

พลวัตเคยปลาและพุงปลา อาหารท้องถิ่นคนคลอง กรณีจังหวัดนครศรีธรรมราช

THE DYNAMIC OF KOEY PLA AND PUNG PLA CANAL LOCAL FOOD

THE CASE OF NAKHON SI THAMMARAT PROVINCE

ลัญจกร นิลกาญจน์

Lunjakon Nillakan

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Faculty of Humanities and Social Sciences, Nakhon Si Thammarat Rajabhat University

Email: lunjakon@gmail.com

Received 16 January 2025; Revised 6 March 2025; Accepted 22 April 2025.



บทคัดย่อ

พลวัตเคยปลาและพุงปลาวิถีอาหารท้องถิ่นคนคลองกรณีจังหวัดนครศรีธรรมราช มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาบริบทและปัจจัยการดำเนินชีวิตของคนคลอง แหล่งผลิตเคยปลา-พุงปลา นครศรีธรรมราช 2) ศึกษาวิถีคนคลองนครศรีธรรมราช เกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำเคยปลา-พุงปลา และ 3) วิเคราะห์พลวัตและดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหาร เคยปลา-พุงปลา ที่มีต่อวิถีชีวิตในปัจจุบัน จากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักจำนวน 3 พื้นที่วิถีคนคลอง นครศรีธรรมราช ได้ พื้นที่อำเภอชะอวด อำเภอเมือง และอำเภอบางขัน เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้เทคนิควิจัย EFR เก็บข้อมูลในพื้นที่วิจัยเป็นหลัก ด้วยการสังเกตแบบมีส่วนร่วม สัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้อง สัมมนากลุ่ม และสัมภาษณ์วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญ

ผลการวิจัยพบว่า 1) บริบทและปัจจัยการดำเนินชีวิตของคนคลอง ชีวิตคนใกล้คลองหรือแหล่งน้ำที่มีปลาชุกชุม ใกล้ทำเหียบเรือหรือจุดซื้อขายปลาสด 2) วิถีคนคลองนครศรีธรรมราช พบว่าใช้เวลาอยู่กับปัจจัยแวดล้อมคือแหล่งน้ำที่มีปลาชุกชุมใช้เวลากับการเตรียมอุปกรณ์ และออกหาปลาหลายแบบ เช่น ออกวางเบ็ด ดักกัด (ตาข่ายดักปลา) ซึ่งมักจะไปวางตอนเย็นค่ำ ช่วงเช้าจะไปกู้จับปลาหรือออกทอดแห ช่วงสายจะไปตลาดปลา มีการแยกขนาด และขายปลาสดโดยเอาเครื่องในปลาออกมา ช่วงเวลาบ่าย ๆ จะนำปลาดกขนาดกับเครื่องในปลาที่รวบรวม มาทำเคยปลาและหมักพุงปลา 3) พลวัตและดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารเคยปลา-พุงปลาที่มีต่อวิถีชีวิตในปัจจุบัน พบว่ามีการปรับตัวไปการเปลี่ยนแปลงทางสังคม มีการเรียนรู้และพัฒนาปรับเปลี่ยนรูปแบบการผลิตเคยปลา พุงปลาให้สะดวกมากขึ้น ภาชนะบรรจุจากอ่างดินเผาเม็ดปากเป็นบรรจุกระปุกพลาสติกที่สะดวกกว่า มีการประสานเครือข่ายคนทำเคยปลา พุงปลากับแม่ค้าตลาดสด ตลาดนัดและร้านข้าวแกงร้านขนมจีนโดยตรง ทำให้ระบบตลาดเคยปลา พุงปลาเคลื่อนไหวตามความต้องการของตลาด รวมถึงตลาดที่สั่งซื้อทางโทรศัพท์และส่งผ่านออนไลน์จัดส่งไปยังผู้สั่งซื้อโดยตรง

คำสำคัญ: พลวัตและการปรับตัว; คนคลอง; อาหารท้องถิ่นเคยปลา; พุงปลา; วิถีคนคลองนครศรีธรรมราช

Abstract

The Dynamic of Koey Pla and Pung Pla Canal local food The Case of Nakhon Si Thammarat Province. The purpose is to : 1. to study the context and lifestyle factors of the

canal people. Koey Pla and Pung Pla production source Nakhon Si Thammarat. 2.to study the ways of the Nakhon Si Thammarat Canal people About the wisdom of making Koey Pla-Pung Pla and 3. to analyze the dynamics and persistence of food culture used to Koey Pla-Pung Pla to the way of life in the present. It is a qualitative research. The EFR (Ethnographic Futures Research) research technique was mainly used to collect data in the research area. with participatory observation In-depth interviews with relevant people, Focus Group Discussion and Focus Group analysis, synthesize information from experts.

