

အင်းသားကြီးများကိုယ်တိုင် ငါးခြောက်လုပ်ငန်းများ ထုတ်လုပ်ရောင်းချလာ

ကိုရွှေငါး (ခနုဖြူ)

ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီးသည် မြစ်ဝကျွန်းပေါ်ဒေသတစ်ခုဖြစ်ပြီး ရေချို၊ ရေငန်၊ ရေချိုရေငန်စပ်ဟူ၍ (၃)မျိုး စလုံးဖွဲ့စည်း တည်ရှိသော တိုင်းဒေသကြီးဖြစ်ပါသည်။ ဧရာဝတီတိုင်းဒေသတွင် ဂရန်အင်းပေါင်း (၁၇၇၇) အင်း၊ တင်ဒါ ချက်ပေါင်း (၂၀၄၁) ချက်၊ ပင်လယ်ကမ်းရိုးတန်းမိုင် (၂၇၁) မိုင်တည်ရှိပြီး ၊ ချောင်း၊ အင်း၊ အိုင်၊ ရေဝပ် ဧရိယာပေါများ သဖြင့် ငါး၊ ပုစွန် အဓိက ထွက်ရှိသော တိုင်းဒေသကြီးဖြစ်ပါသည်။

ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီးရှိ အင်းသားကြီးများသည် ယခင်ကအင်းထဲမှရရှိသော ငါး၊ ပုစွန်များကို အင်းအနီး အနားပတ်ဝန်းကျင်မှ ပြုပြင်သူများနှင့် ဒေသခံအဝယ်ဒိုင်များသို့ ရောင်းချလေ့ရှိသည်။ ယခုအချိန်တွင် ရေလမ်းကြောင်း၊ ကုန်းလမ်းကြောင်း ဆက်သွယ်ရေးကောင်းမွန်လာသောကြောင့် ငါးများကို ငါးခြောက်၊ ငါးဆားနယ် ပြုလုပ်၍ ဘုရင့်နောင်ပွဲရုံသို့လည်းကောင်း၊ ငါး၊ ပုစွန်အစို့များကို ရန်ကုန်မြို့ စံပြုငါးဈေးကြီးသို့လည်းကောင်း တိုက်ရိုက်သွားရောက်ရောင်းချလာကြပါသည်။



ခနုဖြူမြို့နယ်၊ ပုကွန်ကျေးရွာနေ တကယ်အင်းဂရန်ကိုင် အင်းသားကြီး ဦးမောင်မောင်မြင့်က 'ကျွန်တော် အဖေ လက်ထက်ထဲက အင်းလုပ်ငန်း လုပ်ကိုင်လာခဲ့တာ (၂၆)နှစ်ရှိပါပြီ ယခင်က အင်းမှထွက်ရှိသော ငါး၊ ပုစွန် များကိုဒေသခံပြည်သူတွေနှင့် တဆင့်ရောင်းဈေးသည်များထံ ကြေးစနစ်နဲ့ ရောင်းချရပါတယ် ယခုအချိန်မှာ ရရှိသော ငါးများကို ငါးရုံခြောက်၊ ငါးရုံလုံးခြောက်၊ ဘီလားခြောက်၊ ငါးကျည်းခြောက်၊ ငါးခုံးမခြောက်၊ ငါးမွေထိုးခြောက်များ ကိုယ်တိုင်အခြောက်လှန်းပါတယ်၊ ပုကွန်ကျေးရွာမှ တိုက်ကြီး ၊ ထန်းတပင်မြို့နယ် မှတဆင့် ရန်ကုန်မြို့သို့ ရေလမ်း၊ ကုန်းလမ်းဖြင့် တင်ပို့ရောင်းချပါတယ်၊ ငါးကို ကုန်ချော ထုတ်ရောင်းချတော့ ဒေသခံအမျိုးသား၊ အမျိုးသမီးတွေ အလုပ်ကြပါတယ်၊ ကျွန်တော်တို့ အင်းသားကြီး တွေလည်း ဝင်ငွေပိုမို ရရှိကြောင်း' ရှင်းပြပါသည်။

