

**ส้มปลาโดแม่น้ำโขง: การปรับตัวของชาวบ้านและห่วงโซ่
อุปทานอาหารในกลุ่มน้ำโขงในระบบตลาด**

**The Adjustment of Villagers in the Market System and Food
Supply Chain in the Mekong River Basin: A Case Study of
the Production of Mekong Sour Fish Sausages**

สร้อยมาศ รุ่งมณี

อาจารย์ประจำวิทยาลัยพัฒนศาสตร์ ป๋วย อึ๊งภากรณ์

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

Email: soimart.r@gmail.com

บทคัดย่อ

บทความนี้มุ่งทำความเข้าใจการปรับตัวของชาวบ้านในหมู่บ้านอีสานในกลุ่มน้ำโขงท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงในเรื่องระบบนิเวศและการเข้าถึงตลาดผ่านการพัฒนาการผลิตอาหารท้องถิ่นอันมีชื่อเสียงโด่งดังที่เรียกว่า “ส้มปลาโด” โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ ด้วยการวิจัยเอกสาร สัมภาษณ์และสังเกตผู้ผลิตส้มปลาโดจำนวนในพื้นที่ ต.ไชยบุรี อ.ท่าอุเทน จ.นครพนม และผู้เกี่ยวข้องกับการใช้ทรัพยากรปลา ได้แก่ เจ้าของร้านอาหาร ชาวประมงพื้นบ้าน และชาวบ้านในพื้นที่ บทความชี้ให้เห็นถึงการขยายห่วงโซ่อุปทานอาหารที่มีผู้เกี่ยวข้องในห่วงโซ่ที่ไกลและมากขึ้นเรื่อย ๆ และการเปลี่ยนผ่านการผลิตอาหารที่ใช้วัตถุดิบจากในท้องถิ่นที่รู้ที่มาไปสู่วัตถุดิบที่ไม่รู้ที่มา จากในอดีตที่ชาวบ้านสามารถพึ่งพาความอุดมสมบูรณ์ของแม่น้ำรวมถึงพัฒนาภูมิปัญญาในการถนอมอาหารจากปลา จนกระทั่งราวสามทศวรรษที่ผ่านมาเกิดการพัฒนาเศรษฐกิจและสาธารณูปโภค มีการเปลี่ยนแปลงการผลิตสู่การค้า ทำให้หมู่บ้านแห่งนี้สามารถเข้าถึงตลาดได้พร้อม ๆ กับการเปลี่ยนแปลงของทรัพยากร ขณะที่ความต้องการปลาเพื่อการบริโภคและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพิ่มมากขึ้น และผลิตภัณฑ์ “ส้มปลาโด” ของหมู่บ้านได้กลายเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

ปลารมชาติกลับลดลงโดยปลาโดซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญของอาหารชนิดนี้แทบจะหาไม่ได้อีกต่อไป ชาวบ้านที่ผลิตอาหารแปรรูปจากปลามีการปรับตัวโดยการสั่งซื้อปลาบ่อจากจังหวัดในภาคกลางมาใช้ในการผลิตแทนที่ปลารมชาติ บทความสะท้อนประเด็นการปรับตัวของชาวบ้านในระบบตลาดที่จะต้องพัฒนาสินค้าและหาวัตถุดิบทดแทนจากถิ่นอื่น และประเด็นการประกอบสร้างความเป็นท้องถิ่นผ่านสินค้าเพื่อประโยชน์ทางเศรษฐกิจ แม้การผลิตส้มปลาก็ไม่ได้ใช้ปลาโดอีกแล้ว แต่ชาวบ้านยังต้องรักษาความเป็นท้องถิ่นนิยมและยังคงเรียกสินค้าของตนเองว่า “ส้มปลาโดแม่น้ำโขง”

คำสำคัญ ลุ่มน้ำโขง ปลารมชาติ ห่วงโซ่อุปทาน การปรับตัว การทำให้เป็นสินค้า

Abstract

This research aimed to understand the adjustment of villagers living in the Mekong River Basin in Northeast Thailand due to the changes in available natural resources and market access through the development of the popular local cuisine named “Som Pla Do” or the soar fish sausage. It employed qualitative methodology involving documentary research, interviews, and observations of sour fish sausage producers in Tambon Chaiburi, Amphor Tha-Uthen, Nakhon Phanom Province, and other stakeholders involved in fish resources, such as restaurant owners, local fisherpersons, and local villagers. The study addressed the extended food supply chain and the transformation of food production from the use of local ingredients to ingredients from elsewhere. In the past, villagers were highly dependent on fish and developed their local knowledge to diversify this resource to produce related foods. However, over the last three decades, the transformation of village economies from subsistence to market driven has led to greater opportunities for villagers to sell their fish products to a wider market. However, the great snakehead fish or Pla-do, a key ingredient in fish sausage, became significantly limited in numbers and is now rarely found in the Mekong and Songkram Rivers.

Villagers compensated by ordering fish bred in mud in central Thailand to replace local fish. The research highlighted the adjustment of villagers to the wider market and their attempt to seek for new ingredients from places far away from their villages. At the same time, they had to maintain the identity of sour fish sausage as a local product made from fish from the Mekong River for their economic benefit, despite the ingredients no longer being from local sources.

Keywords: Mekong River Basin; Food Supply Chain, Adaptation, Commoditization

บทนำ

เมื่อผู้เขียนเริ่มงานวิจัยในพื้นที่อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม คำถามสำคัญเมื่อเริ่มลงพื้นที่ ได้แก่ ปลาที่เรากินมาจากไหนบ้าง ในเมื่อปลาธรรมชาติในลุ่มน้ำโขงและลุ่มน้ำสงครามลดลงมากแล้ว ชาวบ้านในฐานะผู้หาปลาและผู้เกี่ยวข้องอื่น ๆ ในห่วงโซ่อุปทานปลา กล่าวคือ ผู้ผลิต หรือผู้หาปลา ผู้จัดจำหน่ายสู่ตลาด ผู้แปรรูป ปลาไปจนถึงผู้บริโภคจะมีการปรับตัวอย่างไร และการเลี้ยงปลาระยะไหนจะเป็นคำตอบของความมั่นคงปลาตกในการผลิตปลาและปริมาณความต้องการได้หรือไม่ ผู้เขียนพยายามตั้งคำถามโดยพิจารณาผ่านกรอบความคิดในเรื่องห่วงโซ่อุปทานในระดับท้องถิ่น และการปรับตัวของผู้ผลิตอาหารไปจนถึงผู้ที่เกี่ยวข้องที่อยู่ภายใต้ห่วงโซ่อุปทานดังกล่าว

ประเด็นห่วงโซ่อุปทานและการตั้งคำถามเรื่องอาหารมาจากไหน ผลิตโดยใคร และใครกำหนดการผลิตที่จะนำเสนอต่อไปนี้ไม่ใช่ประเด็นใหม่ นักวิชาการจำนวนหนึ่งได้นำเสนอแนวคิดเรื่องระบอบอาหาร หรือระบอบของการควบคุมการผลิต ตลาด และการบริโภคในระดับโลกภายใต้กระบวนการโลกาภิวัตน์ซึ่งในปัจจุบันควบคุมโดยบริษัทข้ามชาติขนาดใหญ่ (ดูเพิ่มเติมจาก Bernstein, 2015; Goodman & Watts, 1997; McMichael, 2013) ห่วงโซ่อุปทานการผลิตอาหารที่มีความซับซ้อนขึ้นมีนัยยะสำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงสังคมชนบทในฐานะผู้ผลิตวัตถุดิบอาหารและระบบนิเวศด้วยเพราะภาคชนบทไม่ได้ผลิตอาหารเพียงเพื่อเลี้ยงตนเองเท่านั้นหากผูกติดกับการผลิตอาหารแบบอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ (Goodman & Redclift, 1991)

