



ചുര സാമ്രാജ്യത്തിലേക്കൊരു 'ചെവിയൻ' വാതിൽ

മലയാളിക്ക് മത്തി എങ്ങനെയാണോ അങ്ങനെയോ അതിൽ കൂടുതലോ ആണ് ജപ്പാനുകാർക്ക് മഗ്ഗരോ. മഗ്ഗരോ വെറും ചുരയല്ല. ജപ്പാനുകാരുടെ ഏറ്റവും പ്രിയങ്കര ഭക്ഷണമായ 'സുഷി'ക്ക് പറ്റിയ ഗുണമേന്മയുള്ള ചുരയാണത്

'ന'

രീട് വിമാനത്താവളമാണ് ചുര അഥവാ ട്യൂണയുടെ കാര്യത്തിൽ ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ മീൻപിടുത്ത കേന്ദ്രം എന്ന വാണിജ്യ തമാശയിൽ ചുര സാമ്രാജ്യത്തിന്റെ എല്ലാ അടയാളങ്ങളും അടങ്ങുന്നു.

അതെ, അമതരാസ് എന്ന സൂര്യദേവതയിൽ വംശമഹിമ ദർശിക്കുന്ന ജപ്പാൻ. അവരുടെ പ്രിയൻ മഗ്ഗരോ.

മലയാളിക്ക് മത്തി എങ്ങനെയോണോ അങ്ങനെയോ അതിൽ കൂടുതലോ ആണ് ജപ്പാൻകാർക്ക് മഗ്ഗരോ. മഗ്ഗരോ വെറും ചുരയല്ല. ജപ്പാൻകാരുടെ ഏറ്റവും പ്രിയങ്കര ഭക്ഷണമായ 'സുഷി'ക്ക് പറ്റിയ ഗുണമേന്മയുള്ള ചുരയാണത്. സുഷിയിലെ പ്രധാന ഘടകം കടലിൽ നിന്നു പിടിച്ച പച്ചച്ചുരയാണ്. വിനാഗിരി ചേർത്ത് പ്രത്യേക രീതിയിൽ തയ്യാറാക്കിയ ചോറും കൂടി ചേരുമ്പോൾ സുഷിയാകുന്നു. മറ്റൊരു വകഭേദം സുഷി മിയാണ്. ചുരയുടെ കനംകറഞ്ഞ കഷണങ്ങൾ മാത്രം ഇതിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നു. പച്ചക്കറിപോലെ പച്ചയ്ക്ക് തിന്നാനുള്ള ഒന്നാണ് സുഷിയും സുഷിമിയും. അതിനാൽ ഗുണമേന്മയുടെ മേൽ ഒരു ഒത്തുതീർപ്പും സാധ്യമല്ല.

ഗുണമേന്മ കൂടുമ്പോൾ വിലകൂടും എന്നത് നമുക്കു മനസ്സിലാക്കാൻ ബുദ്ധിമുട്ടില്ലാത്ത സാമ്പത്തിക തത്ത്വമാണ്. ലോകത്തിൽ ഏറ്റവും വിലകിട്ടുന്ന കടൽമീനാണ് ചുര.

30 ലക്ഷം ഡോളർ വിലവരുന്ന ഒരു മീൻ നമുക്കു സങ്കല്പിക്കാൻ കഴിയുമോ? 2019-ൽ ഒരു ചുര സ്വന്തമാക്കാൻ ഒരു ജപ്പാൻകാരൻ കൊടുത്ത വിലയാണത്. ചുര രാജാവ് എന്നറിയപ്പെടുന്ന അയാളുടെ പേര് കിയോഷി കിമുറ. ജപ്പാനിലെ ഏറ്റവും വലിയ സുഷി ഹോട്ടൽ ശൃംഖലയുടെ ഉടമ. 278.4 കിലോ ഭാരമുള്ള ആ ചുര(ബ്ലൂ ഫിൻ ട്യൂണ)യിൽനിന്നും ഒരു കഷണം സുഷിക്ക് വില എത്ര വരുമെന്നു കണക്കാക്കി നോക്കൂ. 250-300 ഡോളർ ഉറപ്പ് (കിലോയ്ക്ക് 11500 ഡോളർ). എന്നാൽ, കിയോഷി ആ സുഷി വിറ്റത് കഷണത്തിന് വെറും മൂന്നു ഡോളർ എന്ന നിരക്കിൽ. ഇതെന്ത് സാമ്പത്തികശാസ്ത്രം?

