

## ปลากะรัง (Grouper)



ปลากะรังมีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “ปลาเก๋า” การได้ชื่อเรียกว่าปลากะรังนี้เข้าใจว่าเป็นการเรียกตามสภาพถิ่นที่อยู่ของปลาชนิดนี้ ส่วนใหญ่อาศัยอยู่ตามซอกหินใต้น้ำ และแนวปะการังและซอกกะรังในที่นี้คงเป็นคำสั้นๆ ของปะการังที่ชาวประมงใช้เรียกกันนั่นเอง ปลากะรังเป็นปลาที่ถูกจับนำมาบริโภคกันช้านานแล้ว เนื่องจากมีรสชาติอร่อย สามารถประกอบอาหารได้ทุกประเภท

ลักษณะโดยทั่วไปมีลำตัวสั้นและแบนทางด้านข้าง ก่อตัวขนาดเล็ก ปากกว้างและมักมีฟันเขี้ยวตรงปลายปาก ขนาดโดยทั่วไป 30-60 เซนติเมตร ยกเว้นปลาหมอตะเลอาจมีขนาดยาวถึง 3 เมตร พื้นลำตัวอาจมีจุด บั้งลายเส้นตามยาวบ้าง ตามขวางบ้าง แตกต่างกันไป สีส่วนใหญ่มีสีน้ำตาล และบางชนิดมีสีส้มสดุดตาเป็นสีแดง ครีบหลังเริ่มต้นด้วยครีบแข็ง ตามด้วยครีบอ่อนเป็นรูปมนมาจรดโคนหาง และรับกับครีบทวารด้านล่าง ส่วนครีบหางมักเป็นรูปพัดโค้งหรือรูปตัด

การดำรงชีวิตส่วนใหญ่ของปลากะรัง อาศัยอยู่ใกล้พื้นทะเลที่อาจเป็นดิน โคน ดินทราย และมักหลบซ่อนอยู่ตามกองวัสดุใต้น้ำและซอกปะการัง จากอุปนิสัยเช่นนี้ชาวประมงจึงออกแบบลอบดักที่คลุมด้วยกิ่งไม้ ทำให้ปลากะรังหลงเข้าไปหลบซ่อนตัว และถูกจับมาเป็นอาหาร อย่างไรก็ตามในสภาพธรรมชาติปลากะรังสามารถเปลี่ยนสีของลำตัวให้เข้มหรือจางได้ เพื่อให้กลมกลืนกับสภาพแวดล้อมที่อาศัยอยู่ นอกจากนี้ในแต่ละระยะของการเจริญเติบโต สีและลวดลายบนตัวปลาอาจเปลี่ยนแปลงไปตามวัย เช่น ในวัยระยะรุ่นอาจมีคาดตามขวางเด่นชัด แต่เมื่อโตเต็มวัยคาดตามขวางจะค่อยๆ เลือนหายไป เป็นต้น

ปลากะรังในทะเลไทยมีอยู่หลายสิบชนิด ทุกชนิดเป็นปลาเศรษฐกิจที่นิยมบริโภคกันทั่วไป ตัวอย่างปลากะรังที่นำรู้จักได้แก่ ปลากะรังจุดน้ำตาล ปลากะรังแดงจุดน้ำเงิน ปลากะรังหน้าอ่อน ปลากะรังเหลืองจุดฟ้า เป็นต้น

ที่มา : สุรินทร์ มัจฉาชีพ. 2540. เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับสัตว์ทะเล. สำนักพิมพ์แพรวพิทยา, กรุงเทพฯ. 152 หน้า.

