

## ปลาทุที่ผมรู้จัก

: วิชาญ ศิริชัยเอกวัฒน์

30 ธันวาคม 2563



ในช่วงปลายปี มีเทศกาลหนึ่งที่น่าสนใจสำหรับนักชิมในประเทศไทย คือ “เทศกาลปลาทุ” คว้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งในจังหวัดชายทะเลที่อยู่ใกล้กรุงเทพฯ เช่น สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม เพื่อส่งเสริมการค้าขาย “ปลาทุ” ของจังหวัด โดยที่สมุทรสาคร เรียกว่า “เทศกาลปลาทุอร่อยที่ท่าฉลอม” จัดขึ้นในเดือนพฤศจิกายนของทุกปี (ปีนี้ จัดขึ้นเป็นปีที่ 13) โดยกลุ่ม “พลังสตรีท่าฉลอม” ส่วนที่สมุทรสงคราม เรียกว่า “เทศกาลกินปลาทุแม่กลอง” จัดขึ้นในเดือนธันวาคมของทุกปี (ปีนี้จัดขึ้นเป็นปีที่ 23) โดย “หอการค้าสมุทรสงคราม” ซึ่งทั้งสองงาน มีการชู “ปลาทุ” ให้เป็นพระเอกของงานเพื่อเชิญชวนแขกต่างเมืองมาเที่ยวชมและเที่ยวชิม “ปลาทุ” เหมือนกัน และแน่นอนครับ ต่างก็อ้างถึงความ “อร่อย” ของ “ปลาทุ” ที่จังหวัดของตน ให้คนต่างถิ่นมาลิ้มลอง

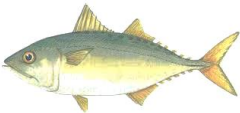


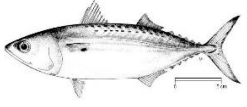




ผมเองติดตาม “งานเทศกาลปลาทุ” ของทั้งสองจังหวัดมาตั้งแต่จัดกันครั้งแรก ๆ และแอบชื่นชมผู้จัดงานของทั้งสองกลุ่มที่มีความวิริยะอุตสาหะในการ “ส่งเสริม” การตลาดอาหารทะเล โดยเฉพาะปลาทุ “สัตว์น้ำเศรษฐกิจ” ที่สำคัญของไทย ที่มีอยู่ในจังหวัดของตน ซึ่งในฐานะของคนมี “อาชีพหาปลา” ก็ต้องขอบคุนมากครับ ในความพยายามที่ทำกันมาจนถึงปัจจุบัน แต่ในฐานะที่เป็นคนชอบศึกษาหาความรู้ มีประเด็นหนึ่งที่ผมติดใจจนต้องลุกขึ้นมาเขียนเรื่องราวเกี่ยวกับ “ปลาทุที่ผมรู้จัก” ก็คือ “ข้อมูลเกี่ยวกับ “ปลาทุ” ที่หลาย ๆ คนนำมาใช้ทำ “การตลาด หรือ Promote” กันตามสื่อต่าง ๆ รวมทั้งข้อเขียนส่วนบุคคลใน Facebook บ้าง Lines บ้าง Twitter บ้าง โดยมีอ้างถึงการสัมภาษณ์ผู้จัดงานก็ดี ชาวประมงก็ดี แม้คำก็ดี ถึงขนาดหลายคนอ้างเป็นคนท้องถิ่นเห็นมากับตาก็มี ฯลฯ ซึ่งสิ่งเหล่านี้ มีทั้งส่วนที่เป็นเรื่องจริง และส่วนที่เป็นเรื่องของความคิดเห็น แต่ที่ไม่น่าเชื่อ คือ มีข้อมูลหลายส่วนเป็นเรื่องราวที่ผ่านการเล่าต่อกันมาอย่างผิด ๆ จนถึงขั้นกล่าวอ้างกันว่าเป็นตำนานก็มีครับ ซึ่งผมเคยทักท้วงไว้ในหลายเวที

และติดหน้าบางคนไว้ที่จะชี้แจงรายละเอียด โดยบอกว่า “ถ้าว่าง ๆ” จะเขียนมาให้อ่านเป็นอีกแหล่งข้อมูล ครั้น แต่เนื้อหาที่ปรากฏอาจมีความแตกต่างไปจากเรื่องของคนอื่นบ้าง เพราะนอกจากการค้นคว้า “ข้อมูล” ในเชิงวิชาการ และ “ความคิดเห็น” ส่วนตัวแล้ว เนื้อหาอีกส่วนหนึ่งยังมาจาก “ประสบการณ์” และ “องค์ความรู้” เรื่อง “ปลาหู” ที่ผมได้รับมาตั้งแต่เด็ก

ในฐานะที่เป็นคนริมทะเลที่มหาชัย เกิดในครอบครัวที่ทำการประมง มีเตี้ยเป็น “ไต้ก๋งโป๊ะ” ทั้งที่ อ่าว “แม่กลอง” และ “มหาชัย” ในยุค 2490 - 2510 ตัวผมจึงมีโอกาสได้ออกทะเลไปเที่ยว “โป๊ะ” ปีน “ราวโป๊ะ” ดูเขาจับปลาตามประสาเด็กอยู่บ่อยครั้ง วันหนึ่ง จึงขออาสาเขียนเรื่อง “ปลาหูที่ผมรู้จัก” ฝากไว้ เป็นบันทึกเรื่องราวของปลาหูในอีกมุมหนึ่ง ครับ

## 1. ชนิดของปลาหู

### ชนิดของปลาหู (Rastrelliger) และความแตกต่าง

ชนิดของปลาหูในอ่าวไทย				
ชื่อไทย	ปลาหู, ปลาหูตัวสั้น หรือ ปลาหูสั้น	ปลาลัง, ปลาหูลั้ง หรือ ปลาหูไม่ง	ปลาหูปากจิ้งจก	หมายเหตุ
ชื่อสามัญ	Indo-Pacific Mackerel	Indian Mackerel	Island mackerel	
ชื่อวิทยาศาสตร์	Rastrelliger brachysoma	Rastrelliger kanagurta	Rastrelliger faughni	
ชื่อพ้อง	Rastrelliger neglectus	Rastrelliger chrysozonus, Rastrelliger serventyi		
รูปภาพ				
				
				

ชนิดของปลาในอ่าวไทย				
ชื่อไทย	ปลา, ปลาตัวสั้น หรือ ปลาหูสั้น	ปลาลัง, ปลาหูสั้น หรือ ปลาหูโหม่ง	ปลาหูปากจิ้งจก	หมายเหตุ
อาณาจักร (Kingdom)	Animalia	Animalia	Animalia	-
ไฟลัม (Phylum)	Chordata	Chordata	Chordata	-
ชั้น (Class)	Actinopterygii	Actinopterygii	Actinopterygii	(ray-finned fishes)
อันดับ (Order)	Perciformes	Perciformes	Perciformes	(Perch- likes)
วงศ์ (Family)	Scombridae	Scombridae	Scombridae	(Mackerels, tunas, bonitos)
วงศ์ย่อย (Subfamily)	Scombrinae	Scombrinae	Scombrinae	-
สกุล (Genus)	Rastrelliger	Rastrelliger	Rastrelliger	-
สปีชีส์ (Species)	R. brachysoma	R. kanagurta	R. faughni	-
ถิ่นที่อยู่ : บริเวณน้ำลึก	15 – 200 เมตร	20 – 90 เมตร	15 – 150 เมตร	ปลาที่อาศัย อยู่ใกล้ผิวน้ำ ในระดับน้ำ ลึกไม่เกิน 200 เมตร
ขนาดความ ยาว (ทั่วไป)	20.0 เซนติเมตร	25.0 เซนติเมตร	15.0-20.0 เซนติเมตร	-
ขนาดความ ยาว (สูงสุด)	34.5 เซนติเมตร	42.1 เซนติเมตร	20.0 เซนติเมตร	-
ความแตกต่าง ของปลา แต่ละชนิด	• มีลำตัวกว้าง มากกว่าปลาลัง	• ปลาลังมีขนาดลูกตา ใหญ่กว่าปลา	• มีรูปร่างทั่วไปคล้าย กับปลาลังหรือปลา หูโหม่ง (R.	ปลาลัง หรือ ปลาหูโหม่ง มี ลักษณะ

ชนิดของปลาที่อยู่ในอ่าวไทย				
ชื่อไทย	ปลาทู, ปลาทูตัวสั้น หรือ ปลาทูสั้น	ปลาลัง, ปลาทูลัง หรือ ปลาทูโม่	ปลาทูปากจิ้งจก	หมายเหตุ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ความกว้างที่สุดของลำตัวมีความยาวใกล้เคียงกับความยาวของส่วนหัว</li> <li>• ปลายจุมูกมีลักษณะกลมทู่ และสั้น</li> <li>• มีจุดสีดำบริเวณใต้ฐานครีบหลัง 12-14 จุด</li> <li>• มีแถบสีชมพูเรื่อๆ พาดผ่านตามความยาวของลำตัว</li> <li>• กินแพลงก์ตอนพืชเป็นอาหาร</li> <li>• มีนิสัยชอบหากินอาหารบริเวณใกล้ฝั่ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• มีความกว้างของลำตัวน้อยกว่าความยาวของส่วนหัว</li> <li>• ปลายจุมูกมีลักษณะยื่นแหลม</li> <li>• มีจุดสีดำบริเวณใต้ฐานครีบหลัง 16 จุด</li> <li>• เมื่อจับขึ้นจากน้ำใหม่ จะมีแถบสีน้ำตาลหรือสีเหลืองพาดตามความยาวของลำตัวส่วนบน 4-5 เส้น เมื่อปลาตาย และทิ้งไว้นาน แถบสีเหล่านี้จะซีดหายไป</li> <li>• กินแพลงก์ตอนสัตว์เป็นอาหาร</li> <li>• มีนิสัยชอบหากินอาหารห่างจากฝั่ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kanagurta) แต่มีขนาดความยาวเท่าปลาทู (R. brachysoma)</li> <li>• ความกว้างของลำตัวน้อยกว่าปลาลัง</li> <li>• ปากแหลม</li> <li>• ด้านบนลำตัวมีสีน้ำตาลเงิน แวววาว ด้านท้องมีสีขาวยเงิน</li> <li>• ความยาวประมาณ 15-20 เซนติเมตร</li> <li>• พบกระจายพันธุ์ในน่านน้ำไทยทั้งด้านอ่าวไทยและทะเลอันดามัน</li> <li>• กินแพลงก์ตอนเป็นอาหารในระดับผิวน้ำและกลางน้ำ</li> <li>• ลักษณะเนื้อหยาบแข็ง รสชาติไม่อร่อย จึงไม่เป็นที่นิยมรับประทาน แต่บางครั้งอาจพบเห็นขายปะปนมากับปลาทูชนิดอื่น ๆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>คล้ายคลึงกับปลาทูมาก จึงทำให้ในบางท้องที่ในภาคใต้ของไทยมีความเข้าใจว่าปลาทู และปลาลัง เป็นปลานชนิดเดียวกัน โดยเรียกรวมให้ชื่อว่า ปลาลัง แต่กรมประมงได้ศึกษา และจัดจำแนกความแตกต่างของปลาทู และปลาลังไว้ตามรายละเอียดที่ปรากฏ</li> </ul>

หมายเหตุ : บางแหล่งข้อมูล มีการนำ “ปลาทูแขก” มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Decapterus macrosoma ชื่อสามัญ : mackerel scad, round scad, horse mackerel) ซึ่งมีลักษณะคล้ายปลาทูปาก

จิ้งจกและปลาปลั่ง แต่มีเกล็ดหนามแข็งที่โคนหาง อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของปลาในวงศ์ปลาหางแข็ง (Carangidae) มาจัดเป็นปลาหูชนิดหนึ่ง ซึ่งผมเห็นว่าเป็นการไม่ถูกต้อง เพราะแม้ว่าจะอยู่ในไฟลัม (Phylum) ชั้น (Class) และอันดับ (Order) เดียวกันกับ “ปลาหู” ทั้ง 3 ชนิดข้างต้น แต่อยู่คนละวงศ์ (Family) และสกุล (Genus) กันครับ โดย “ปลาหูแขก” อยู่ในวงศ์ (Family) “ปลาหางแข็ง (Carangidae)” และสกุล (Genus) “Decapterus” ที่มีอยู่ถึง 11 ชนิด ส่วน “ปลาหู” ทั้ง 3 ชนิด อยู่ในวงศ์ (Family) ปลาอินทรี (Scombridae) และสกุล (Genus) “Rastrelliger” ดังนั้น ตามความเห็นของผม “ปลาหูแขก” จึงมิใช่ “ปลาหู” ด้วยเหตุผลข้างต้นครับ

## 2. คุณค่าทางโภชนาการ ของ “ปลาหู”

“ปลาหู” เป็นแหล่งของสารอาหารที่มีคุณค่าโปรตีนสูง รวมทั้งมีสารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอีกหลายชนิด ทั้งพลังงาน โปรตีน ไขมัน แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินและเกลือแร่ต่าง ๆ ดังนี้

คุณค่าทางสารอาหารในปลาหูสด 100 กรัม	
ประเภทของสารอาหาร	ปริมาณ
พลังงาน	140 แคลอรี
โปรตีน	20 กรัม
ไขมัน	6.7 กรัม
แคลเซียม	170 มิลลิกรัม
ฟอสฟอรัส	60 มิลลิกรัม
เหล็ก	11.9 มิลลิกรัม
วิตามินบี1	0.03 มิลลิกรัม
วิตามินบี2	0.62 มิลลิกรัม
วิตามินซี	9.2 มิลลิกรัม
ไนอะซิน	9.2 มิลลิกรัม

## 3. แหล่งที่มา และฤดูกาลของ “ปลาหู”

ในสมัยเด็ก ๆ ผมเคยฟังคำบอกเล่าของผู้ใหญ่ว่า “ปลาหู” มีแหล่งกำเนิดในบริเวณ “ปลายแหลมญวน (เวียดนาม)” ในขณะที่บางคนก็บอกว่าแหล่งกำเนิดของ “ปลาหู” นั้นอยู่ในบริเวณ “อ่าวตังเกี๋ย” ที่อยู่ไกลถึงตอนใต้ของประเทศจีนและเวียดนามเหนือโน่นเลย เมื่อวางไข่แล้วก็จะพากันว่ายน้ำเข้ามาในอ่าวไทยให้เราจับกินกัน ปลาตัวไหนที่ไม่ถูกจับก็จะว่ายกลับไปในบริเวณเดิม เพื่อวางไข่ ออกลูกออกหลานแล้วก็พากันว่ายกลับมาที่อ่าวไทยใหม่ เป็น “วัฏจักร” แบบนี้เป็นประจำทุกปี

