മെട്രോ മനോരമ

29 August 2019

കൊച്ചി

മത്തി മുളകിട്ടത്, മത്തി വറുത്തത്, വറുത്തരച്ചുവച്ച സ്രാവ് കറി... മീൻകൊതിയുള്ള മലയാളിയുടെ തീൻമേശയിലെ ഇഷ്ടവിഭവങ്ങളാണിവ. എന്നാൽ കുറച്ചു കാലമായി കടലിൽ മത്തി കുറവ്. സ്രാവ് വംശനാശഭീഷണി നേരിടുന്നു. ഇതേക്കുറിച്ച് പഠിക്കാൻ ലോകത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽനിന്നുള്ള ശാസ്ത്രജ്ഞരാണ് കൊച്ചിയിലെ കേന്ദ്ര സമുദ്ര മത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിൽ എത്തുന്നത്...

മത്തിയും സ്രാവും സ്റ്റഡി ~~ഡൈനി~~ങ് ടേബിളിൽ

എൻ.വി. കൃഷ്ണദാസ്

കൊച്ചി ● നമ്മുടെ നാടൻ മത്തിയും സ്രാവും ശാസ്ത്രജ്ഞരുടെ ശ്രദ്ധ ഇതുപോലെ നേടിയ കാലം വേറെയില്ല. കടലിൽ മത്തി കുറയുന്നതിൽ ആശങ്കപ്പെട്ട്, പരിഹാരം കണ്ടെത്താൻ കൊച്ചിയിലെ കേന്ദ്ര സമുദ്ര മത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിൽ (സിഎംഎഫ്ആർഐ) എത്തിയതു രാജ്യത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽനിന്നുള്ള ശാസ്ത്രജ്ഞരാണ്. കൂടുതൽ വംശനാശഭീഷണിക്കു വിധേയമാവുന്ന സ്രാവ്, തിരണ്ടി എന്നിവയുടെ സുസ്ഥിര പരിപാലനത്തിനും സംരക്ഷണത്തിനും വേണ്ടി ലോകത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞരും ഗവേഷകരും സിഎംഎഫ്ആർഐയിൽ 4 ദിവസത്തെ ചർച്ചയ്ക്കെത്തിയിരുന്നു. മത്തി- സ്രാവ് ചർച്ചകളുടെ പശ്ചാത്തലത്തിൽ ഈ 2 മീനുകളെക്കുറിച്ചു കൗതുകകരവും ഒപ്പം ഗൗരവതരവുമായ ചില കാര്യങ്ങൾ...

മത്തി- അൽപം ചരിത്രം

മത്തിക്ക് ചാള, നെയ്ച്ചാള എന്നൊക്കെ നമ്മുടെ നാട്ടിൽ വിളിപ്പേരുകൾ പലത്. ശാസ്ത്രലോകത്തു മത്തി അറിയപ്പെടുന്നത് 'സാർഡിനെല്ല ലോംഗിസെപ്സ്' എന്നാണ്. ഫ്രഞ്ച് ജന്തുശാസ്ത്രജ്ഞൻ അഷീല വലോൻസിയെൻ 1847 ൽ ആണ് ഈ ശാസ്ത്രനാമം നൽകിയത്.

ഒരു ജീവിയുടെ ശാസ്ത്ര നാമത്തിന്റെ ആദ്യപദം അതിന്റെ ജീനസിനെയും രണ്ടാമത്തേതു സ്പീഷീസിനെയും സൂചിപ്പിക്കുന്നു. 'നീണ്ട തലയുള്ള കുറിയ മത്തി' എന്നാണു ലാറ്റിൻ ഭാഷയിൽ ഈ ശാസ്ത്ര നാമത്തിന്റെ അർഥം. മെഡിറ്ററേനിയൻ കടലിലെ സാർഡീനിയ ദ്വീപിന്റെ പേരിൽ നിന്നാണു സാർഡൈൻ എന്ന വാക്കു വന്നത്. സുമേറിയൻ ദൈവമായ 'സാർ ദു' വിൽ നിന്നാണു സാർഡൈൻ വന്നത്. സാർ ദു എന്നാൽ പ്രപഞ്ചം സൃഷ്ടിച്ചവൻ എന്നർഥം.

