

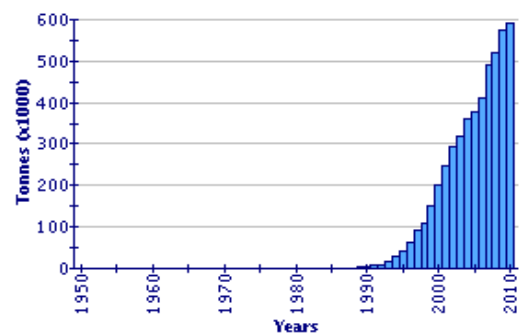
เรื่องของปู (แก้ไขเพิ่มเติม เมษายน ๒๕๕๖)

Chinese mitten crab มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Eriocheir sinensis* ชื่อแซ่กึ่งบอกรอยู่แล้วว่าปูชนิดนี้มีถิ่นฐานบ้านช่องอยู่ที่เมืองจีน ภาษาจีนกลางเรียกว่า ต้าจ๋าเซีย อาศัยอยู่ในน้ำเย็นจัด และฤดูที่ดีที่สุดในการกินปูชนิดนี้ คือ ฤดูใบไม้ร่วง ปูจะสะสมไขมันไว้มากเพื่อต่อสู้กับหิมะในฤดูหนาวที่กำลังจะมาถึง รวมทั้งปูตัวเมียก็จะมีไข่ในกระดอง

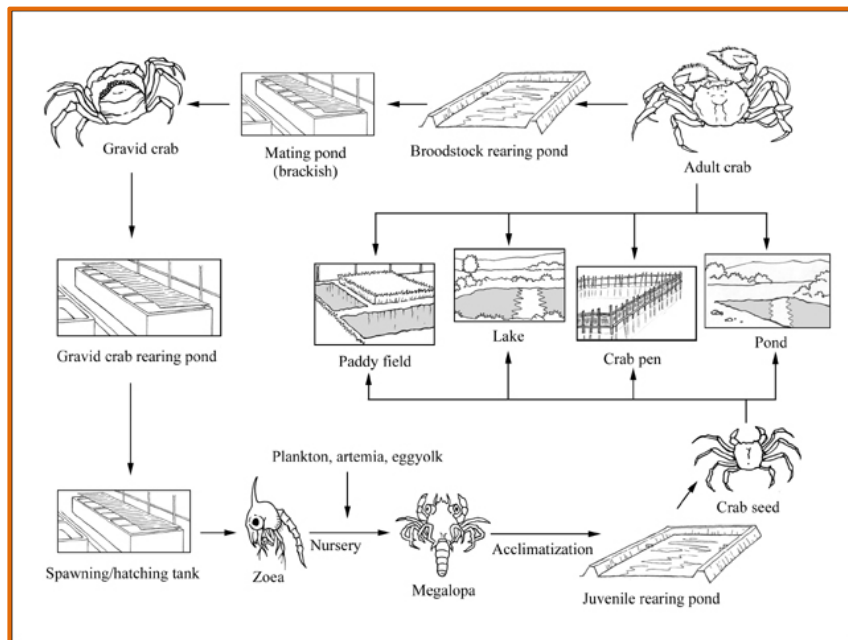
เรื่องของปูตัวนี้มีมากมาย เขาเล่าว่าในสมัยโบราณฮ่องเต้เท่านั้นที่จะได้เสวย เพราะรสชาติมันอร่อยมาก อีกทั้งกินแล้วจะแข็งแรง ทนต่อความหนาวเย็นได้ เรื่องราวเหล่านี้มีขอยืนยันเพราะอ่านมาจากอินเทอร์เน็ตที่เขาโพสต์ต่อกันมา แต่ก็ต้องนับว่าเป็นกลยุทธ์ส่งเสริมการขายที่เยี่ยมยอด China radio international (CRI) (สืบค้น กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖) รายงานว่าปูที่ดีที่สุดต้องมาจากทะเลสาบหยางเฉิง ในฤดูใบไม้ร่วงที่มีนักท่องเที่ยวหลั่งไหลกันมาชิมปู ผู้เลี้ยงปูที่หยางเฉิงหู่จะเหนื่อยมากเพราะต้องเฝ้าขโมยตอนกลางคืน สมาคมผู้เลี้ยงปูกำหนดราคาประกันปูขนาด ๑๕๐ - ๒๐๐ กรัม ครึ่งกิโล ๑๘๐ หยวน คิดเป็นเงินไทยก็เอา ๕ คุณเข้าไป ยังไม่นับรวมค่าเครื่องบิน และค่าโรงแรม ส่วนค่าฝีมือพ่อครัวของเหลาระดับห้าดาวอาจจะไม่จำเป็น เพราะเขาบอกว่าแค่หนึ่งให้สุก ๑๕ นาทีแล้วแกะจิ้มจิกฉ่ำก็อร่อยแล้ว แต่ต้องนั่งปูเป็นโดยให้วางหางย้อยไม่ให้ไขไหลออกมาเท่านั้น



