

“การเลี้ยงเปิด อาชีพคู่ของคนทำประมง” (1): อาชีพคู่ริมทะเลที่เกื้อหนุนทางเศรษฐกิจของกันและกัน สมัยก่อนตามจังหวัดชายทะเล จะมีอาชีพที่ทำคู่กันอยู่อย่างหนึ่ง คือ “การทำประมง” กับ “การเลี้ยงเปิด” ซึ่งถึงวันนี้จะกลายเป็น “ตำนาน” ไปแล้ว เพราะแม้ว่า “การทำประมง” จะยังอยู่ (ด้วยความยากลำบาก) แต่ “การเลี้ยงเปิด” ควบคู่ไปกับการทำประมงได้หายไปจนเกือบหมดแล้ว

ครอบครัวของเรา เคยทำอาชีพเลี้ยงเปิดควบคู่ไปกับการทำประมงมานาน โดยเลี้ยงเปิดมาก่อนที่จะทำอาชีพประมง เริ่มต้นจากการมีเล้าเปิดเล็ก ๆ อยู่ใต้ถุนบ้าน จนขยายกิจการเป็นฟาร์มขนาดใหญ่ ที่เลี้ยงเปิดถึงแสนตัว และทำอันนั้บหมื่นตัว แต่สุดท้ายก็ต้องเลิกกิจการเลี้ยงเปิดไป (ด้วยเหตุผลส่วนตัวของคุณแม่) เหลือแต่การทำประมงเพียงอย่างเดียว

ผมเคยถามแม่และคนรุ่นเดียวกับแม่ผมว่า ทำไม 2 อาชีพนี้ จึงเป็นอาชีพที่ทำคู่กัน และเกิดขึ้นมานานหรือยัง แม่เล่าว่า การที่คนทำประมง เลี้ยงเปิดด้วยนั้นก็เพราะ ในสมัยก่อน “การทำประมง” ด้วยเครื่องมือ “โป๊ะ” เป็น “เครื่องมือประมงประจำที่ในเชิงพาณิชย์” นั้น เวลาที่ใช้วนซอ้นจับจะจับสัตว์น้ำได้ครั้งละมาก ๆ และหลากหลายชนิด นอกจากกุ้ง หอย ปู ปลา ที่คนนิยมบริโภคซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาดแล้ว ยังมีสัตว์น้ำที่คนไม่นิยมนำมาบริโภคและไม่เป็นที่ต้องการของตลาดติดอวนขึ้นมาด้วย การจะปล่อยให้เน่าเสียทิ้งไปเฉย ๆ ก็เป็นที่น่าเสียดาย จึงมีผู้หาวิธีใช้ประโยชน์จากเศษปลา ปู กุ้ง หอยเหล่านั้น โดยการนำไปเป็นอาหาร “เลี้ยงเปิด” เพื่อช่วยลดต้นทุนในการซื้ออาหารเลี้ยงเปิด ซึ่งก็เป็นที่มาที่เราเรียก “เศษปลา” ที่ไม่เหมาะหรือเหลือจากการบริโภคว่า “ปลาเปิด”

นอกจาก “ปลาเปิด” แล้วก็ยังนิยมนำ “หอยแมลงภู่” ที่เกาะอยู่ตามไม้ “ปักโป๊ะ” ที่ปักอยู่ในน้ำเป็นเวลานาน ๆ มาใช้เลี้ยงเปิดด้วย เพราะช่วยให้ “ไขเปิด” มีสีแดง น่ากินมากขึ้น คนที่ “ทำประมง” จึงมัก “เลี้ยงเปิด” ควบคู่ไปด้วย เพื่อช่วยเกื้อหนุนกันทางเศรษฐกิจ “การเลี้ยงเปิด” ทำให้ชาวประมงไม่ต้องทิ้ง “เศษปลา” หรือ “ปลาเปิด” รวมทั้ง “หอยแมลงภู่” ไปเปล่า ๆ ถ้าไม่นำไปเลี้ยงเปิดที่เลี้ยงไว้เอง ก็ขายให้กับคนที่เลี้ยงเปิดรายอื่น ผลตอบแทนที่ได้จากการทำประมงก็มากขึ้น ขณะเดียวกัน “เศษปลา” และ “หอยแมลงภู่” ก็ช่วยลดต้นทุนค่าอาหารเปิด และผลตอบแทนที่ได้จากการเลี้ยงเปิดก็สูงขึ้นด้วยเช่นกัน

ส่วนที่ว่า 2 อาชีพนี้ มีการทำคู่กันมาตั้งแต่เมื่อไรนั้น ผมได้รับคำตอบว่า “ไม่ทราบว่าจะเกิดขึ้นมาตั้งแต่เมื่อไร” เพราะคนรุ่นท่าน “เกิดมาก็เห็นว่ามี “การทำประมง” และ “การเลี้ยงเปิด” คู่กันมาแล้ว”