เทคโนโลยีและความสะดวกในการเคลื่อนย้ายทุนและทรัพยากรยิ่งส่งเสริมความเติบโตของระบบการผลิตอาหารและการกระจายอาหารทำให้ผู้บริโภคไม่ว่าจะอยู่ส่วนใดของห่วงโซ่อุปทานระดับโลกแทบจะระบุที่มาของอาหารที่ตัวเองรับประทานไม่ได้ ทำให้ในปัจจุบัน เราบริโภคอาหารที่เราไม่รู้ที่มา มากกว่าอาหารที่เราแหล่งที่มาที่ไป

ในขณะเดียวกัน ผู้ผลิตที่ทำการผลิตภายใต้อุปสงค์ของบรรษัทและมีแนวโน้มจะปรับการผลิตไปสู่การปลูกพืชเชิงเดี่ยวที่ต้องใช้เมล็ดพันธุ์และเทคโนโลยีที่ต้องพึ่งพาบรรษัทข้ามชาติและตลาดมากขึ้น จนทำให้เกิดขบวนการเคลื่อนไหวของเกษตรกรระดับโลกที่เกี่ยวกับการเกษตรและการเมืองเรื่องการผลิตอาหาร และการตั้งคำถามถึงอธิปไตยทางอาหาร (Food Sovereignty) เพื่อเป็นกลยุทธ์ต่อต้านระบบเสรีนิยมใหม่และการครอบงำผูกขาดการผลิตอาหารโดยบรรษัทข้ามชาติซึ่งลดรอนสิทธิเกษตรกรและชุมชนท้องถิ่นในการเข้าถึงปัจจัยการผลิต การควบคุมเมล็ดพันธุ์พืชและการจัดการทรัพยากร บทบาทของเกษตรกรที่ปรากฏในห่วงโซ่การผลิตระดับโลกดังกล่าวจึงมักจะถูกนำเสนอในภาพของผู้ผลิตระดับฐานรากของห่วงโซ่อุปทานในระบบทุนนิยมหรือผู้ออกมาเคลื่อนไหวในฐานะภาคประชาชนผู้ต้องการปกป้องทรัพยากรท้องถิ่นของตนจากนโยบายรัฐที่สนับสนุนการลงทุนในกิจการฟาร์มขนาดใหญ่ของบริษัทข้ามชาติ ดังจะเห็นได้จากขบวนการเคลื่อนไหวของชาวนาระดับโลกที่มีชื่อเสียงเช่น La Via Campesina ซึ่งเพิ่งจะมีวาระครบรอบ 20 ปีเต็มของการเคลื่อนไหวเพื่อสร้างอำนาจให้คนชาวนารายย่อยได้เข้ามามีอำนาจในการตัดสินใจทางการผลิตอาหารและต่อต้านการค้าเสรีที่ไม่เป็นธรรม (Desmarais 2012) ภายใต้วาทกรรมอธิปไตยทางอาหารนี้ ภาพลักษณ์ของชาวนาจึงถูกสร้างให้เป็นผู้ถูกกดขี่จากระบบทุนนิยมและการค้าเสรีระดับโลก

แต่กระนั้น งานวิชาการที่ศึกษาการชาวนาในฐานะผู้ผลิตในห่วงโซ่อุปทานอาหารในช่วงสิบปีที่ผ่านมาต่างมีการเสนอมุมมองที่มีพลวัตมากขึ้น กล่าวคือ มีการตั้งคำถามถึงการปรับตัวของชาวนาในระบบตลาดและการผลิตเพื่อขายและโต้แย้งว่าการมองผลกระทบจากโลกาภิวัตน์ต่อชุมชนและสังคมเพียงด้านเดียวยังไม่เพียงพอต่อการทำความเข้าใจความซับซ้อนของการปรับโครงสร้างชนบทเนื่องจากเศรษฐกิจภาคชนบทเกี่ยวโยงกับตลาดเสรีนิยมใหม่และโลกาภิวัตน์อย่างแยกกันไม่ออกแล้ว (อานันท์ กาญจนพันธุ์, 2554) ในขณะเดียวกัน Journal of Peasant Studies ได้จัดพิมพ์ฉบับพิเศษขึ้นในปี พ.ศ. 2557 และวิพากษ์แนวคิดอธิปไตยทางอาหารโดยตั้งคำถาม

สำคัญในเรื่องการเปลี่ยนแปลงของชนบทที่มีความซับซ้อนและทิศทางการลดความสำคัญลงของภาคเกษตรกรรม (Edelman et al, 2014) งานศึกษาขบวนการเคลื่อนไหวของชาวนาในละตินอเมริกา เช่น Boyer (2010) เสนอว่าการรณรงค์การเคลื่อนไหวอธิปไตยทางอาหารในปัจจุบันขาดความสมานฉันท์เนื่องจากการลดความสำคัญของภาคเกษตรกรรมในภาคชนบทและการอพยพออกจากชนบทของคนรุ่นใหม่ พวกเขาไม่ใช่เพียงชาวนาที่ทำการผลิตอยู่ในพื้นที่เกษตรกรรมในชนบทอีกต่อไป

งานด้านชนบทศึกษาในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่น ชูตงานวิจัยของ Jonathan Rigg (2001, 2013, 2016) ชี้ให้เห็นว่าชาวนาในฐานะผู้ที่เคยทำการผลิตติดกับที่ดินได้เปลี่ยนแปลงวิถีการดำรงชีพที่ผูกกับการย้ายถิ่นและทางเลือกในการหารายได้นอกเหนือจากภาคเกษตรกรรมโดยสามารถพบแหล่งรายได้จากหลายอาชีพในหนึ่งครัวเรือน เช่น รุ่นพ่อแม่อาจจะยังอยู่ในภาคเกษตรกรรมและรับจ้าง รุ่นลูกทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมหรือในภาคบริการในเมือง รุ่นหลานยังเรียนหนังสือและไม่คิดจะหวนกลับมาเป็นชาวนา ชูตงานวิจัยเหล่านี้ยังชี้ให้เห็นถึงการเปลี่ยนวิถีการบริโภคอัตลักษณ์ครัวเรือนเกษตรกร และการปรับตัวเข้าสู่ระบบตลาดที่กว้างไกลกว่าในหมู่บ้านในประเทศไทย งานวิจัยหลายชิ้นเสนอความคิดว่าชนบทไทยมีการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจทั้งด้านการผลิต การจำหน่ายแจกผลผลิต และความสัมพันธ์กับตลาด และนิยามสังคมชาวนาไทยว่ากลายเป็นสังคมผู้ประกอบการที่ก้าวเข้าไปในระบบทุนนิยมและการผลิตทั้งหมดสัมพันธ์กับตลาด ปฏิสัมพันธ์ของชาวนากับตลาดเสรีนิยมใหม่ในที่นี้ มีทั้งส่วนที่พบกับความเสี่ยงและส่วนที่สามารถปรับตัวอยู่กับโอกาสใหม่ของตลาดได้ขึ้นอยู่กับบริบทเชิงสังคมเศรษฐกิจในแต่ละพื้นที่ เช่นงานของ Vandergeest (2012) กล่าวถึงชาวนาในหมู่บ้านภาคใต้ของประเทศไทยที่มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการผลิตสินค้าใหม่ ๆ ที่เป็นที่ต้องการของตลาดท้องถิ่น เช่น ผักปลอดสารพิษ ข้าวอินทรีย์ และงานของ Lebel et al. (2013) ซึ่งกล่าวถึงชาวนาผู้ประกอบการเลี้ยงปลากระชังในลุ่มน้ำปิงตอบสนองความต้องการปลาที่เพิ่มมากขึ้น พวกเขาต้องบริหารจัดการเรื่องเงินทุน ความเสี่ยงจากธรรมชาติภายใต้การเลี้ยงปลาในระบบพันธสัญญา ซึ่งงานวิจัยเหล่านี้ แสดงให้เห็นถึงการปรับตัวและการต่อรองชาวนาที่สามารถใช้ประโยชน์จากระบบตลาด ทำให้ภาพของชาวนาในชนบทมีพลวัตและเคลื่อนไหวออกจาก