นายช่างโชติ กับปูชนที่เลี้ยงไฮ้ (๒๕๕๑)



ผลผลิตปูชนของโลก (FAO Fishery Statistic)



ระบบการเพาะเลี้ยงปูชนในประเทศจีน (ที่มา: FAO Aquaculture & Fisheries)

เมื่อผลผลิตจากธรรมชาติไม่เพียงพอ การเพาะเลี้ยงก็พัฒนาขึ้นมาทดแทน FAO รายงานผลผลิตปูชนในประเทศจีนที่เพิ่มขึ้นอย่างพรวดพราดตลอด ๑๐ ปีที่ผ่านมา เมื่อปริมาณสินค้ามากขึ้น ราคา ก็ย่อมถูกลง โดยเฉพาะผลผลิตที่คุณภาพต่ำ เมื่อของดีขายได้ราคาแพงก็มักจะมีของปลอมไหลย้อยไหลอลงผู้บริโภค CRI รายงานเรื่อง “ปูอาบนํ้า” รายละเอียดไม่ได้บอกว่าปลอมโดยวิธีการอาบนํ้าจากโอ่งนึ่งผ้าขาวม้าถึช้นสบูแบบ

นักการเมืองไทยหรือเปล่า เพียงแต่บอกว่ามีคนเอาปูราคาถูกจากแหล่งอื่นที่เนื้อไม่อร่อยมาซังแช่น้ำที่หยางเฉิง เพื่อหลอกขายในราคาสูงเท่านั้น เมื่อปูชื่อเสียงโด่งดังก็มีเรื่องซุบซิบนินทาว่าเป็นธรรมดา ชาวลือว่าเกษตรกรจีนเลี้ยงปูด้วยไก่ตายและหมาเนา ใช้สารปฏิชีวนะ และสารเร่งการเจริญเติบโต ทำให้ปูแปดเปื้อน

การเกษตรกรรมเป็นอาชีพที่ยากลำบาก ต้อง

ทำงานท่ามกลางสายลมและแสงแดด ยามธรรมชาติปรางค์ก็มีความสุข ในยามที่ธรรมชาติแปรปรวน ผันตกหนัก พายุลูกเห็บ ร้อนจัด หนาวจัด แล้งจัด แมลงศัตรูพืชระบาด เกษตรกรต้องใช้ทั้งพลังกายและพลังใจฝ่าฟันอุปสรรคให้ล่วงพ้น จะทำงานแบบทอดแห ๒ วัน ตากแห ๓ วัน ไม่ได้ (ดูคำอธิบายใน “เมฆเหินน้ำไหล”) คุณหญิง ดร. โกมุต อุ่นศรีสง ได้นำปูชนมาจากประเทศจีน เพื่อมาให้ชาวเขาชาวดอยในภาคเหนือเพาะเลี้ยงกัน เป้าประสงค์เพิ่มเพิ่มช่องทางหารายได้ให้พวกเขาเหล่านั้น เป็น

การสืบสานพระบรมราชปณิธานของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระบรมราชินีนาถ พัฒนาผู้คนในสังคมไทยให้ห่างไกลจากยาเสพติด อีกไม่นานนักเราคงได้ชิมปูชนจากโครงการหลวงโดยไม่ต้องเสียเงินค่าเครื่องบินไปถึงเชียงใหม่

โครงการอยู่บนดอยอินทนนท์ที่อากาศเย็นตลอดทั้งปี ปูชนิดนี้อาศัยเจริญเติบโตในพื้นที่น้ำจืด แต่



พ่อค้าปู ตลาดสดเมืองฮาโกดาเตะ (๒๕๕๕)