കുടുംബം പുലർത്തുന്ന മീൻ

ഇന്ത്യയിൽ മൊത്തം പിടിക്കുന്നതിന്റെ 17-20 % ഒറ്റയ്ക്കു സംഭാവന ചെയ്യുന്ന മീനാണു മത്തി. നമ്മുടെ കടലിൽ നിന്ന് ഏറ്റവും കൂടുതൽ പിടിക്കുന്ന മത്സ്യവും മത്തി തന്നെ. ഏറിയ സ്വാദും കുറഞ്ഞ വിലയും മത്തിയെ മലയാളിയുടെ പ്രിയങ്കരി ആക്കുന്നു. കപ്പയും മത്തിക്കറിയും നമ്മുടെ ദൗർബല്യമാണ്. ഇഷ്ട മത്സ്യ വിഭവം ആയതിനാലും തീരക്കടലിൽ നിന്ന് ഇഷ്ടംപോലെ കിട്ടുന്നതിനാലും മീൻപിടിത്തക്കാരുടെ ഇടയിൽ മത്തിയുടെ പേര് 'കുടുംബം പുലർത്തി' എന്നാണ്. ഇന്നിപ്പോൾ തീന്മേശയിൽ മാത്രമല്ല വാർത്തകളിലും മത്തി നിറഞ്ഞു തുടങ്ങി.

മൊത്തം ലഭ്യതയിൽ അടുത്തകാലത്തുണ്ടായ വൻ ഇടിവുമൂലം എല്ലാവരുടെയും ഉറക്കം കെടുത്തുന്ന ഒന്നായി മത്തി മാറി.

മത്തി; പല സ്ഥലം, പല പേര്

- ഗുജറാത്ത്/ദമൻ ആൻഡ് ഡ്യു- തർളി, രുദ്രി
- മഹാരാഷ്ട്ര- തർളി, ഹെയ്ഡ്, പെടുവി, പടുവ, വാഷി
- ഗോവ- തർണി, തർളെ
- കർണാടകം- ഭൂതായ്, ബൾഗേ, തർളി
- തമിഴ്നാട്, പോണ്ടിച്ചേരി- നൊളലി, പേച്ചാളയ്, മത്തി
- ആന്ധ്ര- നൂനെ കവല്ലു, ബുർറ കവല്ലു
- ഒഡീഷ- നോണ കവല, ഡിസ്കോ കബല, നരിക്കൾ, നട് ലഫലി
- ബംഗാൾ- ഹൂർഹുറി
- കേരളം- മത്തി, ചാള, നെയ്ച്ചാള

കേരള ചാളയും തമിഴ്നാട് ചാളയും

കേരളത്തിൽനിന്നു പിടിക്കുന്ന മത്തിക്കു സ്വാദ് കൂടുതലാണ്. പക്ഷേ, ഇന്നു നമ്മുടെ വിപണിയിൽ കിട്ടുന്ന മത്തി പലപ്പോഴും തമിഴ്നാട്ടിൽ നിന്നു വരുന്നതാണ്. കേരളത്തിലെയും തമിഴ്നാട്ടിലെയും മത്തി വ്യത്യസ്ത ഇനത്തിൽപെട്ടതാണോ എന്ന സംശയം പലർക്കും ഉണ്ടായിരുന്നു. എന്നാൽ, ആധുനിക ജനിതക സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ഉപയോഗിച്ച് സിഎംഎഫ്ആർഐയിലെ സന്ധ്യ സുകുമാരൻ നടത്തിയ പഠനങ്ങൾ തെളിയിച്ചത് ഇവ രണ്ടും വ്യത്യസ്ത ഇനം അല്ല എന്നാണ്. ഒരേ സ്പീഷീസ് തന്നെ ആണ്. ഒമാനിൽ നിന്നുള്ള മത്തിക്ക് വലുപ്പം കൂടുതലുണ്ടെങ്കിലും അവയും ഒരേ സ്പീഷീസ് തന്നെ. അപ്പോൾ സ്വാദിലുള്ള വ്യത്യാസം? അത് അവരുടെ പാചകരീതിയിലുള്ള വ്യത്യാസംകൊണ്ടോ ജനിതക വൈവിധ്യം കൊണ്ടോ വരുന്നതാവാമെന്നാണു കരുതുന്നത്.

