

รู้จักมั้ย ? ปลาแพนกาเซียสตอร์รี่

สุวรรณดี ขวัญเมือง

ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงน้ำจืดสตูล

Suwandee_k@hotmail.com



ปลาแพนกาเซียสตอร์รี่ บางคนเรียก ดอร์รี่ หรือ ดอลลี่ ไม่มีคำว่าแพนกาเซียส แค่ฟังชื่อก็รู้สึกว่าจะหุจจิงเลย รสชาติน่าอร่อยเชียว น้ำลายไหลเลย ชื่อเพราะดินะ ชื่อออกไปทางฝรั่ง ๆ ต้องเป็นปลาเมืองหนาว นำเข้ามาจากต่างประเทศแน่ ๆ เลย ราคาน่าจะแพงเชียวล่ะ เดินซื้อของในตลาดนัดก็บ่อย ไม่เคยเห็นปลาแพนกาเซียสตอร์รี่ วางขายเลย รูปร่างหน้าตาเป็นอย่างไรอะ แล้วหาซื้อได้ที่ไหนกัน เป็นปลาทะเลหรือปลาน้ำจืด แล้วมีขายที่ไหนบ้างคะ อยากลองทานดู ว่ารสชาติจะอร่อยเหมือนชื่อหรือเปล่า? และหลาย ๆ ท่านก็บอกว่า เคยทานแล้วคะ รสชาติอร่อยทีเดียว เนื้อขาว นุ่ม โดยเฉพาะถ้าเคยสั่ง สเต็กปลาแพนกาเซียสตอร์รี่ ฝูงี่ปลาแพนกาเซียสตอร์รี่ หรือเอามาจิ้มกับน้ำจิ้มซีฟู้ด ปลาแพนกาเซียสตอร์รี่นึ่งซีอิ๊ว ปลาแพนกาเซียสตอร์รี่ทอดน้ำปลา นึ่งมะนาว ผัดพริก สามารถทำได้สารพัดเมนู ก็จะสัมผัสได้ถึงความอร่อย เนื้อนุ่ม หอมกลิ่นเครื่องเทศ หรือถ้าเคยไปทานที่ร้านหมูกระทะ หรือในห้างสรรพสินค้า จะมีเนื้อปลาแพนกาเซียสตอร์รี่วางให้ตักอยู่ด้วย ผู้เขียนก็เคยไปทานมาแล้ว (ช่วงที่เนื้อปลาตอร์รี่กำลังดัง) ถามพนักงานว่าเนื้อปลาอะไรคะ พนักงานบอกว่า เนื้อปลาตอร์รี่คะ สงสัยเหมือนกันว่า หน้าตาเป็นไฉนนะ ไอ้เจ้าปลาตอร์รี่เนี่ย แต่ไม่กล้าถามพนักงาน กลัวเขาจะว่าเราเซย มาจากบ้านนอก (แต่จริง ๆ ก็เป็นอย่างนั้นแหละ) ได้แต่คิดในใจว่าต้องเป็นปลาทะเลนำเข้ามาจากต่างประเทศแหง ๆ เลย โดยปกติผู้เขียนจะชอบทานเนื้อปลาทะเลอยู่แล้ว จึงตักเอาเต็มที วันนี้ฉันจะกินเนื้อปลาตอร์รี่ให้เยอะ ๆ เขาคิดคนละ 229 บาท ฉันกินเนื้อปลาตอร์รี่สัก 2 จาน ก็คุ้มแล้ว หมูเห็ด เป็ด ไก่ ลูกชิ้น ผัก อื่น ๆ ค่อยทานเมื่อไหร่ก็ได้ วันนี้ขอกินไอ้เจ้าตอร์รี่ก่อน แถมบอกลูกอีกว่า นี่เนื้อปลาตอร์รี่คะลูก กินเยอะ ๆ นะคะ คุณแม่ก็ไม่รู้จักหรอกว่ารูปร่างหน้าตาเป็นอย่างไร แต่น่าจะเป็นปลาทะเลนำเข้ามาจากต่างประเทศละมัง ดูเนื้อขาว อวบ น่ากินจิงเลยคะ ว่าแล้วก็ตักใส่ลงหม้อร้อนๆ เออ.... อร่อยจริง ๆ อะ กินซะคุ้มเลยวันนี้ ไม่รู้ชะแล้วว่าฉันชอบเนื้อปลาทะเลเป็นที่สุด รู้สึกภูมิใจตัวเองที่ได้กินอย่างคุ้มค่า ได้กำไรจริงๆ วันนี้

