ଟେଣ୍ଟର ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଥିବା ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ସିଟକୁ ଖୋଲି ଦିଆଯାଏ ଓ ଟେଣ୍ଟ ଭିତରେ ର୍ୟାକ୍‌କୁ ରଖି ଦିଆଯାଏ । ର୍ୟାକ୍‌ର ଗୋଡ଼କୁ ବାଲିରେ ପୋତି ଦିଆଯାଏ, ଯେପରିକି ର୍ୟାକ୍ ଦୋହଲି ଯିବନାହିଁ । ତା'ପରେ ଟେଣ୍ଟର ପାର୍ଶ୍ୱ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ଚଦରକୁ ପୁଣିଥରେ ନିଜସ୍ଥାନରେ ଲଗାଇ ଦିଆଯାଏ । ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଥିବା ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ଚଦରର ତଳ ଭାଗରେ ବଡ଼ ବଡ଼ ବାଉଁଶ ବାଡ଼ିମାନ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଇଥାଏ । ଦରକାର ପଡ଼ିଲେ ଏହି ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ଚଦରକୁ ବାଉଁଶ ବାଡ଼ିଦ୍ୱାରା ଗୁଡ଼ାଇ ତଳ ଉପର କରିହେବ, ଯେପରିକି ଟେଣ୍ଟ ଭିତରକୁ ବାୟୁ ଚଳାଚଳ ଭଲଭାବରେ କରିପାରିବ । ଏହି ପ୍ରକାର ବ୍ୟବସ୍ଥା ଦ୍ୱାରା ଟେଣ୍ଟ ମଧ୍ୟରେ ଉତ୍ତାପକୁ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କରାଯାଇଥାଏ । ଟେଣ୍ଟ ମଧ୍ୟକୁ ପ୍ରବେଶ କରୁଥିବା ବାୟୁ ଉତ୍ତପ୍ତ ହୋଇ ଟେଣ୍ଟ ମଧ୍ୟରେ ସଂଚାଳିତ ହୁଏ ଏବଂ ର୍ୟାକ ମଧ୍ୟରେ ଗତି କରି ମାଛ ମଧ୍ୟରୁ ଜଳୀୟ ବାଷ୍ପ ଶୋଷି ନେବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରେ । ଟେଣ୍ଟ ମଧ୍ୟରୁ ଜଳୀୟ ବାଷ୍ପଯୁକ୍ତ ବାୟୁ ଟେଣ୍ଟର ଉପର ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଥିବା ଜଳା ବା କଣା ଦେଇ ବାହାରକୁ ବାହାରିଯାଏ ।

କିନ୍ତୁ ଟେଣ୍ଟ ଡ୍ରାୟର ଦ୍ୱାରା ଦୁଇଟି ଅସୁବିଧାର ସମ୍ମୁଖୀନ ହେବାକୁ ପଡ଼େ । ପ୍ରଥମତଃ ଟେଣ୍ଟଗୁଡ଼ିକ ଅତ୍ୟନ୍ତ ହାଲୁକା ହୋଇଥିବାରୁ ଅଧିକ ବେଗରେ ପବନ ବହୁଥିବା ପାଗରେ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । ଦ୍ୱିତୀୟତଃ ଟେଣ୍ଟ ଡ୍ରାୟରରେ ଅଧିକ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ଲାଗୁଥିବାରୁ ତାହା ଅଧିକ ଖର୍ଚ୍ଚବହୁଳ ହୋଇଥାଏ । ମାଛର ପ୍ରକାର ଓ ଆକାର ଉପରେ ଟେଣ୍ଟରେ ଶୁଖିବା ସମୟ ନିର୍ଭର କରେ ।

'ସ୍ମୋକିଙ୍ଗ୍' ବା ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ମାଛ ଶୁଖାଇବା ପ୍ରଣାଳୀ :

କଞ୍ଚାମାଛକୁ ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ଶୁଖାଇବା କାମ ଏକ ପୁରୁଣା ପାରମ୍ପରିକ ପଦ୍ଧତି । ଧୂଆଁ ମାଛ ମଧ୍ୟରୁ ଜଳୀୟ ବାଷ୍ପ ଶୋଷି ନେଇଯାଏ ଓ ମାଛକୁ ସଂରକ୍ଷଣ କରିଥାଏ । କିନ୍ତୁ ଧୂଆଁଦ୍ୱାରା ମାଛ ମଧ୍ୟରୁ ଜଳୀୟ ବାଷ୍ପ ପୁରାପୁରି ଭାବରେ ବାହାରି ଯାଇ ନ ଥାଏ । ଖରାରେ ଶୁଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ମାଛ ଯେତେ ପରିମାଣରେ ଶୁଖିପାରେ, ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ତାହା ସେତେ ଶୁଖିପାରେ ନାହିଁ । ମାଛ ମଧ୍ୟରେ ଧୂଆଁ ପ୍ରବେଶ କରିବାଦ୍ୱାରା ମାଛର ଉପର ସ୍ତରରେ ଜୀବାଣୁ ବୃଦ୍ଧି ହୋଇପାରେ ନାହିଁ । ଅଧିକନ୍ତୁ, ଧୂଆଁ ମାଛର ସ୍ୱାଦ ଓ ରଙ୍ଗଉପରେ ଅନୁକୂଳ ପ୍ରଭାବ ପକାଏ ।

ଧୂଆଁ କରିବା ସମୟରେ ନିଆଁରୁ ଅଧିକ ଉତ୍ତାପ ଆସିଲେ, ଏହା ମାଛକୁ ଶୀଘ୍ର ଶୁଖାଇ ଦିଏ ଏବଂ ଆହୁରି ଅଧିକ ଉତ୍ତାପ ହେଲେ ମାଛ ସିଧାସଳଖ ଖାଇବା ପରି ରାନ୍ଧି ହୋଇଯାଏ । ଜୀବାଣୁ ଏବଂ ଏଞ୍ଜାଇମ୍ ଦ୍ୱାରା ହେଉଥିବା ମାଛ ନଷ୍ଟକୁ ଏହା ପ୍ରତିରୋଧ କରିଥାଏ । ଅନ୍ୟ ଅର୍ଥରେ କହିବାକୁ ଗଲେ ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ମାଛ ଉଭୟ ଶୁଖିଯାଏ ଏବଂ ରାନ୍ଧି ମଧ୍ୟ ହୋଇଯାଏ । ଏହା ମାଛର ସଂରକ୍ଷଣ ସମୟକୁ ଅଧିକ ବଢାଇଦିଏ । ଧୂଆଁ ଦେବା ସମୟରେ ଯଦି ମାଛ ଅଧିକ ଶୁଖିଯାଏ, ତାହାହେଲେ ମାଛକୁ ଅଧିକ ସମୟ ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା ସମ୍ଭବ ହୁଏ ।

ସାଧାରଣତଃ ମାଛକୁ ତିନି ପ୍ରକାରରେ 'ସ୍ମୋକିଙ୍ଗ୍' ବା ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ଶୁଖାଯାଇଥାଏ । ସେଗୁଡ଼ିକ ହେଲେ ଶୀତଳ ଧୂଆଁ (କୋଲ୍ଡ଼ ସ୍ମୋକିଙ୍ଗ୍), ଉତ୍ତପ୍ତ ଧୂଆଁ (ହଟ୍ ସ୍ମୋକିଙ୍ଗ୍) ଓ ଧୂଆଁ ଶୁଖାଇବା (ସ୍ମୋକ୍ ଡ୍ରାଇଙ୍ଗ୍) ପଦ୍ଧତି ।