മത്തിയുടെ ഭക്ഷണം, വളർച്ച

മത്തികൾ ആഹാരമാക്കുന്നതു സസ്യ പ്ലവകങ്ങളെയും ജന്തു പ്ലവകങ്ങളെയും ആണ്. മത്തിയുടെ ജീവിതചക്രം മൊത്തമായി എടുക്കുമ്പോൾ സസ്യ പ്ലവകങ്ങൾക്കാണ് ആഹാര കാര്യത്തിൽ മുൻ തൂക്കം. വളരെപ്പെട്ടെന്നു വളരുന്ന മത്തിയുടെ പരമാവധി ആയുസ്സ് 2 - 3 വർഷമാണ്.

കേരളത്തിലെ മത്തിക്കൊയ്ത്ത്

ഇന്ത്യയിൽ മത്തി പിടിക്കുന്നതിൽ ഏറ്റവും മുൻപിലുള്ള സംസ്ഥാനമാണു കേരളം. 1994ൽ രേഖപ്പെടുത്തിയ 1554 ടൺ മുതൽ 2012ലെ സർവകാല റെക്കോർഡ് ആയ 3,99,786 ടൺ ഉൾപ്പെടെ എടുത്താൽ 1985-2015 കാലഘട്ടത്തിലെ കേരളത്തിലെ ശാരശരി മത്തി പിടിത്തം 1,58,246 ടൺ ആണ്. 2008നു ശേഷം മത്തി പിടിത്തം ശക്തിപ്പെട്ടു.

മീൻ തീറ്റ (ഫിഷ് മീൽ) ഉണ്ടാക്കുന്ന ഫാക്ടറികളിൽ നിന്നുണ്ടായ വൻ ആവശ്യം, താങ്ങുവലയുടെയും വള്ളങ്ങളുടെയും പ്രചാരം എന്നിവ മൂലമാണ് ഈ ഉൽപാദന തീവ്രതയുണ്ടായത്. രാത്രികാലത്തും മത്തിപിടിത്തം പതിവായി. ട്രോൾ വലകളും രംഗത്തു വന്നു എന്നതു മറ്റൊരു പ്രത്യേകത.

ആഴക്കടലിൽ കാണുന്ന പാമ്പാട തുടങ്ങിയ മീനുകളുടെ വയറ്റിൽ നിന്നു മത്തി കണ്ടെത്തിയത് ആഴം കൂടിയ ഭാഗങ്ങളിലും മത്തി ലഭിക്കുന്നു എന്നതിനെ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തി.

2012 മുതൽ 2018 വരെ കേരളത്തിൽ പിടിച്ച മത്തിയുടെ അളവും മൊത്തം പിടിച്ച മീനിന്റെ അളവും (ടൺ കണക്കിൽ)

2012 - 3,99,786 - 8,67,460
2013 - 2,46,841 - 6,88,069
2014 - 1,55,087 - 5,96,843
2015 - 68,431 - 5,06,933
2016 - 45,958 - 5,54,749
2017 - 1,26,988 - 5,84,686
2018 - 77,093 - 6,42,580

