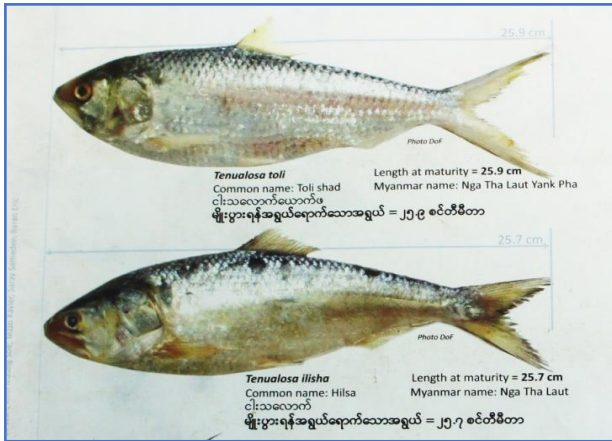


คนหาปลา

สุทธิชัย ฤทธิธรรม (มีนาคม 2558)

วันอาทิตย์ที่ 1 มีนาคม พ.ศ. 2558 เวลา 13.30 น. เครื่องบินแอร์บัสของสายการบินไทยได้ทะยานขึ้นสู่ท้องฟ้ามุ่งหน้าสู่กรุงย่างกุ้ง ประเทศเมียนมาร์ พานักวิชาการประมงไทยคณะหนึ่งเดินทางไปไขว่คว้าล่าความฝันของ ดร. ชำนาญ พงษ์ศรี เลขาธิการศูนย์พัฒนาการประมงแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (SEAFDEC) ที่ท่านได้วาด



ภาพจากโปสเตอร์ของกรมประมงเมียนมาร์แสดงลักษณะที่แตกต่างกับของปลาตะลุมพุก 2 ชนิด

ฝันไว้ว่าจะนำเอาปลาตะลุมพุกกลับมาว่ายวนเวียนอยู่ในแหล่งน้ำของประเทศไทยอีกครั้ง หลังจากที่มีมันสาปสูญไปนานหลายปี

ย้อนหลังไปในอดีตเมื่อ 70 - 80 ปีที่ผ่านมา ปลาตะลุมพุกเคยมีชุกชุมในแม่น้ำเจ้าพระยา มันจะว่ายเข้ามาวางไข่ถึงตำบลบางยี่ขัน อำเภอบางพลัด เมื่อก่อนมันชอบมากินกากสำเหล้าที่โรง งานสุราบางยี่ขัน อิมม...ก็นับว่ามันเป็นปลาขึ้นมาพอสมควรเลยทีเดียว ปี ค.ศ. 1935 ดร. ฮิว แมคคอร์มิค สมิธ อธิบดีกรมประมง รายงานไว้ว่า ปลาตะลุมพุกเป็นปลาที่มีความนิยมมากในหมู่คนจีน และมีผู้มารอรับซื้อจากชาวประมงอวน

ลอย ราคาตัวละ 1-3 บาท ภาษาจีนแต่จิวเรียกว่า “ซิกคัก”

ปลาตะลุมพุกที่ประเทศไทยเคยมี คือ Toli shad มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Tenualosa toli* ส่วนปลาตะลุมพุกในอ่าวเบงกอลคือ Hilsa shad มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *T. illisha* อยู่ใน Family Clupeidae ครอบคลุมครีวเดียวกับปลาซาร์ดีน ปลาหลังเขียวและปลากะตัก ลักษณะสำคัญประจำครอบครัว คือ ท้องเป็นสันคม เกิดเป็นสีเงินแวววาว ก้างเยอะ ปลาในครอบครัวนี้เป็นปลาผิวน้ำ ครอบครองพื้นที่ทั้งชายฝั่งทะเล น้ำกร่อย และน้ำจืด แต่ปลาตะลุมพุกตัวโตกว่าสมาชิกในหมู่ญาติทั้งหลาย ในอ่าวเมาะตะมะเขตประเทศเมียนมาร์พบทั้ง 2 ชนิด นักนิยมนับประทานปลาตะลุมพุกระดับเทพเขาว่า Hilsa เป็นปลาตะลุมพุกเกรด A ราคาแพง Toli เป็นปลาตะลุมพุกเกรด B ราคาถูกกว่า จริงหรือไม่ นั่น ลึนของนักวิชาการประมงบ้านนอกมิได้เคลือบด้วยทองคำจึงมีอาจหยั่งรู้ได้ แต่นักชาติพันธุ์วิทยาเขาบันทึกความแตกต่างของปลาทั้ง 2 ชนิดไว้ว่า



