

MATICHON INFORMATION CENTER		Subject Heading :	
Source : มติชนสุดสัปดาห์			
Date : 19 ก.ย. 2551	Page : 44	No :	51461322

ราคาไม่จำเป็นต้องสูงขนตามต้นทุน



อาหารสมอง

วิภกร ศรีเศศ

44

นิยมเงินเพื่อครองโลก ราคาน้ำมันพุ่งขึ้นเรื่อยๆ (ถึงแม้ตอนนี้จะชะงักไปชั่วคราว แต่ก็ก็จะกลับมาขยับขึ้นอีก) วัตถุดิบและทรัพยากรต่างมีราคาสูงขึ้น แต่มีบางสิ่งทีราคาน่าจะสูงขึ้นแต่กลับลดลงอย่างขัดกับหลักวิชาดังที่เข้าใจกัน สิ่งนั้นคือ American lobster หรือ กุ้งขนาดใหญ่เปลือกแข็งจากทะเลตะวันออกเฉียงเหนือของสหรัฐอเมริกา

สื่อรายงานว่าราคาของ lobster ขายสดที่ท่าเทียบเรือและนั่งสูงในภัตตาคารมีราคาลดลงจากเมื่อหลายปีก่อนอย่างน่าฉงนทั้งที่ต้นทุนอันเนื่องมาจากน้ำมันที่ใช้ออกเรือ ค่าแรงตลอดจนวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ มีราคาสูงขึ้นทั้งสิ้น

American Lobster เป็นพันธุ์หนึ่งของ lobster ที่อาศัยอยู่บริเวณฝั่งมหาสมุทรแอตแลนติกของทวีปอเมริกาเหนือ มีชุกชุมกระจายลงมาถึงรัฐนอร์ธ คาโรไลนา แหล่งของ Lobster พันธุ์นี้ที่รู้จักกันดีคือจากบริเวณรัฐ Maine โดยรู้จักกันในนาม northern lobster หรือ Atlantic lobster หรือ Maine lobster

Lobster พันธุ์นี้อาศัยอยู่ในบริเวณน้ำเย็นชอบแอบอาศัยอยู่ตามก้อนหิน ไม่อยู่เป็นฝูง ออกหากินเวลากลางคืน มันอยู่กระจายขึ้นไปตอนเหนือถึงฝั่งของประเทศแคนาดา ด้วยาว

20-60 เซนติเมตร หนักตั้งแต่ 1/2 ถึง 4 กิโลกรัม

คนนิยมบริโภค American lobsters ในสหรัฐอเมริกา วิธีที่นิยมทำกินกันก็คือต้มหรือนึ่งโดยหย่อนลงไปใต้น้ำเดือดหรือนึ่งกันเป็นๆ ตัวที่มีเปลือกแข็งเพราะลอกคราบมานานแล้วสามารถอยู่ในตู้เย็นได้นานถึง 2 วัน ซึ่งความคงทนนี้เป็นปัจจัยที่ช่วยทำให้การกินแบบทยุโหดเกิดขึ้นได้

แหล่งผลิตรายใหญ่คือบริเวณ Canadian Maritimes (Maritime provinces) และรัฐ Maine ซึ่งเป็นรัฐที่มีพื้นที่ประมาณ 86,000 ตารางกิโลเมตร และมีประชากร 1.3 ล้านคน เมืองหลวงชื่อ Augusta และเมืองใหญ่สุดคือ Portland (ไม่ใช่ Portland ที่อยู่ในรัฐ Oregon ซึ่งอยู่อีกฟากหนึ่งของมหาสมุทร) มีฝั่งทะเลที่งดงามยาวถึง 5,600 กิโลเมตร

วิธีการจับ American lobster นั้นใช้ลอบแบบบ้านเรา โดยเอาเหยื่อเช่นปลาใส่ไว้ในลอบที่เป็นกรงสี่เหลี่ยมผืนผ้าและมีทางเดินซึ่งเมื่อหลุดเข้าไปแล้วจะออกได้ยาก ผู้จับจะหย่อนกรงให้จมลงสู่พื้นและทำลुकลอยไว้เป็นที่สังเกต จะกลับมาตรวจหลังจากผ่านไปหนึ่งถึงเจ็ดวัน

งานศึกษาพบว่าระบบการจับที่ไม่ค่อยมีประสิทธิภาพนี้ (เนื่องจากเมื่อเข้าไปแล้วออกมาไม่ยากนัก การศึกษาพบว่าร้อยละ 10 ของ Lobster ที่พบกรงนี้จะเข้าไป และเพียงร้อยละ 6 ที่เข้ากรงไปแล้วถูกจับได้) มีส่วนอย่างสำคัญที่ทำให้ไม่ถูกจับมากเกินไป แต่ถึงกระนั้นก็ตาม ปีหนึ่งๆ สามารถจับได้มากพอที่จะช้พหลายตลาดอเมริกัน

เป็นที่ทราบกันดีว่าราคาอาหารจะสูงขึ้นเมื่อ



บ้านนั้นต้องการ "ความกล้า" ในการฆ่าทั้งเป็น และต้องมีอุปกรณ์ประกอบเช่นหม้อต้มหรือหนึ่ง ตลอดจนอายุของมันที่อยู่ได้ไม่เกินสองวันหากต้องการกินสดๆ ดังที่นิยมกันทำให้ดีมานต์ของมันมิได้เพิ่มขึ้นมากมายในยามเศรษฐกิจดี