ผมจำได้ว่าสมัยเด็ก ๆ ที่บ้านเรายังเลี้ยง “เปิดไข” (เปิดที่เลี้ยงไว้ให้ออกไข เพื่อนำไขไปขาย) บางวันที่ “เรือโป๊ะ” (เรือ “ฉลอม” ที่ใช้ประกอบการจับปลาด้วยเครื่องมือโป๊ะ) ของเรากลับมาแล้วมี “ปลาเปิด” ไม่เพียงพอที่จะนำไปเลี้ยงเปิด แม่จะต้องพายเรือไปซื้อ “ปลาเปิด” ที่ปากคลองมหาชัยหรือหน้าศาลเจ้าพ่อหลักเมืองมาเพิ่ม ส่วน “หอยแมลงภู่” นั้น มีเจ้าประจำมาส่งให้ทุกวัน พวกเราเด็ก ๆ มีหน้าที่นำไปต้มให้สุกด้วย “กระทะใบบัว” แล้วก็นำไปเลี้ยงเปิดในตอนเช้า (วันไหนที่พวกเราอยากกินหอย ก็แค่ทำน้ำจิ้ม Seafood 1 ถ้วย แล้วก็มานั่งรอหน้าเตา พอหอยสุก ก็ล้อมวงเลือกมาแกะจิ้มกินกันตามใจชอบจนพุงกางกันได้เลย)

ใครที่อยู่หรือเคยอยู่ในจังหวัดชายทะเล และมีอายุมากกว่า 40 ปี น่าจะเคยเห็นการเลี้ยงเปิดกันมาบ้าง บางคนอาจเคยผ่านวิถีชีวิต “คนเลี้ยงเปิด” ในวัยเด็กเช่นเดียวกับผม ที่ทุกเช้าต้องตื่นขึ้นมา “เก็บไข” และ “ให้

อาหาร” เปิด ก่อนไปโรงเรียน หลังจากกลับมาจากโรงเรียนในตอนเย็นก็ต้องมาเลี้ยงเป็ดและให้อาหารกันอีกรอบ (ถ้าเป็นเป็ดไข่ ในยามว่างก็มีโอกาสที่จะหาเงินเก็บไว้เป็นค่าขนม โดยการไปเก็บกวาดชนเป็ดรวมไว้เพื่อนำไปขาย) บางครั้งวันเสาร์-อาทิตย์ ก็ต้องไปช่วยชุด “ชี้เป็ด” ขึ้นเพื่อตากเล้า และย้ายชี้เป็ดไปรวมกองไว้เพื่อรอขายให้กับคนที่มาซื้อไปทำปุ๋ย ผมจำได้ว่าในช่วงที่ครอบครัวเราเลี้ยงเป็ดไข่และหันมาเลี้ยงเป็ดเนื้อ “ชี้เป็ด” ถือเป็นรายได้หลักอย่างหนึ่งเลยทีเดียว เพราะทุกเช้าจะมีพ่อค้ามารับซื้อในราคาคันรด (สิบล้อ) ละ 1,000 บาท ในขณะที่ทองคำในสมัยนั้นราคาเพียงบาทละ 800-900 บาทเท่านั้นครับ

จังหวัดชายทะเลที่มีการเลี้ยงเป็ดกันมาก นอกจากเมือง 3 สมุทร (สมุทรปราการ สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม) แล้ว ก็มีชลบุรี ฉะเชิงเทรา เพชรบุรี ชุมพร และสุราษฎร์ธานี ฯลฯ

ขอบคุณรูปสวยๆจาก website https://www.sentangedtee.com/farming-trendy/article_105657 ครับ



“การเลี้ยงเปิด อาชีพคู่ของคนทำประมง” (2): พันธุ์เปิดยอดนิยม

การเลี้ยงเปิดตามจังหวัดชายทะเลในสมัยก่อนนั้น ส่วนใหญ่จะเป็นการเลี้ยง “เปิดไข่” เป็นหลัก พันธุ์ที่นิยมเลี้ยงกันจะเป็น “เปิดพันธุ์พื้นเมือง” เช่น พันธุ์นครปฐม พันธุ์ปากน้ำ (สมุทรปราการ) พันธุ์ชลบุรี ฯลฯ ที่ให้ไข่ 250-280 ฟองต่อปี ส่วน “เปิดพันธุ์ต่างประเทศ” ที่นิยมเลี้ยงก็มี พันธุ์กาก็แคมเบลล์ (Khaki Campbell) ที่ถูกพัฒนาพันธุ์ขึ้นในประเทศอังกฤษ มาตั้งแต่ศตวรรษที่ 18 ให้ไข่ปีละประมาณ 300 ฟอง ซึ่งถือว่าเป็นพันธุ์ที่มีไข่ตกที่สุดในโลกพันธุ์หนึ่ง และพันธุ์อินเดียรันเนอร์ (Indian Runner) ที่มีต้นกำเนิดแถบหมู่เกาะชวา ให้ไข่ที่ฟองโตและทน ปีละประมาณ 150-200 ฟอง ผมไม่แน่ใจว่าเปิดทั้งสองพันธุ์นี้ เริ่มนำเข้ามาเลี้ยงในประเทศไทยตั้งแต่เมื่อใด จำได้ว่าตั้งแต่ยังเป็นเด็กก็ได้ยินชื่อเปิดทั้งสองพันธุ์นี้แล้ว แต่พันธุ์ “กาก็แคมเบลล์” จะได้รับความนิยมมากกว่า

