

زیر و بم پرورش ماهی

آشنایی با شغل پرورش ماهی در استخر؛ از سرمایه اولیه مورد نیاز، چالش‌ها، درآمد، فرایند نگهداری از ماهی و... در گفت‌وگو با فردی که سالانه یک میلیون و ۵۰۰ هزار ماهی تولید می‌کند

ZENDEGI-SALAM

ضمیمه روزنامه خراسان

یکشنبه ۲۵ تیر ۱۴۰۲

۲۷ ذی الحجه ۱۴۴۴ • ۱۶ جولای ۲۰۲۲

شماره ۲۱۲۶۱

۲۴۸۱



مجید حسین زاده | روزنامه‌نگار

پرونده

از تولد تا صید، چرخه‌ای است که یک پرورش‌دهنده ماهی باید با چالش‌های زیادی دست‌وپنجه نرم کند تا حرفه‌اش رونق بگیرد. یک پرورش‌دهنده ماهی در استخر، کسی است که ماهی‌ها را در فضا‌های محدود پرورش می‌دهد. این حرفه از نیمه دوم قرن بیستم به‌طور قابل توجهی در جهان پرتعداد شده؛ به‌ویژه در آسیا، جایی که برای هزاران سال این صنعت در حال فعالیت است. طبق آمارها گفته می‌شود که هر سال، در استخرهای ماهی سراسر جهان بیش از ۶۵ میلیون تن انواع مختلف آبزیان برای برداشت و صید پرورش داده می‌شوند. در پرونده امروز زندگی سلام می‌خواهیم با این شغل در گفت‌وگو با مهندس و حید منصوریان که از سال ۱۳۷۴ مشغول کار پرورش ماهی است، بیشتر آشنا شویم. او قرار است از نکات کمتر شنیده شده درباره این شغل، چالش‌هایش، سرمایه اولیه مورد نیاز و... به ما بگوید.

به صورت اتفاقی

پرورش‌دهنده ماهی شدم

از او درباره سابقه‌اش در این شغل و این که چرا مشغول به آن شده می‌پرسم که می‌گوید: «و حید منصوریان هشتم و ۵۴ سال دارم. از سال ۱۳۷۴ مشغول کار پرورش ماهی شدم. بعد از فراغت از تحصیل و سربازی، چندسالی هم کارهایی در زمینه کشاورزی انجام دادم تا این که به‌صورت اتفاقی با یکی از پرورش‌دهندگان ماهی به نام آقای «ناظمی» آشنا شدم. بعد از مشاهده روال کار، به این شغل علاقه‌مند شدم.» او که زمانی مدیرعامل تعاونی آبزی‌پروران استان خراسان بوده، می‌افزاید: «در سال ۱۳۷۹ به اتفاق پدرم، یک استخر پرورش ماهی در ارتکد کلات خریدیم و اکنون، پروانه ۴۰ تن ماهی پروراری و تولید یک میلیون و ۵۰۰ هزار بچه ماهی در سال را داریم.»



در هر ۴ فصل، چالش‌های جدی داریم

مهندس «منصوریان» درباره استخر پرورش ماهی‌شان و درس‌هایی که این شغل در فصول مختلف سال دارد، می‌گوید: «در استخر پرورش ماهی ما، ۴ نفر در واحد پرورش، ۲ نفر در واحد خوراک، یک نفر برای حمل‌ونقل و پشتیبانی و یک نفر هم به عنوان حسابدار علاوه بر خودم مشغول هستیم که در مجموع ۹ نفر می‌شویم. البته گاهی نیروهای فصلی و روزمزد را هم به کار می‌گیریم. ما با توجه به این که به شرایط محیطی و طبیعی مثل رطوبت، دما و... وابسته است، در فصول مختلف آب و هوای متفاوت، با چالش‌های زیادی روبه‌رو می‌شویم، مثلاً در زمستان سردی هوا باعث کاهش رشد ماهی‌ها می‌شود و فرایند تولید ما را محدود می‌کند. در فصل بهار، بارش‌های زیاد و ناگهانی که البته باید باشد، باعث گل‌آلود شدن آب و برخی مزاحمت‌ها می‌شود که ما را گاهی تا دو ماه از خوراک‌دهی به ماهی‌ها محروم می‌کند. در فصل تابستان به دلیل گرم‌آب اکسیژن آب کم باعث می‌شود غذای به ماهی‌ها که باعث رشدشان می‌شود، نایک سوم کاهش یابد. در فصل پاییز، برگ ریزان و... باعث کاهش هوادهی در استخر می‌شود که باید حواس‌مان خیلی به آن باشد تا اتفاق تلخی نیفتد و ماهی‌ها تلف نشوند.»