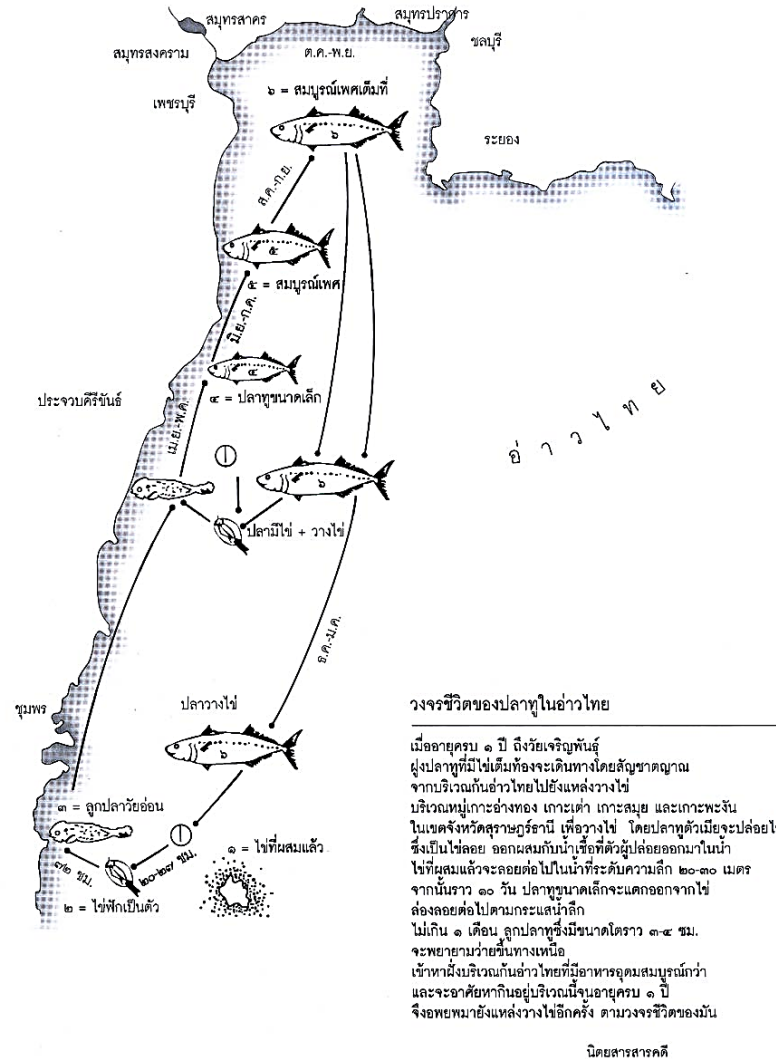
จนกระทั่งในช่วงต้นยุค 2500 ถ้าจำไม่ผิดก็ราว ๆ พ.ศ. 2504 - 2507 (ผมโตจนจำความได้แล้ว) กรมประมงมีโครงการสำรวจวิจัยเรื่องแหล่งกำเนิดของ “ปลาหู” เพื่อให้รู้ว่า “ปลาหูอ่าวไทย” มาจากไหนกันแน่ จึงทำการศึกษาด้วยการจับปลาหูขึ้นมาแล้วติด “แถบ (Tag)” พลาสติกเล็ก ๆ ไว้ที่ตัวปลาหูก่อนปล่อยคืนลงสู่ “ทะเล” ไป เพื่อจะติดตามดูว่า “ปลาหู” ตัวนั้น วายไปไหนบ้าง และมีสภาพ “เจริญพันธุ์” เป็นอย่างไร ซึ่งถ้าใครจับได้กรมประมงก็จะรับซื้อในราคาตัวละ “5 บาท” (ในสมัยนั้น ราคาปลาหู กิโลกรัมละไม่ถึงบาทด้วยซ้ำ จริงๆแล้ว เขาขายเป็น “หลัว” ครัว หลัวละสิบกว่าบาท/ประมาณ 20 กิโลกรัม) เพื่อนำมาวิเคราะห์ข้อมูลว่า “ปลาหู” ที่มี “แถบ (Tag)” ตัวนั้น ถูกปล่อยไปเมื่อไร ที่ไหน และจับได้วันที่เท่าไร ในบริเวณไหน (โดยครอบครัวเรา จับ “ปลาหู” ที่มี “แถบ (Tag)” ได้ด้วยเครื่องมือ “โป๊ะ” อยู่หลายครั้งเหมือนกัน) ถ้าผมจำไม่ผิด กรมประมงมีการสำรวจแบบนี้ถึง 2 รอบด้วยกัน

ผลการสำรวจในครั้งนั้น ทำให้เราได้ทราบความจริงเกี่ยวกับ “การเดินทาง ฤดูกาล และแหล่งวางไข่” ของ “ปลาหู” ที่ถูกต้องว่า “ปลาหูอ่าวไทย” มีแหล่งกำเนิดในบริเวณ “หมู่เกาะอ่างทอง” ที่อยู่กลางอ่าวไทยไม่ได้ว่ายมาจาก “ปลายแหลมญวน” หรือ “อ่าวตังเกี๋ย” อย่างที่เคยเล่าต่อ ๆ กันมาแต่อย่างใด ซึ่งเป็นที่มาของการกำหนดฤดูกาล “ปิดอ่าว” เพื่อให้ “ปลาหู” ได้วางไข่และอนุบาล “ลูกปลาหูวัยอ่อน” ในช่วงกลางเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเดือนกลางเดือนพฤษภาคมของทุกปีนั่นเอง



ปลาหู

# แผนที่การเดินทางของปลาหูไทยที่เกิดจากการศึกษาวิจัยผ่าน “แถบ (Tag)” ที่ตัวปลา ตามรอยปลาหูไทย



ที่มา : [www.neutron.rmutphysics.com/news/index.php?option=com\\_content&task=view&=27](http://www.neutron.rmutphysics.com/news/index.php?option=com_content&task=view&=27)

ข้อมูลจากสำนักวิจัยและพัฒนาประมงทะเล กรมประมง ประกอบงานวิจัยอื่น ๆ พบว่า “ปลาหู” ในประเทศไทยเป็นปลาที่วางไข่ตลอดทั้งปี เนื่องจากปลาหูทั้งเพศผู้และเพศเมียจะมีระยะเจริญพันธุ์ตลอดทั้งปี โดยมีปลาหูเพศผู้ที่อยู่ในระยะเจริญพันธุ์ ร้อยละ 27 - 100 และระยะการเจริญพันธุ์ของปลาหูเพศผู้แต่ละเดือนส่วนใหญ่มีปริมาณมากกว่า ร้อยละ 50 มีเพียงเดือนมกราคม พฤษภาคม และสิงหาคมเท่านั้น ที่มีปลาหูเพศผู้ระยะเจริญพันธุ์ลดลงเหลือ ร้อยละ 27, 49 และ 42 ตามลำดับ ในขณะที่ปลาหูเพศเมียก็มีระยะเจริญพันธุ์สูงเกือบตลอดทั้งปีเช่นเดียวกัน ยกเว้นเพียงเดือนมกราคม และสิงหาคมเท่านั้นที่มีปลาหูเพศเมีย

ระยะเจริญพันธุ์ ร้อยละ 34 และ 46 ตามลำดับ ซึ่งทำให้ “ปลาทุมีการวางไข่ตลอดทั้งปี” นอกจากนี้ ผลการศึกษาบางปียังพบว่าปลาทุมีการวางไข่สูงใน 2 ช่วง คือ เดือนกุมภาพันธ์-เมษายน และมีธันวาคม-กรกฎาคม รายงานบางฉบับพบว่า “มีการวางไข่มาก 2 ช่วง ส่วนใหญ่วางไข่อยู่ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์-พฤษภาคม และกรกฎาคม-ตุลาคม” รายงานบางฉบับพบว่า ปลาทุ “มีการวางไข่เกือบตลอดระหว่างเดือนมกราคม-พฤษภาคม และเดือนกันยายน-พฤศจิกายน” โดยปลาทุตัวเมียที่มีไข่เต็มท้อง 1 ตัว จะวางไข่ได้ประมาณ 7 ครั้ง/ปี ซึ่งจะวางไข่ได้ครั้งละประมาณ 20,000 ฟอง และตัวผู้จะมีปริมาณอสุจิที่พร้อมสำหรับการผสมพันธุ์

จากข้อมูลที่ได้จากการศึกษาวิจัย ประกอบคำบอกเล่าของชาวประมง ปลาทุในอ่าวไทย จะแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม (ปลาทุจะอยู่กันรวมฝูง) โดยกลุ่มแรกอยู่ในแถบจังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม และเพชรบุรี เรียกว่า “ปลาทุสายตะวันตก” ซึ่งถือเป็นแหล่งประมงปลาทุสำคัญของประเทศ ส่วนอีกกลุ่มจะอยู่บริเวณภาคตะวันออกแถบจังหวัดตราด จันทบุรี ชลบุรี และฉะเชิงเทรา เรียกว่า “ปลาทุสายตะวันออก” ปลาทุจะมีการวางไข่มากในช่วงเดือนกุมภาพันธ์-มีนาคม โดย “ปลาทุสายตะวันตกบริเวณปากอ่าวไทย” จะว่ายน้ำลงไปวางไข่บริเวณนอกฝั่งแถบจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร และสุราษฎร์ธานี และจะว่ายน้ำกลับขึ้นมาหากินอีกครั้งบริเวณปากอ่าวไทยในเขตพื้นที่ที่กล่าวมา ในขณะที่ “ปลาทุสายตะวันออก” จะว่ายน้ำไปวางไข่บริเวณเกาะช้างหรือเกาะกง และจะว่ายน้ำกลับขึ้นมาหากินยังถิ่นเดิมอีกครั้ง

อย่างไรก็ตาม จากการค้นคว้างานวิจัยต่าง ๆ ผมมีข้อสังเกตประการหนึ่งคือ ผมไม่พบงานวิจัยเกี่ยวกับ “ปลาทุ” ในเขต “อ่าวไทยตอนใต้ (สุราษฎร์ธานี-ปัตตานี)” ว่ามีแหล่งกำเนิดมาจากที่ได้ เป็นปลา กลุ่มเดียวกันกับ “ปลาทุสายตะวันตก” ที่มีถิ่นกำเนิดจากบริเวณ “หมู่เกาะอ่างทอง” หรือไม่ แต่ว่ายเลาะฝั่งลงไปหากินทางใต้แทน และเมื่อถึงเวลาวางไข่ก็กลับขึ้นมาในบริเวณ “หมู่เกาะอ่างทอง” อีกครั้งหนึ่งในช่วงกลางเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี

ขณะเดียวกัน ผมมีข้อสงสัยครับว่า ก็ในเมื่อ “ปลาทุ” ในประเทศไทย “เป็นปลาที่มีการวางไข่ตลอดทั้งปี” มีระยะเจริญพันธุ์ทั้งเพศผู้และเพศเมียตลอดทั้งปี ซึ่งหมายถึงการออกไข่ได้ทุกที่ ทุกช่วงเวลา ซึ่งชาวประมงก็ยืนยันว่ามีการจับ “ปลาทุ” ที่มีไข่ได้ตลอดทั้งปี ในทุกพื้นที่บริเวณอ่าวไทย แต่ “เหตุไฉน” เราจึงยัง “ปิดอ่าว” เพื่อให้ “ปลาทุได้วางไข่” และอนุบาล “ลูกปลาทุวัยอ่อน” (ในอ่าวไทย) เฉพาะในช่วงกลางเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเดือนกลางเดือนพฤษภาคมของทุกปี ในบริเวณ “หมู่เกาะอ่างทอง” เท่านั้นครับ (ซึ่งการกระทำดังกล่าว เป็นการอาศัยข้อมูลจากการศึกษาวิจัยเก่าเมื่อเกือบ 60 ปีมาแล้ว)

วันนี้ ถึงเวลาแล้วหรือยังครับ ที่เราจะกลับมา “ตั้งหลักปกป้องความรู้ในเรื่องปลาทุกันใหม่” ด้วยการสำรวจวิจัยสัตว์น้ำเศรษฐกิจทั้งหลายที่มีอยู่ในน่านน้ำไทยว่ามีสัตว์น้ำอะไร อยู่ที่ไหน มีวิถีชีวิตและฤดูกาลอย่างไร เพื่อเราจะได้จัดการกับทรัพยากรชนิดนั้น ๆ ให้เกิดความยั่งยืนอย่างที่เราอยากให้เห็นกัน อาจเริ่มต้นที่ “ปลาทุ” ก็ได้ครับ เพราะเป็น “ปลาเศรษฐกิจ” ที่เราค้นเคย และมีองค์ความรู้มาก่อน นำความรู้เดิมมาเป็นปัดฝุ่นใหม่ ตั้งทีมงานศึกษาวิจัยเพิ่มเติมในเรื่องวัฏจักรชีวิตของปลาทุอย่างจริงจัง ค้นหาข้อมูลพร้อม ๆ กับให้ความรู้กับชาวบ้าน ชาวประมง แม่ค้า ตลอดจนผู้บริโภค ผมคิดว่าไม่เกิน 2 ปี เราก็



น่าจะมีข้อมูลความรู้ที่จะช่วยให้เราสามารถจัดการการใช้ทรัพยากรปลาได้อย่างยั่งยืน และทำการศึกษาต่อเนื่องในทุก ๆ 5 ปี ผมมั่นใจว่า “เราจะมีปลาให้ได้บริโภคกันชั่วลูกชั่วหลานอย่างแน่นอน” ครับ

### การเจริญเติบโตของปลา

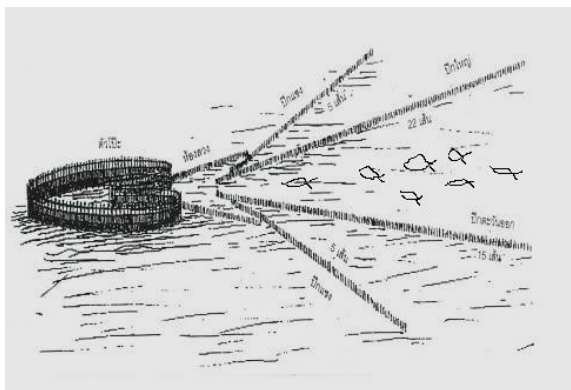
การเจริญเติบโตของปลา	เงื่อนไขเวลา	ขนาด	หมายเหตุ
เมื่อตัวเมียวางไข่เสร็จ	ตัวผู้จะฉีดน้ำเชื้อเข้าผสมกับไข่ทันที	-	หลังจากนั้น ไข่จะลอยไปตามกระแสน้ำ
ฟักตัวออกเป็นตัวอ่อน	10 วัน หลังการวางไข่	-	-
เริ่มกินอาหารจากถุงอาหารสำรอง	3-5 วัน	1 เซนติเมตร	ปลาเมื่อแรกเกิดจะมีถุงอาหารพองเป็นอาหารสำรอง
ออกหาอาหาร	หลัง 5 วัน	3-5 เซนติเมตร	เมื่อถุงอาหารยุบตัว จะเริ่มออกหาอาหาร บริเวณผิวน้ำต้นบริเวณชายฝั่งที่มีสาหร่ายปะการังหรือแนวกำแพง
อัตราการเติบโต	3 เดือน	10-12 เซนติเมตร	ระยะแรกจะมีอัตราการเติบโตที่รวดเร็ว
	4 เดือน	14-16 เซนติเมตร	
	6-7 เดือน	18-20 เซนติเมตร	จะเข้าสู่วัยผสมพันธุ์และพร้อมที่จะวางไข่

### 4. เครื่องมือจับปลา

ต้องเข้าใจว่า “ปลา” จัดอยู่ในประเภท “ปลาผิวน้ำ (Pelagic specie)” ที่มีลักษณะการรวมฝูงอาศัยอยู่ในทะเลตั้งแต่ระดับผิวน้ำลงไปถึงกลางน้ำ เช่นเดียวกับปลาในวงศ์ปลาอินทรี (Scombridae) อื่น ๆ เช่น ปลาอินทรี ปลาโอ เป็นต้น แต่ “ปลา” เป็นสัตว์น้ำที่มีถิ่นฐานในเขตน้ำตื้น (ลึกไม่เกิน 100 เมตร) บริเวณใกล้ชายฝั่ง วางไข่ตลอดทั้งปี ดังนั้น เครื่องมือประมงบางประเภทที่ใช้จับ “ปลา” จึงจัดอยู่ในกลุ่มเครื่องมือเฉพาะประเภทสัตว์น้ำ (Selective fishing gears) เช่น “อวนดำ” หรือ “อวนติดตา” แต่ก็มีได้หมายความว่า “เครื่องมือ” นั้น จะไม่สามารถจับสัตว์น้ำชนิดอื่นได้ ถ้านำ “อวนดำ” หรือ “อวนติดตา” ไปวางในพื้นที่ที่มีฝูง “ปลา” ปลาที่จับได้ส่วนใหญ่ก็จะเป็น “ปลา” แต่ก็จะมีสัตว์น้ำอื่น ๆ ที่อยู่ในบริเวณนั้นติดอวนมาด้วย ในทางกลับกัน หากนำไปวางในพื้นที่ที่มีไซม์แต่เฉพาะฝูง “ปลา” ปลาที่ติดอวนมากก็จะเป็นปลาชนิดอื่นเป็นส่วนใหญ่ และมีปลาเพียงส่วนน้อย สำหรับเครื่องมือประมงอื่น ที่มีไซม์เครื่องมือที่ใช้จับสัตว์น้ำเฉพาะประเภท เช่น “โป๊ะ” อวนลาก” “อวนรุน” “โพงพาง” ฯลฯ ก็จะจับสัตว์น้ำได้หลากหลายประเภท เช่น กุ้ง ปู ปลาต่าง ๆ ฯลฯ

