

Moskva ปลาหนาว

ในงาน Ribpromexpo 2008 ประเทศรัสเซียได้เชิญกรมประมงไปแนะนำสินค้าประมงไทย เพื่อเปิดตลาดการค้า ท่านรองอธิบดีฯ ดร.นันทิยา อุ่นประเสริฐ เป็นหัวหน้าคณะ พร้อมด้วยผู้ช่วย 2 คน คุณชลธิศศักดิ์ ชาวปากน้ำ นักวิชาการประมงหนุ่มสังกัดสำนักวิจัยและพัฒนาประมงน้ำจืด และนักวิชาการประมงโก่งแก่งจากสำนักวิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่ง จึงได้เดินทางไปกรุงมอสโก เดาใจท่านอธิบดีกรมประมงว่าการที่ให้นักวิชาการในสังกัดต่างๆ กัน ประสบการณ์แตกต่างกัน ไป จัดงานนั้น จะเป็นไปตามสุภาษิต “สองคนยลตามช่อง” มุมมองที่ออกมาจะไม่เหมือนกัน ตามแต่บุคคล และถ้าได้ขบคิดร่วมกัน จะทำให้ได้ข้อคิดเห็นดีๆ กลับมาพัฒนากิจการประมงไทยต่อไป

Moscow ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำ Moskva ซึ่งเป็นแม่น้ำที่เก่าแก่สายหนึ่งของโลก คำที่มักได้ยินคู่กันมาเสมอ คือ Caviar ไขปลาสารพัดชนิดที่นำมาปรุงรสเป็นไขเค็ม ชนิดที่มีราคาแพงที่สุดคือ คาเวียร์สีทองที่มาจากปลา sterlet (*Acipenser ruthenus*)



ภาพที่ 1 คณะผู้จัดนิทรรศการ
กับชาวประมงรัสเซีย



และเป็นที่รำลึกกันอีกอย่างหนึ่ง เมื่อพูดถึงประเทศที่ในอดีตมีฉายาว่า “หลังม่านเหล็ก” คือ ความหนาวเย็นอย่างมหุโหดของไซบีเรีย

คนไทยไม่ค่อยคุ้นเคยกับปลาจากเขตหนาว (Temperate zone & Arctic zone) เท่าใดนัก แต่อาจจะเคยได้ยินชื่อ ปลาค็อด ปลาฮาลิบัท บ้าง จากผลิตภัณฑ์

น้ำมันตับปลา
ที่ซื้อมาให้เด็ก
และผู้สูงอายุ

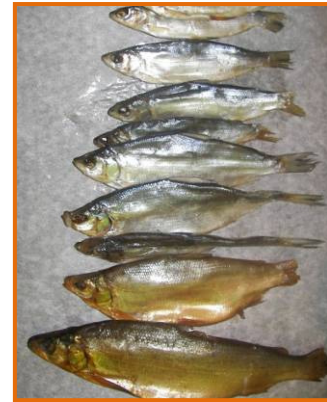
ภาพที่ 2 คาเวียร์ที่ทำจากไข
ปลาแซลมอนสีแดงสดใส

รับประทานเพื่อเสริมวิตามินให้แก่ร่างกาย ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า กิจการประมงนอกน่านน้ำไทยยังขยายเขตจับปลาไปไม่ถึง หรือชาวประมงไทยทนหนาวไม่ไหวก็เป็นได้ หนาวจริงๆ ขนาดเพิ่งเริ่มต้นฤดูหนาวปลายเดือนพฤศจิกายน อุณหภูมิยังลดลงต่ำกว่า -3°C เขาบอกว่าถ้าเหนือมอสโกขึ้นไป หรือเข้าไปตอนในๆ ของประเทศ ฤดูหนาวอุณหภูมิมักจะลดต่ำถึง -30°C อยู่เป็นประจำ