ଶୀତଳ ଧୂଆଁ ପଦ୍ଧତି (କୋଲ୍ଡ୍ ସ୍ମୋକିଙ୍ଗ୍) - ଏହି ପଦ୍ଧତି ଅନୁସାରେ ମାଛକୁ ୩୦ ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍ ଉତ୍ତାପରେ ଶୁଖୁଆ ତିଆରି ପାଇଁ ବିଦ୍ୟୁତ୍ ଶକ୍ତି, କୋଇଲା ଉତ୍ତାପ, ଡ଼ିଜେଲରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଉତ୍ତାପ ଇତ୍ୟାଦିର ପ୍ରୟୋଗ ମଧ ହୋଇଥାଏ । କିନ୍ତୁ ଏହାଦ୍ୱାରା ଶୁଖୁଆର ଖର୍ଚ୍ଚ ବହୁତ ବଢିଯାଇଥାଏ । ତେଣୁ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣକୁ ବ୍ୟବହାର କରି ଉନ୍ନତ ଉପାୟରେ ପରିଷ୍କାର ଏବଂ ପରିଚ୍ଛନ୍ନ ଶୁଖୁଆ ତିଆରି ପାଇଁ ଏକ ପଲିଥିନ୍ ତମ୍ବୁର ଉପଯୋଗ ହୋଇଥାଏ ।

ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣକୁ ଆଧାର କରି ପଲିଥିନ୍ ତମ୍ବୁରେ ଶୁଖୁଆ ତିଆରିର ମୁଖ୍ୟ ଗୁଣ :

୧. ପଲିଥିନ୍ ତମ୍ବୁରେ ଉଭୟ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣ ଏବଂ ବାୟୁ ଚଳାଚଳ ସୁବିଧା ମିଳେ ।

୨. ଜମି ଉପରୁ ପ୍ରାୟ ୩ ଫୁଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବାୟୁ ଚଳାଚଳ ଖୁବ୍ କମ୍ ଥାଏ । ତେଣୁ ମାଛକୁ ଜମିଠାରୁ ୩ଫୁଟ୍ ଉଚ୍ଚରେ ଶୁଖାଇଲେ ଏହା ଶୀଘ୍ର ଶୁଖିଥାଏ ।

୩. ବାଉଁଶ ବା ଲୁହା ଜାଲିର ଭାଡ଼ି କରି ଉଚ୍ଚ ଜାଗାରେ ଶୁଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ମାଛ ଉଭୟେ ଉପରୁ ଏବଂ ତଳଭାଗରୁ ଶୀଘ୍ର ଶୁଖିଥାଏ ।

୪. ଭାଡ଼ି କରି ଉଚ୍ଚା ଜାଗାରେ ଶୁଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ଏଥିରେ ଧୂଳି, ମଇଳା ବାଲିର ସଂକ୍ରମଣ କମ୍ ହୋଇଥାଏ । ବିଭିନ୍ନ ମାଛ ପ୍ରିୟ ପ୍ରାଣୀ ଯଥା-କୁକୁର, ବିଲେଇଠାରୁ ମଧ ଏହାକୁ ମୁକ୍ତ ରଖାଯାଇଥାଏ ।

୫. ପଲିଥିନ୍ ତମ୍ବୁ କରି ଶୁଖୁଆ ତିଆରି କରାଗଲେ ଏହାକୁ ବର୍ଷା ଓ କାକରରୁ ମଧ ରକ୍ଷା କରାଯାଇପାରିବ ।

ପଲିଥିନ୍ ତମ୍ବୁ ଡ୍ରାୟର ଦ୍ୱାରା ଏକ ସଫା ପରିବେଶ ମଧରେ ଆମେ ଶୁଖୁଆ ତିଆରି କରିପାରିବା ।

ପଲିଥିନ ତମ୍ବୁର ନିର୍ମାଣ :

ପଲିଥିନ୍ ତମ୍ବୁର ନିର୍ମାଣ କରିବା ପାଇଁ ବାଉଁଶ, ଲୁହାଛଡ଼ ବା ଆଲୁମିନିୟମ୍ ଛଡ଼ରେ ଏକ ତମ୍ବୁ ଆକାରର ଘର ତିଆରି କରିବାକୁ ପଡ଼େ । ଏହି ତମ୍ବୁ ୧୫ ଫୁଟ୍ ଲମ୍ବା, ୧୫ ଫୁଟ୍ ଓସାର ଏବଂ ୭ ଫୁଟ୍ ଉଚ୍ଚତା ବିଶିଷ୍ଟ କରାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ । ତମ୍ବୁର ଚଟାଣରେ କଳାରଙ୍ଗର ପଲିଥିନ୍ ବିଛା ଯାଇଥାଏ । ଏହି କଳାରଙ୍ଗର ପଲିଥିନ୍ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣକୁ ଆହରଣ କରି ତମ୍ବୁ ମଧରେ ଉତ୍ତପ୍ତ ବାୟୁ ସୃଷ୍ଟି କରିଥାଏ ।

ପଲିଥିନ୍ ତମ୍ବୁରେ ତିଆରି ପାଇଁ କେତେକ ଜାଣିବା କଥା :

୧. ତେଲଥିବା ମାଛକୁ ଶୁଖୁଆ କଲେ ଏହା ଶୁଖିବା ପାଇଁ ବହୁତ ସମୟ ଲାଗେ ।

୨. ଗୋଲ ମାଛଗୁଡ଼ିକ ଚେପେଟା ମାଛ ଅପେକ୍ଷା ଶୁଖିବା ପାଇଁ ଅଧିକ ସମୟ ନିଏ । କାରଣ ମାଛର ମଧ୍ୟସ୍ଥଳର ଜଳୀୟ ଅଂଶ ବହୁତ ଥାଏ ।

୩. ଶୁଖୁଆ ତିଆରି ବେଳେ ମାଛ ଯେତେ ଗରମ ହୁଏ ଏହାର ମଧଭାଗରୁ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ସେତେ ଶୀଘ୍ର ଉପର ଭାଗକୁ ଚାଲି ଆସିଥାଏ

୪. ଯେତେବେଳେ ଶୁଖୁଆର ଜଳୀୟ ଅଂଶ କମି କମି ଆସେ, ଜଳୀୟ ବାଷ୍ପର ଗତି ଉପର ଭାଗରେ ମଧ କମି କମି ଆସିଥାଏ ।

୫. ଅଲଣା ଶୁଖୁଆରେ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ଶତକଡ଼ା ୮ରୁ ୧୦ ଭାଗ ଥାଏ । ଲୁଣଦିଆ ଶୁଖୁଆରେ ଏହା ୧୫ରୁ ୨୫ ଭାଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଥାଏ । କିନ୍ତୁ ଯଦି ଶୁଖୁଆକୁ ପ୍ରଚଣ୍ଡ ଖରାରେ ସିଧାସଳଖ ଶୁଖାଯାଏ, ତାହାହେଲେ ତା'ର ଉପରି ଭାଗ ଅତ୍ୟନ୍ତ ଶକ୍ତ ହୋଇଯାଇଥାଏ । ଏହାକୁ 'ଚାମଡ଼ା' ଶୁଖୁଆ ବୋଲି କୁହାଯାଇଥାଏ ।