അതെ, അതാണ് ചുര സാമ്രാജ്യം. അവിടെ സാമ്പത്തികശാസ്ത്രത്തിന്റെ സപ്ലൈ-ഡിമാന്റ് അടിവേരുകൾ കടപുഴകും.



● 30 ലക്ഷം ഡോളർ വിലവരുന്ന ചുര മത്സ്യവുമായി കിയോഷി കിമുറ



ആ സാമ്പത്തികത്തിന്റെ വേരുകൾ ഓടുന്നത് ജാപ്പനീസ് സംസ്കാരത്തിലാണ് എന്നതാണ് അതിനു കാരണം.

സുഷിയും മഗ്ഗരോയും ഇല്ലാതെ ജാപ്പനീസ് സംസ്കാരമില്ല.

ചുരും ആഴക്കടൽ ഉള്ള ജപ്പാൻകാർക്ക് സുലഭമായി ലഭിക്കുന്ന മീനാണ് ചുര. ആഴക്കടലിൽ ആഗോള സാമ്രാജ്യം തീർത്ത മീനുകളിൽ പ്രധാനിയാണ് ഈ മത്സ്യം.

അവധൂത മത്സ്യം

സഞ്ചാരപ്രിയരാണ് ട്യൂണകൾ. 1757-ൽ ഒരു സ്റ്റാനിഷ് ക്രിസ്തീയ സന്യാസി ട്യൂണയെ വിളിച്ചത് 'അവധൂത മത്സ്യം' (THE WANDERING FISH) എന്നായിരുന്നു. പസിഫിക് ആൽബുകൊർ എല്ലാ വർഷവും ജപ്പാനിൽനിന്ന്

9000 കിലോമീറ്റർ ദൂരം സഞ്ചരിക്കുന്നു. സമുദ്രഭാഗങ്ങളിലെ പ്ലവക സമൃദ്ധിയും ചാള തുടങ്ങിയ ചെറുമീനുകളുടെ ലഭ്യതയും മനസ്സിലാക്കിയാണ് ഈ സഞ്ചാരം. അറ്റ്ലാന്റിക് ബ്ലൂ ഫിൻ ട്യൂണയുടെ സഞ്ചാരത്തെപ്പറ്റി അരിസ്റ്റോട്ടിലും പ്ലിനിയും രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഗിബ്രാൾട്ടർ കടലിടുക്കുവഴി മെഡിട്ടറേനിയനിലെത്തി വീണ്ടും മുന്നോട്ടു പോയി ബ്ലാക്ക് സീ വരെ അവ എത്തിയിരുന്നു. സമുദ്രവിശാലതയിൽ