ภาพที่ 3 ซิม White fish แกลั่ม
วู้ดก้า และ ดร.ทวีใหญ่

ปลาคงจะหนาวจริงๆ จึงสะสมไขมันไว้ในร่างกายมาก เมื่อรับประทานจึงมีความรู้สึกวูบๆ เนื้อปลานุ่มๆ เลี่ยนๆ ถึงแม้ดูจากลักษณะภายนอก เหมือนจะแห้งแฉ่งแล้วก็ตาม การแปรรูปเข้าใจว่าจะเป็นการผึ่งให้แห้งหรือรมควัน เค้าเอาเองว่าแสงแดดที่นั่นน่าจะไม่วร้อนเพียงพอที่จะตากเหมือนบ้านเรา แล้วชาวรัสเซียก็ฉีกรับประทานเป็นกับแกล้มวอดก้ากันอย่างนั้นเลย ไม่มีการปรุงแต่งต่อเติมใดๆ อีก รสเค็มกร่อยๆ จึงต้องดื่มวอดก้าล้างคออีกใหญ่ ตามด้วย Lemon จิ้มเกลือชนิดหนึ่ง จึงจะหายเลี่ยนล้าคอ ที่ทราบดีเพราะอาจารย์ Dr. Alexzandra หมี่ใหญ่ (ล่ามแปลนามสกุลอาจารย์เป็นภาษาไทย) มาชวนไปที่บูธของท่านทุกๆ บ่ายของวันที่ท่านมาอยู่ที่บูธ ทั้งนี้ ท่านอยู่ในคณะผู้จัดหาและนำปลาเทร้ามาถวายโครงการหลวงที่ดอยอินทนนท์ รวมทั้งให้คำแนะนำเจ้าหน้าที่ประมงที่ทำงานกับปลาเทร้า เลยแวะเวียน



ภาพที่ 4 White fish



ภาพที่ 5 ปลาแมคเคอเรลในน้ำมัน

มาชวนไปคุยกันเป็นประจำ ปลาที่ชิมเป็นจำพวกปลาขาว White fish หน้าตาเหมือนปลาสร้อยเกล็ดขาวบ้านเรา แต่มีก้างฝอยแทรกในเนื้อไม่มากนัก

คนรัสเซียไม่คุ้นเคยกับอาหารรสเผ็ดอย่างเมืองไทย บางคนชิมปลาเส้นพิซโซที่เราบอกว่าเป็นชนิดเผ็ดอ่อนแล้วยังรีบคายทิ้ง แล้ววิ่งไปหาน้ำกินทันที บางคนก็บอกว่าพอทนกินได้แต่เผ็ดมากๆ ข้อนี้ต้องเห็นใจเขาเพราะพริกเป็นพริกเมืองร้อน บ้านเขาหนาวมากคงปลูกพริกไม่ได้แน่ๆ การจะนำสินค้าไปขายควรต้องไปศึกษาวิธีการปรุง วิธีการ

รับประทานของเขาเสียก่อน อาหารมีน้ำมันมากขนาดนั้น ซึ่งก็น่าจะเหมาะสมกับผู้คนที่อยู่อาศัยในเขตหนาวที่ต้องการพลังงานไว้ต่อสู้กับความหนาวเย็น สังเกตดูจากผลิตภัณฑ์ที่ประเทศทางเขตนาวมาน่าเสนอแล้ว พบว่าวิธีการถนอมอาหารบางอย่าง ยังนิยมแช่ในน้ำมันอีก ดูจากบรรจุภัณฑ์แล้วน่าจะเป็นประเภทพร้อมรับประทาน เนื่องจากเห็นมีเครื่องปรุงใส่ไว้เสร็จสรรพ

บูธที่อยู่แถบเดียวกันเป็นครอบครัวชาวประมงรัสเซีย สามี ภรรยา และลูกชาย จับเองขายเอง แต่เสียอย่างเดียวสื่อสารกันไม่ค่อยรู้เรื่อง ล่ามก็ไม่มีเวลาพอที่จะช่วยแปล ชาวปากน้ำกับชาวรัสเซียจึงต้องพยายามใช้ภาษาสากล (มือ สีหน้า และท่าทาง) อย่างหนัก เพื่อทำความเข้าใจกัน นำสินค้าไปแลกเปลี่ยนกัน จะได้นำกลับมาวิจัยที่กรมประมง เขามีสัตว์น้ำที่น่าสนใจ ไม่รู้ชื่อว่าเป็นปลาอะไร แล่เผื่อออก



ภาพที่ 6 กุ้งหนาว



ตามยาว บั้งเป็นริ้วทางขวาง แล้วรวมควันเป็นสีน้ำตาลอมแดง
ไม่รู้ว่ามีมีการปรุงรสด้วยอะไรหรือไม่ ร้อยเป็นพวงสวยงาม