การสำรวจลูกปลาตะลุมพุกด้วยอวนทับตลิ่ง บริเวณสันดอนทรายกลางแม่น้ำย่างกุ้ง

Hilsa มีชีครองเหงือก 30 - 40 ซี่ ขณะที่ Toli มีมากกว่าคือ 60-100 ซี่ บันทึกเหล่านี้ช่วยบอกเรื่องราวที่สำคัญให้แก่นักเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำหลายประการเลยทีเดียว สอดคล้องกับลักษณะทางกายภาพที่เห็นจากการสำรวจ กล่าวคือ เยื่อบุผนังท้องมีสีดำเช่นเดียวกับปลาทุ

นักวิชาการประมงเมียนมาร์บรรยายสรุปให้ฟังว่า ปริมาณปลาตะลุมพุกกำลังลดลงอย่างรวดเร็วจนน่าใจหาย รัฐบาลมีความเป็นห่วงชีวิตความเป็นอยู่ของชาวประมง พื้นที่บ้านที่พึ่งพารายได้หลักจากการทำประมง ในช่วง 4 - 5 ปี ที่ผ่านมาสิ่งแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไปมาก น้ำบริเวณปาก

แม่น้ำที่ควรจะมีมากขึ้นแล้วในเดือนมีนาคมซึ่งเป็นฤดูร้อน ก็ยังไม่มีทีท่าว่าความเค็มจะขยับขึ้นสักเท่าใด ฤดูวางไข่ของปลาก็ล่าช้ากว่าที่ควรจะเป็น โดยขณะที่เรากำลังทำการสำรวจก็ยังมีปลุกปลาขนาดเล็กอยู่ ทั้งๆ ที่ในช่วงเวลานี้ไม่ควรจะมีแล้ว การสร้างเขื่อนผลิตกระแสไฟฟ้า มลภาวะ หรือ การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศของโลกก็เป็นหนึ่งในอีกหลายปัจจัยที่อาจมีผลร่วมกัน ฟังดูเหมือนว่าทางตอนเหนือของประเทศก็มีหิมะตกมากขึ้นด้วย กรมประมงเมียนมาร์กำลังพยายามแก้ไขโดยการควบคุมการทำประมง กำหนดพื้นที่หวงห้าม และการจัดการสิ่งแวดล้อม



ชาวประมงกำลังเคี้ยวแกงเผิงหัวปลี กลิ่นกะปิ และพริกไทยหอมฟุ้ง แต่ไม่ใส่ใบแมงลัก ไม่รู้ว่าหาไม่ได้ในหมู่บ้านเวลานั้น หรือสูตรเมียนมาร์ไม่ใช่



หมู่บ้านริมฝั่งแม่น้ำอย่างกุ่ม การเดินทางยังต้องพึ่งพาเรืออยู่มาก เพราะถนนยังไม่ทั่วถึง



ชาวบ้านทุกครัวเรือนทำการประมงเพื่อเลี้ยงชีพ เช่นเดียวกับเมืองไทยในอดีต เราจะพบเครื่องมือประมงพื้นบ้านทุกหลังคาเรือน

ปลาตะลุมพุกอพยพเข้าออกระหว่างชายฝั่งทะเลและแม่น้ำบริเวณดินดอนสามเหลี่ยมปากแม่น้ำ ย่อมจะได้รับผลกระทบจากการบริหารจัดการน้ำของมนุษย์อย่างแน่นอน การที่น้ำไม่หลากท่วมทุ่งเป็นเวลานานๆ เฉกเช่นครั้งอดีตย่อมส่งผลถึงความหลากหลายทางชีวภาพ อาหารลูกสัตว์น้ำวัยอ่อนย่อมลดลงเป็นธรรมดา การทำประมงแบบไม่ธรรมดาของไทย เช่น ไซนั้งที่วางกันจนเต็มพื้นที่ทะเลสาบ โกงพางที่กางกันต่อเนื่องถึยบตลอดลำน้ำ อวนรุน อวนลาก อวนล้อม มากมายจนปลาไม่มีช่องทางที่จะว่ายน้ำผ่านไปได้ เป็นต้น