The results showed that ; The context and lifestyle factors of the canal people. People's lives near canals or water sources with abundant fish. Near the wharf or fresh fish trading point. The ways of the Nakhon Si Thammarat Canal people it was found that spending time depends on environmental factors, namely water sources with an abundance of fish, spending time on equipment preparation. And go out to find many types of fish, such as laying out hooks, biting traps (fish nets), which usually go out in the evening. In the morning, we will go out to catch fish or cast nets. In the late afternoon, we will go to the fish market, where we will sort out sizes and sell fresh fish by taking our giblets out. Let's make Koey Pla and marinate Pung Pla. The dynamics and persistence of food culture used to Koey Pla-Pung Pla to the way of life in the present It was found that there was an adaptation to social changes. There is learning and development to adjust the production pattern of Koey Pla Pung Pla to be more convenient. Terracotta containers are more convenient than plastic containers. There is a network of people who do Koey Pla Pung Pla with the fresh market vendors. Flea market and curry shop Chinese dessert shop directly. Make the market system used to Koey Pla Pung Pla moves according to market demand. Including markets that order over the phone and order online, deliver directly to the orderer.

Keyword : The Dynamics and Adaptability; Canal People; Koey Pla; Pung Pla local food; lifestyle of the canal people.

บทนำ

วิถีการดำเนินชีวิตของคนในชุมชนคลองจะเกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาชุมชน ยังคงมีบทบาทสำคัญต่อการดำเนินวิถีชีวิต บริบทแวดล้อมทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่รอบ ๆ ชุมชน คนในชุมชนจะปรับตัวเรียนรู้ สร้างภูมิปัญญา พัฒนาการสิ่งรอบตัวให้เกิดประโยชน์ต่อการดำเนินชีวิต ชุมชนที่กระจายตัวในพื้นที่ที่มีปัจจัยในการดำรงชีพตลอดปี หรือบางช่วงเวลาของปีที่มีสลับสับเปลี่ยนการใช้ปัจจัยทรัพยากรในพื้นที่ได้ตลอดปี ทั้งวิถีสังคม วัฒนธรรมและวิถีเศรษฐกิจ คนรุ่นก่อนในพื้นที่ที่เลือกมาตั้งบ้านเรือน จะพยายามเรียนรู้สะสมภูมิปัญญาในการดำเนินชีวิต และถ่ายทอดต่อเนื่องให้กับคนรุ่นต่อ ๆ มา ภูมิปัญญาแบบเดิมที่เคยปฏิบัติสืบทอดต่อเนื่องจากคนรุ่นก่อน ๆ ในลักษณะของการรวมกลุ่มเพื่อนบ้าน กลุ่มเครือญาติในการประกอบอาชีพเพื่อเลี้ยงดูคนในครอบครัว และชุมชนบนฐานทรัพยากรที่มีเป็นหลัก

วิถีอาหารคนคลอง คือวิถีชีวิตคนในชุมชนริมแม่น้ำลำคลอง อยู่ท่ามกลางปัจจัยทรัพยากรธรรมชาติเกี่ยวกับคลองซึ่งมีความสำคัญและมีส่วนกำหนดบทบาท แนวทางของวิถีชีวิตของคนในชุมชน ที่มีการตั้งหลัก

แหล่งตั้งชุมชนริมคลองหรือใกล้แหล่งน้ำค่อนข้างมาก เพราะแม่น้ำ ลำคลองเป็นแหล่งสำคัญที่คนในรุ่นก่อน ๆ เลือกตั้งครัวเรือนและชุมชน เพราะแม่น้ำ ลำคลองจะมีความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งอาหาร บริเวณริมคลองหรือแหล่งน้ำที่อุดมสมบูรณ์ตลอดปี สามารถมีน้ำใช้อุปโภค บริโภคหรือนำมาทำการเกษตรในครัวเรือน มักจะเป็นบริเวณที่ตั้งชุมชนและเป็นชุมชนที่มีคนอยู่อาศัยยาวนาน นำไปสู่ภาพรวมของรูปแบบพฤติกรรมอาชีพเกี่ยวกับการหาปลา การดำเนินชีวิตแต่ละวันส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับคลอง แหล่งน้ำ รวมถึงการนำปลาและสัตว์น้ำมาแปรรูป มาสร้างชีวิตวิถีด้านวัฒนธรรมอาชีพ วัฒนธรรมอาหารเป็นมรดกภูมิปัญญา ที่นอกจากทำให้ท้องถิ่นแล้ว ยังช่วยด้วยการบ่มเพาะนิสัยในการอยู่ร่วมกันในสังคม (Wikhanesuan Tagong and Orawan Sirisawat Apichayakul, 2023: pp. 161) ที่เอื้ออาหารต่อกัน การนำทรัพยากรมาเพิ่มมูลค่าและเป็นประโยชน์ต่อคนในชุมชน มีการเรียนรู้ถ่ายทอด อุปรณ์ของใช้ในวิถีชีวิต รวมถึงประเพณี ความเชื่อและค่านิยมในชุมชนตามมาอย่างต่อเนื่อง

