

อ่า..... มีด้วยหรือ ? ปลาบ้า

สุวรรณี ขวัญเมือง สุชาติ ไกรสุรสีห์ ณัฐพงษ์ เพชรฤทธิ และวิฑารณ์ เจียมตน
ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดสตูล

Suwandee_k@hotmail.com



เวลาผู้เขียนไปร่วมปล่อยปลาในวันสำคัญ ๆ เช่น วันพ่อ วันแม่ วันประมงแห่งชาติ หรือเกษตรกร มารับพันธุ์ปลา เพื่อนำไปปล่อยแหล่งน้ำต่าง ๆ มักจะถามว่า วันนี้ประมงนำปลาอะไรมาปล่อยครับ (คะ) ประมงก็ตอบว่า มีปลาตะเพียน ยี่สก นิล และก็ ปลาบ้าครับ (คะ) ก็จะมีเสียงถามกลับมาทุกครั้งว่า ปลาอะไรนะ ? ปลาบ้าครับ (คะ) ก็จะมีเสียงอุทาน ออกมาว่า อ่า... มีด้วยหรือ ? ปลาบ้า ที่นี้ก็จะถามต่ออีก ทำไมเรียกว่า ปลาบ้าล่ะ? ประมงก็จะอธิบายต่อยาวเลยล่ะ จนในที่สุด เกษตรกรก็บอกว่า อ้อ.... เป็นแบบนี้เอง เพิ่งรู้ นึกว่าปลามันบ้า กัดคนเหมือนหมาบ้า วันนี้ผู้เขียนอาจจะเอามาขายเพราะเราชาวประมงส่วนมากจะทราบกันแล้ว ถึงที่มาที่ไปของ ปลาบ้า แต่เอาเป็นว่า เพื่อบางท่านที่ยังไม่ทราบ หรือหนังสือวารสารเล่มนี้ตกไปอยู่ในห้องสมุด นื่องๆ นักเรียน นักศึกษา เปิดอ่านเจอ ก็จะทราบ และร้องว่า อ้อ..... เป็นแบบนี้เอง

ปลาบ้า มีชื่อเรียกภาษาอังกฤษว่า Mad carp (แมดคาร์พ หมายถึง ปลาคาร์พบ้า) หรือ Sultan fish (ปลาสุลต่าน) หรือ Gold shark (ปลาฉลามทอง) ซึ่งมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Leptobarbus hoevenii* อยู่ในวงศ์ปลาตะเพียน (Cyprinidae) วงศ์ย่อยปลาชิว (Danioninae) เป็นปลาที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในวงศ์ย่อยนี้ ปลาบ้า ยังมีชื่อเรียกที่แตกต่างกันออกไป เช่น "ปลาไอ้บ้า", "ปลาพวง" ในภาษาอีสานเรียกว่า "ปลาโพง" นอกจากนี้ยังนิยมเลี้ยงเป็นปลาสวยงามด้วย โดยมีชื่อเรียกเฉพาะในแวดวงว่า "ปลาแซมบ้า" ผู้ขายมักจะนิยมบอกว่าเป็นปลาที่มาจากต่างประเทศ เพื่อจำหน่ายได้ราคาสูงขึ้น เนื่องจากเป็นปลาที่มีคนรู้จักน้อยและสีส้มค่อนข้างสวยงามจึงได้รับความนิยม เลี้ยงเป็นปลาตู้ แต่ในประเทศมาเลเซียนิยมรับประทานกันมาก เลี้ยงเป็นปลาเศรษฐกิจเพื่อการบริโภค จนได้ชื่อว่า "ปลาสุลต่าน" เนื่องจากเนื้อนุ่มรสชาติอร่อย

ปลาบ้าเป็นปลาที่มีรูปร่างยาวคล้ายปลากะบอก ลำตัวค่อนข้างกลม หัวโต นัยน์ตาค่อนข้างโต ปากกว้างมีหนวดขนาดเล็ก 2 คู่ เกล็ดมีขนาดใหญ่ ลำตัวมีสีน้ำตาลอมเหลือง ส่วนของหลังสีดำปนเทา ท้องสีขาวจาง ครีบบางสีแดงสดหรือชมพู ครีบบนสีแดงจาง ๆ มีขนาดความยาวประมาณ 30-40 เซนติเมตร พบใหญ่สุดถึง 80 เซนติเมตร ปลา

