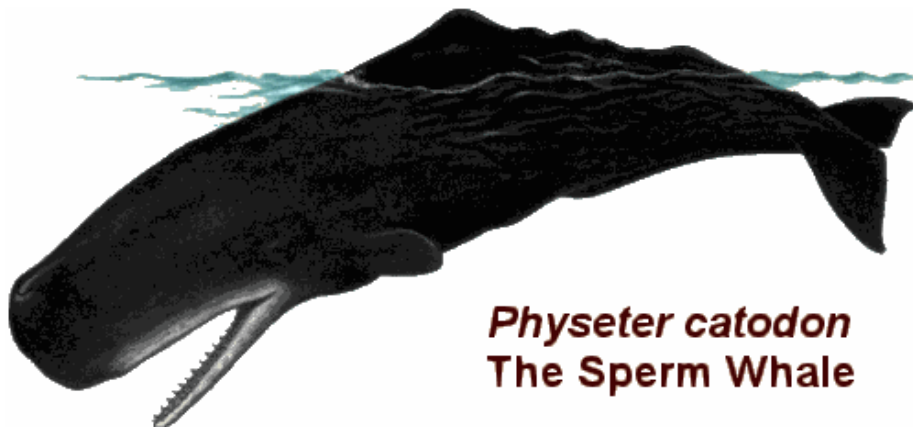


# เรื่องของปลาวาฬสเปิร์ม

ร.ศ.หญิงกนกกร วีระประจักษ์  
กองวิชาภททนายและสังคมศาสตร์

เมื่อครั้งที่ผู้เขียนยังเป็นเด็กนักเรียนชั้นสามัญจำได้ว่าอาจารย์ที่สอนวิชาสังคมบอกว่าลิปสติกที่เราใช้ทาปากนั้นทำมาจากซี่ปลาวาฬ ผู้เขียนก็นำความรู้ที่ได้มาถ่ายทอดไปยังน้องๆ ไม่มีใครเชื่อ ตกลงเรื่องนี้กลายเป็นเรื่องตลกอยู่นาน ทำเอาผู้เขียนหมดความมั่นใจในตัวเอง (และอาจารย์สอนสังคม) ไปมากเลยทีเดียว

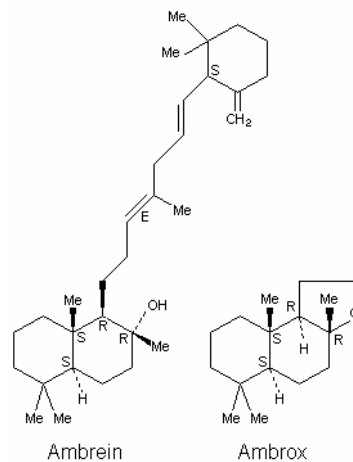
กระทั่งมีโอกาสสนทนากับอาจารย์สอนประวัติศาสตร์จากประเทศออสเตรเลีย ท่านพูดถึงเรื่องการล่าปลาวาฬโดยเฉพาะปลาวาฬที่ชื่อว่า สเปิร์ม (Sperm Whale) ที่มีทั้งรูปร่างและคุณสมบัติโดดเด่นแตกต่างจากปลาวาฬอื่นจนกระทั่งกลายเป็นภัยทำร้ายตัวเอง



ปลาวาฬสเปิร์ม หรือ ปลาวาฬ cachalots ชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Physeter catodon* L. มีลักษณะเด่นจำได้ง่ายคือมีหัวตัดตรงจนดูเหมือนสี่เหลี่ยม หากใครได้ดูภาพยนตร์เรื่อง Moby Dick ที่สร้างจากบทประพันธ์ของ Herman Melville เกี่ยวกับการล่าปลาวาฬก็คงคุ้นตากับปลาวาฬชนิดนี้ ปลาวาฬชนิดนี้เองเป็นที่มาของซี่ปลาวาฬ (ambergris) ที่เป็นส่วนประกอบสำคัญในการทำเครื่องสำอางและน้ำมันในสมอง (spermaceti หรือ sperm oil) ของมันใช้ทำยาและเทียนไข