เมื่อจะวางไข่ต้องอพยพมาบริเวณป่าชายเลนปากแม่น้ำ ความเค็มประมาณ ๒๐ ส่วนในพัน ท่านผู้เชี่ยวชาญนันต์ ต้นสุตะพานิช จึงอาสาไปจัดระบบปิดหมุนเวียนน้ำเค็มให้ที่บนดอย พ่อแม่พันธุ์ปูชนบนดอยจึงสามารถผสมพันธุ์จนมีไข่นอกกระดองได้ แต่อย่างไรก็ตามการอนุบาลลูกสัตว์น้ำให้ได้ปริมาณมากๆ จำเป็นต้องใช้พื้นที่กว้างและเปลี่ยนถ่ายน้ำมาก โครงสร้างพื้นฐานบนดอยไม่อาจรองรับได้ จึงได้ย้ายแม่ปูไข่นอกกระดองมาทดลองเพาะฟักอนุบาลที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาชายฝั่งสมุทรสาคร และสถาบันวิจัยอาหารสัตว์น้ำชายฝั่ง

จังหวัดเพชรบุรี ตามข้อมูลที่ได้ฟังมาว่าปูต้องอยู่ในน้ำเย็น นักวิจัยของเราจึงเสียสละห้องทำงานติดแอร์ให้แม่ปูเพื่อรักษาอุณหภูมิน้ำไว้ระหว่าง ๒๒ – ๒๔ °C ส่วนตัวเองออกมานั่งตากลมข้างนอก

ญี่ปุ่นก็มีปูสกุลเดียวกัน รูปร่างหน้าตาก็เหมือนกัน มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Eriocheir japonicus* เมื่อถึงฤดูใบไม้ร่วงนักชิมจากทั่วทุกมุมโลกก็มุ่งหมายไปเมืองซัปโปโระ ไปกินปูชนแก้มสาเก แม่น้ำที่เกาะฮอกไกโดใสสะอาดและเย็นจัด เท้าที่สังเกตปูในตลาดญี่ปุ่นตัวจะโตกว่าปูในตลาดจีน แต่อย่างไรก็ตาม ปูที่เห็นในตลาดจีนน่าจะไม่ใช่ของหยางเฉิงหูแท้ๆ เกรดฮองเต้ นอกจากนั้น อาจจะเป็นเรื่องระบบจัดการคุณภาพที่เคร่งครัดตามแบบฉบับชาмуไร ทำให้ผลผลิตคุณภาพสม่ำเสมอ และไม่มีข่าวว่า “ปูออนเซน”

ขั้นตอนการเพาะฟักก็เหมือนปูทั่วๆ ไป เมื่อแม่ปูได้รับการผสมแล้วจะเก็บน้ำเชื้อไว้ในตัว ใช้ได้หลายครั้ง ไข่ฟักเป็นตัว (Zoea) หลังจากแม่ปูปล่อยไข่ออกมาติดที่จับปั้งประมาณ ๑๒ วัน อนุบาลลูกปูในบ่อคอนกรีตในที่ร่ม



พ่อค้าปูชน ตลาดสดเมืองกวางตุ้ง (๒๕๕๓)



ซูปูชนแบบญี่ปุ่น เมืองซัปโปโระ

ความเค็ม ๒๐ ส่วนในพัน อุณหภูมิน้ำผันแปรอยู่ระหว่าง ๒๕ – ๒๗ °C ให้แพลงก์ตอนสัตว์ขนาดเล็กเป็นอาหาร (โรติเฟอร์ อาร์ทีเมียแรกฟัก โคพีพอด) Zoea ใช้เวลาพัฒนาประมาณ ๑๐ - ๑๓ วัน จึงเปลี่ยนแปลงรูปร่างเข้าสู่ระยะ Megalop ให้กินแพลงก์ตอนสัตว์ขนาดใหญ่ขึ้น (เคย อาร์ทีเมียตัวเต็มวัย) และอาหารเม็ดลอยน้ำ ลดความเค็มลงเป็นลำดับจนเป็นน้ำจืดในเวลา ๕ - ๖ วัน ลูกปูจะพัฒนาเปลี่ยนแปลงรูปร่างเข้าสู่ระยะ First crab คล้ายตัวเต็มวัย ลูกปูระยะนี้จะไม่ค่อยว่ายน้ำอีกต่อไป เกาะพื้น ซุกซ่อน และปีนปาย



ลูกปูชนอายุ ๑๒ วัน ระยะ Megalopa

ขุนแม่ปูด้วยสาหร่ายมวงกุหนามและสาหร่ายกลวง หลังจากไข่ชุดแรกฟักเป็นตัวแล้ว ประมาณ หนึ่งสัปดาห์ แม่ปูก็ปล่อยไข่ชุดที่สองออกมาติดที่จับปั้งอีกครั้ง