เครื่องมือประมงที่สำคัญของไทยซึ่งนำมาใช้จับ “ปลาหู” ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ได้แก่

(1) “โป๊ะ” เป็นเครื่องมือจับปลาแบบประจำที่ติดตั้งในทะเลบริเวณปากแม่น้ำ (ห่างฝั่งตั้งแต่ 1-10 กิโลเมตร บริเวณน้ำลึกระหว่าง 5-10 เมตร) ประกอบด้วยพื้นที่ 2 ส่วน คือ ส่วนแรกเป็น “ตัวโป๊ะ” ทำด้วยเสาไม้เนื้อแข็ง (ต่อมาเมื่อเสาไม้มีราคาแพง จึงเปลี่ยนเป็นเสาไม้ค้อ (ปาล์มต้นเดี่ยว เนื้อไม้แกร่ง) สำหรับ “โป๊ะ” ที่อยู่ในเขตน้ำตื้น จะใช้ “ไม้ไผ่” ที่มีมัดติดกันปักแทน) นำมาปักเรียงกันเป็นรูปวงกลม เส้นผ่าศูนย์กลางของวงประมาณ 50-60 เมตร ยึดโยงติดกันด้วย “ราวโป๊ะ” ที่ทำด้วยไม้รวกมัดรวมกันให้แน่น เพื่อไม่ให้คลื่นคลอนเสียหายเวลาที่ถูกพัดพาด้วยกระแสน้ำและกระแสนลม แล้วกรูล้อมด้านในของเสาด้วยฝือก (ไม้ไผ่ผ่าซีกแล้วมัดให้ติดกันเป็นผืน) ให้แน่นหนาเพื่อป้องกันมิให้ปลาใหญ่ลอดออกได้ (เฉพาะ “โป๊ะฝือก” เท่านั้น ถ้าเป็น “โป๊ะยก” จะไม่มีฝือก) โดยในบริเวณปากโป๊ะจะทำการเป็น “ห้องลวง” ปลา ที่ปลาสามารถ “เข้าได้ แต่ออกไม่ได้” ส่วนที่สอง บริเวณตรงกลางห้องลวงจะทำการปัก “ไม้รวก” เป็นแถว เพื่อเป็น “ปีกโป๊ะ” โดยค่อย ๆ ขยายปีกให้แผ่กว้างออกไปทางปากแม่น้ำ เพื่อรอดักปลาที่ว่ายมาตาม กระแสน้ำ ในเวลา “น้ำลง” “ปีกโป๊ะ” จะมีจำนวนทั้งหมด 4-6 ปีก ซึ่งปีกกลาง และปีกใหญ่จะเป็นปีกที่ยาวที่สุด บางโป๊ะอาจมีความยาวมากกว่า 500-1000 เมตร นอกจากนี้ ยังมีการปลูก “กระต๊อบ” เพื่อเป็นที่พักของคน “เฝ้าโป๊ะ” ไว้ด้วย ซึ่งการทำ “โป๊ะฝือก” ในพื้นที่อ่าวไทยตอนในจะทำการตั้งแต่เดือนพฤษภาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี ส่วน “โป๊ะยก” ในบางพื้นที่อาจทำได้ตลอดทั้งปี



“โป๊ะฝือก”



“โป๊ะยก”

“โป๊ะฝือก” และ “โป๊ะยก” นอกจากจะแตกต่างกันในเรื่อง (1) การกั้นคอกด้วย “ฝือก” ตามที่กล่าวมาข้างต้นแล้ว ยังมีความแตกต่างกันในเรื่อง (2) ขนาด โดย “โป๊ะฝือก” จะมีขนาดใหญ่กว่า และ (3) วิธีการจับปลา โดย “โป๊ะฝือก” เมื่อถึงเวลาจับปลาจะต้องนำ “เรือโป๊ะ” เข้าไปในตัวโป๊ะ โดยเริ่มชิงอวนไว้ที่ด้านในของปากโป๊ะข้างหนึ่ง แล้ว “รูกอวน” ด้วยการขยับเรือไปเรื่อย ๆ จนกว่าอวนจะวนกลับมาบรรจบกันเป็นวงกลม แล้วจึงดึงสายมาเพื่อปิดกั้นอวนเพื่อไม่ให้ปลาลอดออกไปได้ หลังจากนั้นจึงดึงอวนตึงให้แคบลงเรื่อย ๆ เพื่อจะได้ใช้ “เฮีย (สวิง)” ตักปลาขึ้นเรือ แต่สำหรับ “โป๊ะยก” จะมีการกางอวนทิ้งไว้ในน้ำภายในโป๊ะตลอด โดยปล่อยให้อวนด้านที่อยู่บริเวณปากโป๊ะต่ำลงถึงติดหรือใกล้กับพื้นทะเลเพื่อให้ปลาวายเข้ามาในอวน ส่วนด้านอื่น ๆ โดยรอบจะยกให้สูงพื้นน้ำอย่างน้อย 1 เมตร เพื่อไม่ให้ปลาลอดออกไปได้ เวลาที่จะจับปลาก็จะดึงอวนบริเวณปากโป๊ะเพื่อ “ยกอวน” ขึ้นมาก่อน แล้วขยับเรือไปในทิศทางที่อวนส่วนที่เหลือซึ่งอยู่ เพื่อตึงให้อวนแคบลงเรื่อย ๆ เพื่อจะได้ใช้ “เฮีย (สวิง)” ตักปลาขึ้นเรือเช่นเดียวกัน เมื่อจับปลาแล้วจะกางอวนทิ้งไว้ตามเดิม จนกว่าจะกลับมาจับปลาในรอบใหม่ สำหรับขนาดอวนที่ใช้ใน “โป๊ะ” เป็นเกณฑ์ ถ้าเห็นว่ามีปลา “ขนาดเล็ก” (ที่มีใช้ลูกปลา) เช่น “ปลาไส้ตัน” ก็จะใช้อวน “ตาถี่” เข้าจับปลา แต่หากเห็นว่ามีปลา “ขนาดใหญ่” อยู่ใน “โป๊ะ” “ไต้ก๋ง” ก็จะใช้อวน “ตาห่าง” เข้าจับปลาแทน ส่วน “โป๊ะยก” จะใช้อวนเพียงขนาดเดียวที่จับได้ทั้งปลาตัวเล็กและปลาตัวใหญ่



### “เรือโยง” “เรือโป๊ะ” และ “ราวอวน” ที่พบเห็นได้ตามจังหวัดชายทะเลที่มีการทำโป๊ะ

การทำโป๊ะ ในสมัยก่อนจะใช้เรือ 2 ลำ ประกอบด้วย “เรือโยง” และ “เรือโป๊ะ” โดยเรือโยง จะทำหน้าที่ลากจูง “เรือโป๊ะ” ที่เป็นเรือประมงไปยัง “โป๊ะ” เพื่อจับปลา อันที่จริง “เรือโป๊ะ” ก็คือ “เรือฉลอม” ที่ใช้เป็นเรือทำการประมงและบรรทุกปลากลับเข้าฝั่งนั่นเอง ต่อมาภายหลัง เพื่อประหยัดค่าใช้จ่ายเจ้าของจึงติดเครื่องยนต์ในเรือโป๊ะและใช้งานเพียงลำเดียว ส่วนในฝั่ง “เจ้าของโป๊ะ” จะมีการจัดสร้าง “ราวอวน” ไว้บริเวณท่าหน้า เพื่อใช้สำหรับนำอวนกลับมาตากแดด เพื่อยืดอายุการใช้งาน มิให้เปื่อยยุ่ยโดยเร็ว

การจับปลาด้วยโป๊ะจะทำในเวลา “น้ำลงเต็มที” ของทุกวัน เมื่อกระแสน้ำพัดพาปลาตามน้ำออกมาจากปากแม่น้ำเข้าอวนแล้ว ซึ่งในพื้นที่อ่าวไทยตอนในโดยปกติจะมีน้ำขึ้น-ลงวันละ 2 ครั้ง ยกเว้น

วันที่น้ำตาย (ช่วงวันขึ้น 8 ค่ำ และวันแรม 8 ค่ำ) ชาวประมงก็จะออกเรือไปจับปลาเพียงครั้งเดียว ในช่วงที่เป็นฤดูกาลของปลาฝูง เช่น “ปลาหู” “ปลาหลังเขียว” และ “ปลาไส้ตัน” การจับปลาเพียงครั้งเดียว อาจได้ปลาจำนวนมาก จนต้องใช้เรือโป๊ะถึง 2-3 ลำ ในการบรรทุกปลาเพื่อกลับเข้าฝั่ง บางครั้งต้องกลับเข้าฝั่งขึ้นปลาแล้วกลับออกไปใหม่ เพราะบรรทุกไม่หมดก็มีครับ ผมจำได้ว่า มีหลายปีทีเดียว (ช่วงประมาณ พ.ศ. 2500-2505) ที่ “เรือโป๊ะ” เราจับปลาहुได้มาก ขายได้วันละหลายพันบาทติดต่อกัน จนมีการจ้าง “วงลิเก” มาฉลองกันที่ลานหน้าบ้านเลยทีเดียว

สำหรับการเก็บรักษาความสดของปลา จะไม่ใช้อุณหภูมิหรือวัสดุใด ๆ เนื่องจาก “โป๊ะ” ทั้งหมด จะตั้งอยู่ไม่ไกลจากฝั่งมากนัก (แล่นเรือไม่เกิน 3 ชั่วโมง) เพียงการปิดฝากระวางเรือ และกางเต็นท์คลุมไว้ก็เพียงพอแล้ว ส่วนปลาที่จับได้ก็จะมีปลาหลากหลายชนิด ทั้ง “กลุ่มปลาผิวน้ำ” และ “กลุ่มปลาหน้าดิน” ไม่ใช่มีแต่เฉพาะ “ปลาหู” อย่างที่หลาย ๆ คนเข้าใจกันครับ

ปัจจุบัน การทำ “โป๊ะเผือก” ไม่มีให้เห็นแล้ว ส่วน “โป๊ะยก” ในพื้นที่น้ำลึก (ห่างฝั่งมาก ๆ) ก็ไม่มีแล้วเช่นกัน รวมทั้งที่ “แม่กลอง” ด้วย จะเหลือเพียง “โป๊ะยก” น้ำตื้น ที่อยู่บริเวณใกล้ฝั่ง (ห่างฝั่งไม่เกิน 1 กิโลเมตร) ในพื้นที่อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรีเหลือเพียง 1-2 แห่งเท่านั้น ดังนั้น ที่ “คนขายปลาหู” ในตลาดต่าง ๆ ที่อ้างว่าปลาที่ขายนั้น เป็น “ปลาหูโป๊ะแม่กลอง” นั้น คง “ไม่ใช่” เพราะวันนี้ ทั้ง “การทำโป๊ะ” และ “ปลาหูโป๊ะ” ได้กลายเป็นตำนานไปแล้วครับ



### ชีวิต “ลูกเรือโป๊ะ” ยามกลับเข้าฝั่ง ต้องนั่งปะอวน เพื่อเตรียมออกไปจับปลารอบใหม่

การที่ชาวประมงเลิก “ทำโป๊ะ” กันไป ก็มาจากสาเหตุหลายประการ ตั้งแต่ข้อจำกัดของ “โป๊ะ” ที่เป็น “เครื่องมือประจำที่” เคลื่อนย้ายไม่ได้ การถูกรุกล้ำโดย “เครื่องมือเคลื่อนที่” ทั้งหลายที่เคลื่อนมาดักจับปลาใกล้ ๆ “โป๊ะ” เช่น อวนลาก อวนล้อม อวนลอย อวนติด ฯลฯ จึงทำให้แทบจะไม่มีปลาเหลือหลุดรอดเข้ามาในโป๊ะ เมื่อประกอบกับค่าเงินลงทุนที่สูงขึ้น (เสา-ไม้ มีราคาแพงขึ้น) และใช้ได้เพียงปีเดียวก็ต้องลงทุนใหม่ แม้จะโชคดีที่ “หอยแมลงภู่” มีราคาแพงขึ้น แต่ก็ไม่ทำให้การทำโป๊ะนั้นคุ้มค่ากับการลงทุน ยิ่งเมื่อเจอกับปัญหาแรงงานที่หายาก และกฎหมายต่าง ๆ ที่ไม่เป็นธรรม (และมีบทลงโทษที่รุนแรง) การทำ

โป๊ะจึงค่อย ๆ หายไปที่ละอ่าว จนไม่เหลือให้เห็นเช่นในอดีตแล้ว (ครอบครัวเราเลิกทำ “โป๊ะ” ไปประมาณปี พ.ศ. 2510)

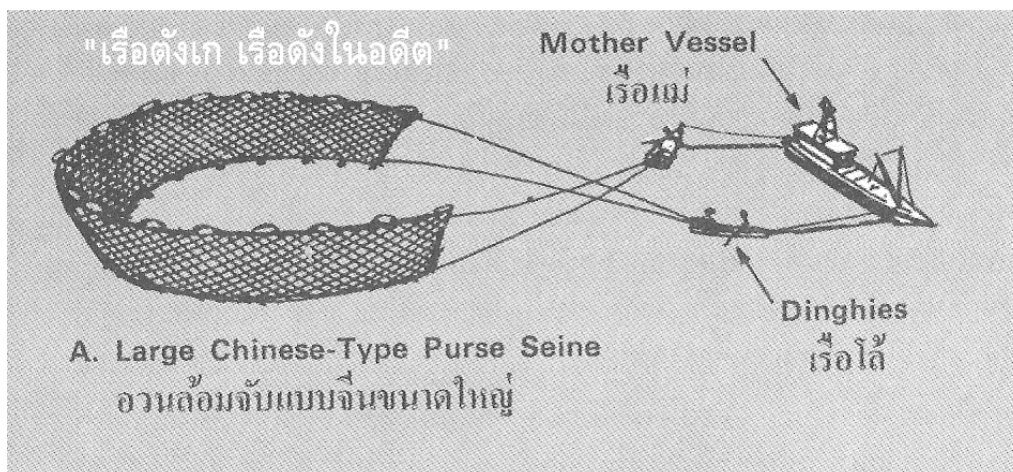
สิ่งที่น่าเสียดายสำหรับผม คือ “องค์ความรู้และภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำโป๊ะ” ก็สูญหายไปพร้อมกับโป๊ะด้วย จำได้ว่าสมัยเด็ก ๆ ผมและพี่น้อง 2-3 คนโตได้เรียนรู้และช่วยเหลือครอบครัวในการทำงานในช่วงวันหยุดหรือปิดเทอม โดยไปกับเรือบ้าง ได้หัดถือท้ายเรือยนต์ ดูแลรักษาเครื่องยนต์ หัดผูกเชือกด้วยเงื่อนต่าง ๆ ฝึกหัดการเย็บเผือก การซ่อมปะอวน การย้อมอวน (ที่ทอจากเส้นด้าย) ด้วย “เปลือกไม้ตะบูน” ออกมาเป็น “สีเข้ยบ” เพื่อยืดอายุเส้นด้าย (ทำให้เรา และลูกเรือได้อานิสงสีในการย้อมเสื้อ/กางเกงผ้าดิบเป็น “สีน้ำตาลอมแดง” ไปด้วยโดยไม่เสียสตางค์) การโคนโป๊ะ (เป็นการเอาฤกษ์เอาชัยในการปักเสาต้นแรกในฤดูกาลนั้น) การดูน้ำ ดูปลาเข้าโป๊ะ การรอเวลา ฯลฯ สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ เป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ในองค์ความรู้ และภูมิปัญญาของชาวบ้านที่หายไปกับการล่มสลายของ “โป๊ะ” อย่างน่าเสียดายครับ

