

เปิดปากน้ำ ปลาเปิด ทรายจีเปิด

ย้อนตำนาน สมุทรปราการ ครั้งนี้ จะขอเล่าเรื่องที่หลายคนอาจไม่เชื่อ ว่าปากน้ำเคยเป็นแหล่งเลี้ยงสัตว์ เพื่อการบริโภคที่สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศไทย เราเคยเป็นต้นทางของราคาอ้างอิงที่พ่อค้าไข่เป็ดในกรุงเทพฯ ต้องคอยเงี่ยหูฟังว่า ราคาตลาดขึ้นลงที่ปากน้ำไปถึงไหน หลังสงครามโลกครั้งที่ ๒ ช่วงข้าวยาก หมาแพง รัฐบาลถึงกับต้องออกพระราชบัญญัติควบคุมการค้ากำไรเกินควร กำหนดมิให้มีการขนส่งไข่เป็ดเกิน ๑๐๐ ฟอง ออกนอกเมืองสมุทรปราการ เว้นแต่จะได้รับอนุญาต จากคณะกรรมการส่วนจังหวัด แต่ปัจจุบัน หากเราลองเอ่ยชื่อถึงพันธุ์เป็ดเจ้าของฉายา ไข่แดงใหญ่สุด ที่เคยเรียกกันว่า เปิดปากน้ำ กลับไม่มีคนสมุทรปราการรู้จักผู้เขียนจึงขอกว่าถึงสัตว์เลี้ยงที่เคยเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตประจำวันชาวเมืองปากน้ำ ก่อนที่จะเปลี่ยนแปลงกลายเป็นเมืองอุตสาหกรรม จนไม่มีพื้นที่น้ำสะอาดเหลือไว้ให้เราย้อนกลับไปเป็นแบบเดิมอีกนั่นคือ การเลี้ยงเปิดปากน้ำ และผลผลิตจากการเลี้ยงเป็ด



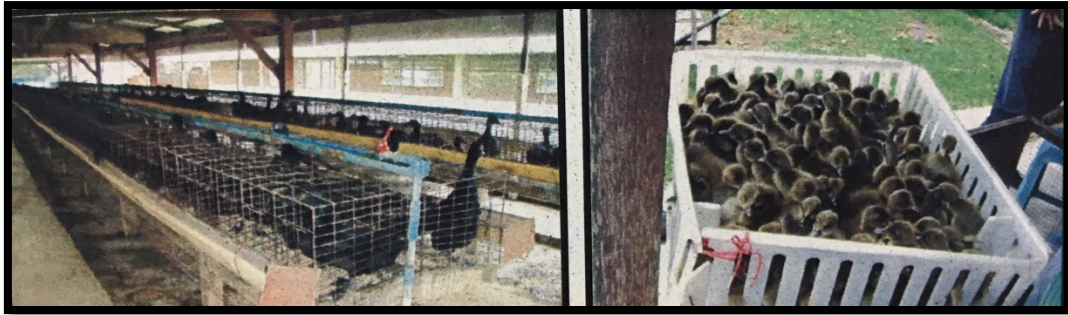
ใครที่มีโอกาสไปที่กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จะพบว่าฟาร์มทดลองเลี้ยงสัตว์หายากจำนวนมาก หากลองเดินลึกเข้าไปตามเล้าสัตว์ปีกก็จะพบพื้นที่เลี้ยงเป็ดแห่งหนึ่ง มีป้ายชื่อชนิดของฝูงเป็ดข้างใน เขียนข้อความว่า เปิดปากน้ำ เป็ดหายากพันธุ์พื้นเมือง จากนั้น ก็ยังมีคำอธิบายด้านล่างอีกด้วยว่าเป็นเป็ดพันธุ์ปากน้ำฝูงสุดท้าย ที่ทางกรมปศุสัตว์เพาะเลี้ยงไว้ เพื่อไม่ให้สูญพันธุ์ ผู้เขียนเองเมื่อได้อ่านเจอเข้าอย่างนี้ ในฐานะคนชอบสืบค้นตำนานเมืองปากน้ำ ก็รู้สึกตื่นเต้น เข้าไปขอข้อมูลเพิ่มเติม และเมื่อกลับมา ก็รีบค้นคว้าขอความรู้จากคนเก่าแก่ในปากน้ำอีกตามเคย