การอนุบาลครั้งแรกก็ได้อัตราการรอดตายสูงเกือบ ๕๐% กัดกินกันเองบ้างแต่ไม่รุนแรงมากนัก ลูกปู First crab จะลอกคราบในวันต่อมา ตัวโตขึ้น แข็งแรง เดินบนบกที่มีความชื้นได้นาน แม้กระทั่งลูกปูที่หลงเหลือเกาะติดสวิงที่แขวนผึ่งลมไว้จนแห้งก็ยังมีชีวิตอยู่ปกติ ใครที่เคยมีประสบการณ์เพาะเลี้ยงกุ้งก้ามกรามก็อนุบาลลูกปูนี้ได้แน่นอน กระดองของลูกปูจะแข็งมาก อาจเนื่องมาจากการใช้น้ำบาดาลเจอ

จากความเค็ม ซึ่งน้ำบาดาลที่ศูนย์ฯ สมุทรสาครมีค่าอัลคาไลน์ที่สูงกว่า ๒๐๐ ส่วนในล้าน อีกทั้งมีการหยดน้ำปูนใสในตอนกลางคืนตลอดเวลาขณะอนุบาล แต่คุณภาพน้ำในต้นน้ำลำธารบนดอยที่มีค่าอัลคาไลน์ต่ำโดยธรรมชาติ น่าจะมีผลต่อการเจริญเติบโต ความเข้มของสีเปลือกเมื่อนึ่งสุกแล้ว ข้อสังเกตนี้ใช้เป็นหัวข้อวิจัยได้

ลูกปูเจริญเติบโตดี หลังจากระยะ crab อีก ๒๕ วัน ความกว้างกระดองประมาณ ๑ เซนติเมตร ขาววามก ปีนปาย แคล่วคล่องว่องไว ก้ามมีขนาดเล็กเมื่อเปรียบเทียบกับลูกปูม้าปูทะเล และจุ่มเข้าด้านใน เป็นข้อสังเกตว่าน่าจะมีไว้ใช้หาอาหารอย่างเดียว อัตราการกัดกินกันเองจึงต่ำมาก

ทีมงานของโครงการหลวงคงต้องศึกษาวิธีการเลี้ยงต่อไปอีกสักระยะหนึ่ง มีข้อสังเกตเรื่องปลายขาทั้ง ๘ แหลมคม ไม่มีขาพายแบนๆ เลย แสดงว่าปูตัวนี้ชอบเดินมากกว่าว่ายน้ำ เหมือนปูนาขาเกบ้านเรา ชาวจีนมีวิธีเลี้ยงหลายแบบ ในคอก ในนาข้าว ในบ่อดิน ฯ เท่าที่เคยเห็นปูก็เดินเปะปะอยู่ในระหว่างต้นข้าว บนพื้นนาดินแฉะๆ ดังนั้น แคเตรียมพื้นที่เลี้ยงให้เปียกชุ่มเย็นและมีแอ่งน้ำขังขลุกขลิกก็น่าจะเพียงพอ ที่เมืองจันทราภาศหนาวมากต้องใช้ระยะเวลาเลี้ยงนาน ๒ ปี ในขณะที่อุณหภูมิบ้านเราสูงกว่า ถึงแม้จะอยู่บนดอยก็ตาม น้ำบนดอยก็สะอาดใสไหลเย็น ระยะเวลาการเลี้ยงก็น่าจะสั้นกว่า ประสบการณ์ในการเพาะและอนุบาลเบื้องต้นที่พบว่า ปูชนิดนี้กินทั้งสาหร่ายทะเลและซากสารอินทรีย์ พัฒนาการของลูกปูที่อุณหภูมิน้ำปกติของเมืองไทย (๒๕ – ๒๗ °C) ก็ไม่มีปัญหาแต่ประการใด รวมทั้งการขนส่งลำเลียงลูกปูก็ง่ายดาย เพียงใส่ถุงพลาสติกใสที่มีวัสดุให้ยึดเกาะ ใส่ น้ำเล็กน้อย อัดออกซิเจน ลูกปูจะไม่คืบกันเองจนแข่งขาหลุด กระดองทะเล



ลูกปูชนอายุ ๑๘ วัน ระยะ Crab



ลูกปูหลังจากระยะ First crab ๒๘ วัน



เหมือนอย่างการล่ำเลียงลูกปูม้าปูทะเล ถ้าสามารถแปลงงานทดลองค้นคว้าของนักวิชาการประมงและเกษตรกรชาวจีน แล้วดัดแปลงให้เข้ากับสภาพนิเวศของบ้านเราได้ การวิจัย และพัฒนาระบบการผลิต (R & D Grow out system) ก็จะไม่หลงทาง เร็วขึ้น

