ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ୫୫୦ ଗ୍ରାମ ଏବଂ ସାଧାରଣ ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ମାତ୍ର ୪୫୦ ଗ୍ରାମ ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ମିଳୁଥାଏ । କିନ୍ତୁ ଫୁଟାଇବା ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ମଞ୍ଜିର ଅଙ୍କୁରୋଦ୍‌ଗମ କ୍ଷମତା ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । ଏହା ଆଉ ଉତ୍ପାଦନ ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହାର ହୋଇପାରେ ନାହିଁ ।

ଅଁଳାର ମାନ ଏହାର ଶସରୁ ଜଣା ପଡିଥାଏ । ଖଣ୍ଡିଆ ଖାବରା ନ’ ହୋଇ ଭଲ ଭାବରେ ଶସରୁ ମଞ୍ଜି ଅଲଗା ହୋଇଥିଲେ ଏହା ଭଲ ଅଁଳା ବୋଲି ଧରାଯାଏ । ଅଁଳାର ରଙ୍ଗର ସମାନତା ମଧ୍ୟ ଏହାର ଗୁଣମାନ ପରୀକ୍ଷା ନିମନ୍ତେ ଆଉ ଏକ ମାଧ୍ୟମ । ଯଦି ଅଁଳାଗୁଡିକ ଏକା ରଙ୍ଗର ହୋଇଥାଏ ତେବେ ଏହା ଭଲ ଅଁଳା ବୋଲି ଧରାଯାଇଥାଏ । ଏକା ପ୍ରକାରର ରଙ୍ଗ, ଶୁଖାଇବା ସମୟ ଏବଂ ଶସଗୁଡିକୁ ଏକ ସମୟରେ ଫୁଟାଇବା ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ । ଦୁଇଟି ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଶସ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଏକା ସାଙ୍ଗରେ ଫୁଟାଗଲେ ମଧ୍ୟ ଏଗୁଡ଼ିକର ରଙ୍ଗ ସମାନ ହୋଇନଥାଏ । ଥରେ ଫୁଟାଯାଇଥିବା ପାଣିକୁ ଦ୍ୱିତୀୟଥର ବ୍ୟବହାର କରିବା ଅନୁଚିତ୍ । ଏହି ଭଳି ଭାବରେ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ କଲେ ଭଲ ଓ ସମାନ ମାନର ଶସ ଆମଦାନୀ ହୋଇଥାଏ ଯାହାକି ଅଧିକ ଦର ହୋଇଥାଏ ।

ବଛା ବଛି ବା ବର୍ଗୀ କରଣ

ନିରୋଗ ଏବଂ ଭଲ ଫଳଗୁଡିକୁ ବାଛି ଆକାର ଅନୁସାରେ ଅଲଗା ଅଲଗା କରି ବିକଲେ ଏହା ଭଲ ପଇସା ଦେଇଥାଏ । ଏହାକୁ ମୁଖ୍ୟତଃ ଦୁଇ ପ୍ରକାରର ଶ୍ରେଣୀରେ ଭାଗକରାଯାଇ ପାରେ :