രക്ഷസാത്രാജ്യത്തിലെ മുടിച്ചുടാമന്നൻ

ട്യൂണയുടെ 14 സ്പീഷീസുകളാണ് ഇന്നേവരെ ശാസ്ത്രലോകം നമുക്കു പരിചയപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ളത്. ഇവരുടെ ശാസ്ത്രീയ കുടുംബപ്പേര് സ്കോംബ്രിടെ എന്നാണ്. ട്യൂണയെക്കൂടാതെ ബിൽ ഫിഷ്, സ്റ്റോർട് ഫിഷ്, മെർലിൻ, അയില, ബോനീടോസ് എന്നിവയും മൊത്തം 48 സ്പീഷീസ് മീനുകളുള്ള ഈ കുടുംബത്തിലെ അംഗങ്ങളാണ്. ബുഫിൻ ട്യൂണ, മെർലിൻ എന്നിവരാണ് വലിപ്പം കൊണ്ട് മുൻനിരക്കാർ. 'കുതിച്ചുചാടുക' എന്ന അർത്ഥം വരുന്ന ഗ്രീക്ക് പദമായ 'തുനോ'(thuno)യിൽനിന്നാണ് ട്യൂണ എന്ന വാക്കുണ്ടായത്. സ്കിപ് ജാക്ക് എന്നതിനും അതേ അർത്ഥം. അറ്റ്ലാന്റിക്, പസിഫിക്, ഇന്ത്യൻ മഹാസമുദ്രങ്ങൾ ട്യൂണയുടെ വിഹാര സ്ഥലങ്ങളാണ്. ഒരുപാട് സ്പീഷീസുകൾ ഉണ്ടെങ്കിലും വാണിജ്യ പ്രധാനമായവ സ്കിപ് ജാക്ക് (Katsuwonus pelamis വരയൻ ചുര), യെല്ലോ ഫിൻ (Thunnus albacres മഞ്ഞച്ചുര), ബിഗ് ഐ (T.obesus), രണ്ടുതരം ബു ഫിനുകൾ (T. maccoyi-Southern Bluefin Tuna, T.thynnus), ആൽബക്കോർ (T.alalunga) എന്നിവയാണ്. ബു ഫിനുകൾ ഒഴികെ ബാക്കിയെല്ലാം നമുക്കും ലഭിക്കുന്നുണ്ട്.



ചുറ്റുമുള്ള വെള്ളത്തിന്റേതിനേക്കാൾ കൂടിയിരിക്കും. സാഹചര്യമനുസരിച്ച് താപം ശരീരത്തിൽനിന്നും പുറംതള്ളാനും സംരക്ഷിച്ചുനിർത്താനും ട്യൂണകൾക്ക് സാധിക്കും. ആഗോളസഞ്ചാരവും ചടുലതയും അവയ്ക്ക് സാധിക്കുന്നതിന്റെ ഒരു കാരണം ഇതാണ്.

ഈ ഊർജ്ജസ്വലതയുടെ പിന്നിലെ രസതന്ത്രമാണ് ട്യൂണയെ ജപ്പാൻകാർക്ക് പ്രിയങ്കരിയാക്കുന്നത്. ഒരുപാട് ഊർജ്ജം ചെലവഴിക്കുന്ന ഇവയുടെ ശരീരത്തിൽ ഊർജ്ജം സംഭരിച്ചു സൂക്ഷിക്കുന്ന രാസതന്മാത്രകളായ 'അഡിനോസിൻ ട്രൈ ഫോസ്ഫേറ്റ്' (ATP) വർദ്ധിച്ച അളവിലുണ്ട്. മീൻ

ചത്തുകഴിയുമ്പോൾ ഈ രാസവസ്തു ഇനോസിൻ മോണോ ഫോസ്ഫേറ്റ് ((IMP) ആയി മാറുന്നു. വേവിക്കാത്ത പച്ച ട്യൂണയ്ക്ക് പ്രത്യേക രുചിയും മണവും നൽകുന്നത് ഈ വസ്തുവാണ്. ഈ അഞ്ചാം രുചിയെ (ഉപ്പ്, പുളി, മധുരം, ചവർപ്പ് എന്നീ നാലെണ്ണം നമുക്കറിയാം) ജപ്പാൻകാർ വിളിക്കുന്നത് ഉമാമി എന്നാണ്. പാചകം ചെയ്യുകഴിയുമ്പോൾ ഈ രുചി കുറയുന്നു.

ജപ്പാൻകാരുടെ ചരിത്രം ചുര പിടുത്തത്തിന്റെകൂടി ചരിത്രമാണെന്ന് പ്രത്യേകം പറയേണ്ടതില്ല.

