

## กลองยักษ์สีแดง

สุทธิชัย ฤทธิธรรม (เมษายน 2557)

ปลาตระกูล Sciaenidae มีแพร่กระจายอยู่รอบโลก ทั้งในน้ำจืดและทะเล เขตร้อนจนถึงเขตอบอุ่น ขนาดมีตั้งแต่ยาวแค่สิบนิ้วจนถึงเมตรสองเมตร ฝรั่งเรียกว่า Drum หรือ Croaker ทั้งนี้เป็นเพราะว่าปลาในตระกูลนี้ส่งเสียง "อืดครืด อืดครืด" เป็นระยะๆ โดยผนังท้องของปลาตระกูลนี้มีกล้ามเนื้อพิเศษสำหรับขยายถุงลม (air bladder) ฝรั่งฟังเป็นเสียงกลองหรือเสียงครางลึกๆ ในลำคอ แต่คนไทยฟังเป็นเสียงม้า เราชาวประมงก็เคยเลี้ยงแต่กึ่งปลาหออยู่ไม่เคยเลี้ยงม้า รวมทั้งไม่เคยซื้อหญ้าให้ม้ากิน จึงไม่ทราบว่ามีม้าทำเสียงแบบนั้นตอนไหน และไม่เคยได้ยินเสียงเขียนสนามม้าครางตอนโดนม้าเตะว่าดังยังงี้ อีกชื่อหนึ่งที่ฝรั่งใช้คือ Hardhead ซึ่งฝรั่งคงดูที่ลักษณะหัวกะโหลกหนาๆ ทุๆ นั่นเอง แต่คนไทยกลับมองไปอย่างอื่น กล่าวคือ หมู่มารู่นกระตังที่ฮอริโมนเพศเริ่มหลังวันเข้าสู่กระแสเลือดไปปรับโครงสร้างร่างกาย กระตุ้นจิตใจให้ขานซ่า เปลี่ยนพฤติกรรมให้เริ่มมองหาในดวงใจ ช่วงแรกๆ ก็มักจะยังไม่กล้าเข้าไปใกล้สาว ได้แต่เหล่ตาขำเล็งอยู่ห่างๆ เมื่อถูกเพื่อนฝูงล้อเลียนมักใช้คำแก้เก้อเขินไปว่าไม่เข้าสเปค "หน้าเหมือนปลาจวด" อะไรทำนองนั้น ในใจจริงแอบชอบเจ้าหล่อนที่เวลานั้นอีกโขทีเดียว



ปลาม้า  
(ภาพจากสถานแสดงพันธุ์สัตว์น้ำ  
บึงฉวากเฉลิมพระเกียรติฯ )

การส่งเสียงของสัตว์ก็เป็นการสื่อสารเช่นเดียวกับเสียงของมนุษย์ อาทิเช่น เมื่อฝนตกหนักจนน้ำเจ็มนองทุ่งนา กบ อึ่งอ่าง เขียด ปาด ตัวผู้ก็จะแข่งกันตะเบ็งเสียงร้องลั่นทุ่งเพื่อบอกตัวเมียว่ามีหมู่มารู่นพลออยู่ตรงนั้นจะออกมาเล่นจ้ำจี้กันเถอะ ปลาสร้อยและปลาตะเพียนก็ทำเสียงเหมือนเคียวฟัน "อ้ออ้อ อ้ออ้อ" เวลาผสมพันธุ์วางไข่ โดยในฤดูน้ำหลากน้ำแดงปลาจะว่ายทวนน้ำขึ้นไปวางไข่รวมกันเป็นฝูงใหญ่ เสียงจึงดังลั่นไปทั้งแม่น้ำลำธาร สงสัยเวลานั้นมันคงเกร็งสุดตัว กลุ่มปลาม้าปลาจวดส่งเสียงด้วยการขยายถุงลมตลอดเวลาทุกวันไม่เลือกฤดูกาล เราจะได้ยินชัดเจนนกกลางดึกที่เจ็บบ้าง ซึ่งสันนิษฐานได้ว่าเป็นการบ่งบอกอาณาเขตของตนเองหรือของฝูง เนื่องจากเป็นปลากินเนื้อซึ่งก็เปรียบได้กับเสือโคร่งในป่าซัง เสียงคำรามก็จะบอกอาณาเขตให้สัตว์กินเนื้อตัวอื่นเกรงขามไม่กล้าข้ามห้วยเข้ามา "เสือข้ามห้วย" จึงเป็นสำนวนไทยที่บ่งบอกถึงการท้าทายอำนาจรุกรานเจ้าถิ่นเดิม