สมัยนั้น แหล่งฟักและขายลูกเปิดที่สำคัญอยู่ในกรุงเทพฯ บริเวณ “สามแยก” เจริญกรุง (ปัจจุบันคือ ห้าแยก เจริญกรุง) ใครที่จะเลี้ยงเปิดก็ต้องไปซื้อ “ลูกเปิด” หรือ “ลูกเจี๊ยบ” กันที่นั่น แต่พวกเราคนเลี้ยงเปิดที่อยู่ตามชายทะเลส่วนหนึ่งไม่นิยมนำลูกเจี๊ยบมาเลี้ยงจนกระทั่งถึงขนาดที่โตออกไข่ได้ กันเอง ด้วยเหตุผลสำคัญสามประการ คือ (1) ใช้เวลาในการเลี้ยงนาน (ประมาณ 4-6 เดือน) (2) โครงสร้างของตัวเปิดจะอ่อนแอ เนื่องจากการถูก “ขังเล้า” มาตั้งแต่ยังวัยอ่อน และ (3) มีความเสี่ยงที่จะเกิดความเสียหายจากการตายระหว่างการเลี้ยง อันเนื่องมาจากโรคในเปิด ผู้เลี้ยงส่วนหนึ่งจึงใช้วิธีไปซื้อ “เปิดไล่ทุ่ง” ที่มีอายุประมาณ 3-4 เดือน มาเลี้ยงต่อ เพราะ “เปิดไล่ทุ่ง” จะโตในพื้นที่ที่กว้างขวางกว่าเล้า ทำให้เปิดมีโครงสร้างที่แข็งแรง ทนทานต่อโรค และไม่ตายง่าย (“เปิดไล่ทุ่ง” เป็นเปิดที่ชาวนาในแถบภาคกลาง เช่น นครปฐม สุพรรณบุรี อ่างทอง ชัยนาท ลพบุรี ฯลฯ ซื้อลูกเปิดมาเลี้ยงหลังฤดูเกี่ยวข้าว โดยปล่อยให้ลูกเปิดเก็บกินข้าวที่ตกหล่นในนาหลังการเก็บเกี่ยว รวมทั้งกุ้ง หอย ปูปลาที่อาศัยอยู่ตามท้องนา โดยไม่ต้องเสียค่าอาหาร (เป็นอาชีพเสริมที่มีต้นทุนเพียงค่าลูกเปิดและคนเฝ้า แอมลูกเปิดยังช่วยกำจัดวัชพืช และหอยซึ่งเป็นศัตรูพืชในนาด้วย)

ผมจำได้ว่า บ้านเราไม่ค่อยได้เลี้ยงลูกเปิดกันเอง จะใช้วิธีซื้อเปิดไล่ทุ่งมาเลี้ยงต่อจนถึงวัยไข่ (กรณีเปิดไข่) หรือขุนให้โต (กรณีเปิดเนื้อ) จนขายออกสู่ตลาดได้ นาน ๆ จึงจะเลี้ยงเองสักครั้ง ซึ่งก็แต่เฉพาะในช่วงที่ไม่มีเปิดไล่ทุ่งให้ซื้อเท่านั้น

ในฐานะที่เป็นคนสองเมือง (มหาชัย/แม่กลอง) เพราะเตี้ยเป็นคนแม่กลอง (คลองกระซ้า) และแม่เป็นคนมหาชัย สมัยเด็กผมจึงมีโอกาสไปมาทั้งสองเมืองนี้บ่อย ๆ ได้เห็นคนสองเมืองนี้เลี้ยง “เปิดไข่” ไว้เก็บขายไข่เป็นรายได้เลี้ยงครอบครัว (หรือรายได้เสริม) ในบริเวณใต้ถุนบ้านเกือบทุกบ้าน มากบ้างน้อยบ้าง (แล้วแต่กำลังทรัพย์) โดยการกั้นคอกทำ “เล้าเปิด” ด้วยไม้ไผ่ซีกซัดเป็น “ซัดตะ” หรือ “ลูกไม้รวก” ใครมีที่ดินมาก เล้าเปิดก็จะอยู่นอกเขตบ้าน มีหลังคามุงจากคลุมไว้บางส่วนเพื่อกันฝน อีกส่วนจะเปิดโล่งไว้เพื่อให้เปิดได้รับแดดบ้าง ส่วนใครมีที่ดินน้อยก็ใช้ใต้ถุนบ้านกันแดดกันฝนแทน

เท่าที่ผมสังเกต บ้านที่เลี้ยงเปิดจะเป็นบ้านที่อยู่ริมแม่น้ำหรือลำคลองเป็นส่วนใหญ่ ส่วนหนึ่งอาจเนื่องมาจากความสะดวกในการคมนาคมขนส่ง (ทั้งอาหารและผลผลิต) เพราะสมัยนั้นยังใช้เรือเป็นหลัก (ไม่มีถนน) ที่เมืองแม่กลอง จะมี “เล้าเปิด” ตามริมแม่น้ำแม่กลอง และคลองสาขาต่าง ๆ ส่วนที่มหาชัย ก็มีทั้งริมแม่น้ำท่าจีน และคลองมหาชัย แต่วันนี้ไม่มี “เล้าเปิด” หลงเหลืออยู่เลยให้เห็นแม้แต่หลังเดียว

