ତେନ୍ତୁଳି

ଭାରତର ବିଭିନ୍ନ ବୃକ୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ତେନ୍ତୁଳି ଅନ୍ୟତମ । ତେନ୍ତୁଳି ଗଛର ଛାଇ ଓ ସେଥିରୁ ଆସୁଥିବା ପବନ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟପକ୍ଷେ ଅତ୍ୟନ୍ତ କ୍ଷତିକାରକ। ସେଥିପାଇଁ ଗୃହ ନିକଟରେ ତେନ୍ତୁଳି ଗଛ ରଖିବା ନିଷେଧ କରାଯାଇଛି । ମାତ୍ର ଏହାର ଫଳ ଅମୃତ ତୁଲ୍ୟ । ଏଥିରେ ଅନେକ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ଅଛି । ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତରେ ଏହାର ଆଦର ବେଶି । ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତରେ କେତେକେ ବିଶ୍ୱାସ କରନ୍ତି ଯେ ତେନ୍ତୁଳି ଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ସେମାନଙ୍କୁ ଖୁବ୍ କମ ହୃଦରୋଗ ଓ ବୃକକ୍ ରୋଗ ହୋଇଥାଏ ।

ତେନ୍ତୁଳି ମୂଳତଃ ଆଫ୍ରିକାର କ୍ରାନ୍ତୀୟ ଅଞ୍ଚଳ ଏବଂ ସୁଦାନର ଜଙ୍ଗଲ ଅଞ୍ଚଳରେ ସୃଷ୍ଟି । ଅନେକ ଦିନ ପୂର୍ବରୁ ଏହା ଭାରତବର୍ଷକୁ ଆସିଛି । ପୃଥିବୀର କ୍ରାନ୍ତୀୟ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହା ବହୁଳ ଭାବରେ ଚାଷ କରାଯାଏ । ଷୋଡଶ ଶତାବ୍ଦୀର ମଧ୍ୟଭାଗରେ ଏହା ଆମେରିକା ପହଞ୍ଚିଥିଲା । ଏବେ ମେକ୍ସିକୋରେ ଏହା ବହୁଳଭାବେ ଚାଷ କରାଯାଉଛି ।

ତେନ୍ତୁଳିର ଅନ୍ୟ ନାମ

ତେନ୍ତୁଳିର ବୈଜ୍ଞାନିକ ନାମ	ଟାମାରିଣ୍ଡସ୍ ଇଣ୍ଡିକା
ହିନ୍ଦୀ	ଇମଲି
ଓଡିଆ	ତେନ୍ତୁଳି ଓ କଇଁଆ
ବଙ୍ଗଳା	ତେନ୍ତୁଲ
ମରାଠୀ	ଚିନ୍ ବା ଚିଞ୍ଚ୍
ଗୁଜୁରାଟୀ	ଆମଲି ବା ଆମ୍ଲିଲ
ତେଲୁଗୁ	ଚିନ୍ତାପାଣ୍ଡୁ
ତାମିଲ	ପୁଲି ଓ ଆମିଲମ୍
କନ୍ନଡ	ହୁଲି ବା ଆମିଲ୍
ମାଲାୟାଲମ୍	ପୁଲି
ଆସାମୀ	ତେନ୍ତୁଲି
ପଞ୍ଜାବୀ	ଇମ୍ଲି

ତେନ୍ତୁଳି ସହିତ ବହୁ କିମ୍ବଦନ୍ତି ଯୋଡି ହୋଇ ରହିଛି । ଶ୍ରୀଚୈତନ୍ୟ ଦେବ ପ୍ରଥମଥର ପାଇଁ ବୃନ୍ଦାବନ ଗଲାବେଳେ ଯେଉଁ ତେନ୍ତୁଳି ଗଛ ତଳେ କିଛି ସମୟ ପାଇଁ ବସିଥିଲେ ସେହି ଗଛକୁ ପବିତ୍ର ମାନି ଭକ୍ତମାନେ ଏବେବି ତାକୁ ପୂଜା କରନ୍ତି ।

ଶ୍ରୀ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ଦାରୁ ଛେଦନ ପରେ ସେହି ଦାରୁକୁ ତେନ୍ତୁଳି ଏବଂ କେନ୍ଦୁ କାଠରେ ତିଆରି ଚକଥିବା ହାତ ଟଣା ଗାଡିରେ ଶ୍ରୀ ମନ୍ଦିରକୁ ଅଣାଯାଏ ।

ଭାରତବର୍ଷରେ ତେନ୍ତୁଳି ଏକ ସାଧାରଣ ଏବଂ ଦରକାରୀ ଗଛ । ଏହି ଗଛଗୁଡିକ ସାଧାରଣତଃ ରାସ୍ତାକଡରେ ଲଗାଯାଇଥାଏ । ଏହି ଗଛର ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଂଶ କାମରେ ଲାଗେ । କିନ୍ତୁ ଏହାର ଫଳ ସବୁଠାରୁ ବେଶି ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ । ତେନ୍ତୁଳିର ଖଟାମିଠା ଶସ ତରକାରୀ, ଆଚାର, ଚଟଣୀ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ବ୍ୟଞ୍ଜନରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ । ତେନ୍ତୁଳିର ଔଷଧୀୟ ବ୍ୟବହାର ମଧ୍ୟ ରହିଛି ।

ଏହାର ମଞ୍ଜିରୁ ଏକ ମଣ୍ଡ ବା ଅଠା ଜାତୀୟ ଗୁଣ୍ଡ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇ ସୂତା ଏବଂ ଝୋଟ କାରଖାନାରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଏହାର ଗଣ୍ଡିକୁ ମଧ୍ୟ ମୂଲ୍ୟବାନ କାଠ ରୂପେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ ।

ଏହା ଏକ ସାଧାରଣରୁ ଅଧିକ ଉଚ୍ଚତା ବିଶିଷ୍ଟ ଗଛ ଅଟେ । ଏହା ଏକ ଚିରହରିତ୍ ଗଛ । ଏହା ମୁଖ୍ୟତଃ ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତର ସମତଳ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏବଂ ହିମାଳୟ ପାଦ ଦେଶରେ ବହୁଳ ପରିମାଣରେ ଦେଖାଯାଏ । ଏହି ଗଛର ଏକ ଛୋଟ ଓ ମୋଟା ଗଣ୍ଡି ଥାଏ । ଯଦିଓ ଏହା ଏକ ଚିରହରିତ୍ ଗଛ କିନ୍ତୁ ଗଛଟିରୁ ପତ୍ର ଝଡେ ଏବଂ ମାର୍ଚ୍ଚ-ଏପ୍ରିଲ ମାସରେ ନୂଆପତ୍ର କଅଁଳେ । ସ୍ଥଳ ବିଶେଷରେ ବହୁତ ଶୁଖିଲା ସ୍ଥାନରେ ଖରାଦିନେ ଗଛା ସମସ୍ତ ପତ୍ର ଝଡିଯାଏ । ତେନ୍ତୁଳି ଏପ୍ରିଲ୍‌ରୁ ଜୁନ୍ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ଫୁଲ ଧରେ ଏବଂ ଶୀତ ଦିନେ ଫଳଗୁଡିକ ପାଚିଥାଏ ।

ପତ୍ର ଝଡା	-	ଏପ୍ରିଲ-ମେ
ପତ୍ର କଅଁଳିବା	-	ଜୁନ୍
ଫୁଲ ଫୁଟିବା	-	ଅଗଷ୍ଟ
ଫଳ ଧରିବା	-	ସେପ୍ଟେମ୍ବର
ଫଳ ପାଚିବା	-	ଫେବୃଆରୀ-ଏପ୍ରିଲ

