

## ปลาหูจากโรงเพาะฟัก (รุ่นที่ ๑)

เมื่อทีมงานของศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่งสมุทรสาครเพาะพันธุ์ปลาหูได้สำเร็จ ในช่วงปลายปี พ.ศ. ๒๕๕๔ ก็มีคำถามหลังไหลมาจากผู้สนใจมากมายหลายประเด็น มากมายจนน่าปลื้มอกปลื้มใจหนึ่งในหลายๆ คำถามที่มักจะได้ยินเสมอ คือ ปลาหูที่เพาะเลี้ยงจะอร่อยเหมือนปลาที่จับจากทะเลอ่าวไทยหรือไม่ เราารู้สึกได้ว่าทุกคนเป็นห่วง เป็นห่วงอย่างยิ่ง ยังไม่มั่นใจว่านักเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำของกรมประมงจะมีความสามารถเพียงพอ ที่จะทำให้ปลาหูของเขาครองรสชาติความอร่อยไว้ได้หรือไม่ หรืออาจจะทำให้งานกร่อยผลงานที่ได้ไม่สมควรบันทึกไว้ในตำนานน้ำพริกปลาหูอันน่าภาคภูมิใจของไทย

ความรู้สึกนี้ ทั้งทำทนายและทำให้เราหัวนี้วิตกไปพร้อมๆ กัน เราจะทำอย่างไร ไม่ให้ขายหน้าชาวบ้านชาวเมืองที่เขาขาดความฝันไว้ ไม่ใช่คำมั่นสัญญา แต่เราจะขอให้ออดู มีเพียงผลงานเท่านั้นที่จะยืนยันได้ ก็หวังเป็นอย่างยิ่งว่า ดร.สุพิศ ทองรอด ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหารสัตว์น้ำคงช่วยแนะนำเราได้

ในการผลิตฟิชนั้น รสชาติมักจะเป็นไปตามสายพันธุ์ เช่น มะม่วงเขียวเสวยหรือมะม่วงแรดก็หวานมันไปคนละแบบ ข้าวเหนียวกับข้าวเจ้าก็อ่อมอร่อยต่างกัน อีกทั้งภูมิประเทศและภูมิอากาศก็มีส่วนสำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน นักนิยมไวน์ให้มุมมองว่า ต้องเป็นไวน์ที่ผลิตจากองุ่นที่ปลูกในระดับเส้นรุ้งที่ ๓๐-๕๐ องศาเหนือ และ ๓๐-๔๐ องศาใต้ของโลกเท่านั้น (ข้อมูลเพิ่มเติม: Network of Thai Beverage Producers) ประกอบกับต้องเป็นปีที่อากาศพอเหมาะ ถึงจะเป็น Vintage ไวน์จะมีรสชาตินุ่มนวล ราคาแพง หากปีใดอากาศเย็นหรือร้อนเกินไป ไวน์ก็จะไม่อร่อย เท็จจริงอย่างไรต้องไปถามคอไวน์ระดับเทพเอาเอง เพราะนักวิชาการบ้านนอก “คอไม่ถึง”

การผลิตเนื้อสัตว์นั้น อาหารการกินและชีวิตความเป็นอยู่ของสัตว์จะเป็นตัวกำหนดรสชาติของผลผลิต เช่น เขาเล่าว่า หากเอาหมูบ้านไปเลี้ยงโดยให้กินผลไม้เป็นหลัก แล้วเอาไฟฟ้าช็อตให้หมูวิ่งออกกำลังทุกวัน เขาว่าเอามาปลอมขายเป็นเนื้อหมูป่าได้เลย ข้อนี้ไม่ยืนยันเพราะฟังเขาเล่ามาในวงสุราฮาเฮ แต่ที่ยืนยันได้คือ หมูฟาร์มจะเลี้ยงแบบไม่ให้เดิน กินแล้วนอน กินแล้วนอน ตัวจะได้โตไวอย่าง