ขอบคุณรูปสวยๆจาก website ต่างๆครับ



“การเลี้ยงเปิด อาชีพคู่ของคนทำประมง” (3): อาหารเปิด

อย่างที่ผมได้เล่าไปแล้ว สำหรับเมืองชายทะเล อาหารเปิดเป็นสิ่งที่หาได้ง่าย นอกจาก “ปลาเปิด” และ “หอยแมลงภู่” แล้วก็ยังมี “หอยกะพง” ที่อาศัยอยู่บริเวณพื้นดินเลนตามชายฝั่ง ที่ชาวประมงไปงมหาขาย ในเวลาน้ำลง แต่ก็ยังไม่เพียงพอที่จะทำให้เปิดแข็งแรง โตไว ไซดก หรือเนื้ออร่อย ครับ เราต้องซื้อหาอาหาร ชนิดอื่น ๆ เช่น รำข้าว/ปลายข้าว มาเพิ่มเติมเพื่อเสริมธาตุอาหารอื่น ๆ ให้เปิดด้วย

ครอบครัวเราในสมัยแรก ๆ ที่เริ่มจากการเลี้ยงเปิดไซในหลักร้อยตัว เราก็ใช้ “ปลาเปิด” “หอยแมลงภู่” จาก โป๊ะของเราเอง ถ้าวันไหนไม่พอแม่ก็พายเรือไปซื้อมาเพิ่มดังที่ได้เล่ามาแล้ว แต่เมื่อจำนวนเปิดที่เลี้ยงเพิ่ม จำนวนขึ้นเรื่อย ๆ จนเป็นหลักพันตัว ในแต่ละวันเราจึงต้องซื้ออาหารเปิดจำนวนมาก (ซื้อกันเป็นลำเรือ) ทั้ง “หอยแมลงภู่” “หอยกะพง” และ “รำข้าว” ส่วน “ปลาเปิด” นั้น เรามีเรือประมงที่จับปลาได้เอง ซึ่งก็ช่วยลด ภาระต้นทุนได้พอสมควร

ต่อมาเราเลิกเลี้ยง “เปิดไซ” คงเลี้ยงแต่เฉพาะ “เปิดเนื้อ” ส่วนหนึ่งเนื่องจากตลาดหันมานิยมบริโภค “ไขไก่” มากขึ้น เพราะการทำตลาดและการโฆษณาถึงความดีต่างต่างนานาของไขไก่ของบริษัทยักษ์ใหญ่ เช่น สะอาด กว่า ราคาถูกกว่า กลิ่นคาวน้อยกว่า ฯลฯ จึงทำให้ “ไขเปิด” เป็นที่นิยมลดลง ประกอบกับเราได้ย้ายที่เลี้ยง เปิดจากบริเวณริมน้ำมาอยู่ด้านฝั่งถนนด้วย

ในช่วงที่ประเทศไทยมีการผลิต “เปียร์” มากขึ้น มีผู้เสนอให้เรานำ “กากเปียร์ (Malt)” ซึ่งเป็นภาระที่โรงงาน จะต้องนำไปทิ้งหรือทำลาย มาให้เปิดกิน ในช่วงแรกเขาเสนอให้เรา “ฟรี ๆ” โดยเราต้องเสียค่าขนส่งหรือไป บรรทุกเองจากโรงงาน ต่อมาเมื่อพบว่าการใช้กากเปียร์เลี้ยงเปิดแทนรำข้าว ทำให้เปิดโตไวและมีเนื้ออร่อย (โดยเฉพาะเปิดเนื้อ) โรงงานเปียร์นั้นก็เปลี่ยนเงื่อนไขจากการให้ “ฟรี” เป็นต้อง “ซื้อ” แทน และเมื่อผู้เลี้ยง รายอื่นเรียนรู้ว่า “กากเปียร์ (Malt)” ช่วยลดต้นทุนในการเลี้ยงเปิดได้ และให้คุณค่าทางอาหารดีกว่ารำข้าว จึง เป็นที่ต้องการของผู้เลี้ยงเปิดมาก ทำให้เราต้องซื้อ “กากเปียร์ (Malt)” ในราคาที่สูงขึ้นเรื่อย ๆ จนสุดท้ายเรา ต้องเลิกซื้อไปในที่สุด

ในส่วนของ “ปลาเปิด” นั้น เมื่อมีการนำเครื่องมือประมงประเภท “อวนลาก” มาใช้ในประเทศไทย (หลังปี พ.ศ. 2503) ทำให้มีปริมาณ “ปลาเปิด” เพิ่มมากขึ้น ซึ่งก็ประจวบเหมาะกับการ “เลี้ยงไก่” เพิ่มขึ้น “ปลาเปิด” จึงกลายเป็นวัตถุดิบสำหรับทำ “ปลาปน” ที่ใช้เป็นส่วนหนึ่งของอาหารไก่ (อัดเม็ด) คน ส่วนหนึ่งจึงเรียกโรงงานผลิตปลาปนว่า “โรงปลาไก่” และเปลี่ยนคำเรียกเศษปลาว่า “ปลาเปิด” เป็น “ปลา ไก่” ไปในที่สุด