เมื่อผนวกกับมลภาวะจากการขยายตัวของชุมชน โรงงานอุตสาหกรรม และสารพิษจากการเกษตรกรรมเชิงเดี่ยวแบบความหนาแน่นสูง ปลาที่ไหนดมันจะอยู่รอดได้ เหลือทางออกสุดท้าย คือ ต้องนำปลาตะลุมพุกเข้ามาอยู่ในระบบการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ



ตั้งสำหรับกับข้าวรับแขกแบบพื้นบ้าน มีขันน้ำไว้ให้ชูปมือก่อนเปิบด้วย

โรตี่ อีวจาก้วย ขนมครก ขนมจีนน้ำแกงกะทิใส่ปาทองไก่ ฯลฯ อาหารหนักก็มีข้าวมันราดแกงไก่ ผัดหมี่ ฯลฯ ของหวานก็มีลอดช่องใบเตยน้ำกะทิ ขนมไข่หงส์กะหรี่ปั๊บ ข้าวต้มมัด กล้วยทอด ปลาช่อนแห้งโขลกพอละเอียดปรุงรสด้วยน้ำตาลเกลือมะพร้าวคั่วกินกับข้าวเหนียว ฯลฯ ตามด้วยผลไม้ ส้มมะม่วง มะละกอ แตงโม ชมพู่ ทุเรียนน้ำ ขนุน กล้วยหอมพันธุ์พื้นเมือง ฯลฯ ล้างปากด้วยน้ำอ้อยคั้นใส่สาคุ้วแดง



สารพัดปลาที่แพตลาดท่าเรือริมฝั่งแม่น้ำย่างกุ้ง

ประเทศเมียนมาร์มีแม่น้ำใหญ่หลายสายที่ไหลลงอ่าวเมาะตะมะ คือ แม่น้ำอิระวดี แม่น้ำย่างกุ้ง แม่น้ำสะโตง และแม่น้ำสาละวิน กรุงย่างกุ้งตั้งอยู่ในที่ราบลุ่มปากแม่น้ำอันกว้างใหญ่มหาศาลอุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชพรรณธัญญาหาร เป็นแหล่งผลิตข้าวปลาอาหารหล่อเลี้ยงคนทั้งประเทศ กับข้าวกับปลา อาหารการกินหลายอย่างเหมือนกับของไทย จนแยกแยะไม่ออกว่าของใครเป็นของใคร น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกตาแดงใส่กุ้งแห้งป่น ยำปลากะตัก ปลาเนื้ออ่อนฉู่ฉี่ แกงส้มปลาใส่ฝักมะรุ้มปรุงรสด้วยมะขามเปียก แกงเลียงหัวปลีใส่ปลาอย่างป่น แกงลูกชิ้นปลากราย ปลาคลุกขมิ้นทอด พะโล้หมูสามชั้น ไก่บ้านต้มขมิ้น ผัดผักรวม ฯลฯ ถ้าไม่มีเสียงพูดคุยกัน เหมือนกินข้าวอยู่ที่บ้านนอกแถวอ่างทอง



ขนมจีนใส่ปาทองไก่

อยู่อย่างไฉ่ยังงั้น อาหารเข้าก็มี กาแฟร้อน ชาร้อน โอวัลติน โรตี่ อีวจาก้วย ขนมครก ขนมจีนน้ำแกงกะทิใส่ปาทองไก่ ฯลฯ อาหารหนักก็มีข้าวมันราดแกงไก่ ผัดหมี่ ฯลฯ ของหวานก็มีลอดช่องใบเตยน้ำกะทิ ขนมไข่หงส์กะหรี่ปั๊บ ข้าวต้มมัด กล้วยทอด ปลาช่อนแห้งโขลกพอละเอียดปรุงรสด้วยน้ำตาลเกลือมะพร้าวคั่วกินกับข้าวเหนียว ฯลฯ ตามด้วยผลไม้ ส้มมะม่วง มะละกอ แตงโม ชมพู่ ทุเรียนน้ำ ขนุน กล้วยหอมพันธุ์พื้นเมือง ฯลฯ ล้างปากด้วยน้ำอ้อยคั้นใส่สาคุ้วแดง น้ำชาจีนอุ่นๆ สักจอก แค่นี้ก็อิ่มจนลุกขึ้นเดินไม่ไหวแทบจะต้องกลิ้งไป อ้อ!!...อย่าลืมเคี้ยวหมากด้วยนะครับจะได้ไม่มีกลิ่นปากและฟันไม่ผุ