(୧) ଶୁଖିଲା ମଞ୍ଜି ସହିତ ଇଟା ରଙ୍ଗର ଏବଂ
(୨) ଶୁଖିଲା ମଞ୍ଜି ସହିତ ଇଷତ୍ କଳା ରଙ୍ଗର

ସଂରକ୍ଷଣ

କଞ୍ଚା ଅଁଳା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ (୪୮ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ) ବିକ୍ରି ହୋଇଯିବା ଆବଶ୍ୟକ । କିନ୍ତୁ ସମୟ ସମୟରେ ଏହାକୁ ଶୀତଳଭଣ୍ଡାରରେ ଏକରୁ ଦୁଇମାସ ମଧ୍ୟ ରଖାଯାଇପାରେ । ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ବସ୍ତାରେ ପୁରାଯାଇ ଶୀତଳଭଣ୍ଡାରରେ ରଖାଯାଏ । ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ଏକ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହିଥାଏ । ଏକ ବର୍ଷ ପରେ ଏଥିରେ ଫିମ୍ପି ମାରିଯିବାର ସମ୍ଭାବନା ଥାଏ । ଅଁଳାକୁ ରଖିବା ପୂର୍ବରୁ ଏହା ଭଲଭାବେ ଶୁଖିଛି ନା ନାହିଁ ଦେଖିନେବା ଉଚିତ । ଏହା ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ରୂପେ ଶୁଖି ନଥିଲେ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଫିମ୍ପି ମାରିଯିବାର ଆଶଙ୍କା ଥାଏ । ଶୁଖିଲା ଫଳକୁ ରେଫ୍ରିଜେରେଟରରେ ରଖିଲେ ବର୍ଷକ ମଧ୍ୟରେ ୨୦ ପ୍ରତିଶତ ଭିଟାମିନ୍ ହରାଉଥିବା ବେଳେ ସାଧାରଣ ତାପମାତ୍ରାରେ ୬୭ ପ୍ରତିଶତ ଭିଟାମିନ୍ ହରାଇଥାଏ । ଏହାକୁ ଲୁଣ ଦ୍ରବଣରେ ସଂରକ୍ଷଣ କରାଯାଇପାରେ କିମ୍ବା ଶୁଖିଲା ପାଉଡର ଆକାରରେ ରଖାଯାଇପାରେ ।

ଅଁଳାର ବଜାର ବ୍ୟବସ୍ଥା

୨୦୦୦ ମସିହା ପରଠାରୁ ଅଁଳାର ବ୍ୟବସାୟ ଗ୍ରାମପଞ୍ଚାୟତକୁ ହସ୍ତାନ୍ତର କରାଯାଇଛି । ଯେ କୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତି ଗ୍ରାମ ପଞ୍ଚାୟତରେ ୧୦୦ ଟଙ୍କା ଦେଇ ଲାଇସେନସ୍ କଲାପରେ ଅଁଳାର ବ୍ୟବସାୟ କରିପାରିବେ । ଏହା ପୂର୍ବରୁ ଟି.ଡି.ସି.ସି. ଅଁଳାର ବ୍ୟବସାୟ କରୁଥିଲା ।

ଅଁଳା ଦୁଇ ପ୍ରକାରେ ବିକ୍ରି କରାଯାଇଥାଏ । ଗୋଟିଏ କଞ୍ଚା ଅଁଳା ଓ ଅନ୍ୟଟି ଶୁଖିଲା ଅଁଳା । ବଜାରରେ ମଧ୍ୟ ଏହି ଦୁଇ ପ୍ରକାର ଅଁଳାର ଅଲଗା ଚାହିଦା ଓ ବ୍ୟବହାର ଅଛି । ମାଂସଳ, ବଡ ଓ ଦାଗ ନଥିବା

ଅଁଳାର ରପ୍ତାନି

ବର୍ଷ	ପରିମାଣ (ଟନ୍)	ମୂଲ୍ୟ(ଲକ୍ଷରେ)
୧୯୯୧-୯୨	୭.୦୦	୦.୭୭
୧୯୯୨-୯୩	୧୦୭.୨୦	୧୨.୬୨
୧୯୯୩-୯୪	୧୦୨.୬୯	୨୭.୩୪
୧୯୯୪-୯୫	୩୩୦.୮୩	୭୩.୬୬
୧୯୯୫-୯୬	୪୬୭.୦୨	୭୩.୯୨
୧୯୯୬-୯୭	୨୪୮.୭୯	୫୩.୪୪
୧୯୯୭-୯୮	୨୪୨.୪୫	୫୭.୮୪
୧୯୯୮-୯୯	୨୧୮.୩୧	୬୭.୬୧

