

คอลัมน์ แนะนำ ทำกินทั่วถิ่นไทย

ปลาชีวแก้วและการแปรรูป

พนม เกิดแสง

นักวิชาการศึกษา 8 ชำนาญการ

สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ท่ามกลางความมืดมิดของผืนน้ำยามค่ำคืนเดือนมืด จะเห็นแสงไฟจากแพยอเป็นแสงสีขาวและสีเขียว สลับกันไปมา ซึ่งชาวบ้านที่ประกอบอาชีพทำการประมงจะผูกยอไว้ดักปลาและเปิดไฟ ล่อให้ปลามาเล่นแสงไฟ พอยกยอขึ้นมา ก็จะได้ปลาเล็กปลาปลาน้อยต่าง ๆ ซึ่งส่วนใหญ่ มักจะเป็นปลาชีวแก้วและปลาแป้นแก้ว



แสงไฟจากแพยอ



ปลาชีวแก้วตากแห้งในร้านขายของฝาก

เขื่อนวชิราลงกรณ หรือ ชื่อเดิม **เขื่อนเขาแหลม** เป็นอีกแห่งหนึ่งที่มีชาวบ้านอพยพเข้ามาหากินตั้งแต่เขื่อน เปิดมาแล้วกว่า 20 ปี เป็นเขื่อนหินถมแห่งแรกของประเทศไทย ที่ตาดผิวหน้าด้วยคอนกรีตเสริมเหล็กสูง 92 เมตร ความยาวสันเขื่อน 1,019 เมตร ตั้งอยู่บนแม่น้ำแควน้อย ในท้องที่ตำบลท่าขนุน อยู่เหนืออำเภอทองผาภูมิประมาณ 6 กิโลเมตร ห่างจากตัวจังหวัดกาญจนบุรี ไป ตามเส้นทางหมายเลข 323 ไป ทางเหนือประมาณ 147 กิโลเมตร เป็นเขื่อนไฟฟ้าพลังน้ำของการไฟฟ้าฝ่าย ผลิต แห่งประเทศไทย

อาชีพที่สำคัญของชาวประมงที่อาศัยอยู่ในอ่างเก็บน้ำเหนือเขื่อนอีกอาชีพหนึ่งก็คือการยกยอ เพื่อจับปลาชีวและปลาแป้นเพื่อเป็นอาหารและรายได้เสริมอีกทางหนึ่ง ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ตลาดขายของที่ระลึกหรือของฝากจากเมืองกาญจนบุรีที่พบเห็นได้แทบจะทุกร้านก็คือปลาชีวตากแห้งที่จับมาจากอ่างเก็บน้ำในเขื่อนต่างๆของจังหวัดนั่นเอง

ผมและทีมงานเดินทางมาถึงตลาดทองผาภูมิเอาเมื่อปลายแก่ๆ ในวันหนึ่งของเดือนมีนาคม เพื่อจัดเตรียมหาซื้อเสบียงสำหรับ 2-3 วันในการลงแพของชาวบ้านที่เลี้ยงปลาในกระชังกลางอ่างเก็บน้ำเขื่อนเขาแหลม เท่าที่สำรวจตลาดวันนั้น จะเห็นมีปลาตัวใหญ่ ๆ ที่จับมาจากเขื่อนและบางส่วนก็จะเป็นปลากระชังที่รับซื้อจากชาวประมงในเขื่อนนั่นเอง ตลอดจนปลาแห้งชนิดต่างๆ ก็มีให้เห็นและเลือกซื้อหามากมาย