บ้ำอาศัยอยู่ตามแหล่งน้ำไหล และแม่น้ำสายใหญ่ ๆ ทั่วประเทศ มักอยู่รวมกันเป็นฝูง ปราดเปรียวว่องไว รักสงบ ตื่นตกใจง่าย เลี้ยงง่าย โตเร็ว จะสืบพันธุ์วางไข่ช่วงฤดูฝน ระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงเดือนกันยายน ไข่ใช้เวลาฟักเป็นตัวประมาณ 15-18 ชั่วโมง ตัวอ่อนที่ฟักออกมาใหม่ๆ ลักษณะจะคล้ายลูกปลา ยี่สกเทศ หรือคล้ายลูกปลาไน



บรรพบุรุษของเรานี้เชื่อว่าฉลาดมากนะค่ะ การตั้งชื่อสิ่งต่าง ๆ ไม่ว่าจะ เป็นชื่อสถานที่ ชื่อบ้าน ชื่อเมือง ชื่อสะพาน ชื่อถนน ชื่อคน ชื่อสัตว์ ส่วนมากจะมีที่มาที่ไปเสมอค่ะ เช่น ตั้งชื่อตามลักษณะภูมิประเทศ ตามสิ่งที่พบเห็น บริเวณนั้นๆ หรือตั้งชื่อตามบุคคลในสมัยนั้น ๆ ทำให้ผู้คนรุ่นหลัง ๆ สามารถรู้ประวัติความเป็นมาในอดีตได้ แม้ว่าระยะเวลาจะผ่านมายาวนานแค่ไหนก็ตาม เมื่อชื่อยังคงอยู่ ความหมายและที่มาที่ยังคงมีอยู่ตามชื่อนั้น ๆ ตลอดไป มิได้เลื่อนหายไปตามกาลเวลา

ที่นี้ท่านผู้อ่านคงอยากทราบแล้ว ไข่ม้อยค่ะว่า ทำไมเขาตั้งชื่อว่า ปลาบ้า คือว่า..... ในอดีตปลาชนิดนี้ จะอาศัยอยู่ในแหล่งน้ำ ที่มีพืชป่าอุดมสมบูรณ์ และปลาบ้าจะกินแมลง สัตว์น้ำขนาดเล็ก รวมทั้งเมล็ดของพันธุ์ไม้แทบทุกชนิด เป็นอาหาร ซึ่งเมล็ดของต้นไม้บางชนิดมีพิษ เช่น ลูกลำโพง ลูกกระเบา ซึ่งปลาบ้าชอบกิน และบางตัวก็กินเข้าไปในปริมาณมาก จึงสะสมพิษไว้ในตัวปลา แต่ปลาชนิดนี้มีความสามารถทนต่อพิษที่ได้รับเข้าไป พิษจะไม่เป็นอันตรายต่อปลา แต่เมื่อมีคนจับปลาบ้ามาประกอบอาหารรับประทาน คนจะได้รับพิษที่สะสมอยู่ในตัวปลาไปด้วยทำให้เกิดอาการมึนเมา ด้วยเหตุนี้เองมันจึงถูกเรียกว่า ปลาบ้า สำหรับต้นลำโพง (ทางภาคเหนือเรียกมะเขือบ้า) เป็นไม้ล้มลุกชนิดหนึ่ง มีอายุประมาณ 1-2 ปี ลำต้นขนาดเล็กเท่าต้นมะเขือพวง ความสูงของลำต้นประมาณ 2 เมตร ลำต้นกลมตั้งตรง แตกกิ่งก้านออกไปรอบๆ ต้น มีทั้งลำโพงดอกสีขาว และดอกสีม่วง ขยายพันธุ์โดยใช้เมล็ด เจริญเติบโตได้ดีในดินที่อุดมสมบูรณ์ ชอบความชื้นแฉะ ลักษณะใบคล้ายใบมะเขือพวง ดอกทรงกรวยคล้ายดอกผักบุ้ง แต่ขนาดใหญ่กว่า จากข้อมูลของสถาบันวิจัยสมุนไพร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ระบุว่าสารออกฤทธิ์ที่พบมากใน เมล็ด และใบลำโพงคือ โทรเพน อัลคาลอยด์ ได้แก่ สโคโพลามีน (scopolamine) และไฮออสไซอะมิน (hy-oscymine) โดยถ้ากินเมล็ดและใบของลำโพงเข้าไป จะปรากฏอาการภายในเวลา 5 - 10 นาที อาการที่พบคือ กระจายน้ำอย่างรุนแรง ปากและคอแห้ง ตาพร่า ม่านตาขยาย สู้แสงไม่ได้ น้ำลายแห้งทำให้กลืนน้ำลายยากและพูดไม่ชัด ผิวหนังร้อนแดงและแห้ง ตัวร้อน สารพิษในต้นลำโพงไม่สามารถทำลายด้วยความร้อน เมล็ดลำโพงมีพิษสูงมาก และอาจรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิต น้ำมันจากเมล็ด ใช้ฆ่าเชื้อโรค แก้กกลากเกลื้อน หิด เหา เชื้อโรคที่มีตัว แต่ก็มีการเตือนให้ระวังในการใช้เมล็ดลำโพง เพราะว่ามีพิษทางยาเบื่อเมาอย่างรุนแรง อาจทำให้เป็นบ้า หรือถึงตายได้ รวมทั้งคนไทยในอดีตเรียกคนบ้าบางพวกว่า “บ้าลำโพง” เพราะเชื่อว่ากินหรือสูบลำโพงนั่นเอง ส่วนการรักษาคนที่ได้รับพิษจากลำโพงเข้าไปให้กินผงถ่านเพื่อลดการดูดซึม แล้วรีบนำส่งโรงพยาบาล เพื่อล้างท้อง และเมื่อไม่นานมานี้มีข่าวเด็กไปเก็บใบลำโพงมาประกอบอาหารกินโดย