ଶୁଖୁଆ ତିଆରିରେ ପଲିଥିନ୍ ତମ୍ବୁର କାର୍ଯ୍ୟକାରିତା :

ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନ ପରିବେଶରେ ଶୁଖୁଆ ତିଆରି ପାଇଁ ମାଛକୁ ଟବ୍‌ରେ ଧୋଇବା, ଅନ୍ତପୁଟା ଓ ଗାଲିସି ବାହାର କରିବା ଏବଂ ଘରେ ମାଛକୁ ଭଲ ପାଣିରେ ଧୋଇ ଲୁଣ ଦେବାର ପ୍ରାବଧାନ ଅଛି । ଶୁଖିଲା ଲୁଣ ଗୁଣ୍ଡ ଛିଞ୍ଚିବା ଏବଂ ତାକୁ ୭/୮ ଘଣ୍ଟା ଲୁଣରେ ଗୋଳାଇ ଶୁଖାଇବା ଇତ୍ୟାଦି କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଅନ୍ୟତମ । ମାଛ ପରିଷ୍କାର କରିବା ପରେ ତାକୁ ପଲିଥିନ୍ ତମ୍ବୁ ମଧରେ ଶୁଖାଯାଇଥାଏ । ଛୋଟ ଚୁନାମାଛ ଏବ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିକୁ ସିଧାସଳଖ ପଲିଥିନ୍ ସିଟ୍. ଉପରେ ରଖି ଶୁଖାଯାଇଥାଏ । ପଲିଥିନ୍ ତମ୍ବୁରେ ଖରା ୭ରୁ ୯ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କାଏମ୍ ରହିଥାଏ । ସକାଳ ୯ ଟାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ସନ୍ଧ୍ୟା ୫ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପଲିଥିନ୍ ତମ୍ବୁ କାମ କରିଥାଏ । ପଲିଥିନ୍ ତମ୍ବୁରେ ହାରାହାରି ୪୫ରୁ ୫୫ ଡ଼ିଗ୍ରୀ ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଉତ୍ତାପ ରହେ । ଦିନ ଦ୍ୱିପ୍ରହର ବେଳେ ଏହା ୬୫.୨ ଡ଼ିଗ୍ରୀ ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପହଞ୍ଚିଥାଏ । ଏହି ୧୫ଘ୧୫ଘ୭ ଫୁଟ ଆୟତନର ପଲିଥିନ୍ ତମ୍ବୁରେ ୫୦ କି.ଗ୍ରା. ଓଜନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମାଛର ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇପାରେ । ପାଗ ଅନୁସାରେ ୧୦ ରୁ ୧୨ ଘଣ୍ଟା ମଧରେ ଶୁଖୁଆ ତିଆରି ହୋଇପାରେ । ଏତଦ୍‌ବ୍ୟତୀତ ଲୁହାଛଡ଼ ଏବଂ ଆଲୁମିନିୟମ୍ ଛଡ଼ ବା ଜିଆଇ ପାଇପ୍ ଦେଇ ମଧ ଅଧିକ ମଜଭୁତ୍ ପଲିଥିନ୍ ତମ୍ବୁ ତିଆରି କରାଯାଇପାରିବ ।

ଉପସଂହାର

ଶୁଖୁଆ ଏକ ପୁଷ୍ଟିକର ସୁସ୍ୱାଦୁ ଖାଦ୍ୟ । କେଉଁ ପୁରାତନ କାଳରୁ ଏହା ମଣିଷର ଏକ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ରୂପେ ପରିଗଣିତ ହୋଇଆସିଅଛି । କିନ୍ତୁ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନତାର ଅଭାବରୁ ଆଧୁନିକ ସମାଜରେ ଏହା ଆଦୃତ ହୋଇପାରି ନାହିଁ ଓ ଶୁଖୁଆ ତିଆରି କରୁଥିବା ମତ୍ସ୍ୟଜିବୀ ମହିଳାମାନେ ଅଧିକ ଲାଭ କରିପାରୁ ନାହାନ୍ତି । ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଆଧୁନିକ ଖାଦ୍ୟସାମଗ୍ରୀ ସହ ପ୍ରତିଯୋଗିତା କରିବାକୁ ହେଲେ, ଉତ୍ତମ ଗୁଣବତ୍ତାର ଶୁଖୁଆ ତିଆରି କରିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଯେହେତୁ ଶୁଖୁଆ ତିଆରି କେବଳ ମତ୍ସ୍ୟଜିବୀ ମହିଳାମାନଙ୍କର କାର୍ଯ୍ୟ, ତେଣୁ ସେମାନଙ୍କୁ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନତାର ସହିତ ଶୁଖୁଆ ତିଆରି ବିଷୟରେ ସଚେତନ କରିବା ପାଇଁ ତାଲିମ ଦେବା ସମସ୍ତ ସରକାରୀ ଓ ବେସରକାରୀ ସଂସ୍ଥାମାନଙ୍କର ଦାୟିତ୍ୱ । ଏହା ହୋଇପାରିଲେ, ସେମାନଙ୍କର ଦକ୍ଷତା ବୃଦ୍ଧି ପାଇବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ସେମାନଙ୍କର ଆର୍ଥିକ ଉନ୍ନତି ହୋଇପାରିବ ଓ ସମାଜର ଏକ ଅନଗ୍ରସର ଅଙ୍ଗ ଭାବେ ପରିଚିତ ସମୁଦ୍ର ଉପକୂଳବର୍ତ୍ତୀ ମତ୍ସ୍ୟଜିବୀ ମହିଳାମାନେ ଉନ୍ନତିର ରାସ୍ତାରେ ଆଗେଇ ଯାଇପାରିବେ ।

ପ୍ରକାଶକ : ବରିଷ୍ଠ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଓ ମୁଖ୍ୟ, କୃଷି ବିଜ୍ଞାନ କେନ୍ଦ୍ର, ଗଞ୍ଜାମ-୨

ଗୋଳନ୍ଥରା, ବ୍ରହ୍ମପୁର-୭୬୧୦୦୮

Ph. : 9937789325, e-mail : kvkganjam2.ouat@gmail.com

Website : https://www. kvkganjam2.org

Source : ICAR-CIFT, Cochi; College of Fisheries (OUAT), Rangailunda

ଉନ୍ନତ ମାନର ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତି

PRODUCTION OF QUALITY DRY FISH

ବିଷୟ ବସ୍ତୁ :

ସିଦ୍ଧାର୍ଥ ଶଙ୍କର ଦାସ, ବୈଜ୍ଞାନିକ (ମତ୍ସ୍ୟ ବିଜ୍ଞାନ)

ସମ୍ପାଦକ :

ଡଃ. ସୁସ୍ମିତା ମହାନ୍ତି, ବରିଷ୍ଠ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଓ ମୁଖ୍ୟ

KRISHI VIGYAN KENDRA, GANJAM-II

ODISHA UNIVERSITY OF AGRICULTURE & TECHNOLOGY

କୃଷି ବିଜ୍ଞାନ କେନ୍ଦ୍ର, ଗଞ୍ଜାମ -୨

ଓଡ଼ିଶା କୃଷି ଓ ବୈଷୟିକ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟ

Funded by : ICAR - Central Institute of Fisheries Technology, Cochi

ଆର୍ଥିକ ସହାୟତା : ଭାରତୀୟ କୃଷି ଅନୁସନ୍ଧାନ ପରିଷଦ - କେନ୍ଦ୍ରୀୟ ମତ୍ସ୍ୟ ପ୍ରଯୁକ୍ତିବିଦ୍ୟା ଅନୁଷ୍ଠାନ, କୋଚି