از استخر و پمپ آب تا هوادهنده‌ها

از این پرورش‌دهنده ماهی درباره سرمایه اولیه برای شروع این کسب و کار می‌پرسم که می‌گوید: «در هر منطقه‌ای، سرمایه اولیه و هزینه‌ها، بستگی به اندازه استخر، تجهیزاتی که فرد تهیه می‌کند، فاصله تا شهر و... دارد. همچنین هزینه زمین، نیروی انسانی و یک یادو منبع اضطراری برق باید در نظر گرفته شود. وسایل دیگر از قبیل خود استخر که اولین و مهم‌ترین به حساب می‌آید تا هوادهنده‌ها، لوله کشی و پمپ‌های آب، دستگاه‌های ضد عفونی‌کننده و سنجش کیفیت آب، توری‌های برداشت برای صید ماهی و... را هم باید در نظر گرفت. این ها تجهیزات اولیه است. در ضمن، ما به ناچار به دلیل شرایط اقلیمی با کمبود آب هم مواجه هستیم و این مشکل را با استفاده از وسایل و تجهیزات دیگر جبران می‌کنیم.»

به بچه ماهی‌ها باید ۶ بار در روز غذا داد

این پرورش‌دهنده ماهی درباره سود این شغل با توجه به هزینه‌هایی که در آن می‌شود، می‌گوید: «سود این کار بستگی زیادی به چند عامل دارد مانند کیفیت انجام کار، بازدهی تولید، صرفه‌جویی در هزینه‌ها و قیمتی که ماهی را از شما برای فروش در بازار می‌خرند. گاهی ما با قیمت‌هایی در بازار مواجه هستیم که زیر قیمت تمام شده است. بعضی وقت‌ها هم قیمت خوب و متعادل است اما گاهی هم بازار ککشی ندارد و قیمت تمام شده ماهی و فروش آن باعث ضرر پرورش‌دهنده می‌شود. اما به طور کلی بخواهم به شما بگویم، کار پرورش ماهی،



با خطر طغیان بیماری‌ها در استخر مواجه‌ایم

او درباره یکی از مشکلات کمتر گفته شده این شغل هم می‌گوید: «بیماری‌ها یکی از مهم‌ترین مشکلات در فرایند پرورش ماهی، بازدهی تولید و سرعت رشد آن‌هاست. همان طور که می‌دانید محیط پرورش ما کاملاً آیزوله و محدود نیست، بنابراین با حضور یک ماهی بیمار در یکی از استخرها، این عامل بیماری به تمام استخرهای دیگر سرایت پیدا خواهد کرد و به همین دلیل، هر پرورش‌دهنده به‌ویژه آن‌هایی که در مسیر رودخانه هستند، باید دقت زیادی داشته باشند. این راهم بگویم که مادر گذشته اصلاً این مشکل و عوامل بیماری‌زا را نداشتیم. بیشتر این بیماری‌ها از خارج کشور وارد شد و با حمل و نقل ماهی‌ها، شیوع پیدا کرد و اکنون مادر بیشتر استخرهای ماهی، با خطر طغیان بیماری‌ها مواجه هستیم که این مشکل قیمت تمام شده محصول و ضایعات را بالا می‌برد و حتی گاهی ممکن است باعث ورشکسته شدن پرورش‌دهنده‌ها شود.»

تماشای ماهی باعث کاهش استرس می‌شود

خانه، باعث ایجاد آرامش، کاهش استرس و حس خوب می‌شود. ماهی آدم را به سمت خودش جذب می‌کند و ما مسحور ویژگی‌ها و زندگی ماهی می‌شویم. ماهی یک موجود بسیاری‌آزار و لطیف است، نه صدایی از آن در می‌آید، نه دست و پایی دارد و... بعد از این که به مرحله صید رسید، آن تلاش و تقلا‌ی ماهی برای این که به زندگی برگردد و خودش را از سختی و مرگ نجات دهد، مثال زدنی است. این راهم بگویم که روحیه ماهی قزل‌آلای حساس است اما ماهی کپور، آن‌قدر شکننده نیست.»

سوال رایج مردم از من درباره گوشت نارنجی ماهی است

نارنجی یا صورتی رنگ دارند که ناشی از استفاده از رنگدانه‌ها برای تغذیه آن‌هاست. بنابراین اگر ماهی با این رنگدانه‌ها تغذیه نشود، گوشت آن سفید خواهد بود. اما نکته مهم این است که همه این رنگدانه‌ها مضر و خطرناک و سرطان‌زا نیستند، مثلاً مدل‌هایی که در فرانسه و آلمان تولید می‌شوند، دارای استانداردهای سخت‌گیرانه اتحادیه اروپا هستند و مانع از آسیب دیدن سلول‌های ماهی می‌شوند.»

