

খাঁচায় কাঁকড়া ফ্যাটেনিং কলাকৌশল

বাংলাদেশে স্বাদু পানিতে চারটি প্রজাতি ও সমুদ্রে/লোনাপানিতে ১১ প্রজাতির কাঁকড়া পাওয়া যায়। এর মধ্যে বাংলাদেশের উপকূলীয় অঞ্চলে প্রাপ্ত প্রজাতি হলো মাড ক্রাব বা গ্রীন ক্রাব বা ম্যানগ্রভ ক্রাব যা বানিজ্যিক ভাবে অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। স্থানীয় ভাষায় একে শীলা কাঁকড়া বলে। অব্যক্তিগত প্রাণী হিসেবে জন্মানো কাঁকড়া, চিংড়ির ন্যায় বিদেশে রপ্তানি শুরু হওয়াতে কাঁকড়া চাষ ও ফ্যাটেনিং এর বিষয়টি উপকূলীয় অঞ্চলের জনসাধারণের মাঝে বিশেষ আগ্রহের সৃষ্টি করেছে। কাঁকড়া রপ্তানি করে বাংলাদেশ প্রতি বছর বিপুল পরিমাণ বৈদেশিক মুদ্রা অর্জন করে থাকে। বাংলাদেশের উপকূলীয় অঞ্চলে অধিকাংশ কাঁকড়া চাষীরা দীর্ঘদিন থেকে বাঁশের বানা দিয়ে ঘেরা জলাশয়ে কাঁকড়ার ফ্যাটেনিং করে আসছে। বাঁশের বানা দিয়ে ঘেরা জলাশয়ে কাঁকড়া ফ্যাটেনিং এ নিম্নলিখিত অসুবিধাসমূহ পরিলক্ষিত হয়ঃ

- জলাশয়ের কাদায়/গর্তে লুকিয়ে থাকার ফলে মজুদকৃত প্রতিটি কাঁকড়ার গোনাডের পরিপক্বতা/পরিপুষ্টিতা সময়মত পরীক্ষা করা সম্ভব হয় না।
- মজুদের পর কত সংখ্যক কাঁকড়া জীবিত আছে তা সঠিকভাবে জানা যায় না।
- প্রয়োগকৃত খাবারের মধ্যে কাঁকড়া কি পারমাণ খাদ্য গ্রহণ করছে সে সম্পর্কে নিশ্চিত হওয়া যায় না। ফলে, খাদ্য প্রয়োগজনিত অযাচিত ব্যয় বেড়ে যায়।
- মজুদকৃত প্রতিটি কাঁকড়াকে তাৎক্ষণিকভাবে পরীক্ষা করা সম্ভব হয় না বিধায় ডিম্বাশয় পরিপুষ্টি হলেও সময়মত আহরণ করা যায় না।

উপরোক্ত অসুবিধাসমূহ দূরীকরণের লক্ষ্যে গবেষণার মাধ্যমে খাঁচায় কাঁকড়া ফ্যাটেনিং কৌশল উদ্ভাবন করা হয়েছে।

খাঁচায় কাঁকড়া ফ্যাটেনিং এর সুবিধাঃ

- খাঁচায় মজুদকৃত যে কোন কাঁকড়ার গোনাদের পরিপক্বতা তাৎক্ষণিকভাবে পরীক্ষা করা যায়।
- কাঁকড়ার বাঁচার হার সঠিকভাবে নিরূপণ করা যায়।
- খাঁচায় প্রতিটি প্রকোষ্ঠে একটি করে কাঁকড়া মজুদ করায় একটি অন্যটিকে আক্রমণ করতে পারে না।
- প্রত্যেকটি কাঁকড়াকে সমানভাবে খাদ্য প্রয়োগ করা সম্ভব হয়। ফলে, খাবারের অপচয় রোধ হয় এবং মজুদকৃত কাঁকড়ার মধ্যে খাবার নিয়ে কোন প্রতিযোগিতা হয় না।
- খাঁচায় কাঁকড়া ফ্যাটেনিং করার ফলে পুকুরের বাকী অংশে অন্যান্য মাছ চাষ করে একই ভূমি হতে অধিক ফসল পাওয়া সম্ভব।

খাঁচা তৈরী

পরিপক্ব শক্ত বাঁশ ১.৫–২.০ সেমি. মোটা ফালি করে চিকন সুতা দিয়ে বানা তৈরী করতে হবে। এরপর বানাগুলোকে পাশাপাশি সংযুক্ত করে ছোট ছোট প্রকোষ্ঠ (২৫x২৫x৩০সেমি.) বিশিষ্ট খাঁচা তৈরী করতে হবে। প্রতিটি প্রকোষ্ঠের আয়তন ঠিক রেখে খাঁচার মোট আয়তন বাড়ানো বা কমানো যেতে পারে। খাঁচার উপরের ঢাকনা এমনভাবে বাঁধতে হবে যেন কাঁকড়া বেরিয়ে যেতে না পারে এবং নিয়মিত খাদ্য সরবরাহে কোন অসুবিধার সৃষ্টি না হয়।