ഒമാൻ മത്തി വന്ന വഴി

മത്തിയുടെ ലഭ്യതയിൽ 2015-16ൽ വന്ന ഗണ്യമായ കുറവ് ആഭ്യന്തര വിപണിയിൽ മത്തിയുടെ ഇറക്കുമതിക്കു വഴിതെളിച്ചു. കേരളത്തിന്റെ ചരിത്രത്തിൽ ആദ്യമായി ഒമാനിൽ നിന്നു മത്തി എത്തിയത് ഇക്കാലത്താണ്. തമിഴ്നാട്, കർണാടക തുടങ്ങിയ മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നു മത്തി ഇവിടെ എത്തുന്നതിൽ പുതുമയില്ല. എന്നാൽ ഗുജറാത്ത്, മഹാരാഷ്ട്ര എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നു കൂടി മത്തി എത്തിയതോടെ, അവിടങ്ങളിലെ പ്രാദേശിക വില വർധിച്ചു. കിലോഗ്രാമിനു വെറും 5 രൂപ കിട്ടിയിരുന്ന ഗുജറാത്തിൽ 70 രൂപ വരെ വന്നു. കേരളത്തിൽ അപ്പോൾ കിലോഗ്രാമിനു 160 - 260 രൂപ വരെ വില ഉയരുകയുണ്ടായി. അതേസമയം കർണാടകയിൽ ഫിഷ് മീൽ ഫാക്ടറികൾ കിലോഗ്രാമിനു പരമാവധി 14 രൂപയാണു നൽകിയത്.

പാവപ്പെട്ടവന്റെ പ്രോട്ടീൻ

മത്തിയെ മത്സ്യാഹാര പ്രിയരുടെ ഓമനയാക്കുന്നതു മത്തിയിൽ അടങ്ങിയ എണ്ണയുടെ ആധിക്യമാണ്. അതുകൊണ്ടാവാം ഇംഗ്ലിഷിൽ 'ഇന്ത്യൻ ഓയിൽ സാർഡൈൻ' എന്നു മത്തി അറിയപ്പെടുന്നത്. മത്തിയിൽ അധിക തോതിൽ അടങ്ങിയ ഒമേഗ 3 കൊഴുപ്പു നമ്മുടെ ഹൃദയത്തിനും മസ്തിഷ്കത്തിനും ഗുണപ്രദമാണ്. ആഹാര ശൈലിയിലൂടെ ഹൃദ്രോഗം, മറവിരോഗം എന്നിവ പ്രതിരോധിക്കാൻ ശ്രമിക്കുന്നവർക്കു മത്തി കഴിഞ്ഞേ ഏതു മീനും ശുപാർശ ചെയ്യുന്നുള്ളൂ. നല്ല ഭക്ഷണ ശീലങ്ങളിലൂടെ ആരോഗ്യ സംരക്ഷണം നടത്തുന്നവരുടെ എണ്ണം വർധിച്ചതിനാൽ, പാവപ്പെട്ടവന്റെ പ്രോട്ടീൻ എന്ന നിലയിൽ മത്തി ഉയർന്നു. കേരളത്തിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ വിറ്റഴിക്കുന്ന മത്സ്യം മത്തി ആണെന്നു പറയാം. മൊത്തം ഉപഭോഗത്തിന്റെ 30% മത്തിയാണെന്ന് സിഎംഎഫ്ആർഐയിലെ ശ്യാം സലീമും സംഘവും നടത്തിയ പഠനത്തിൽ പറയുന്നു.

സ്രാവ് ശത്രുവല്ല

സിനിമകളിൽ ചിത്രീകരിച്ച മാതൃകയിൽ സ്രാവുകൾ മനുഷ്യന്റെ ശത്രുക്കളല്ലെന്നു ശാസ്ത്രജ്ഞർ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്നു. പിൻതുടർന്നു മനുഷ്യനെ അകത്താക്കുന്ന പതിവു സ്രാവുകൾക്കില്ല. തുറന്നുവച്ച സ്രാവിന്റെ വായിലകപ്പെടുന്ന മനുഷ്യനെയാണു സിനിമകളിൽ തെറ്റിദ്ധരിപ്പിക്കുംവിധത്തിൽ ചിത്രീകരിക്കുന്നത്. സ്രാവു മനുഷ്യനെ ഭക്ഷിക്കാറില്ല. ഇന്നോളമുണ്ടായ ആക്രമണങ്ങളിൽ 13 പേർ മാത്രമാണ് ഇന്ത്യയിൽ സ്രാവിന്റെ ആക്രമണത്തിൽ മരിച്ചത്.

