

ปลาแดก : การเชื่อมโยงพหุวัฒนธรรมการบริโภคของคนอีสาน
Pla Daek (Fermented Fish) : The Multi-Cultural Connection through
Its Consumption by the Isan People

ชนาภวัฒน์ ขันทะ^{1*} และ อุ๋นเรือน เล็กน้อย²

Chanapiwat Khunta^{1*} and Unruan Leknoi²

*Corresponding author, e-mail: plugck@gmail.com

Received: September 8th, 2020; Revised: December 21st, 2020; Accepted: December 23rd, 2020

บทคัดย่อ

ปลาแดก หนึ่งในจิตวิญญาณ 5 แห่งความเป็นอีสานเฉกเช่นเดียวกับข้าวเหนียว ลาบ ส้มตำ หมอลำ และ ปลาแดก (ปลาร้า) เป็นสิ่งบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ในสังคมพหุวัฒนธรรมของตัวตนคนอีสาน องค์ประกอบของปลาแดก ในไหหนึ่งใบ แสดงให้เห็นถึงความเชื่อมโยงกันของสังคมวัฒนธรรมการทำมาหากินของชาวอีสาน ภายใต้เงื่อนไขทาง กายภาพของที่ราบสูงทั้งวัฒนธรรมของกลุ่มคนทำนาหาปลา หากกล่าวถึงปลาแดกอาหารที่ขึ้นชื่ออยู่คู่สังคมอีสานมา อย่างยาวนาน เปรียบเหมือนความอุดมสมบูรณ์ของข้าวปลาอาหาร การเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ความสนิทสนมกลมเกลียว ความเป็นกันเองและสายสัมพันธ์ที่มีความผูกพันของวัฒนธรรมการบริโภคปลาแดกของคนอีสานไปยังชุมชนอื่นๆ แสดงถึงความเชื่อมโยงและสร้างความสัมพันธ์ของวัฒนธรรมการบริโภคได้อย่างกลมกลืน การนำเสนอในบทความ วิชาการฉบับนี้ มุ่งเน้นการเชื่อมโยงพหุวัฒนธรรมการบริโภคของคนอีสาน ซึ่งจากอดีตผลิตเพื่ออุปโภคในครัวเรือน แต่ปัจจุบันมีการผลิตเพื่ออุตสาหกรรม ได้นำไปสู่ช่องทางการจัดจำหน่ายในไทยและต่างประเทศ ปัจจัยเหล่านี้ย่อม เกิดจากการย้ายถิ่นฐานของคนอีสานไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ ซึ่งได้นำพาวัฒนธรรมการบริโภคนั้นติดตัวไปด้วย และยังเป็น ภาพสะท้อนของวัฒนธรรมการบริโภคปลาแดกในเชิงเศรษฐกิจที่เปลี่ยนไปตามยุคสมัย โดยเฉพาะการสื่อสารที่ รวดเร็วและขยายวงกว้างไม่มีที่สิ้นสุดในยุคโลกาภิวัตน์ โดยใช้โซเชียลมีเดียเป็นช่องทางในการเชื่อมโยงระหว่างกัน ได้เห็นพฤติกรรมบริโภคจากการถ่ายทอดเรื่องราวของผู้มีอิทธิพลหรือผู้มีชื่อเสียงจากโซเชียลมีเดีย ทำให้การ บริโภคปลาแดกไม่ได้นึกถึงการเหยียดชนชั้นทางสังคมเหมือนในอดีต แต่กลับกลายเป็นผลิตภัณฑ์ปรัสรสให้ผู้คน เข้าถึงรสชาติได้ง่าย และยังเป็นการเปิดกว้างวัฒนธรรมการบริโภคปลาแดกมากยิ่งขึ้น

คำสำคัญ: ปลาแดก พหุวัฒนธรรม อัตลักษณ์ การเชื่อมโยง

¹ นักศึกษาลัทธิศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนามนุษย์และสังคม (สหสาขาวิชา) บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
Student in Master of Arts Program in Human and Social Development, Graduate School, Chulalongkorn University

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประจำสถาบันวิจัยสังคม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
Assistant Professor in Social Research Institute, Chulalongkorn University

Abstract

Pla Daek is considered to be one of the five spirits of the Isan region along with sticky rice, Laab, Papaya Salad, and Mor Lam. Pla Daek (Pla Ra) is an evidence of identity within the multicultural society of the Isan people. The composition of Pla Daek in a jar reveals its association with Isan society, culture, and livelihood as the people relate to the physical conditions of the plateau and the cultures of the fishermen. As a well-known food, Pla Daek has been consumed by the Isan people for a long time and reflects an abundance of rice, fish, food, generosity, harmony, familiarity, and relationships. Each of the preceding has been combined within the culture of Isan fish consumption, which has been passed on to other communities and shows the harmonious connections and the relationship of the culture of consumption. The presentation of this academic paper focuses on the process of linking multiculturalism through the consumption of the Isan people. In the past, Pla-Daek was only produced for household consumption, but now it is produced for commercial purposes. As such, it continues to contribute to a variety of distribution channels in both Thailand and in countries overseas. When migrating to other regions, the Isan people brought their consumption culture with them. In economic terms, it is also a reflection of Pla-daek consumption culture, which has changed over time. In this age of globalization, communication via social media, which is particularly being used as a means of connecting with others, is fast and infinitely widespread. In addition, through the stories of influencers and celebrities, the consumption behaviors, which can be found on social media, have become generally recognized. As a result, the consumption of Pla-Daek is not presently facing the social discrimination that it has in the past. As it turns out, Pla-Daek has, in contrast, become a seasoning product, which people can easily access and enjoy. Finally, this access has allowed the culture of Pla-Daek consumption to expand far and wide.

Keywords: Pla-Daek, Multi-Culturalism, Identity, Connection

บทนำ

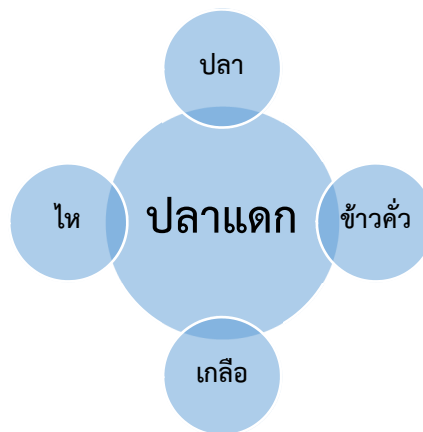
การผลิตปลาแดกเป็นอาหารหรือเครื่องปรุงรสซึ่งเป็นวัฒนธรรมการกินของภาคอีสานเพื่อเพิ่มความฉ่ำ (กลมกล่อม) ให้กับอาหารอีสาน เมื่อก่อนปี 2500 คนอีสานจะทำปลาร้ากินกันแทบทุกครัวเรือนตามความอุดมสมบูรณ์ของน้ำฝนและปลาที่มีมากมายอย่างเช่นปลาสร้อยขาวและปลาสดที่นำมาทำการหมักผสมกับข้าวคั่วและเกลือ แล้วยัดหรือตกลงไปในไหปิดฝาปล่อยทิ้งไว้ 7 - 8 เดือนเป็นอย่างต่ำ หากเกิดหนอนบ้างจะยิ่งเพิ่มรสชาติมากยิ่งขึ้นและปลาแดกยังมีสารอาหารที่จำเป็นและค่อนข้างสูง เช่นโปรตีน ไขมัน เกลือแร่ เป็นต้น ชาวอีสานจะเรียกคุณภาพปลาร้าตามคุณภาพของรสและกลิ่น เช่นปลาแดกหอม ปลาแดกนัว หรือปลาแดกตั่ว และปลาแดกโหน่ง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับกลิ่นและสีที่แสดงออกอย่างชัดเจน ซึ่งเกิดจากสัดส่วนในการปรุงรสนั่นเอง