สมบัติล้ำค่าและอำนาจมักนำเภทภัยมาสู่ผู้เป็นเจ้าของหากขาดวินัยในการปกครองดูแลและควบคุมความโลภในจิตใจ ฉันทิก็ฉันทัน เขี้ยวหนังกระดุกเสือกก็เป็นเป้าหมายของนายพรานใหญ่นำมาซึ่งเภทภัยถึงชีวิต กระเพาะปลาก็ปรากฏอยู่ในตำรายาจีนมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ถัง สรรพคุณเป็นยาขับน้ำรูปร่างกายสตรีหลังคลอดบุตร กระเพาะปลาตามตำรายาจีนนั้นก็คือถุงลม มีหน้าที่ในการปรับสมดุลความดันที่ระดับความลึกต่างๆ กัน ทำให้ปลาสามารถลอยตัวอยู่ในน้ำได้โดยใช้พลังงานเพียงเล็กน้อยในการขยับครีบช่วยพยุง ปลาตระกูล Sciaenidae มีถุงลมใหญ่และหนาเป็นพิเศษ รวาค้างแพงมากเป็นพิเศษ ชาวประมงจึงไล่ล่าเป็นพิเศษ หลายชนิดตก



ถุงลมปลาม้าตากแห้ง ทะเลสาบเขมร

อยู่ในภาวะเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ ปี พ.ศ. 2556 ประเทศไทยนำเข้ากุ้งลมปลาตากแห้งผ่านด่านตรวจสัตว์น้ำจังหวัดระนอง 22,930 กิโลกรัม นำเข้าปลาฆ่าแช่เย็นผ่านด่านตรวจสัตว์น้ำจังหวัดสระแก้ว มากกว่า 120 ตัน ด้านอื่นๆ ไม่ได้แจกแจงข้อมูลไว้ หากสามารถรวบรวมข้อมูลได้ครบถ้วน ปริมาณน่าจะมากกว่านี้หลายสิบเท่า เรียกว่า มีเท่าไรที่ไทยเหมาหมด

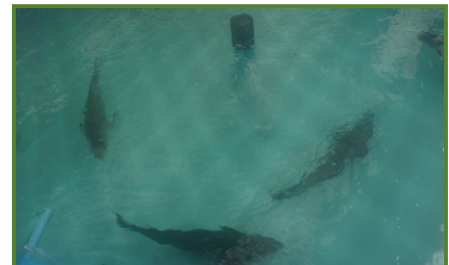


The red drum is a large, reddish fish with at least one black spot at the base of the tail. (D.R. Robertson & J. Van Tassell/Smithsonian Tropical Research Institute)

อเมริกันชนให้ความสนใจปลา Red drum (*Sciaenops ocellatus*) มาก และประสบความสำเร็จในงานวิจัยการเพาะเลี้ยงเพื่อบริโภคมานานแล้ว Chesapeake bay program เพาะพันธุ์ลูกปลาวัยรุ่นปล่อยอ่าวเม็กซิโก ปีละ 20 – 30 ล้านตัว เพื่อส่งเสริมที่ฟักปลา โดยตั้งกฎระเบียบมากมาย เช่น ขนาดเล็กที่สุดที่อนุญาตให้จับ โควตา ฯลฯ ส่วนปลาฆ่า *Boesemania microlepis* ของไทยนั้น เคยส่งนักวิชาการประมงขึ้นเป็นถึงรองอธิบดีกรมประมงมาแล้วหนึ่งคน หากท่านไม่เชื่อก็ไปดูได้ แถวบึงฉวากวันนี้ ลูกปลาม้าที่เพาะพันธุ์ได้จากศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงน้ำจืดสุพรรณบุรีและชัยนาท เมื่อนำไปปล่อยแม่น้ำสุพรรณแถบอำเภอบางปลาม้าและอ่างเก็บน้ำเขื่อนกระเสียวอำเภอดอนเจดีย์ ก็สร้าง

รายได้ให้ชาวประมงอย่างเป็นกอบเป็นกำ เคยสอบถามราคากุ้งลมปลาม้าตากแห้งที่แพปลาในทะเลสาบเขมรเมื่อสองปีก่อน ครั้งติดตาม ดร.ชำนาญ พงษ์ศรี เลขาธิการ SEAFDEC ไปดูการทำประมง กิโลกรัมละ 6,000 บาท เนื้อปลาม้าเอาไปทำเค็มแบบแดดเดียวก็อร่อยจนยังไม่อยู่ ปลาสดเมื่ออยู่ในมือแม่ครัวสุพรรณก็ควักแกงได้หลายตำหรับ แค่นี้ก็ลืมน้ำลายสอแล้ว หากใครกำลังลดความอ้วนอยู่ก็ไม่ควรไปแถวบางปลาม้าโดยเด็ดขาด