ร้านอื่นๆ ก็มีปลาค้อต การแปรรูปก็ตัดส่วนหัว
ออกแล้วมัดเชือก เข้าใจว่าใช้แขวนผึ่งให้แห้ง แล้วรวมควัน
เช่นเดียวกัน ตัวอวบอ้วนสมกับเป็นปลาหนาว คาเวียร์จาก
ปลาแซลมอนมีขายมากกว่าคาเวียร์อย่างอื่น มีปลากระป๋อง



หลายแบบ หอยแมลงภู่แปรรูป ตับปลาค้อตบด แล้วก็มีปลาเฮอริ่ง
ปลาไหล ปลาแซลมอน ล็อบสเตอร์ ฯลฯ ทุกอย่างดูแล้วมันหยุด

บริษัทแปรรูปสัตว์น้ำจากจังหวัดชลบุรีที่ไปร่วมนำเสนอ
สินค้าด้วย มีชาวรัสเซียที่พูดภาษาไทยทำงานอยู่ด้วย ทราบว่าเจาะ
ตลาดมาก่อนแล้วสองสามปี น่าจะมีข้อมูลสนับสนุนมากพอ สินค้าที่
นำไปเสนอจึงมี ปลาข้างเหลืองแล้เอาก้างออกโรยงาตากแห้ง
ปลาหมึกแห้ง กุ้งแห้ง ปลากระตักแห้ง ปลาปากคมแล้บางตากแห้ง
ฯลฯ ถึงแม้ปลาจากเขตร้อนจะไม่มีน้ำมันมาก เวลาเคี้ยวกินจะแข็ง

กระด้างกว่าปลาหนาวมาก แต่อันนี้ก็ขายดี

Thai Union Group ส่งเจ้าหน้าที่ไปด้วย บริษัทอื่นๆ ที่
ฝากสินค้าไป ก็เอาปลากระป๋องตัวอย่างไปโชว์ด้วย และนำเสนอ
สินค้าพร้อมรับประทาน เมื่อนำออกจากตู้แช่แข็งแล้วนำไปทอดหรือใส่

ภาพที่ 7-8 ปลาหนาว
หลากหลายชนิด

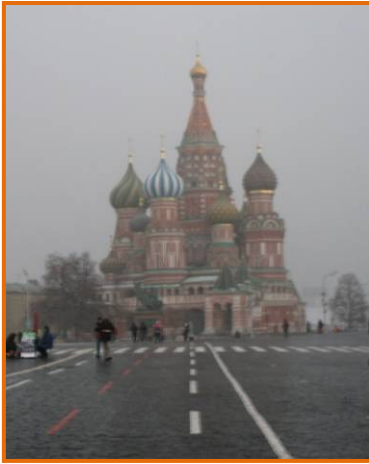
เตาไมโครเวฟ เช่น กุ้งต้มปุระ ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ซีเล็ทปูน่าพร้อมบิสกิต ข้าวกล่อง ฯลฯ ข้อนี้คงไม่
ต้องห่วงเรื่องตู้แช่ เพียงแค่วางไว้บนถาดหน้าต่างก็เย็นเกินพอ แต่ต้องรอดูกันอีกทีว่าคนรัสเซียจะกินข้าวสวย
ร้อนๆ กับต้มยำหรือเปล่า ทุกวันนี้คนรัสเซียมาทำมาหากินอยู่
เมืองไทยก็จำนวนมากโขอยู่

เราอาจจะต้องทำความเข้าใจกับวัฒนธรรมของชาว
รัสเซียเพิ่มขึ้นอีก หลังจากเปิดประเทศแล้วชาวรัสเซียก็เดินทางไป
หาประสบการณ์นอกประเทศกันมากทุกปีๆ นักท่องเที่ยวที่มา
เยี่ยมชมศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่งพังงาเป็นชาวรัสเซีย
มากเกินครึ่ง จนต้องเขียนคำแนะนำและข้อห้ามเป็นภาษารัสเซีย
กันเลยทีเดียว คงมีการเปลี่ยนแปลงตามสมัยนิยมแตกต่างากรุ่น
คุณตาคุณยายบ้างแน่นอน ค่าครองชีพที่สูงลิบลัว ราคาอาหารก็แพง ถ้าส่งสินค้าประมงไปขายคงจะได้
กำไรเป็นกอบเป็นกำ แล้วก็น่าจะมีร้านอาหารไทยเกิดขึ้นตามเมืองใหญ่อีกมาก ข้อนี้ต้องอาศัยบรรดาแม่