ปลาแดกมีบทบาทสำคัญในถนอมอาหารและเป็นวัฒนธรรมการกินของมนุษย์ในแต่ละพื้นที่หรือมีติดตัวมาจากกลุ่มชาติพันธุ์เฉพาะถิ่นของตนเอง ที่มีความแตกต่างกันตามสังคมวัฒนธรรมตามพื้นที่ที่ดำรงอยู่ และมีลักษณะเฉพาะที่ไม่เหมือนสังคมอื่น คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (2561 : 7 - 9) ได้อธิบายไว้ว่า วัฒนธรรมการกินของคนอีสานนิยมนำปลาแดกมาเป็นเครื่องปรุงในอาหารที่ทำกินง่ายไม่ต้องมีขั้นตอนการปรุงที่ซับซ้อนตั้งแต่ตำแจ่ว อ่อม อุ (หมกหม้อ) ห่อหมก ต้ม ปั่น แกง ส้มตำซึ่งเป็นอาหารที่ทำกินกันในครัวเรือน รวมไปถึงการทำขนมจีนน้ำยาปลาแดกที่เป็นอาหารในงานบุญล้วนแต่ใช้ปลาแดกเป็นเครื่องปรุงหลักทั้งสิ้นโดยปลาแดกนั้นนอกจากเป็นเครื่องปรุงรสที่ทำให้เกิดความอร่อยของอาหารแล้วยังช่วยในเรื่องดับกลิ่นคาวได้ดี โดยเฉพาะอาหารที่ทำจากปลาเมื่อใส่ปลาแดกกลิ่นคาวจะหายไปแล้วจะได้ความนุ่ม (กลมกล่อม) มาแทนที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารอีสาน การทำปลาแดกของคนอีสานนั้นมีวิธีการและขั้นตอนการทำที่สืบทอดจากบรรพบุรุษสู่รุ่นลูกหลานจนถึงปัจจุบันที่รับเอาวัฒนธรรมการทำปลาแดกและบริโภคปลาแดกที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารอีสาน โดยเฉพาะในเขตลุ่มน้ำชีที่มีปลาอุดมสมบูรณ์เมื่อเริ่มเข้าฤดูฝนคือ เดือนพฤษภาคมถึงเดือนมิถุนายนเรียกว่าช่วงปลาขึ้น ซึ่งปลาในแม่น้ำจะขึ้นไปวางไข่ในลำห้วยสาขาและบริเวณที่น้ำท่วมถึงเช่น ป่าบุงป่าทาม นาข้าว คลอง แต่ปัญหาในช่วงฤดูฝนนั้นแดดน้อยปลาที่จับได้เน่าเสียเร็วโดยเฉพาะกลุ่มปลาชิว ปลาสร้อยซึ่งนำไปสู่การถนอมอาหารอย่างอื่นที่ทำแบบง่าย ๆ สามารถเก็บไว้กินได้นาน ๆ คือการนำปลาไปทำปลาแดก โดยการนำปลาไปหมักกับเกลือ แล้วใส่ไว้ในไหให้ชาวอีสานใช้หมักปลาแดกนั้นจะเป็นไหดินที่ปากแคบที่ใช้ มือล้วงเข้าไปได้เท่านั้น ดังนั้นการที่จะใส่ปลาลงในไหได้ต้องอาศัยมือยันหรือ แดกปลาลงในไหให้เต็มซึ่งเป็นภาษาพื้นเมืองของคนอีสานที่นำไปสู่ชื่อเรียก ปลาแดกว่า “ปลาแดก” เมื่อเราหมักปลาแดกได้ก็การคิดค้นวิธีการรับประทานปลาแดกให้มีความหลากหลายเมนูเป็นเสน่ห์อีกอย่างหนึ่งในการนำศึกษาและอนุรักษ์ ชาวอีสานนิยมนำปลาแดกมาทำเป็นแจ่วบองไว้เป็นเครื่องจิ้มกับข้าวจี (ข้าวเหนียวชุบไข่ ปิ้งบนไฟ นิยมรับประทานช่วงหน้าหนาว) นอกจากนี้ยังได้มีการดัดแปลงเมนู อาหารจากปลาแดกอีกมากมาย เช่น ปลาแดกสับ หลนปลาแดกหมูสับ เป็นต้น จะเห็นได้ว่าจากภูมิปัญญาชาวบ้านในการถนอมอาหารจากของสดซึ่งก็คือปลาสดโดยใช้กระบวนการหมักจนได้ปลาแดกยังสามารถต่อยอดเป็นเมนูอาหารที่ใช้รับประทานในชีวิตประจำวันของคนอีสานได้หลากหลายและยังแพร่ความนิยมไปยังประชากรในภูมิภาคอื่นๆ อีกด้วย ความแตกต่างทางวัฒนธรรมการกินการย้ายถิ่นและจากผู้อยู่ถิ่นเดิมเมื่อมาอยู่ร่วมกันในชุมชนเดียวกันจึงเกิดการผสมกลมกลืนในการรับเอาวัฒนธรรมที่แตกต่างกันของวัฒนธรรมการบริโภคอาจส่งผลต่อการปรับเปลี่ยนรสชาติและรูปลักษณ์ของอาหารที่เปลี่ยนไปด้วยอาหารจึงเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของชาติพันธุ์ในสังคมพหุวัฒนธรรมของประเทศไทย ภาคอีสานสภาพภูมิอากาศมีผลต่อการดำรงชีพ บางแห่งนั้นที่มีความแห้งแล้งวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่หาได้ตามธรรมชาติ วัตถุดิบในการปรุงอาหารจึงถูกคิดค้นขึ้นมาเพื่อให้เก็บไว้ได้นานในยามขาดแคลนหรือนอกฤดูกาล การถนอมอาหารจึงเป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นหลังที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น เพื่อเป็นการบอกเล่าเรื่องราวจากแหล่งวัตถุดิบต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นขั้นตอนการทำ การนำวัตถุดิบจากแหล่งที่สำคัญ และเกิดเป็นปลาแดกที่ถูกหมักไว้ในไห วัตถุดิบหลักอย่างเช่น ปลา เกลือ ไห และแหล่งต้นน้ำ ที่หล่อรวมรวมกันเกิดเป็นวัฒนธรรมการกิน จากเพียงแค่ทำกินในครัวเรือนถูกส่งต่อสู่ผู้บริโภคขนาดใหญ่และเลื่อนไหลไปต่างถิ่น จนเกิดการกินปลาแดกที่มีความหลากหลายของสังคมพหุวัฒนธรรมในปัจจุบัน อย่างไรก็ตามจากการทำปลาแดกที่แพร่หลาย จากปลาแดกนั้นได้พัฒนาทั้งวิธีการผลิตและรสชาติจนกลายเป็นตำรับปลาแดกที่ส่งขายกันทั่วประเทศและต่างประเทศ (ปิยธิดา ทวีคำคุณ และคณะ, 2558; SDUChannels, 2561)

บทความวิชาการฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาความเป็นพหุวัฒนธรรมการบริโภคปลาแดกของคนอีสาน และคนในชุมชนอื่นๆ และเพื่อศึกษาถึงการบริโภคปลาแดกภายในครัวเรือนไปสู่การผลิตปลาแดกเพื่ออุตสาหกรรม การค้า ซึ่งหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผู้อ่านได้เล็งเห็นถึงคุณค่าต่อการอนุรักษ์วัฒนธรรมการบริโภคปลาร้านี้ให้คงอยู่ต่อไป

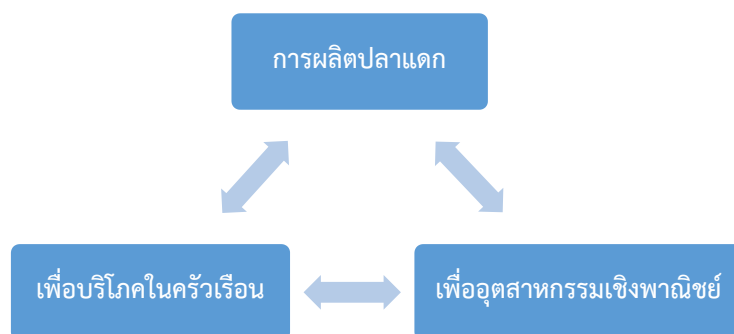
ความเป็นมาของปลาแดก

ต้นกำเนิดของปลาแดกนั้น กว่าจะมาเป็นของอร่อยที่ทุกคนได้รู้จักกันทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ องค์ประกอบและแหล่งวัตถุดิบที่สำคัญนั้นประกอบไปด้วยแหล่งหาปลาขนาดใหญ่ที่เป็นเหมือนที่เลี้ยงปากเลี้ยงท้องของผู้มีอาชีพหาปลา แหล่งกำเนิดไผ่กาชนะพันปีที่มีมาตั้งแต่ยุคโบราณ และแหล่งเกลือวัตถุดิบหลักในการถนอมอาหารที่สำคัญ จนมาเป็นปลาร้าได้ทุกวันนี้ เพื่อให้ทราบความเป็นมาขอวัฒนธรรมการกินและการให้คุณค่าทาง ปัญหาของคนสมัยก่อนและควรรักษาและพัฒนาต่อไป