പുതുവത്സരം ജപ്പാനിൽ അതിപ്രധാനമാണ്. ജനുവരിയിലെ ആദ്യത്തെ

ഓടിനടക്കേണ്ടത് ട്യൂണയുടെ ജീവിതപ്രശ്നമാണ്. ശരീരത്തിലെ ഉപാപചയ നിരക്ക്, മറ്റു മത്സ്യങ്ങളേക്കാൾ കൂടിയിരിക്കുന്നതിനാൽ ചെങ്കിളുകളിൽ നിരന്തരം പ്രാണവായു നിറഞ്ഞ വെള്ളം എത്തിക്കുന്നതിനായി ട്യൂണകൾക്ക് ഓടിനടന്നേ മതിയാകൂ. ശരീരതാപനില

കൊച്ചിക്കും കൊച്ചിക്കും ഇടയിലെ സുഷികീലുകും

“മാസ്റ്റിൻ ഉണ്ടാക്കാൻ അനയോജ്യം അല്ലാത്തതിനാലും സുഷിമി, സുഷി എന്നിവ ലക്ഷദ്വീപിലോ കരയിലോ ആളുകൾ ഭക്ഷിക്കാത്തതിനാലും ചെവിയൻ അഥവാ കിണ്ടൽ എന്ന് ദ്വീപുകാർ വിളിക്കുന്ന യെല്ലോ ഫിൻ ട്യൂണയുടെ വലിയ ശേഖരം അവിടെയുണ്ടെന്നും ലക്ഷദ്വീപ് കടലിലെ സ്വാഭാവിക നൈർമ്മല്യം മൂലം ഏറ്റവും ഗുണമേന്മയുള്ള ഈ ചുരയെ പ്രത്യേക പരിശീലനത്തോടെയുള്ള മത്സ്യബന്ധനരീതികളും വിപണനതന്ത്രങ്ങളും വഴി എങ്ങനെ ജപ്പാൻ മാർക്കറ്റിൽ എത്തിക്കാമെന്നും അമിതച്ചുഷണം ഒഴിവാക്കി ചുരയുടെ സുസ്ഥിര പരിപാലനം എങ്ങനെ നടപ്പിലാക്കണമെന്നും സി.ഐ.എഫ്.റ്റി, എഫ്.എസ്.ഐ തുടങ്ങിയ വിവിധ ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങളെ സംയോജിപ്പിച്ച്, ഞങ്ങൾ അവിടെ നടപ്പിലാക്കിയ ഒരു ബൃഹദ് ഗവേഷണ പദ്ധതി 2017-ൽ തെളിയിച്ചു. ഇപ്പോൾ ദ്വീപുകാരുടെ ചെവിയൻ ഞങ്ങൾ വിഭാവനം ചെയ്ത രീതിയിലുള്ള ശാപമോക്ഷം കിട്ടിയിരിക്കുന്നു...” - ഡോ. എ. ഗോപാലകൃഷ്ണൻ, ഡയറക്ടർ, സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ.

ലക്ഷദ്വീപിൽനിന്നും ശാസ്ത്രീയമായി സുസ്ഥിരത ഉറപ്പാക്കിക്കൊണ്ട് നമുക്ക് പിടിച്ചെടുക്കാൻ ലഭ്യമായ ചെവിയൻ ചുരയുടെ അളവ് ഏകദേശം 70,000 ടണമാണെന്ന് സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐയിലെ വിദഗ്ദ്ധർ കണക്കാക്കുന്നു.

അമിത ചുഷണം സ്വാഭാവികമായി ഒഴിവാക്കപ്പെടുന്ന മത്സ്യബന്ധനരീതിയാണ് ലക്ഷദ്വീപിൽ ഇപ്പോഴും തുടരുന്നത്. ആസ്സാമിൽനിന്നും കൊണ്ടുവരുന്ന പ്രത്യേകയിനം മൂളുകൾ