(2) **อวนตังเก** เป็นเครื่องมือประมงแบบเคลื่อนที่ประเภท “อวนล้อมจับ” เริ่มนำเข้ามาใช้จับปลาในประเทศไทย ในช่วงปี พ.ศ. 2470-2480 โดยชาวประมงจีน และญี่ปุ่น หลังจากนั้นก็เป็นที่นิยมและนำมาใช้กันอย่างแพร่หลายในหมู่ชาวประมงไทย โดยเรียนรู้ทั้งจากชาวประมงจีนและญี่ปุ่น เนื่องจาก ในปี พ.ศ. 2482 ประเทศไทยได้ออกพระราชบัญญัติว่าด้วยสิทธิการประมงในน่านน้ำไทย เพื่อรักษาสิทธิในการจับปลาไว้ให้กับคนไทย (และต่อมาได้ออกพระราชบัญญัติการประมง พ.ศ. 2490 เพื่อเก็บค่าธรรมเนียมในการใช้ทรัพยากรและบำรุงรักษาพันธุ์สัตว์น้ำ รวมทั้งออกพระราชบัญญัติจัดระเบียบกิจการแพปลา พ.ศ. 2496 เพื่อจัดตั้งองค์การสะพานปลาอีกด้วย) ซึ่งโดยกฎหมายนี้ ทำให้ชาวประมงจีนและญี่ปุ่นไม่สามารถทำการประมงด้วยเครื่องมือ “อวนตังเก” ต่อไปได้ หากชาวประมงต่างชาติเหล่านั้นต้องการจะทำประมงในน่านน้ำไทยต่อไป ต้องเปิดโอกาสให้คนไทยถือหุ้นในกิจการไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ต้องใช้เรือที่จดทะเบียนเป็นเรือไทย และต้องมีลูกเรือเป็นคนไทยทั้งหมด ยกเว้นคนต่างด้าวที่เป็นครูผู้สอนที่มีได้ไม่เกินร้อยละ 25 เท่านั้น จึงมีเจ้าของเรือบางส่วนขายเรือหรือเข้าเป็นหุ้นส่วนกับคนไทยเพื่อใช้สิทธิตามกฎหมายดังกล่าว และจำเป็นต้องถ่ายทอดองค์ความรู้ในการจับปลาด้วย “อวนตังเก” ให้กับคนไทยตั้งแต่นั้นมา



“เรือตังเก” สมัยแล่นใบ

ในสมัยก่อน “เรือตังเก” ยังเป็นเรือสำเภาที่ใช้ใบอยู่ เนื่องจากเครื่องยนต์ยังมีราคาแพงและไม่สะดวกในการใช้ การออกทำประมงจะมี “เรือไล่” จำนวน 2 ลำ ลากอวนออกไป “ล้อมฝูงปลา” โดยได้กั้งจะเป็นผู้มองหา “ฝูงปลา” โดยป็นขึ้นไป “บนห้าง” ที่อยู่บน “เสากระโดงเรือ” หรือ “เสาใบ” เพื่อจะมองหาปลาได้ในระยะไกล และจะหยุดเรือเพื่อสังเกตทิศทางกรว่ายน้ำของปลาที่แน่นอน รวมทั้งกระแสน้ำและกระแสลมว่าไหลหรือพัดไปทางไหน ก่อนที่จะตัดสินใจปล่อย “เรือไล่” ทั้ง 2 ลำ ลงน้ำ และไล่เรือด้วยแรงคน ลาก “อวนตังเก” แยกกันออกไปในทิศทางตรงข้ามกัน เพื่อไปล้อมอวนไปตักหน้าและกั้นทิศทางกรว่ายน้ำของปลา เมื่อเรือลากอวนทั้งสองด้านมาบรรจบกันเป็นรูปวงกลม จึงนำปลายอวนร้อยเข้ากับบรอก และชัก “สายมาน” ปิดกั้นถุงด้านล่างของอวนเพื่อไม่ให้ปลาหนีหลุดรอดออกไปได้ จากนั้นจึงสาวอวนบางส่วนขึ้นเรือใหญ่เพื่อตวงให้แคบลง และยกอวนขึ้นเรือ ถ้ามีปลาจำนวนมากอยู่ในอวน ก็จะใช้ “สวิง (เฮีย)” ทอยยดักปลาขึ้นเรือ ก่อนที่จะกั้วอวนทั้งหมดขึ้นมาบนเรือ ถ้าได้ “ปลา” ไม่มากนัก “ได้กั้ง” ก็จะยังคงมองหาฝูงปลาต่อไป โดยไม่กลับเข้าฝั่ง ในสมัยนั้น ไม่มีห้องเย็นสำหรับเก็บปลาสด หรือน้ำแข็งสำหรับเก็บรักษาปลา จึงใช้เกลือในการ “ดองเค็ม” เพื่อเก็บรักษาปลาไม่ให้เน่าเสียแทน



การจับปลาด้วย “อวนตังเก”



การแข่งขัน “ไล่เรือ” ในอดีต บริเวณแม่น้ำท่าจีน หน้าป้อมวิเชียรโชฎก สมุทรสาคร

“อวนตังเก” มีลักษณะเป็นผืนอวนรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ยาวประมาณ 220-250 เมตร อวนลึก (กว้าง) 10-50 เมตร มีทั้งตาถี่ และตาห่าง ถือว่าเป็นเครื่องมือประมงในเชิงพาณิชย์เครื่องมือแรกๆ ที่นำมาใช้จับสัตว์น้ำในน่านน้ำไทย เพราะสามารถจับปลาได้ครั้งละจำนวนมาก โดยเฉพาะ “ปลาหู” ต่อมาเมื่อมีการนำเครื่องยนต์ดีเซลมาใช้กับเรือประมงมากขึ้น “เรือตังเก” ที่ใช้ใบก็เลือนหายไป โดยรูปร่างของเรือส่วนใหญ่คล้ายกับเรือประมงพาณิชย์ทั่วไปในปัจจุบัน ความแตกต่างที่โดดเด่น คือ ด้านบนของแก่งเรือ จะมี “กระโจมดูปลา” ตั้งอยู่ เพื่อให้ “ไต้ก๋ง” ได้ปีนขึ้นไปดูปลา และยังใช้ “เรือโล้” จำนวน 2 ลำ เพื่อลากอวนออกไป “ล้อมฝูงปลา” เช่นเดิม

เครื่องยนต์ดีเซลสมัยแรก ๆ ที่นำมาใช้ในเรือประมง เป็นแบบ “เครื่องเผาหัว (Semi-Diesel)” ที่ใช้กำลังอัดอากาศต่ำ ผมจำได้ว่าด้านบนของเครื่องยนต์จะมี “หัวกะโหลก (Hot Bulb)” ที่เวลาจะติดเครื่องต้องใช้ “เตาฟู่” เผาให้ร้อนก่อน จึงจะติดเครื่องได้ ซึ่งต่อมาเมื่อ “เครื่องยนต์ดีเซลแบบหมุนเร็ว (High Speed Diesel)” มีราคาถูกลง เรือประมงจึงเปลี่ยนมาใช้เครื่องยนต์แบบนี้กันหมดจนถึงปัจจุบัน

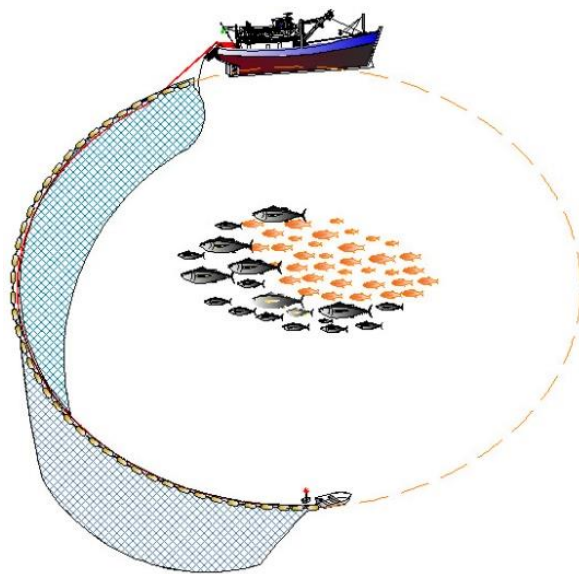
การทำประมงด้วย “อวนตังเก” จะทำกันในเวลากลางคืน โดยเฉพาะในคืนข้างแรม (ช่วงแรม 3 ค่ำ – ขึ้น 12 ค่ำ) เนื่องจากสามารถมองเห็นฝูงปลาได้ชัดเจน โดย “ไต้ก๋ง” จะขึ้นไป “บนห้าง” หรือ “รังกา” ที่ตั้งอยู่บนหลังคาแก่งเรือ เพื่อสังเกตดู “ฝูงปลาหู” จากการพลิวไหวของผิวน้ำ ก่อนที่จะตัดสินใจ “ปล่อยเรือโล้” เพื่อจับปลาหู ส่วนในคืนข้างขึ้น “เรือตังเก” จะหยุดทำการประมง เพราะยากที่ “ไต้ก๋ง” จะมองเห็นการพลิวไหวของผิวน้ำจากฝูงปลาหูได้ ลูกเรือก็จะได้พักผ่อน และก็จะได้รับค่าจ้าง ค่าตอบแทนในช่วงนั้นด้วย และเป็นที่มาของคำว่า “หยุดหางาย” ของชาวเรือตังเก

“เรือตังเก” ที่ใช้แรงคน แรงลม และภูมิปัญญาในการออกหาปลา ในอดีต แม้ว่าจะมีการปรับเปลี่ยนจากการใช้ใบมาสู่เครื่องยนต์เผาหัว และเครื่องยนต์ดีเซลหมุนเร็ว รวมทั้งมีการเปลี่ยนแปลงเครื่องมือและวิธีการจับปลา โดยเลิกใช้ “เรือโล้” มาเป็นเรือลำเดียว ตามพลวัตก็ตาม แต่เมื่อต้องแข่งขันกับเครื่องมือ “อวนลาก” ที่นิยมใช้กันมากหลังจากปี พ.ศ. 2503 ทำให้ผู้ประกอบการส่วนหนึ่งเปลี่ยนแปลงเครื่องมือไปใช้เครื่องมือ “อวนลาก” แทน โดยอีกส่วนหนึ่งมีการปรับเปลี่ยนไปใช้อวนในล่อน “สีดำ” ที่เป็นพัฒนาการใหม่ในการ “ล้อมปลา” คล้าย “อวนตังเก” แทน สุดท้าย “เรือตังเก” ที่ใช้ “อวนตังเก” ก็ค่อย ๆ เลือนหายไปจนหมดไปจากสารบบเครื่องมือประมงในประเทศไทย ตั้งแต่ประมาณปี พ.ศ. 2515-2520 (กลายเป็น “เรืออวนดำ”) อย่างไรก็ตาม คำว่า “ตังเก” ก็ยังถูกใช้เรียกเรือประมงลำโต ๆ ว่า “เรือตังเก” มาจนถึงทุกวันนี้ แม้ว่าแท้ที่จริงแล้วจะ “ไม่ใช่” “เรือตังเก” อย่างที่เคยเป็นแล้วก็ตาม

**(3) อวนฉลอมหรืออวนดำ** เป็นเครื่องมือประมงพาณิชย์แบบเคลื่อนที่ประเภท “อวนล้อมจับ” ที่พัฒนาต่อยอดมาจาก “อวนตังเก” โดยใช้เนื้ออวนคนละประเภท และใช้เรือเพียงลำเดียวในการลากอวน ล้อม “ปลาหู” ที่เป็นสัตว์น้ำเป้าหมาย อวนชนิดนี้สามารถใช้ได้ที่ความลึก 6-30 เมตร โดยในปัจจุบัน มีการขยายความยาวอวนไปเป็น 400-800 เมตร ความลึกอวน 40-80 เมตร ขนาดตาอวน 38 มิลลิเมตร (1.5 นิ้ว)

วิธีการทำประมง ด้วยเครื่องมือ “อวนดำ” นี้ ชาวประมงมักจะทำการประมงในเวลากลางคืน (โดยเฉพาะในเดือนมืด แต่เนื่องในปัจจุบัน มีอุปกรณ์ช่วยหาปลาที่มีทั้ง “เครื่องเอคโคซาวเดอร์” และ “โซนาร์” ทำให้สามารถทำประมงได้โดยไม่ต้อง “หยุดหายใจ”) โดยเริ่มออกเรือไปในตอนบ่ายหรือใกล้ค่ำ เมื่อถึงพื้นที่เป้าหมาย ก็จะแล่นเรือค้นหาฝูงปลาโดยใช้ “เครื่องเอคโคซาวเดอร์” หรือ “โซนาร์” (ถ้ามี) ผสมกับการใช้สายตาและประสบการณ์ของ “ไต๋กั้ง” ประกอบกัน เมื่อพบฝูงปลาแล้วจะแล่นเรือช้าลงและวนดู เพื่อตรวจสอบชนิดของปลาและคาดคะเนขนาดของฝูงปลา เพื่อดูว่าจะคุ้มค่ากับการลงอวนหรือไม่ รวมทั้งดู กระแสน้ำและกระแสลมว่าไหลหรือพัดไปทางไหน เพื่อตัดสินใจว่าจะต้องวางอวนอย่างไร จากนั้นจะสั่งปล่อยอวนลงน้ำและแล่นเรือโอบล้อมฝูงปลาเป็นวงกลม หลังจากล้อมรอบฝูงปลาไว้ได้แล้วจะทำการกว้านสายมาขึ้นเรือ เพื่อปิดด้านล่างของอวนแล้วทำการกั้อวนขึ้นเรือ โดยสาวอวนบางส่วนขึ้นเรือใหญ่เพื่อตีวงให้แคบ (โดยใช้แรงคน) และยกอวนขึ้นเรือ ถ้ามีปลาจำนวนมากอยู่ในอวน ก็จะใช้ “สวิง (เฮีย)” ทอยยัดกปลาขึ้นเรือ ก่อนที่จะกั้อวนทั้งหมดขึ้นมาบนเรือ ถ้าได้ “ปลาหู” ไม่มากนัก “ไต๋กั้ง” ก็มักจะคงมองหาฝูงปลาต่อไป จนกว่าจะใกล้รุ่ง แล้วจึงนำเรือกลับเข้าฝั่งเพื่อให้ทันขายในตอนเช้า และจะทำเช่นนี้ทุกวัน เว้นแต่ในช่วงเวลา “ปิดอ่าว” ที่จะทำให้ลูกเรือได้พักผ่อนกัน

ปลาหูที่จับได้ด้วยเครื่องมือ “อวนดำ” จะมีการแช่เย็นด้วยน้ำแข็งผสมน้ำทะเล ทำให้คุณภาพปลา มีความสดจนถึงฝั่งไม่แพ้ปลาหูที่จับได้ด้วยเครื่องมือ “โป๊ะ” (ในความเห็นของผม)