ปลาจวดแดงหรือจวดยักษ์ *Protonibea diacantha* คนจีนเรียก “เมี้ยนฮื้อ” อยู่ในครอบครัวเดียวกับปลาม้า หน้าตาก็ดูคล้ายคลึงกัน ต่างกันที่ถิ่นที่อยู่อาศัย ปลาม้าพบในพื้นที่น้ำจืดจนถึงปากแม่น้ำที่มีน้ำกร่อยเล็กน้อย ส่วนปลาเมี้ยนอยู่ในทะเลใกล้ฝั่งจนถึงทะเลลึก เติบโตได้ถึงสามสิบสี่สิบกิโลกรัม ยิ่งตัวใหญ่ราคายิ่งแพง สาเหตุที่แพงนั้น เพราะตำราระบุว่ากุ้งลมปลาที่มีตัวยาวบ้างที่ดีที่สุดสำหรับเข้าเครื่องยาจีนนั้น ต้องมาจากปลาเมี้ยนน้ำลึกแท้ๆ เท่านั้น กุ้งลมปลาเมี้ยนตากแห้งราคาตั้งแต่กิโลกรัมละ 9,500 บาท ถึง 25,000 บาท ขึ้นอยู่กับชั้นคุณภาพ อีกทั้งเนื้อปลาเมี้ยนเมื่อเอาไปนึ่งตำหรับจีนสูตรฮ่องแต่ก็หวานมัน ทำสเต็กสไตล์ฝรั่งก็ขาวเนียนนุ่มลิ้น หรือต้มยำทำแกงแบบไทยก็อร่อยครบรส



ปลาเมี้ยนในโรงเพาะฟักของศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่งสมุทรสงคราม

ใครๆ ก็อยากเป็นใหญ่เป็นโตกันทั้งนั้น เมื่อวาสนาไม่ส่งก็ต้องวิ่งเต้นหาหนทางเอาเอง พระท่านว่า “อึดตาหิ อึดตโน นาโถ” เลือกลงปลาเมี้ยนนี้แหละ คิดเอาเองตามประสาบ้านนอกกว่าถ้าเพาะขยายพันธุ์สำเร็จคราวนี้ น่าจะได้เป็นถึงอธิบดีแน่นอน เพราะตัวมันใหญ่กว่าและราคาแพงกว่าตั้งหลายเท่า

วันที่ 5 มีนาคม 2557 ก็ชักชวนสมัครพรรคพวกเดินทางไปจังหวัดระนอง คณะประกอบด้วย ผอ.สรรเสริญ ศูนย์ฯ สมุทรสงคราม ผอ.มณฑกานติ ศูนย์ฯ เพชรบุรี และอาจารย์กบ โดยมี ผอ.ชัยวัฒน์ เจ้าของบ้านช่วยอำนวยความสะดวก

เส้นทางลงบักซีได้สมัยนี้สะดวกรวดเร็วขึ้นแต่ถนนหลายช่วงก็มีร่องรอยการประชิดผิวจราจรที่ชำรุดเป็นหลุมเป็นบ่อ เป็นเรื่องธรรมดาครับอยู่กระทรวงเกษตรฯ วิ่งสายนี้ย่อมขลุกขลักไม่เรียบเหมือนวิ่งสายสุพรรณบุรี เมื่อถึงสี่แยกปทุมพรก็เลี้ยวขวาไปทางอำเภอกระบุรี ผ่านหน้าบ้าน ผอ.สุชาติ ศูนย์ฯ ชุมพร ก็บีบแตรสามแป้น คารวะเจ้าที่เจ้าทาง ถนนขึ้นเขาลงห้วยคดโค้งเหมือนงูเลื้อยและอยู่ในระหว่างการก่อสร้างขยายเป็นสี่เลน วิ่งฝุ่นตลบ ผ่านคอคอตกกระทึกเถียงกันมานานว่าจะซุดหรือไม่ซุด ยังตกลงกันไม่ได้จนทุกวันนี้ เลยไปนิดหนึ่งก็ถึงบ้านทับหลีแวะซื้อชาลาเป่าอันลือชื่อมาแจกกันกิน ชาลาเป่าลูกเล็กแป้งนุ่ม ใ้หวานมันเค็มมีหลากรสให้เลือกตามชอบ อากงอาม่าที่อพยพมาตั้งรกรากที่บ้านทับหลี ท่านนำเอาสูตรเด็ดติดตัวมาจากเมืองจีนด้วย ถ่ายทอดให้ลูกหลานได้มีอาชีพทำมาหากินกันจนร่ำรวย