ରସାୟନିକ ସଂରଚନା

ସ୍ଥାନ ଓ ଗଛ ଝଡା ହେବା ସମୟ ଅନୁସାରେ ତେନ୍ତୁଳିର ରସାୟନିକ ସଂରଚନା ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ହୋଇଥାଏ । ତେନ୍ତୁଳିରେ କ୍ୟାଲସିୟମ, ମ୍ୟାଗନେସିୟମ୍, ଫସଫରସ୍, ଲୌହ, ତମ୍ବା, କ୍ଲୋରିନ୍ ଏବଂ ଗନ୍ଧକ ଭଳି ଖଣିଜ ମହଜୁଦ ଥିବା ବେଳେ ଥାଇମିନ୍, ରିବୋଫ୍ଲାବିନ୍, ନିଆସିନ୍ ଏବଂ ଭିଟାମିନ୍-ସି ଭଳି ଭିଟାମିନ୍‌ମନେ ମଧ୍ୟ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ରହିଥାଏ । ଏହାର ପତ୍ରରେ ମଧ୍ୟ ଅକ୍ସାଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ଥାଏ । ଏହା ବ୍ୟତୀତ ତେନ୍ତୁଳି ପତ୍ରରେ ପ୍ରୋଟିନ୍, ତନ୍ତୁ, ନାଇଟ୍ରୋଜେନ୍, ଇଥର୍, କ୍ୟାଲସିୟମ ଏବଂ ଫସ୍‌ଫରସ୍ ଥାଏ ।

ମଞ୍ଜି : ଏହାର ମଞ୍ଜିରେ ପୁଷ୍ଟିସାର, ତୈଳ ଓ ଭସ୍ମ ଅଂଶ ମହଜୁଦ ଥାଏ ।

ଶସ : ଏହାର ଶସରେ ଆର୍ଦ୍ରତା, ପୁଷ୍ଟିସାର, ତୈଳ, ତନ୍ତୁ, ଶ୍ୱେତସାର, ଖଣିଜ ଦ୍ରବ୍ୟ, କ୍ୟାଲସିୟମ୍, ଫସ୍‌ଫରସ୍, ଲୌହ, କାରୋଟିନ୍, ଟାର୍‌ଟରିକ୍ ଏସିଡ୍ ଗ୍ଲୁକୋଜ ଏବଂ ଫ୍ରୁକ୍ଟୋଜ ଇତ୍ୟାଦି ଥାଏ ।

ବ୍ୟବହାର

ଶସ ଏବଂ ଶସରେ ଉତ୍ପାଦିତ ସାମଗ୍ରୀ

ତେନ୍ତୁଳିରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପରିମାଣର ଭିଟାମିନ୍ 'ସି' ଥାଏ । ୧୦୦ ଗ୍ରାମ ତେନ୍ତୁଳିରେ ହାରାହାରି ୧୮୩ କ୍ୟାଲୋର ଭିଟାମିନ 'ସି' ମିଳିଥାଏ । ଭାରତବର୍ଷରେ ତେନ୍ତୁଳିକୁ ସାଧାରଣତଃ ରସମ ଓ ସମ୍ବରରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।

ମଞ୍ଜି

ତେନ୍ତୁଳି କାରବାରରୁ ବହୁ ପରିମାଣରେ ମଞ୍ଜି ମିଳିଥାଏ । ପୂର୍ବେ ଏହି ତେନ୍ତୁଳି ମଞ୍ଜି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉନଥିଲା । କେବଳ ଅସୁବିଧା ସମୟରେ ଗରିବ ଲୋକମାନେ ଏହାକୁ ଖାଦ୍ୟ ରୂପେ ବ୍ୟବହାର କରୁଥିଲେ । ଦ୍ୱିତୀୟ ବିଶ୍ୱଯୁଦ୍ଧ ପରେ ଏହି ମଞ୍ଜିକୁ ବସ୍ତ୍ର ଶିଳ୍ପରେ ମଣ୍ଡ ଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରାଗଲା । ତେନ୍ତୁଳି ମଞ୍ଜିର ଓଜନ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଫଳର ଓଜନର ୪୦-୪୫ ଭାଗ ଅଟେ ।

ମଞ୍ଜିଗୁଣ୍ଡ

ତଥ୍ୟ ଅନୁଯାୟୀ ଭାରତରେ ୨୦୦୦୦ ଟନ୍ ତେନ୍ତୁଳି ମଞ୍ଜିଗୁଣ୍ଡ ବ୍ୟବହାର ହୋଇଥାଏ । ମଞ୍ଜିର ଉପର ଚ୍ରେପାକୁ ଛଡାଇବା ପରେ ଭିତରର ଧଳା ଅଂଶକୁ ଗୁଣ୍ଡ କରାଯାଇଥାଏ । ପ୍ରଥମେ ମଞ୍ଜିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇଦେବା ଉଚିତ୍ । ପାଣିରେ ଭାସୁଥିବା ଫମ୍ପା ଓ ପୋକରା ମଞ୍ଜିସବୁକୁ ଅଲଗା କରି ଦିଆଯାଏ । ତେନ୍ତୁଳି ମଞ୍ଜିର ପାଉଡର ଉଭୟ ବଡ କମ୍ପାନୀ ଓ କୁଟୀର ଶିଳ୍ପରେ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ । ଏହା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ସରଳ ଏବଂ ସ୍ୱଳ୍ପ ଖର୍ଚ୍ଚର ଉପାୟ ହେଲା ପ୍ରଥମେ ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଏକ ଚୁଲାରେ ଶୁଖାଇ ଦିଆଯାଏ । ତା'ପରେ ଏହାକୁ ଏକ ଚ୍ରେପାଛଡା ମେସିନ୍‌ରେ ପୁରାଇ ପଙ୍ଖା ସାହାଯ୍ୟରେ ଚ୍ରେପା ଓ ଅଦରକାରୀ ପଦାର୍ଥକୁ ସଫା କରିଦିଆଯାଏ । ଏହି ଚ୍ରେପା ଛଡା ମଞ୍ଜି ସବୁକୁ ଗୁଣ୍ଡ କରି ଦିଆଯାଏ । ଏକ ପରୀକ୍ଷାରୁ ଜଣା ଯାଇଛି ଯେ ମଞ୍ଜିରୁ ୫୧ ପ୍ରତିଶତ ଗୁଣ୍ଡ ମିଳିଥାଏ ଏବଂ ୩୩ ପ୍ରତିଶତ ଚ୍ରେପା ଆଦି ମିଳିଥାଏ । ଅନ୍ୟ ଅଂଶତକ ଉଡିଯାଏ । ଓଦା ଜାଗାରେ ଏହି ପାଉଡର ନଷ୍ଟ ହୋଇଯିବାର ଆଶଙ୍କା ଥାଏ । ତେଣୁ ଏହାକୁ ଏକ ଶୁଖିଲା ସ୍ଥାନରେ ସଂରକ୍ଷିତ କରି କିଛି ଦିନ ଅନ୍ତରରେ ଧୂଆଁ ଦେବାକୁ ହୋଇଥାଏ । ମଞ୍ଜିରୁ ଚ୍ରେପା ଅଲଗା କରିବା ନିମନ୍ତେ ନିଆଁରେ ଭାଜିବା କିମ୍ବା ପାଣିରେ ବତୁରାଇବା ପଦ୍ଧତି ଅବଲମ୍ବନ କରାଯାଇଥାଏ । ଖାଇବା ପୂର୍ବରୁ ଏହି ଗୁଣ୍ଡକୁ ସିଝାଇ କିମ୍ବା ଭାଜି ଦେବା ଉଚିତ୍ । ବେଳେ ବେଳେ ସେଗୁଡିକୁ ଗୁଣ୍ଡ କରି ପିଠା କିମ୍ବା ରୁଟି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ । ପିଠା ଓ ରୁଟି ପ୍ରସ୍ତୁତି ନିମନ୍ତେ ଅନ୍ୟ ଅଟା କିମ୍ବା ଚାଉଳ ଜାତୀୟ ପଦାର୍ଥର ଗୁଣ୍ଡ ଏଥିରେ ମିଶାଯାଇଥାଏ ।