รูปที่ 1 วัตถุดิบการทำปลาแดก

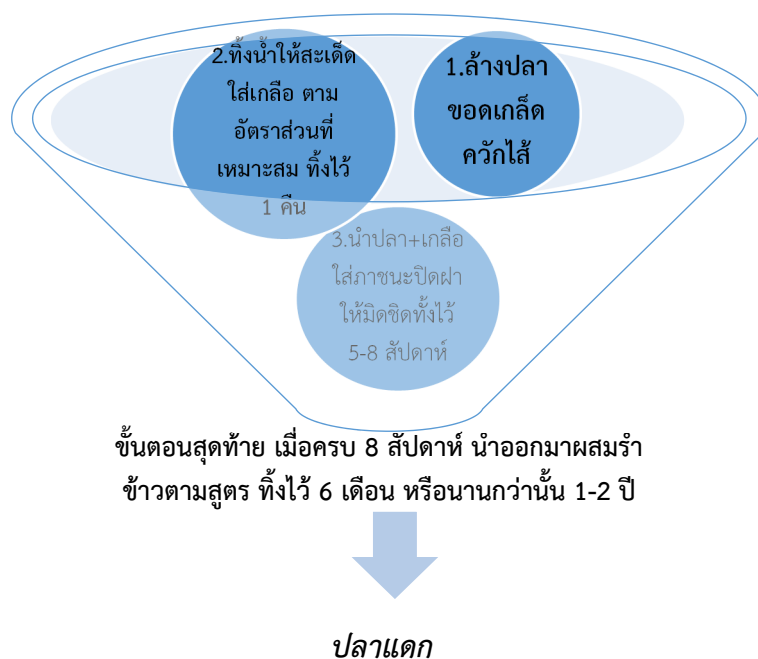
จากรูปที่ 1 วัตถุดิบการทำปลาแดก ส่วนประกอบหลักในการทำปลาแดกประกอบไปด้วย ชนิดของปลา ข้าวคั่ว เกลือ และเหิ โดยมีระยะเวลาเป็นตัวกำหนดในการหมักเพื่อให้เป็นปลาแดก การจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ต่างๆ ต้องมีความสะอาดและถูกสุขอนามัยเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคในครัวเรือน โดยเฉพาะการทำเป็นธุรกิจทุกขั้นตอนกระบวนการผลิตจนเป็นปลาร้าจะต้องถูกหลักของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



รูปที่ 2 วัตถุประสงค์การผลิต

จากรูปที่ 2 วัตถุประสงค์การผลิต การผลิตปลาแดกปัจจุบันผลิตเพื่อการบริโภคและเพื่อการจำหน่าย โดยประเทศไทยมีมูลค่าการผลิตและการจำหน่ายเป็นจำนวน 40,000 ล้านบาท คิดเป็นรายได้ประมาณ 800 ล้านบาท (ไทยรัฐออนไลน์, 2561) เมื่อปลาแดกถูกหมักได้ที่เข้าสู่ระบบการขนส่งเพื่อกระจายสินค้าและจัดจำหน่ายไปยังศูนย์กลางอย่างเช่นกรุงเทพมหานคร และการเข้ามาซื้อของลูกค้าทั้งเป็นลูกค้าเพื่ออุปโภคบริโภคเองและกลุ่มลูกค้าเพื่อนำไปผลิตอุตสาหกรรมแปรรูป เช่น การทำเป็นปลาร้าผง การทำเป็นขวด บรรจุใส่ถุง หรือการอัดเป็นก้อน เป็นต้น

การผลิตปลาแดก



รูปที่ 3 ขั้นตอนและวิธีการผลิตปลาแดก

จากรูปที่ 3 ขั้นตอนและกระบวนการทำปลาแดกหรือปลาร้าสามารถทำได้จากปลาหลายชนิดด้วยกัน ขึ้นอยู่กับชนิด/ ปริมาณของปลาในพื้นที่นั้น และความต้องการของผู้ผลิตที่ต้องการทำปลาแดกจากปลาชนิดใด แต่ไม่นิยมใช้ปลาที่เนื้อปลามีไขมันมากทำเป็นปลาแดกเพราะไขมันทำให้เกิดอาการเหม็นหืนและเกิดการเน่าเสียได้ง่าย

ประสงค์สม ปุณยอุปปัทธ และสุกฤตา ปุณยอุปปัทธ (2560 : 141 - 142) ได้อธิบายไว้ว่า ปลาร้าสามารถแบ่งแบบง่ายๆ ออกได้เป็น 2 กลุ่ม ตามชนิดของปลา คือ ปลาร้าที่ทำปลาขนาดใหญ่หรือปลาหนัก และปลาร้าที่ทำจากปลาขนาดเล็กหรือปลาเบา ปลาหนัก ได้แก่ ปลาช่อน ปลาชะโด ปลาดุก ปลาหมอ ปลาหมอช้างเหยียบซึ่งเป็นปลาที่มีขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ ปลาเบา ได้แก่ ปลาดุก ปลาตะเพียน ปลาสวาย ปลากระดี่ ปลาแก้มช้ำ ซึ่งเป็นปลาที่มีขนาดเล็ก ซึ่งได้แบ่งชนิดของปลาร้าออกเป็น 2 ชนิด ตามประเภทของวัตถุดิบ ได้แก่ ปลาร้าข้าวคั่ว เป็นปลาร้าที่ใช้ข้าวคั่ว หรือข้าวเปลือกข้าวคั่วบดละเอียดเป็นส่วนผสม และปลาร้ารำ เป็นปลาร้าที่ใช้รำข้าว หรือรำข้าวคั่ว และอาจมีข้าวคั่วเป็นส่วนผสมภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานของไทยเป็นแหล่งอารยธรรมเก่าแก่ หลักฐานที่ค้นพบเครื่องปั้นดินเผาแหล่งโบราณคดีอย่างเช่นบ้านเชียง อ.หนองหาร จ.อุดรธานี มีการค้นพบเครื่องปั้นดินเผาเขียนสีมีอายุประมาณ 5000 ปี ปัจจุบันได้รับการขึ้นทะเบียน เป็นมรดกโลกที่มีมานานนับพันปี ในบทความนี้ขอยกตัวอย่างไท่ใหญ่ ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการผลิตไท่ในการหมักปลาร้า ที่บ้านท่าไผ่ อ.เชียงใน จ.อุบลราชธานี มีประวัติความเป็นมายาวนานกว่า 200 ปี ซึ่งมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สุปียา ทาบทา (2552 : 5) ได้อธิบายไว้ว่า ไท่ วิถีคิด วิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป ได้กล่าวไว้ว่า “ลักษณะพิเศษของ ไท่ คือ มีผาครอบ (ภาษาอีสานเรียกว่า ผาไถ โดยที่ปากไผ่จะทำเป็นร่องไว้เพื่อขังน้ำเป็นการป้องกันไม่ให้แมลงวันมาวางไข่ได้) นอกจากนี้ยังเป็นภาชนะเก็บเกลือเพื่อช่วยไม่ให้เกลือเปียกและ ดังนั้นไท่จึงเป็นที่นิยมแพร่หลาย มีการทำให้ไผ่ใช้เกือบทุกครัวเรือนและเมื่อเกินความต้องการใช้ภายในหมู่บ้าน จึงได้นำไผ่ไปแลกเปลี่ยนและขายยังหมู่บ้านใกล้เคียงหลายแห่งไปถึง ยโสธร ร้อยเอ็ด กาฬสินธุ์ ขอนแก่น จนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไปในบริเวณลุ่มแม่น้ำชี”

การผลิตเพื่ออุปโภคในครัวเรือนและเพื่ออุตสาหกรรม

1. ข้อมูลอุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์

การผลิตปลาแดกในเชิงอุตสาหกรรมเป็นหลักฐาน ได้สืบค้นข้อมูลจากสารคดีบนอกกะลา ซึ่งได้บรรยายลักษณะการผลิตปลาร้าเพื่ออุตสาหกรรมเป็นหลัก โดยเฉพาะเขตจังหวัดนครสวรรค์ และสุโขทัย เนื่องจากลักษณะทางภูมิศาสตร์เป็นแหล่งประมงน้ำจืดขนาดใหญ่ นั่นก็คือแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งเป็นแหล่งหาปลาที่มีจำนวนมากที่สุดในประเทศไทยในการผลิตปลาร้าเพื่อการส่งขายมายังตลาดไทย กรุงเทพมหานคร และในส่วนข้อมูลเชิงพาณิชย์นั้น กรมพัฒนาธุรกิจการค้า ได้เตรียมต่อยอดพัฒนาผู้ประกอบการปลาร้าไทยและส่งเสริมให้ร้านอาหารไทยที่ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai Select ใช้ปลาร้าที่ได้มาตรฐานเป็นส่วนประกอบอาหารไทย นางกุลณี อิศดิศัย อธิบดีกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ระบุว่า ได้เตรียมแนวทางต่อยอดและพัฒนาผู้ประกอบการปลาร้า โดยส่งเสริมให้ร้านอาหารไทยที่ได้รับตราสัญลักษณ์ THAI Select หรือกำลังจะเข้ารับการประเมิน ใช้ปลาร้าที่ได้มาตรฐานเป็นส่วนผสมในการประกอบอาหารไทย นำปลาร้าที่ได้มาตรฐานจำหน่ายในร้านธงฟ้าประชารัฐ ส่งเสริมปลาร้าที่ได้มาตรฐานไปจำหน่ายผ่านเว็บไซต์ "ของดีทั่วไทยดอทคอม" และ "ไทยเทรสดอทคอม" เพื่อขยายช่องทางตลาดทั้งในและต่างประเทศ (ไทยโพสต์, 2561) นายพิศาล พงศาพิชณ์ รองเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ระบุว่า ที่ผ่านมาไม่มีเกณฑ์กำหนดคุณภาพที่ใช้อ้างอิงการซื้อขายปลาร้า หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จึงจัดทำร่างมาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง "ปลาร้า" ขึ้น เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตโดยมีข้อกำหนดต่างๆ เช่น ระยะเวลาการหมัก