เรื่องการควบคุมคุณภาพวิธีการเลี้ยงน่าจะต้อง ยกไว้ในลำดับความสำคัญต้นๆ อาจจะใช้วิธีการฟาร์ม มาตรฐาน GAP ซึ่งกรมประมงถนัดเรื่องนี้อยู่แล้ว ควบคุมการใช้ยาและสารเคมี ตรวจสอบสารตกค้าง สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค



เรื่องรสชาติยังเป็นเรื่องที่สำคัญมากกว่า ครั้งนี้นักวิชาการบ้านนอกเพาะพันธุ์ปลาทุได้สำเร็จเมื่อสองปีก่อน ปรากฏว่ามีเสียงมาจากมหาชน หลังไหลมาด้วยความหวังโย ปลาทุเลี้ยงจะไม่อร่อยเหมือนปลาทุธรรมชาติ จากอ่าวไทย แต่ท่านอธิบดีกรมประมง ดร.วิมล จันทโรทัย บอกว่าเรื่องหมูๆ แค่ศึกษา Amino acid profile และ Fatty acid profile ในเนื้อตัวสัตว์น้ำ อาหารธรรมชาติในกระเพาะ ในพื้นที่และช่วงเวลาที่บอกว่าสัตว์น้ำชนิดนั้น อร่อยที่สุด แล้วนำข้อมูลที่ได้มาสร้างเป็นสูตรอาหารเสริมเท่านั้น ง่ายนิดเดียว ท่านยังบอกด้วยว่าหากประธานนักวิชาการประมงทำงานซักช้าท่านจะลงมือทำเอง ก็ท่านเป็นนักเรียนทุนอาณันท์มหิตล สาขาวิชาเอกอาหารสัตว์น้ำนี่ครับ แต่เรื่องนี้ก็ทำให้เราอุ่นใจได้ว่า ปุคุณหญิงของเราจะมัน...ส์ ไม่แพ้ใคร



ว่าที่ร้อยตรี นวรัตน์ จิตกรภิมย์ศรี ประมงจังหวัดขอนแก่น ศึกษาวิธีการเลี้ยงปูชนในนาข้าวของเกษตรกรจีน ที่บริเวณทะเลสาบไห่จูโต (ไห่หู) เลี้ยงกันมากทั้งตำบล (ตุลาคม ๒๕๔๓)

พื้นที่ป่าชายเลนที่น้ำมีความเค็มของน้ำทะเล อุณหภูมิสูงก็ทำให้พ่อแม่ปูมีปัญหาในการสืบพันธุ์ นอกจากจะมีผู้นำมาปรับอุณหภูมิเลี้ยงกันในพื้นที่ใกล้ฝั่ง

เกษตรกรที่อยู่บริเวณชายฝั่งคงไม่ต้องไปสรรหาปูชนน้ำจืดจากเมืองจีนมาเลี้ยงให้ยุ่งยากเปล่าๆ บ้านเราก็มีของดีที่มีกินเพียงฤดูเดียวเช่นกัน ปูแป้นหรือปูแป้นี้แหละ อยู่ในครอบครัวเดียวกันกับปูชนจีนและญี่ปุ่น แม่ปูแป้นไข่สี

เรื่องที่อาจจะพาดพิงมาจากนักอนุรักษ์ธรรมชาติ คือ การรุกรานของสัตว์น้ำจากต่างถิ่น หากเพาะเลี้ยงแล้วหลุดรอดออกไปสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ เพราะมีรายงานว่าปูชนิดนี้หลุดออกไปแพร่พันธุ์อยู่ในแม่น้ำในยุโรปเหนือ ฝรั่งเศสค่าเดือดร้อนจนวายกันไปทั้งทวีป ขอกังวลนี้ น่าจะเบาบางลงสำหรับคนไทยที่กินสัตว์น้ำทุกชนิด ชอบทุกอย่าง ไม่เลือกที่รักมักที่ชัง บางคนกินแม้กระทั่งเรือดำน้ำ หากเราเพาะเลี้ยงกันแต่บนดอยในภาคเหนือโอกาสแพร่พันธุ์จะเป็นไปได้ยาก เพราะแม่ปูชนที่อยู่ในพื้นที่น้ำจืดต้องอุ้มไข่อพยพลงมาวางไข่ใน