การล้อมปลา

ที่มา: <http://marinerthai.blogspot.com/2012/01/surrounding-nets.html>

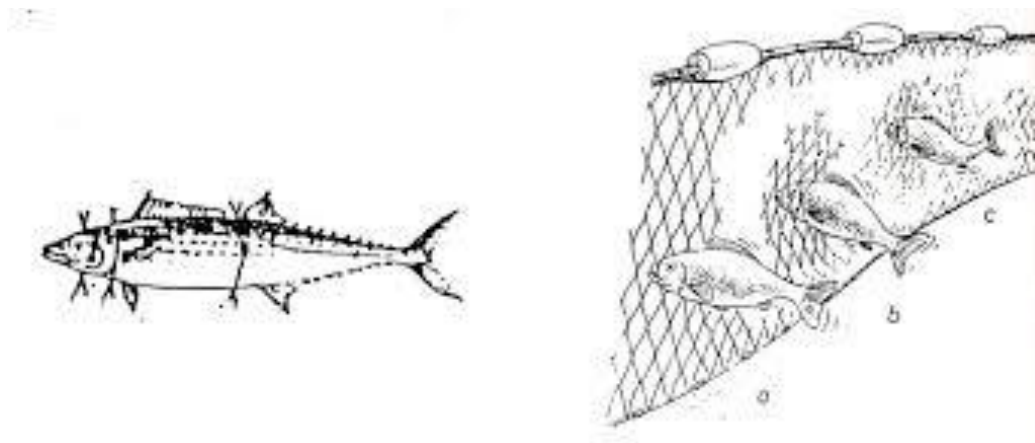




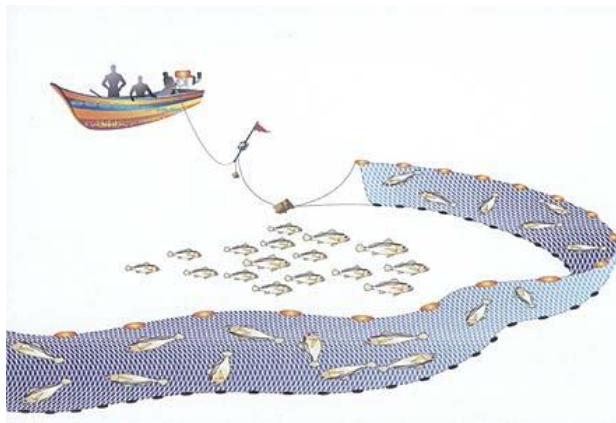
เรือ “อวนดำ” ขณะกลับเข้าฝั่ง

(4) **อวนติดตา** เป็นเครื่องมือประมงชนิดหนึ่งที่จัดอยู่ในกลุ่ม “อวนลอย” ใช้งานโดยการแขวนอวนให้ลอยอยู่กลางน้ำขวางอยู่ในทะเล เพื่อดักจับปลาที่ว่ายผ่านเข้ามา ส่วนใหญ่จะใช้มากในหมู่ชาวประมงพื้นบ้าน แต่ที่เป็นเครื่องมือประมงพาณิชย์ก็มีเช่น “อวนลอยปลาอินทรี” “อวนล้อมติดปลาทุ” เหตุที่ชาวประมงนิยมใช้กันมาก เนื่องจากมีความเหมาะสมกับลักษณะพื้นที่ทุกรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นพื้นที่ที่มีกองหินใต้น้ำหรือพื้นที่ราบ น้ำลึกหรือน้ำตื้น ผิวน้ำหรือหน้าดิน ทั้งยังเป็นเครื่องมืออวนที่มีโครงสร้างง่าย ใช้งานไม่ยุ่งยาก และการลงทุนไม่สูงมาก (ยกเว้นอวนลอยปลาอินทรี)

ในสมัยก่อน “อวนติดตา” มีความยาวประมาณ 120-200 เมตร ลึก (กว้าง) ประมาณ 20 เมตร ใช้ตาอวนขนาด 4.7-5.2 เซนติเมตร ทำด้วยเส้นเอ็นไนล่อน ด้านบนมีทุ่นลอยติดให้อวนลอยน้ำ การจับด้วยเครื่องมือนี้ มีทั้งแบบวางเป็นแนวตรงขวางทางสัตว์น้ำโดยปล่อยผืนอวนทิ้งไว้ให้สัตว์น้ำว่ายชนตาอวนเอง และแบบวางอวนปิดล้อมสัตว์น้ำแล้วทำให้สัตว์น้ำตกใจว่ายน้ำมาชนอวน ชาวประมงจะใช้เรือแจววิ่งหาฝูงปลา และวางแนวทุ่นอวนล้อมรอบฝูงปลาเพื่อกันทิศที่ปลาว่ายน้ำ ขณะล้อมอวนชาวประมงจะใช้ไม้กระทุ้งน้ำเพื่อให้ปลตกใจว่ายพุ่งเข้าติดตาอวน ก่อนจะสาวอวนขึ้นเรือเพื่อปลดปลา



ลักษณะของ “อวนติดตา”



การวางอวน “อวนติดตา”

(ขอบคุณภาพจาก <https://www.sarakadee.com/2004/01/09/doolum/>)



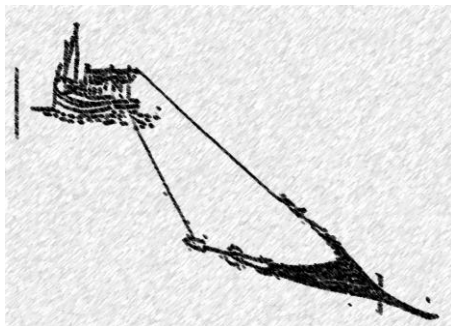
เรือประมง “อวนติดตา” เมื่อกลับเข้าฝั่ง

ปัจจุบัน มีการปรับใช้ “อวนติดตา” ในหลายพื้นที่ (รวมทั้งอวนลอยและอวนจม ที่มีวิธีการทำประมงที่คล้ายคลึงกัน) โดยเฉพาะในบริเวณชายฝั่ง ด้วยเรือประมงพื้นบ้าน โดยมีการลดความสูงของอวน ลงเหลือประมาณ 5-10 เมตร แต่เพิ่มความยาวจาก 120-200 เมตร ออกไปจนถึง 10,000-20,000 เมตร (ด้วยความยินยอมพร้อมใจของรัฐ) พร้อมทั้งปรับระดับความลึก (กว้าง) ของ “อวนติดตา” ที่เคยจับปลาในบริเวณผิวน้ำ (ต่ำกว่าระดับผิวน้ำประมาณ 5 เมตร) โดยให้อวนสามารถมีความลึก (กว้าง) ได้ตามชนิดของสัตว์น้ำเป้าหมายและตามความต้องการของชาวประมง (ระดับผิวน้ำจนถึงระดับหน้าดิน) ซึ่งทำให้เกิดความกังวลว่า จะเป็น “เครื่องมือทำลายล้างพ่อพันธุ์/แม่พันธุ์ของสัตว์น้ำที่เข้ามาวางไข่และอนุบาลสัตว์น้ำวัยอ่อนในบริเวณใกล้ชายฝั่ง” โดยเฉพาะ “ปลาทู” ในฤดูวางไข่ (ปิดอ่าว)

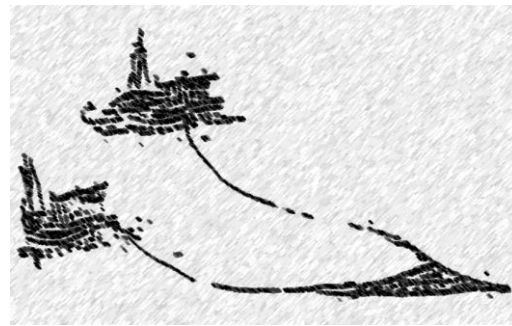
**(5) อวนลาก** เป็นเครื่องมือประมงพาณิชย์ที่ใช้จับสัตว์น้ำชนิดที่อาศัยอยู่ที่บริเวณพื้นทะเล หรือเหนือพื้นทะเล ที่เรียกว่า “ปลาหน้าดิน (Demersal specie)” โดยการลากอวนที่มีลักษณะเป็นถุงไปเรื่อย ๆ อวนลากจะมีขนาดตาอวนที่กว้างบริเวณปากถุง และค่อย ๆ ลดขนาดตาอวนลงเรื่อย ๆ จนถึงกึ่งกันถุง เพื่อเปิดโอกาสให้สัตว์น้ำขนาดเล็กบางส่วนสามารถลอดออกจากอวนได้ ขณะเดียวกันก็เป็นการลดแรงต้านของ

กระแสน้ำ ลดการใช้พลังงาน (น้ำมัน) และทำให้เรือแล่นได้เร็วขึ้น ส่วนในบริเวณก้นถ้ำจะมีขนาดตื้น (ในปัจจุบัน กฎหมายประมงอนุญาตให้ใช้ตาอวนได้ไม่น้อยกว่า 5.0 เซนติเมตร) ในการลากอวนจำเป็นต้องมีอุปกรณ์ หรือวิธีการที่ช่วยให้ปากอวนกางหรือถ่างออก ซึ่งเป็นที่มาของการเรียกชื่อเฉพาะของเครื่องมือประมงนี้ คือ (1) อวนลากคู่ (Pair trawls) ที่ใช้เรือสองลำลากอวนผืนเดียวไปข้างหน้า โดยแล่นคู่ขนานห่างกันพอควร (2) อวนลากแผ่นตะเฆ่ (Otter board trawls) ที่ใช้แผ่นตะเฆ่ทำมุมรับกระแสน้ำด้วยความเร็วที่เหมาะสมทำให้อวนถ่างออก (3) อวนลากคานถ่าง (Beam trawls) ที่ใช้คาน (ไม้หรือเหล็ก) ค้ำด้านหน้าของอวนเพื่อถ่างปากอวนให้กางออก

การทำประมงด้วยเครื่องมือ “อวนลาก” นั้น จะใช้เรือประมงแล่นไปในแหล่งประมงที่ “ได้ก่ง” คาดว่าจะมีสัตว์น้ำอาศัยอยู่ จากนั้นจะปล่อย “อวน” ที่มีลักษณะคล้ายถุงกาแฟลงไปในน้ำ และทำการลากอวนนั้นไปเรื่อย ๆ จนเวลาผ่านไปประมาณ 2-3 ชั่วโมง หรือเมื่อคาดว่าจะมีสัตว์น้ำติดเข้ามาในอวนจำนวนพอประมาณ จึงทำการ “กั้อวน” ขึ้นมาบนเรือ และ “ได้ก่ง” ก็จะปล่อย “อวน” ผืนใหม่ลงน้ำเพื่อทำการลากต่อไปไม่ให้ขาดความต่อเนื่อง (เว้นแต่จะได้สัตว์น้ำไม่มากพอ จึงต้องเปลี่ยนสถานที่ใหม่) เสร็จแล้วก็จะทำการ “คัดเลือก” ชนิดของสัตว์น้ำที่จับได้ โดยแยกชนิดและขนาดเพื่อบรรจุใส่ “ถาด ลัง หรือถัง” เพื่อนำไปแช่เย็นในน้ำแข็ง หรือแช่แข็งในห้องเย็นภายในเรือทันที เพื่อรักษาคุณภาพและความสดของสัตว์น้ำที่จับได้ หลังจากนั้น ลูกเรือก็จะได้พักผ่อน หรือทานอาหาร ก่อนที่จะมีการ “กั้อวน” ขึ้นมาบนเรือในรอบต่อไป



เรืออวนลากแผ่นตะเฆ่



เรืออวนลากคู่

“อวนลาก” เป็นเครื่องมือประมงพาณิชย์ที่กรมประมงนำเข้ามาจากเยอรมันเพื่อทดลองใช้ และประสบผลสำเร็จ (เคยทดลองนำมาใช้ก่อนหน้านี้โดยผู้เชี่ยวชาญชาวไต้หวันละญี่ปุ่นแต่ไม่สำเร็จ) โดยคณะผู้เชี่ยวชาญสามารถจับ “ปลาหน้าดิน” ได้เป็นจำนวนมาก จึงทำให้ผู้ประกอบการปรับเปลี่ยนเรือประมงจากที่เคยใช้เครื่องมือชนิดอื่น ๆ มาเป็นเครื่องมือ “อวนลาก” กันอย่างแพร่หลายในเวลาไม่นานนัก และเครื่องมือนี้เอง ทำให้ประเทศไทยเปลี่ยนสถานะจากประเทศที่เคย “นำเข้า” สัตว์น้ำจากต่างประเทศเพื่อการบริโภคไปเป็น “ผู้ส่งออกสุทธิ” สินค้าสัตว์น้ำ ตั้งแต่ พ.ศ. 2507 (จนถึง พ.ศ. 2558 ที่ประเทศไทยต้องกลับมานำเข้าสินค้าสัตว์น้ำเพื่อการบริโภคอีกครั้ง เพราะการแก้ไขปัญหา “IUU Fishing” ที่ผิดปลาของรัฐไทย) และติดอันดับ “ประเทศผู้จับสัตว์น้ำทะเล” ในระดับหนึ่งในสิบของโลกในเวลาไม่นาน

เครื่องมือประมงประเภท “อวนลาก” นั้น แม้ว่าจะเป็นเครื่องมือที่มีประสิทธิภาพในการจับปลา แต่ก็ มีจุดอ่อนอยู่ 2-3 ประเด็น ซึ่งผู้เชี่ยวชาญชาวเยอรมันที่ทำการสาดิได้บอกไว้ คือ (1) เครื่องมือประมงนี้ มี ประสิทธิภาพสูงในการจับสัตว์น้ำหน้าดิน จำเป็นต้องมีการ “จำกัดจำนวน” (2) เครื่องมือประมงนี้ อาจ ทำลายพื้นทะเลหรือแหล่งปะการัง จำเป็นที่จะต้องมีการ “จำกัดพื้นที่ใช้งาน” โดยเฉพาะในบริเวณแหล่ง ปะการัง และ (3) เครื่องมือประมงนี้ เป็นเครื่องมือที่จับปลาได้ไม่เลือกชนิด ดังนั้น ต้อง “พิจารณาใช้ “ขนาดตาอวน” ให้เหมาะสม” แต่เนื่องจากไม่มีใครคาดคิดว่า เครื่องมือชนิดนี้จะมีการนำไปใช้อย่าง แพร่หลายในเวลารวดเร็ว ประกอบกับกรมประมงก็มิได้ตระหนักถึงจุดอ่อนดังกล่าว จึงไม่มีการกำหนด มาตรการในการกำกับดูแลการใช้เครื่องมือชนิดนี้ จนส่งผลให้ทรัพยากร “สัตว์น้ำหน้าดิน” ของไทยเกิด ความเสื่อมโทรมในเวลาไม่นาน และเป็นจุดอ่อนให้บุคคลบางกลุ่มโจมตีว่า เครื่องมือ “อวนลาก” เป็น “เครื่องมือประมงทำลายล้างที่ต้องกำจัด” ทั้ง ๆ ที่เป็นเครื่องมือที่ถูกต้องตามกฎหมายไทย และองค์การ เกษตรและอาหารแห่งสหประชาชาติ (UN-FAO) รับรองให้ใช้ได้ทั่วไป เพียงแต่ต้องมีการกำหนดมาตรการ ในการใช้ให้เหมาะสมเพื่อแก้ไขจุดอ่อนที่กล่าวมาข้างต้นเท่านั้น

หลายคนอาจจะสงสัยว่า เครื่องมือ “อวนลาก” ที่เป็นเครื่องมือประมงที่ใช้จับ “ปลาหน้าดิน (Demersal specie)” แต่เหตุใดจึงสามารถนำมาใช้จับ “ปลาทุ” ที่เป็น “ปลาผิวน้ำ (Pelagic specie)” ได้ คำตอบง่าย ๆ ครับ “ปลาทุ” แม้จะเป็น “ปลาผิวน้ำ” แต่ก็อาศัยลึกลงไปถึง “กลางน้ำ” ในขณะที่เครื่องมือ “อวนลาก” นั้น แม้ว่าจะเป็นเครื่องมือที่ใช้สำหรับจับ “ปลาหน้าดิน” แต่ด้วยลักษณะของอวนและวิธีการ จับ ทำให้สามารถจับปลาได้ตั้งแต่ “กลางน้ำ” ลงไปถึง “หน้าดิน” “ปลาทุ” จึงได้เข้าไปใน “อวนลาก” ของ ชาวประมงนั่นเอง



