

နာမည်ကျော် အရသာထူးခြား စစ်တောင်းငါးသလောက်

-- ပင်လယ်ငါး (ကျိုက်ထို/ငါးဦးစီး) --

မွန်ပြည်နယ်အတွင်းသို့ ဖြတ်သန်းစီးဆင်းနေပြီး မုတ္တမပင်လယ်ကွေ့အတွင်းသို့ စီးဝင်နေသည် သံလွင်မြစ်၊ စစ်တောင်းမြစ်များသည် နာမည်ကြီး အထင်ကရမြစ်များ ဖြစ်ပါသည်။



ကျိုက်ထိုမြို့ရှိ ရေချိုပိုင်း၊ ရေငန်းပိုင်းနှင့် ရေချိုရေငန်စပ်ဒေသများသည် ငါးသယံဇာတပေါများ ကြွယ်ဝလှပါသည်။ “ငါး” ဟူသောမြန်မာစကားလုံးသည် ပါဠိ ဘာသာ “မစ္ဆဗေဒ” မှ ဆင်းသက်လာပြီး “မစ္ဆ = ငါး” ဖြစ်ပြီး “ဗေဒ = ဘာသာရပ်” ဟုလည်း သိရှိခဲ့ရပါသည်။ အင်္ဂလိပ်စကားလုံး အသုံးအနှုန်းဖြင့် “Ichthyology” ဟု ရေးကြပါသည်။ ထိုအင်္ဂလိပ်စကားလုံးသည် ဂရိစကား ဖြစ်ကြောင်း သိရှိရပြီး “Ichthyology = ငါးအမျိုးမျိုးအကြောင်း ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာခြင်း” ဘာသာရပ်ဟူ၍ ဖြစ်ပါသည်။

ငါးသည် ပထမဆုံးသော ကျောရိုးရှိရေနေ သတ္တဝါဖြစ်ပြီး ၎င်းစတင်ပေါ်ပေါက်လာသည့် အချိန်မှ စ၍ ပင်လယ်၊ သမုဒ္ဒရာ မြစ်ချောင်းများတွင်လွှမ်းမိုးသည့် သတ္တဝါဖြစ်ပါသည်။ ငါးကို ကျောက်ခေတ် ကာလ ကတည်းက စားသုံးရန် ကန်နှင့်မြစ်ချောင်းများမှ ဖမ်းဆီးခဲ့ကြပြီး ပင်လယ်ပြင် ငါးဖမ်းခြင်းကိုလည်း သမိုင်း ကြောင်းအစကတည်းက ဖမ်းဆီးခဲ့ကြသည်။ ငါးမွေးမြူရေးကို လွန်ခဲ့သည့် နှစ်ပေါင်း (၄၀၀၀) ခန့်က အီဂျစ်နိုင်ငံတွင် စတင်ခဲ့ပြီး ကန်များဖြင့် တီလားပီးယား ကိုမွေးမြူခဲ့ပါသည်။

ငါးကို အခြေခံအားဖြင့် ရေချိုငါးနှင့်ရေငန်ငါးဟူ၍ ခွဲခြားထားပါသည်။ ငါးမျိုးစိတ်ပေါင်း (၃၂၀၀၀) ကျော်ရှိပြီး ငါးအမျိုးအမည်ပေါင်း (၁) သိန်းကျော် ရှိကြပါသည်။

မြန်မာ့ကမ်းရိုးတန်းသည် နတ်မြစ်ဝမှ ကော့သောင်းငူအထိ ကီလိုမီတာ (၂၈၃၀) ရှည်လျှားပြီး ပင်လယ်ပြင်အတွင်း ကျွန်းပေါင်းများစွာတည်ရှိနေသည်ကိုလည်း တွေ့ရှိရမည်ဖြစ်ပေသည်။

မုတ္တမပင်လယ်ကွေ့အတွင်းသို့ စီးဝင်နေပြီး မွန်ပြည်နယ်အတွင်းသို့ ဖြတ်သန်းစီးဆင်းနေသော သံလွင်မြစ်၊ စစ်တောင်းမြစ်တို့သည် နာမည်ကြီး အထင်ကရမြစ်များ ဖြစ်ပါသည်။