କେତେକ ଜାଗାରେ ଏହି ମଞ୍ଜି ଗୁଣ୍ଡକୁ ଭାତ ସହ ମିଶାଇ ଏକ ଗୁଳା ପ୍ରସ୍ତୁତ କଲାପରେ ଏହି ଗୁଳାକୁ ଚିନି ଓ ଘିଅ କିମ୍ବା ତେଲ ସହ ମିଶାଇ ଖିଆଯାଇଥାଏ । କେତେକ ଆଦିବାସୀ ଏହାକୁ ମହୁଲ ସହ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଖାଇଥାଆନ୍ତି ।

ଔଷଧୀୟ ବ୍ୟବହାର

ଏହି ଫଳ (ତେନ୍ତୁଳି) ହଜମ କ୍ରିୟା ବୃଦ୍ଧି, ବାୟୁନାଶକ, କୋଷ୍ଠବଦ୍ଧତାନାଶକ ଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟ କରେ । ଆୟୁର୍ବେଦରେ ଏହାକୁ କ୍ଷୁଧାବର୍ଦ୍ଧକ ଓ ପାକସ୍ଥଳୀର କ୍ରିୟାରେ ଉନ୍ନତି ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଚୀନ୍‌ର ଚିକିତ୍ସା ପଦ୍ଧତିରେ ଏହାକୁ ଗ୍ରୀଷ୍ମ ତାତିରୁ ରକ୍ଷା ନିମନ୍ତେ ଏକ ଶୀତଳିକରଣ ଔଷଧ ଭାବେ

ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଛି । ତେନ୍ତୁଳିର ତନ୍ତୁ ଭାରତୀୟ ଭେଷଜ ଶାସ୍ତ୍ରରେ ଶୀତଳତା ପ୍ରଦାୟକ, ରେଚକ ଓ ପିତ୍ତଜନିତ ରୋଗ ଉପଶମକାରୀ ବୋଲି ଦର୍ଶାଯାଇଛି । ଏହାକୁ ମଧ୍ୟ ଫୁଲା ଜାଗାରେ ଲଗାଇଲେ ଉପଶମ ହୋଇଥାଏ ।

ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ବ୍ୟବହାର

ଏହାକୁ ରଙ୍ଗ କରିବା ଓ ଚମଡା କଷାଇବା ନିମନ୍ତେ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଏହାର କଅଁଳ ପତ୍ର, ଫୁଲ ଓ ଛୋଟ ଚାରା ଗଛ ମଧ୍ୟ ଖାଦ୍ୟ ଭାବେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଏହାର ପତ୍ରରୁ ଉତ୍ପନ୍ନ ହେଉଥିବା ଲାଲ ହଳଦୀ ରଙ୍ଗକୁ ଉଲ ଓ ସିଲ୍କ ବସ୍ତୁ ରଙ୍ଗ କରିବା ସକାଶେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଆମେରିକାରେ ତେନ୍ତୁଳିରେ ଚିନି ଓ ପାଣି ମିଶାଇ ଏହାକୁ ଏକ ଥଣ୍ଡା ପାନୀୟ ରୂପେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଫ୍ରାନ୍ସରେ ତେନ୍ତୁଳି ମଞ୍ଜି ଓ ପାଉଡର୍ ବୟନ ଶିଳ୍ପରେ ଲାଗିଥାଏ । ଜାପାନ୍‌ରେ ଏହି ପାଉଡର୍ ଆଇସ୍‌କ୍ରିମ୍, ସରବତ୍ ଓ ସସ୍ ଆଦି ପ୍ରସ୍ତୁତିରେ ଲଗାଯାଏ । ଏତଦ୍‌ଭିନ୍ନ ଏହା ବସ୍ତ୍ର ଓ କାଗଜ ଶିଳ୍ପରେ ମଣ୍ଡରୂପେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ତୈଳ ଖନନ ଓ ପଥର ଫଟାଇବା ନିମନ୍ତେ ରାସାୟନିକ ପ୍ରସ୍ତୁତିରେ ମଧ୍ୟ ଏହା ଲାଗିଥାଏ ।

ଗଛ	:	ମନ୍ଥର ବୃଦ୍ଧି, ଅନେକ ଦିନ ବଞ୍ଚେ, ଚିରହରିତ୍, ସାଧାରଣତଃ ୬୦ ରୁ ୮୦ ଫୁଟ ଉଚ୍ଚ ।
ପତ୍ର	:	ସବୁଜ ରଙ୍ଗ, ଗହଳିଆ, ପକ୍ଷୀ ପର ଭଳି ସଜା ହୋଇଥାଏ, ଅତ୍ୟଧିକ ଶୁଖିଲା ସ୍ଥାନରେ ବା ସ୍ଥଳ ବିଶେଷରେ ଗ୍ରୀଷ୍ମ ଦିନେ ପତ୍ର ଝଡା ଦିଏ ।
ବକଳ	:	ବାଦାମୀ କିମ୍ବା ଗାଢ ଧୂସର ରଙ୍ଗର
ଫୁଲ	:	ପାଞ୍ଚଟି ପାଖୁଡା ଥାଏ, ଏକ ଇଞ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲମ୍ବ ହୋଇଥାଏ, ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗର କିନ୍ତୁ ଲାଲ କିମ୍ବା କମଳା ରଙ୍ଗର ଗାର ଥାଏ । କଢଗୁଡିକ ପାଟଳ ରଙ୍ଗର ହୋଇଥାଏ ।
ଫଳ	:	ଫଳଟି ମୋଟା ଓ ଚ୍ଛେପାଯୁକ୍ତ ହୋଇଥାଏ । ଏହି ଚ୍ଛେପା ଭିତରେ ମଞ୍ଜି ଥାଏ । ମଞ୍ଜି ଉପରେ ଶସ ଲାଗି ରହିଥାଏ ଯାହା ଦେଖିବାକୁ ବାଦାମୀ ବା ଲାଲ ରଙ୍ଗର ହୋଇଥାଏ । ଏହାର ସ୍ୱାଦ ମିଠା ଓ ଖଟାମିଠା ଅଟେ । ଏହା ଖାଦ୍ୟ ଉପଯୋଗୀ।