ชาวนาผู้พึ่งตนเองและฐานทรัพยากรที่มีเฉพาะแต่ในชุมชนซึ่งในแต่ละพื้นที่มีสภาวะและเงื่อนไขที่นำไปสู่การปรับตัวที่แตกต่างกัน

บทความชิ้นนี้ต้องการนำเสนออีกแง่มุมหนึ่งของชาวบ้านในท้องถิ่นที่ทำการผลิตอยู่ภายใต้ห่วงโซ่อุปทานอาหารและการเปลี่ยนผ่านของการผลิตอาหารที่เริ่มจากการเป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และการขยายห่วงโซ่อุปทานการผลิตอาหารอันมีเงื่อนไขมาจากการเข้ามาของตลาด การสนับสนุนโครงสร้างพื้นฐานของรัฐ การหายไปของปลาท้องถิ่นบางชนิด และการคมนาคมสื่อสารในระบบโลกาภิวัตน์ทำให้ห่วงโซ่อุปทานอาหารขยายไปสู่ระดับภูมิภาค โดยบทความมุ่งที่จะชี้ให้เห็นข้อจำกัดของแนวคิดอริปไตยทางอาหารซึ่งอาจไม่เพียงพอที่จะทำให้เข้าใจการเปลี่ยนแปลงของชนบทและความสัมพันธ์ที่แนบแน่นระหว่างชาวบ้านในฐานะผู้กระทำที่สามารถปรับตัวใช้ประโยชน์จากระบบตลาดเพื่อตอบสนองการผลิตและการดำรงชีพของตนเอง บทความนี้ใช้กรณีศึกษาจากหมู่บ้านซึ่งตั้งอยู่บริเวณปากแม่น้ำสงครามที่ไหลลงสู่แม่น้ำโขงซึ่งมีชื่อเสียงในเรื่องการหาปลา และในปัจจุบันยังเป็นแหล่งแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาส่งขายทั้งในประเทศและต่างประเทศ

เนื้อหาของบทความแบ่งออกเป็น 6 ส่วน ดังต่อไปนี้ ในส่วนแรกเป็นบทนำตามมาด้วยการการให้ภาพพื้นที่ศึกษา ส่วนที่สามกล่าวถึงวิธีการศึกษา ส่วนที่สองให้ข้อมูลเรื่องการเข้ามาของตลาดและการผลิตเพื่อการค้าเพื่อนำไปสู่ส่วนที่ห้าได้แก่การนำเข้าวัตถุดิบจากถิ่นอื่นเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ผลิตในหมู่บ้าน และส่วนสุดท้ายเป็นบทสรุปและอภิปรายเรื่องการปรับตัวและการต่อรองของชาวบ้านในระบบการผลิตภายใต้โลกาภิวัตน์และเสรีนิยมใหม่

วิธีการศึกษา

บทความนี้ศึกษาการปรับตัวของผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จากปลาแม่น้ำโขงและแม่น้ำสงครามใน บ้านปากน้ำไชยบุรีและบ้านตาลปากน้ำ ต. ไชยบุรี อ. ท่าอุเทน จ. นครพนม ผู้ศึกษาใช้วิธีการรวบรวมข้อมูลด้วยการค้นคว้าเอกสาร และการสัมภาษณ์ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จากปลาในหมู่บ้านรายใหญ่จำนวน 2 ราย และรายย่อยเป็นการสังเกตสัมภาษณ์อย่างไม่เป็นทางการจำนวน 4 ราย เพื่อทำความเข้าใจห่วงโซ่อุปทานปลาในพื้นที่ตำบลไชยบุรี และการปรับตัวของผู้ที่ใช้ทรัพยากรปลาในการดำรงชีพในภาวะที่ความต้องการของตลาดปลาเพิ่มมากขึ้นแต่จำนวนปลามีลดลง ชาวนาผู้ผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลามีวิธีการปรับตัวหรือเปลี่ยนแปลงการผลิตดังกล่าวหรือไม่อย่างไร

ปากน้ำไชยบุรีในฐานะ “เมืองปลา”

บ้านปากน้ำไชยบุรี ตำบลไชยบุรีตั้งอยู่บริเวณที่เรียกว่าแม่น้ำสองสี หมายถึงลำน้ำโขงและลำน้ำสงครามซึ่งมีสภาพธรรมชาติและสีต่างกัน ไหลมาบรรจบกันที่ปากน้ำไชยบุรี ตำบลไชยบุรี อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม

ข้อมูลชุมชนจากเว็บไซต์ที่สร้างขึ้นโดยคนในพื้นที่กล่าวว่าตำบลไชยบุรีมีประวัติศาสตร์มายาวนานกว่า 200 ปี เล่ากันว่าบรรพบุรุษของคนไชยบุรีนามว่าท้าวหม้อเป็นชาวไทญ้อซึ่งเป็นเชื้อพระวงศ์ลาวอพยพมาพร้อมกับบ่าวไพร่จำนวน 100 คนจากตอนเหนือของหลวงพระบาง (ปัจจุบันคือเมือง หงสา ในแขวงไชยบุรี สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว) เพื่อหนีภัยสงครามจากการรุกรานเพื่อขยายอาณาเขตของอาณาจักรล้านช้าง พ.ศ.2351 เจ้าอนุวงศ์ผู้ครองนครเวียงจันทน์แต่งตั้งให้ท้าวหม้อเป็น “พระยาหงสาวดี” ครองเมืองที่สร้างขึ้นและตั้งชื่อว่า “เมืองไชยสุทธอุดมบุรี” ซึ่งขณะนั้นเป็นพื้นที่ในเขตการปกครองของอาณาจักรล้านช้าง (พิทยา อุชัย, 2555) ในสมัยรัชกาลที่ 3 จึงเปลี่ยนชื่อเป็นเมืองไชยบุรี

ด้วยมีภูมิทัศน์อยู่ริมฝั่งแม่น้ำโขงและแม่น้ำสงคราม ซึ่งเป็นแหล่งปลาน้ำจืดที่สำคัญโดยจะมีปลาชุกชุมในช่วงเดือนพฤษภาคมถึงกันยายน เพราะเป็นช่วงที่ปลาแม่น้ำโขงอพยพมายังแม่น้ำสงคราม และในเดือนกันยายนถึงพฤศจิกายนจะเป็นช่วงที่ปลาแม่น้ำสงครามกลับสู่ลำน้ำโขง เมืองไชยบุรีจึงอุดมสมบูรณ์ขนาดที่คนเฒ่าคนแก่เล่ากันว่า “เพียงแต่พายเรือเลียบไปตาม ริมฝั่งน้ำในเวลาหนึ่งทุ่มเป็นต้นไปโดยพายไปเบาๆ พอไปถึงจุดใดจุดหนึ่งแล้วก็กระเทียบเรือ หรือข่มเรือให้มีเสียงดังก็มีปลา (ซึ่งส่วนใหญ่เป็นปลาสร้อย) ตกใจแล้วกระโดดเข้าไปในเรือเองเป็นจำนวนมาก ทำอย่างนี้ไปประมาณหนึ่งชั่วโมงเท่านั้นก็ได้ปลาไปแจกญาติพี่น้องแล้ว...” (พิทยา อุชัย, เพิ่งอ้าง)

ข้อความกล่าวขานดังกล่าวได้รับการยืนยันจากประสบการณ์ตรงของพ่ออนุรักษ์ พงษ์พัฒน์ ปัจจุบันอายุ 57 ปี ให้ข้อมูลว่า

“ช่วงปี พ.ศ. 2515 ลงไปอาบน้ำในแม่น้ำสงครามยังเคยมีปลามาว่ายอยู่ข้างๆ เรา เวลาไปหาปลา ไปลากอวนไม่ถึงชั่วโมง ได้ปลานานาเดาถุงปุ๋ยใส่ก็หมด”(อนุรักษ์ พงษ์พัฒน์, 2559)

ความอุดมสมบูรณ์ของปลาทำให้ชาวบ้านพัฒนาภูมิปัญญาที่จะถนอมอาหารจากปลา และสร้างสรรค์เมนูอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ปากน้ำไชยบุรีจึงเป็น