รู้เท่าไม่ถึงการณ์ ขณะผู้ปกครองไม่อยู่บ้าน จนซื้อหมอติน้ำลายฟูมปาก แพทย์เร่งล้างท้องช่วยเหลือเป็นการด่วน ซึ่งแพทย์ออกมาเตือน ดอกลำโพงและใบมีพิษถึงตายได้ พ่อแม่ผู้ปกครองให้ระวังอันตรายของดอกและใบลำโพง โดยผู้ปกครองต้องดูแลบุตรหลานให้ดี ไม่ควรทิ้งพืชผักที่เป็นอันตราย เพราะเด็กอาจจะไปเก็บมากินหรือรับประทานเหมือนเหตุการณ์ดังกล่าว ซึ่งหากซ้ากว่านี้อาจจะเสียชีวิตได้ ท่านผู้อ่านคงเห็นถึงอันตรายของพืชชนิดนี้แล้วนะค่ะ ฉะนั้นจึงควรระมัดระวังเป็นอย่างยิ่ง โดยเฉพาะเด็กที่ไม่รู้ถึงพิษของลำโพง เห็นดอกสวย ๆ ลำต้น ใบ คล้ายมะเขือ ทำให้เข้าใจผิดคิดว่าสามารถนำไปรับประทานกินกับน้ำพริกเหมือนมะเขือหรือนำมาผัดน้ำมันกินเป็นอาหารได้ ผู้เขียนขอบอกว่่าอันตรายมาก ๆ นะค่ะ ทางที่ดี ไม่ควรนำมาปลูกไว้บริเวณบ้าน หรือถ้าจะปลูกไว้เพื่อประโยชน์อย่างอื่น ก็ควรทำความเข้าใจกับสมาชิกในบ้านหรือเพื่อนบ้านให้ตื่นนะค่ะ จะได้ไม่มีเหตุการณ์แบบนี้เกิดขึ้นอีก



ลูกลำโพง



ดอกลำโพง

(ขอบคุณภาพจาก frynn.com/ลำโพงขาว/)