เมื่อเศรษฐกิจในสหรัฐอเมริกาเลวร้ายลงดีมานต์ของมันก็ลดน้อยลง แต่ผู้จัดจำหน่ายต้องเผชิญกับต้นทุนที่สูงขึ้นจากค่าขนส่งและค่าโล้หุ่ยต่างๆ ดังนั้น ผู้จับจึงถูกแรงกดดันอย่างหนักที่จะต้องทำให้ต้นทุนต่ำเพื่อรักษาส่วนแบ่งกำไรไว้ในยามที่ราคาจับซื้อจากผู้จัด

มีการเพิ่มขึ้นของดีมานต์จากผู้บริโภคและจากผู้นำไปผลิตแปรรูปต่อ จากการเก็งกำไร จากการที่ผู้ผลิตสามารถผลักดันต้นทุนที่สูงขึ้นให้เป็นราคาที่สูงขึ้นได้ (ลักษณะของตลาดและอำนาจซื้อที่มีอยู่มากทำให้เป็นไปได้) และจากลักษณะ Supply Chain ของมัน กล่าวคือถ้า Supply Chain ยาวและยิ่งซับซ้อนเท่าใดก็ยิ่งมีโอกาสที่จะผลักดันต้นทุนที่สูงขึ้นให้เป็นราคาที่สูงขึ้นได้

ตัวอย่างเช่นมะกอกที่เก็บจากตุนิเซีย ถูกส่งไปหมักดองในอิตาลีและถูกส่งไปร้านในสหรัฐอเมริกาเพื่อแปรรูปเป็นออลิเวอร์ประกอบเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในร้านเหล้าหรือ supply chain เช่นนี้มีโอกาสที่ราคามะกอกจะถูกทำให้สูงขึ้นได้ระหว่างทางจนถึงปลายทางในที่สุด

สำหรับ American lobster นั้นดีมานต์ไม่แปรผันมากมายข้ามฤดูกาล มันถูกบริโภคสดมากกว่าถูกส่งโรงงาน มันไม่ถูกผลิตขึ้นมาเพื่อการบริโภคในระดับโลก (ต่างจากไข่ปลาคาเวียร์ซึ่งทำให้ราคาสูงทะลุโลก) ดังนั้นจึงไม่มีการเก็งกำไรซื้อถูกขายแพงมาเกี่ยวข้อง

ถึงแม้คนจีนและคนอินเดียรวยขึ้นก็ไม่ได้บริโภค American lobster มากขึ้น ณ วันนี้มันยังเป็น regional product ของสหรัฐอเมริกา กล่าวคือบริโภคกันโดยคนในประเทศเท่านั้น การบริโภคไม่ได้แพร่หลายมากมายในทุกที่ ทั้งนี้เนื่องจากเป็นอาหารที่คนทั่วไปถือว่าฟุ่มเฟือย (ปัจจุบันเมื่อดูราคาแล้วไม่ถือว่าเป็นของฟุ่มเฟือยเพราะมีราคา 9 เหรียญสหรัฐต่อปอนด์ หรือประมาณ 700 บาทต่อกิโลกรัมในภัตตาคารเมือง Portland) ประการสำคัญก็คือการเอาไปปรุงอาหารที่

จำหน่ายมิได้เพิ่มขึ้น

ถ้าจะว่าไปแล้ว "ความง่าย" ของการผลิต American lobster เป็นสาเหตุที่ทำให้มันมีราคาถูกเมื่อเปรียบเทียบกับอาหารฟุ่มเฟือยอย่างอื่น กล่าวคือ ไม่จำเป็นต้องเลี้ยงเพราะมี

น้ำจิ้มอาหารสมอง

Carpe diem (Seize the day)

คว้าหาประโยชน์จากทุกวันที่มี

Odes Horace (65-8 ก่อนคริสตกาล)

กวีและนักวิจารณ์โรมัน

ให้จับมากมาย แคโยนลอบลงไปและจับขึ้นมา จากนั้นก็ขายตรงถึงบ้านหรือไม่ก็ขายให้ผู้จัดจำหน่ายซึ่งมีอยู่ไม่กี่ราย เมื่อเอามาล้างทำความสะอาดแล้วก็บรรจุหีบและกล่องเพื่อส่งขายต่อไป

ในบ้านเรา regional product บางอย่างที่คนไทยบริโภคกันเองในประเทศ และไม่มี supply chain ที่ยาวและซับซ้อน ราคาก็ไม่ถูกกระทบให้สูงขึ้นเช่นเดียวกัน เช่น จิ้งหรีด (ในอีสานเลี้ยงได้และบริโภคกันมากในปัจจุบัน) ไช้ผดแดง แมงกูดจี๋ มะตูม มะยม ยอดกระถิน ผักประจำท้องถิ่นที่เก็บจากธรรมชาติ ฯลฯ

แมวไทยโคราชอาจไม่ใช่ regional product เพราะเสี่ยงกันไปทั่วโลก แต่ที่น่าจะเป็น regional product ของไทย เพราะแตกต่างกว่าชาวบ้านทั่วโลกก็คือแมวที่บ้านนายกรัฐมนตรีไทย เพราะเขว่ากันว่าเจ้าของแมวเป็นอย่างไร แมวก็มักเลียนแบบเป็นอย่างนั้น ●