ഇന്ത്യയിൽ 115 തരം സ്രാവുകളുണ്ട്. അതിൽ 20 മുതൽ 25 വരെ ഇനം സ്രാവുകൾ സാധാരണ കണ്ടുവരുന്നവയാണ്. സ്രാവുകളെ പിടിക്കുന്ന രാജ്യങ്ങളിൽ ഇന്ത്യക്കു രണ്ടാം സ്ഥാനമാണ്. ഇന്തൊനീഷ്യക്കാണ് ഒന്നാം സ്ഥാനം. ഓരോ വർഷവും ഇന്ത്യ 9 ശതമാനം സ്രാവുകളെ പിടിക്കുമ്പോൾ ഇന്തൊനീഷ്യ 14 ശതമാനം സ്രാവുകളെ പിടികൂടുന്നു. 40 മുതൽ 50 വർഷം വരെ ആയുർദൈർഘ്യമുള്ള സ്രാവുകൾക്ക് 30 വർഷം പൂർത്തിയായശേഷമാണു പ്രത്യുൽപാദനം ആരംഭിക്കുന്നത്. 2 രീതിയിലാണു സ്രാവുകളുടെ പ്രത്യുൽപാദനം. പൂർണ വളർച്ചയെത്തിയ കുഞ്ഞുങ്ങളെ പ്രസവിക്കുന്നതാണ് ഒരു രീതി. രണ്ടു മുതൽ 100 വരെ കുഞ്ഞുങ്ങൾ ഒറ്റ പ്രസവത്തിലുണ്ടാകും. പഴ്സുപോലുള്ള അറയ്ക്കകത്ത് മുട്ടകളിട്ട് കടലിനടിയിലെ കല്ലുകൾക്കിടയിലും മറ്റും വച്ച് വിരിഞ്ഞു കുഞ്ഞുങ്ങളാവാൻ അവസരമൊരുക്കുന്നതാണു രണ്ടാമത്തെ രീതി.

ചില യാഥാർഥ്യങ്ങൾ

മനുഷ്യോൽപത്തിക്കും മുൻപു കടൽ കീഴടക്കിയ രാജകീയ മത്സ്യമാണു സ്രാവ്. ഏതാണ്ട് 40 കോടി വർഷങ്ങളായി കടലിൽ നിലനിൽക്കുന്നവ. ആദിമ മനുഷ്യന്റെ ആവിർഭാവം കേവലം 2 ലക്ഷം വർഷങ്ങൾക്കു മുൻപാണ്. കടലിലെ മറ്റു ജീവികളെ ഭക്ഷിച്ച് ഇവ സമുദ്ര ആവാസവ്യവസ്ഥയും കടലിന്റെ സന്തുലിതാവസ്ഥയും നിലനിർത്തുന്നു. 500ലേറെ ഇനം സ്രാവുകൾ കടലിലുണ്ടായിരുന്നു. ഇന്ന് അവയിൽ 10 ശതമാനം മാത്രമേ അവശേഷിക്കുന്നുള്ളൂ. ഇതാണു സ്രാവിന്റെ സംരക്ഷണത്തിനു ശാസ്ത്രലോകം രംഗത്തിറങ്ങാൻ കാരണം.

(വിവരങ്ങൾക്കു കടപ്പാട്: സിഎംഎഫ്ആർഐ)

മത്തി ഇഷ്ട മീൻ; പ്രധാന വരുമാനമാർഗവും

മത്സ്യ ഉപഭോഗത്തിൽ കേരളം വളരെ മുൻപിലാണ്. പ്രതിശീർഷ വാർഷിക മത്സ്യ ഉപഭോഗം ഇവിടെ 20- 25 കിലോഗ്രാം ആയി കണക്കാക്കുന്നു.

മത്തിയുടെ ഉപഭോഗത്തിൽ വന്ന വർധനയ്ക്ക് ആനുപാതികമായ ആഭ്യന്തര ഉൽപാദനം കുറഞ്ഞപ്പോൾ തമിഴ്നാട്, ഗുജറാത്ത്, മഹാരാഷ്ട്ര എന്നിവടങ്ങളിൽ നിന്നു വൻതോതിൽ മത്തി ഇവിടേക്കെത്തി. നെയ്മീൻ, ആവോലി തുടങ്ങിയ മീനുകൾക്കു വിലകൂടിയതും മത്തിയുടെ ആവശ്യം കൂട്ടി.