แหล่งขึ้นชื่อด้านการผลิตผลิตภัณฑ์จากปลาหลากหลายชนิดจากน้ำโขง เช่น ปลาคัง ปลาแซ่ ปลาเนื้ออ่อน โดยแปรรูปเป็นปลาส้มแบบตัว ปลาร้า ปลาแห้งและส้มปลาชะโด หรือส้มปลาโดที่คนภาคกลางเรียกว่าแหนมปลา ส้มปลาโดที่นี้จะมีลักษณะเด่นตรงที่ป็นเป็นก้อนเล็ก ๆ เท้าหัวแม่มือ ห่อด้วยใบตองคล้ายกับ แหนมหมู มีส่วนผสมเป็นปลาชะโด ปลากุย ปลาฉลวย ปลาสาคร และปลาดุก เนื่องจากปลาเหล่านี้มีเนื้อค่อนข้างแน่นและเหนียว โดยชาวบ้านจะแยกเนื้อปลาออกจากหนังและก้างแล้วบดให้ละเอียด นวดผสมกระเทียม น้ำตาล เกลือ และข้าวเหนียว แล้วจึงห่อด้วยใบตองให้แน่นคล้ายกับแหนม ทั้งไว้สองวันจะได้ส้มปลาโครสชาติหอมเปรี้ยว สามารถนำไปย่างทอดและประกอบอาหารได้หลายอย่าง เป็นผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อที่สุดของตำบลไชยบุรีที่เรียกว่าถ้ำกล่าวถึงส้มปลาโดห่อใบตองจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากหมู่บ้านแห่งนี้ ป้าจิก หรือนางนวลลอ นครรังสุ ซึ่งปีนี้อายุครบ 70 ปี หนังกุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไชยบุรีซึ่งเป็นกลุ่มผู้ผลิตส้มปลาโดกลุ่มแรกในหมู่บ้านและยังคงทำการผลิตมาถึงปัจจุบันให้ข้อมูลว่า

“ทำมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายาย เป็นภูมิปัญญาพ่อแม่ แต่ก่อนมีปลาเยอะ ทั้งไว้กิน ทำปลาร้าแล้วยังเหลือ แต่ทำเยอะก็ไม่มีจะขายใคร มันไม่มีถนน ไม่มีตลาด ได้แต่ทำกินทำแจกญาติที่น้องตัวเอง ใครไปใครมาก็แจกไปทั่ว”(นวลลอ นครรังสุ, 2559)

ในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์จากปลาจากบ้านไชยบุรีที่เคยรู้จักกันเพียงในท้องถิ่นได้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงระดับจังหวัด มีการส่งขายไปตามจังหวัดต่าง ๆ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและส่งออกข้ามแดนไปยังประเทศลาวและสิงคโปร์ และจำนวนผู้ผลิตในหมู่บ้านก็มีเพิ่มขึ้นหลายกลุ่มด้วย ส่วนต่อไปจะกล่าวถึงที่มาของการปรับการผลิตส้มปลาโดเพื่อการค้าและการเข้าสู่ตลาด

เศรษฐกิจหมู่บ้าน ตลาด และ OTOP

จากคำบอกเล่าของป้าจิก (2559) การผลิตผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อขายของชาวบ้านตำบลไชยบุรีเริ่มขึ้นราวปี พ.ศ. 2528 เกิดการตัดถนนจากอำเภอกำแพงแสนสู่เมืองนครพนมและเป็นถนนเส้นเดียวกันที่เป็นทางผ่านไปสู่นองคาย เกษตรอำเภอกำแพงแสน และเกษตรจังหวัดเข้ามาสนับสนุนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในหมู่บ้าน ทำให้เกิด

การรวมตัวกันจัดตั้ง “กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไชยบุรี” โดยเริ่มแรกมีสมาชิกจำนวน 13 คน มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปและ พัฒนาการบรรจุภัณฑ์ให้ดูสวยงาม รวมทั้งหาตลาดในระดับจังหวัดและอำเภอให้ เมื่อมีงานเทศกาลต่าง ๆ ก็นำผลิตภัณฑ์ไปนำเสนอ มีการให้ตั้งโต๊ะจำหน่าย จนทำให้กลายเป็นสินค้าที่ติดตลาดในท้องถิ่น

ปี พ.ศ. 2544 รัฐบาลเริ่มดำเนินโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อสร้างงานและเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน เสริมสร้างความเข้มแข็ง ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ของชุมชน ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาของบ้านปากน้ำไชยบุรีได้ขึ้นบัญชีเป็นผลิตภัณฑ์ดีเด่นของตำบลและเติบโตมากที่สุด สัมปลาโดจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไชยบุรีของป้าจิกได้รับรางวัล OTOP ระดับ 5 ดาว ปี พ.ศ. 2549 และปี พ.ศ. 2552 ป้าจิกกล่าวว่าในช่วงเวลาหลังปี พ.ศ. 2544 เป็นต้นมาถือว่าเป็นยุครุ่งเรืองของกลุ่มเพราะสินค้ากลายเป็นที่รู้จัก อีกทั้งภาครัฐยังมีนโยบายสนับสนุนให้เงินทุนและเครื่องจักร มีการพาไปออกร้านตามงานแสดงสินค้า OTOP ทั่วประเทศ ขณะเดียวกัน การคมนาคมที่สะดวกขึ้นทำให้กลุ่มแม่บ้านของป้าจิกสามารถขยายตลาดไปตามจังหวัดต่าง ๆ ในภาคอีสานและรับผลิตตามสั่ง (order) เช่น จังหวัดสกลนคร อุบลราชธานี นครราชสีมา สงขลา ตามงานเทศกาลต่าง ๆ ทั่วประเทศโดยเฉพาะงานพื้นเมืองในภาคอีสานไม่ว่าจะเป็นงานผ้าไหมจังหวัดขอนแก่น งานกาชาด งานไหลเรือไฟนครพนม เป็นต้น ด้วยวิธีการฝากสินค้าไปกับรถประจำทางที่วิ่งผ่านหมู่บ้าน กลุ่มของป้าจิกเคยมีโอกาสได้ไปจัดแสดงในงานประจำปีที่เมืองคำม่วน ประเทศลาวมาแล้วอีกด้วย การผลิตสัมปลาและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ จากปลาทำให้กลุ่มแม่บ้านมีรายได้ต่อหัวต่อคนเฉลี่ยเดือนละ 4,000-5,000 บาท มากน้อยขึ้นอยู่กับปริมาณการสั่งสินค้าจากลูกค้า หากไม่มีการสั่งสินค้าเพิ่ม กลุ่มฯ จะผลิตราว 1,000 ชิ้นต่อวัน ในขณะที่ช่วงที่รับผลิตตามสั่งนั้นในบางครั้งสูงถึง 5,000 ชิ้น จนต้องระดมคนมาช่วยกันทำแล้วจ่ายค่าจ้างรายวันให้

อย่างไรก็ตาม ในระยะสิบห้าปีที่ผ่านมา การเข้าถึงตลาดที่ง่ายขึ้นและการสะสมทุนที่เพิ่มขึ้นของชุมชนได้ทำให้เกิดผู้ผลิตรายย่อยทำการผลิตแบบเป็นเจ้าของรายเดียวเพิ่มขึ้นอีกเป็นจำนวนมาก ในปัจจุบัน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไชยบุรีเป็นวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จากปลากลุ่มเดียว ในขณะที่ผู้ผลิตรายย่อยที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดนครพนมอีกจำนวน 7 รายต่างเป็นผู้ผลิตที่เป็นเจ้าของรายเดียวตามตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 1 ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ปลาบ้านไชยบุรี