ขอบคุณรูปสวยๆจาก website ต่างๆครับ



“การเลี้ยงเป็ด อาชีพคู่ของคนทำประมง” (4): การเลี้ยงเป็ดเนื้อเพื่อการบริโภค

สมัยก่อน เป็ดที่นิยมเลี้ยงกันส่วนใหญ่จะเป็น “เป็ดไข่” เราจะไม่เห็นการเลี้ยงเป็ดเนื้ออย่างเป็นทางการเป็นล่ำเป็นสันเช่นในปัจจุบัน อาจเป็นเพราะยังมีตลาดค่อนข้างจำกัด “เป็ดเนื้อ” เพื่อการบริโภคส่วนใหญ่จะใช้ “เป็ดแก่” (เป็ดไข่ที่ปลดระวาง เพราะไม่ให้ไข่แล้วหรือให้ไข่น้อยลง) นำไปทำเป็น “เป็ดพะโล้” เป็นหลัก (ด้วยเหตุนี้ เราจึงได้ยินจังหวัดที่มีการเลี้ยงเป็ดไข่ มี “เป็ดพะโล้” เจ้าดังขายอยู่ด้วยเสมอ) โดยมี “เป็ดตัวผู้” แทรกอยู่บ้าง

การเลี้ยงเป็ดเนื้อพอจะมีอยู่บ้างก็เพียงในเขตรอบนอกของกรุงเทพฯ เช่น บางแค บางบอน หนองจอก มีนบุรี ฯลฯ และในจังหวัดแถบปริมณฑล เช่น นครปฐม สมุทรสาคร สมุทรปราการ ชลบุรี (เข้าใจว่าสะดวกในการหาอาหารเป็ด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “ปลาเป็ด”) โดยผู้เลี้ยง “เป็ดเนื้อ” จะเลือกซื้อ “เป็ดไล่ทุ่ง” แต่เฉพาะ “เป็ดตัวผู้” ที่เหลือจากการคัด “เป็ดตัวเมีย” ออกไปเลี้ยงเป็น “เป็ดไข่” แล้ว นำมาขุนจนได้น้ำหนักตามที่ตลาดต้องการ (ตัวละประมาณ 1 กิโลกรัม) เพื่อนำไปขายเป็น “เป็ดเนื้อ” เมื่อการเลี้ยง “เป็ดไข่” ลดลง (เพราะผู้ซื้อหันไปนิยมการบริโภค ไข่ไก่) “เป็ดตัวผู้” ก็กลายมาเป็นพระเอกในการทำเป็นอาหาร “จานเป็ด” แทน “เป็ดแก่” ที่ถูกปลดระวาง

ผมจำได้ว่า หลังจากปี พ.ศ. 2508 ครอบครัวเราได้ลดการเลี้ยงเป็ดไข่ลง โดยเพิ่มการเลี้ยงเป็ดเนื้อมากขึ้น รวมทั้งแม่ได้เปลี่ยนสถานะจาก “ผู้เลี้ยงเป็ด” เป็น “ผู้ค้าเป็ดเนื้อ” ด้วย เรามีทั้งการเลี้ยง “เป็ดเนื้อ” ไว้ขายเอง และรับซื้อเป็ดเนื้อจากผู้อื่นแล้วนำไปขายต่อ ซึ่งคู่ค้าหลัก ๆ จะอยู่ในกรุงเทพฯ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในย่านตลาดเก่า ยาวราช ที่เป็นแหล่งเชือดเปิดกลางกรุงที่เลื่องชื่อ (แถบชานกรุงก็มีครับ ทั้งบางแค บางบอน ราษฎร์บูรณะ เราก็เคยไปส่งครับ) โดยเราจะเลือกจับเป็ดที่ได้ขนาดและน้ำหนัก นำไปส่งยังตลาดเหล่านี้ทุกวัน บางครั้งผู้ซื้อก็จะนำรถมาบรรทุกเอง วันไหนที่ไม่มีเต็กรถ ผมก็จะติดรถไปส่งเป็ดด้วย ทำให้มีโอกาสรู้จักกรุงเทพฯ มาตั้งแต่เด็ก เพราะรถรับส่งเป็ดที่ส่งไปยังตลาดต่างๆ ต้องแล่นผ่านถนนหลายสายเกือบจะรอบใจกลางกรุงเทพมหานคร โดยเฉพาะเส้นทางจากสมุทรสาครไปยังย่านยาวราชที่มักจะผ่านถนนเลียบบคลองผดุงกรุงเกษม (หัวลำโพง) และนี่เองอาจเป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้ผมไฝฝืนที่เข้าเรียนมัธยมปลายที่โรงเรียน “เทพศิรินทร์” ที่รถวิ่งผ่านบ่อย ๆ จนติดตาติดใจ นอกจากชื่อเสียงของโรงเรียนที่โด่งดังและเป็นที่ยอมรับมานานแล้ว ซึ่งสุดท้ายผมก็โชคดีได้เข้าเรียนในโรงเรียนนี้จริงตามที่ฝัน