เอาละ...เรามาทำความรู้จักกับเจ้าปลาแพนกาเซียสตอร์รี่ กันนะคะ และหลาย ๆ ท่านก็คงรู้จักกันดีอยู่แล้ว โดยเฉพาะผู้ที่เรียนจบประมงมาจะรู้ได้ทันที ก็เอาเป็นว่าสำหรับบางท่านที่ยังไม่ทราบ วันนี้จะเอา

ความลับของเจ้าปลาแพนกาเซียสดอรรี่ มาเปิดเผยให้สำหรับบางท่านที่ยังไม่เคยทราบ ความจริงที่คนยังไม่รู้อาจต้องอึ้ง ! ผู้เขียนเองก็เคยอึ้งไปแล้ว ไม่น่าเลยเรา พลาดไปแล้ว ถ้าท่านผู้อ่านได้เคยสังเกต ที่ชั้นวางขายอาหารสด ตามห้างสรรพสินค้าต่าง ๆ เราจะเห็นเนื้อปลาแพนกาเซียสดอรรี่ แล่ แพ้คุ้งขาย หรือวางขายเป็นชิ้น ๆ สวยงาม ที่เขียนเป็นภาษาอังกฤษว่า Pangasius hypothalamus Fillet ราคาไม่แพงนัก เนื้อขาว นุ่ม อวบ ดูน่ากิน ซึ่งนำเข้ามาจากประเทศเวียดนาม ชาวเวียดนามเรียกปลาตัวนี้ว่า ปลาจ๋า แท้จริงแล้ว คือเนื้อปลาสวย ที่มีชื่อสายพันธุ์ว่าดอรรี่ สำหรับท่านที่เรียนประมงมากก็จะทราบได้ทันทีว่า นี่คือนเนื้อปลาสวยแล่ ชื่อวิทยาศาสตร์เขาก็บอกเอาไว้ชัดเจนว่า เป็นปลาสวย แต่ผู้เขียนคิดว่ามีผู้คนจำนวนมากที่ไม่ทราบว่า นี่คือนเนื้อปลาสวยแล่ เมื่อเห็นรูปร่างหน้าตา เนื้อสวยน่ากิน และประกอบกับราคาไม่แพงนัก ก็หยิบใส่ตะกร้าทันที แต่ถ้าผู้ขายเขียนเป็นภาษาไทยว่า เนื้อปลาสวยแล่ รับรองได้ เมื่อผู้ซื้อเห็นหลายคนหยิบแล้ว ไม่ใส่ตะกร้า แต่วางไว้ที่เดิมนั่นแหละ โดยเฉพาะประชาชนทางภาคใต้ ที่อาศัยอยู่บริเวณจังหวัดชายทะเล จะไม่นิยมรับประทานปลาน้ำจืด ซึ่งผู้เขียนประสบมาด้วยตัวเอง ถามว่าทำไมไม่กินปลาน้ำจืดละ เขาบอกว่า มันสาบ กินไม่ได้ ผู้เขียนก็บอกว่า ไม่สาบนะ ลองดู อร่อยด้วย เดียวนี้เกษตรกรเขามีวิธีทำไม่ให้เนื้อปลาสาบแล้วนะ เขาบอกว่าถ้าไม่รู้ว่าเป็นปลาน้ำจืด ก็กินได้ แต่ถ้ารู้จะไม่กิน มันสาๆ (สาๆ เป็นภาษาถิ่นทางภาคใต้ หมายถึง รู้สึกไม่สนิทใจ) เป็นไงกันบ้างคะ เมื่อรู้ว่า ไอ้เจ้า แพนกาเซียสดอรรี่ คือนเนื้อปลาสวยนี่เอง

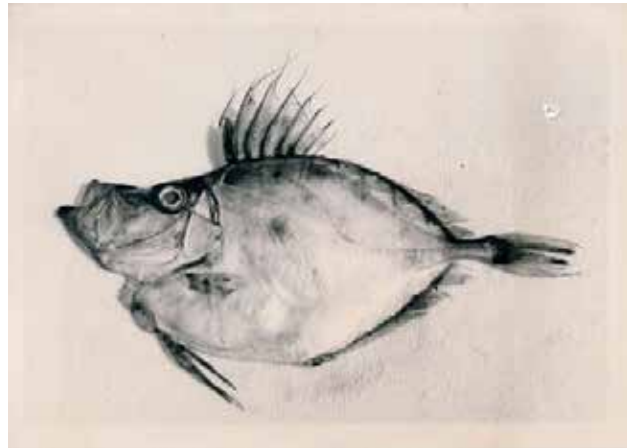


นอกจากเจ้าปลาแพนกาเซียสดอรรี่แล้ว ยังมีปลาสดอรรี่ที่เป็นปลาน้ำจืดเข้ามาจากเมืองหนาว แต่ไม่ค่อยมีให้ซื้อกันบ่อยนัก ผู้เขียนได้ไปค้นหาข้อมูลมาเพื่อประดับความรู้แก่ท่านผู้อ่านที่รัก เพื่อวันหลังไปเจอเนื้อปลาสดอรรี่ ที่วางขายจะได้แยกแยะถูก ว่าดอรรี่อะไร เรามาทำความรู้จักเจ้าปลาสดอรรี่ชนิดนี้กันนะค่ะ ซึ่งมีลักษณะความแตกต่างจากปลาแพนกาเซียสดอรรี่ ที่ได้กล่าวมาแล้วอย่างสิ้นเชิง