(Collaborative Technology dissemination under SCSP for improving income and employability in fisheries sector)

ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନ ଉପାୟରେ ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତି

ଆମ ସମାଜରେ ମାଛ ଏକ ସୁସ୍ୱାଦୁ ଖାଦ୍ୟ ଭାବେ ଅତି ଆଦୃତ । ଏହା ଅଧିକ ପୁଷ୍ଟିସାରଯୁକ୍ତ ଏବଂ ହୃଦ୍‌ରୋଗ ଭଳି ଅନେକ ମାରାତ୍ମକ ରୋଗର ମହୌଷଧି ବୋଲି ବୈଜ୍ଞାନିକ ଗବେଷଣାରୁ ଜଣାପଡ଼ିବା ପରେ ଆଜିକାଲି ଏହାର ଚାହିଦା ଧନୀ ଗରିବ ନିର୍ବିଶେଷରେ ବଢ଼ିଚାଲିଛି । ଏହି ପରିପ୍ରେକ୍ଷୀରେ ମାଛ ସଂରକ୍ଷଣ କରିବାର ଗୁରୁତ୍ୱ ବଢ଼ିଯାଇଛି ।

ମାଛ ମରିଯିବା ପରେ ନଷ୍ଟ ହେବାକୁ ଲାଗେ । ବ୍ୟବହୃତ ଖାଦ୍ୟସାମଗ୍ରୀମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ, କ୍ଷୀରକୁ ଛାଡ଼ିଦେଲେ, ମାଛ ସବୁଠାରୁ ଶୀଘ୍ର ନଷ୍ଟ ହୁଏ । ତେଣୁ ମାଛକୁ ନଷ୍ଟ ହେବାରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ପାଇଁ ବିଭିନ୍ନ ସଂରକ୍ଷଣ ପଦ୍ଧତି ଅବଲମ୍ବନ କରାଯାଇଥାଏ, ଯଥା ବରଫିକରଣ, ହିମୀକରଣ, ଶୁଖାଇବା ଇତ୍ୟାଦି । ଏହି ସବୁ ସଂରକ୍ଷଣ ପଦ୍ଧତି ଦ୍ୱାରା ଅଧିକ ଉତ୍ପାଦନ ସମୟରେ ମାଛକୁ ଭବିଷ୍ୟତ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ରଖାଯାଏ ଏବଂ ଦୂରଦୂରାନ୍ତକୁ ପଠାଯାଏ ।

ମାଛ ସଂରକ୍ଷଣ ବିଭିନ୍ନ ପଦ୍ଧତିମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ, ମାଛକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଶୁଖୁଆ ତିଆରି କରିବା ଆମ ଦେଶର ଏକ ଲୋକପ୍ରିୟ ପାରମ୍ପାରିକ ପଦ୍ଧତି । ମାଛକୁ ନଷ୍ଟ କରିବା ପାଇଁ ଯେଉଁ କେତୋଟି କାରକ ଅଛନ୍ତି ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଅଣୁଜୀବମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ମାଛର ବିଘଟନ ପ୍ରକ୍ରିୟା ମୁଖ୍ୟ । ମାଛକୁ ଶୁଖାଇବାଦ୍ୱାରା ଏହା ଶରୀରର ଜଳୀୟ ଅଂଶ କମିଯାଏ, ଯାହାଦ୍ୱାରା ଅଣୁଜୀବମାନେ ସେମାନଙ୍କ ବଂଶ ବୃଦ୍ଧି କରିପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ତେଣୁ ମାଛର ବିଘଟନ ପ୍ରକ୍ରିୟା ହୁଏ ନାହିଁ କି ମାଛ ନଷ୍ଟ ହୁଏ ନାହିଁ । ଏହି କାରଣରୁ ଶୁଖୁଆ ତିଆରି କରି ମାଛକୁ ବହୁତ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବ୍ୟବହାର କରିହୁଏ ।

ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତିର ପାରମ୍ପାରିକ ପଦ୍ଧତି

ସାଧାରଣତଃ କୋକଲି, କାରା ଓ କାବଲା ଭଳି ଛୋଟ ଛୋଟ ମାଛକୁ ସିଧାସଳଖ, ଖରାରେ ୨ରୁ ୩ ଦିନ ଶୁଖାଇ ସାଧା ଶୁଖାଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ । କିନ୍ତୁ ବଡ଼ ବଡ଼ ମାଛ ଯଥା କାନାଗୁର୍ତା, ଇଲିଶୀ, ତୁମୁଡ଼ା, ଖଇଙ୍ଗା ଭଳି ମାଛକୁ ପିଠିପଟୁ କାଟି ଅନ୍ତନଳି ବାହାର କରି ଲୁଣକୁଣ୍ଡରେ ଲୁଣରେ ମିଶାଇ ରାତିଏ ରଖାଯାଏ, ଯାହାଦ୍ୱାରା କି ମାଛ ଦେହର ଅଧିକାଂଶ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ବାହାରିଆସେ । ତା'ପରେ ତାକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦିଆଯାଏ ।

ଖରାରେ ଶୁଖାଇବା ପାଇଁ ସାଧାରଣତଃ ଚାରୋଟି ପଦ୍ଧତି ଅବଲମ୍ବନ କରାଯାଏ । ପ୍ରଥମ ପଦ୍ଧତିଟି ହେଉଛି ସମୁଦ୍ର ବାଲି ଉପରେ ଶୁଖାଇବା । ଯେତେବେଳେ ମାଛ ଅତ୍ୟଧିକ ପରିମାଣରେ ଧରାଯାଏ ସେତେବେଳେ ଏହି ପଦ୍ଧତିଟି ଅବଲମ୍ବନ କରାଯାଏ । କିନ୍ତୁ, ଏହି ପଦ୍ଧତିରେ ଶୁଖୁଆର ଗୁଣବତ୍ତା କମିଯାଏ, କାରଣ ଏଥିରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଅଣୁଜୀବ ଓ ବାଲି ମିଶିଯାଏ । ଦ୍ୱିତୀୟ ପଦ୍ଧତିଟି ହେଉଛି ମଶିଣା ଉପରେ ଶୁଖାଇବା । ଏହା ଶୁଖୁଆର ଗୁଣବତ୍ତା କେତେକାଂଶରେ ବୃଦ୍ଧି କରେ, ଯେହେତୁ ମାଛ ସିଧାସଳଖ ବାଲି ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସିପାରେ ନାହିଁ । କିନ୍ତୁ ବାଲି ଉଡ଼ିକରି ଏଥିରେ ପଡ଼ି ଏହାର ଗୁଣବତ୍ତା କମାଇଦିଏ । ତୃତୀୟ ପଦ୍ଧତିଟି ହେଉଛି ସିମେଣ୍ଟ ଖଳାରେ ଶୁଖାଇବା । ଏଥିରେ ମାଛ ସହିତ ବାଲି ମିଶିପାରେ ନାହିଁ, କିନ୍ତୁ ଏହା ବହୁତ ସମୟ ନିଏ । କାରଣ ମାଛରୁ ବୋହୁଥିବା ପାଣି ମାଛ ତଳପଟ ଛାଇରେ ରହିଯାଏ । ଚତୁର୍ଥ ପଦ୍ଧତିଟି ହେଉଛି ଭାଡ଼ି ଉପରେ ଶୁଖାଇବା । ପାରମ୍ପାରିକ ପଦ୍ଧତିମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଏହା ସବୁଠାରୁ ଉତ୍ତମ । କାରଣ ଏହି ପଦ୍ଧତିରେ ଉଭୟ ତଳପଟୁ ଓ ଉପରପଟୁ ପବନ ବହି ମାଛକୁ ଶୁଖାଏ, ମାଛରୁ ବୋହୁଥିବା ପାଣି ତଳକୁ ଠପ୍ ଠପ୍ କରି ବୋହିଯାଏ ଏବଂ ବାଲି ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସିପାରେ ନାହିଁ ।

ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତିର ଆଧୁନିକ ପଦ୍ଧତି

ମାଛକୁ ଥାକ ଥାକ ଭାଡ଼ି କରି ଶୁଖାଇବା (ର୍‍ୟାକ୍ ଡ୍ରାଇଙ୍ଗ୍) ହିଁ ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତିର ସବୁଠାରୁ ଭଲ ଉପାୟ । ଏହା ଏକ ଶସ୍ତା ଓ ସହଜ ପଦ୍ଧତି ମଧ୍ୟ । ଏହି ର୍‍ୟାକ୍ ବା ଥାକ ତିଆରି ପାଇଁ ପି.ଭି.ସି. ପାଇପ୍ ବ୍ୟବହାର କରି ଏକ ଦୁଇ-ଥାକିଆ ଫ୍ରେମ୍ ତିଆରି କରାଯାଏ ଓ ତା ଉପରେ ଦୁଇ ଥାକ ଜାଲ / ଜାଲି ଉପରେ ଦୁଇ ଥାକ ମାଛ ସଜାଇ ଶୁଖିଯାଏ । ଜାଲି ଉପରେ ଶୁଖିବା ହେତୁ ମାଛ ଉଭୟ ଉପରପଟୁ ଓ ତଳପଟୁ ପବନ ପାଇ ଖରାରେ ଶୁଖିଯାଏ ଓ ବାଲି ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସିପାରେ ନାହିଁ । ତେଣୁ ଉତ୍ତମ ଗୁଣବତ୍ତାର ଶୁଖୁଆ ତିଆରି ହୋଇପାରେ । ଭାଡ଼ିରେ ଶୁଖାଇବାଠାରୁ ମଧ୍ୟ ଏହା ଆହୁରି ଉତ୍ତମ, କାରଣ ଏଥିରେ ମାଛ ଜାଲ/ଜାଲି ଉପରେ ଶୁଖୁଥିବାରୁ ଖୁବ୍ ଭଲ ପବନ ପାଇ ଶୀଘ୍ର ଶୁଖିଯାଏ ।

ଶୁଖୁଆ ତିଆରିରେ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନତାର ଗୁରୁତ୍ୱ

ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା ଅବଲମ୍ବନ କଲେ ଉତ୍ତମକୁ ଗୁଣବତ୍ତାର ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇପାରେ । କାରଣ ଏହାଦ୍ୱାରା ମାଛ, ବାହାରର ଅନେକ କ୍ଷତିକାରକ ଅଣୁଜୀବଙ୍କ ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସିବାରୁ ରକ୍ଷା ପାଏ ଓ ମାଛ ଦେହରେ ଥିବା ଅନେକ କ୍ଷତିକାରକ ଅଣୁଜୀବ ମରିଯାଅନ୍ତି କିମ୍ବା ଧୋଇ ହୋଇ ବାହାରିଯାଆନ୍ତି । ଏହା ବ୍ୟତୀତ ମାଛ ଦେହରେ ଥିବା ଅନେକଗୁଡ଼ିଏ ରୋଗକାରୀ ଅଣୁଜୀବ ଶୁଖୁଆ ଦେହରେ ରହିଗଲେ, ସେହି ଶୁଖୁଆକୁ ଖାଉଥିବା ବ୍ୟକ୍ତିଠାରେ ଏମାନେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ରୋଗ ଉପୁଯାନ୍ତି ।

ଉତ୍ତମ ଗୁଣବତ୍ତାର ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପାଇଁ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନ ଉପାୟ

୧. ଶୁଖୁଆ ତିଆରି ପାଇଁ ତଟକା ମାଛ ବ୍ୟବହାର କରିବା ଉଚିତ । ଦିନସାରା ବିକ୍ରୀ ପରେ ବଳକା ମାଛରୁ ଶୁଖୁଆ ତିଆରି କରିବା ଅନୁଚିତ ।

୨. ତଟକା ମାଛକୁ ସିଧାସଳଖ ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣରେ ରଖିବା ଅନୁଚିତ । ଏହାକୁ ଛାଇ ଜାଗାରେ ରଖିଲେ ମାଛ ସତେଜ ରହେ ଓ ଭଲ ଶୁଖୁଆ ହୁଏ ।

୩. ଦୂରସ୍ଥାନକୁ ନେଇ ଶୁଖୁଆ ତିଆରି କରିବାର ଥିଲେ, ମାଛକୁ ପରିଷ୍କାର ଭାବରେ ଧୋଇ, ତା ସହିତ ଉତ୍ତମ ମାନର ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣର ବରଫ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ସାଧାରଣତଃ ୧ କିଲୋ ମାଛ ପାଇଁ ୧ କିଲୋ ବରଫ ଆବଶ୍ୟକ ପଡ଼େ ।

୪. ମାଛମାନଙ୍କୁ ସଫା ଥଣ୍ଡା ପାଣିରେ ଧୋଇଦିଅନ୍ତୁ । କାରଣ ଅପରିଷ୍କାର ପାଣି ବ୍ୟବହାର କଲେ, ପାଣିରେ ଥିବା ଅଣୁଜୀବମାନେ ମାଛ ଦେହକୁ ଚାଲିଯାଆନ୍ତି ଓ ତାକୁ ଶୀଘ୍ର ନଷ୍ଟ କରିଦିଅନ୍ତି । ଖରାରେ ଗରମ ହୋଇ ଯାଇଥିବା ପାଣି ବ୍ୟବହାର କଲେ ମାଛ ଶୀଘ୍ର ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ ।