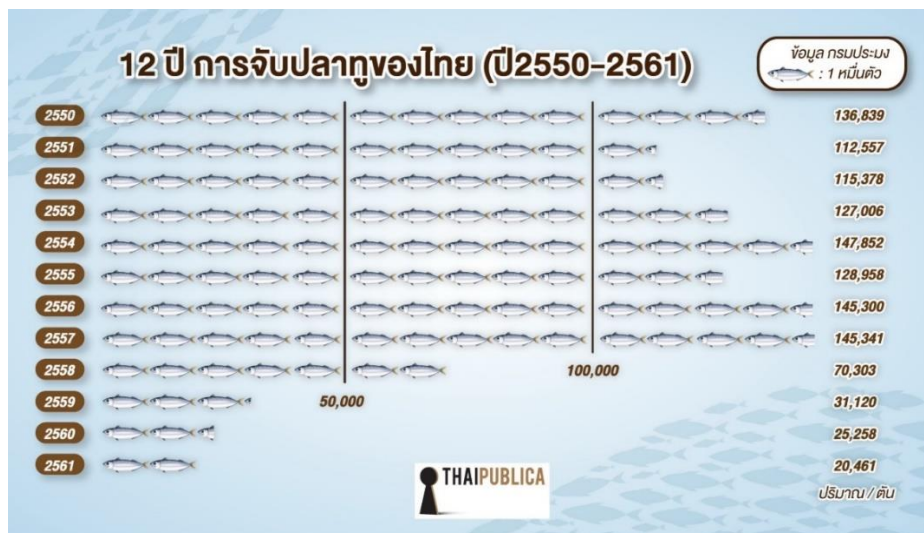
เรือ “อวนลาก” ในประเทศ



เรือ “อวนลาก” นอกน่านน้ำไทย

## 5. ผลการจับปลาทุของประเทศไทย

ในฐานะของคนไทยที่เฝ้าดูการทำงานของกรมประมงในเรื่องนี้มานานตั้งแต่วัยเด็กจนเลยวัยเกษียณ มาหลายปีแล้ว ผมเห็นว่าในปีก่อนหน้าที่ประเทศไทยจะได้ “ใบเหลือง” จากปัญหา IUU Fishing (21 เม.ย.58) ก่อนที่รัฐบาลจะออกกฎหมายที่เรียกว่า “พระราชกำหนดการประมง พ.ศ. 2558” มาใช้บังคับ และห้าม เรือประมงพาณิชย์กว่า 3,000 ลำ ออกทำการประมง สถานการณ์ “ปลาทุ” ของไทย ไม่ได้เลวร้ายอย่างที่ เราเห็นในช่วงหลังจากปี 2558 ซึ่งจะเห็นได้จากสถิติที่กรมประมงเคยเก็บรวบรวมไว้ (ถ้าข้อมูลนี้เป็นจริง)



ที่มา : “การปิดอ่าวไทย” กับ “การอนุรักษ์ปลาทู” แล้วปลาทูหายไปไหน...!!!

<https://thaipublica.org/2020/02/the-closing-of-the-gulf-of-thailand-where-has-the-fish-gone/>

จากสถิติข้างต้น จะเห็นได้ว่าในระหว่างปี พ.ศ. 2550 ถึงปี พ.ศ. 2557 ไทยเคยจับปลาทูได้ปีละระหว่าง 112,557-147,852 ตัน ในขณะที่หลังปี พ.ศ. 2558 ถึงปี พ.ศ. 2561 ตัวเลขข้อมูลการจับได้ลดลงอย่างมาก เหลือเพียงปีละระหว่าง 20,461-70,303 ตัน เท่านั้น ซึ่งเป็นผลการจับที่ต่ำมากอย่างไม่เคยมีมาก่อน ทั้ง ๆ ที่ (1) มีการปิดอ่าวถึง 3 ครั้ง ในเวลา 1 ปี (หมู่เกาะอ่างทอง อ่าวไทยตอนใน (ตัว ก.) และอ่าวพังงา) (2) เรือประมงพาณิชย์ถูกห้ามทำการประมงในช่วงเวลาที่ปิดอ่าว และ (3) เรือประมงพาณิชย์กว่า 3,000 ลำถูกห้ามออกทำการประมงมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2558 ทำให้เกิดคำถามว่า “ปลาทูไทย” หายไปไหน ซึ่งดูจะเป็นคำถามที่น่าสนใจ แต่ยังไม่รู้คำตอบครับ

ผมเคยตั้งข้อสังเกตว่า “สาเหตุประการหนึ่งที่ทำให้สัตว์น้ำไม่เพิ่มปริมาณขึ้น” แม้ว่าจะมีการปิดอ่าวและเรือประมงพาณิชย์หยุดทำประมงไปกว่า 3,000 ลำ น่าจะมาจาก การส่งเสริมให้มีการ (1) ขยายขนาดเรือประมงพาณิชย์ตามกฎหมายให้มีขนาดระวางได้ถึง 10 ตันกรอส (2) เพิ่มจำนวนเรือประมงพื้นบ้าน จากที่เคยมีอยู่ 30,000-40,000 ลำ เพิ่มเป็น 80,000 ลำ และ (3) ขยายขนาดความยาวของอวน จาก 120-200 เมตร ออกไปจนถึง 1,000-20,000 เมตร” ตามนโยบายของรัฐที่ย้อนแย้งกันและเลือกปฏิบัติระหว่างเรือประมงพื้นบ้านกับเรือประมงพาณิชย์อย่างที่เป็นอย่างนี้ทุกวันนี้

ในความเห็นของผม “ผลการจับที่ลดลงของ “ปลาทู” นี้” สะท้อนให้เห็นว่า (1) การแก้ไขปัญหา “IUU Fishing” ของรัฐบาล ไม่ได้ทำให้เกิดการฟื้นฟูทรัพยากรตามที่คาดหวัง (2) กฎหมายประมงที่มีบทลงโทษที่รุนแรง โดยอ้างเหตุผลว่าจะเป็นเครื่องมือในการจัดการทรัพยากรให้เกิดความมั่นคง (ทางอาหาร) มั่งคั่ง (ของเศรษฐกิจไทย) และยั่งยืน (ของทรัพยากร) นั้น ยังห่างไกลจากความเป็นจริง ทรัพยากรสัตว์น้ำไม่ได้รับการฟื้นฟูและเพิ่มจำนวนขึ้น จนประเทศไทยต้องนำเข้า “ปลาทู” และสัตว์น้ำอื่น ๆ มาบริโภคภายในประเทศจำนวนไม่น้อยกว่า 500,000 ตัน ในแต่ละปี ในขณะที่การประมงพาณิชย์ทั้งภายใน

และนอกน่านน้ำไทย ตลอดจนอุตสาหกรรมต่อเนื่องตกอยู่ในสภาพล่มสลาย วิถีชีวิตของชาวประมงก็ตกต่ำ เป็นหนี้สิน มีคดียึดที่ดิน จนถึงขั้นมีชาวประมงส่วนหนึ่งออกมายื่นหนังสือขอลาออกจากอาชีพประมงกับ รัฐบาล

ประเทศที่เรานำเข้า “ปลาหู” ที่สำคัญ ได้แก่ เวียดนาม กัมพูชา มาเลเซีย อินโดนีเซีย เมียนมาร์ อินเดีย บังคลาเทศ ปากีสถาน อิหร่าน โอมาน และเยเมน โดย “ปลาหู” จากประเทศเวียดนาม กัมพูชา มาเลเซีย อินโดนีเซีย เมียนมาร์ อินเดีย บังคลาเทศ จะมีลักษณะคล้ายกับ “ปลาหูไทย” (ทั้งปลาหูและปลา ลัง) อาจจะใหญ่กว่าเล็กน้อย (12-15 ตัว ต่อกิโลกรัม) ในขณะที่ปลาหูไทยจะตัวเล็กกว่า (15-20 ตัว ต่อกิโลกรัม) แต่จากประเทศปากีสถาน อิหร่าน โอมาน และเยเมน จะต่างออกไป เนื่องจากมีขนาดใหญ่มาก (2/4/6/8 ตัว ต่อกิโลกรัม) เนื้อจะแข็งกว่า และจะเป็น “ปลาลัง (Indian Mackerel)” มากกว่า “ปลาหู (Indo-Pacific Mackerel)” ดังนั้น ผู้บริโภคน่าจะใช้ข้อมูลนี้ในการจำแนก “ปลาหู” ได้เบื้องต้นว่า “ปลาหู” ที่ซื้อนั้น “มาจากไหน” จะได้ไม่ถูกแม่ค้าหรือคนบางกลุ่มแอบอ้างว่า เป็น “ปลาหูไทย” อย่างที่มักจะมีเจอบ้าง (แต่ก็ไม่ได้ตายตัวนะครับ ปลาหูไทยบางตัวอาจจะใหญ่เหมือนกับเพื่อนบ้านเราก็ได้ครับ แต่มีน้อยมาก ถ้า ได้มา ผมถือว่าเป็นโชคของคนที่ได้กินครับ)

## 6. การจัดงานประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับ “ปลาหู”

จากการที่ “ปลาหู” ได้ชื่อว่าเป็นปลาทะเลที่อยู่คู่กับคนไทยมานาน จนหลาย ๆ คนขนานนามให้ เป็น “ปลาประจำชาติ” ทำให้จังหวัดชายทะเลของไทย โดยเฉพาะในเขต “อ่าวไทยตอนใน” หรือที่เรียกกัน ว่า “อ่าว ตัว ก.” ซึ่งได้แก่ ชลบุรี ฉะเชิงเทรา สมุทรปราการ กรุงเทพฯ (เขตบางขุนเทียน) สมุทรสาคร สมุทรสงคราม และเพชรบุรี ที่ตั้งอยู่ในเขต “ก้นอ่าว” พยายามที่จะส่งเสริม “การกินปลาหู” ในจังหวัดของ ตนมาตั้งแต่ในอดีต แต่ที่ดำเนินการมาอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน จนเป็นที่รับรู้กันอย่างกว้างขวาง คงมีแต่ จังหวัดสมุทรสาคร และสมุทรสงครามเท่านั้น โดยที่สมุทรสาคร จะจัดขึ้นในเดือนพฤศจิกายนของทุกปี โดย กลุ่ม “พลังสตรีท่าฉลอม” (ปีนี้จัดขึ้นเป็นปีที่ 13) เรียกว่า “เทศกาลปลาหูอร่อยที่ทำฉลอม” ส่วนที่ สมุทรสงคราม จะเรียกว่า “เทศกาลกินปลาหูที่แม่กลอง” จัดขึ้นในเดือนธันวาคมของทุกปี โดย “หอการค้า สมุทรสงคราม” (ปีนี้ จัดขึ้นเป็นปีที่ 23) ซึ่งเป็นงานใหญ่กว่าที่สมุทรสาคร เพราะมีการรวมสินค้าอื่น ๆ ที่ เรียกว่า “ของดีเมืองแม่กลอง” เข้ามาด้วย



“เทศกาลปลาหูอร่อยที่ทำฉลอม”



“เทศกาลกินปลาหูที่แม่กลอง”

## 7. ความเข้าใจผิดของสังคมในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับปลาหู

ในทุกวันนี้ “ปลาหู” นับเป็นปลาทะเลที่หายากขึ้น ประกอบกับในบางพื้นที่ (บางจังหวัด) มีการจัดงานและประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างความแตกต่างของปลาหูท้องถิ่น ให้ต่างจากแหล่งอื่น โดยอ้างว่า “ปลาหู” ในจังหวัดของตน “อร่อยที่สุด” บ้าง “ดีที่สุด” บ้าง “สดที่สุด” บ้าง บางแห่งก็บอกว่า ใช้เครื่องมือประมงที่จับปลาดีกว่าจังหวัดอื่น มีการทำ “สื่อบุพิเศษ” ออกสื่อ ทั้งทางทีวี วิทยุ หนังสือพิมพ์และคลิปที่ส่งกันทางสื่อโซเชียล มากมาย จนเกิดความสับสนในหมู่คนไทย บางแหล่งก็ให้ข้อมูลที่ไม่น่าเชื่อถือว่านำข้อมูลมาจากแหล่งไหน เช่น “การเลือกซื้อปลาหู ปลาหูที่อร่อยจะต้องเป็น ปลาหูโปะะ รองลงมาคือ ปลาหูอวนดำ และอวนติด และต้องเป็นปลาชนิดปลาสั้น เพราะวิธีการจับจะปราศจากความรุนแรง ปลาจึงไม่ซ้ำ ท้องไม่แตก” บ้าง “รสชาติของปลาหูนั้นจะอร่อยแค่ไหนขึ้นอยู่กับความสมบูรณ์ของอาหารที่ปลาหูได้กินในทะเล และวิธีจับปลาหู ยิ่งจับปลาโดยวิธีละมุนละม่อม น้อย ๆ ต้อน น้อย ๆ จับ น้อย ๆ ให้ตาย เนื้อปลาหูจะคงความสด มัน อร่อยยิ่งนัก” ฯลฯ

ถ้าถามผม “เรื่องราวต่าง ๆ ที่เล่าสู่กันฟังจนเป็น “ตำนานเกี่ยวกับปลาหู” โดยเฉพาะ “ปลาหูแม่กลอง” นั้น ในเบื้องต้นเป็น “Story” ที่สร้างขึ้นมาจาก “ส่งเสริมการขาย หรือ “Promote” สินค้า โดยมีข้อเท็จจริงอยู่บางส่วน ประกอบการเสริมแต่งให้เรื่องราว “น่าสนใจ” ที่จะไปลืมนองเท่านั้น แต่เมื่อเวลาเวลาผ่านไปเนิ่นนาน เรื่องเกี่ยวกับปลาหูที่ผมได้ยิน และได้เห็นตามสื่อต่าง ๆ ก็ “แปลกแยก” “แตกหน่อ” ออกไปมากขึ้น เช่น “ปลาหูเป็นปลาผิวน้ำ อาศัยในบริเวณน้ำตื้น โดยเฉพาะเวลากลางคืน ส่วนเวลากลางวันจะอาศัยในระดับน้ำลึกที่เครื่องมือประมงจับได้ยาก ชาวประมงส่วนใหญ่จึงออกจับปลาหูในเวลากลางคืนเท่านั้น โดยใช้เครื่องมือประมงหลัก คือ อวนล้อม และอวนดำ” “ปลาหูอร่อย ต้องปลาหูโปะะ” ซึ่งผมคิดว่าน่าจะนำข้อเท็จจริงในอีกมุมมองหนึ่งมานำเสนอไว้ เพื่อให้สังคมได้รับรู้ว่า จริง ๆ แล้ว “ปลาหูอร่อย” นั้น มีเรื่องราวเป็นมาอย่างไรกันแน่ครับ ซึ่งบางส่วนถ้าได้อ่านข้อเขียนข้างบนก็น่าจะมีคำตอบอยู่บ้างแล้ว แต่หลาย ๆ ประเด็นก็ยังไม่ชัดเจน จึงน่าจะนำมาขยายความเพิ่มเติมให้ชัดเจนครับ

### (1) ปลาหูอร่อย ไม่ได้มีเฉพาะที่แม่กลอง

ผมเคยได้ยิน และได้อ่านบทความ รวมทั้งบทสัมภาษณ์ในหนังสือพิมพ์หลายแห่งเกี่ยวกับ “ปลาหูเมืองแม่กลอง” เช่น “ปลาหูแม่กลองอร่อยที่สุด” บ้าง “ปลาหูที่ไหนก็อร่อยสู้แม่กลองไม่ได้” บ้าง “คุณลักษณะเด่นของปลาหูแม่กลองคือจะมีรสชาติความอร่อยอันโดดเด่นไม่เหมือนที่ใดครับจนได้รับฉายาว่า “ราชาแห่งปลาหู” บ้าง “ปลาหูแม่กลองต้องหน้าอ คอหัก สดขยอปลาหูไทย” บ้าง “ปลาหูหนึ่งแม่กลองมีเอกลักษณ์ คือจัดวางเรียงในเข่ง แล้วหักหัว พับงอ ลงมาอย่างมีศิลปะ ทำให้ปลาหูอ้วนสั้น ไม่แข็งที่เหมือนปลาหูหนึ่งทั่วไป” บ้าง “เมืองแม่กลอง แหล่งปลาหูชั้นยอด” บ้าง “เมื่อพูดถึงปลาหู ชาวประมงจะแบ่งปลาหูเป็น 2 ชนิด คือ ปลาสั้น และปลายาว โดยอ้างว่า “ปลาสั้น” หรือปลาหูแม่กลอง จะที่มีลักษณะหน้าเป็นสามเหลี่ยม ตัวสั้น แบน เนื้อเยื่อ เนื้อนิ่มเวลากดลงไปที่ตัวปลาแล้ว เนื้อปลาจะกลับคืนสภาพเดิม ไม่บุ๋มลงไปตามรอยแรงกด ปลาสั้นจะมีลำตัวสีเงิน หรือ อมเขียว ตาดำ ส่วน “ปลายาว” จะมีชื่อเรียกกันหลายชื่อ เช่น ปลารัง ปลายาว ปลาอินโด ซึ่งก็เป็นปลาชนิดเดียวกันทั้งหมด ลักษณะของปลายาว ตัวจะ