ကျိုက်ထိုမြို့နယ်အတွင်းရှိ ရေလုပ်ငန်းလုပ်ကိုင်သူများသည် စစ်တောင်းမြစ်ကို အမှီပြုပြီး ငါးဖမ်းလုပ်ငန်း လုပ်ကိုင်ကြခြင်းဖြစ်ပါသည်။ စစ်တောင်းမြစ်သည် ခေါင်းလောင်းပုံစံမျိုး တည်ရှိနေပြီး ရေတက် ရေကျတွင် သောင်နုများ ပေါ်ထွန်းလျက်ရှိပါသည်။

စစ်တောင်းမြစ်တလျှောက် ငါးပုတ်သင်၊ ငါးပုဏ္ဏား၊ ကဘီလူး၊ ကကတစ်၊ ငါးခူ၊ ငါးကြင်း၊ ငါးမြစ်ချင်း၊ ငါးသလောက် စသည့်ငါးများ ရမိကြပါသည်။ ထိုငါးများအနက် စစ်တောင်း ငါးသလောက်မှာ ဆူမြိုးလှပြီး အသားမှာ နူးညံ့ကာ အရသာထူးကဲလှသောကြောင့် “စစ်တောင်း ငါးသလောက်” ဟူ၍ နာမည် ကြီးလှပါသည်။ စစ်တောင်းငါးသလောက်ကို အရိုးနူးပေါင်းစားခြင်း၊ ကြော်စားခြင်း၊ အစပ်ဟင်းချက်စား ခြင်းမှာ အလွန်အရသာ ရှိလှပါသည်။

“အသီးမှာ -----သရက်
အသားမှာ ----- ဝက်
အရွက်မှာ ----- လက်ဖက်” ဟူ၍ အဆိုရှိသကဲ့သို့
ငါးတွင်လည်း
“မယားမှာ ----- ဆံတောက်
ငါးမှာ ----- ငါးသလောက်” ဟူ၍ စာချိုး ရှိပါသည်။

“ငါးမှာ ----- ငါးသလောက်” ဟုခေါ်ရလောက်အောင် ငါးသလောက်ကို ရွာအလှူပွဲများ၊ ရှင်ပြု၊ မင်္ဂလာဆောင်၊ သာရေး၊ နာရေးများတွင် ငါးသလောက်ပေါင်းဟင်းမှာ နံပါတ် (၁) နေရာယူမြဲဖြစ်ပါသည်။

ယခုရောက်ရှိနေသော ဆောင်းတွင်းကာလသည် ငါးသလောက်ငါးများကို အများဆုံး ဖမ်းဆီးရမိကြပါသည်။ ထို့ကြောင့် “ရာသီကအေး ---- ငါးသလောက်ပေါင်းကမွှေး” ဟုဆိုရပေမည်။ ငါးသလောက်ငါးကို ပေါင်း၍ စားသုံးခြင်းသည် အရသာအကောင်းဆုံး ဖြစ်ပြီး ငါးအသားသာမက ငါးပေါင်းကလည်း ဆွဲဆောင် နိုင်စွမ်းရှိလှပါသည်။

ငါးသလောက်ကိုပေါင်းမည်ဆိုပါက ဦးစွာပထမ ဦးခေါင်းထက်ရှိ တက်ကြောကိုဖြတ်ရပါမည်။ သို့မှ သာ သွေးတိုးခြင်း၊ သွေးလေးခြင်းကို လျော့နည်းမည်ဖြစ်ပါသည်။ ငါးကို အနေတော်အတုံးပေးပြီး ဆား၊ နနွင်း၊ ရှာလကာရည်၊ ငါးပိ၊ ဂျင်း၊ ကြက်သွန်ဖြူ/နီ၊ စပါးလင်တို့ဖြင့် ရောမွှေပြီး ရေများများဖြင့် အရိုးနူး ပေါင်းစားကြခြင်းဖြစ်ပါသည်။ ငါးသည် အဆီပါဝင်နှုန်းနည်းပြီး အသားခါတ် (Protein) မြင့်မားစွာပါဝင် ပါသည်။ သို့ရာတွင် ဤငါးသလောက် အနွယ်ဝင် (Herring Fishes) များတွင် အဆီပေါများစွာ ပါဝင်ကြသည်ကို လေ့လာမှုအရ သိရှိရပါသည်။