จากข้อมูลทั่วไปของกรมปศุสัตว์ เป็ดปากน้ำนั้น เดิมเป็นเป็ดที่นิยมเลี้ยงกันมากในเขตอ่าวไทย อันได้แก่ สมุทรปราการ สมุทรสาคร ฉะเชิงเทรา ชลบุรี และบริเวณชายฝั่งทะเล เป็นเป็ดพันธุ์เล็ก ตัวเมีย สีปากเทา ลำตัวสีเทาดำ ออกสีขาว ตัวผู้มีขนสีเขียวเงา บริเวณส่วนหัว ลำตัวเล็กกว่าเป็ดนครปฐม ขนาดไข่ก็เล็กกว่า เริ่มมีการวางไข่เมื่ออายุ ๕ - ๖ เดือนขึ้นไป ตัวผู้มักจะมีการเลียเป็นเป็ดเนื้อ ที่ปากน้ำแต่ละบ้าน ในเขตตำบลท้ายบ้าน อำเภอเมืองสมุทรปราการ นิยมเลี้ยงเป็ดปากน้ำกันเป็นพันๆ ตัว

ปี พ.ศ. ๒๔๙๔ มีบันทึกของคุณพ่อวิكتور ชื่อไทยคือ วิรัตน์ ชงชัย คุณพ่อวิكتور เป็นเจ้าอาวาสองค์ที่ ๘ แห่งวัดเขารัต ซึ่งวัดเป็นทางการในปัจจุบัน คือ วัดอัครเทวดาราฟาแอล ที่ตั้งอยู่บริเวณตำบลท้ายบ้าน ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งสมัยก่อนถือว่าอยู่ห่างไกล มีคลองปากน้ำกั้นพื้นที่ตลาดในตัวเมือง ทำให้การเดินทางลำบาก คุณพ่อวิكتور ได้บันทึกเล่าถึงการจัดกิจกรรมป้องกันการขาดแคลนอาหาร และเพื่อหารายได้เข้าวัด ตามกิจการที่นิยมทำกันมาในเขตนั่น คือ การเลี้ยงเป็ด โดยอาศัยเป็นพันธุ์ และภูมิความรู้จากชาวบ้านเขารัตในเขตใกล้เคียง ท่านยังได้เขียนคำบอกเล่าต่อไปด้วยว่าตลอดแนวสองฝั่งปากน้ำเจ้าพระยาทั้งทางฝั่งท้ายบ้าน อำเภอเมือง และฝั่งคลองบางปลาจอก อำเภอพระสมุทรเจดีย์ ชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมเลี้ยงเป็ดกันเป็นอาชีพ (คำว่าชาวบ้านเขารัต ก็คือ สมาชิกชาวปากน้ำผู้นับถือศาสนาคริสต์)

ต้นกำเนิดของเป็ดในเขตสมุทรปราการ มาจากประเทศจีนแผ่นดินใหญ่ ชาวจีนอพยพเหล่านี้ จะขนเอาเป็ดพันธุ์ติดตัวมาด้วยเพื่อใช้เป็นแม่พันธุ์ จนเมื่อมีการผสมพันธุ์กับเป็ดพื้นเมืองไทย จึงเกิดการพัฒนากลายเป็นเป็ดพันธุ์พื้นเมืองใหม่นั้นๆ ซึ่งมีชื่อเรียกตามสถานที่เลี้ยง อย่างเช่น เป็ดที่เลี้ยงในเขตจังหวัดนครปฐม ก็จะเรียกเป็ดพันธุ์นั้นว่า เป็ดนครปฐม แถวระนองก็มีคนจีนนำไปเลี้ยงที่อำเภอกะเปอร์ ก็เรียกกันว่า เป็ดกะเปอร์ ส่วนที่ปากน้ำเจ้าพระยา ก็มีการเลี้ยงเป็ดกันจนโด่งดัง ก็เรียกเป็ดพันธุ์นี้ว่าเป็ดปากน้ำ



