

# കടൽ വെള്ളരിക്കുകൊണ്ട് സൂപ്പ് സ്റ്റാഫ് റിപ്പോർട്ടർ

കൊച്ചി, ജനുവരി 3  
കടൽ വെള്ളരിക്കുകൊണ്ട് സൂപ്പ് റിപ്പോർട്ടർ പച്ചക്കറി ക്ഷേണം ആണെന്നു തോന്നും.

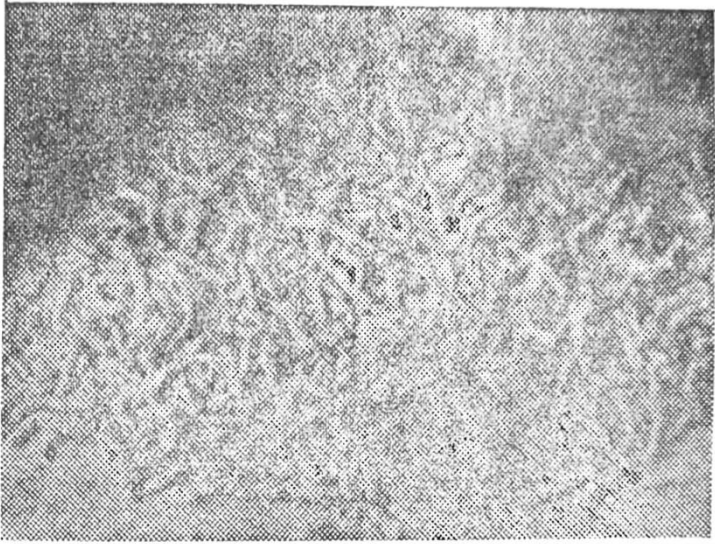
പക്ഷെ, കടൽവെള്ളരിക്ക ഒരു കടൽ ജീവിയാണെന്നു അറിയുമ്പോഴോ?

ഉണക്കിയ കടൽ വെള്ളരിക്ക കൊണ്ടുണ്ടാക്കുന്ന സൂപ്പിൽ ഉയർന്ന അളവിൽ പ്രോട്ടീനുകളേയും സാധാരണഗതിയിൽ അരകിലേ തുടങ്ങും ഒരടി നീളവും ഒരു കടൽ വെള്ളരിക്കയ്ക്കുണ്ടാകും. ആന്തരാവയവങ്ങൾ നീക്കംചെയ്ത് പുകയിട്ടോ അല്ലാതെയോ ഉണക്കിയാൽ മേൽത്തരത്തിന് കിലോയ്ക്ക് 75 കവരെ വിലയുണ്ട്.

നട്ടെല്ലില്ലാത്ത ജീവികളുടെ വർഗ്ഗത്തിൽപ്പെട്ട കടൽ വെള്ളരിക്കയെ 'ബെക്കേ ഡേമർ' എന്നാണ് സായ്പന്മാർ വിളിക്കുക. ചീനക്കാർക്ക് പണ്ടുമുതലേ പ്രിയങ്കരമായ ബെക്കേഡേമർ സൂപ്പ് പാചാര്യ രാജ്യങ്ങളിൽ തീൻമേശയിലെ വിലപ്പെട്ട വിവേചനാർത്ഥം ഉയർത്തിയിരിക്കുന്നു.

1977-78-ൽ 18,87,000 ക.വിലയുള്ള 57 ടൺ ഉണക്കിയ കടൽവെള്ളരിക്ക നാം കയറുമതിചെയ്തു. 1978 ഏപ്രിൽ മുതൽ നവംബർവരെ 602000 ക.യ്ക്കുള്ള 14 ടൺ കടൽവെള്ളരിക്കയാണ് കയറുമതി ചെയ്തത്. ഈ വർഷത്തെ സീസൺ വരുന്നതേയുള്ളൂ.

ഹോളോത്തൂറിനുക എന്ന ശാസ്ത്രനാമത്തിനു അറിയപ്പെടുന്ന കടൽ വെള്ളരിക്കയ്ക്ക് പല പ്രത്യേകതകളുണ്ട്. ശത്രുക്കൾ അടുത്തെത്തിയെന്നറിഞ്ഞാൽ ഉടൻകടൽമാലവായിത്തട്ടടി പുറത്തുപോ



കടൽവെള്ളരിക്ക

ടിച്ച് അവർ ആത്മഹത്യാഭീഷണി നടത്തും. കടൽ പിന്നീട് പതുതായി വളർന്നുകൊള്ളും. കടലിൽക്കാണുന്ന ചീഞ്ഞ ജൈവവസ്തുക്കളാണ് ഇവയുടെ ഭക്ഷണം.

ലക്ഷദ്വീപ്, ആൻഡമൻ നികോബർ ദ്വീപുകൾ, രാമേശ്വരം മണ്ഡപം, മാനാർ ഉൾക്കടൽ, തിരുപ്പലക്കുടി തുടങ്ങിയ ഭാഗങ്ങളിൽ കടൽ വെള്ളരിക്ക ധാരാളമുണ്ടാകുന്നു. കേരളത്തിന്റെ തീരക്കടലിലും അപൂർവ്വമായി ഇവ കാണാറുണ്ട്. കടൽപ്പുറമുള്ള ഭാഗത്താണ് സാധാരണ കാണുക.

നാം കയറുമതി ചെയ്യുന്ന കടൽവെള്ളരിക്ക അധികവും സി. ഗപ്പ, റ്റ. മലേഷ്യ, ഹോങ്കോങ്ങ്, തൈവാൻ എന്നിവിടങ്ങളിലാണ് ചെന്നെത്തുന്നത്.

വളരെ കുറഞ്ഞ സുഷോംചാരശേഷിമാത്രമുള്ള കടൽ വെള്ളരിക്ക വൻതോതിൽ കൃഷി ചെയ്യാൻ എളുപ്പമാണെന്നു സെൻട്രൽ മരൈൻ ഫിഷറീസ് റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഡയറക്ടർ ഡോ. ഇ. ജി. സൈലസ് പറഞ്ഞു. ഇതു സംബന്ധിച്ച ഗവേഷണങ്ങൾ പോർട്ട് ബ്ലെയറിൽ നടന്നുവരുന്നു.