این پرورش‌دهنده ماهی درباره سود این شغل با توجه به هزینه‌هایی که در آن می‌شود، می‌گوید: «سود این کار بستگی زیادی به چند عامل دارد مانند کیفیت انجام کار، بازدهی تولید، صرفه‌جویی در هزینه‌ها و قیمتی که ماهی را از شما برای فروش در بازار می‌خرند. گاهی ما با قیمت‌هایی در بازار مواجه هستیم که زیر قیمت تمام شده است. بعضی وقت‌ها هم قیمت خوب و متعادل است اما گاهی هم بازار ککشی ندارد و قیمت تمام شده ماهی و فروش آن باعث ضرر پرورش‌دهنده می‌شود. اما به طور کلی بخواهم به شما بگویم، کار پرورش ماهی،

از تولد تا صید ماهی یک سال زمان می‌برد

این پرورش‌دهنده ماهی درباره فرایندی که ماهی از تولد تا صید در استخر طی می‌کند، می‌گوید: «دوره پرورش ماهی از زمانی که تخم است تا زمانی که صید و قابل عرضه در بازار می‌شود، حداقل یک سال طول می‌کشد. ماهی که از تخم در می‌آید، در حد یک دهم گرم است و برای این که غذا خوردن را یاد بگیرد، زمان لازم است. بنابراین سرعت رشد ماهی در ابتدا بسیار کند است چون ما وزن دهم گرم روبه‌رو هستیم. بعد کم‌کم ماهی وزن می‌گیرد و رشد بیشتری دارد اما باید حدود یک سال بگذرد تا وزنش به ۸۰۰ تا ۹۰۰ گرم برسد و باید در تمام این مدت، مراقب او بود. تولید ماهی با استرس شبانه‌روزی همراه است یعنی شما در هیچ یک از ۲۴ ساعت شبانه‌روز یا ۲۶ روز سال نمی‌توانید بگویید من این ساعت یا روز را خیالم راحت است که مشکلی برای ماهی‌ها ایجاد نخواهد شد و نیازی به رسیدگی به آن‌ها نیست. شاید در عرض ۱۰ دقیقه، یک حوضچه ماهی نابود شود و من این اتفاق را به چشم خودم دیدم چون برای خودم اتفاق افتاده است. بنابراین فرایند پرورش ماهی علاوه بر سختی، پر از استرس و نگرانی هم هست.»



هیچ وقت از خوردن ماهی سیر یا دلزده نشدم

از این پرورش‌دهنده ماهی می‌پرسم که خودش، چند بار در هفته ماهی می‌خورد؟ فقط ماهی دودی می‌خورد یا سرخ شده؟ مهندس منصوریان می‌گوید: «من هیچ وقت از خوردن ماهی، سیر یا دلزده نشدم. من همیشه، ماهی را ترجیح می‌دهم به مواد غذایی دیگر. کیفیت گوشت ماهی از نظر پروتئین‌ها، چربی‌ها و بقیه ویتامین‌ها، بهترین است بنابراین من اگر صبح و شب ماهی بخورم، سیر نمی‌شوم. همیشه سعی می‌کنم ماهی، با یک روش متفاوت پخته شود بنابراین پخت ماهی را به یک روش محدود نمی‌کنم. چه به صورت منقل و کبابی، چه به صورت سرخ کردن در روغن، خورشتی، آب‌پز کردن و... راه‌های مختلفی برای پختن ماهی وجود دارد. در این بین، سرخ کردن ماهی تنهاری‌اش است که من توصیه نمی‌کنم چون کیفیت و طعم ماهی را خیلی تحت تأثیر عوامل منفی قرار می‌دهد و از لحاظ سلامت هم توصیه نمی‌شود.»



ماهی خوب و بد نداریم فقط...

«من از ابتدای فعالیت در این حرفه، تلاش کردم یک گله مولد ماهی که متعلق به خودمان باشد و نیاز به خرید تخم و بچه ماهی از خارج کشور نباشد، داشته باشم تا بتوانیم با کیفیت و سرعت رشد مناسب، نسلی را تولید کنیم که اگر یک روزی از واردات محروم شدیم، این توانایی و فرصت را خودمان داشته باشیم. الان به جایی رسیدیم که می‌توانم به شما بگویم از نظر قوام و کیفیت، ماهی که تولید می‌کنیم، منحصر به فرد است و گوشتی با طعم و مزه خاص دارد». او با این مقدمه می‌گوید: «از نظر من، ماهی خوب یا بد وجود ندارد و این مصرف‌کننده است که باید ماهی‌های مختلف اعم از دریایی، پرورشی، خارجی و... را بچشد و در نهایت ببیند که ذائقه‌اش با کدام ماهی و همخوانی بیشتری دارد و کدام را استفاده کند. مسلم است اگر یک ماهی پس از صید و انجماد طولانی به دست مصرف‌کننده برسد، کیفیت ماهی تازه صید شده را ندارد و همچنین مسلم است که ماهی دریا و اقیانوس به دلیل تغذیه طبیعی، از نظر طعم و کیفیت برتری‌هایی نسبت به ماهی پرورشی دارد ولی مخاطراتی هم می‌تواند داشته باشد. مثلاً ما در بعضی ماهی‌ها، اوره‌پایی، فلزات سنگین را می‌بینیم یا در برخی ماهی‌ها، اوره بیش از حدی وجود دارد. با این حال، تصمیم نهایی برای انتخاب ماهی مورد علاقه با خود فرد است.»