ଚାଷ ପ୍ରଣାଳୀ

ତେନ୍ତୁଳି ଏକ ଚାଷ କରାଯାଉଥିବା ଗଛ ନୁହେଁ । ଏହା ସାଧାରଣତଃ ଜଙ୍ଗଲ ଅଞ୍ଚଳରେ ହୋଇଥାଏ । ବଡ଼ ହୋଇ ଫଳ ଧରିବା ନିମନ୍ତେ ତେନ୍ତୁଳି ଗଛ ୧୩ ରୁ ୧୪ ବର୍ଷ ସମୟ ନେଇଥାଏ । ଚାଷ କଲେ ଦୀର୍ଘ ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅପେକ୍ଷା କରିବାକୁ ପଡିବ, ଏଣୁ ଏହା ଚାଷ ଉପଯୋଗୀ ନୁହେଁ । କିନ୍ତୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ଅନ୍ୟ ଦେଶମାନଙ୍କରେ ତେନ୍ତୁଳିର ଚାହିଦାକୁ ଆଖି ଆଗରେ ରଖି ଏହାକୁ ଚାଷ କରିବା ଉପରେ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଆଗଲାଣି । ଏହି ଗଛରେ ଫୁଲ ଫୁଟିବା ସମୟରେ ପାଣି ଦେବା ଆବଶ୍ୟକ । କିନ୍ତୁ ଯେହେତୁ ଏହା ଜଙ୍ଗଲରେ ବଢେ ଏହି ଦିଗ ପ୍ରତି କେହି ନଜର ଦେଇ ନଥାନ୍ତି ।

ଏହି ଗଛ ବହୁତ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଞ୍ଚେ ଓ ବହୁତ ବଡ ହୁଏ । କିନ୍ତୁ ଏହି ଗଛର ବୃଦ୍ଧି ବହୁତ ମନ୍ଥର । ଅନୁକୂଳ ପରିସ୍ଥିତିରେ ଚାରା ଗଛଟି ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଭଲ ବଢିଥାଏ । ନିୟମିତ ଭାବରେ ପାଣି ଦେଲେ ଏବଂ ଘାସ ବାଛିଲେ ପ୍ରଥମ ବର୍ଷ ଏହି ଗଛ ହାରାହାରି ୬୦ ସେଣ୍ଟିମିଟର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଢ଼ିଥାଏ । କିନ୍ତୁ ଦ୍ୱିତୀୟ ବର୍ଷ ଏହାର ବୃଦ୍ଧି ପ୍ରଥମ ବର୍ଷ ତୁଳନାରେ ପ୍ରାୟ ଦୁଇଗୁଣ ହୋଇଥାଏ । ହାଲୁକା ମାଟିରେ ଚାରା ଗଛ ଭଲ ବଢେ । ଏହି ଗଛକୁ ଲଗାଇ ମୃତ୍ତିକାକ୍ଷୟ ରୋକା ଯାଇପାରେ । ଉଜୁଡା ଜମିର ପୁନରୁଦ୍ଧାର ନିମନ୍ତେ ମଧ୍ୟ ଏହି ଗଛକୁ ଲଗାଯାଇଥାଏ ।

ମାଟି

ତେନ୍ତୁଳି ପ୍ରତ୍ୟେକ ପ୍ରକାରର ମାଟିରେ ବଢିପାରେ, କିନ୍ତୁ ପାଣି ଗଡି ଯାଉଥିବା ସାମାନ୍ୟ ଅମ୍ଳଯୁକ୍ତ ମାଟିରେ ଏହା ଭଲ ବଢ଼େ । ଏହି ଗଛ ପାଇଁ ସନ୍ତସନ୍ତିଆ ମାଟି ଅନୁକୂଳ ନୁହେଁ ।

ଜଳବାୟୁ

କ୍ରାନ୍ତୀୟ ଜଳବାୟୁ ତେନ୍ତୁଳି ପାଇଁ ଉପଯୋଗୀ । ତେବେ ଅତ୍ୟଧିକ ବର୍ଷା ହେଉଥିବା ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହା ଉଧାଏ ନାହିଁ । ଛୋଟ ଗଛ ତୁଷାରପାତ ହେଲେ କ୍ଷତିଗ୍ରସ୍ତ ହୋଇଥାଏ । ଫଳ ଧରିବା ସମୟରେ ଗ୍ରୀଷ୍ମ ପାଗ ରହିବା ନିତାନ୍ତ ଆବଶ୍ୟକ । ଲୁଣି ହାୱା ତେନ୍ତୁଳି ପାଇଁ ଅନୁକୂଳ ଅଟେ । ଏହି ଗଛ ସମୁଦ୍ର ଉପକୂଳରେ ଭଲ ହୁଏ ।

ବଂଶବୃଦ୍ଧି

ମଞ୍ଜିରୁ ସହଜରେ ତେନ୍ତୁଳି ଚାରା ଉତ୍ତାରି ହୁଏ । ଏହି ଗଛ କଲମୀ ଦ୍ୱାରା ବଂଶ ବିସ୍ତାର କରିପାରେ, ଯେଉଁଥିରେ ଏହାର ଗୁଣ ଅପରିବର୍ତ୍ତିତ ରହେ । ହଳ କରାଯାଇଥିବା ଜମିରେ ବୁଣା ଯାଇଥିବା ମଞ୍ଜି ୫ ରୁ ୧୦ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ଗଜା ହୁଏ । ବୃକ୍ଷ ରୋପଣ ନିମନ୍ତେ ମଞ୍ଜିକୁ ଏପ୍ରିଲ୍ ମାସରେ ଚାରା ପଟାଳିରେ ଲଗାଯାଇ ବର୍ଷା ଋତୁ ଆରମ୍ଭରେ ଚାରାକୁ ଜମିରେ ରୋପଣ କରାଯାଏ । କେତେକ ସ୍ଥଳରେ ଦ୍ୱିତୀୟ ବର୍ଷା ପୂର୍ବରୁ ଚାରାର ଡାଳକୁ ୫ ସେ.ମି. ଓ ମୂଳକୁ ୨୨ ରୁ ୨୩ ସେ.ମି. ଲମ୍ବ ରଖି କାଟି ଲଗାଯାଇ ଏଥିରୁ ସଫଳତା ମିଳିଥିବାର ନଜିର ରହିଛି । ୩ ମି. X ୩ ମି. ଦୂରତାରେ ଏକ ଘନମିଟର ଖାତରେ ଚାରାଗୁଡିକ ଲଗାଇଲେ ଭଲ ଫଳ ମିଳେ । ମଞ୍ଜିକୁ ଶୁଖିଲା ଅବସ୍ଥାରେ ରଖିଲେ ଏହା ଅନେକ ଦିନ ରହିଥାଏ ଭଲ ଉତ୍ପାଦନ ହେଉଥିବା ଏବଂ ଗୁଣମାନ ଥିବା ଗଛରୁ ମଞ୍ଜି ସଂଗ୍ରହ କରାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଏସବୁ ସତ୍ତ୍ୱେ ମଞ୍ଜିରୁ ଉତୁରିଥିବା ଗଛର ବୃଦ୍ଧି ମନ୍ଥର ଏବଂ ଫଳ ଧରିବାକୁ ଅନେକ ସମୟ ନିଏ । ସ୍ଥଳ ବିଶେଷରେ କଲମୀ ସାହାଯ୍ୟରେ ହୋଇଥିବା ଗଛ ଉତ୍ତମ ପରିବେଶରେ ୪ ରୁ ୫ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଫଳ ଧରିଥାଏ । ଚାରା ଗଛରେ ୬ ରୁ ୮ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଫଳ ଧରିଥାଏ।

ଛୋଟ ଗଛକୁ ଏକ ବଡ ଗାତ କରି ଲଗାଇବାକୁ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ଦ୍ୱାରା ଚେର ବଢ଼ିବା ପାଇଁ ସ୍ଥାନ ମିଳିଥାଏ । ଗଛକୁ ସାଧାରଣତଃ ଜମିର ପତ୍ତନଠାରୁ ଉଚ୍ଚରେ ଲଗାଇବା ଆବଶ୍ୟକ । ଛୋଟ ଗଛରେ ପାଣିର ଆବଶ୍ୟକତା ଥିବାରୁ ଏହାର ଚ୍ଚରିପଟେ ପାଣି ରହିବା ନିମନ୍ତେ ଏକ ମନ୍ଦା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବା ଦରକାର । ବ୍ୟାବସାୟିକ ଭିତ୍ତିରେ ଚ୍ଚଷ କରାଯାଉଥିବା ସ୍ଥାନରେ ଗଛ ମଧ୍ୟରେ ୨୦ ରୁ ୨୫ ଫୁଟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦୂରତା ରହିବା ଭଲ ।