ภาพที่ 9 ส้มเปรี้ยวๆ ขมๆ

ครัวหัวป่าก์ คิดเอาพวก กุ้ง หอย ปู ปลา มันๆ ของเขตหนาวมาดัดแปลงให้เข้ากับรสชาติแบบไทยๆ หรือจะเป็นแบบลูกครึ่งไทย-รัสเซีย ก็ดีเหมือนกัน



ภาพที่ 10 ถ่ายรูปกลางลมฝน

พิจารณาดูแล้วผลิตภัณฑ์ที่น่าทำไปขาย คือ คาเวียร์ กระปุกนิตเดี่ยวราคาเป็นพันบาท คนไทยเองก็ชอบกินไข่ปลาอยู่แล้ว เช่น ปลาตะเพียนไข่ต้มเค็ม ต้มยำฟองไข่ปลาช่อน แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว เป็นต้น แต่ต้องหาปลาที่มีไข่มาก ตัวเขื่องๆ สักหน่อย และขนาดเม็ดไข่พอเหมาะ ไม่จำเป็นต้องเป็นสเตอร์เจียนที่ชอบอยู่ในน้ำลึกและหนาวเย็น ปลาบ้านเราที่เหละนำมาทดลองเพาะเลี้ยง แล้วปรับปรุงพันธุ์ให้ไข่ตก ไข่มาปรุงรส แต่งสีสั้่นให้สวย บรรจุภัณฑ์สวยงาม เรื่องไข่นี้ น่าจะมันส์เขาได้

เป็นที่น่าเสียดายที่การเดินทางในครั้งนี่ไม่สะดวก อยากรู้

ได้ข้อมูลพื้นบ้าน มากกว่านี้ แต่เราไม่สามารถฝ่าหิมะไปชมตลาด ตำบลเล็กเมืองน้อยได้ แต่ก็ยังอุตสาหฝ่าพื่นขึ้นรถใต้ดินไปจนถึงจัตุรัสแดง ออกไปยืนถ่ายรูปกลางลมแรง ฝน และหิมะ จนล้ามต้องเร่งให้กลับที่พัก ด้วยกลัวว่าจะป่วยกันทั้งคณะ



ภาพที่ 11 สถานีรถไฟใต้ดิน Komsomolskaya (<http://blog.hotelclub.com>)

เรื่องนี้ทำให้เข้าใจชัดเจนว่า ทำไมประเทศในเขตหนาวจึงต้องพัฒนาระบบซูเปอร์มาร์เก็ต และลงไปอยู่กันใต้ดิน แล้วเราก็จึงเข้าใจว่าทำไมเขาจึงเน้นตกแต่งภายใน สถานีรถไฟใต้ดินของกรุงมอสโกก็ได้รับรางวัลยอดเยี่ยมสถาปัตยกรรมภายใน ซูเปอร์มาร์เก็ตหลายแห่งในกรุงมอสโก มีชื่อเสียงระดับโลกด้านตกแต่งหรูหรา ก็ข้างนอกมันหนาวร้านอาหารดีไซน์แบบ Outdoor Inside กล่าวคือ อยู่ภายในอาคารที่ปิดมิดชิด อบให้อุ่นๆ แล้วทำบรรยากาศให้เป็นเหมือนทุ่งโล่ง มีหลังคากระโจมยื่นออกมา มีหุ่นไก้ เขียนฝาผนังเป็นรูปห้องฟ้าสดใส เพราะมันอยู่ข้างนอกไม่ได้ แต่ใจยังอยากเห็นทุ่งโล่ง นั่งทำงานอยู่ข้างในสบายกว่า ข้างนอกถึงตกแต่งไปก็ออกไปยืนดูไม่ได้ อุตสาหฝ่าไปจนถึงโบสถ์หลังคารูปทรงหัวหอมที่จัตุรัสแดง แต่ก็ชมได้แป๊บเดียว



ภาพที่ 12 Supermarket Eliseevsky (www.pbase.com)