ซึ่งนำหนักปลาเมียนที่กระชังของเกษตรกร

ค่าแรงงานค่าอุปกรณ์ปลาตะ รวมแล้วสามแสนกว่าบาท ต้องอดอาหารปลาไว้ 2 วัน ก่อนการขนส่งลำเลียง จับปลาจากกระชัง ซึ่งน้ำหนัก ใส่ถังลำเลียงในเรือ ขับเรือเร่งอย่างด่วนใช้เวลาน้อยที่สุด ย้ายปลาขึ้นรถโดยขออาศัยท่าเรือของแพรับซื้อปูเค็มที่คุ้นเคยกันดี ขับรถกลับอีก 10 กว่าชั่วโมง ระหว่างทางปลาบางตัวสำรอกอาหารในกระเพาะออกมาทำให้น้ำเสีย ประคับประคองแก้ไขกันไปตลอดทาง ท้ายที่สุดปลาตายจากการลำเลียงไป 7 ตัว เท่ากับขาดทุนไปทันที 40,000 กว่าบาท ฝ้าดูแลรักษาอาการบอบช้ำจากการขนส่งลำเลียง 7 วัน 7 คืน เปลี่ยนถ่ายน้ำจนกระทั่งปลาฟื้นคืนสภาพกินอาหารตามปกติ วันต่อมาปลาเมียนฝูงที่อยู่ศูนย์ฯ แม่งล่องกักกันตายไปอีก 1 ตัว ทั้งๆ ที่ มันอยู่ในบ่อพ่อแม่พันธุ์ระบบน้ำหมุนเวียนน้ำสะอาดใสแจ๋ว ทุนหายกำไรหด ตำแหน่งใหญ่โตที่ฝันหวานอยู่เมื่อวันวานก็หายไปแล้วคราวนี้

มวลมหาประชากรปลาจวดแดงกำลังระส่ำระสาย อาจกล่าว

ได้ว่าสูญไปจากทะเลฝั่งอ่าวไทยแล้ว ปัญหานี้เป็นภาระงานเร่งด่วน พ่อแม่พันธุ์ปลาหายากขึ้นทุกวัน ยังพอหาได้ทางฝั่งอันดามันแต่ราคาก็แพงเหลือแสน งบวิจัยก็ถูกจำกัดตัดทอน ที่สำคัญตำแหน่งผู้อำนวยการระดับสูงกลางทะเลก็ไม่มีเสียด้วย แต่ที่ช่างมันเถอะ อย่างน้อยเราได้พยายามแล้วในการช่วยดูแลฟื้นฟูชลสมบัติของชาติ ส่วนจะทำสำเร็จหรือไม่ก็ว่ากันไปอีกเรื่องหนึ่ง

ชาวประมงที่เกาะเหลาปากน้ำระนองรวบรวมลูกปลาจวดแดง จากลอบหรือตกเบ็ด นำมาเลี้ยงในกระชังนานประมาณ 2 - 3 ปี ปลาเติบโตได้ขนาด 5 - 10 กิโลกรัมๆ ละ 700 บาท หากปลาใหญ่โตกว่า 10 กิโลกรัมๆ ละ 1,200 บาท ตกลงราคาขึ้นเรื่อยปร้อยก็นัดหมายวันที่จะลำเลียงขึ้นมาโรงเพาะฟักที่มหาชัยและแม่กลอง มีปลาทั้งหมด 21 ตัว ต้องใช้เรือหัวโทง 2 ลำ และรถยนต์ 5 คัน ทั้งค่าปลา ค่ารถ ค่าเรือ ค่าน้ำมัน



ปลาเมียนขนาดตั้งแต่ 4 กิโลกรัมขึ้นไปเติบโตถึงวัยเจริญพันธุ์แล้ว ในช่วงเดือนมีนาคมกำลังเริ่มพัฒนาไข่และน้ำเชื้อ ตีบใหญ่มีสีเหลือง กระเพาะอาหารใหญ่ผนังหนา ลำไส้สั้น มีไส้ตั้งสั้นใหญ่สั้นช่วยผลิตน้ำย่อย 8 เส้น ตามลักษณะทั่วไปของปลากินเนื้อ ปลา 8 ตัว น้ำหนักรวม 49 กิโลกรัม ได้ลูกผสม 0.75 กิโลกรัม