ส่วนกระเบาที่มีชื่อท้องถิ่นเช่น กระเบา กระเบา น้ำ กระเบาข้าวแข็ง กระเบาข้าวเหนียว กระตงดง (เชียงใหม่), ดงกะเบา (ลำปาง), กระเบาใหญ่ (นครราชสีมา), หัวค่าง (ประจวบคีรีขันธ์), เบา (สุราษฎร์ธานี), กุลา กากหลง (ปัตตานี), มะกูด (ภาคเหนือ), กระเบาเข้าแข็ง กระเบาใหญ่ กากหลง แก้วกากหลง (ภาคกลาง), เบา (ภาคใต้), กระเบาตึก (เขมร) มีถิ่นกำเนิดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ พบกระจายพันธุ์ในภูมิภาคอินโดจีน จัดเป็นไม้ยืนต้น ไม้ผลัดใบขนาดกลางจนถึงขนาดใหญ่ มีความสูงของต้นประมาณ 10-15 เมตร รูปทรงสูงโปร่ง ลำต้นตรง เปลือกลำต้นเรียบและเป็นสีเทา ขยายพันธุ์ด้วยวิธีการใช้เมล็ด ในประเทศไทยสามารถพบได้ทุกภาคตามป่าดิบ และตามป่าเบญจพรรณ (บริเวณลำน้ำในที่ราบ ซึ่งมักจะมีน้ำเอ่อท่วมตามคิ่งน้ำหรือแผ่ออกเป็นพื้นที่กว้างมีพืชพรรณหลายชนิดขึ้นปกคลุม ซึ่งในภาคตะวันออกเฉียงเหนือเรียกพื้นที่ลักษณะนี้ว่า ป่าเบญจ ป่าทาม) ที่ระดับความสูงจากระดับน้ำทะเล 30-1,300 เมตร ผลกระเบา มีลักษณะเป็นรูปทรงกลม เปลือกผลหนาแข็งเป็นสีน้ำตาล มีขนคล้ายกำมะหยี่สีน้ำตาล เนื้อในผลเป็นสีขาวอมเหลือง ข้างในผลมีเมล็ดสีดำอัดกันแน่นรวมกันอยู่เป็นจำนวนมาก ประมาณ 30-50 เมล็ด



ลูกกระเบา

(ขอบคุณภาพจาก frynn.com/กระเบา/)

(ขอบคุณภาพจาก www.โพสดีพีรี.th/000566)

สรรพคุณของกระเบา มีประโยชน์ใช้แก้โรคกลาก เกื้อน หิด ผลและเมล็ดมีรสเมา ใช้แก้โรคผิวหนังต่างๆ น้ำมันจากเมล็ดใช้ทาผมรักษาโรคผมร่วง แก้อาการปวดตามข้อ เมล็ดกระเบาส่วนมากจะนำมาใช้เป็นยาทาภายนอก ถ้าหากต้องการใช้ผสมกับตำรายาอื่นเพื่อรับประทาน จะต้องกำจัดพิษในเมล็ดออกก่อนและห้ามรับประทานเกินที่กำหนด จะเป็นอันตรายได้ เมล็ดสดหากกินเข้าไปจะทำให้เกิดอาการปวดท้องคลื่นไส้ อาเจียนและอาจถึงตายได้ ฉะนั้นควรระมัดระวังในการใช้

ในอดีตผู้คนจะไม่นิยมนำปลาบ้ำมารับประทานกันมากนัก แม้ว่าเนื้อจะมีรสชาติดีก็ตาม เพราะกลัวจะเกิดอาการมีนเมา เสียสติ แต่ในปัจจุบัน ต้นลำโพง ต้นกระเบา ที่ขึ้นบริเวณริมฝั่งคลอง ริมแม่น้ำ แทบจะหาทำยาได้ยากแล้ว ปลาบ้ำส่วนมากมาจากบ่อเลี้ยงของเกษตรกร จึงปลอดภัยต่อผู้บริโภค ฉะนั้นผู้บริโภคไม่ต้องเป็นกังวลว่า เมื่อทานปลาบ้ำแล้ว ตัวเองจะเป็นบ้า น้ำลายฟูมปาก เสียสติ และขอบอกว่า แกงส์มปลาบ้ำ อร่อยมาก ๆ จนลืมอิมไปเลยละค่ะ.....