ଅଁଳା ଛୋଟ ତଥା ଦାଗ ଥିବା ଅଁଳାଠାରୁ ବେଶି ଦାମ ହୋଇଥାଏ । ନଭେମ୍ବର ଓ ଡିସେମ୍ବର ମାସରେ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇ ଶୁଖାଯାଇଥିବା ଅଁଳା ସାଧରଣତଃ କଳାରଙ୍ଗର ହୋଇଥାଏ ଓ ଅଳ୍ପ ଦରରେ ବିକ୍ରୀ ହୁଏ । ଜାନୁଆରୀ ଓ ଫେବୃଆରୀ ମାସରେ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇଥିବା ପରିପକ୍ୱ ଅଁଳା ଶୁଖଯିବା ପରେ ଇଟା ରଙ୍ଗର ଲାଲ ହୋଇଥାଏ । ଏହି ଅଁଳା ସବୁଠାରୁ ଉନ୍ନତମାନର ବୋଲି ଧରାଯାଏ । ନିମ୍ନ ମାନର ଓ ଉନ୍ନତମାନର ଅଁଳା ମଧ୍ୟରେ କିଲୋପ୍ରତି ୪ରୁ ୬ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତର ଦର ପାର୍ଥକ୍ୟ ଥାଏ । ୧୯୮୬ ମସିହାରୁ ୨୦୦୨ ମସିହା ମଧ୍ୟରେ ଶୁଖିଲା ଅଁଳାର ଦର ଟ୧.୭୦ରୁ ବଢି ଟ୩୮/୪୦ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପହଞ୍ଚିଲାଣି । ତେବେ ଅଁଳାର ଦର ଏହାର ଉତ୍ପାଦନ, ଚାହିଦା ଓ ମାନ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ । ସାଧାରଣତଃ ଅକ୍ଟୋବରରୁ ଡ଼ିସେମ୍ବର ମାସ ମଧ୍ୟରେ ଅଁଳାର ଦର ସର୍ବାଧିକ

ସଂଗ୍ରହ

ଓ.ଏଫ୍.ଡି.ସି.

ବର୍ଷ	ପରିମାଣ (କ୍ୱିଣ୍ଟାଲ)	ମୂଲ୍ୟ (ଟଙ୍କା)
୧୯୯୧-୯୨	୪.୮୮	୧୧୧୬.୦୦
୧୯୯୨-୯୩	୧୧.୨୩	-
୧୯୯୩-୯୪	୧.୬୫	୭୪.୦୦

ଟି.ଡି.ସି.ସି.

ବର୍ଷ	ପରିମାଣ (କ୍ୱିଣ୍ଟାଲ)	ମୂଲ୍ୟ (ଲକ୍ଷ)
୧୯୯୨-୯୩	୧୧.୯୮	୦.୦୨
୧୯୯୩-୯୪	୧୩.୯୭	୦.୧୧
୧୯୯୪-୯୫	୧୯.୭୩	୦.୦୫
୧୯୯୫-୯୬	୬୮.୩୫	୦.୨୦
୧୯୯୬-୯୭	୧୮୧.୦୦	୦.୫୫
୧୯୯୮-୯୯	୨୩.୩୪	୦.୧୧୫

ଅଁଳା

ଆର୍.ସି.ଡ଼ି.ସି.
୪୨୪, ଶହୀଦ ନଗର
ଭୁବନେଶ୍ୱର - ୭
ଫୋନ୍ - (୦୬୭୪) ୨୫୧୦୯୮୪/୨୫୧୭୮୯୭
www.banajata.org

ବଲାଙ୍ଗୀର ଅଫିସ୍
ଆର୍.ସି.ଡ଼ି.ସି.
ପ୍ୟାଲେସ୍ ଲାଇନ୍, ବଲାଙ୍ଗୀର
ଫୋନ୍ - ୦୬୬୫୨ - ୨୩୪୮୪୨

ଡାବୁଗାଁ ଅଫିସ୍
ଆର୍.ସି.ଡ଼ି.ସି.
ଡାବୁଗାଁ, ନବରଙ୍ଗପୁର
ଫୋନ - ୦୬୮୬୭ - ୨୫୫୫୧୮

ରାୟପୁର ଅଫିସ୍
ଆର୍.ସି.ଡ଼ି.ସି.
ଶଙ୍କର ନଗର, ରାୟପୁର
ମୋବାଇଲ୍ - ୯୪୩୭୦- ୫୪୯୦୯

ନଭେମ୍ବର ୨୦୦୩

ଜନସ୍ୱାର୍ଥ ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଆର୍.ସି.ଡ଼ି.ସି.ଦ୍ୱାରା
ସଙ୍କଳିତ ଓ ବିତରିତ