เดินทางออกจากตลาดมุ่งหน้าสู่ท่าแพทองผาภูมิ ผ่านตัวเขื่อน ซึ่งอยู่ห่างออกไปราวๆ 10 กิโลเมตร เพื่อลงเรือหางยาวไปยังแพปลากลางอ่างเก็บน้ำ ท้องฟ้าปลอดโปร่งแจ่มใส เสียงเครื่องยนต์ของเรือหางยาวดังขึ้นและครางกระหึ่มอย่างสม่ำเสมอ คนถือท้ายเรือจับจ้องมองไปยังผืนน้ำเบื้องหน้า ละอองน้ำจากเรือผ่านคลื่นและแรงลมกระเซ็นเข้ามาสัมผัสใบหน้าผมและที่มงานเป็นระยะ ท่ามกลางขุนเขาที่โอบล้อมโดยรอบ ประมาณ 20 นาทีก็มาถึงแพปลาที่จะแนะนำทำกิน ในครั้งนี้



คุณนริศ ตามใจเพื่อน



ปลาชีวแก้วและปลาแป้นที่จับได้

คุณนริศ ตามใจเพื่อนและครอบครัว เป็นเกษตรกรที่อาศัยอยู่บนแพและประกอบอาชีพเป็นผู้เพาะเลี้ยงปลาในกระชัง และมีयोที่ขออนุญาต 4-5 หลัง ในบริเวณอ่างเก็บน้ำเหนือเขื่อนวชิราลงกรณ ได้กล่าวถึงการยกยอ เพื่อจับปลาชีวแก้วและปลาแป้นแก้ว เป็นรายได้และลดต้นทุนค่าอาหารปลาที่เลี้ยงไว้ในกระชัง ซึ่งส่วนใหญ่เป็นปลาคัง ในการขอใบอนุญาตจะต้องขออนุญาตจากกรมประมง (ประมงจังหวัดกาญจนบุรี) เฉพาะในเขตที่อนุญาตให้จับสัตว์น้ำได้เท่านั้น การที่จะทำการยกยอในอ่างเก็บน้ำเหนือเขื่อนได้นั้นจำเป็นต้องขออนุญาตจากกรมประมง ซึ่งก็คือประมงจังหวัดนั้นๆ ก่อน ซึ่งได้กำหนดพื้นที่ที่สามารถทำการประมงและเขตอนุรักษ์เอาไว้ชัดเจน เมื่อได้รับอนุญาตจึงสามารถทำการประมงได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด เท่าที่สำรวจล่าสุดในปี 2550 มีการขออนุญาตแล้วกว่า 100 ราย

ปลาชีวแก้ว อาศัยอยู่เป็นฝูงใหญ่ในแม่น้ำและแหล่งน้ำนิ่ง รวมถึงลำธารในที่สูงบางแห่ง พบในภาคใต้ ภาคกลาง ถึง 2 แม่น้ำโขง มีพฤติกรรมชอบตอมตะไคร้หรือสาหร่ายบริเวณใต้แพหรือ ทำน้ำ อาหารได้แก่ พืชน้ำ และแมลงน้ำขนาดเล็ก เป็นปลาเศรษฐกิจ นิยมบริโภคโดยปรุงสด ทำปลาร้าหรือปลาแห้ง และนิยมเลี้ยงเป็นปลาสวยงามด้วย



ปลาชิวแก้ว *Clupeichthys aesarnensis*

อันดับ *Clupeiformes*

วงศ์ *Engraulidae*

รูปร่างของปลาชิวแก้วที่จับได้ในบริเวณอ่างเก็บน้ำเหนือเขื่อน จังหวัดกาญจนบุรีจะมีลักษณะที่มีขนาดเล็กมีลำตัวเพรียวยาว แบนข้างเล็กน้อยถึงแบนข้างมาก สันท้องกลม ส่วนหัวใหญ่ปลายแหลม จะงอยปากค่อนข้างแหลม ปากกว้างมุมปากเฉียง ตาอยู่ทางด้านข้างของส่วนหัวไม่สามารถมองเห็นจากทางด้านล่าง ปากมีขนาดเล็กเฉียง ขากรรไกรล่างจะยื่นออกมาเล็กน้อย บางครั้งริมฝีปากบนยื่นออกมาเล็กน้อย