കൊണ്ടുണ്ടാക്കിയ ചൂണ്ടകളിൽ, ലക്ഷദ്വീപിൽ ധാരാളമുള്ള, അവർ ‘ചാള’ എന്നു വിളിക്കുന്ന ചെറുമീനുകൾ ജീവനോടെ ബോട്ടുകളിൽ കൊണ്ടുപോയി ഇരകളായി കൊരുത്താണ് ഈ മത്സ്യബന്ധനം നടത്തുന്നത്. പ്രത്യേക രീതിയിൽ സംവിധാനം ചെയ്ത പാബ്ലോ ബോട്ടുകളിൽ പോയി നടത്തുന്ന ഈ പോൾ ആന്റ് ലൈൻ രീതി, മിനിക്കോയ് ദ്വീപിൽനിന്നും മറ്റു ദ്വീപുകളിൽ പ്രചാരത്തിൽ വരുത്തിയത്, ജോർജ് വർഗ്ഗീസ് എന്ന മലയാളി അൻപതുകളിൽ അവിടെ ഫിഷറീസ് ഡയറക്ടറായിരിക്കുമ്പോൾ ആയിരുന്നു. മിനിക്കോയിക്കാർ ആവിദ്യ പഠിച്ചത് അധികം അകലെ അല്ലാത്ത നമ്മുടെ അയൽ രാജ്യമായ മാലി ദ്വീപിൽനിന്നും. ട്യൂണയും ടൂറിസവുമാണ് മാലിക്കാരുടെ പ്രധാന വരുമാനം.

കഴിഞ്ഞ ദിവസം ലക്ഷദ്വീപിലെ അഗത്തി വിമാനത്താവളത്തിൽനിന്നും പറന്നുയർന്ന് ജപ്പാനിൽ എത്തിയ യെല്ലോ ഫിൻ ട്യൂണ യഥാർത്ഥത്തിൽ ചുര സാമ്രാജ്യത്തിലേയ്ക്കുള്ള ‘ചെവിയൻ’ കിളിവാതിൽ തന്നെ.

‘നരീട’യിൽ ഇനി അഗത്തിയുടെ ചുരത്തിടമ്പ്. ജപ്പാനിലെ കൊച്ചിക്കും നമ്മുടെ കൊച്ചിക്കും ഇടയിൽ ഒരു സുഷി കീലുകും കേൾക്കുന്നുവോ?

(വാൽക്കുഷണം: ഒരു ചെവിയൻ ഹൈക്കുകൂടി വൈകാതെ പിറന്നേക്കാം. രാഷ്ട്രീയം എന്താകിലും ദ്വീപുകാർ തീരുമാനിക്കട്ടെ.)

ഒരാഴ്ച അവിടെ അവധിക്കാലമാണ്. വർഷം പിറന്നുവീഴുന്ന ആദ്യ ദിവസത്തെ ആദ്യ ഭക്ഷണം (ഹന്തുമോണോ) ഏറ്റവും മികച്ച സുഷിയായിരിക്കണം എന്ന നിർബന്ധം ഉള്ളവരാണ് ജപ്പാൻ കാർ. ഏറ്റവും മികച്ച സുഷി കഴിച്ചാൽ വർഷം മുഴുവൻ സന്തോഷം നിലനിൽക്കും എന്നാണ് വിശ്വാസം. അതിനാൽ എത്ര വില കൊടുക്കാനും അവർ തയ്യാറാണ്. എന്നിട്ടും കിയോഷിയുടെ വില കുറവിന്റെ ഗുട്ടൻസ് മനസ്സിലാകുന്നില്ല അല്ലേ?

സുഷിയുടെ പരസ്യം അതിന്റെ ഗുണമേന്മയാണ്. പുതുവത്സരത്തിലെ ആദ്യദിവസം വിൽക്കുന്ന സുഷി തന്റെ കടയിലേതാണ് എന്നതിൽ കവിഞ്ഞ ഒരു പരസ്യവും വേണ്ട വർഷം മുഴുവൻ നീണ്ടു നിൽക്കുന്ന സുഷി വിലുന ഉറപ്പാക്കാൻ. ലേലം വിളിയിൽ കോടികൾ വീഴുന്ന രഹസ്യം ഇപ്പോൾ പിടികിട്ടിക്കാണം. ഈ ലേലംവിളി ഇപ്പോൾ