หากเปิดพจนานุกรมอังกฤษไทยของ สอ. เศรษฐบุตร หน้า ๒๒ แถวแรกจะเห็นคำศัพท์ ๒ คำสุดท้ายที่อยู่ติดกัน คำแรกคือ amber แปลว่า อำพัน หรือ สีเหลืองอย่างอำพัน อีกคำคือ ambergris แปลว่าซี่ปลาวาฬใช้ทำน้ำหอม จึงสงสัยว่าอำพันมาเกี่ยวอะไรกับซี่ปลาวาฬ แล้วทำไมซี่ปลาวาฬจึงหอมขนาดเอามาทำเป็นน้ำหอม อำพันมีกลิ่นหอมหรือ

สมัยโบราณชาวตะวันตกเชื่อว่าขี้ปลาวาพเกิดจากปลาวาพกลืนน้ำสีดำจากแม่น้ำสีดำแถบตะวันออกเฉียงเหนือของทวีปแอฟริกา ชาวตะวันออกกลางแถบเปอร์เซีย (อิหร่านในปัจจุบัน) เรียกขี้ปลาวาพว่า อันบาร์ (anbar) แต่เมื่อแพร่หลายไปยังยุโรปชาวฝรั่งเศสสืบสนจึงเรียกขี้ปลาวาพว่า อำพันเทา (ambre gris) เพื่อจะแยกความแตกต่างกับอำพันเหลือง (ทอง) (ambre jaune) ซึ่งเป็นอำพันปรัสเซีย ที่เป็นอำพันแท้มีสีเหลือง สิ่งที่เหมือนกันของอำพันทั้งสองอย่างคือ หายาก ราคาแพง และมาจากแถบชายทะเล



ปัจจุบันนี้มีการศึกษาวิจัยกันว่าขี้ปลาวาพนั้นเป็นก้อนไขมันมีเจดิสตั้งแต่สีเทาไปจนถึงสีดำมีลายสีส้มหรือสีขาวคล้ายหินอ่อนที่พบเฉพาะในลำไส้ของปลาวาพสเปอร์ม มีส่วนประกอบของคอเรสเตอรอลและไขมัน ๘๐% กรดเบนโซอิก และแอลกอฮอล์เชิงซ้อนซึ่งทำให้เกิดกลิ่น (ambrein) ปลาวาพชนิดนี้กินสัตว์น้ำประเภทปลาหมึกเป็นอาหารหลัก วิธีการของปลาวาพไม่มีการเคี้ยวให้ละเอียดเหมือนอย่างสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม แต่เป็นวิธีการกลืนไปทั้งตัวแล้วไปย่อยสลายในกระเพาะ แต่คอเรสเตอรอลของปลาหมึกนั้นหาได้ย่อยสลายได้โดยง่ายประกอบกับปลาหมึกมีปากแข็ง ๆ ระบายเนื้อเยื่อ คอเรสเตอรอลจึงไปสะสมอยู่ในบริเวณลำไส้เพื่อห่อหุ้มปากปลาหมึกเกิดเป็นก้อนไขมัน เมื่อพบบริเวณลำไส้คนจึงเรียกว่าขี้ปลาวาพ

ขี้ปลาวาพเมื่อยังอยู่ในท้องหาได้มีกลิ่นหอมพุ่งจรัใจ แต่มีกลิ่นเหม็นและมีลักษณะเป็นก้อนสีดำนิ่ม ๆ เมื่อนำออกมาจากตัวปลาวาพและทำปฏิกิริยากับสายลมและแสงแดดแล้วก็จะแข็งตัวและมีกลิ่นหอมว่ากันว่าหากใช้ขี้ปลาวาพผสมในน้ำหอมแล้วกลิ่นจะติดทนนานเป็นเดือน ในตะวันตกจึงใช้ผสมหัวน้ำหอม (Perfume) น้ำมันหอม (essential oil) และ น้ำหอม (fragrance) ในขณะที่ชาวตะวันออกอย่างจีนหรือญี่ปุ่นใช้เป็นเครื่องเทศผสมในอาหารและไวน์