ชื่อกลุ่ม/ผู้ประกอบการ	ลักษณะผู้ประกอบการ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไชยบุรี	กลุ่มผู้ผลิตชุมชน
น้องเฟิร์สแคบหมู-แคบปลา	ผู้ผลิตชุมชนที่เป็นเจ้าของรายเดียว
ผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูปเมืองไชยบุรีสุทธอูตมบุรี	ผู้ผลิตชุมชนที่เป็นเจ้าของรายเดียว
ปลาสามเจ็ดตา	ผู้ผลิตชุมชนที่เป็นเจ้าของรายเดียว
แสงจันทร์ปลาสาม	ผู้ผลิตชุมชนที่เป็นเจ้าของรายเดียว
เจ๊แอร์ปลาสาม	ผู้ผลิตชุมชนที่เป็นเจ้าของรายเดียว
ปลาสามเจ็ดสุภาภรณ์	ผู้ผลิตชุมชนที่เป็นเจ้าของรายเดียว
ปลาสามเจ็ดฤทธิ์	ผู้ผลิตชุมชนที่เป็นเจ้าของรายเดียว

ที่มา: กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาชุมชน สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดนครพนม (2557)

เมื่อมีผู้ผลิตมาขายขึ้น ต่างฝ่ายต่างต้องหาตลาดของตัวเองบ้างตา หรือ นางดารพร พงษ์พัฒน์ ผู้ผลิตปลาสามเจ็ดตา ซึ่งเป็นผู้ผลิตรายใหญ่อีกรายที่มีชื่อเสียงในหมู่บ้านกล่าวว่า

“ผลิตมาเป็นสิบปีแล้ว ใช้แบรนด์เจ็ดตาของตัวเอง ไม่ได้มีหน้าร้าน แต่รับผลิตตามสั่งส่งขายทั้งในจังหวัดนครพนม หนองคาย สกลนคร อุดรธานี ขอนแก่น มีส่งไปตลาด อ.ต.ก. ที่กรุงเทพฯด้วย ร้านของฝากแถวหัวหิน ชะอำก็มาสั่งสามปลาโดที่นี้บ้างก็ฝากรถทัวร์ไปให้ บางที่มีลูกค้าสั่งไปขายถึง มาเลเซีย สิงคโปร์ด้วย” (ดารพร พงษ์พัฒน์, 2558)

เช่นเดียวกับบิดา ผู้ผลิตที่เป็นผู้ประกอบการรายบุคคลอื่น ๆ ต่างสร้างตลาดของตัวเองโดยแต่ละรายจะมีร้านค้าประจำที่รับซื้อสินค้า ผู้ผลิตบางรายให้สัมภาษณ์ว่านอกจากขายภายใต้ยี่ห้อของตัวเองแล้ว ยังได้รับคำสั่งให้ผลิตจากหมู่บ้านในภาคอีสานแถบจังหวัดบึงกาฬและจังหวัดหนองคายซึ่งต่างมาส่งผลิตภัณฑ์ปลาจากหมู่บ้านไชยบุรีแต่ผู้ซื้อเอาไปติดยี่ห้อของตัวเอง ทำให้ธุรกิจการผลิตผลิตภัณฑ์จากปลาในตำบลไชยบุรีเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อมที่ต้องการวัตถุดิบปลาจำนวนมาก

นอกจากนี้ยังมีการสร้างร้านค้าหน้าหมู่บ้าน บริเวณทางเข้าตำบลไชยบุรี ก่อนขึ้นสะพานข้ามแม่น้ำสงครามจะมองเห็นแผงขายผลิตภัณฑ์จากปลาซึ่งกลุ่มผู้ผลิตหลัก ๆ มาจากบ้านตาลปากน้ำ หมู่บ้านอีกแห่งริมแม่น้ำสงครามที่มีเขตติดต่อกับบ้านปากน้ำไชยบุรี แต่ตั้งอยู่ในตำบลไชยบุรีเช่นเดียวกัน จากการสัมภาษณ์ผู้ค้าผลิตภัณฑ์จากปลาที่แผงลอย ทุกคนให้ข้อมูลคล้ายกันว่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาจำนวนมากที่ขายกันอยู่เคยเป็นอาหารประจำถิ่น แต่ส้มปลาโดที่ห่อในใบตองเป็นเอกลักษณ์ของบ้านปากน้ำไชยบุรี และการเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงของตำบลไชยบุรี ผลิตภัณฑ์ที่ขายในร้านค้าทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นปลาแห้ง ส้มปลาโด ปลาต้ม ปลาแผ่น ส้มปลาแบบตัว และปลาร้า เป็นอาหารประจำถิ่นทำกันมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่า แต่เพิ่งมีโอกาสได้ทำขายเมื่อหมู่บ้านมีถนนตัดผ่าน และมีรถประจำทางวิ่งผ่านทำให้สามารถขยายตลาดไปตามจังหวัดใกล้เคียงได้ ป้าสมสมัย ดวงสูง อายุ 72 ปี เจ้าของร้านขายปลาร้าร้านใหญ่ ซึ่งขายเฉพาะปลาร้าใส่บรรจุภัณฑ์ขนาดต่าง ๆ กล่าวว่า

“บ้าทำแล้วจะมีพ่อค้าเอาใส่รถไปขายต่อ ไปแถวอุดรฯ หนองคาย ยกไปทั้งถังเลย เขามารับเอง บ้าไม่ได้ทำส้มปลามานานแล้ว เพราะตอนนี้คนทำเยอะ ทำแต่ปลาร้า มันต้องหมักทีละเป็นปี บ้าซื้อปลาปีหนึ่ง ๆ เกินห้าหมื่นบาท ช่วงเดือน 11 เดือน 12 ปลาเนื้ออ่อน ๆ ในแม่น้ำจะมีเยอะ เมื่อก่อนนี่ล่องเรือไปในแม่น้ำปลาเล็กปลาน้อยกระโดดขึ้นเรือเองเลยนะ บ้าก็หมักช่วงนั้นเป็นหลัก แล้วก็ขายไปเรื่อย ๆ” (สมสมัย ดวงสูง, 2558)

การเพิ่มจำนวนผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จากปลา และการขยายตลาดทำให้เกิดความต้องการวัตถุดิบปลาเพิ่มขึ้น สวนทางกับจำนวนประชากรชนชาติในแม่น้ำโขงและแม่น้ำสงครามที่ลดลงเรื่อย ๆ ซึ่งประเด็นการลดลงของปลาในลุ่มน้ำโขงในทางสถิติ

ยังคงเป็นที่ถกเถียงกันในเรื่องวิธีการได้มาของข้อมูล และยังไม่มีการสถิติที่ชัดเจนถึงปริมาณปลาที่ลดลง ในกรณีของกลุ่มน้ำสงคราม งานวิจัยของคณะกรรมการการลุ่มน้ำโขง (MRC) ในลุ่มน้ำสงคราม เมื่อปี 2008 กล่าวถึงการลดลงของสปีชีส์ของปลาที่เก็บได้เพียง 56 สปีชีส์ เทียบกับการเก็บข้อมูลก่อนหน้านี้ในปี 1998 ที่เก็บได้ 146 สปีชีส์ แต่กระนั้นการเก็บข้อมูลดังกล่าวก็ยังมีข้อจำกัดในเรื่องฤดูกาลเก็บข้อมูลที่แตกต่างกัน ในสองช่วงเวลา งานของ Bush and Hirsch (2004) กล่าวถึงการตีความการลดลงของปลาและชุดความรู้ที่ผลิตโดยหน่วยงานต่าง ๆ กัน และการตีความของชาวบ้านในหมู่บ้านที่ดำรงชีพด้วยการประมงจากงานวิจัยภาคสนามซึ่งให้ข้อมูลว่าหาปลาได้ยากลำบากขึ้น ใช้เวลาในการหาปลานานขึ้นแต่ได้ปลาในปริมาณที่ลดลง ขนาดของปลาเล็กลง และปลาบางชนิดหาไม่ได้อีกแล้ว ซึ่งในกรณีนี้สอดคล้องกับการสัมภาษณ์ผู้ผลิตส้มปลาโตในเรื่องการหาวัตถุดิบในการผลิตสินค้า ส่วนต่อไปของบทความจะกล่าวถึงการปรับตัวของผู้ผลิตในหมู่บ้านไชยบุรีและการพยายามรักษาอัตลักษณ์ความเป็นต้นตำหรับการผลิตส้มปลาชะโด