ภาชนะบรรจุที่ป้องกันการปนเปื้อนได้ การกำหนดปริมาณเกลือ เป็นต้น ปัจจุบันมีการผลิตปลาร้าเป็นผลิตภัณฑ์สูงถึง 40,000 ตันต่อปี คิดเป็นรายได้ประมาณ 800 ล้านบาท (ไทยรัฐออนไลน์, 2561) โดยมีการบริโภคทั้งในประเทศและส่งออก เช่น ตลาดกลุ่มอาเซียนและยุโรป และยังมีแนวโน้มขยายตัวต่อเนื่อง

2. การบริโภคในครัวเรือนและวิสาหกิจชุมชน

ปลาตากกับการบริโภคไม่ได้จำกัดแค่คนพื้นถิ่นทางภาคอีสานซึ่งหากศึกษาเอกสารงานวิจัยแล้วจะพบความหลากหลายในพื้นที่ที่แตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย

ชญาณันท์ ปิติกรพวงเพชร และคณะ (2560 : 249 - 250) ได้อภิปรายไว้ว่าการศึกษาความหลากหลายของอาหารหมักดองอาหารพื้นบ้านกับ ความมั่นคงทางอาหารบริเวณชุมชนริมฝั่งแม่น้ำโขงตอนล่าง ของประเทศไทย (กลุ่มตัวอย่างประชากรที่อาศัยอยู่บริเวณชุมชนริมฝั่งแม่น้ำโขงตอนล่าง ตำบลโขงเจียม อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดอุบลราชธานี) ผลการวิจัยพบว่า อาหารหมักดองที่ยังคงมีอยู่ในชุมชนมีอยู่ทั้งหมด 8 ชนิด หนึ่งในผลการวิจัยคือการทำปลาร้ากระบัง เป็นที่น่าสังเกตว่าคนในชุมชนต่างมีวิถีชีวิตที่มีความเอื้อเฟื้อ เผื่อแผ่โดยการหมักดองของชุมชนไทบรูจะทำในปริมาณมากเพื่อนำไปแจกจ่ายแก่เพื่อนบ้าน ดังนั้นการหมักดองของชุมชนไทบรูนั้นไม่เพียงแต่การถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้รับประทานเท่านั้น แต่ยังบ่งบอกถึงรากเหง้าวัฒนธรรมของความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันในชุมชนอีกด้วย

ทวีศักดิ์ แสงสหาย และฤติมาศ แสงสหาย (2559 : 84) ได้อภิปรายไว้ว่า ภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์เพื่อสุขภาพของชาวไทยเขมร ไทยกวยและไทยลาว ในเขตอีสานใต้ ผลการวิจัยพบว่า อาหารเพื่อสุขภาพของชาวไทยเขมรและไทยกวยในเขตอีสานใต้ อาหารประเภทต่างๆ ส่วนผสมหลักจะใช้น้ำปลาร้าเป็นเครื่องปรุงเกือบทุกประเภทและชนิดของอาหาร

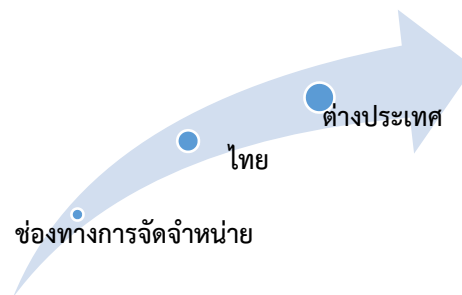
ผกาดี ภูจันทร์ และโสรัจวรชุม อินเกต (2559 : 3) ได้อภิปรายไว้ว่า สำหรับอาหารพื้นถิ่นเมืองพิษณุโลก ผลการวิจัยพบว่า ได้ทำการคัดเลือกสำหรับอาหารพื้นถิ่นเมืองพิษณุโลก 5 สำหรับ เพื่อการฟื้นฟูและสืบทอดวิธีการบริโภคอาหารแบบสำหรับให้คงอยู่ต่อไป คัดเลือกสำหรับอาหารโดยวิธีการสนทนากลุ่มผู้นำชุมชนในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก และตัวแทนกลุ่มสภาวัฒนธรรมจังหวัดพิษณุโลกได้สำหรับอาหารดังต่อไปนี้ ชุดที่ 3 ได้แก่ แกงบอน ต้มยำหัวปลีปลาอย่าง ปลาเห็ด น้ำพริกปลาร้า ถั่วยัดตาก และน้ำตะไคร้

อัญริยา สุริยา และชื่นจิต จันทจรูญพงษ์ (2561 : 570 - 577) ได้อภิปรายไว้ว่า วิธีการผลิตและปัจจัยที่เกี่ยวข้องต่อคุณสมบัติของปลาร้าในพื้นที่ภาคอีสานตอนบน ผลการวิจัยพบว่า ปลาร้าที่ผลิตในพื้นที่มีลักษณะทางภูมิศาสตร์ใกล้เคียงกันมีวิธีการผลิตและคุณสมบัติใกล้เคียงกัน ปลาร้าที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดอุดรธานีและหนองคายใช้กระบวนการหมักแบบแห้ง เป็นเวลา มากกว่า 6 ถึง มากกว่า 12 เดือน ในขณะที่ปลาร้าที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดนครพนมและสกลนครมีวิธีการผลิตและคุณสมบัติ ที่คล้ายคลึงกัน และหมักเป็นเวลานานกว่า 8 เดือนหรือ 1 ปีขึ้นไป ปลาร้าจากทุกจังหวัดมีค่าสีและเนื้อสัมผัส ของปลาร้าไม่แตกต่างกันทางสถิติ กลุ่มประชากรตัวอย่างเป็นผู้ผลิต ปลาร้าระดับวิสาหกิจชุมชน และวิสาหกิจชุมชนขนาดกลางและขนาดย่อมทั้งสิ้นมากกว่า 50 ราย จากสี่จังหวัดประกอบด้วย จังหวัดอุดรธานี จังหวัดหนองคาย จังหวัดสกลนคร และจังหวัด ซึ่งผลการวิจัยไม่ได้กล่าวในเรื่องของรสชาติไว้

ญาณภา บุญประกอบ และคณะ (2560 : 93) ได้อภิปรายไว้ว่า อาหารพื้นถิ่นกับกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ : กรณีศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง จังหวัดชัยนาท ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้งในจังหวัดชัยนาทมีภูมิปัญญาอาหารดาร์บลาวครั้งมากมายเช่นปลาร้า ปลาตุ๋นต้มปลาร้า การศึกษาครั้งนี้ได้

เสนอขั้นตอนการนำอัตลักษณ์อาหารลาวครั้งเข้าสู่กระบวนการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดย การอนุรักษ์ การฟื้นฟู การประยุกต์ การสร้างใหม่ เพื่อสร้างกิจกรรมใหม่ๆ สำหรับนักท่องเที่ยว ที่จะช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ ซึ่งการวิจัยครั้งนี้ได้นำเสนอตัวอย่างกิจกรรมการทำอาหารแก้มชนลาวครั้งตามหลักแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