ปลาแป้นแก้ว *Parambassis siamensis*

อันดับ *Perciformes*

วงศ์ *Chandidae*

ปลาแป้นแก้วจะมีลำตัวป้อมอ้วนกว่า มีหนามแหลมแข็งที่ครีบหลัง ไม่นิยมนำมาบริโภค เนื่องจากหนามแข็งเกินไป ส่วนใหญ่จะนิยมนำไปคลุกเคล้ากับอาหารปลาสำเร็จรูปเพื่อลดต้นทุนค่าอาหารเลี้ยงปลา

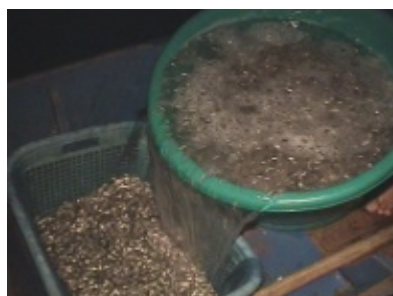


อาจารย์ อนันท์ สุวรรณรักษ์

อาจารย์ อนันท์ สุวรรณรักษ์ แห่ง ภาควิชาเทคโนโลยีการประมง คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้กล่าวถึงข้อแตกต่างของปลาชิวแก้ว และปลาแป้นแก้ว ว่าเป็นปลาที่มีขนาดเล็ก พบได้ทุกภาคของประเทศไทย จัดเป็นปลาในกลุ่ม Cyprinid ปลาในสกุลนี้จะมีรูปร่างลักษณะสีสันแถบสีที่คล้ายคลึงกันจึงยากที่จะแยกชนิดออกจากกันได้ชัดเจน อาจพบได้หลายสกุลในประเทศไทยพบมีการแพร่กระจายทั้งในแหล่งน้ำนิ่ง แหล่งน้ำไหล ได้แก่ ลำธาร หนอง บึง ทะเลสาบ อ่างเก็บน้ำ



ลักษณะแพยอในอ่างเก็บน้ำ



ปลาชิวและปลาแป้นที่จับได้

การหาปลาด้วยการยกยอนั้นจะทำในคืนข้างแรมซึ่งเป็นคืนเดือนมืดแสงจันทร์มีมิติ ชาวประมงจะติดแสงไฟนีออนแสงสีเขียวไว้ในตอนพลบค่ำ(ชาวบ้านจะเรียกว่าไปจุดไฟยอ) เพื่อล่อปลาและแมลง ให้มาเล่นแสงไฟ ปลาเล็กปลาน้อยบางครั้ง ปลาใหญ่ก็จะมากินแมลง ชาวบ้านจะตั้งอวนหรือตาข่ายไว้ในน้ำ จากนั้นประมาณตี3ถึงตี4 ก็จะกลับมายกยอ การยกยอจะใช้ก๊วนหมูนเชือกที่โยงไปตึงตาข่ายขึ้นมา ขนาดของยอไม่ใหญ่มากนัก ใช้คนเดียว หมูนกวัน ก็ยกไหว การหาปลาแบบนี้จะได้ปลาชิวแก้ว กับปลาแป้นเป็นหลัก ซึ่งจะนำไปขายได้กิโลกรัมละ 15- 20 บาท แต่ส่วนใหญ่จะเก็บ ปลาแป้นแก้วไว้เลี้ยงปลาในกระชัง

ต้นทุนในการยกยอจะประกอบไปด้วย ค่าน้ำมันเรือ ค่าน้ำมันปั่นไฟแบตเตอรี่ ค่าแบตเตอรี่ หลอดไฟค่าผูกแพยอ ค่าอวนตาข่าย ค่าธรรมเนียมในการขึ้นทะเบียนยอ เมื่อหักค่าใช้จ่ายต่างๆเหล่านี้ก็พอมีเหลือ หรือลดต้นทุนในด้านอาหารที่เลี้ยงปลาในกระชังได้ตามสมควร