ଜଳସେଚନ

ଗଛ ବଡ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଜଳସେଚନ ଆବଶ୍ୟକ କରିଥାଏ । କିନ୍ତୁ ବଡ ହେଲା ପରେ ଏହାପାଇଁ ଆଉ ଜଳସେଚନ ଆବଶ୍ୟକ ହୋଇ ନଥାଏ ।

ରୋଗ ଓ ପୋକ

ବେଳେବେଳେ ପିମ୍ପୁଡି ଓ ଉଇ ଗଛକୁ କ୍ଷତି ପହଞ୍ଚାଇଥାଆନ୍ତି । ଭାରତରେ ତେନ୍ତୁଳି ଗଛ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ପୋକ ଯଥା ସଁବାଲୁଆ ଇତ୍ୟାଦି ଦ୍ୱାରା ଆକ୍ରାନ୍ତ ହୋଇଥାଏ । ଏହାଛଡା ତେନ୍ତୁଳି ଫଳ କୀଟ ଦ୍ୱାରା ମଧ୍ୟ ଆକ୍ରାନ୍ତ ହୋଇଥାଏ ।

ସାର ପ୍ରୟୋଗ

ତେନ୍ତୁଳି ଗଛରେ ସାର ଦିଆଯିବା ଅପରିହାର୍ଯ୍ୟ ନୁହେଁ । କିନ୍ତୁ ଛୋଟ ଗଛରେ ପ୍ରତି ୨/୩ ମାସ ଅନ୍ତରରେ ଏନ୍.ପି.କେ ସାର ପ୍ରୟୋଗ କରିବା ଭଲ । ପ୍ରଥମେ ଅଳ୍ପ ସାରରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଗଛ ବଡ ହେଲେ ସାରର ମାତ୍ରା ବଢ଼ାଇଲେ ଭଲ ଫଳ ମିଳେ । କ୍ଷାର ଗୁଣଯୁକ୍ତ ମାଟିରେ କିଛି ମାତ୍ରାରେ ଲୌହ ଖଣିଜ ଦ୍ରବଣ ପ୍ରୟୋଗ କରିବା ଆବଶ୍ୟକ ।

ଡାଳକଟା

ଗଛରେ ୩ ରୁ ୫ଟି ଡାଳ ଛାଡି ଦେଇ ଅନ୍ୟ ସବୁଗୁଡିକୁ କାଣ୍ଟ ଛାଣ୍ଟ କରିଦେଲେ ଏହା ଭଲ ବଢିଥାଏ । ଗଛରୁ ମଝିରେ ମଝିରେ ମଲା ଓ ରୋଗଗ୍ରସ୍ତ ଡାଳଗୁଡିକୁ କାଟି ଦିଆଯିବା ଉଚିତ୍ ।

ଅମଳ ପ୍ରକ୍ରିୟା

ବସନ୍ତ ଋତୁ ଶେଷରେ ବା ଗ୍ରୀଷ୍ମ ଋତୁର ଆରମ୍ଭରେ ତେନ୍ତୁଳି ଫଳ ପରିପକ୍ୱ ହୋଇଥାଏ । ପରିପକ୍ୱ ହେଲାପରେ ମଧ୍ୟ ତେନ୍ତୁଳି ଫଳକୁ ୬ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗଛରେ ଛାଡି ଦିଆଯାଏ କାରଣ ଏହା ଫଳରେ ଆର୍ଦ୍ରତା ୨୦ ପ୍ରତିଶତ କିମ୍ବା ତା'ଠାରୁ କମ୍‌କୁ ଖସିଆସେ । ଖ୍ରେପା ଶୁଖିଯିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହାକୁ ଗଛରେ ପାଚିବା ନିମନ୍ତେ ଛାଡିଦେବା ଦ୍ୱାରା ଖ୍ରେପାକୁ ଅଲଗା କରିବା ସହଜ ହୋଇଥାଏ । ସହଜ ଅମଳ ନିମନ୍ତେ ବୃନ୍ତରୁ ଫଳକୁ ତୋଳି ଦିଆଯାଇଥାଏ । ଆର୍ଦ୍ର ଜଳବାୟୁରେ ପାଚିଲା ଫଳ ଫିମ୍ପି

ମାରିଯାଇଥାଏ । ତେଣୁ ଭଲ ଶସ ପାଇବା ନିମନ୍ତେ ଫଳକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଯାଏ । ତେଣୁ ପରିପକ୍ୱ ଫଳକୁ ତୋଳିବା ପରେ ଶୀତଳ ଭଣ୍ଡାରରେ ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା ଉଚିତ୍ । ଏହି ଗଛ ୧୩ ରୁ ୧୪ ବର୍ଷ ବଡ ହେଲାପରେ ଫଳ ଧରେ ଏବଂ ପ୍ରାୟ ୬୦ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହା ଫଳିଥାଏ ।

ପ୍ରକୃଷ୍ଟ ଅମଳ ସମୟ

ସକାଳ ୭ଟାରୁ ସନ୍ଧ୍ୟା ୫ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତେନ୍ତୁଳି ତୋଳାଯାଇପାରେ । ସାଧାରଣତଃ ଶିବରାତ୍ରି ପରେ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ପ୍ରାରମ୍ଭରୁ ମେ ମାସ ମଧ୍ୟଭାଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତେନ୍ତୁଳି ତୋଳା ଯାଇଥାଏ ।

ସଂଗ୍ରହ ଓ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ

ସଂଗ୍ରହ

ତେନ୍ତୁଳି ମାର୍ଚ୍ଚରୁ ମେ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇଥାଏ । ମଞ୍ଜି ଥିବା ତେନ୍ତୁଳିର ମୂଲ୍ୟ କିଲୋ ପିଛା ୫ ଟଙ୍କା ରୁ ୬ ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହୋଇଥାଏ । ତେନ୍ତୁଳିରୁ ମଞ୍ଜି ଓ ତନ୍ତୁ ଅଲଗା କରି ମଧ୍ୟ ବିକ୍ରୟ କରାଯାଇଥାଏ । କିନ୍ତୁ ବଜାରରେ ମଞ୍ଜିଲଗା ତେନ୍ତୁଳିର କାରବାର ବହୁଳଭାବେ ହୋଇଥାଏ । ତେନ୍ତୁଳି ମଣ୍ଡର ବ୍ୟାବସାୟିକ ଚ୍ଚହିଦା ଫଳରେ ଏବେ ବଜାରରେ ଏହାର କାରବାର ବଢୁଛି ।

ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ

ଭଲ ମୂଲ୍ୟ ପାଇବା ନିମନ୍ତେ ତେନ୍ତୁଳିରୁ ମଞ୍ଜି ଛଡାଇ ବିକ୍ରୀ କରାଯାଇଥାଏ । ମଞ୍ଜି ଛଡା ହେବା ପୂର୍ବରୁ ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଦୁଇଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବାକୁ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ଦ୍ୱାରା ମଞ୍ଜିକୁ ତନ୍ତୁରୁ ସହଜରେ ଅଲଗା କରିହୁଏ । ମଞ୍ଜି ଛଡା ଯାଇଥିବା ଓ ତନ୍ତୁ ଅଲଗା ହୋଇଥିବା ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଭଲ ତେନ୍ତୁଳି କୁହାଯାଏ । ଏହି ତେନ୍ତୁଳିର ଧଳା ଅଂଶ ବାହାରକୁ ଦେଖାଯାଏ । ଲୋହିତ ଧୂସର ରଙ୍ଗର ତେନ୍ତୁଳି ଭଲ ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଭାବେ ଗଣାଯାଏ । ଏହାର ଶସ ଖଟା, ମିଠା ଓ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ।