การจำหน่าย



รูปที่ 4 ช่องทางการจำหน่าย

จากรูปที่ 4 ช่องทางการจำหน่าย การทานปลาแดกนั้นได้แสดงถึงวัฒนธรรมการกินชาวพื้นถิ่นจนกระจายไปทั่วคนแทบทุกชนชั้นสังคม และการย้ายถิ่นไปตามผู้ที่เดินทางไปอยู่ตามสถานที่ต่างๆ อย่างเช่นต่างประเทศ ได้มีการนำปลาแดกไปทำเป็นอาหารโดยเฉพาะเป็นส่วนผสมหลักอย่างเช่นการตำส้มตำ ซึ่งปัจจุบันกลุ่มเน็ตไอดอล หรือ กลุ่มผู้มีอิทธิพลทางโซเชียล อย่างเช่น เฟสบุ๊ค ที่มีแม่ค้าตำส้มตำขายและถ่ายทอดสดทางเฟสบุ๊ค มีผู้คนติดตามเป็นจำนวนมาก หรือกลุ่มของคนไทยที่ได้คู่สมรสเป็นชาวต่างชาติ ได้มีการตำส้มตำโดยใช้ช่องทางโซเชียลมีเดีย เช่น เฟสบุ๊ค เพื่อให้คนดูได้เห็นวิถีชีวิตการกินปลาแดกในการใช้ชีวิตยังต่างประเทศ ซึ่งมีผู้ติดตามเป็นจำนวนมาก ปลาร้ากับภาพสะท้อนในมุมมองทางเศรษฐกิจจากอดีตที่บริโภคเพียงแคในครัวเรือน ปัจจุบันเมื่อผู้บริโภคมากขึ้น ผู้ผลิตย่อมเพิ่มการผลิตและส่งสินค้าให้กลุ่มเป้าหมายที่มีความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปยังหลากหลายพื้นที่ มิติทางเศรษฐกิจ หากมองปลาแดกเชิงเศรษฐกิจถือว่าเป็นสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่มีติดไว้ในครัว โดยเฉพาะคนอีสานการย้ายถิ่น ยังได้นำเอาวัฒนธรรมการกินติดตัวมา ภาพที่เห็นได้ชัดเจนจากปัจจุบันคือการนำเสนอขายปลาร้าทางสื่อโซเชียลมีเดีย โดยกลุ่มเน็ตไอดอล หรือกลุ่มผู้มีอิทธิพลต่อสื่อที่มีผู้คนติดตามเป็นจำนวนมากไม่ว่าจะเป็นช่องทางเฟสบุ๊ค ยูทูบ ได้มีการตำส้มตำกิน หรือทำอาหารอีสาน โดยแฝงการขายสินค้าอย่างน้ำปลาแดกไปในตัวด้วย นายพิศาล พงศาพิชณ์ รองเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์เปิดเผยว่า ปลาร้าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่คนไทยนิยมบริโภคอย่างแพร่หลายและมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้การผลิตปลาร้าขยายตัวเติบโตขึ้นจากระดับครัวเรือนหรือธุรกิจขนาดเล็ก เป็นการผลิตขนาดกลางและขนาดใหญ่ โดยมีปริมาณการผลิตสูงถึง 40,000 ตัน/ปี มีมูลค่าตลาดในประเทศรวมปีละกว่า 800 ล้านบาท ขณะเดียวกันไทยยังมีการส่งออกปลาร้าไปต่างประเทศด้วย โดยเฉพาะตลาดกลุ่มประเทศอาเซียน อาทิ สปป.ลาว เวียดนาม กัมพูชา และประเทศที่มีคนเอเชียไปอาศัยอยู่จำนวนมาก ทั้งสหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป (EU) และกลุ่มตะวันออกกลาง มูลค่าการส่งออกปลาร้าของไทยรวมกว่า 20 ล้านบาท/ปี ซึ่งปริมาณและมูลค่าการส่งออกมีแนวโน้มขยายตัวสูงขึ้น (ไทยรัฐออนไลน์, 2561)

สังคมพหุวัฒนธรรมกับตำรับอาหาร

ภาพสะท้อนของวัฒนธรรมการบริโภคปลาแดก พงมาลย์ พุดมี และสมสุข หินวิมาน (2559 : 20) ได้อภิปรายไว้ว่า ชนชั้นกลางกับการสื่อสารสนิยมในการบริโภคส้มตำ โดยผลการวิจัยพบว่า พบว่ารสนิยมของชนชั้นกลางต้องการสื่อสารออกไปยังชนชั้นอื่นๆ ว่าส้มตำของชนชั้นกลางมีปลาร้าได้เช่นกัน แต่ปลาร้านั้นต้องมีการต้มให้สุก

มิติทางสังคมวัฒนธรรม หากมองปลาร้าในเชิงสังคมวัฒนธรรมแล้วมันคือวัฒนธรรมกินอยู่ที่คู่มากับคนอีสานมายาวนานรวมทั้งประเทศเพื่อนบ้านอย่าง สปป.ลาว ก็มีวัฒนธรรมการกินปลาแดกที่คล้ายกัน เพราะภูมิศาสตร์ติดกันจึงได้รับอิทธิพลการกินที่คล้ายกัน หรือแม้กระทั่งวัฒนธรรมการกินปลาแดกที่อยู่ในภาคอีสานด้วยกันไม่ได้ต่างกันมากยังคงเป็นเครื่องปรุงรสที่นำมาปรุงกับอาหารอีสานไม่ว่าจะเป็นแกงหน่อไม้ ส้มตำ แกงอ่อม แกงเห็ด เป็นต้น การย้ายถิ่นของคนอีสานไม่ว่าจะย้ายไปอยู่สถานที่ใดในประเทศหรือต่างประเทศ ก็ยังคงมีการบริโภคอาหารที่มีเครื่องปรุงเป็นปลาร้า สังเกตได้จากกลุ่มคนที่สมรสกับชาวต่างชาติที่ทำการสื่อสารทางโซเชียลมีเดียทำให้เราได้เห็นวิถีการดำรงชีวิตของคนอีสานที่อยู่อีกมุมของโลกใบนี้และได้นำเอาวัฒนธรรมการกินไปใช้ในที่แห่งนั้นอีกด้วย

หากเปรียบเทียบการกินปลาแดกในสมัยเมื่อ 20 ปีก่อน การทานปลาแดกถือได้ว่าสะท้อนถึงรสนิยมหรือฐานะทางสังคมในแง่มุมนี้ด้วย อย่างเช่นการเกิดการวาทะกรรม ว่าเป็นคนลาว หรือคนบ้านนอก ในการมีรสนิยมการกินปลาแดก แต่หากในปัจจุบันนี้รสนิยมของผู้บริโภคปลาแดกได้เปลี่ยนไปแล้ว โดยเฉพาะอาหารอย่างส้มตำที่มีส่วนผสมหลักเป็นปลาแดก ไม่ว่าคนชนชั้นใดก็มีการทานเป็นเรื่องปกติ และชาวต่างชาติก็รู้จักส้มตำหนึ่งในเมนูอาหารไทยที่มีชื่อเสียงอีกด้วย

บทวิเคราะห์



รูปที่ 5 ปลาแดกกับความเชื่อมโยงหลากหลายมิติ

จากรูปที่ 5 ปลาแดกกับความเชื่อมโยงหลากหลายมิติ อัตลักษณ์ที่สำคัญของปลาแดกนอกจากภาพปลาเป็นตัวผสมน้ำที่เกิดจากการหมักจนได้ที่แล้ว สิ่งที่สำคัญตามมาคือกลิ่นที่คลุ้งไปทั่วหากไม่ทำการปิดฝาให้มิดชิด ขึ้นอยู่

กับปัจเจกชนที่มีความชอบและไม่ชอบแตกต่างกันตามรสนิยมการกินของแต่ละบุคคล แต่เมื่อนำไปเป็นส่วนผสมของอาหารแล้วทำให้รสชาติของอาหารเกิดความเข้มข้น กลมกล่อมมากยิ่งขึ้น ในมุมมองของนักมานุษยวิทยา วัฒนธรรมปลาแดกสัมพันธ์กับแหล่งน้ำซึ่งเป็นที่อาศัยของปลา วัตถุดิบหลัก แหล่งเกลือซึ่งใช้ในการหมัก และรำข้าว ส่วนผสมที่ได้มาจากท้องถิ่นในภาคอีสานนั่นเอง แต่นอกเหนือจากนี้ยังมีอีกสิ่งหนึ่งที่เป็นองค์ประกอบสำคัญและกลายเป็นหลักฐานที่ยืนยันถึงความยาวนานของอาหารหมักต้องประเภทนี้ นั่นคือ ไปลาแดก องค์ประกอบของปลาแดกการผ่านขั้นตอนการทำให้เกิดจากการประดิษฐ์คิดค้นของคนโบราณที่รังสรรค์การถนอมอาหารมาจากธรรมชาติ ตั้งแต่แหล่งต้นน้ำการจับปลาการหาปลาที่บ่งบอกวิถีชีวิตความเป็นอยู่ตามธรรมชาติการคัดแยกคัดสรรปลาแต่ละประเภทว่าชนิดใดเหมาะหรือไม่เหมาะในการนำมาทำปลาแดก เกลือที่เกิดมาจากแหล่งน้ำและดินตามธรรมชาติคนสมัยก่อนรับรู้ได้อย่างรวดเร็วสิ่งนี้เป็นสิ่งที่นำมถนอมอาหารให้คงอยู่ได้นานนับแรมปี และไหภาชนะที่เกิดมาจากดินตามแหล่งธรรมชาติโดยเฉพาะดินเหนียว ไหที่ใช้สำหรับการบ่มเพาะปลาแดกเป็นระยะเวลาหลายเดือน ซึ่งแรกเริ่มไหมีงานวิจัยได้กล่าวไว้ว่าเป็นส่วนประกอบของพิธีกรรมหนึ่งในการฝังศพ แต่คนโบราณก็นำมาปรับปรุงปั้นดินเหนียวให้มีรูปทรงและเหมาะกับการใช้งานมากยิ่งขึ้นโดยเฉพาะไหที่มีลักษณะเฉพาะตรงขอบปากไหให้มีร่องไว้เพื่อกันแมลงวันตอมได้ผลผลิตจังหวัดสกลนครได้ยกตัวอย่างข้างต้นไว้แล้ว แต่ปัจจุบันนี้ถึงแม้รูปแบบบรรจุภัณฑ์ในการหมักปลาแดกเปลี่ยนไปตามความต้องการของตลาดอุตสาหกรรมที่จะต้องมีการผลิตเพื่อการพาณิชย์เป็นส่วนมากจากไหก็ปรับเปลี่ยนเป็นบรรจุภัณฑ์ที่เป็นพลาสติกขนาดใหญ่ ซึ่งเพื่อเกิดความเหมาะสมกับยุคสมัยการใช้งานความสะดวกสบายในการขนย้าย