รูปที่ ๒ ปลาหูไทย ราคา ๑๐๐ บาท มีให้เลือกตามขนาด ๕, ๔, ๓ หรือ ๒ เซ่ง

ประหยัดอาหาร แต่หมูจะอ้วนจนมีแต่มัน นายทุนเกษตรกรรมที่ต้องการกำไรมากๆ จึงเอาสารเร่งเนื้อแดง Clenbuterol, Salbutamol มาผสมในอาหารหมูทำให้มีสัดส่วนของเนื้อแดงมากขึ้น สารดังกล่าวตกค้างในเนื้อซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะผู้เป็นโรคหัวใจ เบาหวาน ความดันโลหิตสูง และหญิงมีครรภ์ จนทาง



รูปที่ ๑ ไวน์หมากเม่า บ้านลำค้อ ภูพาน จังหวัดสกลนคร

ราชการต้องออกมาควบคุมวิธีการผลิต ([www.thaihealth.or.th/healthcontent/](http://www.thaihealth.or.th/healthcontent/))

รสชาติปลาหูในทะเลอ่าวไทยได้จากแพลงก์ตอนแน่นนอน เพราะปลาหูกินแพลงก์ตอนพืช กลุ่ม ไดอะตอมและไดโนแฟลกเจลเลตเป็นอาหารหลัก ดร.สุพิศ กล่าวว่า กลิ่นยังได้มาจากกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัว ที่มีอยู่มากในเนื้อปลาหู การที่ปลาหูมีกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวอยู่มาก เป็นเพราะปลาหูกินอาหารที่มีกรดไขมัน แบบนั้นเข้าไปมาก จึงไปสะสมอยู่ในเนื้อตัว เข้าใจว่ามากรดไขมันจากแพลงก์ตอนที่กินเป็นอาหารหลัก และการที่ปลาหูว่ายน้ำทั้งวันทั้งคืน ทำให้มีรูปร่างกระชับ สมส่วน ปราดเปรียว เราจึงพออนุমানได้ว่า ผู้ที่รับประทาน ปลาหูแล้วว่ายน้ำออกกำลังกายสม่ำเสมอ จะมีรูปร่างกระชับ สมส่วน ปราดเปรียว

ทีมงานของศูนย์วิจัยฯ สมุทรสาคร ได้นำ ลูกปลาหูที่ผลิตได้ไปเลี้ยงไว้ในกระชังที่ซึ่งไว้ในบ่อดินที่มี ระบบพื้นฟูคุณภาพน้ำด้วยสาหร่ายและกังหันน้ำรอบข้าง ให้ปลาได้กรองกินแพลงก์ตอนที่พอมืออยู่บ้างจากระบบ น้ำหมุนเวียน ส่วนอาหารหลักให้กินอาหารเม็ดสูตรปลา กะพงวัยรุ่น เนื่องจากในขณะนี้ยังไม่มีโรงงานใด ผลิตสูตรอาหารเลี้ยงปลาหูให้เรา เพิ่มคุณค่ากรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวด้วยน้ำมันปลาหู ปลาหูวัยรุ่นของเราที่เลี้ยง อยู่ในกระชังที่ว่ายน้ำตลอดเวลา จึงพอเย็นใจได้ประการ หนึ่งว่า ปลาน่าจะไม่อ้วนลงพุงจนเนื้อเสียรสชาติ เรายัง ได้ข้อมูลเพิ่มเติมอีกว่า ลูกปลาหูเติบโตเร็วมาก ภายใน เวลาไม่ถึง ๔ เดือน นับจากฟักออกเป็นตัว ปลาที่เติบโต จนเป็นปลาขนาดกลางที่ขายกันทั่วไปในตลาดสดแล้ว พี่สมศักดิ์ จุลละสร ที่ปรึกษากรมประมงบอกว่า การ เจริญเติบโตใกล้เคียงกับปลาธรรมชาติในทะเลอ่าวไทยที่ท่านเคยทำการสำรวจไว้