ชุมชนคนคลองส่วนใหญ่เป็นชุมชนที่มีอายุยาวนานร่วมร้อยปี เนื่องจากพื้นที่ริมคลองจะเป็นแหล่งที่สามารถตอบสนอง วิถีชีวิตหรือการดำเนินชีวิต (ปัจจัย 4) ได้เกือบครบถ้วน และคนรุ่นก่อนจะใช้คลองเป็นเส้นทางในการคมนาคม การเดินทางติดต่อสื่อสารระหว่างชุมชน การแลกเปลี่ยนข่าวสาร สิ่งของจำเป็นในยุคก่อนด้วยระบบของแลกของแม่ต่อมาระบบเงินเข้ามาในสังคม การแลกเปลี่ยนสิ่งของ ความร่วมมือต่าง ๆ ผ่านเส้นทางสายน้ำก็ดำรงอยู่ยาวนาน ต่อมาเกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม (Social and Cultural change) หมายถึง กระบวนการเปลี่ยนแปลงชีวิตวิถี ด้านเศรษฐกิจในชุมชน ในสังคม ปรับเปลี่ยนระบบความสัมพันธ์ความผูกพันระหว่างกันของคนในชุมชนในสังคม ชุมชนคนคลอง ชุมชนจะมีองค์กรสังคมในชุมชน (Kind) ในหลายรูปแบบ อาจจะเป็นองค์กรปกครองท้องถิ่น กรรมการชุมชน กลุ่มชุมชนในชุมชน หน่วยงานท้องถิ่นที่มีผู้ใหญ่บ้าน กรรมการหมู่บ้าน เป็นต้น มาขับเคลื่อนกิจกรรม จัดรูปแบบชุมชนตามบริบทและบทบาทหน้าที่ขององค์กร เป็นการเคลื่อนไหวทางสังคมในชุมชนคนคลอง ซึ่งมักจะเป็นกลุ่มคนขนาดเล็ก จากกลุ่มเพื่อนไปเป็นครอบครัว จากครอบครัวไปเป็นกลุ่มคนในชุมชน ทำให้ระบบการเชื่อมโยงสัมพันธ์ต่อกัน ครัวเรือนคนคลอง เป็นส่วนสำคัญในสังคมชุมชน ทั้งนี้ วัฒนธรรมอาหารจากปลาคลอง เกิดการเคลื่อนไหวเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารการกินของคนคลอง เนื่องจากกระแสการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม (Culture change) หมายถึง การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นจากปัจจัยและกระบวนการต่าง ๆ มีผลต่อรูปแบบการดำเนินชีวิตต่อระบบความเชื่อ ค่านิยม กฎกติกาต่าง ๆ ของคนในครัวเรือน เครือญาติ และกลุ่มคนในชุมชน ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงทางวัตถุ สิ่งของเครื่องใช้ในชีวิต ที่ส่งผลให้การดำเนินชีวิตต้องเปลี่ยนแปลงรูปแบบออกไปจากเดิม หรือเปลี่ยนแปลงใหม่ทั้งหมดของบุคคลกลุ่มคนในสังคมนั้น ๆ ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรม

เคยปลา-พุงปลา เป็นผลผลิตจากการแปรรูปวัฒนธรรมอาหารของชาวคลอง เนื่องจากคนคลองมีทรัพยากรจากคลอง แหล่งน้ำเป็นปลาธรรมชาติจำนวนมาก ในบางช่วงของฤดูกาล (น้ำขอบ หรือน้ำไหล) คนในชุมชนคนคลองจะสามารถจับปลาได้จำนวนมากจำนวนมาก ขณะที่บางช่วงของเวลาหรือบางฤดูกาล จะมีปลาไม่มากนัก การจัดการแปรรูปปลาคลอง ปลาสดจำนวนมากในบางช่วง สามารถขายสดจำนวนหนึ่ง แยกมาประกอบอาหารส่วนหนึ่ง จากนั้นนำไปแปรรูปเอาเครื่องในปลาออกมาหมักเป็นพุงปลา ตัวปลาไปประกอบอาหารหรือไปทำเป็นปลาแห้ง และเอาปลาที่ตกเกณฑ์ หรือขนาดที่ไม่เหมาะสมสำหรับขาย หรือตากแห้งจะนำไปทำเคย การจัดการทรัพยากรปลาสดของชุมชนคนคลองมีการเรียนรู้พัฒนาจากภูมิปัญญาและนวัตกรรมใหม่ ๆ เข้ามาใช้ในการจัดการ การจัดการ (Management) หมายถึง การคิดวางแผนจัดกระบวนการดำเนินงานให้บรรลุเป้าหมาย ด้วยการจัดระบบการดำเนินชีวิตทางเศรษฐกิจ การใช้ทรัพยากรต่าง ๆ ให้บรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ล่วงหน้า (Dale, 1975) เคยปลา-พุงปลาคลอง เป็นผลจากการะบวนการจัดการอย่างหนึ่งของคนในชุมชนคนคลอง เป็นแนวคิดในการนำปลามาแปรรูปไว้กินได้นาน ๆ และสามารถเก็บไว้แจกจ่ายเพื่อนบ้านหรือขาย วิธีคิดการจัดการจึงเป็นการ

นำมาคิดหาเทคนิคจากภูมิปัญญาคนรุ่นก่อนและประสบการณ์ที่ผ่านมา เป็นวิธีการในการดำเนินงานให้เป็นไปตามแผนและบรรลุเป้าหมายที่ต้องการทุกประการ การแปรรูปอาหารจากปลาน้ำจืดในบ่อเลี้ยงปลาทำฟงปลา และนำปลามาทำเคยปลากับการจัดการของคนคลอง