มุมมองด้านพหุวัฒนธรรม การย้ายถิ่นหรือการผสมกลมกลืนในถิ่นที่อยู่ของคนในชุมชนย่อมมีการรับเอาวัฒนธรรมการกินเข้ามาปรับใช้ในการบริโภคอาหาร ไม่ว่าจะเป็นคนในประเทศแต่ละภูมิภาคย่อมเกิดการผสมกลมกลืนในการบริโภคอาหารของคนท้องถิ่นอื่นซึ่งอาจเกิดจากการบอกกล่าว การโฆษณา การขายสินค้า การแต่งงานต่างศาสนา ทำให้เกิดการเรียนรู้รสชาติอาหารต่างถิ่นจนเกิดการบริโภคซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในการดำรงชีวิตประจำวันก็เป็นได้ ขอยกตัวอย่างเช่น ปลาสำที่มาจากคู่กับความเป็นเมืองพุทธ แต่ปัจจุบันแม้ค้าขายส้มตำอาจไม่ใช่คนที่นับถือพุทธแต่อาจเป็นผู้นับถือศาสนาอื่น อย่างเช่น คริสต์ อิสลาม เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ก็ถือได้ว่าเป็นพหุวัฒนธรรมทางด้านการกินที่ไม่ได้แบ่งแยกเชื้อชาติและศาสนา จนอาจเกิดการผสมกลมกลืนวัฒนธรรมการกิน วัฒนธรรมการกินปลาร้ากับสังคมพหุวัฒนธรรม คือ ภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์เพื่อสุขภาพของชาวไทยเขมร ไทยกวยและไทยลาวในเขตอีสานใต้มีงานวิจัยรองรับว่าเป็นอาหารเพื่อสุขภาพของชาวไทยเขมร และไทยกวยในเขตอีสานใต้ อาหารประเภทต่างๆ ส่วนผสมหลักจะใช้น้ำปลาร้าเป็นเครื่องปรุงเกือบทุกประเภทและชนิดของอาหาร (ทวีศักดิ์ แสงสาย และฤติมาศ แสงสาย, 2559 : 84)

มุมมองด้านเศรษฐกิจ เป็นทุนทางสังคมที่เปลี่ยนเป็นมูลค่าได้ เช่น ชุมชนที่เป็นกลุ่มชาติพันธุ์วรรณนา ชาวเขา ชาวเผ่า ที่มีการถนอมอาหารและมีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น สามารถทำเป็นอาหารพื้นถิ่นต้อนรับนักท่องเที่ยวหรือชาวต่างชาติได้ ก่อให้เกิดรายได้และยังสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน ประกอบกับมีรายงานวิจัยเรื่อง กรณีศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง จังหวัดชัยนาท พบว่ากลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้งในจังหวัดชัยนาทมีภูมิปัญญาอาหารตำรับลาวครั้งมากมายเช่นปลาร้า ปลาตุ๋นต้มปลาร้า ได้นำเสนอขั้นตอนการนำอัตลักษณ์อาหารลาวครั้งเข้าสู่กระบวนการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดย การอนุรักษ์ การฟื้นฟู การประยุกต์ การสร้างใหม่ เพื่อสร้างกิจกรรมใหม่ๆ สำหรับนักท่องเที่ยว ที่จะช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ ซึ่งได้นำเสนอตัวอย่างกิจกรรมการทำอาหารแก่ชุมชนลาวครั้งตามหลักแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ (ญาณภา บุญประกอบ และคณะ, 2560 :

93) ในยุคโลกาภิวัตน์ที่ผู้คนต่างเข้าถึงเทคโนโลยีได้ง่ายและรวดเร็ว นับเป็นช่องทางการติดต่อสื่อสารขนาดใหญ่ที่สามารถสร้างรายได้ให้กับผู้คนปัจจุบันมีการขายสินค้าผ่านสื่อโซเชียลอย่างเช่นเฟสบุ๊กโดยเฉพาะกลุ่มแม่ค้าและพ่อค้าเดิมที่มีการขายหน้าร้านปัจจุบันมาขายสินค้าออนไลน์กันเป็นจำนวนมากซึ่งหนึ่งในนั้นก็มีการขายสินค้าอย่างเช่นปลาแดดเดียว ร้านส้มตำที่มีการถ่ายทอดสดทางเฟสบุ๊กและการแนะนำผลิตภัณฑ์น้ำปลาแดดเดียวเป็นการสร้างแบรนด์ของตนเองไปด้วย ดังนั้น นอกจากการคำนวณตัวเลขทางเศรษฐกิจของการส่งออกปลาร้า จึงต้องใคร่ครวญถึงภูมิปัญญาที่ยังรากลึกในท้องถิ่น ซึ่งไม่ควรเป็นแค่รสชาติเท่านั้นที่ทำให้อาหารกลืนแรงชนิดนี้ยังอยู่คู่สังคมไทย แต่เป็นชีวิตวัฒนธรรมที่โยงใยผู้คน ชุมชน และธรรมชาติเข้าไว้ด้วยกัน

มุมมองการตีคุณค่า หากมองย้อนไปเมื่อ 20 ปีที่แล้วเชื่อว่าอัตลักษณ์ของปลาแดดเดียวเปรียบเหมือนภาพพจน์ที่แข็งแกร่งมากเสมือนเป็นตัวแทนคนอีสานโดยเฉพาะชนชั้นรากหญ้าที่หาเช้ากินค่ำ กลุ่มผู้ใช้แรงงาน เป็นส่วนมาก นั้นส่งผลถึงภาพสะท้อนที่บ่งบอกถึงความจน ความเหิน ความสกปรก ที่คนชนชั้นกลางถึงชนชั้นสูงหรือความเป็นคนกรุงกับคนบ้านนอกแสดงให้เห็นถึงอดีตทางชาติพันธุ์และตีค่ากลุ่มคนผู้กินปลาแดด แต่ก็มียางงานวิจัยรองรับว่ารสนิยมของชนชั้นกลางต้องการสื่อสารออกไปยังชนชั้นอื่น ๆ ว่าส้มตำของชนชั้นกลางมีปลาร้าได้เช่นกัน แต่ปลาร้านั้นต้องมีการต้มให้สุก (พจนานุกรม พุดมี และสมสุข หินวิมาน, 2559 : 20) ไม่ว่าจะเป็นภาพสะท้อนที่ถูกถ่ายทอดมาจากละครไทยที่เห็นได้ชัดเจนเป็นอย่างมาก แต่ปัจจุบันนี้ถือได้ว่า ปลาแดดเดียวได้ถูกตีคุณค่าและรสนิยมความเชื่อและความคิดที่เปลี่ยนไปกลับเป็นอาหารหรือเครื่องปรุงหลักที่ทำให้ผู้คนเข้าถึงได้ง่ายโดยเฉพาะส่วนผสมหลักในการตำส้มตำ ภาพสะท้อนที่เห็นได้เด่นชัดอีกอย่างหนึ่งคือความเข้าถึงได้ง่ายการลดต้นทุนลงเพื่อทานปลาแดดหากเป็นหนังหรือละครไทย ถ้าเป็นพระเอกหรือนางเอก หรือคนชั้นสูง มีฉากการกินปลาแดด ก็จะได้ใจผู้ชมและครองใจคนชนชั้นรากหญ้าได้เป็นอย่างดีถือได้ว่าได้เป็นพวกเดียวกัน เข้าถึงกันได้สัมผัสถึงจิตวิญญาณของคนอีสานได้เป็นอย่างดี แม้กระทั่งดารานักแสดงบางคนที่มีการถ่ายภาพลงโซเชียลเซียจากการทานปลาร้าหรือการทานส้มตำจนทำให้ภาพลักษณ์ส่วนผสมของน้ำปลาร้ากลายเป็นอาหารที่หลายคนเข้าถึงได้ง่ายทานได้ทุกที่ทุกเวลา