ในช่วงที่เราเลี้ยงเป็ดเนื้ออย่างเป็นทางการเป็นล่ำเป็นสัน เราเคยมีเป็ดมากที่สุดถึงกว่า 100,000 ตัว มีฟาร์มอีกกว่า 10,000 ตัว ในแต่ละวันเราต้องซื้อรำข้าว และอาหารเป็ดแต่ละอย่างเป็นคันรถบรรทุก เพื่อให้เพียงพอกับจำนวนเป็ดที่มีอยู่ (บางคนบอกว่า เราน่าจะเป็น “ฟาร์มเป็ด” เชิงพาณิชย์ที่ใหญ่เป็นอันดับสองของประเทศในยุคนั้น)

ประมาณหลังปี พ.ศ. 2510 ความนิยมในการบริโภคเป็ดมีมากขึ้น โดยเฉพาะ “เป็ดย่าง” ซึ่งเข้าใจว่าส่วนหนึ่งน่าจะมาจากการใช้เป็ดที่เลี้ยงเพื่อการนำมาบริโภคเนื้อมาใช้ เนื้อหนังจึงอโรย ไม่เหนียวเหมือนเป็ดแก่ที่ปลดระวางแล้ว รวมทั้งมีการนำ “เป็ดเทศ (Muscovy)” (ไม่ใช่เป็ด แต่เป็นนกน้ำสายพันธุ์หนึ่งแถบอเมริกา และเม็กซิโก จึงถูกเรียกว่า เป็ดเทศ) และ “เป็ดเป็ยฉาย” (พันธุ์ผสมระหว่างเป็นเทศตัวผู้กับเป็ดพื้นเมืองตัวเมีย) ที่มีขนาดใหญ่ เนื้อเยอะ เข้ามาเลี้ยง เพื่อการบริโภคด้วย

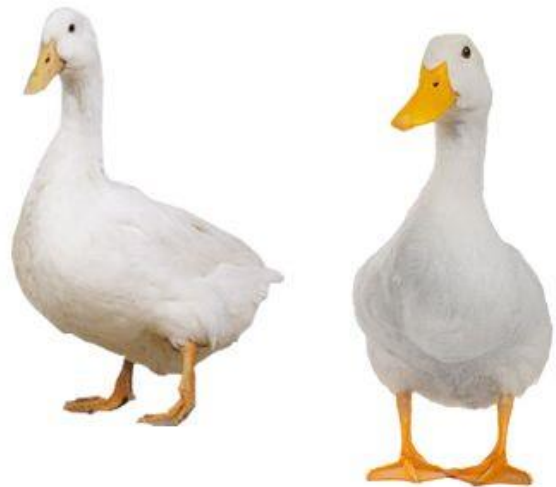
เมื่อตลาดเป็ดเนื้อเพื่อการบริโภคขยายตัวมากขึ้นจาก “เป็ดพะโล้” “เป็ดย่าง” ไปสู่ “เป็ดปักกิ่ง” และอีกสารพัดเมนูเป็ด ทำให้ประมาณปี พ.ศ. 2520 บริษัทในเครืออาหารสัตว์เจ้าดัง (หลังจากประสบผลสำเร็จในการ

ส่งเสริม “การเลี้ยงไก่” และทำธุรกิจไก่ครบวงจรแล้ว) ได้หันมาสนใจทำตลาดและส่งเสริมการเลี้ยงเป็ดบ้าง แต่เนื่องจากอาชีพเลี้ยงเป็ดเพื่อการบริโภคมีมาก่อนแล้วและมีเครือข่ายที่ใหญ่ (โดยเฉพาะเป็ดไล่ทุ่ง) จึงยากที่จะเจาะเข้าไปควบคุมให้เบ็ดเสร็จได้ ทำให้บริษัทนี้ให้ความสนใจในการทำตลาดเฉพาะในส่วนของ “เป็ดเนื้อ” โดยการนำเข้า “พ่อแม่พันธุ์” เป็ดเนื้อ “พันธุ์ Cherry Valley” จากประเทศอังกฤษ (ซึ่งพัฒนาขึ้นมาจากเป็ดเนื้อพันธุ์ “ปักกิ่ง” ที่มีต้นสายพันธุ์จากประเทศจีน) มาขายในประเทศไทย จนเป็นที่นิยมกัน และเข้าใจว่ามีผู้นำไปพัฒนาพันธุ์โดยผสมกับพันธุ์ท้องถิ่นและเลี้ยงกันอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน

อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันตลาดเนื้อเป็ดก็ยังมีขนาดและความนิยมในการบริโภคที่แตกต่างจากตลาดเนื้อไก่อยู่มาก เนื่องจากมีราคาที่แพงกว่า ผู้บริโภคไม่สามารถหาซื้อเนื้อเป็ดสดได้ตามตลาดสดทุกแห่ง นอกจากเทศบาลตรุษจีน สารทจีน หรือหากจะซื้อเนื้อก็ต้องซื้อทั้งตัว ไม่สามารถซื้อเนื้อเป็ดแบบแยกส่วน สะโพก ปีก น่อง ฯลฯ เหมือนเนื้อไก่ได้