เดินผ่านแพรับซื้อสัตว์น้ำบริเวณท่าเรือ พบว่ามีสัตว์น้ำทั้งที่จับจากธรรมชาติและบ่อเลี้ยง ปลาสดหัวเสียม ปลาเคี้ยวขาว ปลาสวาย ปลาเปกู ปลานวลจันทร์ ปลาโรฮู่ ปลากระโท่เทศ ฯลฯ สอบถามได้ความว่ากุ้งก้ามกรามไซส์จัมไปจับจากแม่น้ำย่างกุ้ง ราคาบิลละ 53,000 จ๊าด

ปลาตะลุมพุกใหญ่ ราคาบิลละ 22,000 จี๊ด
 ปลาตะลุมพุกขนาดกลาง ราคาบิลละ 13,000 จี๊ด ปลา
 โรอู๋ ราคาบิลละ 2,000 จี๊ด ใครอยากรู้ว่าถ้าเทียบกับ
 เมืองไทยแล้ว แพงกว่ากันหรือถูกกว่ากันก็ลองคำนวณดู
 เอาเอง 1 บิล เท่ากับ 1.6 กิโลกรัม แต่เท่าที่รู้ คือ อาหาร
 เย็นที่ร้านข้าวแกงระดับดีของตำบลสำหรับ 8 คนพร้อม
 เมียนมาร์เปียร์ครึ่งโหล 29,400 จี๊ด แค่นั้นเอง



หมูพะไล้หันเสียบไม้พร้อมเสิร์ฟ

ในตลาดสดก็พบเครื่องปรุงอาหารทั่วไป
 กะปิ ปลาร้า ซีอิ๊ว เต้าเจี้ยว ฯลฯ ที่แปลกคือไม่มีน้ำปลา

ขายครึ่งเวลาปรุงรสเค็มน่าจะใช้ปลาร้ากับเกลือ ผักแนมก็มีใบบัวบก กระเจี๊ยบ ถั่วพูลู ผักบุงพื้นบ้าน ฯลฯ
 เครื่องปรุงประเภทสมุนไพรก็มี พริกแห้ง หอม กระเทียม มะขามเปียก ขิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด กระเพรา ยี่ห่วย



วิถีชีวิตในสังคมเมืองเปลี่ยนแปลงไป สาวสมัยใหม่ไม่
 ใช้ทานาคาทาแก้มแล้ว สมาร์ทโฟนเป็นปัจจัยที่ 5

ครบครัน ถ้าเผื่อทะเลมาด้วยคงได้ทำกับข้าวกินกันฟุงกาง
 แน่นนอน อ้อ!!...อาหารเมียนมาร์ใช้น้ำมันมากไปหน่อย ทุก
 สำหรับจึงมีน้ำแกงใสใสใบชะมวงหรือพืชผักอย่างอื่นที่มีรส
 เปรี้ยวอ่อนๆ ถ้วยเล็กๆ ไว้ให้ชดแ้กะเลี่ยน Dr. Htun
 Thein อธิบายว่า คนเมียนมาร์ต้องกินอาหารที่ให้พลังงาน
 สูง เพราะยังทำมาหากินด้วยการใช้แรงงานอยู่มาก กิน
 ข้าวกันแต่ละมือคนละเป็นกะละมัง รถราก็ไม่ค่อยมีต้อง
 ทาบหามและเดินกันไกลๆ คนเมียนมาร์เดินกันเยอะนี่เอง
 มิน่าเล่า...สาวๆ ถึงได้เพรียวบาง
 หน้าท้องแบนราบ เอวคอดกั้ว
 สะโพกกลมผิ๊งผายเยื้องย่างแต่