നടക്കുന്നത് ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ ട്യൂണ മാർക്കറ്റായ ടോയോസുവിലാണ്. മൂന്നുവർഷം മുൻപുവരെ ഈ സ്ഥാനം അലങ്കരിച്ചത് ടോക്യോയിൽ തന്നെയുള്ള തുകിജി മാർക്കറ്റായിരുന്നു. 57 ഏക്കറിൽ 60,000 വ്യാപാരികൾ ഏകദേശം 600 കോടി ഡോളർ വ്യാപാരം നടത്തുന്ന മത്സ്യമാർക്കറ്റ്. ഒരുതരത്തിൽ പറഞ്ഞാൽ ചുര സാമ്രാജ്യത്തിന്റെ തലസ്ഥാനം. ടോക്യോ സന്ദർശിക്കുന്ന ആരും ഈ മാർക്കറ്റ് കാണാതെ മടങ്ങില്ല. അനേകവർഷത്തെ പെരുമയുള്ള ആ മാർക്കറ്റ് പഴക്കം ഏറിയപ്പോൾ പുതിയ സ്ഥലം ആവശ്യമായി വന്നു. അത്യന്താധുനികമാണ് ടോയോസോ. ടോയോസുവിലെ കന്നി ലേലമായിരുന്നു 2019-ലേത്.

പ്രതിവർഷം ഏകദേശം 400 ലക്ഷം ടൺ ട്യൂണയാണ് ജപ്പാൻകാർ അകത്താക്കുന്നത്. ലോകത്ത് പിടിക്കപ്പെടുന്ന ചുരയുടെ നാലിൽ ഒന്നും പോകുന്നത്

ജപ്പാനിലേക്കു തന്നെ. ടോക്യോയിലെ ‘നരീട’ വിമാനത്താവളം ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ ഫിഷിംഗ് ഹാർബർ ആകുന്നതും അതുകൊണ്ടാണ്.

ലോകത്തിലെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽനിന്നും ട്യൂണ പ്രതിദിനം അവിടെയെത്തുന്നത് പറന്നാണ്. പറന്നേ മതിയാകൂവെന്ന് പറയുന്നതാവും ശരി. ആഴക്കടലിൽനിന്നും ട്യൂണ പിടിച്ചെടുത്ത്, പ്രത്യേക രീതിയിൽ കൊന്ന് രക്തസ്രാവം വരുത്തി, യാതൊരുവിധ മാലിന്യവും ഏശാതെ ബോട്ടിൽവെച്ച് അപ്പോൾത്തന്നെ ശീതീകരിച്ച് എത്രയും വേഗം ജപ്പാനിൽ എത്തിച്ചാൽ മാത്രമേ സുഷിക്ക് ഉപയോഗിക്കാൻ കഴിയൂ.

‘കറുത്ത രത്നം’ എന്നറിയപ്പെടുന്ന ബ്ലൂ ഫിൻ ട്യൂണയാണ് സുഷിയിൽ ഏറ്റവും പ്രിയം. അമേരിക്കയിൽനിന്നും യൂറോപ്പിൽനിന്നും ബ്ലൂ ഫിൻ ട്യൂണ ഇഷ്ടംപോലെ എത്തുന്നു എങ്കിലും ഹന്തുമോണോ

എന്ന 'കണി സുഷി'യാകാൻ ഭാഗ്യമുള്ളത് വടക്കൻ ജപ്പാനിലെ ഒമ ഭാഗത്തുനിന്നു വരുന്ന പസിഫിക് ബ്ലൂ ഫിൻ ട്യൂണിയ്ക്കു മാത്രമാണ്.

ഫിലിപ്പൈൻസ് കടലിൽ ജന്മംകൊണ്ട് തണുപ്പ് കാലം



● സുഷി

(നവംബർ-ഡിസംബർ) ആകമ്പോൾ പ്ലവക സമൃദ്ധിയും ട്യൂണികളുടെ അമൃതായ കണവ സുലഭവും ആയ വടക്കൻ ജപ്പാൻ കടലിലേയ്ക്ക് കുടിയേറുന്ന ബ്ലൂ ഫിൻ ട്യൂണികളുടെ ഗുണമേന്മയെ വെല്ലാൻ മറ്റു ഭാഗത്തുള്ളവയ്ക്ക് സാധിക്കില്ല. അവയുടെ ശരാശരി ഭാരം 200 കിലോ.