เมื่อเป็นของล้ำค่าเช่นนี้ คนจึงเริ่มเสาะแสวงหา วิธีการได้มามีอยู่สองวิธี วิธีแรกไปเดินเก็บตามชายหาดหรือกลางทะเล เหตุด้วยปลาวาพได้สำรอกออกมาลอยอยู่กลางมหาสมุทร ส่วนมากพบแถบประเทศจีน ญี่ปุ่น ทวีปแอฟริกา ทวีปอเมริกา ทวีปออสเตรเลีย หมู่เกาะเซตร้อน และหมู่เกาะบาฮามาส วิธีนี้ต้องรอนานหน่อยเพราะไม่รู้ว่าจะคายออกมาเมื่อไหร่ อีกวิธีหนึ่งคือการล่าปลาวาพนำมาผ่าท้อง

ถ้าโชคดีก็จะได้ซี่ปลาวาฬ ถ้าโชคไม่ดีจะได้น้ำมันปลาวาฬ (Sperm oil) จากส่วนสมอง ได้ไขมันปลาวาฬ และเนื้อปลาอีกเป็นจำนวนมาก ชาวยุโรปผู้มีอันจะกินนิยมรับประทานซี่ปลาวาฬกับไข่เป็นอาหารเช้า หากแต่ไม่นิยมรับประทานเนื้อของมัน ในยุโรปเนื้อปลาส่วนใหญ่ถูกทิ้งไว้ให้เน่าเสีย เพียงแค่นำกระดูกไปใช้ทำเสื้อรัดทรง (corset) เป็นที่นิยมกันมากสมัยพระราชินีวิกตอเรียแห่งสหราชอาณาจักรอังกฤษ

ผิดกับในประเทศญี่ปุ่นที่เนื้อปลาวาฬถือเป็นอาหารชั้นยอด นิยมมาทำซาซิมิ และซูชิ ว่ากันว่าอร่อยนุ่มลิ้นมีชั้นของไขมันปนเป็นริ้วขาวสลับชมพู การกินปลาดิบทำให้ได้โปรตีนมากกว่าการเอาไปทำให้สุกด้วยความร้อน น้ำมันจากเนื้อปลา มีสารโอเมก้า ๓ ดีสำหรับสุขภาพอนามัยและสมอง ยิ่งกินปลา น้ำลึกมากเท่าไร ก็จะได้ปลาที่สด สะอาด ปราศจากโรค

การล่าปลาวาฬมีมาตั้งแต่ก่อนปีค.ศ. ๑๐๐๐ (หรือศตวรรษที่ ๑) หากแต่ในศตวรรษที่ ๑๙ เมื่อชาวสวีเดนได้ประดิษฐ์ฉมวกแทงปลาวาฬ (Harpoon) ขึ้น การล่าปลาวาฬจึงเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ล่ากันมากกว่าปีละสองร้อยตัว จนกระทั่งปลาวาฬสีน้ำเงิน (Blue Whale) สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในโลกสูญพันธุ์ แนวความคิดเรื่องการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมกลายเป็นประเด็นสำคัญสำหรับประชากรโลกทุกคน ไม่ใช่เรื่องเฉพาะสำหรับคนบางกลุ่ม เช่นนักวิทยาศาสตร์ หรือนักชีววิทยาอีกต่อไป