1. Dolly varden trout (*Salvelinus malma*) เป็นสายพันธุ์ปลาเทร้าชนิดหนึ่งในตระกูล *Salvelinus* พบได้ทั้งในน้ำจืดและน้ำเค็ม เป็นปลาที่อยู่ในน้ำเย็น ในเอเชียตะวันออกเฉียงและทางตะวันตกของทวีปอเมริกาเหนือ กระจายอยู่บริเวณปากแม่น้ำและชายฝั่ง เป็นสัตว์กินเนื้อ เช่น กินแมลงน้ำ ลูกปลาขนาดเล็ก เป็นอาหาร ราคาค่อนข้างแพง และหารับประทานได้ยาก



2. John Dory เป็นปลาทะเลน้ำลึกที่ใช้ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Zenopsis conchifera* ลักษณะลำตัวค่อนข้างแบน ตาโต มีจุดสีดำขนาดใหญ่ มีเงี่ยงยาวบริเวณหลัง เป็นปลาทะเลน้ำลึก หากินบริเวณหน้าดิน พบในมหาสมุทรแอตแลนติก และทะเลเมดิเตอร์เรเนียน เป็นปลาเนื้อขาว เคยนำเข้ามาขายในประเทศไทยเมื่อนานมาแล้ว แต่ไม่ได้รับความนิยมมากนัก เพราะราคาสูง



หลังจากที่เราได้รู้จักดอร์รี่กันมาแล้ว ทีนี้ก็อดถามในใจไม่ได้ว่า แล้วทำไมเนื้อปลา *Pangasius hypthalmus* Fillet เนื้อถึงได้ขาว นุ่ม อร่อย นำกิน ไม่มีกลิ่นคาวของเนื้อปลาสาวยหลงเหลืออยู่เลยละ ผู้เขียนได้ไปค้นหาข้อมูลมาเพื่อเปรียบเทียบ ว่าทำไมเนื้อปลาสาวยที่เลี้ยงกันทั่ว ๆ ไปจึงมีความแตกต่างกัน เนื้อไม่ขาวอมชมพู บางครั้งมีกลิ่นสาบ ก็ได้คำตอบที่น่าสนใจมากค่ะ

เนื่องจากเวียดนามมีวิธีการเลี้ยงปลาแพนกาเซียสดอร์รี่ ส่งออกไปขายทั้งในยุโรป อเมริกา และเอเชีย เวียดนามเลี้ยงเป็นปลาเศรษฐกิจ มีกระบวนการเลี้ยงการจัดการฟาร์มที่ได้มาตรฐานในฟาร์มระบบปิด และเป็นการเลี้ยงในน้ำสะอาดที่มีน้ำไหลผ่านตลอดเวลาอย่างแม่น้ำโขง โดยเฉพาะบริเวณสามเหลี่ยมปากแม่น้ำโขง (Mekong Delta) ซึ่งเป็นจุดที่น้ำมีคุณภาพดีมาจากการที่แม่น้ำ 5 สายมาบรรจบกัน มี กระแสน้ำไหลแรง สภาพน้ำดี เกิดการไหลเวียนของน้ำอยู่ตลอดเวลาเช่นนี้ จึงเอื้อต่อการเจริญเติบโตของปลาแพนกาเซียสดอร์รี่เป็นอย่างดี และแม้ไม่ได้เลี้ยงในจุดแม่น้ำโขงเดลต้า เกษตรกรผู้เลี้ยงปลา ก็ต้องมีระบบการเปลี่ยนถ่ายน้ำเป็นประจำทุกวัน ขณะเดียวกันพันธุ์ปลาก็ต้องมีคุณภาพดี อาหารที่ให้เป็นอาหารเม็ดคุณภาพสูง ไม่ได้กินอะไรที่เป็นของเสีย กล้ามเนื้อของปลาจึงมีสีขาว น่ารับประทาน ทั้งยังสามารถเลี้ยงได้อย่างหนาแน่น และนอกจากนี้การวางจำหน่ายของปลาแพนกาเซียสดอร์รี่ ก็แตกต่างกับปลาสาวยที่วางขายกันตามตลาดสดทั่วไป โดยจะแล่เอาเฉพาะเนื้อ และแพ็คเกจจำหน่ายตามห้างสรรพสินค้า ดูสะอาด น่ารับประทาน กลายเป็นส่วนสนับสนุนให้ปลาชนิดนี้กลายเป็นปลาเศรษฐกิจของประเทศเวียดนามได้อย่างไม่ยากเย็น ซึ่งตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ในวงกว้าง ส่งออกสู่ตลาดสำคัญ ๆ เช่น อเมริกา ยุโรป บราซิล แม็กซิโก จีน