ใหญ่และยาวกว่าปลาทุแม่งลองนี้เป็นข้อสังเกตง่าย ๆ ที่จะเลือกซื้อปลา” บ้าง ดังนั้น เพื่อความกระจ่าง ผมจึงขอเสนอ “ข้อเท็จจริง” ที่เกี่ยวข้อง พอเป็นสังเขป คือ

- “โปะะ” เป็น “เครื่องมือประมงที่ใช้จับ “ปลาทุ” เท่านั้น คำตอบ คือ “ไม่จริงครับ” อย่างที่ผมได้อธิบายไว้ข้างต้นแล้ว คือ “โปะะ” เป็นเครื่องมือจับปลาแบบประจำที่ติดตั้งในทะเลบริเวณปากแม่น้ำ ที่สามารถจับสัตว์น้ำได้ทั้ง “ปลาผิวน้ำ” และ “ปลาหน้าดิน” ซึ่ง “ปลาทุ” จัดว่าเป็น “ปลาผิวน้ำ” ชนิดหนึ่ง จึงสามารถติดเข้ามาใน “โปะะ” ที่วางกันในบริเวณปากแม่น้ำได้ ดังนั้น ที่หลาย ๆ คนอ้างถึง “โปะะปลาทุ” โดยพยายามสื่อว่า “โปะะ” เป็น “เครื่องมือประมงที่ใช้จับ “ปลาทุ” เท่านั้น จึงไม่ใช่ข้อเท็จจริงครับ

- “โปะะ” เป็น “เครื่องมือประมงที่ใช้จับ “ปลาทุ” ที่ดีที่สุด ชาวแม่งลองนั้น จะมีภูมิปัญญาในการจับปลาที่ น่าสนใจ ละมุนละม่อม ปราศจากความรุนแรง โดยใช้ “โปะะ” ทำให้ “ปลาทุ” ไม่เครียด และมีรสชาติอร่อย คำตอบคือ “ถูกเป็นเพียงบางส่วน” เรื่องนี้มีความเป็นมาจากการจัดงาน “เทศกาลกินปลาทุแม่งลอง” ประมาณปี พ.ศ. 2540 เป็นครั้งแรก จึงพยายามที่จะ “ส่งเสริมการขาย (Promote)” งาน “ปลาทุ” จึงนำเรื่องนี้มาเป็น “จุดขาย (High light)” ของงาน

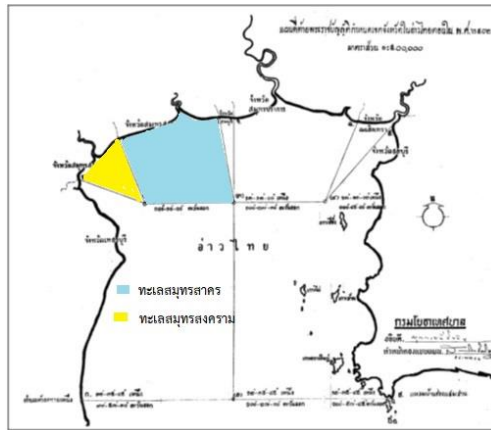
ต้องเข้าใจว่า ในราวปี พ.ศ. 2540 จังหวัดชายทะเลต่าง ๆ ที่เคยมี “โปะะ” เป็นเครื่องมือประมงที่สำคัญ ค่อย ๆ เลิกกิจการไปเรื่อย ๆ จนเหลืออยู่ไม่มาก โดยที่ “สมุทรสงคราม” หรือ “แม่งลอง” ยังคงพอมีการ “ทำโปะะ” อยู่บ้าง การจัดงานจึงนำ “ปลาทุ” ที่ได้ชาวประมงจับได้จากเครื่องมือ “โปะะ” นี้ มาเป็น “จุดขาย” ดังกล่าว โดยสร้างเรื่องราวความน่าสนใจจากเครื่องมือ “โปะะยก” ที่คิดว่า “เป็นการจับสัตว์น้ำทั้งหมดที่อยู่ใน “โปะะ” นั้นด้วยการ “ค่อย ๆ ยกอวน” ขึ้นจากน้ำ เป็นการทำประมงที่ละมุนละม่อม ปราศจากความรุนแรง ไม่ทำให้ปลาเกิดความเครียด ฯลฯ

ผมไม่แน่ใจว่า ผู้ที่คิด “Story” ประชาสัมพันธ์งาน “ปลาทุ” เคยได้ไปดูการจับปลาด้วย “โปะะ” มากี่ครั้ง แต่ในฐานะที่ผม เป็นลูกชาย “ไต่ก่งโปะะ” เคยออกไปดูการจับปลา ทั้ง “โปะะเผือก” และ “โปะะยก” อยู่นับสิบครั้ง รวมทั้ง ยังเคยออกไปทำประมงด้วยเครื่องมืออื่น เช่น “อวนลาก” “อวนดำ” และ “อวนติดตา” ผมคิดว่า “ปลาทุ” ที่ถูกจับได้ด้วยเครื่องมือต่าง ๆ มีความเครียดไม่แพ้กันครับ ที่คิดและเชื่อเช่นนั้น (ยังไม่ได้พิสูจน์ในทางวิทยาศาสตร์) เพราะ “สัญชาตญาณ” ของมนุษย์หรือสัตว์ (รวมทั้งสิ่งมีชีวิตทุกชนิด) ที่มีเหมือนกัน คือ “สัญชาตญาณในการเอาตัวรอด” ที่ต้อง “ดิ้นรน หลบหนี” จากภัยที่มาถึงใกล้ตัว เมื่อรู้ว่าจะถูกจับ สัตว์น้ำนั้นก็เกิด “ความเครียด” ดิ้นและว่ายน้ำหนี โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “ปลาทุ” นั้นถือว่าเป็น “ปลาใจเสาะ” และ “ตกใจง่าย” เพราะขึ้นมาจากน้ำไม่ทันไรก็ตายแล้ว ดังนั้น ผมจึง “ไม่เชื่อว่ามีเครื่องมือประมงอะไรที่จับปลาแล้ว ทำให้ปลาไม่เครียด” ครับ ที่พอจะเป็นไปได้ คือ “เครียดมาก หรือเครียดน้อย” ต่างกันเท่านั้น ส่วนเรื่อง “รสชาติอร่อย” จะขอไปพูดถึงในประเด็นต่อไปครับ

- “ปลาทุแม่งลอง” เป็น “ปลาทุโปะะ” ทั้งหมด นี่เป็นอีกประเด็นหนึ่งที่ “แม่ค้าปลาทุ” ทั้งหลายมักจะบอกคนซื้อว่า “ปลาทุ” ที่ตนเองขายนั้น เป็น “ปลาทุแม่งลอง” ซึ่งเป็น “ปลาทุโปะะ” แม้ว่าทุกวันนี้จะ “ไม่มี “โปะะ” ที่ “แม่งลอง” อีกแล้วก็ตาม ก็ยังมี “แม่ค้าก็ยังบอกลูกค้าว่าปลาทุที่ตนขายอยู่เป็น “ปลาทุโปะะแม่งลอง” อยู่ (ซึ่งในข้อนี้ อาจเป็นเพราะแม่ค้าส่วนหนึ่ง ก็ไม่รู้ข้อเท็จจริง)



หลายคนอาจคิดว่า “แม่กลอง” เป็นเมืองที่มีการทำ “โปะะ” จำนวนมาก เพราะมีการส่ง “ปลาหู” ออกไปจำหน่ายเป็นจำนวนมาก จนแทบจะรู้สึกได้ว่า “ปลาหูหนึ่ง” ในตลาดของไทยมาจาก “ปลาหูแม่กลอง” ทั้งนี้ ยังมีบางคนบอกว่า “แม่กลอง” เคยมี “โปะะ” มากถึง “100 ลูก” (ลักษณะนามที่ชาวบ้านเรียก “โปะะ” 1 แห่ง) ก็ยิ่งทำให้ “ปลาหูแม่กลอง” น่าสนใจมากขึ้น แต่ผมไม่เชื่อหรือครับ เพราะในสมัยที่การทำ “โปะะ” รุ่งเรือง (พ.ศ. 2500-2520) “มหาชัย” มีจำนวน “โปะะ” มากกว่า “แม่กลอง” ครับ แต่ใน “มหาชัย” ก็มี “โปะะ” ไม่ถึง “100 ลูก” ครับ สิ่งที่ยืนยันได้อย่างหนึ่ง คือ แผนที่บริเวณ “ก้นอ่าวไทย” ที่มีการแบ่งเขตจังหวัดอย่างชัดเจนมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2502 ลองคำนวณพื้นที่ดูเองนะครับ จังหวัดสมุทรสงคราม มีพื้นที่ในทะเล (ตามแผนที่) ประมาณ 264 ตารางกิโลเมตร ส่วนสมุทรสาคร มีพื้นที่ในทะเล (ตามแผนที่) ประมาณ 1,087 ตารางกิโลเมตร ดังนั้น ถ้าใน “มหาชัย” มี “โปะะ” ไม่ถึง “100 ลูก” จึงเป็นไปได้ที่ “แม่กลอง” จะมี “โปะะ” ในทะเลมากกว่าที่มีการกล่าวอ้างกัน ครับ



แผนที่แสดงเขตจังหวัดใน “อ่าวตัว ก.”

ผมอยากเรียนข้อเท็จจริงว่า “ประเทศไทยมีการบริโภค “ปลาหู” ปีละประมาณ 300,000-400,000 ตัน โดยมีการจับในประเทศประมาณปีละ 120,000 ตัน ที่เหลือเป็นการนำเข้าจากต่างประเทศในรูป “ปลาหูแช่แข็ง” โดยเฉพาะอย่างยิ่ง จากประเทศ “อินโดนีเซีย” ที่ส่วนใหญ่จะเป็น “ปลาลัง” หรือที่เราเรียกว่า “ปลาหูอินโด” เนื่องจากได้มาจากเรือประมงนอกน่านน้ำไทยที่ได้รับสัมปทานไปจับปลาในน่านน้ำอินโดนีเซีย บางส่วนมาจากเวียดนาม (ปลาหู) ที่เหลือก็มาจากทะเลฝั่งตะวันตก ตั้งแต่เมียนมาร์ บังกลาเทศ อินเดีย ปากีสถาน และในอีกหลายประเทศในกลุ่มตะวันออกกลาง ถ้าเรานำตัวเลขมาเฉลี่ย คนไทยน่าจะบริโภคปลาหูกันวันละไม่น้อยกว่า 1,000 ตัน ในขณะที่ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับ “โปะะ” ที่มีอยู่ 1 ลูก นั้น ในวันหนึ่ง ๆ ในสมัยหลัง ๆ นี้ น่าจะจับปลาหูได้ครั้งละไม่เกิน 200 กิโลกรัม จับได้วันละ 2 ครั้ง รวมประมาณ 400 กิโลกรัม (0.4 ตัน) ในปีหนึ่ง ๆ สามารถจับปลาหูได้ประมาณ 8 เดือน ฉะนั้น “โปะะ” ที่มีอยู่ 1 ลูก จะจับปลาหูได้ปีละประมาณ 96 ตัน หรือ 96,000 กิโลกรัม ถ้าคิดเฉลี่ยเป็นรายวัน ก็จะได้ 236 กิโลกรัม ในขณะที่ “โรงหนึ่งปลาหู” ในแม่กลอง (ส่วนใหญ่เป็น “โรงงานพื้นบ้าน (Cottage industry)”) ทำ “ปลาหูหนึ่ง” ขายวันละ 4,000-5,000 กิโลกรัม หากเป็น “ปลาหูโปะะ” จริง แม่กลองจะต้องมีโปะะอย่างน้อย 16-21 ลูก ซึ่งเท่าที่ผมทราบ วันนี้ แม่กลอง “ไม่มีโปะะ” เหลืออยู่แล้ว “ปลาหูหนึ่งแม่กลอง” ทั้งหมด จึง

ไม่ใช่ “ปลาทุโป๊ะ” ครับ แล้วทำไม “แม่ค้าปลาทุ” ทั้งหลาย (ทั้งในและนอกแม่กลอง) ยัง “โฆษณา” ว่า ปลาทุที่ตนขายเป็น “ปลาทุโป๊ะแม่กลอง” อยู่ละครับ ทั้งๆที่ “ปลาทุโป๊ะแม่กลอง” กลายเป็น “ตำนาน” มาหลายปีแล้วครับ

- “ปลาทุแม่กลองต้องหน้าอ คอหัก” นี่ก็เป็นอีก “วลีเด็ด” ในการ “โฆษณาชวนเชื่อ” เพื่อขาย “ปลาทุ” คือ “ปลาทุแม่กลองต้องหน้าอ คอหัก” ครับ



“แข่งปลาทุ”

ผมอยากจะบอกว่า “ปลาทุหนึ่ง” จากทุกแหล่งทั่วไทย เป็น “ปลาทุหน้าอ คอหัก” ทั้งนั้นครับ ไม่ใช่เฉพาะที่ “แม่กลอง” เหตุผลง่าย ๆ คือ “แข่งปลาทุ” ที่ใช้ใส่ “ปลาทุ” ก่อนที่จะทำการนึ่งนั้น โดยปกติจะใช้ “แข่ง” ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 6 นิ้ว ซึ่งหากเรียง “ปลาทุ” ใส่แข่งทั้งตัว ก็จะไม่สามารถใส่ลงแข่งได้พอดี ดังนั้น โรงปลาทุหนึ่งทั้งหลายจึงต้อง “หักคอปลาทุ” เพื่อให้สามารถใส่ลงแข่งได้พอดีนั่นเอง นอกจากนี้ ก่อนที่จะจับลงแข่ง โรงงานจะต้อง “แกะเหงือก” และ “ควักไส้ปลาทุ” ออกจากท้องและทำความสะอาดเสียก่อน ดังนั้น เมื่อภายในท้องว่าง โอกาสที่ปลาทุจะเกิดปัญหา “ท้องแตก” ระหว่างนึ่งหรือขนส่งก็จะเกิดขึ้นง่าย แต่เมื่อ “หักคอปลาทุ” แล้ว คางปลาทุก็จะไปค้ำด้านบนของส่วนท้องไว้ ทำให้ลดการ “ท้องแตก” ลงได้ด้วย ซึ่งเป็นเช่นนี้ทุกโรงงาน ไม่ว่าจะเป็ “ปลาทุหนึ่งของเมืองแม่กลอง” หรือจากแหล่งอื่น ไม่ใช่ “ปลาทุ” เฉพาะที่เมืองแม่กลองเท่านั้นที่หน้าอ คอหัก ครับ

ต่อมา เมื่อปลาทุที่มีขนาดเล็กลง ก็อาจจะปรับจากแข่งละ 2 ตัวเป็น 3 ตัวในแข่งเดียวกันแทน หรือกรณีเป็นปลาที่นำเข้ามาจากทะเลอาระเบีย ซึ่งมีขนาดใหญ่มาก ก็จะมีการสั่งแข่งทำที่มีขนาดใหญ่พิเศษขึ้นมาใช้ใส่แทน แต่ก็ยังคงเอกลักษณ์ “ปลาทุหน้าอ คอหัก” อยู่เช่นเดิมครับ