Family (မျိုးရင်း) Clupeidae မှ ဆင်းသက်လာသော ငါးသလောက်မျိုးနွယ် (Herring Fishes) တွင် မျိုးစု (Genus) (၈၄) နှင့် Species (မျိုးစိတ်ပေါင်း) ၃၆၄ ခု ရှိကြောင်းမှတ်တမ်းများအရ သိရှိ ရပါသည်။ (Herring Fishes) များသည် ရေချို/ငန် စပ်ဒေသ၊ ရေငန်ဒေသများတွင် အနက်(၅)မီတာမှ (၂၀၀)မီတာအတွင်းတွင် အများဆုံးတွေ့ရှိရပါသည်။ ငါးသလောက်ငါးများသည် (Plankton)

အပင်မျှော လေးများကို သူတို့၏အစာအဖြစ် အများဆုံးစားသုံးကြပါသည်။ ငါးသလောက်၏ပါးစပ် (Mouth)သည် သွယ်လျှလျက်ရှိပြီး ခန္ဓာကိုယ်ပုံပန်းသဏ္ဍာန်သည် အပေါ်ဘက်၌ လုံးဝိုင်းပြီး အောက်ဘက်ပိုင်းသည် ကျုံ့နိုင်ဆုံးနိုင်ကြောင်း လေ့လာတွေ့ရှိရပါသည်။ အမြင့်ဆုံးအလျားသည် (၆၀) စင်တီမီတာအထိရှိပြီး T.ilisha မျိုးစိတ်တွင်တွေ့ရှိရပါသည်။

မွန်ပြည်နယ်၊ကျိုက်ထိုမြို့နယ်တွင် ဒေသထွက်ကုန်အဖြစ် ငါးသလောက်မျိုးစိတ် (Herring Fishes) (၂)မျိုးကို တွေ့ရှိရပါသည်။ ၎င်းတို့မှာ-

- (၁) Tenulosa ilisha (သို့) Hlisa shad (သို့) ilisha shad
- (၂) Tenulosa toil (သို့) Toli shad ဟူ၍ ဖြစ်ပါသည်။ ငါးသလောက်မျိုးစိတ် (၂)မျိုးနှင့် ပတ်သတ်၍ အောက်ပါအတိုင်းလေ့လာသိရှိရပါသည်။

Phylum (မျိုးပေါင်းစု)	- Chordata
Sub-Phylum(တဆင့်ခံ မျိုးပေါင်းစု)	- Vertebrate
Class (အမျိုးအစား)	- Pisces
Sub-Class	- Tteleostomi
Oder (မျိုးစဉ်)	- Clupeiformes
Sub-order (တဆင့်ခံမျိုးစဉ်)	- Clupeoidei
Family (မျိုးရင်း)	- Clupeidae
Genus (မျိုးစု)	- Tenulosa (fowler , 1934)
Species (မျိုးစိတ်-၁)	- (1) Tenulosa ilisha (Hamilton – Bunchana 1882)
FAO;English Name	- Hilsa Shad (or) ilisha Shad
Myanmar Name	- Nga-Tha-lauk (ငါးသလောက်)
Local Name	- Ar-ni (အာနီ)
Species (မျိုးစိတ်-၂)	- (2) Tenulosa toil (valenciennes,1847)
FAO;English Name	- Toil shade
Myanmar Name	- Nga-Tha-lauk-Yauk-Pa (ငါးသလောက်ယောက်ဖ)
Local Name	- Ar- gyan (အာကြမ်း)

Hilsa Shad (သို့) ilisha Shade (သို့) Ar-ni (အာနီ) ငါးတွင် ကျောဘက်ပိုင်း၌ ဆူးများမရှိကြဘဲ ပျော့ပျောင်းသော အရေးအကြောင်း (၁၈-၂၁) ထိရှိကြပါသည်။ အာနီငါးများသည်

ဆလင်ဒါပုံ သွယ်လျလျ ရှိကြပြီး အရွယ်အစားမှာ အမြင့်ဆုံး (၆၀) စင်တီမီတာရှိပြီး အများအားဖြင့် (၃၀-၃၆) စင်တီမီတာရှိကြောင်း တိုင်းတာမှုလေ့လာမှုအရ သိရှိရပါသည်။

အာနီငါးသလောက်ငါးသည် ငွေမှင်ရောင်ရှိပြီး ရွှေရောင်နှင့် ခရမ်းရောင်တို့လည်း အနည်းငယ်စပ် ဟပ်ရှိကြပါသည်။ သားလောင်းများအရွယ်ရောက်ချိန်တွင် သေးငယ်သော အမဲရောင်အစက် အပျောက်များ အစီအရီ ထူးခြားစွာ ပေါ်ပေါက်လာသည်ကို တွေ့ရပါသည်။ အမြီးပိုင်းမှာ ဦးခေါင်းပိုင်း ကဲ့သို့ ရှည်လျားသွယ်လျကြပါသည်။