ബ്ലൂ ഫിൻ ചുരയുടെ തലയെടുപ്പില്ലാത്ത സുഷിയും ജപ്പാൻകാർ ഭക്ഷിക്കുന്നു. യെല്ലോ ഫിൻ ട്യൂണി (കിഹട), ബിഗ് ഐ ട്യൂണി (മേബോച്ചി), അല്ലുകൊർ ട്യൂണി (ബിന്ച്ചോ) എന്നീ താരതമ്യേന വലിപ്പം കുറഞ്ഞ ചുരകൾ ആണിവ. നമുക്ക് സാധാരണമായി കിട്ടുന്ന സ്കിപ് ജാക്ക് ചുരയും ജപ്പാൻകാർ ഉപയോഗിക്കുന്നു. കത്സുവോ എന്നറിയപ്പെടുന്ന ഈ ചുരകൾ പെട്ടെന്ന് കേടുവരുന്ന ഇനമായതിനാൽ കാമ്പിംഗ് ചെയ്യാനാണ് കൂടുതൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത്.

കത്സുവോയെപ്പറ്റി "ഹോതോതോ ഗിസു കത്സുവോ" എന്ന് തുടങ്ങുന്ന പ്രശസ്തമായ ഒരു ജാപ്പനീസ് ഹൈക്കു ഉണ്ട്. ഏകദേശ പരിഭാഷ:

"ചുരയെ ചുവപ്പിച്ചത് കയിലെന്നെന്താഹം"

ഈ പ്രശസ്ത ഹൈക്കുവിനു രണ്ടു വ്യാഖ്യാനങ്ങൾ. ഇപ്പോൾ ജാപ്പനീസ് ചിത്രങ്ങളിൽ മാത്രം കാണുന്ന,

ചെംചോർ ചുണ്ടുകളുള്ള ജാപ്പനീസ് കയിലുകളാണ് പരാമർശം എന്നത് ലളിത വ്യാഖ്യാനം. മറ്റൊന്നിൽ ഒരു കഥയാണ് ഉള്ളത്.

മൂന്നു രാജാക്കന്മാർ ഒരു കയിലിനെ കാണുന്നു. കയിൽ പക്ഷേ, പാടാൻ കൂട്ടാക്കുന്നില്ല.

"കൊല്ലം ഞാൻ" - ഒന്നാമൻ.

"പ്രേമത്താൽ പാടിക്കും ഞാൻ" - രണ്ടാമൻ.

"കാത്തിരിക്കും ഞാൻ" - മൂന്നാമൻ.

ഇവർ യഥാക്രമം, ജപ്പാനെ ഏകീകരിച്ച നോബുനാഗ, അയാൾക്കു ശേഷം വന്ന ഹിടെയോഷി, തക്കം പാർത്ത് അയാളെ തോൽപ്പിച്ച ടോകുഗവ ഇയെയോസു എന്ന് കഥ. സ്വർണ്ണത്തിൽ അമിത കമ്പം ഉണ്ടായിരുന്ന ഹിടെയോഷി ഒസാക്കയിലെ കൊട്ടാരം സ്വർണ്ണനിറമുള്ള ഒരു ചുര മത്സ്യത്തിന്റെ രൂപത്തിലാണ് ഉണ്ടാക്കിയത്. കത്സുവോ എന്നതിന് വിജയിച്ചവൻ എന്നും അർത്ഥം. അപ്പോൾ ചുരയെ തോൽപ്പിച്ചവൻ, കയിൽ എന്നർത്ഥം.

1603-ൽ അധികാരത്തിൽ വന്ന ടോകുഗവ ഇയെയോസു ആണ് തലസ്ഥാനം കിയോട്ടോവിൽനിന്ന് ഇന്ന് ടോക്യോ എന്നു വിളിക്കുന്ന എഡോയിലേക്ക് മാറ്റിയത്. സുമിട നദീതീരത്തുള്ള ഇവിടെ മീൻ ഇറക്കാനും വിൽക്കാനുമുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ 1641-ൽ ഇയെയോസു ആണ് ഉണ്ടാക്കിയത്. ഒരുപക്ഷേ, അതായിരിക്കാം ചുര സാമ്രാജ്യത്തിന്റെ പിറവി.