มุมมองการย้ายถิ่นของผู้คน ปัจจุบันการเคลื่อนย้ายถิ่นฐานของผู้คนมีหลากหลายสาเหตุ ไม่ว่าจะเป็นการย้ายตามคู่สมรสที่เป็นชาวต่างชาติโดยเฉพาะสาวอีสานพลัดถิ่นที่ต้องไปใช้ชีวิตต่างแดนแล้วต้องนำเอาอัตลักษณ์วัฒนธรรมการกินที่ติดตัวไปด้วยอย่าง เช่น คนไทยแต่งงานกับคนต่างชาติและข้อจำกัดกับคู่สมรสต่างชาติ การไปใช้แรงงานยังต่างประเทศอย่างเช่นประเทศอิสราเอลที่มีคนไทยไปใช้แรงงานทำเกษตรกรรม การไปศึกษาต่อยังต่างประเทศที่นักศึกษาไทยก็ต้องมีความเคยชินอาหารพื้นถิ่นของตนเองซึ่งการย้ายถิ่นที่มีจำนวนมากของคนไทยส่งผลเชื่อมโยงไปสู่การค้าขายที่มีสินค้าไทยอย่างผลิตภัณฑ์ปรุงรสวางขายที่ร้านค้ายังต่างประเทศเพื่อตอบสนองความต้องการของชาวไทยที่อาศัยอยู่ต่างประเทศ มุมมองคุณค่าทางโภชนาการ ปลาแดดเดียวถูกมองถึงคุณค่าในทางโภชนาการคงประกอบด้วยแหล่งโปรตีนที่สำคัญและมีประโยชน์ต่อร่างกายเช่นกันแต่หลายมุมมองในการบริโภคของแต่ละบุคคลก็อาจที่จะไม่เลือกแหล่งโปรตีนที่เป็นปลาแดดเดียวจากแหล่งอื่นตามความชอบของแต่ละบุคคล แต่สิ่งที่สำคัญเป็นอย่างยิ่งในเรื่องของคุณลักษณะที่ถูกสุขอนามัยที่ส่งผลต่อสุขภาพของผู้ที่ทานปลาแดดหรือของดิบเมื่อในช่วงอดีตที่ผ่านมาเราเห็นการรณรงค์ของกระทรวงสาธารณสุขโดยการให้ทานของสุกไม่ให้ทานดิบ โดยเฉพาะคนอีสานที่ชอบกินของดิบส่งผลถึงการเป็นโรคพยาธิใบไม้ตับ การเป็นมะเร็งท่อน้ำดีจากการกินปลาแดดดิบ เป็นต้น มียางงานวิจัยกล่าวไว้ว่า การกินปลาแดดดิบมีความสัมพันธ์กับการเป็นมะเร็งท่อน้ำดีชนิดภายนอกตับ (ศิริพร คำสะอาด และคณะ, 2561 : 15) ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงควรรณรงค์อย่างต่อเนื่องเพื่อให้ประชาชนหลีกเลี่ยงการกิน ปลาแดดดิบ เป็นต้น ส่งผลถึงผู้บริโภคที่มีความชอบในการทานปลาแดดก็ควรเลือกผลิตภัณฑ์ที่

มีมาตรฐานรองรับและมีคุณภาพเนื่องจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้ขึ้นทะเบียนสินค้าอย่างปลาแดกไว้เรียบร้อยแล้วเพื่อให้ถูกสุขลักษณะและไม่เป็นพิษภัยต่อผู้บริโภค หากมองถึงความงามตามวัฒนธรรมการกินเพื่อคงรสชาติดั้งเดิมไว้ เพื่อคงคุณค่าของอัตลักษณ์การถนอมอาหารที่คงอยู่คนอีสานและสังคมไทย การใส่ใจในเรื่องของสุขภาพของผู้บริโภคก็เป็นสิ่งสำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน

มุมมองความเป็นสากล การสร้างวัฒนธรรมอาหารโดยการชูปลาแดกให้เป็นผลิตภัณฑ์สากล ซึ่งโดยปกติแล้วชุมชนทางภาคอีสานได้มีการผลิตในเชิงสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรองของกรมการอาหารและยา มีมาตรฐานรองรับซึ่งสินค้าได้มาตรฐานอยู่แล้วแต่หน่วยงานราชการควรส่งเสริมควบคู่กับหน่วยงานเอกชนร่วมกันสนับสนุนและสอดแทรกเรื่องราวของปลาแดกเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของหนึ่งหรือละครโดยการถ่ายทอดองค์ความรู้โดยเน้นการให้คุณค่าและความงามของวัฒนธรรมที่มีมานานอย่างเช่นเทศกาลที่นำเสนออาหารผ่านซีรีส์เกาหลีเรื่องแดจังกึม รวมทั้งการให้ทุนการศึกษาหรือการจัดโครงการและกิจกรรมสำหรับนิสิตนักศึกษาในการออกแบบโฆษณาและรูปแบบของผลิตภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจให้มีความทันสมัยหรือมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของปลาแดก เป็นต้น

มุมมองด้านการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ เนื่องจากประเทศไทยเป็นเมืองแห่งการท่องเที่ยวการประชาสัมพันธ์ในรูปของสื่อที่ผ่านสู่สายตาชาวโลกให้มีแนวสารคดีที่จุดเด่นของภาคอีสานโดยการทำเส้นทางตามรอยวัฒนธรรมปลาแดกในกิจกรรมการท่องเที่ยวประจำปี หรือประจำจังหวัด การแสดงละครเวทีที่เน้นการเล่าเรื่องพื้นบ้านบ่งบอกถึงความอุดมสมบูรณ์ของข้าวปลาอาหารภูมิปัญญาชาวบ้านตั้งแต่การจับปลาจนเป็นปลาแดกหนึ่งให้ โดยมีการทำของที่ระลึกเป็นรูปปลาแดก และสอดแทรกแหล่งผลิตใหม่ของชาวบ้านผ่านการนำเสนอผลิตภัณฑ์และสามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชน

มุมมองด้านการศึกษา ปลาแดกคือภูมิปัญญาชาวบ้านหากแหล่งใดในภาคอีสานโดยเฉพาะในพื้นที่ถิ่นหรือชุมชนนั้นควรมีการสอดแทรกบทเรียนในรายวิชาพื้นถิ่นให้กับเด็กนักเรียนในชุมชนเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ของชุมชนเป็นการสานต่อภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นไม่ให้สูญหายไปและให้คงอัตลักษณ์ไว้ทั้งรูปสกลินส์เพื่อให้คนรุ่นต่อไปได้รู้สึกหวงแหนวัฒนธรรมการกินให้รู้สึกถึงคุณค่าของภูมิปัญญาและให้เกิดความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ของตนเองและยังเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพที่ติดตัวให้กับเด็กๆ ในท้องถิ่นซึ่งอาจเป็นทางเลือกหนึ่งของเด็กๆ ในชุมชนด้วยการมีวิชาความรู้ที่ติดตัวไปเพื่อนำไปสานต่อก่อเกิดนวัตกรรมการกินปลาแดกในรูปแบบใหม่ที่ทุกบ้านต้องมติดครวไว้อย่างเช่นน้ำปลาก็เป็นได้

มุมมองความยั่งยืน ความมั่นคงทางอาหารเนื่องด้วยปลาแดกคือผลิตภัณฑ์ที่เกิดมาจากแหล่งธรรมชาติเกิดจากภูมิปัญญาในการถนอมอาหารและสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน ประกอบกับลักษณะภูมิประเทศที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยแหล่งน้ำและทรัพยากรทางธรรมชาติทำให้วิถีชีวิตของคนไทยสามารถพึ่งพาอาหารจากธรรมชาติโดยเฉพาะความฉลาดในการเก็บรักษาอาหารอย่างปลาแดกให้อยู่ได้นานเป็นแรมปี นอกจากการกักตุนไว้กินในครัวเรือนแล้วยังสามารถสร้างรายได้ให้เป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็กหรือขนาดกลางส่งเสริมให้เป็นสินค้าทางเศรษฐกิจทำให้ครัวเรือนหรือท้องถิ่นที่มีทรัพยากรในการทำปลาแดกให้มีรายได้มากยิ่งขึ้นส่งผลต่อความยั่งยืนในการมีอยู่มีกินและสร้างความยั่งยืนทางรายได้อีกด้วย ซึ่งหากมองวิถีชีวิตคนอีสานแล้วมีความกินอยู่อย่างพอเพียงแหล่งอาหารอยู่ตามท้องไร่ท้องนาแม่น้ำป่าเขา ซึ่งอาจเป็นทางเลือกหนึ่งที่ทำให้ช่วงชีวิตที่เจอวิกฤติขาดรายได้กลับทำให้ชีวิตอยู่รอดและเดินต่อไปได้ ตอบสนองแนวทางพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียงของในหลวงรัชกาลที่ 9 ได้เป็นอย่างดี

