



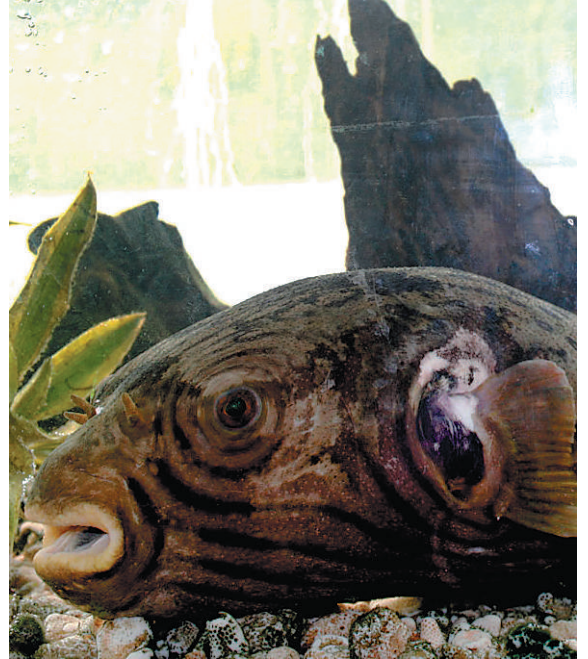
ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಫುಗು ಮೀನು!

ಊಟದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮೀನಿನ ಅಡುಗೆಯಿದ್ದರೆ ಮತ್ತು ಪ್ರಿಯರಿಗೆ ಎಲ್ಲಿಲ್ಲದ ಖುಷಿ. ಹೊಟ್ಟೆ ಬಿರಿಯುವಷ್ಟು ತಿಂದರೂ ತೀರದ ಆಸೆ.. ಆದರೆ ಅದೇ ಊಟ ಮಾರಣಾಂತಿಕವಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸಿದರೆ? ಹೌದು, ಕೆಲವೊಂದು ಮೀನು ಅಲರ್ಜಿಯನ್ನು ಉಂಟು ಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಈ ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿರುವ ಹಸಿರು ಮೀನೊಮ್ಮೆ ನೋಡಿ. ಜಪಾನಿನಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿರುವ ಈ ಮೀನಿಗೆ ಫುಗು ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ನಯ, ನಾಜೂಕು ಮನಸೆಳೆಯುವಂಥದ್ದು. ಇದು ಊಟದ ತಟ್ಟೆಯನ್ನು ಆಕ್ರಮಿಸಿದರೆ ಯಾರೂ ಬೇಡ ಎನ್ನಲಾರರು, ಅಂತಹ ರುಚಿ ಇದರದು.

ಆದರೆ ಇದನ್ನು ಬಡಿಸುವವರಿಗಿಂತಲೂ ರುಚಿಕಟ್ಟಾಗಿ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವವರ ಜಾಣತನ, ಚಾಣಾಕ್ಷತನ ಎಲ್ಲವೂ ಪರೀಕ್ಷೆಗೆ ಒಡ್ಡಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಇದರಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾದರೂ ತಿನ್ನುವವರ ಜೀವಕ್ಕೆ ಅಪಾಯ ಕಟ್ಟಿಟ್ಟ ಬುತ್ತಿ!

ಈ ಅತ್ಯಾಕರ್ಷಕ ಮೀನಿನ ಯಕೃತ್, ದಿಂಬ ಮತ್ತು ತ್ವಚೆಯಲ್ಲಿ ಬಹಳಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದ ಟೆಟ್ರೋಡೋಟೊಕ್ಸಿನ್ ಎಂಬ ವಿಷವಿರುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಷ ದೇಹವನ್ನು ಸೇರಿದರೆ ಸಾವು ಖಂಡಿತ. ಇದರ ವಿಷವನ್ನು ತೆಗೆಯುವಂತಹ ಯಾವುದೇ ಔಷಧವನ್ನು ಇನ್ನೂ ಕಂಡುಹಿಡಿದಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ಈ ಮೀನಿನ ಸ್ವಾದಕ್ಕೆ ಮರುಳಾಗಿ ಇದನ್ನು ಆಹಾರವಾಗಿ ಸೇವಿಸುವವರ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಿಮೆಯಿಲ್ಲ ಎಂಬುದೇ ಸೋಜಿಗದ ಸಂಗತಿ!



■ ಡಾ. ಅಮೀರುದ್ದೀನ್ ಖಾಜಿ