ปูแป้น (Green tidal crab) *Varuna litterata*



ประมงจังหวัดขอนแก่น คู่งปลาหอยปู ผัก เต้าหู้
ตลาดสดบ้านนอกยามเช้าตรู่ เมืองอุบล

สัมผัสกระตองอพยพออกปากแม่น้ำ เพื่อวางไข่ในช่วง
ปลายฤดูฝน ปูแป้นในฤดูนั้นจะมันที่สุด ต้องเค็มใส่ส้มตำ
หากใครได้ชิมแล้วจะประทับใจไม่รู้ลืมเลย ทุกวันนี้
คุณภาพน้ำในแม่น้ำและทะเลชายฝั่งต่ำลง พื้นที่ป่าชาย
เลนเกือบไม่เหลือให้ปูแป้นอาศัยแล้ว มีแต่คนเป็นห่วงว่า
นานๆ ไปข้างหน้าจะไม่มีปูแป้นให้เห็นอีก จังหวัดจันทบุรี
ถึงกับจัดเทศกาลปูแป้นกันเลยทีเดียว การเพาะเลี้ยงปู
แป้นน่าจะหารายได้ดีไม่แพ้ปูชน ถึงแม้ว่าตัวจะเล็กกว่ากัน
มากก็ตาม ที่สำคัญปูชนไม่เหมาะสมอย่างยิ่งที่จะทำส้มตำ ขน
ปูจะหลุดร่วงลงไป เป็นส้มตำที่มีขนดำๆ ขยุกขยิกไม่น่า
รับประทาน

การสื่อสารคมนาคมที่พัฒนาอย่างรวดเร็วมาก ทำให้เรื่องราวในโลกนี้เปลี่ยนโฉมหน้าไปหมด ถ้า
เพื่อนของท่านอยากได้มนุษย์ต่างดาวตัวเป็นๆ ไว้เลี้ยงดูเล่น แนะนำให้เขาไปปรึกษาแม่ค้าจตุจักรได้เลย น่าจะ



ปลาปิรันย่าแท้ๆ น่ารัก

มีขาย มีสเตอร์อยู่เอาลูกปลาหมอทะเลใส่ขวดเหล้าฝรั่งอัด
ออกซิเจน ใส่กล่องให้ดูเป็นปกติ ใส่กระเป๋าดูเหมือนปลา
ได้หวนมาเลี้ยงที่ระยอง เต็บโตจนเป็นพ่อแม่พันธุ์ แต่ละ
ตัวน้ำหนักเกือบร้อยกิโล ศูนย์วิจัยฯ ชายฝั่งกระบี่เอาปลา
หมอทะเลไปผสมกับปลาเก๋ามันและปลาเก๋าสีทองโด่งดัง
ติดตลาด สมัยก่อนสาวเครือฟ้าตัดนิ้วก็ยโสโหดต้องส่งมา
เป็นของขวัญวันวิวาห์นายร้อยรูปหล่อขี้จู้ ถ้าเป็นสมัยนี้เธอ
น่าจะโทรมาด่า แล้วประจานกันทาง Youtube
Facebook ให้แสบใส่ สาวไทยแท้ตัวเตี้ยๆ กลมๆ ไม่มี

โอกาสเป็นดารานางเอกครับท่าน ต้องลูกครึ่งเท่านั้นครับผม

สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ทรงพระราชนิพนธ์แปลนิยายจีนเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงค่านิยม
ของมนุษย์ไปตามยุคตามสมัย เรื่อง “เมฆเหิน น้ำไหล” เขียนโดย ฟัง ฟัง น่าอ่านมาก มีคติและข้อคิดเห็นดีๆ
มากมาย เรื่องการปนเปื้อนทางชีวภาพยังมีหนทางป้องกันแก้ไข สัตว์น้ำและสัตว์บกที่เราเพาะเลี้ยงขายกันเป็น
หมื่นเป็นแสนล้านบาทส่วนใหญ่ก็ไม่ใช่สัตว์พื้นถิ่น บางทีก็เป็นลูกผสม วัฏเป็นอนิจจัง ขอเพียงอย่าไปหลงนับถือ
ยกย่องพวกของปลอมแปดเปื้อนสังคมก็เป็นพอ หากเป็นเช่นนั้นก็แก้ไขยวดยาอะไรไม่ได้เลย

เรื่องและภาพประกอบ สุทธิชัย ฤทธิธรรม
การเพาะและอนุบาลปูชน ชมพูนุช หลักดี จีรวรรณ ศรีทองชื่น และ วรธร สุขสวัสดิ์