ความโด่งดังของเปิดปากน้ำ ส่วนใหญ่จะพูดกันถึงเรื่องไข่ เพราะมีไข่แดงที่ใหญ่สีแดงสด สวยเหมาะแก่การทำเค็มแล้วต้มเก็บไว้ อย่างคนจีนที่ตำบลท้ายบ้าน ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมง การออกรเรือแต่ละครั้ง ต้องออกเดินทางครั้งละหลายวัน จึงต้องเตรียมเสบียงไว้ให้พร้อม อาหารที่เป็นที่นิยมของชาวเรือปากน้ำ ก็คือ ไข่เค็มที่นี้จึงไม่จำเป็นต้องใช้เงินซื้อ เมื่อออกรเรือได้ปลากลับมาเต็มลำ ก็จะเริ่มคัดแยกปลาใหญ่ที่สามารถนำไปขายได้ ออกตลาด ส่วนปลาเล็กปลาน้อย ปลาเบญจพรรณ ที่คนไม่นิยมกินกัน ก็จะนำมาแลกกับไข่เค็ม เปิดปากน้ำก็เลยโชคดีมาก ได้ปลาทะเลเล็กๆ เป็นอาหาร ปลาเล็กๆ ที่เป็นอาหารเปิดเหล่านี้ จึงเป็นที่มาของคำว่า ปลาเปิด นอกจากนี้ เปิดปากน้ำยังได้อาหารเสริมจากหอยกะพงที่มีอยู่ทั่วไปตามชายทะเลปากแม่น้ำ ทำให้เปิดปากน้ำได้รับแต่อาหารที่มีคุณค่า เมื่อวางไข่ออกมา ไข่แดงจึงสวยสดเป็นที่ชื่นชอบจนโด่งดังไปทั่วประเทศ



นอกจากนี้ ปลาเล็กปลาน้อยที่เหลือจากการเป็นอาหารเปิด ชาวจีนยังรู้จักการถนอมอาหาร ด้วยการนำปลาเปิดไปอบแห้ง บดเป็นผงทำอาหารสัตว์ เราก็เรียกปลาอบแห้งบดนี้ว่า ปลาป่น ในขณะที่ปลา

บางชนิดก็ถูกแยกไปหมักทำน้ำปลา สมัยก่อนจึงเกิดโรงงานน้ำปลาที่ตำบลท้ายบ้านเป็นจำนวนมาก และก็ยังเป็นเรื่องแปลกที่ปากน้ำเจ้าพระยาสมัยก่อน เป็นแหล่งรวมของทรายที่ไหลลงมาจากทางตอนเหนือ ทรายที่ปากน้ำนี้จะมีลักษณะสีคล้ำคล้ายทรายผสมมูลเป็นที่เดียวกันมากในแถบนั้น ชาวบ้านจึงเรียกทรายที่ปากน้ำนี้ว่าทรายจี๋เป็ดเป็นทรายที่นิยมใช้ถมด้านบนพื้นที่เมื่อมีการปราบพื้นที่เพราะมีความแน่น ขณะเดียวกันก็นิยมนำมาโรยบนพื้นที่สวน ก่อนทำการปลูกหญ้า ด้วยเพราะทรายจี๋เป็ด มีส่วนผสมของปุ๋ยธรรมชาติ อยู่มาก

น่าเสียดายที่ในเวลาต่อมา เมื่อมีการจัดพื้นที่เมืองสมุทรปราการ ให้อุทิศให้เป็นเขตโรงงานอุตสาหกรรม ทำให้สภาพแวดล้อมทุกอย่างเปลี่ยนแปลงไป ปัจจุบันจึงไม่มีบ้านไหนในเขตพื้นที่สองฝั่งปากแม่น้ำเจ้าพระยาเลี้ยงเป็ดปากอีกเลย เท่าที่สำรวจทางฝั่งพระสมุทรเจดีย์ก็ไม่มีเหลืออีกแล้ว ที่พอจะมีหลักฐานเหลือก็น่าเป็นกิจกรรมเป็ดพะโล้และก๊วยเตี๋ยวเป็ดรุ่นบุกเบิกในเขตตำบลท้ายบ้าน ฝั่งอำเภอเมือง ซึ่งก็ต้องใช้เป็ดจากที่อื่น ในขณะที่กิจการทำไข่เค็มเจ้าสุดท้าย เจ้าที่รู้จักกันดีในซอยท้ายบ้าน ๑๒ ก็เพิ่งเลิกกิจการไปเมื่อไม่กี่ปีนี่เอง