ที่จริง ผมมีอดีตที่เข้มข้นกับเป็ดเนื้อ “พันธุ์ Cherry Valley” จากประเทศอังกฤษนี้ เพราะถูกฝรั่งหลอกใช้เอาไปต่อรองผลประโยชน์กับบริษัทในเครืออาหารสัตว์เจ้าดัง ซึ่งทำให้รู้ว่า “ฝรั่ง” ก็เจ้าเล่ห์และโกงเป็น และรู้ว่า “บริษัทในเครืออาหารสัตว์” ทำมาหากินกันยังไง ใครอยากรู้อะไรละเอียดก็คุยกันทาง inbox ครับ

ขอบคุณรูปสวยๆจาก website ต่างๆครับ





“การเลี้ยงเป็ด อาชีพคู่ของคนทำประมง” (5): การเลี้ยงเป็ด ทำไมจึงลดลง

หลายคนอาจไม่ทราบว่าประเทศไทยเคยมีการเลี้ยงเป็ดไปถึงปีละ 20-30 ล้านตัว และมีเป็ดเนื้ออีกประมาณ 10 ล้านตัว มาก่อน แต่วันนี้เข้าใจว่ามีเป็ดไข่เหลือเพียงประมาณ 6-7 ล้านตัว และเป็ดเนื้ออีกเพียง 4-5 ล้านตัวเท่านั้น

บางท่านอาจสงสัยว่า “เกิดอะไรขึ้น” ทำไม “การเลี้ยงเป็ด” จึงลดลงอย่างมาก

ผมได้เข้าไปถาม “อากู (Google)” ผู้รู้ของทุกคน แต่ก็ไม่ได้คำตอบที่แน่ชัด

ผมจึงอยากนำเสนอเหตุผลที่ผมเข้าใจในฐานะคนเคยรู้เรื่องนี้มาบ้างว่า อะไรเป็นเหตุที่ทำให้การเลี้ยงเป็ดในประเทศไทย “ลดลง” อย่างมีนัยสำคัญ

ประการแรก เป็นเพราะ “การเลี้ยงเป็ด” ถูกจัดให้เป็น “อาชีพที่สังคมรังเกียจ” ครับ เข้าใจว่าสาเหตุหลักมาจาก “กลิ่นขี้เป็ด” โดยเฉพาะในหน้าฝน เล้าเป็ดจะเปียก ทำให้มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์กระจายออกไปรบกวนเป็นที่รังเกียจของบ้านเรือน-ชุมชนที่อยู่ใกล้เคียง จนกระทั่งเทศบาลต้องมีการจัดเก็บค่าธรรมเนียมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในสมัยที่ก่อนที่ชุมชนยังไม่หนาแน่น และยังไม่เลี้ยงเป็ดกันทุกบ้านก็ไม่เป็นไร เพราะต่างก็คุ้นชินกลิ่น แต่เมื่อมีการทยอยเลิกเลี้ยงกันไป ชุมชนขยายตัว บ้านที่ยังคงเลี้ยงเป็ดอยู่จึงเกิดปัญหาตามมา สุดท้ายถ้าไม่เลิกก็ต้องย้ายออกไปให้ไกลจากชุมชน จึงเป็นเหตุหนึ่งให้การเลี้ยงเป็ดลดลง

ประการที่สอง เกิดขึ้นในช่วงต้น ๆ ยุค พ.ศ. 2500 ที่บริษัทยักษ์ใหญ่ที่ทำธุรกิจครบวงจรเข้ามาส่งเสริมการเลี้ยง “ไก่ไข่” โดยอ้างคุณค่าอาหารของ “ไข่ไก่” ว่าดีกว่า “ไข่เป็ด” ราคาที่ถูกกว่า มีกลิ่นคาวน้อยกว่า ขี้ก็มีกลิ่นเหม็นน้อยกว่า ฯลฯ ที่สำคัญ “การเลี้ยงไก่ไข่” ให้ผลตอบแทนผู้เลี้ยงดีกว่า คนที่เคยเลี้ยง “ไข่เป็ด” ส่วนหนึ่งจึงหันไปเลี้ยง “ไก่ไข่” มากขึ้นตามการโฆษณาชวนเชื่อ จนเกิดการขยายตัวเป็น “อุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อและไข่” ที่รุ่งเรืองและมีผลต่อเศรษฐกิจของประเทศมาจนถึงทุกวันนี้ (อย่างไรก็ตาม การใช้ “ไข่เป็ด” เพื่อการบริโภคที่ยังคงมีอยู่ และในการทำอาหารบางชนิด ผู้บริโภคยังไม่นิยมนำ “ไข่ไก่” มาทดแทน “ไข่เป็ด” เช่น การทำขนมไทย ไข่เค็ม ไข่เยี่ยวม้า)