บทสรุป

วัฒนธรรมการกินปลาแดก คงทำให้นึกถึงอาหารพื้นบ้านของชาวไทยอีสาน ซึ่งปลาแดกถือได้ว่าเป็นวัตถุดิบหลักในการปรุงอาหารหลายชนิด และเป็นการกินที่สืบทอดกันมายาวนานจนได้ชื่อว่าเป็นหนึ่งในวิถีดิน 5 แห่งความเป็นอีสาน ไม่ว่าจะเป็นข้าวเหนียว ลาบ ส้มตำ หมอลำ และปลาแดก รายงานฉบับนี้ผู้เขียนได้รวบรวมความเป็นมาของความเป็นปลาร้าหรือปลาแดก ก่อนที่จะมาเป็นปลาแดก แหล่งวัตถุดิบที่สำคัญหรือส่วนประกอบที่เกี่ยวข้องกับปลาแดกนั้นล้วนมีความเป็นมาจากหลากหลายพื้นที่ ไม่ว่าจะเป็นไท แหล่งเกลือ และแหล่งหาลา ซึ่งส่วนประกอบเหล่านี้อาจจะไม่ได้มารวมอยู่ในไหเดียวกันในปลาแดกหนึ่งตัว แต่มันคือส่วนประกอบที่สำคัญที่มีที่มาทางคุณค่าของวัฒนธรรมดั้งเดิมที่คนบรรพบุรุษได้ส่งต่อกันมา อาจจะมีการผสมผสานเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา การย้ายถิ่นของชาติพันธุ์ แต่ความสำคัญของวัฒนธรรมปลาแดกนั้นยังคงอยู่มาจนถึงปัจจุบันนี้

วัฒนธรรมการกินที่แสดงถึงอัตลักษณ์และความหลงใหลไว้ที่เป็นรูปธรรมมาอย่างยาวนาน ไม่เพียงแต่คนในท้องถิ่นแต่ยังเชื่อมโยงถึงกันไปทั่วโลก หากกล่าวถึงปลาแดกอาหารที่ขึ้นชื่ออยู่คู่สังคมอีสานมาอย่างยาวนาน เปรียบเหมือนความอุดมสมบูรณ์ของข้าวปลาอาหาร การเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ความสนิทสนมกลมกลืน ความเป็นกันเอง และสายสัมพันธ์ที่มีความผูกพันของวัฒนธรรมการกินปลาแดกของคนอีสานได้แผ่ขยายอิทธิพลไปยังชุมชนต่างๆ ผสมกลมกลืนข้ามสู่ชาติพันธุ์อื่นๆ ฝังรากลึกลงพื้นที่ต่างถิ่นได้อย่างลงตัว แทบจะแสดงถึงความเชื่อมโยงและสร้างความสัมพันธ์ของวัฒนธรรมการกินได้อย่างกลมกลืน และการนำเสนอในรายงานฉบับนี้ มุ่งเน้นไปในเรื่องของการผลิตเพื่ออุปโภคในครัวเรือน และการผลิตเพื่ออุตสาหกรรม และนำไปสู่ช่องทางการจัดจำหน่ายในไทยและต่างประเทศ ปัจจัยเหล่านี้ย่อมเกิดจากการย้ายถิ่นฐานของคนอีสานไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ ซึ่งได้นำพาวัฒนธรรมการกินนั้นติดตัวไปด้วยเกิดการเชื่อมโยงการบริโภคปลาแดกที่ผสมกลมกลืนได้ในทุกองศาของคนในทุกสังคมทุกชนชาติได้อย่างลงตัว และท้ายสุดคือภาพสะท้อนของวัฒนธรรมการกินปลาร้าหรือปลาแดก ในเชิงเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา โดยเฉพาะการสื่อสารที่รวดเร็วและขยายวงกว้างไม่มีที่สิ้นสุดในยุคโลกาภิวัตน์ จากที่มีวัฒนธรรมการทานปลาแดกปรับเปลี่ยนไปในเชิงธุรกิจทำให้เกิดรายได้ต่อผู้มีอิทธิพลทางสื่อโซเชียล รวมทั้งการส่งเสริมและสนับสนุนของหน่วยงานรัฐที่เห็นส่วนสำคัญในการผลักดันสินค้าปลาแดก และมีทิศทางสังคมวัฒนธรรมในการกินปลาแดกที่เปลี่ยนไป จากเดิมที่การกินมีเฉพาะกลุ่มภาคอีสานแต่ปัจจุบันการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงรสชาติของปลาแดกได้หลายกำแพงมุมมองของคนกรุงและคนบ้านนอกกลับกลายเป็นผลิตภัณฑ์ปรุงรสให้ผู้คนเข้าถึงรสชาติได้ง่ายเป็นการเปิดวัฒนธรรมการกินที่กว้างมากขึ้นจนไม่ได้นึกถึงคุณค่าฐานะทางสังคมอีกต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. (2561). *เมนูอาหารจากปลาร้า*. ขอนแก่น : ศิริภรณ์ (2497).
- ชญานันท์ ปิตทิวพรเพชร, พิภู สยดวง, พรหมมินทร์ กองแก้ว. (2560). การศึกษาความหลากหลายของอาหารหมัก ดอง อาหารพื้นบ้านกับความมั่นคงทางอาหารบริเวณชุมชนริมฝั่งแม่น้ำโขงตอนล่างของประเทศไทย. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี*, 8(2), 239 – 257.
- ญาณภา บุญประกอบ, จักรวาล วงศ์มณี, สิริพร เขตเจนการ, โยธิน แสงวดี. (2560). อาหารพื้นถิ่นกับกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ : กรณีศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง จังหวัดชัยนาท. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*. 11(พิเศษ), 93 – 108.

- ทวีศักดิ์ แสงสาย และฤดีมาศ แสงสาย. (2559). ภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์เพื่อสุขภาพของชาวไทยเขมร ไทยกวย และไทย ลาว ในเขตอีสานใต้. *วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย*, 11(พิเศษ), 84 – 91.
- ไทยโพสต์. (2561). พาณิชย์เดินหน้าช่วยขาย 'ปลาร้า' เต็มสูบ เตรียมดันขายในสนามบิน [ออนไลน์]. ค้นเมื่อ 18 พฤษภาคม 2563, จาก : <https://www.thaipost.net/main/detail/7533>.
- ไทยรัฐออนไลน์. (2561). ผู้ผลิตขนรับ ยกมาตรฐาน'ปลาร้าไทย'สู่ตลาดโลก เชื่อทำได้ ไปไกล [ออนไลน์]. ค้นเมื่อ 18 พฤษภาคม 2563, จาก : <https://www.thairath.co.th/news/local/northeast/1259354>.
- ผกาดี ภูจันทร์ และโสรัจวารุณ อินเกต. (2559). สำหรับอาหารพื้นถิ่นเมืองพิษณุโลก. *วารสารกระแสวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏพิษณุโลก*, 17(32), 3 – 16.
- พจมาลย์ พุดมี และสมสุข หินวิมาน. (2559). ขนชั้นกลางกับการสื่อสารสนิยมในการบริโภคส้มตำ. *วารสารนิเทศศาสตร์ มสธ*, 6(1), 20 – 35.
- ปิยธิดา ทวีคำคุณ, พัฒนบุรี ภูพมาศพงษ์, นภาพร ดีอ่อน, รวิสร จิตรบาน, พิชัยภรณ์ กรจักร, ศิริญา อินทรประเสริฐ, และคณะ. (2558). *สังคมพหุวัฒนธรรมในลุ่มน้ำโขงตอนบนอีสาน* [ออนไลน์]. ค้นเมื่อ 18 พฤษภาคม 2563, จาก : https://prezi.com/i_ecanr6k-cc/presentation.
- ประสงค์สม ปุณยอุปพัทธ์ และสุกฤดา ปุณยอุปพัทธ์. (2560). *กระบวนการและจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในการผลิตอาหารหมัก*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิริพร คำสะอาด, สุพจน์ คำสะอาด, วัชรพงศ์ พุทธิสวัสดิ์. (2561). ความสัมพันธ์ระหว่างการกินปลาร้ากับการเป็นมะเร็งท่อน้ำดีชนิดภายนอกตับ. *วารสารวิจัยสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น*, 11(2), 10 – 18.
- สุปิยา ทาปทา. (2552). ใหวัดชีวิตวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป. *วารสารวัฒนธรรมศิลปสาร*, 4(1), 1 – 30.
- อัจฉริยา สุริยา และชื่นจิต จันทเจริญพงษ์. (2561). วิธีการผลิตและปัจจัยที่เกี่ยวข้องต่อคุณสมบัติของปลาร้าในพื้นที่ภาคอีสานตอนบน. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 23(1), 566 – 578.
- SDUChannels. (2561). *สังคมพหุวัฒนธรรม clip1* [ออนไลน์]. ค้นเมื่อ 18 พฤษภาคม 2563, จาก : https://www.youtube.com/watch?v=d1gimVm9G_A.