

ചുരയുണ്ടേ, നല്ല മഞ്ഞച്ചുര... ആൻഡമാൻ വിളിക്കുന്നു

തോപ്പുപടി • മഞ്ഞച്ചുര എന്ന കേൾക്കുമ്പോൾ തന്നെ മൽസ്യപ്രിയരുടെ നാവിൽ കപ്പലോടും, ട്യൂണിംഗ് മൽസ്യങ്ങളിൽ ഏറ്റവും രുചികരമായതാണു 'യെല്ലോഫിൻ ട്യൂണിംഗ്' അഥവാ മഞ്ഞച്ചുര. ആൻഡമാൻ നിക്കോബാർ ദ്വീപിലെ മൽസ്യത്തൊഴിലാളികൾ വലയിട്ടാൽ കിട്ടുന്നതു മഞ്ഞച്ചുരക്കൂട്ടത്താണ്. എന്നാൽ, വിപണിയും വിലയുമില്ലാതെ വലയുകയാണ് അവർക്കെന്തെ മീൻപിടിത്തക്കാർ. കേരളത്തിൽ നിന്നുള്ള സമുദ്രോൽപന്ന കയറ്റുമതിക്കാർക്കു വിവരങ്ങൾ നൽകുന്നതിന് ഉന്നതതല ആൻഡമാൻ ഗവ. സൗഹൃദംഗനിയന്ത്രണകൊച്ചിയിലെത്തും.

സംസ്കരിച്ച മഞ്ഞച്ചുരയ്ക്കു രാജ്യന്തര വിപണിയിൽ കിലോഗ്രാമിന് 1500 മുതൽ 2000 രൂപ വരെ വിലയുണ്ട്. ആൻഡമാനിൽ ഒരു കിലോഗ്രാം ചുരയ്ക്കും ഒരു വലിയ പൊതി നിലക്കടലയ്ക്കും ഒരേ വിലയാണ് - 25 മുതൽ 40 രൂപ വരെ. ദ്വീപിൽ സുലഭമായി ലഭിക്കുന്ന ഏക വിഭവമാണു മീൻ. ബാക്കി എന്തും കപ്പലേറി വരണം. അതുകൊണ്ടുതന്നെ കൈപൊള്ളുന്ന വിലയാണ്. ദ്വീപിനെ വലയം ചെയ്യുന്ന ബഹുശക്തി ഉൾക്കടലിലെ ചുരശേഖരത്തിലാണ് ഭാവിമത്സ്യൻ ആൻഡമാൻ ഭരണാധികാരികൾ നേരത്തെ കണ്ടെത്തിയിരുന്ന. 1.48 ടൺ മഞ്ഞച്ചുരയുടെ സാന്നിധ്യം എഫ്എസ്എ (ഫിഷറീ സർ



വേ ഓഫ് ഇന്ത്യ സർവേയിൽ കണ്ടെത്തി. പ്രതിവർഷം 65,000 ടൺ ട്യൂണിംഗ് ഇവിടെനിന്നു പിടിച്ചെടുക്കാൻ കഴിയും. ഇപ്പോൾ വർഷം ആയിരം ടൺ പോലും പിടിക്കുന്നില്ലെന്നാണു കണ്ടെത്തൽ.

ചുരയിൽനിന്നു പുതിയ ചരിത്രം രചിക്കാനുള്ള ഒരുക്കത്തിലാണു ഭരണകൂടം. സാഷ്മി (sashimi) ഗ്രേഡ് ചുരയ്ക്കാണ് ആഗോള വിപണിയിൽ ഏറ്റവും ഡിമാൻഡ്. മീൻ ലഭിച്ചാൽ ഉടൻ അതിന്റെ നെറ്റിയിൽ ആണി അടിച്ചുകയറ്റി തലകീഴായി ഇട്ടു രക്തം മുഴുവൻ വാർന്നു പോകാൻ അനുവദിച്ചാൽ ചില്ലുപോലുള്ള മാസം ലഭിക്കും. ഇത്തരത്തിൽ ചുരയെ സാഷ്മി ഗ്രേഡ് ആക്കുന്നതിൽ വിദഗ്ധർ ഇങ്ങോന്നിഷ്ടക്കാരാണ്. അവിടെനിന്നുള്ളവരെ വിളിച്ചുവരുത്തി സംസ്കരണം തുടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്.

കേരളത്തിലെ സമുദ്രോൽപന്ന കയറ്റുമതിക്കാരെ ആൻഡമാനിൽ എത്തിച്ചു വ്യവസായത്തിനു തുടക്കമിടാനും സർക്കാർ തീരുമാനിച്ചു. ചീഫ് സെക്രട്ടറി, ഫിഷറീസ് സെക്രട്ടറി എന്നിവർ ഉൾപ്പെട്ട ഉന്നതതല സംഘമാണു കൊച്ചിയിൽ എത്തുന്നത്. സെൻട്രൽ ഇൻസിറ്റുട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജിയുടെ (സിഫ്റ്റ്) സഹകരണത്തോടെ രാവിലെ വില്ലിങ്ഡൻ ഐലൻഡിൽ ബിസിനസ് മീറ്റ് നടത്തും.