การหายไปของปลาชะโดและการหาแหล่งวัตถุดิบจากถิ่นอื่น

แม้หมู่บ้านไชยบุรีจะขึ้นชื่อในเรื่องการผลิตผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ จากปลา โดยเฉพาะ “ส้มปลาโต” ห่อใบตองซึ่งชาวบ้านทุกรายต่างกล่าวว่าหมู่บ้านแห่งนี้เป็นต้นตำหรับการทำส้มปลาโตที่มีชื่อเสียงที่สุด แต่ก็ต้องยอมรับว่าจำนวนปลาในลำน้ำสงครามและลำน้ำโขงที่เคยมีจำนวนมหาศาลได้ลดลงอย่างน่าใจหายรวมถึงปลาชะโด พ่อภู วันดี อายุ 78 ปี ที่ยังหาปลาในลำน้ำสงครามบริเวณตำบลไชยบุรีเล่าว่า

“หาปลามาตั้งแต่เกิด บางทีนอนในเรือเฉย ๆ ปลามันก็กระโดดมาเองบนเรือ เมื่อ 30 ปีที่ผ่านมาที่ปลามันหายาก ปลาตัวใหญ่ ๆ ที่น้ำหนักเกิน 10 กิโลกรัมแทบจะหาไม่เจอ ปลาบางอย่างไม่เคยเจออีกเลย เช่น ปลาชวย” (ภู วันดี, 2559)

เครือข่ายนักวิจัยไต้หวันลุ่มน้ำสงครามตอนล่าง (2548) ซึ่งเก็บข้อมูลในลุ่มน้ำสงครามตอนล่างโดยชาวบ้านเป็นผู้ร่วมทำวิจัยได้ระบุถึงปัญหาปลาลดลงจากการรุกรานป่าบุงป่าทามอันเป็นแหล่งอนุบาลสัตว์น้ำที่สำคัญ และการหายไปของปลาบางประเภท เช่น ปลาสวาย ปลากระแห และปลาอีโตะ งานของ Khumsri et al. (2009) ระบุถึงสาเหตุของการหายไปของปลาบางชนิดและการลดลงของปลาในแม่น้ำสงครามว่า

เกิดจากหลายปัจจัยโดยเฉพาะปัญหาการลักลอบหาปลาโดยใช้เครื่องมือที่ผิดกฎหมาย เช่น การใช้เครื่องมือหาปลาที่มีขนาดไม่ถูกต้องตามกฎหมาย การใช้ไฟฟ้าช็อต และปัญหาการขาดกฎเกณฑ์ในการอนุรักษ์แหล่งน้ำซึ่งนายอนุรักษ์ พงพัฒน์ อายุ 57 ปี หนึ่งในผู้ให้ข้อมูลได้กล่าวให้ฟังเช่นกันว่า

“สมัยหนุ่ม ๆ ก็เคยช็อตปลานะ ที่เดียวได้เป็นลำเรือ ปลามันเยอะจนไม่คิดว่ามันจะมีวันหมดได้อย่างวันนี้” (อนุรักษ์ พงพัฒน์, 2559)

ท่ามกลางการลดลงของปลาทะเล แม้วบ้านส่วนหนึ่งในตำบลไชยบุรีได้หันไปลงทุนเลี้ยงปลานิลกระชังภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานประมงจังหวัดและเครือข่ายวิสาหกิจหรือซีพีซีซึ่งเริ่มต้นตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2541 เพื่อทดแทนรายได้เดิมจากการหาปลาทะเล แต่การเลี้ยงปลากระชังไม่สามารถทดแทนพันธุ์ปลาที่สูญหายไปได้ ยิ่งไปกว่านั้น ปลานิลจากกระชังยังไม่สามารถทดแทนปลาทะเลที่เป็นในการผลิตส้มปลาโดและผลิตภัณฑ์ปลาบางชนิดได้ด้วย บ้าดา หรือนางดาราพร กล่าวว่

“ปลานิลในประชั้เอามาทำส้มปลาโดไม่ได้ เนื้อมันไม่เหนียว เราต้องหาปลาเนื้อเหนียว ๆ พวกปลาทราย ปลานวลจันทร์ ถ้าจะใช้ปลานิลก็ใช้ทำได้แค่ปลาส้มที่เป็นตัว ๆ” (ดาราพร พงพัฒน์, 2558)

ในขณะที่ผู้ผลิตปลาร้าอย่างป้าสมสมัยให้ข้อมูลว่า

“ปลาร้าที่เราเอาน้ำปลาร้าไปกินต้องใช้ปลาเนื้ออ่อน ใช้ปลานิลไม่ได้ พอปลาหายาก คนทำปลาร้าขายก็น้อยลง นี่เหลือแค่ไม่กี่บ้านหรอกที่ทำขาย” (สมสมัย ดวงสูง, 2558)

ช่วงสิบปีที่ผ่านมา ผู้ผลิตส้มปลาโดประสบปัญหาขาดแคลนวัตถุดิบ ขณะที่จำนวนผู้ผลิตมากขึ้น ความต้องการปลาเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ กำลังการผลิตเฉพาะเฉพาะแต่ผู้ผลิตรายใหญ่สองเจ้าอย่างบ้าดาต้องการปลาวนละไม่ต่ำกว่า 50 กิโลกรัมหรืออาทิตย์ละ 300-500 กิโลกรัมขึ้นอยู่กับว่ามีลูกค้าสั่งเพิ่มหรือไม่ แต่ปลากลับลดน้อยลงโดยเฉพาะปลาโดที่แทบจะหายไปจากลำน้ำโขง ไม่ใช่ปลาเพียงอย่างเดียว ในบาง

ช่วงเวลา ใบตองที่ใช้สำหรับห่อส้มปลาก็ไม่เพียงพอจนบางครั้งต้องสั่งซื้อ จากฝั่งลาว โดยขนส่งทางเรือข้ามแม่น้ำโขง

เนื่องจากในหมู่บ้านมีพ่อค้าปลาจากภาคกลางมารับซื้อปลาแม่น้ำโขงอยู่เรื่อย ๆ จึงมีการนำปลาเนื้อเหนียวเช่น ปลากลาย ปลาสร้อย ปลาตะเพียนและปลายี่สกที่เพาะเลี้ยงในกระชังในจังหวัดอ่างทองและสิงห์บุรีมาเสนอขาย กลุ่มผู้ผลิตส้มปลาโตจึงทดลองปรับสูตรการผลิตโดยใช้ปลากระชังจากภาคกลางดังกล่าวและพบว่าสามารถทดแทนปลารธรรมชาติได้เป็นอย่างดี กล่าวคือ ผู้ผลิตจะใช้ปลายี่สก และปลานวลจันทร์ ทำส้มปลาโตห่อใบตองเพราะพบว่าเมื่อนำมาแปรรูปแล้วเนื้อปลายังเป็นสีขาวอมชมพู ไม่เป็นสีคล้ำ

“ถึงปลากระชังแม่น้ำโขงเอามาทำส้มปลาโตได้ บ้างก็สู้ต้นทุนไม่ไหวหรอก ปลานิลแถวนี้ขายกันกิโลละ 60-70 บาท แต่ปลาจากสิงห์บุรีกิโลละ 40 บาท เท่านั้น ปลารธรรมชาติถึงมีก็ซื้อไม่ไหว ปลาแม่น้ำสงครามตอนนี้เขาขายกันกิโลละเกินร้อยบาทแล้ว” (ดารافر พงพัฒน์, 2558)