การจัดการวิถีคนคลอง หมายถึง การนำเอาแนวคิดเกี่ยวกับการเรียนรู้ของคนในชุมชน เพื่อคิดระบบการจัดการที่เหมาะสมกับบริบท และปัจจัยของครัวเรือนในชุมชนคนคลอง เป็นการเรียนรู้ที่ใช้ประสบการณ์ชีวิต มาเทียบเคียงกับการปรับตัวแก้ปัญหาการจัดการแปรรูปปลาตามวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น รวมถึงความสามารถเฉพาะตัวของสมาชิกในครัวเรือน เพื่อวางแผนจัดการกิจการด้านอาชีพแปรรูปอาหารจากปลา การจัดการรายได้ของครัวเรือนในชุมชนคนคลอง อีกทั้ง ภูมิปัญญาเคยปลา-ฟงปลา การใช้ภูมิปัญญาจากข้อมูลในตัวที่มีอยู่ และที่สืบทอดต่อเนื่องมาจากคนรุ่นก่อน พยายามนำมาปรับใช้เพื่อให้เกิดความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพแวดล้อม และสภาพทางสังคม เพราะเทคโนโลยีและนวัตกรรมต่าง ๆ ที่เข้ามาตามกระแสสังคม ทำให้เกิดปัญหาและความเดือดร้อนตามมาเสมอ การพยายามปรับปรุงนวัตกรรมให้เกิดความเหมาะสม จึงค่อย ๆ เกิดขึ้นจากการเรียนรู้ปรากฏการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดจากเทคโนโลยีและนวัตกรรม และใช้แนวความคิดภูมิปัญญาที่มีอยู่มาพัฒนา ด้วยการปฏิบัติจริงทำให้เกิด พลวัตหรือการเปลี่ยนแปลงเชิงระบบต่อ วัฒนธรรมอาหาร เคยปลา-ฟงปลาของวิถีคนคลอง

พลวัตหรือการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ได้เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องยาวนาน บทบาทเกี่ยวกับการคมนาคมทางน้ำเปลี่ยนแปลงไป ถนนและรถยนต์เป็นทางเลือกใหม่ในการเดินทางที่สะดวก รวดเร็วกว่าทางน้ำ นำการเปลี่ยนแปลงมากมายเข้ามาในชุมชนคนคลอง อาหารการกินของคนในสังคมมีการปรับเปลี่ยนมากมาย ค่านิยม วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมจะมีผลต่อการปรับตัวด้านวิถีชีวิต (Onuma Prachpreecha and Thodsaphon Prachpreecha, 2023: pp. 219) ค่านิยมด้านอาหารการกินเปลี่ยนแปลงไปตามบริบทแวดล้อม แต่เคยปลาและฟงปลา ยังเป็นปัจจัยสำคัญในการปรุงอาหารในหลายชุมชนคนคลองยังดำรงอยู่ และยังคงเป็นเอกลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่เป็นส่วนหนึ่งในวิถีชีวิต ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษา พลวัตเคยปลา-ฟงปลา วิถีคนคลองนครศรีธรรมราชขึ้น

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาบริบทและปัจจัยการดำเนินชีวิตของคนคลอง แหล่งผลิตเคยปลา-ฟงปลา นครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาวิถีคนคลองนครศรีธรรมราช เกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำเคยปลา-ฟงปลา
3. เพื่อวิเคราะห์พลวัตและดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหาร เคยปลา-ฟงปลา ที่มีต่อวิถีชีวิตในปัจจุบัน

การทบทวนวรรณกรรม

ทฤษฎีการแพร่กระจายและบริเวณทางวัฒนธรรม (Cultural Area) สังคมและวัฒนธรรม ภูมิปัญญาจะมีพื้นที่เฉพาะเสมอ การที่คนจำนวนมากอยู่ในสังคมเดียวกัน จึงได้สร้างระบบการดำรงชีวิตขึ้นมา กลายเป็นวัฒนธรรม ภูมิปัญญาของกลุ่มคน ชุมชนนั้น กลุ่มคนที่มีแนวปฏิบัติสังคมร่วมกันภูมิปัญญาทิศทางเดียวกัน จะรับรู้และเข้าใจซึ่งกันและกันอย่างดี ภูมิปัญญาเคยปลา ฟงปลา เป็นวัฒนธรรมอาหารที่มีการถ่ายทอดแพร่กระจายในหมู่คนภาคใต้ มีค่านิยมการปรุงอาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ ที่มีพื้นที่ที่เข้มข้นของคนใต้ที่อยู่ริมแหล่งน้ำที่มีปลาชุกชุม (คนคลอง) มีการแพร่กระจายตัวออกไปยังพื้นที่รอบข้างที่ได้กินอาหารที่ปรุงด้วยเคยปลา ฟงปลา กระจายไปกับบุคคลภาคใต้ที่เดินทางไปยังพื้นที่ห่างไกลแต่ยังชอบอาหารพเคยปลา

พุงปลา จากแนวทางทฤษฎี นำมาเป็นแนวในการกำหนดรูปแบบการวิจัย การวิเคราะห์ สังเคราะห์ตามกระบวนการวิจัย

ทฤษฎีการสร้างความรู้ด้วยตนเอง (Constructivism) เป็นปรากฏการณ์ทั่วไปที่เกิดขึ้นกับบุคคลที่ต้องการแปรรูปปลาสดที่มี ให้สามารถเก็บไว้ปรุงอาหารไว้ได้กินตลอดปี เริ่มต้นด้วยความสนใจ ความกระตือรือร้นที่จะแสวงหาความรู้ด้วยรูปแบบวิธีการที่นำปลา มาแปรรูปเป็นเคปลายา พุงปลา เรียนรู้ด้วยตนเองกับสิ่งที่ทดลองทำ รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากคนรุ่นก่อนมาต่อยอด ด้วยการเรียนรู้ต่อไป จากปรากฏการณ์จริงที่เกิดขึ้น และข้อมูลจากคนรุ่นก่อน จนได้เคปลายา พุงปลา เป็นวัฒนธรรมอาหารคนคลอง

ภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นจากการเรียนรู้และพัฒนาโดยคนในชุมชน จากสภาพแวดล้อมและปัญหาที่เกิดขึ้น มีบุคคลแห่งการเรียนรู้พยายามคิด ตรวจสอบหาแนวทางในการปรับตัวและแก้ปัญหาด้วยตนเองระยะหนึ่ง จากนั้นมีการแพร่กระจายและถ่ายทอดไปยังคนรอบข้างและคนทั่วไป องค์ความรู้การแปรรูปปลา ออกมาเป็นเคปลายา พุงปลา กลายเป็นทุนทางวัฒนธรรมที่ใช้ในการดำเนินชีวิตของคนคลอง พื้นที่ที่มีปลาชุกชุม เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเทคนิคการถนอมอาหารและการปรุงอาหารเอกลักษณ์ วิธีคนคลอง

Phrakhrusophonweeranuwat, and Yota Chaiworamankul (2023: pp. 278) พัฒนาการในการใช้ภูมิปัญญาและเทคโนโลยีชาวบ้านเพื่อการถนอมอาหาร แม้จะได้มีการปรับปรุง มาอย่างต่อเนื่องแล้วก็ตาม แต่ในโลกยุคปัจจุบันและในอนาคตมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วทั้งด้านเทคโนโลยี ด้านการผลิต ด้านการตลาด ด้านการสื่อสาร พฤติกรรมกลุ่มผู้บริโภค ส่งผลให้วิถีชีวิตชุมชนเปลี่ยนไป ซึ่งการวิจัยนี้ยืนยันว่าบริบทที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้เกิดการปรับตัวในรูปแบบของการผลิตและการตลาดของเคปลายาและพุงปลา

Duangrit Benjathikul Chairungruang (2023) การแปรรูป การบริการ การตลาด การผลิตอาหาร และความจำเป็นพื้นฐานต่าง ๆ สำหรับคนในพื้นที่อย่างพอเพียง และพัฒนาเป็นวิสาหกิจเพื่อสังคม หรือเป็นธุรกิจของชุมชน จากงานวิจัยนี้สามารถนำมาอธิบายถึงอาชีพทำเคปลายา พุงปลาของคนในชุมชน ที่ช่วยให้เศรษฐกิจฐานรากมีความมั่นคง

Phrakhrudilokwatthanapon (2023) กระบวนการจัดการความรู้ของชุมชน เป็นสิ่งสำคัญที่จะเป็นหลักการของชุมชนในการจัดการความรู้ให้ชุมชน ด้วยการถ่ายทอดภูมิรู้ เทคนิควิธีการทำเคปลายา พุงปลา ให้คนรุ่นต่อ ๆ มา ไปพัฒนาต่อยอดใช้ประกอบอาชีพต่อไป เสริมสร้างความเข้มแข็งเศรษฐกิจชุมชน

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้เทคนิควิจัย EFR (Ethnographic Futures Research) ศึกษากลุ่มคนและชุมชนที่เกี่ยวข้องกับกิจการเคปลายา พุงปลา ตลาดและร้านอาหาร ที่เคปลายา พุงปลา (บุญมี พันธุ์ไทย <https://slideplayer.in.th/slide/2136036/>) ในมุมมองการคาดการณ์อนาคตของอาหารเคปลายา พุงปลา นำข้อมูลมาวิเคราะห์อนาคตโดยผู้เชี่ยวชาญด้านตลาดการท่องเที่ยว นักวิชาการด้านการตลาดท้องถิ่น ตลาดอาหารชุมชนและผู้เกี่ยวข้องกับกิจการเคปลายา พุงปลา) การเก็บข้อมูลใช้แนวปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology) บนฐานโครงสร้าง-หน้าที่ ด้วยการสังเกตเข้มข้นแบบมีส่วนร่วม ติดตามเหตุการณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีคนคลองแบบมีส่วนร่วม (Gillian Symon and Cassell. C., 2012: pp. 374-376) เชื่อมโยงสัมพันธ์กับวัฒนธรรมอาหารเคปลายา-พุงปลา ทั้งจากตาน้ำ (คนหาปลาและรับซื้อปลามาทำเค) กลางน้ำ (คนทำเคปลายา-พุงปลาเป็นอาชีพหลัก คนขายเคปลายา-พุงปลา) ปลายน้ำ (คนใช้เคปลายา-พุงปลา รวมถึงแม่ค้าข้าวแกง ขนมจีน ที่ใช้เคปลายา-พุงปลา) และเก็บข้อมูลจากการสนทนาพูดคุยย้อนประสบการณ์ (Ex-Post facto Approach) การสัมมนาระดมความเห็น (Focus group discussion) และการสัมมนาวิเคราะห์ (Focus Group Analysis) แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์เชิงทฤษฎีแต่ละประเด็นจนครบถ้วน