အာနီငါးသလောက်ထုတ်လုပ်မှုသည် ၂၀၀၂ခုနှစ်တွင် (၁၂၀၀၀) တန်ထိ အမြင့်ဆုံး ထွက်ရှိပါသည်။ အာနီငါးသလောက်မျိုးစိတ်ကို ပါကစ္စတန်၊ အိန္ဒိယ၊ ဘင်္ဂလားဒေ့ရှ်၊ တရုတ်နှင့် မြန်မာနိုင်ငံများတွင် အများ ဆုံးတွေ့ရှိရကြောင်းကို မှတ်တမ်းများအရ သိရှိရပါသည်။

Toil shade (သို့) Ar- gyan (အာကြမ်း) (သို့) ငါးသလောက်ယောက်ဖမျိုးစိတ်၏ ကျောဘက်ပိုင်း နှင့် စအိုဘက်ပိုင်းတွင် ဆူးချွန်များ မရှိကြပါ။ ခန္ဓကိုယ်ပုံသဏ္ဍာန်ကို ဆလင်ဒါ ပုံသွယ်လျလျရှိပြီး အမြီးပိုင်း သည် ဦးခေါင်းပိုင်းထက် ပိုရှည်လျားသည်ကို တွေ့ရှိရပါသည်။ ငါးဟပ်နောက်ဘက်ပိုင်းတွင် အမည်းရောင် အမှတ်အသားများကိုတွေ့ရပြီး အစက်အပြောက်များကို မူ မတွေ့ရှိရပါ။ အာကြမ်းငါးများသည် ငွေမှင်ရောင် ရှိပြီး အခြားအစိတ်အပိုင်း အနည်းငယ်တွင် အပြာ၊ အစိမ်းနှင့်အမည်းရောင်များအနည်းငယ်စီ စပ်ဟပ်လျက် ရှိသည်ကို တွေ့ရှိကြရပါသည်။

အမြင့်ဆုံးခန္ဓာကိုယ်အလျားသည် (၅၀) စင်တီမီတာရှိပြီး အများအားဖြင့် (၃၀-၄၀) စင်တီမီတာ အထိရှိကြပါသည်။ အာကြမ်းငါးသလောက်မျိုးစိတ်ကို အိန္ဒိယ၊ ဩစတြေးလျ၊ ဟောင်ကောင်၊ ထိုင်ဝမ်၊ ကမ္ဘောဒီးယား၊ ဗီယက်နမ်နှင့် မြန်မာနိုင်ငံတို့တွင် အများဆုံးတွေ့ရှိရပါသည်။ ငါးသလောက်မျိုးစိတ် အားလုံးသည် ရာသီဥတုအလိုက် နေရာဒေသပြောင်းရွှေ့ကျက်စားနေသော အလေ့အထရှိပြီး နေရာဒေသ မရွေး အချိန်အခါမရွေးတွင် သားပေါက်ဖွားလေ့ရှိပါသည်။

Herring Fishes (ငါးသလောက်နွယ်ဝင်ငါး) သည် တစ်နှစ်ပတ်လုံး နှစ်ရာသီ သားပေါက်ကြပြီး ရှည်လျားမိုးတွင်းကာလ (မိုးရာသီ) တွင် တစ်ကြိမ်၊ တိုတောင်းသောဆောင်းရာသီအကုန်ပိုင်းတွင် တစ်ကြိမ်၊ စုစုပေါင်း (၂) ကြိမ် သားပေါက်ကြပါသည်။

ငါးသလောက်အမများသည် ဥပေါင်း (၃)သိန်းမှ (၁)သန်းအထိ ဥ ဥနိုင်ကြပါသည်။ ဥ ဥချပြီး နောက် သားလောင်းလေးများသည် မြစ်ကြောင်းမှ တစ်ဆင့်ပင်လယ်ပြင်သို့ ဆင်းသက်သွားကြပြီး မွေးရပ်မြေမှဝေး သောနေရာများတွင် ကြီးပြင်းကြပါသည်။ သားလောင်းလေးများသည် ပင်လယ်ပြင်သို့ ရောက်ရှိပြီးနောက် ဝေးသောဒေသများသို့ သွားလာခြင်း မပြုလုပ်ကြတော့ပါ။ သို့သော်လည်း ရေတိမ်သောင်ခုံနှင့် ကမ်းခြေဝန်းကျင်တစ်လျှောက် သွားလာ လှုပ်ရှားတတ်ကြပါသည်။