เมื่อสอบถามครอบครัวของนางดารافر ซึ่งมีกระชังปลาในแม่น้ำโขงเช่นกัน ว่าเพราะเหตุใดจึงไม่เลี้ยงปลาที่จะนำมาเป็นวัตถุดิบในการทำส้มปลาโตให้ครบวงจร จะได้ไม่ต้องสั่งปลาจากที่ไกล และเป็นการลดต้นทุนค่าขนส่ง นางดารافرจึงให้ข้อมูลว่า ปลากระชังที่เลี้ยงกันอยู่คือปลานิล ซึ่งขายกิโลกรัมละ 60 บาท หรือปลารธรรมชาติในแม่น้ำโขงที่ใช้เวลาเลี้ยงเป็นปี และขายได้กิโลกรัมละ 100-120 บาท ถือว่าเป็นปลาคุณภาพ ในขณะที่ปลาที่เป็นที่ต้องการของผู้ผลิตส้มปลาโตเป็นปลาเนื้อเหนียวที่ราคาถูก ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จากปลาสุราคาได้เพียงกิโลกรัมละ 30-40 บาท เท่านั้น ครอบครัวของนางดารافرเคยลองเลี้ยงปลาสร้อยและปลาตะเพียนเองทั้งในแม่น้ำและในบ่อดินกลางนาข้าวแล้ว แต่พบว่าค่าใช้จ่ายสูงมาก กลายเป็นเฉลี่ยต้นทุนกิโลกรัมละ 55-60 บาท เพราะหัวอาหารราคาแพง และการจะเลี้ยงปลาให้ได้ปริมาณเป็นตันต่ออาทิตย์ต้องทำเป็นอุตสาหกรรมซึ่งในหมู่บ้านไม่สามารถผลิตปลาได้ในปริมาณมากเช่นนั้น เมื่อเลี้ยงแล้วไม่คุ้มค่าจึงไม่มีใครเลี้ยงในพื้นที่ ในขณะที่ปลาที่เลี้ยงในภาคกลาง เลี้ยงผสมผสานในนาข้าว หรือในฟาร์มปลัสัตว์ และมักจะเป็นฟาร์มรายใหญ่ที่ต้นทุนในการเลี้ยงถูกกว่าฟาร์มปลารายย่อย

ทุกวันนี้ ผู้ผลิตส้มปลาโตจะสั่งซื้อปลาจากพ่อค้าปลาภาคกลาง ซึ่งผู้ค้าปลาในจังหวัดนครพนมจะเป็นคนไปรับมาจากฟาร์มเองโดยตรง พ่อค้าจะนำปลาแช่แข็งใส่รถบรรทุกมาส่งสัปดาห์ละสองครั้ง ส่งให้กับผู้ผลิตในตำบลไชยบุรีทั้งหมด 6 ราย เฉลี่ยสัปดาห์ละรวม 4,000 กิโลกรัม การมีวัตถุดิบจากภาคกลางทำให้กลุ่มผู้ผลิตสามารถทำการผลิตและยังคงรักษาชื่อเสียงผลิตภัณฑ์ “ส้มปลาโตแม่น้ำโขง” ซึ่งเป็นอาหารขึ้นชื่อของท้องถิ่นเอาไว้ได้

แม้ว่ากระบวนการผลิตส้มปลาโตในปัจจุบันไม่มีผู้ผลิตรายใดที่ใช้ปลาชะโดจากแม่น้ำโขงเป็นส่วนผสมแล้ว แต่การประชาสัมพันธ์และการสร้างภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์จากปลาในตำบลไชยบุรียังคงผูกอยู่กับความเป็นหมู่บ้านริมแม่น้ำโขงและแม่น้ำสงครามที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยปลาแม่น้ำและภูมิปัญญาในการแปรรูปปลา หน้ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไชยบุรียังคงมีรูปปั้นปลาชะโดวางอยู่บริเวณโต๊ะจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างจุดขาย ปลาชะโดกลายเป็นปลาหายาก แม้คนในหมู่บ้านจะจับได้นาน ๆ ครั้ง แต่ปริมาณที่ได้มาก็ไม่เพียงพอต่อการผลิตและราคายังแพงถึงกิโลกรัมละ 160 บาท การผลิตปริมาณมาก ๆ เพื่อการค้าแบบอุตสาหกรรมทำให้เป็นเรื่องยากที่จะหาวัตถุดิบที่ผลิตได้โดยตรงจากธรรมชาติที่ไม่อาจจะผลิตซ้ำความอุดมสมบูรณ์ได้ทันความต้องการที่เพิ่มขึ้น

กรณีการผลิตส้มปลาโตแสดงให้เห็นถึงความย้อนแย้งของแนวคิดเรื่องอธิปไตยทางอาหารและการบริโภคอาหารที่ผลิตในท้องถิ่นซึ่งต้องการการค้าโดยตรงระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภคและการทำให้ห่วงโซ่อุปทานการผลิตอาหารสั้นลง ในกรณีนี้ชาวบ้านในฐานะผู้ผลิตอาหารมีการปรับตัว มีการสร้างยี่ห้อรับรองความเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่ได้รับรางวัลระดับประเทศ และผนวกตนเองเข้าเป็นส่วนหนึ่งของตลาดจนทำให้ห่วงโซ่อุปทานอาหารของชาวบ้านขยายกว้างไกลจากผู้บริโภคในตลาดท้องถิ่นสู่ผู้บริโภคภายในประเทศและผู้บริโภคข้ามพรมแดน

บทสรุป: การปรับตัวและการต่อรองของชาวบ้านในห่วงโซ่อุปทานอาหาร

เมื่อพิจารณาผู้ผลิตส้มปลาโตตามที่ได้อภิปรายมาข้างต้น จะพบว่าในการศึกษาห่วงโซ่อุปทานระดับโลกในการผลิตอาหารซึ่งกล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่างชาวบ้านกับผู้ผลิตรายใหญ่ในระบบเสรีนิยมใหม่ โดยแสวงหาวัตถุดิบราคาถูกจนทำให้สังคมหมู่บ้านสูญเสียทุนทรัพยากร ความหลากหลายทางชีวภาพ และนำไปสู่การสูญเสียอธิปไตยทางอาหาร บทความชิ้นนี้ชี้ให้เห็นข้อจำกัดของแนวคิดอธิปไตยทาง

อาหารที่ไม่เพียงพอในการทำความเข้าใจการเปลี่ยนแปลงการผลิตในภาคชนบทและความสัมพันธ์ที่แนบแน่นระหว่างชาวบ้านกับตลาดที่มีความแตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ ในกรณีหมู่บ้านริมน้ำโขงแห่งนี้ชาวบ้านในหมู่บ้านในฐานะผู้ผลิตอาหารเองมีการปรับตัว แม้การผลิตในชนบทส่วนหนึ่งถูกควบคุมและกำหนดโดยระบบตลาดและข้อจำกัดในเรื่องทรัพยากร แต่ชาวบ้านเองก็มีบทบาทที่จะฉกฉวยประโยชน์จากการเข้าถึงตลาด แหล่งทุน การสนับสนุนจากรัฐ และยังเสาะหาวัตถุดิบราคาถูกจากที่ไกลเพื่อตอบสนองการผลิตเพื่อขายของตนเองเช่นกัน

ประเด็นที่น่าสนใจนอกเหนือจากการปรับตัวของผู้ผลิตในหมู่บ้านในการเข้าสู่ระบบตลาดคือเรื่องการสร้างความเป็นอาหารพื้นบ้านในฐานะอาหารที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท่ามกลางการผลิตที่กลายเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อม ในอดีต อาหารพื้นบ้านมักจะเป็นอาหารที่ผลิตจากวัตถุดิบในท้องถิ่นโดยกระบวนการดั้งเดิม กรณีศึกษานี้แสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนผ่านการผลิตจากการผลิตเพื่อบริโภคภายในครัวเรือนและชุมชน ไปสู่การผลิตขนาดใหญ่ขึ้นซึ่งน่าจะเป็นเรื่องที่ควรนำมาพิจารณาต่อไปอีกว่าต้นทุนและที่มาของวัตถุดิบในการผลิตอาหารก็มีความสำคัญพอๆ กับวิธีการผลิตอาหารเช่นเดียวกัน บทความนี้พยายามแสดงให้เห็นอีกแง่มุมหนึ่งของห่วงโซ่อุปทานอาหารว่าในความเป็นจริงแล้วเราจะสามารถบริโภคอาหารที่มาจากวัตถุดิบจากท้องถิ่นอย่างแท้จริงได้มากเพียงใด และอะไรกันแน่คือความเป็นท้องถิ่นในเมื่อสิ่งที่ประกอบสร้างขึ้นมาเป็นอาหารท้องถิ่นถูกผลิตมาจากที่อื่น