รูปที่ ๓ ปลาหูจากโรงเพาะฟัก  
อายุ ๓ เดือน ๑๘ วัน

ในวันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๕ พนักงานได้เคลื่อนย้ายปลา เปลี่ยนกระชังเพื่อทำความสะอาดตามปกติ แต่เผชิญมีปลาติดตาอวนเสียชีวิต ๙ ตัว เป็นปลาตัวผู้ ๕ ตัว ตัวเมีย ๓ ตัว และยังไม่พัฒนา อวัยวะสืบพันธุ์ ๑ ตัว ขนาดวัดจากจงอยปากถึงรอยเว้าของหาง (Fork length) มีตั้งแต่ ๑๔.๔-๑๖.๐ เซนติเมตร น้ำหนักมีตั้งแต่ ๓๐-๖๐ กรัม หรือที่ภาษาชาวประมงเรียกว่า ๓๕ ตัว/กิโล ถึง ๑๘ ตัว/กิโล มีข้อที่ น่าสังเกตในเชิงวิชาการ คือ ตัวผู้วัดได้ ๑๔.๕ ถึง ๑๕.๑ เซนติเมตร ในขณะที่ตัวเมียวัดได้ ๑๕.๕ ถึง ๑๖.๐ เซนติเมตร กล่าวคือ ตัวเมียจะโตกว่าเล็กน้อย ข้อนี้ตรงกับลักษณะของครอบครัวไทย แม่บ้านจะเป็นใหญ่กว่า พ่อบ้านเสมอ เรายังพบอีกว่าลูกปลาหูวัยรุ่นของเราเติบโตถึงวัยเจริญพันธุ์แล้ว ฝูงน้ำเชื้อของตัวผู้ยังมีขนาดเล็ก แต่ตัวเมียเริ่มมีไข่ที่เจริญมากกว่า ข้อนี้ ใช้วิชาการทางพันธุกรรมศาสตร์ยืนยัน ได้ ธรรมชาติของสัตว์ที่เกิดรุ่นราวคราว เดียวกัน เพศผู้และเพศเมียจะถึงวัย เจริญพันธุ์ไม่พร้อมกัน อันเป็นกลไก ป้องกันเลือดชิด ไม่ให้ผสมพันธุ์กันเอง ในรุ่น ข้อนี้เรามีหลักฐานบ่งชี้ชัด เราจะ สังเกตได้ว่าท่านประมงจังหวัดอุทัยธานี (พ.ศ. ๒๕๕๓-๒๕๕๕) เวลาเห็นสาวๆ แล้ว สายตาจะเป็นมันแวววับเลย



รูปที่ ๔ โรงเพาะฟักของศูนย์วิจัยฯ สมุทรสาคร อายุกว่า ๓๐ ปี

ทีเดียว

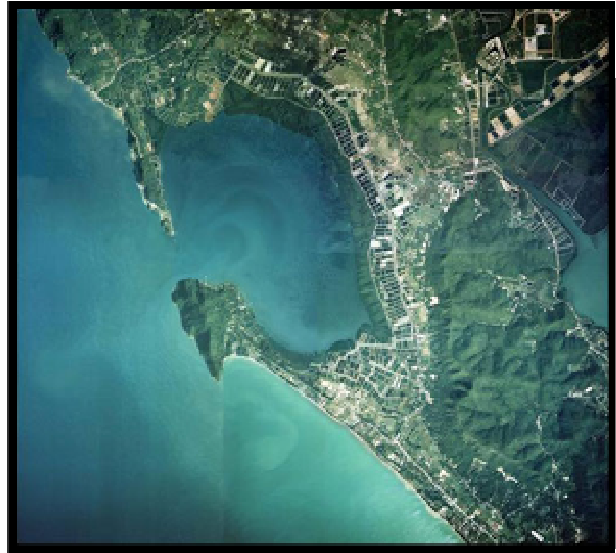
คำถามของผู้สนใจและข้อสังเกตต่างๆ เหล่านี้ ทำให้นักวิจัยของศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่งมีหัวเรื่องที่จะสามารถนำไปยกวางโครงการวิจัยได้หลายโครงการ ต้องปรับสูตร แก่เงื่อนไขอีกหลายประการ อาทิเช่น การที่ลูกปลาเติบโตไม่สม่ำเสมอ (บางตัวยาวถึง ๑๘ เซนติเมตร บางตัวอ้วน บางตัวผอม บางตัวมีไข่ บางตัวยังไม่พัฒนา) อาหารปลาน่าจะไม่ใช่เพียงแค่แพลงก์ตอนพืชที่มีอยู่เล็กน้อยในระบบน้ำหมุนเวียนกับอาหารเม็ดสูตรปลากะพงเท่านั้น หรือเป็นเพราะปรสิต หรือลูกปลาบางตัวไม่สมบูรณ์มาตั้งแต่เป็นไข่ ฯลฯ นอกจากนี้ การที่ปลาสามารถเจริญพันธุ์ได้ในเวลาเพียงครึ่งปีนั้น นักวิชาการประมงคงต้องนำไปปรับเทียบกับผลการวิเคราะห์เดิม น่าจะช่วยให้การบริหารจัดการทรัพยากรแม่นยำยิ่งขึ้น ดร.วิมล จันทโรทัย อธิบดีกรมประมง ให้แนวทางศึกษาเรื่องการเลี้ยงความหนาแน่นสูงในระบบน้ำหมุนเวียน เพื่อดูความเป็นไปได้เชิงเศรษฐกิจ ในประเด็นนี้ เราจำเป็นต้องใช้ความรู้และเครื่องมือเครื่องมือช่างฝ่ายวิศวกรรมประมงประกอบอย่างมาก (สตางค์อยู่ไหนครับท่าน)