ଏକ କିଲୋଗ୍ରାମ ମଞ୍ଜିଲଗା ତେନ୍ତୁଳିରୁ ହାରାହାରି ୫୫୦ ଗ୍ରାମ ତନ୍ତୁମିଶା ତେନ୍ତୁଳି ମିଳିଥାଏ । ଜଣେ ଲୋକ ଗୋଟିଏ ଦିନରେ ପ୍ରାୟ ୨୫ କିଲୋଗ୍ରାମ ତେନ୍ତୁଳିରୁ ମଞ୍ଜି ବାହାର କରିପାରେ । ଅଧିକାଂଶ ମଞ୍ଜି ଓ ତନ୍ତୁ ଛଡା ଯାଇଥିବା ତେନ୍ତୁଳିରେ ୧୦ ପ୍ରତିଶତ ଲୁଣ ମିଶାଇ ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର ନିମନ୍ତେ ଯୋଗ୍ୟ କରାଯାଏ । ଏହି ଲୁଣ ମିଶା ତେନ୍ତୁଳିକୁ ବଡ ବଡ ଗୁଳା କରି ଦିଆଯାଏ । ଏହାପରେ ଏହାକୁ ଏକ ସପ୍ତାହ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖରା ଓ କାକରରେ ରଖି ଦିଆଯାଏ । ଉତ୍ତମ ସଂରକ୍ଷଣ ନିମନ୍ତେ ଏହି ଗୁଳାଗୁଡିକୁ ଶୁଖାଇବା ପୂର୍ବରୁ ନିଆଁରେ ସିଝାଇ ଦିଆଯାଇଥାଏ । ପ୍ରଥମ ପ୍ରସ୍ତୁତି ବେଳେ ତେନ୍ତୁଳିର ରଙ୍ଗ ଈଷତ୍ ବାଦାମୀ ଓ ଲାଲ ରଙ୍ଗର ହୋଇଥିବା ବେଳେ ଅଧିକ ଦିନ ରହିଲେ ଏହା କଳା ରଙ୍ଗ ଧାରଣ କରିଥାଏ । ଭଲ ଶସ ପାଇବା ନିମନ୍ତେ ଏଥିରୁ ତନ୍ତୁ, ମଞ୍ଜି ଓ ଖ୍ରେପା ଆଦିକୁ ସଫା କରିବା ଦରକାର ।

ତେନ୍ତୁଳିର ସଂଗ୍ରହ ଓ ବ୍ୟବସାୟ
ଓଡିଶା ଏବଂ ଆନ୍ଧ୍ରପ୍ରଦେଶରେ ଗତ ୫ ବର୍ଷର ତେନ୍ତୁଳିର ସଂଗ୍ରହ ଓ ବିକ୍ରି
(ପରିମାଣ - କ୍ୱିଣ୍ଟାଲରେ/ମୂଲ୍ୟ - ଲକ୍ଷରେ)

ଦ୍ରବ୍ୟ	ରାଜ୍ୟ	୧୯୯୭-୯୮		୧୯୯୮-୯୯		୧୯୯୯-୦୦		୨୦୦୦-୦୧		୨୦୦୧-୦୨	
		ପ	ମୂ	ପ	ମୂ	ପ	ମୂ	ପ	ମୂ	ପ	ମୂ
ମଞ୍ଜି ଥିବା ତେନ୍ତୁଳି	ଓଡିଶା	-	-	-	-	୪୦୦୭୧.୨	୨୪୭.୫୪	୯୭୧୪.୫୮	୭୦.୨୨	-	-
	ଆନ୍ଧ୍ର ପ୍ରଦେଶ	୪୮୭୪୩	୨୫୬.୨୬	୪୨୧୯୬.୫	୩୦୯.୪୯	୨୧୫୭୭	୩୮୪.୭୫	୧୧୦୫୬୩	୬୪୫.୫୧	୪୫୬୩୬	୨୭୦.୫୨
ମଞ୍ଜି ଛଡା ତେନ୍ତୁଳି	ଓଡିଶା	-	-	୫୧୬.୯୦	୮.୫୧	୫୨୮.୪୫	୬.୪୧	୫୨୮.୪୫	୬.୫	-	-
	ଆନ୍ଧ୍ର ପ୍ରଦେଶ	୧୧୫୪୬	୧୧୬୬୧	୫୦୮୪.୭୫	୬୦.୭୫	୩୩୧୭	୧୦୦.୭୪	୧୨୧୬୮	୧୬୨.୯୯	୧୦୩୪୬	୯୧.୪୭
ତେନ୍ତୁଳି ମଞ୍ଜି	ଓଡିଶା	-	-	୨୮.୦୦	୦.୬୭	-	-	-	-	-	-
	ଆନ୍ଧ୍ର ପ୍ରଦେଶ	୪୮୨୯	୯.୭୪	୨୨୧୭.୯୧	୧୫.୪୪	୭୫୮୬	୨୨.୮୩	୧୪୩୭୪	୨୨.୮୦	୧୦୦୨୮	୧୮.୦୪

ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଶୁଖାଇବା ସମୟରେ ନିମ୍ନୋକ୍ତ ବିଷୟ ଉପରେ ଦୃଷ୍ଟି ଦେବା ଆବଶ୍ୟକ

- ଏହାକୁ ଖରାରେ ଅତ୍ୟଧିକ ଶୁଖାଇଲେ ରଙ୍ଗ ଖରାପ ହୋଇଯାଏ
- ଫୁଲ ଲାଗିଥିବା ପାଖଟି ଉପରକୁ ରହିବା ଆବଶ୍ୟକ

ସଂଗ୍ରହ ଏବଂ ବ୍ୟବସାୟ

୬୫ ରୁ ୭୦ ପ୍ରତିଶତ ତେନ୍ତୁଳି ଗଛ ଜଙ୍ଗଲ ବାହାରେ ପତିତ ଜମିରେ ଅଛି । ତେନ୍ତୁଳିର ଅମଳ ଗଛକୁ ହଲାଇ କିମ୍ବା ଆଙ୍କୁଡି ସାହାଯ୍ୟରେ ଫଳକୁ ଛିଣ୍ଡାଇ କରାଯାଇଥାଏ । ଓଡ଼ିଶାରେ ୨୦୦୦ ମାର୍ଚ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତେନ୍ତୁଳିର କିଣାବିକା ଓ.ଏଫ୍.ଡ଼ି.ସି. ଏବଂ ଟି.ଡ଼ି.ସି.ସି. ଦ୍ୱାରା କରାଯାଇଥିଲା । ୨୦୦୦ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସରେ ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଏକ ନୂତନ ନୀତି ପ୍ରଣୟନ କଲେ ଯାହାଦ୍ୱାରା ଗ୍ରାମପଞ୍ଚାୟତକୁ ତେନ୍ତୁଳିର ମାଲିକାନାସତ୍ତ୍ୱ ମିଳିଲା । ଆଦିବାସୀମାନେ ସଂଗ୍ରହ କରିଥିବା ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଗାଆଁର ଛୋଟ ବ୍ୟବସାୟୀମାନେ କିଣି ବଡ ବ୍ୟବସାୟୀମାନଙ୍କୁ ଦେଇଥାଆନ୍ତି । ଏହି ସଂଗ୍ରହର କିଛି ଅଂଶ ଗୋଖାଦ୍ୟରୂପେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । କର୍ଣ୍ଣାଟକ ଓ ତାମିଲନାଡୁ ରାଜ୍ୟରେ ତେନ୍ତୁଳିର ସଂଗଠିତ ବଜାର ବ୍ୟବସ୍ଥା ରହିଛି ।