୫. ସାଧାରଣତଃ କୋକଲି, କାରା ଓ କାବ୍‌ଲା ଭଳି ଛୋଟ ମାଛମାନଙ୍କରୁ, ଲୁଣ ବ୍ୟବହାର ନ କରି, ସାଧା ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ । ଏଥିପାଇଁ ଧୁଆ ମାଛକୁ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଖରାରେ ରଖାଯାଇଥିବା ଶୁଖାଇବା ଥାକ (ର୍‍ୟାକ୍ ଡ୍ରାୟର୍) ରେ ସଜାଡ଼ି ରଖନ୍ତୁ ଯେପରିକି ମାଛ ଉପରେ ସିଧାସଳଖ ଖରା ପଡ଼ିବ । ଏହିଭଳି ଭାବରେ ମାଛକୁ ଦିନସାରା ଖରାରେ ଶୁଖିବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ ଓ ପଶୁ ପକ୍ଷୀ ଯେପରି ଖାଇ ନ ଯାନ୍ତି ସେଥିପାଇଁ ଜଗି ରହନ୍ତୁ କିମ୍ବା ମାଛ ଉପରେ ଜାଲଟିଏ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣ କମିଗଲେ ସନ୍ଧ୍ୟା ପୂର୍ବରୁ କିଛି ଅଂଶରେ ଶୁଖି ଆସିଥିବା ଏହି ମାଛକୁ ଗୋଟାଇ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ବାଲ୍‌ଟିରେ ରଖି ତାର ଘୋଡ଼ଣି ଦେଇ ରଖନ୍ତୁ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଏଥିରେ ମାଛି ବସି ପାରେ ନାହିଁ ଓ ଶୁଖୁଆରେ ସହଜରେ ପୋକ ହୁଏ ନାହିଁ । କାରଣ ମାଛିର ଗୋଡ଼ରେ ହିଁ ଅନେକ ପୋକର ଅଣ୍ଡା ଲାଗି ରହିଥାଏ ଯାହା କି ଖାଲି ଆଖିକୁ ଦେଖାଯାଏ ନାହିଁ । ସକାଳ ହେଲେ ଶୁଖି ଆସିଥିବା ମାଛକୁ ବାଲ୍‌ଟିରୁ କାଢି ପୁଣି ର୍‍ୟାକ୍ ଡ୍ରାୟର୍‌ରେ ଶୁଖାନ୍ତୁ । ଏହିଭଳି କିଛି ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ମାଛରୁ ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । କାବଲା ଭଳି ଅତି ଛୋଟ ମାଛରୁ ଶୁଖୁଆ କରିବା ପାଇଁ ସାଧାରଣତଃ ୧ ରୁ ୨ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ । କାରା ଓ କାବ୍‌ଲା ଭଳି ଛୋଟ ମାଛରୁ ଶୁଖୁଆ କରିବା ପାଇଁ ସାଧାରଣତଃ ୨ ରୁ ୩ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ । ଆବଶ୍ୟକ ସ୍ଥଳେ, ଏହି ଛୋଟ ମାଛମାନଙ୍କରୁ, ଲୁଣ ବ୍ୟବହାର କରି, ଲୁଣି ଶୁଖୁଆ ମଧ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ ।

୬. କାନାଗୁର୍ତା, ଇଲିଶୀ, ତୁମୁଡ଼ା ଓ ଖଇଙ୍ଗା ଭଳି ବଡ଼ ମାଛମାନଙ୍କରୁ ଲୁଣି ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ । କାରଣ କେବଳ ଖରାରେ ଶୁଖାଇଲେ ଏହି ମାଛମାନଙ୍କରୁ, ଅତି ଭିତରେ ଥିବା ଜଳୀୟ ଅଂଶ, ବାହାରକୁ ଆସି ଶୁଖିପାରେ ନାହିଁ । ଏହି ଜଳୀୟ ଅଂଶ ମାଛ ଦେହରେ ରହିଯିବାରୁ ଅଣୁଜୀବମାନଙ୍କର ବଂଶବୃଦ୍ଧି ଘଟେ ଓ ମାଛ ଶୀଘ୍ର ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । ତେଣୁ ଏହି ମାଛରେ ଲୁଣ ଦେଇ ଲୁଣି ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ତେଣୁ ମାଛ ନଷ୍ଟ ହୁଏ ନାହିଁ । ଲୁଣି ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ, ପ୍ରଥମେ କଂକ୍ରିଟ୍ ବା ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ଲୁଣକୁଣ୍ଡକୁ ବ୍ଲିଚିଂ ପାଉଡ଼ର୍ ଦେଇ ଧୁଅନ୍ତୁ । କୁଣ୍ଡର ନିମ୍ନଭାଗରେ ଗୋଟିଏ ପରସ୍ତ ଲୁଣ ଢାଳି ଦିଅନ୍ତୁ । ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ମାଛ ଦେହରେ ଲୁଣ ବୋଳି ଦିଅନ୍ତୁ ଓ ମାଛର ପେଟରେ ଲୁଣ ଭର୍ତ୍ତି କରି ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହି ଲୁଣ ଦିଆଯାଇଥିବା ମାଛକୁ କୁଣ୍ଡ ଭିତରେ ସଜାଡ଼ି ରଖନ୍ତୁ । ମାଛ ଗୋଟିଏ ପରସ୍ତ ହୋଇଯିବା ପରେ, ତା ଉପରେ ଗୋଟିଏ ପରସ୍ତ ଲୁଣ ଢାଳନ୍ତୁ । ଏହିପରି ଭାବରେ ଲୁଣ ଓ ମାଛକୁ ପରସ୍ତ ପରସ୍ତ କରି ରଖନ୍ତୁ । କୁଣ୍ଡ ଭର୍ତ୍ତି ହୋଇ ଆସିଲେ ଉପରିଭାଗରେ ଗୋଟିଏ ମୋଟା ପରସ୍ତ ଲୁଣ ଦେଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ତା ଉପରେ ଏକ କାଠ ପଟା ଘୋଡ଼ାଇ କୌଣସି ଏକ ଓଜନିଆ ଜିନିଷ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ ଯେପରିକି ଏହା ତଳେ ଥିବା ମାଛକୁ ଚାପି ରଖିବ । ଏହିଭଳି ଭାବରେ ତାକୁ ରାତି ସାରା ରଖିଦିଅନ୍ତୁ । ଛୋଟ ମାଛରୁ ଲୁଣି ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ଥିଲେ, ଗୋଟି କରି ମାଛ ଦେହରେ ଲୁଣ ବୋଳିବାର ଆବଶ୍ୟକତା ନାହିଁ । କେବଳ ଲୁଣ ଓ ମାଛକୁ ପରସ୍ତ ପରସ୍ତ କରି ରଖନ୍ତୁ । ଏହିଭଳି ଭାବରେ ଲୁଣ ଦିଅ ଯାଇଥିବା ମାଛକୁ ଗୋଟିଏ ରାତି ରଖନ୍ତୁ ।

୭. ସକାଳୁ ଲୁଣ ଦିଆ ଯାଇଥିବା ମାଛକୁ କୁଣ୍ଡରୁ ବାହାର କରି ଗୋଟିଏ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ଟବ୍‌ରେ ରଖନ୍ତୁ ଓ ଏଥିରେ ହୋସ୍ ପାଇପ୍‌ରୁ ପାଣି ପକାଇ ହାତରେ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଖୁବ୍ କମ୍ ସମୟ ପାଇଁ ଧୁଅନ୍ତୁ ଯେପରିକି ମାଛର ଉପରି ଭାଗରେ ଲାଗିଥିବା ଲୁଣ ସବୁ ଧୋଇ ହୋଇଯିବ । କାରଣ ଏହି ଲୁଣ ମାଛ ଦେହରେ ଲାଗି ରହିଲେ, ଶୁଖାଇବାପରେ ଶୁଖୁଆକୁ ଘରେ ସାଇତି ରଖିବା ସମୟରେ, ଏହା ବାୟୁମଣ୍ଡଳରୁ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ଟାଣି ମାଛର ଜଳୀୟ ଅଂଶ ବଢାଏ ଓ ଶୁଖୁଆକୁ ଶୀଘ୍ର ନଷ୍ଟ କରେ । ଧୋଇବା ପରେ ଏହି ମାଛକୁ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଖରାରେ ରଖାଯାଇଥିବା ଶୁଖାଇବା ଥାକ (ର୍‍ୟାକ୍ ଡ୍ରାୟର୍)ରେ ସଜାଡ଼ି ରଖନ୍ତୁ ଓ ସାଧା ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ କଲାଭଳି ଏହାକୁ ଶୁଖାନ୍ତୁ । କାନାଗୁର୍ତା ଭଳି ବଡ଼ ମାଛରୁ ଶୁଖୁଆ କରିବା ପାଇଁ ୩ ରୁ ୪ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ । ଇଲିଶୀ, ତୁମୁଡ଼ା ଓ ଖଇଙ୍ଗା ଭଳି ଅତି ବଡ଼ ମାଛମାନଙ୍କରୁ ଶୁଖୁଆ କରିବା ପାଇଁ ୪ ରୁ ୫ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ ।