ในปี พ.ศ. ๒๕๑๕ (ค.ศ. ๑๙๗๒) ได้มีการตกลงกันระหว่างประเทศตามอนุสัญญาระหว่างประเทศว่าด้วยการค้าระหว่างประเทศซึ่งชนิดของสัตว์ป่าและพืชป่าที่ใกล้จะสูญพันธุ์ เรียกกันโดยย่อว่าอนุสัญญาไซเตส (CITES) ประเทศสหรัฐอเมริกาให้สัตยาบันและออกพระราชบัญญัติคุ้มครองสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมในทะเล ปีค.ศ. ๑๙๗๒ (The Marine Mammal Protection Act of 1972) การตีความตามพระราชบัญญัตินี้ครอบคลุมถึงการห้ามล่าปลาวาฬและห้ามนำเข้าซี่ปลาวาฬ ดังนั้นการได้มาซึ่งซี่ปลาวาฬถือว่าเป็น ส่วนหนึ่งของสัตว์สงวนไม่ว่าโดยวิธีใดนับว่าผิดกฎหมาย รวมทั้งการนำเข้าสินค้าที่ทำจากซี่ปลาวาฬ เช่น การแกะสลักซี่ปลาวาฬ หรือสินค้ามีส่วนประกอบของซี่ปลาวาฬ เช่น น้ำหอม หากแต่ความต้องการยังมีอยู่ในที่อื่นของโลก จึงยังมีคนไปประเทศฝรั่งเศส หรือประเทศตุรกี หรือประเทศจีนเพื่อจะ มาซื้ออุปโภคบริโภค เพราะมีข้อโต้แย้งว่าสามารถเก็บซี่ปลาวาฬได้ในทะเลหรือบนฝั่ง ดังนั้นจึงเป็นการส่งเสริมการล่าปลาวาฬและเอาแต่ซี่ไปใช้ประโยชน์ และส่วนที่เหลือทิ้งไปเพราะกลัวถูกจับได้ เป็นการ ใช้ทรัพยากรอย่างไม่คุ้มค่า

แต่เดิมไทยเรามีพระราชบัญญัติสงวนและคุ้มครองสัตว์ป่าปี พ.ศ. ๒๕๐๓ และได้แก้ไขเพิ่มเติมปี พ.ศ. ๒๕๓๕ (ค.ศ. ๑๙๙๒) สมัยท่านนายกรัฐมนตรี อานันท์ ปันยารชุน มาตรา ๑๖ บัญญัติไว้ว่า ห้ามมิให้ผู้ใดล่า หรือพยายามล่าสัตว์ป่าสงวนหรือสัตว์ป่าคุ้มครองเว้นแต่เป็นการกระทำโดยทางราชการ ที่ได้รับยกเว้นตามมาตรา ๒๖ มาตรา ๑๙ ห้ามมิให้ผู้ใดมีไว้ในครอบครองซึ่งสัตว์ป่าสงวน สัตว์ป่าคุ้มครอง ซากของสัตว์ป่าสงวน หรือซากของสัตว์ป่าคุ้มครอง เว้นแต่จะเป็นสัตว์คุ้มครองชนิดที่กำหนดตาม มาตรา ๑๗ ที่ได้มาจากการเพาะพันธุ์หรือซากของสัตว์ป่าดังกล่าว ต้องได้รับอนุญาตจากอธิบดีและต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในกฎกระทรวงและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาต โดยที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



เป็นผู้ดูแล มีกรมป่าไม้เป็นผู้รับผิดชอบ แต่รายชื่อทั้งสัตว์สงวนและสัตว์ป่าคุ้มครองมิได้รวมถึงสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมทางทะเล เช่นปลาวาฬ และปลาโลมา คงมีแต่พะยูนหรือหมูน้ำ (Dugong dogon) เป็นสัตว์สงวนลำดับที่ ๑๕ ตามพระราชบัญญัติสงวนและคุ้มครองสัตว์ป่าปี พ.ศ. ๒๕๓๕ หากแต่ประเทศไทยเราเป็นสมาชิกอนุสัญญาไซเตสปี พ.ศ. ๒๕๒๖ การคุ้มครองปลาวาฬและปลาโลมาดังกล่าวจึงมีผลผูกพันกับประเทศไทยด้วย การที่ประเทศญี่ปุ่นไม่ยอมลงนามในความตกลงระหว่างประเทศในประเด็นการล่าปลาวาฬ โดยอ้างว่าเป็นการล่าเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ ประเด็นนี้ถูกคิดได้เหมือนกันว่าจริงทั้ง ๑๐๐% หรือไม่ ที่ตลาดค้าปลา ทสึกิจิ กลางกรุงโตเกียวเป็นตลาดค้าปลาที่ใหญ่ที่สุดในโลก มีเนื้อปลาขายทุกชนิดรวมทั้งเนื้อปลาวาฬ

ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์สังเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์จากพืชบางชนิดมาใช้ทดแทนกลิ่นหอมของซี่ปลาวาฬ หากทว่าความทนทานของกลิ่นที่ติดทนได้เป็นเดือนนั้นยังหาอะไรมาทดแทนไม่ได้

Ben Jonson -

From *Neptune's Triumph*:

Why do you smell of amber-grise,  
Of which was formed *Neptune's* Neice,  
The Queene of Love; unless you can,  
Like Sea-borne *Venus* love a man?

***The Poems of Ben Jonson*, ed. Barnard H. Newdigate. Oxford: Shakespeare Head Press, 1936, pg. 328.**

Herman Melville -

In Chapter 20 of *Moby Dick* Ishmael makes these observations on ambergris:

Now this ambergris is a very curious substance, and so important as an article of commerce, that in a certain Nantucket-born Captain Coffin was examined at the bar of the English House of Commons on that subject. For at that time, and indeed until a comparatively late day, the precise origin of ambergris remained, like amber itself, a problem to the learned. Though the word ambergris is but the French compound for grey amber, yet the two substances are quite distinct. For amber, though at times found on the sea-coast, is also dug up in some far inland soils, whereas ambergris is never found except upon the sea. Besides, amber is a hard, transparent, brittle, odorless substance, used for



mouth-pieces to pipes, for beads and ornaments; but ambergris is soft, waxy, and so highly fragrant and spicy, that it is largely used in perfumery, in pastiles, precious candles, hair-powders, and pomatum. The Turks use it in cooking, and also carry it to Mecca, for the same purpose that frankincense is carried to St. Peter's in Rome. Some wine merchants drop a few grains into claret, to flavor it. Who would think, then, that such fine ladies and gentlemen should regale themselves with an essence found in the inglorious bowels of a sick whale! Yet so it is. By some, ambergris is supposed to be the cause, and by others the effect, of the dyspepsia in the whale. How to cure such a dyspepsia it were hard to say, unless by administering three or four boat loads of Brandreth's pills, and then running out of harm's way, as laborers do in blasting rocks. I have forgotten to say that there were found in this ambergris, certain hard, round, bony plates, which at first Stubbs thought might be sailors' trousers buttons; but it afterwards turned out that they were nothing more than pieces of small squid bones embalmed in that manner. Now that the incorruption of this most fragrant ambergris should be found in the heart of such decay; is this nothing? Bethink thee of that saying of St. Paul in Corinthians, about corruption and incorruption; how that we are sown in dishonor, but raised in glory. And likewise call to mind that saying of Paracelsus about what it is that maketh the best musk. Also forget not the strange fact that of all things of ill-savor, Cologne-water, in its rudimental manufacturing stages, is the worst.

---

---

## อ้างอิง

๑. กรมป่าไม้ [www.forest.go.th](http://www.forest.go.th)
๒. CD 680 พระราชบัญญัติปี ๒๐๐๐, พระราชบัญญัติสงวนและคุ้มครองสัตว์ป่าปี พ.ศ. ๒๕๓๕
๓. Randy D. Ralph, Ph.D., [www.netstrider.com/ambergris](http://www.netstrider.com/ambergris)
๔. พิชัย วาสนาสง, ช่างครีว, สำนักพิมพ์สีดา, พิมพ์ครั้งที่ ๓ , เมษายน ๒๕๔๓