ନୀତି ନିୟମ

ତେନ୍ତୁଳିର ବ୍ୟବସାୟ ନିମନ୍ତେ ପଞ୍ଚାୟତରେ ୧୦୦ ଟଙ୍କା ପଞ୍ଜିକରଣ ଫି ଦାଖଲ କରି ସେହି ପଞ୍ଚାୟତ ପରିସରରେ ଯେକୌଣସି ବ୍ୟବସାୟୀ, ବ୍ୟକ୍ତି ବା ଅନୁଷ୍ଠାନ ବ୍ୟବସାୟ କରିପାରିବେ । ଏହି ପଞ୍ଜିକରଣ ଏକ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ (ଅକ୍ଟୋବର ୧ ତାରିଖରୁ ପରବର୍ଷ ସେପ୍ଟେମ୍ବର ୩୦ ତାରିଖ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ) କାଏମ ରହିବ । ଏହି ବ୍ୟବସାୟ ନିମନ୍ତେ କୌଣସି ପରିବହନ ପରମିଟ୍ ବା ରୟାଲଟି ଆବଶ୍ୟକ ନାହିଁ ।

ଦର ଏବଂ ଉତ୍ପାଦନ

ଗୋଟିଏ ପୂର୍ଣ୍ଣ ବୃଦ୍ଧିପ୍ରାପ୍ତ ଗଛ ବର୍ଷକୁ ୧୮୦ ରୁ ୨୨୫ କିଲୋଗ୍ରାମ ଅମଳ ଦେଇଥାଏ । ଗୋଟିଏ ଫଳରେ ହାରାହାରି ୫୫ ପ୍ରତିଶତ ଶସ, ୩୪ ପ୍ରତିଶତ ମଞ୍ଜି ଏବଂ ୧୧ ପ୍ରତିଶତ ତନ୍ତୁ ଓ ଚୋପା ଥାଏ । ସାରା ପୃଥିବୀରେ ଭାରତ ଏକ ପ୍ରଧାନ ତେନ୍ତୁଳି ଉତ୍ପାଦନକାରୀ ରାଷ୍ଟ୍ର । ଭାରତରେ ବର୍ଷକୁ

ବର୍ତ୍ତମାନର ବଜାର ଦର (ଓଡିଶା)

୧. ମଞ୍ଜି ଛଡା ତେନ୍ତୁଳି	ଟ ୭.୦୦ ରୁ ୮.୦୦
୨. ମଞ୍ଜି ଥିବା ତେନ୍ତୁଳି	ଟ ୩.୦୦ ରୁ ୫.୦୦
୩. ଖାଲି ମଞ୍ଜି	ପ୍ରାୟ ଟ୨.୦୦

ହାରାହାରି ୨,୫୦,୦୦୦ ଟନ୍ ତେନ୍ତୁଳି ଅମଳ ହୋଇଥାଏ । ଜଣେ ବ୍ୟକ୍ତି ଦିନକୁ ୨୫ ରୁ ୪୫ କିଲୋଗ୍ରାମ ତେନ୍ତୁଳି ସଂଗ୍ରହ କରିପାରେ ।

ବିଗତ ଋତୁରେ ତେନ୍ତୁଳିର ବଜାରଦର ରାୟପୁର ମଣ୍ଡି, ଛତିଶଗଡ		
କ୍ର.ସଂ.	ଲଘୁ ବନଜାତୀୟ ଦ୍ରବ୍ୟ	ମୂଲ୍ୟ (ଟଙ୍କା ପ୍ରତି କିଲୋଗ୍ରାମ)
୧.	ମଞ୍ଜି ଛଡା ତେନ୍ତୁଳି	ଟ ୭.୫୦
୨.	ମଞ୍ଜି ଥିବା ତେନ୍ତୁଳି	ଟ ୩.୫୦

ବି.ଦ୍ର. :

୧. ବିକ୍ରେତା ମାଲ ଉଠାପକା ଖର୍ଚ୍ଚ ବହନ କରିବେ ।

୨. କ୍ରେତା ୪% ବିକ୍ରି କର, ୦.୬% ପ୍ରବେଶ କର ଏବଂ ୨% ମଣ୍ଡି କର ବହନ କରିବେ ।

ଓଡ଼ିଶାରେ ତେନ୍ତୁଳିର ଉତ୍ପାଦନ	
ବର୍ଷ	ଉତ୍ପାଦନ (ମେଟ୍ରିକ ଟନ୍‌ରେ)
୧୯୯୨-୯୩	୮୫୧୮.୧୭
୧୯୯୩-୯୪	୯୭୬୧.୯
୧୯୯୪-୯୫	୧୮୭୭୧.୧୨
୧୯୯୫-୯୬	୭୦୭.୩୭
୧୯୯୬-୯୭	୧୦୧୨୪.୩୯
୧୯୯୭-୯୮	୯୪୨୪.୩୭
୧୯୯୮-୯୯	୧୫୬୨୯.୨୯
ମୋଟ (୧୯୯୨-୧୯୯୮)	୭୮୧୯୨.୬୩୩
ହାରାହାରୀ ବାର୍ଷିକ ଉତ୍ପାଦନ	୧୧୧୭୦.୩୮
ସଂଗ୍ରହ ଉତ୍ପାଦନ କ୍ଷମତା	୧୯୬୮୨