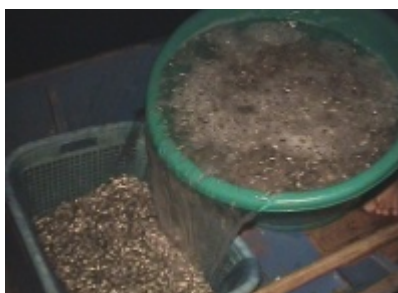
ทิ้งอวนลงน้ำเพื่อตักปลา



แบตเตอรี่สำหรับจุดไฟอวน

ลักษณะของยอที่เกษตรกรผูกไว้ในบริเวณอ่างเก็บน้ำเหนือเขื่อน จะประกอบไปด้วย ส่วนที่เป็นแพลูกบวบทำจากไม้ไผ่หลายๆลำมัดผูกติดกันไว้เพื่อรองรับน้ำหนักทั้งหมดของยอเสาะและคานกระดกซึ่งก็ทำจากไม้ไผ่เช่นกันเพื่อเอาไว้ผูกอวนตาข่ายซึ่งมีความกว้าง ยาว ประมาณ 4-5 เมตร นอกจากนั้นยังต้องมีก๊วนเอาไว้ห่มคานกระดกเพื่อให้อวนตาข่ายขึ้นหรือลงได้สะดวกและรวดเร็ว ยอที่ผูกไว้นี้จะถ่วงน้ำหนักไว้ (ทิ้งตั้ง) เพื่อไม่ให้ยอลอยไปตามกระแสน้ำหรือกระแสลม และยังต้องมีอุปกรณ์ล่อปลาให้เข้ามาติดอวนที่ทิ้งลงในน้ำนั้นก็คือหลอดไฟแสงสีเขียวน โดยใช้กระแสไฟจากแบตเตอรี่รถยนต์ เป็นแหล่งพลังงานและใช้หลอดไฟนีออน 12 โวลต์ การที่เกษตรกรมีหน้าที่ที่จะต้องมาจุดไฟอวน ตอนเย็น ก็คือมาเปิดไฟ เพื่อล่อปลานั้นเอง

เนื่องจากปลาชิว จัดได้ว่าเป็นปลาใจเสาะ อาจเป็นเพราะเป็นปลาขนาดเล็กตายง่าย ไม่สามารถทนอยู่ในสภาวะที่ขาดน้ำได้เป็นเวลานาน หรือไม่สามารทนอยู่ได้ในสภาวะที่น้ำขาดออกซิเจนหรือในน้ำที่มีปริมาณของออกซิเจนน้อย



การแยกปลาชิวและปลาแป้น



ชั่งปลาเตรียมส่งขาย

ดังนั้นเมื่อยกยอเพื่อนำปลาที่จับได้ขึ้นมาแล้ว ก็จะทำการคัดแยกปลาชิวและปลาแป้นออกจากกันโดย การตักน้ำใส่ลงไปจนถึงที่มีปลารวมกันให้ท่วมตัวปลา จะได้ปลาที่ยังมีชีวิตอยู่ว่ายลอยขึ้นมาที่ผิวน้ำก็ให้รินปลาที่ว่ายอยู่ด้านบนออกไป เก็บไว้ส่วนหนึ่งนั่นก็คือปลาแป้น ส่วนปลาชิวซึ่งตายแล้วจะจมน้ำอยู่ด้านล่าง ก็ให้รินน้ำแยกไว้ส่วนหนึ่งไม่ให้ปะปนกัน ทำเช่นนี้ไปจนครบจำนวนแพยอที่มีอยู่ ซึ่งในแต่ละคืนคุณนริศ จะได้ปลาชิวแก้วและปลาแป้นแก้ว 30-50 กิโลกรัมทีเดียว

ปลาชิวแก้วที่จับได้นอกเหนือจากการขายเป็นพลาสติกแล้วหากมีมากก็นำไปตากแห้งขายเป็นปลาชิวแห้งซึ่งได้ราคาดีอีกด้วยเนื่องจากปลาชิวแห้ง 1 กิโลกรัมจะใช้พลาสติกประมาณ 4-5 กิโลกรัม ราคาขายเป็นปลาแห้งอาจสูงถึงกว่าหนึ่งร้อยบาท ต่อกิโลกรัมทีเดียว