ประการที่สาม เกิดขึ้นในปี พ.ศ. 2519 ที่มีการระบาดของ “โรคเพล็ก (Duck plague)” ซึ่งเป็นโรคระบาดในเป็ด ครับ ไม่น่าเชื่อว่าจะสร้างความเสียหายให้กับคนเลี้ยงได้มากมาย ซึ่งผมจำได้แม่นยำว่า ในช่วงนั้น ถ้าเกิดการติดเชื้อแล้ว เป็ดจะตายแบบ “ยกเล้า” ในเวลาเพียง 3 วัน มี 100 ตัว ตาย 100 ตัว มี 10,000 ตัว ตาย 10,000 ตัวเลยครับ ในฟาร์มของบางเรา เกิดขึ้น 2-3 ครั้ง ตายนับหมื่น ๆ ตัวครับ แต่โชคดีที่มีการนำเข้าวัคซีนจากต่างประเทศ และมีการผลิตวัคซีนในประเทศได้มากพอ ทำให้หยุดการระบาดได้ในเวลาไม่นาน การเลี้ยงเป็ดในรุ่นต่อ ๆ มา จึงต้องมีการฉีดวัคซีนป้องกันมาตั้งแต่ยังเป็นลูกเจี๊ยบ ความเสียหายที่เกิดขึ้นในครั้งนั้น ทำให้ผู้เลี้ยงเป็ดโดยเฉพาะกับคนที่ทุนน้อย ต้องเลิกกิจการไปก็เยอะครับ ซึ่งรวมไปถึงการเลี้ยงเป็ดไล่ทุ่งส่วนหนึ่งด้วย ผลกระทบที่ตามมา คือ เมื่อจำนวนเป็ดไล่ทุ่งมีให้ช้อนน้อยลง การเลี้ยงเป็ดเล้าก็เลี้ยงน้อยลงตามไปด้วย

ประการที่สี่ เกิดขึ้นเมื่อไม่นานมานี้เอง คือในปี พ.ศ. 2546 ที่เกิดการระบาดของ “โรคหวัดนก (Bird influenza)” ซึ่งถือว่าเป็น “คลื่นแห่งการเปลี่ยนแปลง” ลูกล่าสุกที่มีผลต่อการลดลงของการเลี้ยงเป็ด “อย่างมีนัยสำคัญ” เพราะ “โรคหวัดนก (Bird influenza)” มีผลกระทบต่อ “สัตว์ปีก” ทุกชนิด ทั้ง นก ไก่ เป็ด และ

ห่าน โดยในช่วงที่ระบาด จะติดต่ออย่างรุนแรงและรวดเร็ว มีผลทำให้สัตว์ปีกทั้งหมดตาย “ยกเล้า” ในช่วงเวลาอันสั้น ไม่ต่างจาก “โรคเพลิก (Duck plague)” และที่น่ากลัวกว่า คือ “โรคหวัดนก (Bird influenza)” สามารถติดต่อมาสู่คนได้ด้วย จึงทำให้คนเลี้ยงกลัว (ทั้งกลัวเป็ดที่เลี้ยงติดโรคและตัวคนเลี้ยงติดโรคด้วย) ไม่คุ้มกับความเสีย สู้ตายจึงมีผู้เลี้ยงหลายรายเลิกเลี้ยงเป็ดไปในที่สุด

ครอบครัวเราโชคดีครับ ที่ไม่เจอวิกฤติในรอบนี้ เนื่องจากคุณแม่ได้ตัดสินใจเลิกกิจการ “การเลี้ยงเป็ด” ไปทั้งหมด ตั้งแต่เมื่อ 30 ปีก่อน เพราะเหตุผลส่วนตัว เราเลยรอดตัวจากผลกระทบจากการระบาดของ “โรคหวัดนก (Bird influenza)” ในครั้งนั้น

ที่กล่าวมาคือ 4 สาเหตุหลักในช่วงเวลา 50 ปี ที่ทำให้การ “เลี้ยงเป็ด” ลดลงอย่างมีนัยสำคัญมาจนถึงทุกวันนี้ อย่างไรก็ตาม ทุกวันนี้ ยังมีการเลี้ยงเป็ดอยู่ประมาณ 10-12 ล้านตัวครับ

นอกจากนี้ ผมมีข้อสังเกตของการเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับการเลี้ยงเป็ดอยู่ 2 ประการ คือ (1) ตลาดเป็ด และโรงเชือดต่างๆที่เคยอยู่ใจกลางกรุงเทพมหานครที่เคยมีอยู่เดิม คือ ตลาดเก่า/เยาวราช วันนี้ได้หายไปแล้ว ด้วยเหตุแห่งสุขลักษณะและสุขอนามัย รวมทั้งมลภาวะต่างๆ ที่กระทบต่อชุมชนข้างเคียง และ (2) ตลาดลูกเป็ด ที่เคยอยู่บริเวณ “สามแยก” เจริญกรุง (ปัจจุบันคือ ห้าแยกเจริญกรุง) ก็ไม่มีแล้วครับ

เป็นอันจบเรื่องการเลี้ยงเป็ดตามจังหวัดที่มีอยู่ทั้งหมด 5 ตอนครับ

ขอบคุณภาพสวยๆจาก website ต่างๆครับ