ଭାରତରେ ଥିବା ତେନ୍ତୁଳିର ଚାହିଦା ଏହାର ଘରୋଇ ଉତ୍ପାଦନ ଦ୍ୱାରା ଭରଣା କରାଯାଇପାରୁଛି । ତେନ୍ତୁଳି ଶସର ଭାରତରେ ଭଲ ବଜାର ଅଛି । ତେନ୍ତୁଳି ମୁଖ୍ୟତଃ ଦୁଇ ପ୍ରକାର ଅବସ୍ଥାରେ ଭାରତରୁ ବାହାରକୁ ରପ୍ତାନୀ ହୋଇଥାଏ ଶୁଖିଲା ଶସ ଏବଂ ମଞ୍ଜି ଓ ମଞ୍ଜି ପାଉଡର୍ ଶୁଖିଲା ଶସ ବ୍ରିଟେନ୍ ଏବଂ ମଧ୍ୟପ୍ରାଚ୍ୟ ଦେଶମାନଙ୍କୁ ରପ୍ତାନୀ ହେଉଥିବା ବେଳେ ମଞ୍ଜି ଓ ମଞ୍ଜି ପାଉଡର ଆମେରିକା, ବ୍ରିଟେନ୍, ଜାପାନ୍ ଏବଂ କାନଡା ଆଦି ଦେଶକୁ ରପ୍ତାନୀ ହୁଏ । ଭାରତ ୨୦୦୧-୨୦୦୨ ରେ ପ୍ରାୟ ୧୨୨୭.୬୦୪ ଟନ୍ ପରିମାଣର ତେନ୍ତୁଳି ମଞ୍ଜି, ୨୧୮.୩୪୬ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କାରେ ରପ୍ତାନୀ କରିଥିଲା । (ଜେ.ଏମ୍.ଏ.ପି., ଆର୍.ଆର୍.ଏଲ୍., ୨୦୦୨)। ଭାରତରେ ତେନ୍ତୁଳିର ପ୍ରମୁଖ ସଂଗ୍ରହ କେନ୍ଦ୍ରଗୁଡିକ ହେଲା ପଶ୍ଚିମବଙ୍ଗର କୋଲକାତା ଓ ଘଟାଲ; ଓଡିଶାର କଟକ, ଜୟପୁର, ପାରଳାଖେମୁଣ୍ଡି, ବ୍ରହ୍ମପୁର ଏବଂ ରାୟଗଡା, ଆନ୍ଧ୍ରପ୍ରଦେଶର ବୋବିଲି, ଓ୍ୱାରଙ୍ଗଲ୍, ହାଇଦ୍ରାବାଦ୍, ସିକନ୍ଦରାବାଦ ଏବଂ ହିନ୍ଦୁପୁର; ତାମିଲନାଡୁର ମଦୁରାଇ ଓ ପୋଲାଚି; କେରଳର ଧୋତୁଭାର୍ବି; ମହାରାଷ୍ଟ୍ରର ମୁମ୍ବାଇ, ଅହମ୍ମଦନଗର, ସତାରା ଓ ନାସିକ୍ । କେବଳ ମଧ ପ୍ରଦେଶର ଅବିଭକ୍ତ ବସ୍ତର ଜିଲ୍ଲାରେ ବାର୍ଷିକ ୧୦,୦୦୦ ରୁ ୨୫,୦୦୦ ମେଟ୍ରିକ ଟନ୍ ତେନ୍ତୁଳି ଉତ୍ପାଦନ ହୋଇଥାଏ ।

ଜଙ୍ଗଲଜାତ ତେନ୍ତୁଳିର ରପ୍ତାନୀ

ଲଘୁ ବନଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟ	୧୯୯୫-୧୯୯୬		୧୯୯୬-୧୯୯୭	
	ପରିମାଣ (ମେଟ୍ରିକ ଟନ୍)	ମୂଲ୍ୟ (ଟଙ୍କା ଲକ୍ଷରେ)	ପରିମାଣ (ମେଟ୍ରିକ ଟନ୍)	ମୂଲ୍ୟ (ଟଙ୍କା ଲକ୍ଷରେ)
ତେନ୍ତୁଳି-କଞ୍ଚା	୫,୯୩୦	୪୯୯	୩,୧୭୨	୨୬୮
ତେନ୍ତୁଳି-ଶୁଖିଲା	୪,୬୦୩	୯୨୬	୫,୦୨୫	୯୪୯
ମୋଟ	୧୦,୫୩୩	୧,୪୨୫	୮,୧୯୭	୧,୨୧୭

୨୦୦୧ ଓ ୨୦୦୩ରେ ତେନ୍ତୁଳିର ସଂଗ୍ରହ ମୂଲ୍ୟ ଲକ୍ଷରେ

ତେନ୍ତୁଳିର ପ୍ରକାର	ବର୍ଷ	ବର୍ଷ	ଶତକଡ଼ା ବୃଦ୍ଧି
	୨୦୧-୦୨	୨୦୦୨-୦୩	%
ଶୁଖିଲା	୧୧୨୦.୧୫	୧୩୫୪.୫୧	୨୦.୯୨
ସଦ୍ୟ ତୋଳନା ତେନ୍ତୁଳି	୨୪୮.୦୦	୪୩୮.୮୧	୭୬.୯୪
ବହଳି ଶସ	୩୨୫.୩୫	୪୪୨.୧୧	୩୫.୮୮
ମଞ୍ଜିଗୁଣ୍ଡ	୬୮୪.୪୩	୬୬୩.୦୨	- ୩.୧୩

କେତେକ ତେନ୍ତୁଳି ବ୍ୟବସାୟୀଙ୍କ ତାଲିକା

୧. ମେସର୍ସ ପି.ଭି. ନର୍ଗେସନ୍
ପି.ଭି. ସିପିଙ୍ଗ୍ କର୍ପୋରେଶନ-୨୯,
ଚିନ୍ନାଥାମ୍ବି ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍, ଫାଷ୍ଟ ଫ୍ଲୋର୍
ଚେନ୍ନାଇ

୨. ମେସର୍ସ ଆର୍.ଏସ୍. ମୁରୁଗାସନ୍
ନାଲା ଥମାଇକ୍ରିଟି, ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ଓଲଡ଼ପେଟ୍
କ୍ରିଷ୍ଣଗିରି- ୬୩୫୦୦୨
ତାମିଲନାଡୁ

୩. ଲକି ଟ୍ରେଡ଼ିଙ୍ଗ୍ କର୍ପୋରେଶନ୍
୧୯୬, କାମଧେନୁ କମ୍ପ୍ଲେକ୍ସ
ଜୋନ୍ - ୧, ଏମ୍.ପି. ନଗର
ଭୋପାଳ - ୪୬୨୦୦୩

୪. ମେସର୍ସ ଏଚ୍. ଭି. ମୋହନମୂର୍ତ୍ତି
ମାନକଭିପେଟା ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍
ଜୟପୁର - ୭୬୪୦୦୧
କୋରାପୁଟ

୫. ମେସର୍ସ ମଞ୍ଜୁଳା ଟ୍ରେଡ଼ର୍ସ
କୋମଳବରି ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍,
ଚାମ୍ବର ଅଫିସ୍ ନିକଟରେ
ବ୍ରହ୍ମପୁର - ୭୬୦୦୦୨

୬. ନିମେକ୍ସ ଟ୍ରେଡ଼ିଙ୍ଗ୍ କର୍ପୋରେସନ୍
ସେକେଣ୍ଡ ଫ୍ଲୋର୍,
୯୩/୯୭, ଟୋପିଓ୍ୱାଲା ମାନସନ୍
ମହମ୍ମଦଅଲ୍ଲୀ ରୋଡ଼୍
ମୁମ୍ବାଇ- ୪୦୦୦୦୩

୭. ଓରିଏଣ୍ଟାଲ୍ ଟ୍ରେଡ଼ିଂ
କର୍ପୋରେସନ୍ ପ୍ରା.ଲି.
୭୧-ଏ, ନେତାଜୀ
ସୁଭାଷ ବୋଷ ରୋଡ଼୍
କୋଲକତା - ୧

୮. ଟ୍ରାନ୍ସ ଓ୍ୱାର୍ଲଡ଼୍ ଏକ୍ସପୋର୍ଟ
୮୪, ବସୁନ୍ଧରା ବିଲ୍ଡିଙ୍ଗ୍
୧୧, ଟଲଷ୍ଟୟ ମାର୍ଗ
ନୂଆଦିଲ୍ଲୀ - ୧୧୦୦୦୧

RCDC

ଆର୍.ସି.ଡ଼ି.ସି.
୪୨୪, ଶହୀଦ ନଗର
ଭୁବନେଶ୍ୱର – ୭
ଫୋନ୍ – (୦୬୭୪) ୨୫୧୦୯୮୫/୨୫୧୭୮୯୭
www.banajata.org

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

ଡାବୁ ଗାଁ ଅଫିସ୍
ଆର୍.ସି.ଡ଼ି.ସି.
ଡାବୁଗାଁ, ନବରଙ୍ଗପୁର
ଫୋନ – ୦୬୮୬୭ – ୨୫୫୫୧୮

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

ଡିସେମ୍ବର ୨୦୦୩

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

ତେନ୍ତୁଳି