ပန်းတနော်မြို့နယ်၊ အင်္ကျီကျေးရွာနေ အင်းသားကြီး ဦးဝင်းခိုင်က 'အဖိုးလက်ထက်ထဲက အင်းတွေလုပ်ခဲ့ ပါတယ်၊ ယခုနှစ်မှာလဲ အင်း(၃)အင်း လုပ်ကိုင်နေပါတယ်၊ အင်းလုပ်ကိုင်ခါစနှစ်တွေက ငါးတွေကို ဒေသခံဖောက် သည်တွေ ထံရောင်းချပါတယ်၊ အခုတော့ ထွက်ရှိလာတဲ့ ငါးတွေကို ငါးခြောက်၊ ငါးဆားနယ် ထုတ်လုပ်ပါတယ်၊ ငါးခြောက်ကို အဓိကထုတ်လုပ်ပါတယ်၊ ရရှိလာသော ငါးခြောက်များကို ဖိုးလမင်း၊ အောင်ကျိုးဆောင်၊ ဆန်းဆစ်၊ ပြည့်စုံ၊ မျိုးသိမ်း၊ ပြည်ကျော်ပွဲရုံများသို့ သွားရောက် ရောင်းချပါတယ်၊ အင်းတွေကနေ မြို့များကို ကုန်းလမ်းခရီး ပေါက်တော့အင်းမှ တိုက်ရိုက်ရန်ကုန်သို့ သွားရောက်ရောင်းချပါတယ်၊ ဒေသမှာ ရောင်းချလျှင် (၆၀) ကျပ်၊ (၇၅) ကျပ် ကျပ်သာရရှိပြီး၊ ရန်ကုန်ပွဲရုံတွေမှာ (၁၀၀)ကျပ်ရရှိပါတယ်၊ ဈေးနှုန်း ကကောင်းတော့ အမြတ်ငွေများများရရှိပါတယ်' ဟု ရှင်းပြပါသည်။

ငါးခြောက်ပြုလုပ်ပုံအဆင့်ဆင့်မှာ အင်းအိုင်ထဲမှ ရရှိလာသော ငါးရုံးအစိုများကို ခေါင်းခုတ် အကြေးခွံထိုး၊ အူထုတ်သန့်စင် ရပါသည်။ ငါးခြောက်ပြုလုပ်ရာတွင် အကောင်လိုက်၊ ထက်ခြမ်းခွဲ၊ အမြောင်းလိုက်၊ အသားတုံးကလေး များပုံစံအမျိုးမျိုးဖြင့် ပြုလုပ်လေ့ရှိပါသည်။ သန့်စင်ပြီး ငါးရုံးများကို ရေဖြင့် စင်ကြယ်အောင် ဆေးကြောရသည်။ (၁၅) မိနစ်၊ နာရီဝက်ခန့် ရေစစ်ရသည်။ ငါးအကောင်ကြီး ပါကအချိန်ကြာစွာရေစစ်ရသည်။ ရေစစ် ပြီးငါးများကို ဆား (၅%မှ၁၀%) ဖြင့် အခြောက် နယ်ခြင်း (သို့) ဆားရည်ပျစ်ပျစ်ဖြင့် စိမ်ရပါသည်။ ငါးခြောက် အရောင်လှစေရန် အရောင်တင်ဆေး မပုပ်ဆေး (ယမ်းစိမ်း) ၀.၀၁% ထည့်ရပါသည်။ ပို၍ မထည့်ရပါ။ နယ်ပြီးသားငါးများကို ပလပ်စတစ်ခြင်း(သို့)သစ်သားစည်များတွင် ထည့်၍ အပေါ်မှ အလေးဖိပြီး တစ်ရက်(သို့) တစ်ရက်ခွဲခန့် ထားရပါသည်။ အခြောက်လှန်းစင်ပေါ်တွင် ငါးတစ်ကောင်ချင်း စီစီရီရီပြုလုပ်ကာ (၂) ရက်မှ (၃) ရက်ခန့် နေလှန်းရပါသည်။ ငါး အခြောက်ညီစေရန် (၂)နာရီ (သို့) (၃)နာရီ ခြားတစ်ကြိမ် လှန်းပေးရပါသည်။ ခြောက်သွားပြီဖြစ်သော ငါးအခြောက် အရွယ်အစားတူများကို ရွေးပြီး ပီနံအိတ် (သို့)မြွေရေခွံအိတ် အတွင်းသို့ ပလပ်စတစ် အိတ်ခံ၍ ထုပ်ပိုးရသည်။ အေး၍ ခြောက်သွေ့သောနေရာတွင် သိမ်းထားရပါသည်။