1995- 2004, 2005- 2014 കാലയളവുകളിൽ ഇന്ത്യയിലെ മൊത്തം മത്തി ഉൽപാദനം യഥാക്രമം 19.7%, 6.3% എന്നിങ്ങനെ വർധിച്ചപ്പോൾ വിലയിൽ വന്ന വർധന യഥാക്രമം 24.1%, 9.7 % ആയിരുന്നു. മത്തിയുടെ കമ്പോള ക്ഷമത 55- 60% ആയി കണക്കാക്കുന്നു. അതായത്, ഉപയോക്താവ് 100 രൂപ മുടക്കുമ്പോൾ 55-60 രൂപ ഉൽപാദകനു ലഭിക്കുന്നു. ബാക്കിയാണു മൂല്യശൃംഖലയിലെ മറ്റ് ആളുകൾക്കു ലഭിക്കുക.

കേരളത്തിൽ ആകെയുള്ള 1.45 ലക്ഷം മീൻപിടിത്തക്കാരിൽ ഏകദേശം 1,10,000 മീൻപിടിത്തക്കാരുടെയും പ്രധാന വരുമാനമാർഗം മത്തിയാണ്.

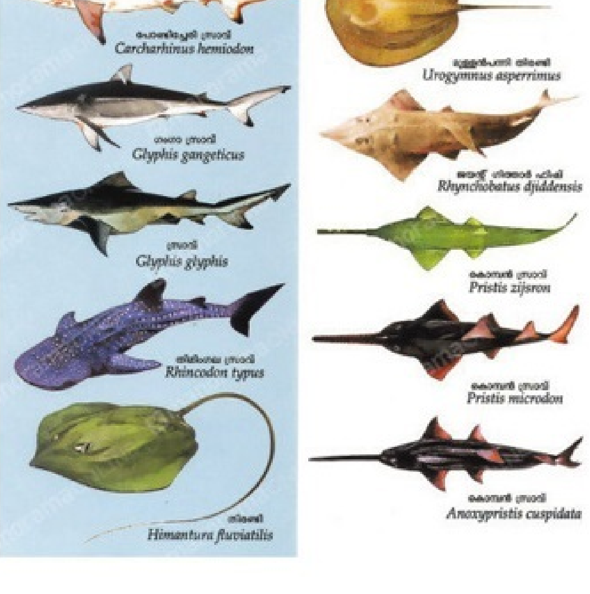
മത്തിപിടിത്ത നിയന്ത്രണം

മത്തി പിടിക്കുന്നതിൽ ആദ്യമായി നിയന്ത്രണം വന്നതു 1943ലാണ്. 1941 ൽ മത്തിയുടെ ലഭ്യത കേരളത്തിൽ, പ്രത്യേകിച്ചു മലബാറിൽ ഗണ്യമായി കുറഞ്ഞു. അന്നത്തെ മദ്രാസ് സർക്കാർ ഇതേക്കുറിച്ചു പഠിക്കാൻ മദ്രാസ് ഫിഷറീസ് ഡിപ്പാർട്മെന്റിലെ അസി. ഡയറക്ടർ ആയിരുന്ന റാവു സാഹിബ് ഡോ. ദേവനേശനെ നിയോഗിച്ചു. മദ്രാസ് ഫിഷറീസ് ബുള്ളറ്റിനിൽ അദ്ദേഹം പ്രസിദ്ധീകരിച്ച പഠനഫലങ്ങൾ അടിസ്ഥാനമാക്കി, മത്തിപിടിത്തത്തിൽ നിയമ പിൻബലത്തോടെ നിയന്ത്രണം കൊണ്ടുവന്നു.

ഇതുപ്രകാരം 1943 ഓഗസ്റ്റ് മുതൽ 1944 ഏപ്രിൽ വരെ മത്തിക്കൊല്ലി വലയുടെ ഉപയോഗം, 1943, 1944 വർഷങ്ങളിലെ ഓഗസ്റ്റ്, സെപ്റ്റംബർ മാസങ്ങളിൽ മത്തിച്ചാള വലയുടെ ഉപയോഗം, 15 സെ. മീറ്ററിൽ താഴെയുള്ള മത്തി ഒരു ട്രിപ്പിൽ ഒരു മന്നിൽ (37 കിലോഗ്രാം) കൂടുതൽ പിടിക്കുന്നത് എന്നിവ നിരോധിച്ചു. മേൽപ്പറഞ്ഞ വലകൾ മീൻപിടിത്ത സീസണിൽ മൊത്തമായി നിരോധിച്ചുകൊണ്ട് നിയമം 1945ൽ ഭേദഗതി വരുത്തി.