পানিতে খাঁচা স্থাপন

উপকূলীয় নদীর কম স্রোত সম্পন্ন অংশে, নদীর সরু চ্যানেলে কিংবা ঘেরে খাঁচা স্থাপন করা যেতে পারে। খাঁচা এমনভাবে স্থাপন করতে হবে, যাতে খাঁচা পানির উপরে



অন্তত ৩–৫সেমি. ভেসে থাকে এবং জোয়ার ভাটায়
খাঁচা উঠানামা করতে পারে।

খাঁচায় কাঁকড়া মজুদ

কাঁকড়া ফ্যাটেনিং এর জন্য অপরিপক্ক ডিম্বাশয়যুক্ত (খোসা কাঁকড়া), সুস্থ্য-সবল,
সকল পা সম্পন্ন স্ত্রী কাঁকড়া (১৮০ গ্রাম বা তদুর্ধ) খাঁচার প্রতিটি প্রকোষ্ঠে একটি
করে মজুদ করতে হবে। কারণ এই ওজনের কাঁকড়া সর্বোচ্চ গ্রেডভুক্ত হওয়ায়
অধিক মূল্যে বিক্রি হয়ে থাকে। তবে মজুদযোগ্য কাঁকড়ার প্রাচুর্য্যতা কম হলে ১৭৫
গ্রাম ওজনের স্ত্রী কাঁকড়াও মজুদ করা যেতে পারে। কারণ ডিম্বাশয় পরিপক্ক হওয়ার
পর উক্ত কাঁকড়ার ওজন ১৮০ গ্রাম হয়ে যাবে।

খাদ্য প্রয়োগ

খাবার হিসেবে স্বল্প মূল্যের মাছ যেমন তেলাপিয়া, সিলভার কার্প এবং গরু ছাগলের
নাড়ি-ভূড়ি, চিংড়ির মাথা, শামুক-ঝিনুকের মাংস, কুইচ্ছা ইত্যাদি ছোট ছোট টুকরো
করে, কাঁকড়ার দেহ ওজনের ৫–৮% হারে খাঁচার প্রতিটি প্রকোষ্ঠে দৈনিক সকাল ও
বিকালে সরবরাহ করতে হবে।

ব্যবস্থাপনা ও পরিচর্যা

খাঁচায় মজুদের ৮–১০ দিন পর কাঁকড়ার ডিম্বাশয় পরিপক্ক হয়েছে কিনা তা দৈনিক
পরীক্ষা করতে হবে। কাঁকড়াকে আলোর বিপরীতে ধরলে যদি কাঁকড়ার দুই পাশের
পায়ের গোড়ার মধ্য দিয়ে আলো অতিক্রম না করে তাহলে বুঝতে হবে কাঁকড়ার
ডিম্বাশয় পরিপক্ক হয়েছে। পরীক্ষিত কোন কাঁকড়ার ডিম্বাশয় অপরিপক্ক থাকলে
তাকে পুনরায় নির্দিষ্ট প্রকোষ্ঠে রেখে পূর্বের নিয়মে খাবার সরবরাহ করতে হবে।
অন্ধকার স্থানে টর্চ লাইটের আলো দিয়েও ডিম্বাশয়ের পরিপক্কতা পরীক্ষা
করা যায়। কয়েকদিন পর পর খাঁচা পরিষ্কার করতে হবে যাতে খাঁচার ফাঁকগুলো
বন্ধ হয়ে না যায়।

কাঁকড়া আহরণ

সাধারণতঃ ১০—১২ দিনের মধ্যেই কাঁকড়ার ডিম্বাশয় পরিপক্ব হয়ে যায়। পরিপক্ব কাঁকড়া আহরণ করে বিশেষ নিয়মে প্লাষ্টিকের ফিতা/নাইলন রশি দিয়ে চিমটায়ুক্ত পা দুটি বেঁধে ফেলতে হবে। এ সময় খেয়াল রাখতে হবে যেন পা ভেঙ্গে না যায়। কারণ, পা ভাঙ্গা কাঁকড়ার বাজার মূল্য অনেক কম। ধৃত কাঁকড়াকে ডিপোতে গ্রেডিং অনুযায়ী বিক্রয় করতে হবে।

পরামর্শ

- খাঁচা তৈরীর সময় বাঁশের ফালির ফাঁক এমন রাখতে হবে যাতে কোন অবস্থাতেই কাঁকড়ার পা ফাঁক দিয়ে ঢুকে ভেঙ্গে না যায়।
- বেশী স্রোত সম্পন্ন স্থানে খাঁচা স্থাপন করলে স্রোতের বেগে কাঁকড়ার পা ভেঙ্গে যেতে পারে, এমনকি খাঁচার আকৃতিও পরিবর্তন হয়ে যেতে পারে।
- বর্ষায় কম লবণাক্ত পানিতে এবং শীতকালে কম তাপমাত্রায় কাঁকড়ার মৃত্যুহার বেড়ে যায় বিধায় এ সময়ে কাঁকড়া মজুদ না করাই ভালো।
- কাঁকড়ার ডিম্বাশয়ের পরিপক্বতা অনেকাংশেই নির্ভর করে যথাযথ খাবার সরবরাহের উপর। অতএব, নিয়মিত খাবার সরবরাহের প্রতি বিশেষ যত্নবান হতে হবে।