ยิ่งไปกว่านั้น กรณีศึกษานี้ยังสะท้อนภาพของห่วงโซ่อุปทานอาหารยุคโลกาภิวัตน์ ที่ผู้บริโภคเองไม่อาจรู้ได้เลยว่าสิ่งที่ตนเองบริโภคผลิตเป็นอาหารที่มีที่มาอย่างไร อาหารที่เรากินผลิตอย่างไร โดยใคร จะพบว่าเราจะไม่ได้คำตอบหากไม่ได้ค้นคว้าลึกไปจนถึงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร ในกรณีส้มปลาด ในฐานที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเมืองไชยบุรีที่มีชื่อเสียงเรื่องความอุดมสมบูรณ์ของปลาจากแม่น้ำโขงและแม่น้ำสงคราม ชาวบ้านยังมีวิธีการสร้างจุดเด่นทางการตลาดผ่านการผลิตซ้ำความเป็นท้องถิ่น แม้ในกระบวนการผลิตจะเกิดการประกอบสร้างวัตถุดิบที่มาจากที่ต่าง ๆ กัน โดยเฉพาะเนื้อปลาซึ่งเป็นส่วนผสมหลักไม่ได้เป็นปลาจากหมู่บ้านอีกแล้ว การผลิตซ้ำความเป็นท้องถิ่นในมุมหนึ่งยังสร้างอำนาจการต่อรองในตลาดให้กับผู้ผลิตในแง่ของความเป็นเจ้าของภูมิปัญญาการแปรรูปปลาสู่ส้มปลาด การผลิตของชาวบ้านในปัจจุบันจึงถูกกำหนดจากทั้งพลังทางเศรษฐกิจในระบบตลาดวัตถุดิบจากภายนอก แต่ขณะเดียวกันก็ยังคงต้องรักษาอัตลักษณ์ความเป็นท้องถิ่น

ของผลิตภัณฑ์เอาไว้โดยรัฐเองก็มีบทบาทผลิตซ้ำความเป็นท้องถิ่นลงบนผลิตภัณฑ์ผ่านการให้ตราประทับหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับชาติ บทความนี้จึงอาจช่วยเพิ่มความเข้าใจในเรื่องพลวัตการเปลี่ยนแปลงชนบท ในแง่มุมของการปรับตัวของชาวบ้านต่อสภาวะที่มีทั้งข้อจำกัดและโอกาสใหม่ ๆ ภายใต้โครงสร้างทางเศรษฐกิจสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป

กิตติกรรมประกาศ

บทความนี้เขียนขึ้นจากงานวิจัยของผู้เขียนเรื่อง “From Wild Capture Fish to River Fish Cage Culture: Agrarian Transformation and Implications on Environment and Food Safety in Northeast Thailand: A Case Study from Ban Had Kuan, Tha Uten Sub-district, Nakhon Phanom Province” ภายใต้โครงการ Professional Development of Water Governance and Regional Development Practitioners in the Mekong Basin Fellowship Program (MK32) ซึ่งได้รับทุนสนับสนุนจาก The CGIAR Research Program on Water, Land and Ecosystems.

เอกสารอ้างอิง

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาชุมชน สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดนครพนม. 2559.

ข้อมูลผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ลงทะเบียน OTOP ปี 2557 จังหวัดนครพนม. <http://nakhonphanom.cdd.go.th/PCD/infromation/OTOP/Long%20tha%20bien%2057/OTOP%20Groub%20752%20part%204.pdf> 30 มีนาคม .

เครือข่ายนักวิจัยไต้หวันลุ่มน้ำสงครามตอนล่าง. 2548 .นิเวศวิทยาและประวัติศาสตร์ป่าบุงป่าทามลุ่มน้ำสงครามตอนล่าง. เชียงใหม่: วนิตาการพิมพ์.

พิทยา อุชัย. 2559. ประวัติศาสตร์เมืองไชยบุรี .<http://www.chaiburi.com/index.php/mainmenu-about-us/history> 30 มีนาคม .

อานันท์ กาญจนพันธุ์. 2554. “ชนบทอีสานปรับโครงสร้าง ชาวบ้านปรับอะไร.” วารสาร ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ฉบับพิเศษ เสริมใหม่ในเศรษฐกิจอีสาน 1: 5-41.

- Bernstein, H. 2015. **Food Regimes and Food Regime Analysis: A Selective Survey**. Chiang Mai: RCSD Chiang Mai University.
- Boyer, J. 2010. "Food security, food sovereignty, and local challenges for transnational agrarian movements: the Honduras case". **The Journal of Peasant Studies** 37 (1): 319-351.
- Bush, S. and Hirsch, P. 2005. Framing fishery decline. **Aquatic Resources, Culture and Development** 1: 79-90.
- Desmarais, A. A. 2016. "La Via Campesina". In **The Wiley-Blackwell Encyclopedia of Globalization**. 15 February.
- Edelman, M. et al. 2014. Introduction: critical perspectives on food sovereignty. **The Journal of Peasant Studies** 41: 911-931.
- Goodman, D. and Redclift, M. 1991. **Refashioning Nature, Food, Ecology & Culture**. London: Routledge.
- Khumsri, M. Ruddle, K. and Shivakoti, G. 2009. Rights and conflicts in the management of fisheries in the Lower Songkhram River Basin, Northeast Thailand. **Environ Manage** 43:557-70.
- Lebel, P. et al. 2013. "River based cage aquaculture of Tilapia in northern Thailand: Sustainability of rearing and business practices". **Natural Resources**. 4:410-421.
- McMichael, P. 2013. **Food Regimes and Agrarian Questions**. Halifax, NS: Fernwood.
- Mekong River Commission (MRC). 2556. **Socio-economics of the fisheries of the lower Songkhram River Basin, Northeast Thailand**. <http://www.mrcmekong.org/assets/Publications/technical/tech-No17-socio-economics-of-fisheries.pdf> 17 กันยายน.
- Rigg, J. 2001. **More than the Soil, Rural change in Southeast Asia**. London: Routledge.

- Rigg, J. 2013. "From Rural to Urban: A Geography of Boundary Crossing in Southeast Asia". **TRaNS: Trans -Regional and -National Studies of Southeast Asia** 1: 5-26.
- Rigg, J. 2016. **Challenging Southeast Asian development: The Shadows of Success**. New York: Routledge, 2016.
- Vanderveest, P. 2012. "Deagrarianization and Reagrarianization: Multiple Pathways of Change on the Sathing Phra Peninsula." In **Revisiting Rural Places: Pathways to Poverty and Prosperity in Southeast Asia**, Edited by J. Rigg and P. Vanderveest. Singapore: National University of Singapore Press.

สัมภาษณ์

- ดาราพร พงพัฒน์. ผู้ผลิตสัมปลาโต ต. ไชยบุรี อ. ท่าอุเทน จ. นครพนม.
สัมภาษณ์ 10 สิงหาคม 2558
- นวลลออ นครรังสุ. ผู้ผลิตสัมปลาโต ต. ไชยบุรี อ. ท่าอุเทน จ. นครพนม.
สัมภาษณ์ 15 กุมภาพันธ์ 2559.
- ภู วนดี. ชาวประมงพื้นบ้าน ต. ไชยบุรี อ. ท่าอุเทน จ. นครพนม.
สัมภาษณ์ 21 เมษายน พ.ศ. 2559.
- สมสมัย ดวงสูง. ผู้ผลิตสัมปลาโต ต. ไชยบุรี อ. ท่าอุเทน จ. นครพนม.
สัมภาษณ์ 10 สิงหาคม 2558.
- อนรรักษ์ พงพัฒน์. ผู้ผลิตสัมปลาโตและชาวประมงพื้นบ้าน ต. ไชยบุรี อ. ท่าอุเทน จ. นครพนม. สัมภาษณ์ 21 เมษายน พ.ศ. 2559.