นอกจากนี้ปลาชิวแก้ว ยังอาจนำไปคลุกเคล้ากับน้ำเกลือหรือน้ำซอสปรุงรสก็อร่อยดี ปลาชิวแก้ว มีโปรตีนและแคลเซียมสูง นิยมนำมาแปรรูปเป็น ปลาแก้วชิว 3 รส ปลาชิวแก้ว คลุกน้ำตาล หรือทำเป็นปลาส้มพริก บางก็อาจนำไปชุบแป้งทอดกรอบ ซึ่งนิยมบริโภคกันโดยทั่วไป หรืออาจจะนำไปทอดน้ำมันเพื่อรับประทานกับข้าวต้มก็ได้เช่นกัน



กินกับข้าวต้ม



ปลาชิวทอดปรุงรส

นับว่าปลาชิวแก้ว และปลาแป้นแก้ว เป็นปลาที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ และมีความสำคัญต่อระบบนิเวศของแหล่งน้ำ เป็นแหล่งโปรตีน ราคาถูก อีกชนิดหนึ่ง จัดอยู่ในห่วงโซ่อาหารที่สำคัญยิ่ง ไม่น้อยไปกว่าปลาตัวใหญ่ๆ ชนิดอื่นเลยทีเดียว

เลือกดูวันข้างแรม ของเดือน ซึ่งจะมีระยะเวลาประมาณ 7-10 วัน ที่ดวงจันทร์ค่อนข้างมีดมืด หาวเวลาว่างสัก 2-3 วัน ไปนอนนับดาวบนท้องฟ้ากับเพื่อนที่รู้ใจ และยังได้ชมวิธีการเลี้ยงปลาและหาปลาของชาวบ้านหรือรักที่จะตกปลา พร้อมเครื่องต้มเย็นๆ ตามถนัด เพื่อเพิ่มรสชาติของชีวิต นับว่าไม่เลวทีเดียวครับ

สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมเพื่อนัดหมายได้ที่ คุณนริศ ตามใจเพื่อน (โทร. 089 0096908) ขอเน้นว่าเป็นแพฟักอ่อนเจียบๆไม่ใช่แพเทศ) เหมาะอย่างยิ่งที่จะพักค้างคืนบนแพปลา และเรียนรู้วิธีการดำรงชีวิตของชาวบ้าน ที่มีวิถีชีวิตเรียบง่ายไปอีกแบบ การผูกแพไว้ต้อนรับ

นักท่องเที่ยวนั้นได้ริเริ่มมาได้ประมาณ 2 -3ปี เนื่องจากผู้ที่มาดูการเลี้ยงปลาในกระชังที่ชื่นชอบบรรยากาศของผืนน้ำท่ามกลางหุบเขา ขอให้ให้มีไว้ เพื่อนอนชมดาวบนท้องฟ้ายามมืดมืดพักผ่อน และ ตกปลา ซึ่งคุณนริศ ก็ได้จัดเตรียมอุปกรณ์ทำครัว และเครื่องนอนไว้เสร็จสรรพ
 ช่วงเวลาที่เหมาะสม คือต้นเดือนพฤศจิกายน-ปลายเดือนเมษายน ควรหลีกเลี่ยงฤดูฝน

หรือหากท่านที่สนใจข้อมูลในรูปแบบ วีซีดี เรื่อง **ปลาชีวแก้วและการแปรรูป** สามารถติดต่อสั่งซื้อได้ที่ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ลาดยาว จตุจักร กทม. 10900 โทร 02-5792294 และ 02-9428460 ต่อ 118 หรือ
<http://www.eto.ku.ac.th/media/index.html>

ฉบับหน้า ยังจะคงนอนนับดาวต่อ อีก 1 คืน โดยจะนำท่านไปดู **การเลี้ยงปลาดังในกระชัง ครับ**