ละกั้วเต็งเต็งๆ เต็งๆ เวลาเดินตามหลังเธอถึงกับหุ้อ้อตาลายหลงทางเลี้ยวกลับบ้านไม่ถูก
 แต่อย่าก้มลงไปดูเท้าเจ้าหล่อนนะ เพราะเราอาจจะหาเบอร์รองเท้าสตรีที่เมืองไทยให้คุณ
 เธอใส่ไม่ได้

โปรแกรมนี้ได้อยู่ภายใต้บันทึกข้อตกลงร่วมระหว่าง FAO กับ SEAFDEC เพื่อ
 สนับสนุนการแลกเปลี่ยนเทคโนโลยีทางการประมงระหว่างประเทศเมียนมาร์กับประเทศ
 ไทย แผนงานแบ่งออกเป็น 3 ขั้นตอน นักวิชาการประมงไทยเดินทางไปสำรวจแหล่งลูก
 ปลาและถ่ายทอดประสบการณ์ รวบรวมลูกปลาและขนย้ายกลับมาทดลองเลี้ยง และ
 นักวิชาการประมงเมียนมาร์เดินทางมาเพิ่มพูนประสบการณ์ที่ประเทศไทย



ขนาดลูกปลา

การสำรวจครั้งแรกนี้พบลูกปลาดตะลุมพุกวัยรุ่นมากพอสมควร แต่ไม่สามารถขนย้ายลูกปลาขึ้นมาที่โรงเพาะฟักได้สักตัวเดียว ถึงแม้ว่าจะต้องพยายามทำงานกันตอนกลางคืนด้วยก็ตาม มูลเหตุมาจากสมาชิกในคณะสำรวจทุกฝ่ายลงความเห็นพ้องต้องกันว่าเป็นเพราะอุณหภูมิอากาศ ซึ่งเวลาหลังเที่ยงวัน ณ บริเวณกลางแจ้งแดดแรงอากาศน่าจะร้อนถึง 40°C เวลาหลังเที่ยงคืนลมโกรกแรงอากาศหนาวกว่า 22°C (อำเภอ Nyaung Doon อยู่ในละติจูด 17°3.6' เหนือระดับเดียวกับจังหวัดลำปาง) รวมถึงการใช้เทคนิคปักปลาไว้ที่เดิมสักระยะเวลาหนึ่งก่อนขนส่งลำเลียงของคุณ Moe Thuza Maung ลูกศิษย์สูงสุจินต์ หนูขวัญ ซึ่งมีตึกีร์เป็นถึงหัวหน้าสถานีเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ใหญ่เป็นอันดับ 2 ของประเทศร่วมด้วยก็ตามที่ ผลการทดลอง 3 ครั้ง ลูกปลาดตายหมด ยังมองไม่เห็นแสงสว่างแม้เพียงริบหรี่ พวกเราคงต้องเดินทางไปอีกครั้งในเร็ววันนี้พร้อมกับเครื่องมือเครื่องมือที่ต้องเตรียมให้พร้อมกว่าครั้งนี้ หรืออาจจะต้องไปอีกหลายครั้งจนกว่าจะทำงานสำเร็จ อุปสรรคข้างหน้ายังไม่รู้ว่าจะหนักหนาสาหัสแค่ไหน เดือนหน้าก็เริ่มเข้าสู่ฤดูมรสุมพายุคลื่นลมแรง ยุ้งชุม ถนนหนทางก็โขยกเขยกจนหลังไหลร้าวไปหมด แต่มั่นใจว่าจะลำบาก ลำบนแคไหน ร้อนหนาวเท่าใด ก็เต็มใจที่จะไป คุณปู่คุณตา อากังอาแป๊ะอาเจ็ก ท่านสั่งสอนไว้ว่า เมืองไหนสาวสวย อาหารอร่อย ศิลปะงดงาม เมืองนั้นอยู่สุขสบายแน่นอน มันสำคัญที่ว่าเรามีน้ำยาพหรือเปล่าเท่านั้นเอง



ไหว้พระที่เจดีย์โบราณ