ငါးခြောက်အများဆုံးလုပ်ချိန်မှာ သီတင်းကျွတ်လမှ တန်ခူးလကုန်အထိ လုပ်ကိုင်ကြပါသည်။ ငါးရုံးအစို (၁၀) ပိဿာလျှင် အခြောက်(၃)ပိဿာ(၃)ပိဿာခွဲ ရရှိကြောင်း လေ့လာတွေ့ရှိရသည်။ ငါးခြောက်သည် မြန်မာလူမျိုးများ သာမက ပြည်ပနိုင်ငံ များကပါ လူကြိုက်များသော အစားအစာဖြစ်ပါသည်။ ကျိုက်လတ်မြို့နှင့် ပန်းတနော်မြို့များတွင် အသင့်စား ငါးခြောက်များ ထုတ်လုပ်ရောင်းချလျှက်ရှိပါသည်။ ငါးခြောက်၏အရသာမှာ တမူထူးခြားလှပါသည်။ ငါးခြောက်ကို မီးကင်၊ မီးဖုတ်ပြီး၊ ဆီဆမ်း၍သော်လည်းကောင်း၊ ဟင်းချက်၍သော်လည်းကောင်း၊ ဆီဖြင့် ကြော်၍သော်လည်းကောင်းဘဲ အမျိုးမျိုး စားသုံး နိုင်ပါသည်။ အလှူပွဲများတွင်လည်း ငါးခြောက်ထောင်းသည် မပါ မဖြစ်သောဟင်းလျာ တစ်မျိုးဖြစ်ပါသည်။ ငါးရုံးခြောက်ကို အလယ်ရိုးဖယ်ပြုတ်၍ညက်အောင်ထောင်းပြီး ကြက်သွန်နီ များများဖြင့် ပြန်ကြော်လိုက်ပါက အရသာထူးကဲသော ငါးခြောက် ထောင်းရရှိမည်ဖြစ်ပါသည်။

ငါးခြောက်သည်ကျေးလက်ဒေသများနှင့် ငါးရှားပါးသည့် အညာဒေသများအတွက် အဓိကအစားအစာ တစ်မျိုး ဖြစ်ပါသည်။ အင်းသားကြီးများ အနေဖြင့် ငါးအစိုကို ငါးခြောက်ခွဲကာ ကိုယ်တိုင် ထုတ်လုပ်ရောင်းချခြင်းဖြင့် ကျေးရွာ ရှိ အမျိုးသား၊ အမျိုး သမီးများ အလုပ်အကိုင်အခွင့်အလမ်းရရှိခြင်း၊ ဒေသခံများ ငါးရုံးခေါင်း၊ ငါးရုံးအူများအား ဈေး သက်သာစွာရရှိခြင်း အသုံးမဝင်သော ငါးအစိတ်အပိုင်းများကို တိရစ္ဆာန်အစာအဖြစ် အသုံးပြုနိုင်ခြင်း၊ အင်းသားကြီးများ မိသားစုဝင်ငွေတိုးတက် လာခြင်းဖြင့် အခွင့်အလမ်းကောင်းများရရှိလာပြီး၊ ဈေးကွက်ကောင်းများနှင့် ချိတ်ဆက်ဆောင်ရွက်လာနိုင်ပါသည်။