୮. ଉତ୍ତମ ଗୁଣବତ୍ତା ଲୁଣି ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହେଲେ ପରିଷ୍କାର ଧଳା ଲୁଣ ବ୍ୟବହାର କରିବା ଆବଶ୍ୟକ । କାରଣ ମାଟିଆ ଅପରିଷ୍କାର ଲୁଣ ବ୍ୟବହାର କଲେ, ଏଥିରେ ଥିବା କେତେକ ଲୁଣପ୍ରିୟ ଅଣୁଜୀବ ଲୁଣି ଶୁଖୁଆ ଦେହରେ ବଢି ତାକୁ ଶୀଘ୍ର ନଷ୍ଟ କରି ଦିଅନ୍ତି ଏବଂ ଏଥିରେ ଥିବା କେତେକ ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ ଶୁଖୁଆର ଗୁଣବତ୍ତା କମାଇଦିଅନ୍ତି । ସାଧାରଣତଃ ଲୁଣି ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପାଇଁ ପଗଡ଼ ଲୁଣ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଏହା ମାଛ ଦେହରେ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଭେଦିଥାଏ ଓ ମାଛର ଜଳୀୟ ଅଂଶକୁ ଧୀରେ ଧୀରେ ବାହାର କରିଥାଏ । ଗୁଣ୍ଡ ଲୁଣ ବ୍ୟବହାର କଲେ ଏହା ଶୀଘ୍ର ଭେଦିଯାଏ ଓ ଜଳୀୟ ଅଂଶକୁ ଖୁବ୍ ଶୀଘ୍ର ବାହାର କରିଦିଏ, କିନ୍ତୁ ଏଥିଯୋଗୁଁ ମାଛର ଉପରିଭାଗ କଠିନ ହୋଇଯାଏ ଓ ଏହା ଭିତରରେ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ବାହାରକୁ ଆସିବାରେ ବାଧା ସୃଷ୍ଟି କରେ । ତେଣୁ ଭଲ ଶୁଖୁଆ ପାଇଁ ୨ ଭାଗ ପଗଡ଼ ଲୁଣ ସହିତ ୧ ଭାଗ ଗୁଣ୍ଡ ଲୁଣ ମିଶାଇ ବ୍ୟବହାର କରିବା ଭଲ । ଲୁଣର ପରିମାଣ ମାଛର ଆକାର ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ । ଅତି ଛୋଟ ମାଛ ପାଇଁ ୧୦ କିଲୋ ମାଛ ପ୍ରତି ୧ କିଲୋ ଲୁଣରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଅତି ବଡ଼ ମାଛ ପାଇଁ ୩ କିଲୋ ମାଛ ପ୍ରତି ୧ କିଲୋ ଲୁଣ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।

୯. ପ୍ୟାକିଂ ପାଇଁ ଶୁଖୁଆକୁ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ମୋଟା ପଲିଥିନ୍ ପ୍ୟାକେଟ୍‌ରେ ରଖି ଓଜନ ଯନ୍ତ୍ରରେ ଓଜନ କରନ୍ତୁ ଓ ବିଦ୍ୟୁତ୍ ଚାଳିତ ସିଲିଂ ଯନ୍ତ୍ରରେ ବନ୍ଦ କରନ୍ତୁ । ଅଧିକ ପରିମାଣର ଶୁଖୁଆ ହୋଇଥିଲେ, ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ବସ୍ତାରେ ରଖି ଓଜନ କରିବା ପରେ ବସ୍ତାର ମୁହଁକୁ ଭଲଭାବରେ ସିଲେଇ କରନ୍ତୁ । ଭଲ ପ୍ୟାକିଂ ହୋଇଥିଲେ, ଶୁଖୁଆକୁ ସାଇତି ରଖିବା ସମୟରେ ପୋକ ଯୋକ ପଶି ନଷ୍ଟ କରିପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଏହା ବ୍ୟତୀତ ବାହାରର ଜଳୀୟ, ଅଂଶ ମଧ୍ୟ ଶୁଖୁଆ ଭିତରକୁ ପଶି ପାରେ ନାହିଁ ।

୧୦. ଫମ୍ପିରୁ ରକ୍ଷା ପାଇବା ପାଇଁ ମାଛ ଧୋଇବା ପରେ ୧୦ ଗ୍ରାମ ସୋଡ଼ିଅମ୍ ବେନ୍‌ଜୋଏଟ୍ ୧୦ ଲିଟର ପାଣିରେ ପକାଇ ସେଥିରେ ମାଛକୁ ୧୦ ମିନିଟ୍ ବୁଡ଼ାଇ ରଖିବା ପରେ ଛାଣି ଶୁଖାନ୍ତୁ ।

୧୧. ଅଧିକ ଚିକ୍କଣଯୁକ୍ତ ମାଛରୁ ତିଆରି ଶୁଖୁଆ ଅଳ୍ପଦିନ ମଧ୍ୟରେ ରହଣିଆ ଗନ୍ଧଯୁକ୍ତ ହୋଇ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । ଏଥିରୁ ରକ୍ଷା ପାଇବା ପାଇଁ ବି. ଏଚ୍. ଏ. କିମ୍ବା ବି.ଏଚ୍.ଟି. କିମ୍ବା ବି. ଏଚ୍. ସି. ଭଳି କେତେକ ରାସାୟନିକ ଦ୍ରବ୍ୟ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ ।

୧୨. ଶୁଖୁଆ ଦୂରଦୂରାନ୍ତ ବଜାରରେ ବିକ୍ରୀ ହେବାର ଥିଲେ କିମ୍ବା ରପ୍ତାନୀ ହେବାର ଥିଲେ, ଆଲୁମିନିୟମ୍‌ଯୁକ୍ତ ପଲିଥିନ୍ ମୁଣାରେ ରଖି ବାୟୁ ଶୂନ୍ୟ ପ୍ୟାକି (ଭାକ୍ୟୁମ୍ ପ୍ୟାକିଂ) କିମ୍ବା ନାଇଟ୍ରୋଜେନ୍ ଫ୍ଲସ୍ ପ୍ୟାକିଂ କରନ୍ତୁ ।

୧୩. ଶୁଖୁଆ ସାଇତି ରଖିବା ପାଇଁ ଏକ ଥଣ୍ଡା ଶୁଖିଲା ଆବଦ୍ଧଗୃହ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ, ନଚେତ୍ ବିଭିନ୍ନ ପୋକଜୋକ ଓ ଜନ୍ତୁ ଆଦି ଶୁଖୁଆକୁ ଖାଇଯାଆନ୍ତି କିମ୍ବା ନଷ୍ଟ କରିଦିଅନ୍ତି । ସନ୍ତସନ୍ତିଆ ଘରେ ଶୁଖୁଆ ରଖନ୍ତୁ ନାହିଁ, କାରଣ ଏଠାରେ ରଖିଲେ ଶୁଖୁଆରେ ଫିମ୍ପି ଲାଗିଯାଏ ।