ชาอูดีอาระเบีย โคลัมเบีย ไทย พบว่าได้รับความนิยมจากผู้บริโภคอย่างรวดเร็ว เนื่องจากเป็นแหล่งอาหารโปรตีนที่ราคาไม่แพง และมีรสชาติดี

ที่นี้ทุกท่านก็คงจะรู้จัก เจ้าปลาแพนกาเซียสตอร์รี่ กันดีแล้วนะค่ะ เห็นมัยคะจากปลาสวยที่ใครๆ ก็คิดว่าเนื้อเหลือง มีไขมันเยอะ เวลาเอามาทำแกง ตอนร้อนๆ ไม่เป็นไรพอกินได้ แต่พอเย็นลง ไขมันจับตัว เป็นสีเหลืองแข็งเต็มหม้อแกงเลย ซึ่งเป็นภาพที่เราๆ ติดตามกันอยู่ใช่มัยคะ? แต่ตอนนี้ไม่ใช่เป็นอย่างนั้นแล้วคะ จากการที่เกษตรกรผู้เลี้ยงในเวียดนามปรับปรุงวิธีการเลี้ยง การให้อาหาร รวมทั้งปรับปรุงคุณภาพลูกพันธุ์ปลา และการใช้เทคโนโลยีมาตรฐานสากลในฟาร์ม เช่น Global Gap (Global Good Agricultural Practice) เป็นการลงทุนจัดตั้งโรงงานแปรรูปปลามาตรฐาน ไม่ไกลจากฟาร์ม เพื่อให้ปลาคงคุณค่าทางอาหารและรักษาความสดสะอาดมากที่สุด โดยเฉพาะอย่างยิ่งได้ทำการออกแบบเรือขนส่งลักษณะพิเศษคล้ายกระชัง เพื่อให้ปลามีชีวิตขณะเคลื่อนย้ายไปจนถึงหน้าโรงงานแปรรูป และลำเลียงสู่โรงงานด้วยระบบทันสมัย ก็สามารถทำให้สินค้านั้น ๆ กลายเป็นสินค้าที่ทำรายได้เข้าประเทศ ได้อย่างมหาศาลเลยทีเดียว ปลาชนิดนี้มีโอกาสในการทำการตลาดสูง เพราะสามารถผลิตได้ทั้งปี ต่างจากปลาทะเลที่จับเป็นฤดูกาลและปริมาณไม่แน่นอน

เป็นยังไงกันบ้างคะ ท่านผู้อ่านคงมีความรู้สึกที่ดีต่อปลาสวยมากขึ้นนะค่ะ ปลาสวยในบ้านเราก็เหมือนกัน เดียวนี้เกษตรกรมีการปรับปรุงวิธีการเลี้ยงที่ดี สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภคแล้ว ไม่มีแล้วละแบบที่เลี้ยงหมู เลี้ยงเป็ด เลี้ยงไก่ บนบ่อปลานะ หมดไปนานแล้ว หันมารับประทานเนื้อปลากันนะค่ะ ที่สำคัญการรับประทานเนื้อปลา ไม่ว่าจะเป็ปลาทะเล หรือปลาน้ำจืด ปลาเกล็ดหรือปลาหนัง ถ้าทุกขั้นตอนการผลิตมีความสะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภคแล้ว เนื้อปลาจัดเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เหมาะกับทุกเพศทุกวัย มีประโยชน์ต่อร่างกาย ย่อยง่าย และราคาก็ไม่แพงจนเกินไป ที่สำคัญได้ช่วยชาวประมงของเราให้อยู่รอดด้วย ดังนั้นอยากให้ทุกท่านรับประทานเนื้อปลากันเยอะ ๆ ซึ่งเนื้อปลาทุกชนิดล้วนมีประโยชน์ต่อผู้บริโภค เมื่อรู้อย่างนี้แล้ว เราหันมาบริโภคเนื้อปลากันเถอะ รับประทานร่างกาย แข็งแรง..... แข็งแรง