ขอบเขตด้านพื้นที่ ผู้วิจัยได้เลือกศึกษาพื้นที่แบบเจาะจง (Purposive Selective) จากชุมชนพื้นที่ใน จังหวัดนครศรีธรรมราช ที่มีการผลิตเคยปลา 3 รูปแบบคือ 1) เคยปลา-ฟุงปลา อำเภอชะอวดเพราะเป็นพื้นที่ที่มี ปลาจากพรุควนเคร็ง และปลาจากทะเลน้อย 2) เคยปลา-ฟุงปลา อำเภอเมือง ที่ได้ปลาจากการเปิดนา ปลาคลอง และปลานาในพื้นที่ 3) เคยปลา-ฟุงปลาปากพนัง ที่ได้ปลาจากเรือหาปลา มีทั้งปลาน้ำจืด น้ำกร่อยและน้ำเค็ม ที่มีรูปแบบการทำเคยปลาภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจากคนรุ่นก่อน ๆ มีการเรียนรู้และพัฒนาการผลิตต่อเนื่องมา หลายสิบปี และยังคงผลิตเคยเป็นวิถีชีวิต (Atkinson and P. All., 2007: pp. 160-164) โดยผู้วิจัยเข้าไป สังเกตใกล้ชิดในพื้นที่เพื่อร่วมกิจกรรม การดำเนินการทำเคยปลา ฟุงปลา ตลาดขายเคยปลา ฟุงปลา ร้านอาหารที่ขายแกงเคยปลา ฟุงปลา จนครบทุกขั้นตอน

ประชากร ผู้ให้ข้อมูลหลักจากบุคคล กลุ่มคน 3 กลุ่ม คือ 1) กลุ่มคนที่ผลิตเคยปลา ฟุงปลาเป็นวิถี ชีวิตในอ.ชะอวด อ.เมือง และเทศบาลเมือง ปากพนัง 2) กลุ่มผู้ขายแม่ค้า พ่อค้าที่ขายเคยปลา-ฟุงปลาในตลาด สด ตลาดนัด และขายส่ง 3) บุคคล กลุ่มคนที่ใช้เคยปลา-ฟุงปลาปรุงอาหาร แม่ค้าขายข้าวแกง ขายขนมจีน ผู้ ซื้อเคยปลา-ฟุงปลาเจ้าประจำ ผู้ให้ข้อมูลวิจัย คือบุคคลที่ชื่นชอบอาหารที่ปรุงจากเคยปลา ฟุงปลาใน นครศรีธรรมราช นักวิชาการด้านการตลาด นักวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร นักพัฒนาชุมชนจาก องค์กรท้องถิ่น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับพลวัตวัฒนธรรมอาหารเคยปลา ฟุงปลาในจังหวัดนครศรีธรรมราช

ขอบเขตเนื้อหา ศึกษาในประเด็น 1). พลวัตการเปลี่ยนแปลงของชุมชนคนคลอง ที่เกี่ยวข้องกับวิถีการ หาปลา การนำปลามาทำเคยปลา-ฟุงปลา 2). พลวัตสังคมวิถีคิดและการปรับตัวของคนที่ทำเคยปลา-ฟุงปลา 3). พลวัตตลาดเคยปลา-ฟุงปลาและแนวโน้มของผู้บริโภคเคยปลา-ฟุงปลา โดยศึกษาการปรับเปลี่ยนตามการ เปลี่ยนแปลงแต่ละยุคของชุมชนคนคลอง การปรับตัว ค่านิยมด้านวัฒนธรรมอาหารเกี่ยวกับเคยปลา-ฟุงปลา

เครื่องมือและวิธีการเก็บข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้เน้นเก็บข้อมูลภาคสนาม ใช้การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Colin Jerolmack and Shamus Khan., 2018: pp. 296-297) ขณะที่มีการดำเนินการทำเคยปลาทุกขั้นตอน สังเกตบรรยากาศการ ซื้อขายเคยปลา-ฟุงปลาทั้งในตลาดและที่บ้านที่มีการผลิตเคยปลา-ฟุงปลา ที่ร้านขายแกงถุง ร้านขนมจีน การ สัมภาษณ์ในสถานที่จริง และแบบสรุปจากการประชุมกลุ่ม

ผู้วิจัยได้ทำการตรวจสอบข้อมูลสามเส้า (Triangulation) ด้วยการตรวจสอบข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่ (ต่างกัน อย่างน้อย 3 ลักษณะ จาก 4 ลักษณะคือ ที่มาของข้อมูล กระบวนการสืบสวนหาข้อมูล ทฤษฎีที่เป็น แนวการหาข้อมูล และวิธีการหาข้อมูล ด้วยวิธีการตรวจสอบสามเส้า โดยใช้การเก็บข้อมูลหลากหลายวิธีการมา เทียบเคียงกัน ใช้แบบการสังเกตปรากฏการณ์รอบทิศทาง 360 องศา การสัมภาษณ์รายบุคคลและสัมภาษณ์ กลุ่ม การจัดกลุ่มสนทนา หรือสัมมนาวิเคราะห (Focus group Discussion and Focus Group Analysis) เพื่อตรวจสอบข้อมูลจากหลาย ๆ แหล่ง ให้ได้ข้อมูลครบถ้วน เป็นจริง