എന്നാൽ 1947 ൽ ബ്രിട്ടിഷ് ഭരണം അവസാനിച്ചതോടെ ഇതിന്റെ പ്രാബല്യവും അവസാനിച്ചു.

ഇന്ത്യൻ വന്യജീവി സംരക്ഷണനിയമം (ഷെഡ്യൂൾ-1) പരിധിയിൽപ്പെടുന്ന സ്രാവുകൾ, തിരണ്ടി, കൊമ്പൻസ്രാവ് എന്നിവ



സ്രാവുകൾക്കു വംശനാശ ഭീഷണി

ചില രാജ്യങ്ങളിലെ ഒഴിച്ചുകൂടാനാവാത്ത ഭക്ഷണമായതിനാൽ സ്രാവിന്റെ ചിറകിന് ആവശ്യകതയേറെ. അതിനാൽ ഇവ അനിയന്ത്രിത ചൂഷണത്തിനു വിധേയമാവുകയാണ്. വീണ്ടെടുക്കാനാവാത്ത നഷ്ടസാധ്യതയാണ് ഈ ഭീഷണി ഉയർത്തുന്നത്. പല സ്രാവുകളും വംശനാശഭീഷണിപ്പട്ടികയിൽപ്പെടുന്നു. കടൽജീവികളിൽ ഏറ്റവും വംശനാശഭീഷണി സ്രാവുകൾക്കാണ്. കണക്കുപ്രകാരം 100 ദശലക്ഷം സ്രാവുകളാണ് എല്ലാ വർഷവും ആഗോളാടിസ്ഥാനത്തിൽ കൊല്ലപ്പെടുന്നത്. സ്രാവിന്റെ കുടുംബത്തിൽതന്നെയാണു തിരണ്ടിയും. ഇവ അനധികൃത മീൻപിടിത്തം, മനുഷ്യന്റെ അമിത ഇടപെടൽ, വാസസ്ഥല നശീകരണം എന്നിവ കാരണം വംശനാശഭീഷണി നേരിടുന്നു. കേന്ദ്ര വനം പരിസ്ഥിതി മന്ത്രാലയത്തിന്റെ വിജ്ഞാപനത്തിൽ 10 ഇനം സ്രാവ്, തിരണ്ടി എന്നിവയെ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. അതിനാൽ ഇവയെ അനധികൃതമായി പിടിക്കുകയോ വിൽക്കുകയോ ചെയ്യുന്നതു ശിക്ഷാർഹമാണ്.

ഇന്ത്യൻ ശിക്ഷാനിയമമനുസരിച്ച് ഈ 10 ഇനങ്ങളെ പിടിക്കുകയോ വിൽക്കുകയോ ചെയ്താൽ 7 വർഷം കഠിന തടവും 25,000 രൂപ പിഴയും നൽകണം. ഈ ഇനങ്ങളെ അബദ്ധവശാലോ അല്ലാതെയോ പിടിച്ചാൽ അവയെ ജീവനോടെയോ അല്ലാതെയോ അടുത്ത വന്യമൃഗ സംരക്ഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ ഏൽപിക്കുകയും കേന്ദ്ര സമുദ്ര മത്സ്യ ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിന്റെ (സിഎംഎഫ്ആർഐ) ഏറ്റവും അടുത്ത ശാഖയിൽ വിവരം നൽകേണ്ടതുമാണ്. സ്രാവുകളിൽ 97 ശതമാനവും നിരുപദ്രവികളാണ്. ഇവയ്ക്ക് അതിജീവനത്തിനായി നമ്മുടെ സഹായവും സംരക്ഷണവും അത്യാവശ്യമാണ്.