การที่เรายังไม่สามารถตอบ

คำถามเรื่องรสชาติปลาที่เพาะเลี้ยงได้ในเวลานี้ มีเหตุผลสำคัญที่ต้องชี้แจงประการหนึ่ง คือนักวิจัยของเราทุกคนไม่รู้สึกรับประทานลูกปลาที่เราเพาะเลี้ยงมากับมือ เราอยากให้ปลาเจริญเติบโตไปอย่างสวยงามจนเป็นพ่อแม่

พันธุ์ที่จะให้ลูกหลานในรุ่นถัดๆ ไป แต่ปลาที่เสียชีวิตโดยเหตุสุดวิสัยครั้งนี้ หลังจากผ่าปลาเพื่อเก็บข้อมูลแล้วพนักงานได้นำไปทอดรับประทานแล้วบอกว่ารสชาติใช้ได้ นุ่มกว่าปลาธรรมชาติเล็กน้อย ข้อนี้เราไม่ยืนยัน เพราะไม่ได้ปรุง ไม่ได้ชิมเอง เรื่องการปรุงแต่งนี้สำคัญนัก ตัวอย่างเช่น กะปิระยองกับกะปิระนองรสชาติก็ต่างกัน เพียงแค่ลิ้นคนธรรมดาไม่ต้องถึงระดับแม่ครัวหัวป่าก์ ก็แยกความแตกต่างได้

ในอนาคตอันใกล้นี้ เราน่าจะผลิตปลาจากเทคนิคการเพาะเลี้ยงได้มากๆ Post harvest technology ก็เป็นเรื่องสำคัญที่ต้องพัฒนา งานนี้อาจขอแรงผู้มีฝีมือด้านอาหารการกินมาช่วยด้วย หรือจัดเวทีประกวดประชันกันให้รู้ตัวรู้แดงไปข้างหนึ่ง ระหว่างเขียนปลาทุสองปากน้ำ แม่กลองกับมหาชัย “หน้าอ คอหัก” VS “หน้าเร็ด เข็ดหยิ่ง” เพราะปลาที่เรานำมาทอดจิ้มน้ำพริกนั้น เป็นปลาที่ผ่านขบวนการถนอมอาหารขั้นต้นมาแล้ว ผ่านการแช่น้ำเกลือแล้วนี่ที่อุณหภูมิพอเหมาะพอดี ตามสูตรที่มีมาแต่โบราณ เป็นตำรับของคุณย่าและอางที่ถ่ายทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น เคล็ดวิชาที่ไม่มีสอนกันในโรงเรียน ต้องคำนำบอาจารย์แล้วหมั่นฝึกปรีอวิทยายุทธให้เชี่ยวชาญเอาเอง ครานี้จะได้รู้กันไปทีว่า นักเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจะ “หน้าตม” หรือ “หน้าบาน”



รูปที่ ๕ หากใช้ปลาทุกรองกินแพลงก์ตอนที่เกิดจากน้ำทิ้งจากบ่อกุ้งในอ่าวคุ้งกระเบน น่าจะช่วยรักษาระบบนิเวศได้ดียิ่งขึ้น