ലക്ഷദ്വീപിൽ ധാരാളമായി ലഭിക്കുന്നത് സ്കിപ് ജാക്ക് എന്ന ഈ കത്സുവോ ആണ്. അവരുടെ 'മാസ്സ്' ആണത്. സുലഭമായ ഈ ചുര പ്രത്യേക രീതിയിൽ സംസ്കരിച്ചുണ്ടാക്കുന്നതാണ് ദ്വീപുകാർക്ക് പ്രിയങ്കരമായ 'മാസ്സീൻ.' കൊപ്രയും മാസ്സീനും ലക്ഷദ്വീപിന്റെ പരമ്പരാഗത ധനാഗമ മാർഗ്ഗങ്ങൾ. ഗുണമേന്മയിൽ മുൻനിരയിലുള്ള 'ലക്ഷദ്വീപ് മാസ്സീൻ' ശ്രീലങ്ക വഴി തെക്കേ ഏഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളിൽ പണ്ടുതൊട്ടേ എത്തുന്നുണ്ട്.

മാസ്സീനെ കൂടാതെ ചെവിയൻ അഥവാ യെല്ലോ ഫിൻ ട്യൂണിയും ലക്ഷദ്വീപ് കടലിൽ ധാരാളമായി ഉണ്ടെന്നു കേന്ദ്ര സമുദ്ര മത്സ്യഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിന്റെ പഠനങ്ങൾ അടുത്തകാലത്ത് തെളിയിച്ചിരുന്നു. ●

ഐവറിബുക്സ്

മഹാഭാരതത്തിലെ ഏറെ ശ്രദ്ധിക്കപ്പെടാതെ പോയ യക്ഷമാനസം

സ്ഥൂണാകർണനം

₹ 290

വ്യാസേതിഹാസമായ മഹാഭാരതത്തിന്റെ അന്തർധാരയായ യൊഴുകുമ്പോഴും, പ്രത്യക്ഷത്തിൽ ശ്രദ്ധിക്കപ്പെടാതെ പോകുന്ന അതിശക്തരായ അനേകം കഥാപാത്രങ്ങളിലൊരാൾ, സ്ഥൂണാകർണൻ. സ്ഥൂണാകർണനം ശിവബന്ധിയും തമ്മിൽ മഹാഭാരതയുദ്ധത്തോളം നീണ്ടു നിൽക്കുന്ന അദ്ദേഹമായ ബന്ധത്തെയും, അവർ അനുഭവിക്കുന്ന സ്ട്രൈനാനുഭവങ്ങളുടെ തീവ്രസംഘർഷങ്ങളേയും ശക്തമായി ആവിഷ്കരിക്കുന്നു. സരസ്വതിയുടെ ഈ നോവൽ, ഭീഷ്മരെ വധിച്ചത് യഥാർത്ഥത്തിൽ അർജുനനോ അതോ ശിവബന്ധിയോ എന്ന സമസ്യയ്ക്കു ഉത്തരം തേടുക കൂടിയാണ് നോവലിന്റേ.

VPP ആയും Courier വഴിയും ലഭിക്കുന്നതാണ്

DELIVERY CHARGE FREE

അവേഷണങ്ങൾക്ക്

7025000060
9400169000

E-mail: publisher@ivorybooks.in
Online Shopping: www.ivorybooks.in

പുസ്തകം താഴെ പറയുന്ന സ്ഥലങ്ങളിൽ ലഭ്യമാണ്
H&C stores, Mathrubhoomi books, bookish store, എം.ജി. റോഡ്, തൃശ്ശൂർ.

Pay amazon paytm

ഐവറി ബുക്സ്, എം.ജി. റോഡ്, തൃശ്ശൂർ