Hilsa Shad (သို့) Ar-ni (အာနီ) ငါးသလောက်နှင့် Toil shade (သို့) Ar- gyan (အာကြမ်း) ငါးသလောက်ကို စက်တင်ဘာလမှ မတ်လအတွင်း အများဆုံး ဖမ်းဆီးရမိကြပြီး အမြင့်ဆုံးကိုမူ နိုင်ဝင်ဘာ လနှင့် ဒီဇင်ဘာ ဆောင်းတွင်းကာလ၌ ဖမ်းဆီးရမိကြပါသည်။

ငါးသလောက်ငါးများကို တိုင်းတာလေ့လာချက်အရ အရွယ်အစားအသေးဆုံးမှာ (၂၈) စင်တီမီတာ၊ အလေးချိန်အားဖြင့် (၁၆၀) ဂရမ်ရှိပြီး အရွယ်အစား အကြီးဆုံးမှာ (၄၂) စင်တီမီတာ၊ အလေးချိန်အားဖြင့် (၆၅၀) ဂရမ်ထိ ရှိကြောင်း တိုင်းတာတွေ့ရှိရပါသည်။ အလွန်ကြီးမားသော ငါးသလောက်ငါး ၁၀၀၀ ဂရမ်၊ (၆၀) ကျပ်သားကိုမူ တစ်ခါတစ်ရံမှသာ တွေ့ရတတ်ကြောင်း သိရှိ ရပါသည်။ ထို့အပြင် အာနီငါးသလောက် ငါးထက် အကြမ်းငါးသလောက်ငါးများကို ပိုမိုဖမ်းဆီး ရမိကြောင်း လေ့လာတွေ့ရှိရပါသည်။ အရွယ်အစား အကြီးဆုံးကိုမူ အားကြမ်းငါးသလောက်ငါးတွင် တွေ့ရှိရပါသည်။

စစ်တောင်းငါးသလောက် ပုံမှန်အရွယ် တစ်ပိဿာလျှင် (၂၅၀၀-၃၅၀၀)ကျပ်နှင့် ငါးအကောင်ကြီး များကိုမူ (၄၀၀၀-၆၀၀၀) ကျပ်အထိရှိပြီး ဒေသခံများသည် ငါးသလောက်ငါးကို ပေါင်း၍တစ်မျိုး၊ ဆီပြန်ချက်၍ တစ်ဖုံ ဒေသစာအဖြစ် စားသုံးကြပါသည်။ အာနီ/အကြမ်းငါးသလောက်များကို မွန်ကမ်းရိုးတန်းတစ်လျှောက် ပေါများစွာ တွေ့ရှိရပြီး ပြည်တွင်းတွင် ငါးစို၊ ငါးဆားနယ်၊ ငါးခြောက် (၃)မျိုးလုံးကိုတွင် ကျယ်စွာ ရောင်းချနေပါသည်။ ငါးသလောက်ငါးများသည် မြန်မာနိုင်ငံတွင် ဒုတိယအများဆုံး ပြည်ပ ပို့ကုန်အဖြစ် ဈေးကွက်စီးပွားရေးတွင် အောင်မြင်လျှက်ရှိပါကြောင်း စစ်တောင်းမြစ်မှ ငါးသလောက်မျိုး စိတ်များအကြောင်းကို “နာမည်ကျော် အရသာထူးခြား စစ်တောင်းငါးသလောက်များ” ဟူသော ခေါင်းစဉ်ဖြင့် လေ့လာမိသမျှ ရေးသားလိုက်ရပါသည်။

REF;

- (1) AL-Dubakel, A. Y. 2011, Commerical fishing and marketing of Hilsa shade Tenualos ilisha (Hamilton- Buchanon, 1822) in Basrah-Southern IRAQ. Emir .J. Food Agric. 23(2); 178-186
- (2) Jafei, S. I. H. 1988. Biology and fishery of River Shade (palla)-A Revier. Pakistan J. Agric. Res > 9(2) 252. 263.
- (3) Qureshi, M. R. 1968b. Hilsa fishery in East Pakistan. Pakistan J. Sci. Ind. Res. 11; 95-