'ସୋଲାର୍' ପଦ୍ଧତିରେ ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତି :

ପ୍ରାକୃତିକ ଭାବରେ ମାଛ ଶୁଖାଇବା ପାଇଁ ଖୋଲା ପବନ ଓ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣ ଆବଶ୍ୟକ ହୋଇଥାଏ । କିନ୍ତୁ ଏହି ପଦ୍ଧତିରେ କିଛି ଅସୁବିଧା ଦେଖାଯାଇଥାଏ । ସେଗୁଡ଼ିକ ହେଲା -

ଅଧିକ ସମୟର ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣ ଆବଶ୍ୟକ । କାରଣ, ଶୁଖିବା ପାଇଁ ଅଧିକ ସମୟ ଲାଗିଥାଏ । ଉପଯୁକ୍ତ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣ ନ ପାଇ ଶୁଖିବା ପ୍ରଣାଳୀ ବିଳମ୍ବିତ ହୋଇଥାଏ । ଯେଉଁ ଅଂଚଳରେ ଅଧିକ ଜଳୀୟବାଷ୍ପ ଥାଏ, ସେହି ଅଂଚଳରେ ମାଛ ଶୁଖାଇବା କାମ ଧିମା ପଡ଼ିଯାଏ । ସୋଲାର ପଦ୍ଧତିରେ ଶୁଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତି ବେଶ୍ ସରଳ ଓ ଶସ୍ତା ପଦ୍ଧତି ଅଟେ । ସୋଲାର୍ ତମ୍ବୁରେ ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣର ଉତ୍ତାପକୁ ଅଧିକ ସମୟ ଧରି ରଖି ହୁଏ । ଫଳରେ ଅଧିକ ଉତ୍ତାପରେ ଭଲ ଓ ଶୀଘ୍ର ମାଛ ଶୁଖାଇବା କାର୍ଯ୍ୟ ହୋଇଥାଏ, ଏବଂ ଶୁଖିଲା ମାଛରେ କମ୍ ପରିମାଣର ଜଳୀୟ ଅଂଶ ରହେ । ମାଛ ଶୁଖାଇବା ଓ ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା ସମୟରେ ମାଛ ନଷ୍ଟ ହେବାର ସମ୍ଭାବନା ନ ଥାଏ । ସୋଲାର୍ ଟେଣ୍ଟ ମଧ୍ୟରେ ଉଚ୍ଚ ଉତ୍ତାପ ସୃଷ୍ଟି ହେଉଥିବା ଯୋଗୁଁ ମାଛରେ ଜୀବାଣୁମାନଙ୍କର ବଂଶ ବୃଦ୍ଧି ହୁଏ । ଏହା ମାଛରେ ଥିବା ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପୋକଯୋକ ବା ସେମାନଙ୍କର ଲାର୍ଭାକୁ ମାରି ଦେଇଥାଏ । କିନ୍ତୁ ବାହାରେ ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣରେ ଶୁଖାଇବା ଫଳରେ ଏହି ପୋକ ଓ ଲାର୍ଭା ମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ମାଛର କ୍ଷତି ହୋଇଥାଏ ।

ଉପରୋକ୍ତ କରଣ ଯୋଗୁଁ 'ସୋଲାର୍' ପଦ୍ଧତିରେ ମାଛ ଶୁଖାଇବା ଅଧିକ ଉପଯୋଗୀ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ଏକ ଉନ୍ନତି ପଦ୍ଧତି, ଯେଉଁଥିରେ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣର ଉପଯୋଗ କରି ମାଛମାନଙ୍କୁ ସଂରକ୍ଷଣ କରାଯାଏ ।

ଉକ୍ତ ପଦ୍ଧତିରେ ମାଛ ଶୁଖାଇବା ପାଇଁ ଏକ ସୋଲାର୍ ଟେଣ୍ଟ୍ ବା ସୋଲାର୍ ତମ୍ବୁ ଆବଶ୍ୟକ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ଗୋଟିଏ ସୋଲାର ଟେଣ୍ଟ୍ ବା ଟେଣ୍ଟ୍ ଡ୍ରାୟାରଟି ପ୍ରାୟ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଭାବରେ ନିବୁଜ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ମଧ୍ୟକୁ ବର୍ଷା, ଧୂଳି, ପୋକ ଓ ସେମାନଙ୍କ ଲାର୍ଭା ପ୍ରବେଶ କରିପାରେ ନାହିଁ । ଟେଣ୍ଟ୍ ମଧ୍ୟକୁ ଥିବା ପ୍ରବେଶ ଓ ପ୍ରସ୍ଥାନ ଦ୍ୱାରା ଏବଂ ବାୟୁ ପ୍ରବେଶ ଓ ପ୍ରସ୍ଥାନ ଦ୍ୱାର ମଶା ଜାଲ ଦ୍ୱାରା ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଆଯାଇଥାଏ । ଉପରୋକ୍ତ ସମସ୍ତ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଉନ୍ନତ ଶୁଖିଲା ମାଛ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପାଇଁ ସାହାଯ୍ୟ କରେ ।

ସୋଲାର୍ ଟେଣ୍ଟ୍‌ର ଗଠନ :

ଗୋଟିଏ ସୋଲାର୍ ଟେଣ୍ଟ୍ ତିଆରି ଅତ୍ୟନ୍ତ ସହଜ । ଗୋଟିଏ ଡ୍ରାୟରର ଗଠନ ଏକ ଟେଣ୍ଟ୍ ସଦୃଶ ଅଟେ । ବାଉଁଶ ବା କାଠବଲ୍ଲା ଉପରେ ମୋଟା ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ଚଦର ଦେଇ ଏହି ଟେଣ୍ଟ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଯେଉଁ ଦିଗରୁ ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣ ଆସୁଥାଏ ଏବଂ ଟେଣ୍ଟ୍‌ର ଉଭୟ ପାର୍ଶ୍ୱ ଦଣ୍ଡାୟମାନ ସ୍ୱଚ୍ଛ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ଚାଦର ଦ୍ୱାରା ଢାଙ୍କି ଦିଆଯାଏ । ଟେଣ୍ଟ୍‌ର ଯେଉଁ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଛାଇ ଥାଏ ଏବଂ ଭୂମି ଉପରେ ସ୍ଥାନରେ କଳା ରଙ୍ଗର ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ଚଦର ଉପଯୋଗ କରାଏ । କଳା ରଙ୍ଗର ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ଚଦର ସୂର୍ଯ୍ୟ ପ୍ରକୋପକୁ ଗ୍ରହଣ କରି ଧରିରଖେ, ଫଳରେ ଟେଣ୍ଟ୍ ଭିତରର ଉତ୍ତାପ ବଜାୟ ରହେ । ସୋଲାର୍ ଟେଣ୍ଟ୍ ପୁରା ଲମ୍ବାରେ ଏକ ମାଛ ଶୁଖା ର୍‍ୟାକ୍ ଭୂମି ଉପରୁ ୩୦ ସେ.ମି. ଉଚ୍ଚତାରେ ରଖାଯାଇଥାଏ । ଏହି ର୍‍ୟାକ୍ ଉପରେ ମାଛକୁ ଖେଳାଇ ରଖାଯାଏ । ଏହି ର୍‍ୟାକ୍‌କୁ ଟେଣ୍ଟ୍ ଭିତରେ ରଖିବା ପାଇଁ