การวิเคราะห์ข้อมูล

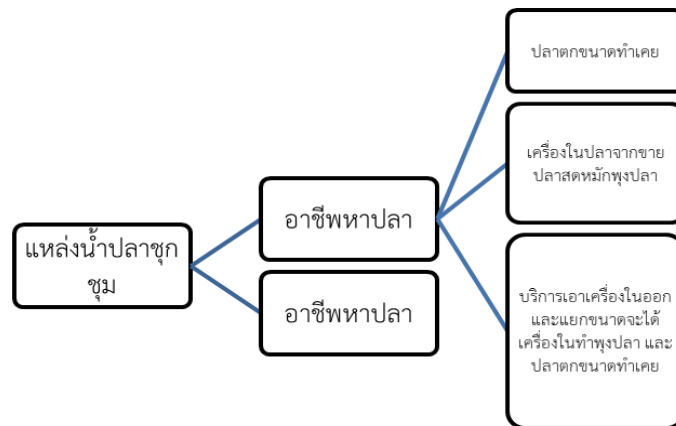
การวิเคราะห์ เนื่องจากเป็นข้อมูลเชิงคุณภาพ จึงใช้วิธีการที่หลากหลายวิธีในขณะอยู่ในพื้นที่ ภาคสนาม เน้นปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นแต่ละช่วงแต่ละขั้นตอน ที่มีผลต่อเนื่องเชื่อมโยงสัมพันธ์ต่อกัน และเชิง ทฤษฎีมาเป็นแนวทาง ถอดบทเรียนจากการเรียนรู้ จากผู้ให้ข้อมูลหลักด้วยรูปแบบ (Action Learning Model) จนได้สรุปรูปแบบของ การเรียนรู้ วิเคราะห์และสังเคราะห์เชิงปรากฏการณ์และเชิงทฤษฎี (Focus group Analysis) โดยผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการด้านการ สกตองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมท้องถิ่น การปรับตัวตาม วิถีชีวิตใหม่กับการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหาร เคยปลา ฟุงปลา

ผลการวิจัย

บริบทและปัจจัยการดำเนินชีวิตของคนคลอง แหล่งผลิตเคยปลา-ฟุงปลา นครศรีธรรมราช กลุ่มคนหาปลา และมีอาชีพต่อเนื่องจากธุรกิจปลาคลอง จะเลือกอยู่ในชุมชนใกล้คลองหรือแหล่งน้ำที่มีปลาชุกชุมสามารถเป็นแหล่งรายได้ของคนหาปลาได้ตลอดปีอย่างต่อเนื่อง ใกล้ท่าเทียบเรือ หรือจุดซื้อขายปลาสดจากเรือหรือจากผู้หาปลานำมาขายจำนวนมาก ๆ ทุกวัน พบว่าแหล่งตลาดปลาที่มีมีกลุ่มคนทำเคยปลาและฟุงปลา 3 พื้นที่ คือพื้นที่อำเภอชะอวด ชุมชนใกล้ทะเลน้อยและพรุควนเคร็ง ตำบลนางหลง ตำบลชะอวด ที่เชื่อมต่อกับคลองชะอวด จะมีปลาสดจากคนหาปลานำมาขายส่งให้แม่ค้าปลาเจ้าประจำทุกวัน ชะอวดจึงเป็นแหล่งผลิตเคยปลาและฟุงปลาจำนวนมาก มีผลผลิตออกขายโดยตรงที่บ้านและขายส่งที่ตลาดอยู่เสมอ

พื้นที่อำเภอเมือง บริเวณตำบลท่าเรือ มีคลองหลายสายทั้งคลองท่าเรือ คลองจันทุนและพื้นที่นา มีปลาจากปลาคลอง และปลาช่วงเปิดนา (เปิดให้น้ำในนาออกตอนข้าวเริ่มแก่ก่อนเก็บเกี่ยว) จึงมีปลาจำนวนมาก และคลองท่าแพ ตำบลปากพนังเป็นคลองที่มีเรือ หาปลามากมายทั้งขนาดเล็ก ขนาดกลางและขนาดใหญ่ เนื่องจากคลองท่าแพเป็นคลองใหญ่บริเวณปากคลองติดกับทะเล จะมีปลาชุกชุมมาก เรือจะนำปลามาที่ตลาดท่าแพ ใกล้ตลาดท่าแพจึงมีแม่ค้าปลาจำนวนมาก และมีกลุ่มคนรับจ้างคัดแยกขนาดปลา เอาเครื่องในปลาออกและล้างปลาให้แม่ค้าไปขายเป็นปลาสด รวมถึงเอาเครื่องในปลาออกสำหรับปลาที่จะไปทำเป็นปลาตากแห้ง และจะมีปลาจำนวนหนึ่งที่ตกขนาดก็จะนำไปทำเคยปลา และเครื่องในปลานำไปทำฟุงปลา