- “ปลาทุหนึ่ง” หรือ “ปลาทุต้ม” กันแน่ วันนี้ มีประเด็นที่ต้องทำความเข้าใจกันกับสังคมครับ เพราะสิ่งทั้งหลาย ๆ คนเรียกว่า “ปลาทุหนึ่ง” นั้น จากข้อมูลที่มี ผมว่าในปัจจุบัน “ปลาทุหนึ่ง” นั้นจริง ๆ แล้ว คือ “ปลาทุต้ม” มากกว่าครับ

ผมจำได้ว่า สมัยเด็ก ๆ บ้านผมอยู่ติดกับ “โรงปลาทุหนึ่ง” ชื่อตั้งแห่งหนึ่งของสมุทรสาคร บางวันในช่วงวันหยุดยังคงเคยนึกสนุก ไปรับจ้าง “แกะเหงือก” และ “ควักไส้ปลาทุ” โดยได้ค่าตอบแทนเป็น “ตับปลาทุ” เอามา “ผัดขิง” กินอร่อยทีเดียว เมื่อทำเสร็จ ก็ “หักคอ” และเรียงใส่แข่ง 2 ตัวบ้าง 3 ตัวบ้าง

แล้วแต่ขนาดของปลาหู เสร็จแล้วก็ยกแข่งเรียงใส่ “ซึ้ง” หรือ “ลังถึง” ขนาดใหญ่ (60-70 เซนติเมตร) ที่ทำด้วยไม้ไผ่ เพื่อนำไปวาง (ซ้อนกัน 2-3 ชั้น) บน “กระทะใบบัว” ขนาดใหญ่ ที่ตั้งอยู่บนเตาถ่าน โดยใช้ “ไอน้ำร้อน” ผ่านขึ้นมาจากน้ำร้อนที่เดือดในกระทะไปทำให้ “ปลาสุก” จนได้ที่แล้วยกขึ้นมา น้ำที่ต้มนั้น มีการใส่ “เกลือ” ลงไปด้วย เพื่อให้มี “รสเค็ม” และรักษาคุณภาพของ “ปลาหู” ให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้นด้วย



“ซึ้ง” หนึ่ง “ปลาหู” ในอดีต      ตะแกรง “ต้ม” ปลาหู” ในปัจจุบัน

แต่ในปัจจุบัน เท่าที่เคยดูใน “คลิป (Clip)” เผยแพร่ถึงกรรมวิธีการทำ “ปลาหูหนึ่ง” และสอบถามจากพรรคพวกทั้งในแม่กลอง และมหาชัย ได้ความตรงกันว่า ทุกวันนี้ การ “หนึ่งปลาหู” อย่างที่ผมเล่ามาข้างต้น ไม่มีแล้วครับ ทุกวันนี้ เขาใช้วิธี “ต้มปลาหู” แทนการหนึ่ง โดยหลังจากขั้นตอนการ “แกะเหงือก” “ควักไส้” “หักคอ” และ “เรียงใส่แข่ง” ที่เหมือนกันแล้ว หลังจากนั้น จะเป็นการนำแข่งปลาหูไปเรียงใส่ “ตะแกรงเหล็ก” ทรงกลมขนาดใหญ่ ที่มีหูหิ้วคล้ายตะกร้า แล้วนำไปแช่ในถังน้ำ (ผสมเกลือ) ที่ร้อนจัด ที่ต้มน้ำเดือดนานประมาณ 15-20 นาที หลังจากยกขึ้นมาก็จะนำไปแช่ในน้ำเย็นทันที เพื่อลดอุณหภูมิ (และทำให้ผิวหนังของปลาหูนั้นตึง นำมารับประทาน) ดังนั้น ปลาหูแข่งที่ขายอยู่ในตลาดจึง เป็น “ปลาหูต้ม” ครับ ไม่ใช่ “ปลาหูหนึ่ง” อย่างที่ทุกคน (รวมทั้งผมด้วย) เข้าใจ แต่ทุกวันนี้ เรายังเรียก “ปลาหูหนึ่ง” ตามที่คุ้นเคยกันนาน ได้ข่าวว่า “ปลาหูหนึ่ง” ที่ขายอยู่ในตลาดต่างๆในทุกวันนี้นี้ มาจาก “โรงงานหนึ่งปลาหู” ในสมุทรสาครมากกว่าแหล่งอื่น เพราะทำเป็นอุตสาหกรรม (วันละกว่า 10,000 กิโลกรัมในโรงงานเดียว) รวมทั้งที่ขายในตลาดแม่กลองด้วย

สำหรับ “ปลาหูสดแช่แข็ง” ที่ได้จากรือประมงนอกน่านน้ำไทย หรือ ปลาหูนำเข้าจากต่างประเทศ จะมีลักษณะเป็นก้อนน้ำแข็งขนาดใหญ่ (ก้อนละประมาณ 20-25 กิโลกรัม) ต้องนำไป “ละลายน้ำแข็ง (Defrost)” ก่อน โดยการแช่น้ำให้ท่วมจนกว่าน้ำแข็งจะละลาย แล้วค่อย ๆ แกะออกจากกัน ก่อนที่จะนำไปจำหน่ายเป็นปลาสด หรือนำไปผ่านกระบวนการหนึ่ง ดังที่ได้กล่าวไว้ข้างต้นครับ

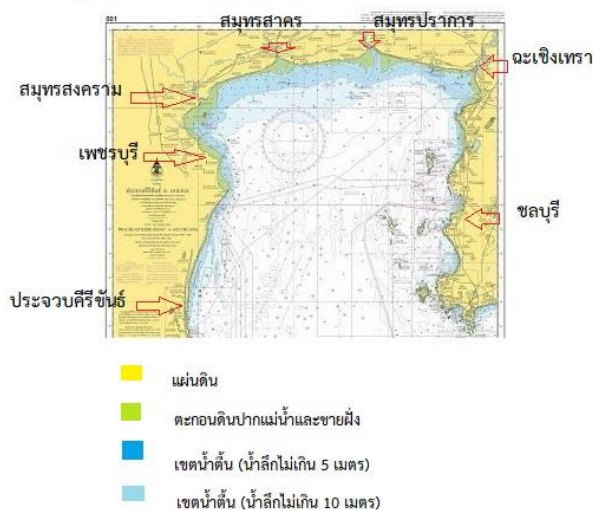
## (2) ถ้าไม่ใช่ “ปลาหูแม่กลอง” แล้ว “ปลาหู” ที่ไหนอร่อย

อย่างที่ผมได้บอกไปแล้วครับว่า “ปลาทูอร่อย” ไม่ได้มีเฉพาะที่ “แม่กลอง” ครับ ที่ผมพูดเช่นนั้น เป็นเรื่องของ “ปลาทูสด” ที่ยังไม่ได้ “ปรุงรส” หรือนำมาทำเป็นอาหารนะครับ

เรื่องนี้ ผมประเมินจากประสบการณ์และข้อมูลเชิงวิชาการ ผมว่าการที่ปลาทูจะอร่อยหรือไม่ นั้น เหตุผลที่สำคัญมาจาก (1) “ลักษณะในเชิงกายภาพ” หรือ “ระบบนิเวศน้ำกร่อย (Estuarine Ecosystem)” หรือ “ถิ่นที่อยู่” และ (2) “สัณฐานวิทยาของสัตว์” หรือ “การสร้างไขมัน (ใต้ผิวหนัง) เพื่อสร้างความอบอุ่นให้กับร่างกายในฤดูหนาว” กล่าวคือ

ในเชิงกายภาพ “เมืองแม่กลอง” หรือ “สมุทรสงคราม” ตั้งอยู่ในบริเวณ “อ่าวไทยตอนใน” หรือที่บางคนเรียกว่า “อ่าวตัว ก.” หรือ “ก้นอ่าวไทย” หากมองจากแผนที่ จะพบว่า ในบริเวณนี้มีจังหวัดที่เกี่ยวข้องถึง 8 จังหวัด ซึ่งได้แก่ ชลบุรี (บางส่วน) ฉะเชิงเทรา สมุทรปราการ กรุงเทพฯ (เขตบางขุนเทียน) สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ (บางส่วน) โดยมีขนาดพื้นที่ประมาณ 100 x 100 ตารางกิโลเมตร (10,000 ตารางกิโลเมตร) และมีความลึกสูงสุดประมาณ 40 เมตร (เฉลี่ยประมาณ 15 เมตร) ชายฝั่งด้านบนของอ่าวไทยตอนในเป็นหาดเลน มีน้ำขึ้น-น้ำลงวันละ 2 ครั้ง โดยมีแม่น้ำสายสำคัญที่ส่งน้ำจืดมาหล่อเลี้ยงถึง 5 สาย ประกอบไปด้วย แม่น้ำบางปะกง แม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำท่าจีน แม่น้ำแม่กลอง และแม่น้ำเพชรบุรี ดังนั้น พื้นที่ “อ่าวไทยตอนใน” นี้จึงเป็น “ระบบนิเวศน้ำกร่อย (Estuarine Ecosystem)” ที่สำคัญแหล่งหนึ่งของโลก เนื่องจากมีสารอาหาร แพลงก์ตอน และแร่ธาตุต่าง ๆ ที่ไหลมาจากสายน้ำไหลลงสู่ทะเลผสมผสานกับน้ำเค็ม ทำให้เกิดเป็นน้ำกร่อยในบริเวณปากแม่น้ำและชายทะเล เป็นแหล่งอาหาร ถิ่นที่อยู่อาศัย เพาะพันธุ์ อนุบาลวัยอ่อนของสัตว์น้ำทั้งหลาย และที่หลบภัยของสัตว์ทะเลที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจ (รวมถึงนกที่หากินตามชายฝั่งทั้งนกที่อยู่ประจำถิ่นและนกอพยพ)

ข้อมูลกายภาพของอ่าวไทยตอนใน หรือ “อ่าว ตัว ก.”



จากแผนที่ข้างบน จะพบว่าในบริเวณ “อ่าวไทยตอนใน” หรือ “อ่าวตัว ก.” หรือ “ก้นอ่าวไทย” จะมีตะกอนดินที่เกิดจากการทับถมของอินทรีย์วัตถุที่ถูกพัดมาตามสายน้ำต่าง ๆ (แนวเส้นสีเขียว)

ที่จะไหลขึ้นพ่นน้ำในเวลา น้ำลงต่ำสุด ในเขตนํ้าตื้น (น้ำลึกไม่เกิน 5 เมตร ในเวลานํ้าลงต่ำสุด) และเขตนํ้าตื้นปานกลาง (น้ำลึกไม่เกิน 10 เมตร ในเวลานํ้าลงต่ำสุด) ซึ่งในช่วงเวลานํ้าหลาก “นํ้าจืด” ที่ไหลมาตามแม่นํ้าลงสู่ทะเล อาจออกมาได้ไกลระหว่าง 5-15 กิโลเมตร จากปากแม่นํ้า (โดยเฉพาะแม่นํ้าเจ้าพระยา) โดยในบริเวณระหว่างแถบ “เขตนํ้าตื้น” และ “เขตนํ้าตื้นปานกลาง” ที่มีสารอาหารสะสมสูง จะเป็นแหล่งที่มีปลาชนิดต่าง ๆ มาหากินรวมทั้ง “ฝูงปลาหู” จึงเป็นเขตที่เหมาะสมกับการทำ “โป๊ะ” เพื่อดักจับสัตว์นํ้าในเวลา นํ้าลง แต่เนื่องจาก การทำ “โป๊ะ” เป็นเป็นเครื่องมือจับปลาแบบประจำที่ติดตั้งในทะเลบริเวณปากแม่นํ้า จึงมีความเสียเปรียบเครื่องมือประมงอื่นที่เคลื่อนที่ได้ ที่เคลื่อนย้ายมาทำประมงใกล้พื้นที่ “โป๊ะ” จนสุดท้ายต้องเลิกกิจการไปในที่สุด

อีกสาเหตุหนึ่ง ที่ทำให้ “ปลาหู” ก้นอ่าว มีรสชาติอร่อย คือ “สัญญาติญาณของสัตว์” ในการ “สร้างไขมัน (ใต้ผิวหนัง)” เพื่อสร้างความอบอุ่นให้กับร่างกายในฤดูหนาว” อย่างที่เรารู้กัน เมื่อฤดูหนาวมาถึง เรามักจะเห็น สัตว์หลาย ๆ ประเภทจะใช้ “สัญญาติญาณ” ในการอยู่รอดด้วยกัน 2 วิธี คือ การ “อพยพหนีความหนาว” และการ “สร้างไขมัน (ใต้ผิวหนัง)” เพื่อสร้างความอบอุ่นให้กับร่างกายให้สามารถอยู่รอดในพื้นที่เดิมได้ในฤดูหนาว

ในช่วงเดือนพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์ของทุกปี ประเทศไทยจะได้รับอิทธิพลของ “ลมตะวันออกเฉียงเหนือ” ที่พัดพาความเย็นจากประเทศจีนเข้ามาปกคลุมพื้นที่ทั้งบนบกและในนํ้า ทำให้อุณหภูมิของนํ้าในบริเวณอ่าวไทยตอนในลดลงอย่างน้อย 2-3 องศา ทำให้นํ้าทะเลเย็นลง จึงส่งผลให้สัตว์นํ้าต่าง ๆ ต้องปรับตัวให้สามารถอยู่ในนํ้าที่มีอุณหภูมิลดลง ซึ่ง “ปลาหู” ก็เช่นกัน มีการ “สร้างไขมัน” ขึ้นมา จึงทำให้มีความมันโดยธรรมชาติ และมีรสชาติที่อร่อยกว่าฤดูกาลอื่น

ด้วยสาเหตุทั้งสองประการที่ผมกล่าวมาข้างต้น ผมเชื่อว่าเป็นสาเหตุที่ทำให้ “ปลาหูก้นอ่าว” หรือ “ปลาหู” ที่จับได้ในเขตอ่าวไทยตอนใน หรือ “อ่าวตัว ก.” โดยเฉพาะในหน้าหนาว (พฤศจิกายน-กุมภาพันธ์) จะมีรสชาติดี มัน และอร่อย กว่า “ปลาหู” ที่จับได้จากเขตอื่น และในฤดูอื่นครับ

ดังนั้น ปลาหูไทยที่อร่อย จึงไม่ได้มีเฉพาะที่ “แม่กลอง” ครับ ที่จังหวัดอื่น ๆ ซึ่งตั้งอยู่ในบริเวณ “อ่าวไทยตอนใน” หรือ “อ่าวตัว ก.” หรือ “ก้นอ่าวไทย” ล้วนแล้วแต่มีความอร่อยไม่แพ้กัน โดยเฉพาะในช่วงหน้าหนาว แต่ปัจจัยความอร่อยที่นอกจากจะมาจากแหล่งที่จับแล้ว ยังมีประเด็นของความสดเข้ามาเกี่ยวข้องด้วยครับ กล่าวคือ “ปลาหู” ที่จับได้ โดยถึงมือผู้บริโภคก่อน (โดยไม่แช่นํ้าแข็ง/นํ้าเย็น/แช่แข็ง) ย่อมมีรสชาติอร่อยกว่า ไม่เชื่อลองไปทาน “ปลาหู” บนเรือชาวประมง (หลังการจับคู่ครับ) ทั้งหวานและมันอย่าบอกใครเชียว

เป็นอันจบเรื่องเกี่ยวกับ “ปลาหูไทย” ที่ผมรู้จักครับ แม้จะยาวหน่อย แต่ผมว่าน่าจะได้ความครบถ้วนและแก้ข้อข้องใจหรือความเข้าใจผิดๆของสังคมไทยในเรื่อง “ปลาหู” ได้บ้างครับ

ขอบคุณครับ