พื้นที่อำเภอปากพนัง บริเวณเทศบาลเมืองปากพนัง เป็นบริเวณปากแม่น้ำใหญ่ พื้นที่มีลำบางเป็นคลองซอยย่อยท่ามกลางป่าโกงกางป่าเสม็ด มีปลาและสัตว์น้ำชุกชุม มีเรือหาปลามากมายหลายขนาด ตลาดปากพนังจึงเป็นตลาดที่มีปลาทั้งปลาน้ำจืด น้ำกร่อย และปลาทะเล ชาวประมงและเรือขนาดเล็ก ๆ ที่หาปลาริมคลองและลำบาง จะได้ปลาขนาดกลาง ขนาดเล็ก ที่มีปลาทกขนาดซึ่งตลาดปลาสดไม่ต้องการจำนวนมาก จึงมีกลุ่มคนจะเหมาปลาเหล่านั้นมาทำเคยปลา และรับซื้อเครื่องในปลาจากแม่ค้าปลาสดในตลาดที่บริการเอาเครื่องในปลาออก ทำให้คนกลุ่มนี้ซื้อเหมาเครื่องในปลามาหมักทำฟุงปลา

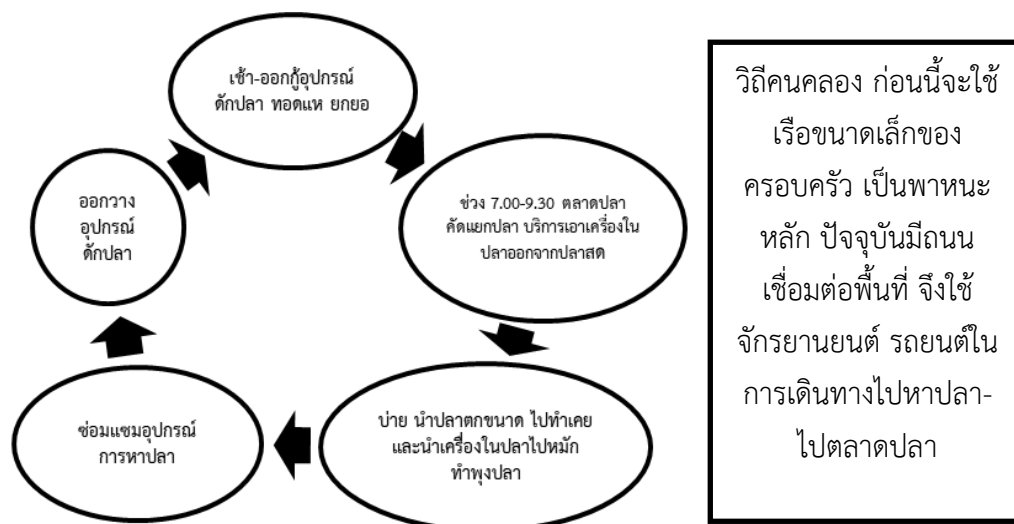


ภาพที่ 2 บริบทสำคัญคือ แหล่งน้ำปลาชุกชุม และมีคนหาปลา ตลาดปลา

พื้นที่ชุมชนคนคลองที่ยังมั่นคงอยู่ใกล้กับแหล่งน้ำที่มีทรัพยากรเอื้อต่อการหาปลา มีแหล่งระบายอาหารจากภูมิปัญญาในการทำเคยปลาและฟุงปลาที่เป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น บริบทจะมีผลต่อความเชื่อ ประเพณี วัฒนธรรม (Jamaree Prasunin Noppachai Fongissara and Tanapat Janpipatpong, 2022: pp. 21) คนคลองจะยังคงดำรงอยู่ท่ามกลางบริบทแวดล้อมด้วย แหล่งปลา กลุ่มคนหาปลา ตลาดปลา จะมีผลต่อการผลิตเคยปลาและฟุงปลา ซึ่งเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไป

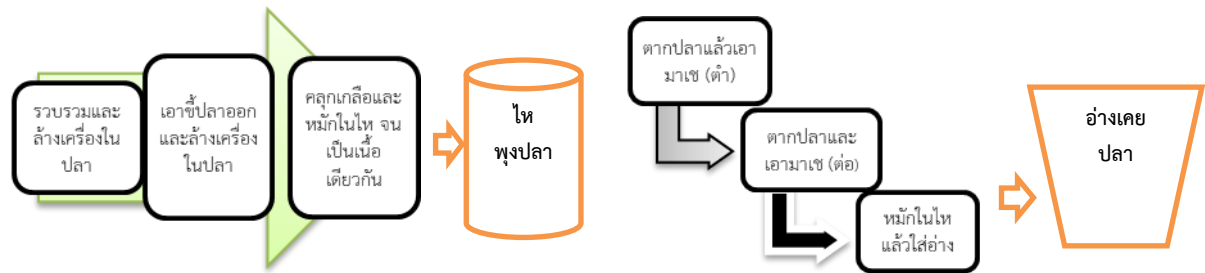
วิถีคนคลองนครศรีธรรมราช พบว่าสมาชิกในชุมชนคนคลอง จะใช้เวลาอยู่กับปัจจัยแวดล้อมคือ แหล่งน้ำที่มีปลาชุกชุม จึงมักจะใช้เวลากับการเตรียมอุปกรณ์ และออกหาปลาในหลากหลายรูปแบบ คนในชุมชนใกล้เคียงน้ำใหญ่ จะออกเรือหาปลาโดยใช้วนลาก ส่วนคลอง หรือแหล่งน้ำพบว่า จะออกวางอุปกรณ์ดักปลา เบ็ดราว ดักกัด (ตาข่ายดักปลา) ซึ่งมักจะไปวางตอนเย็นค่ำ ช่วงเช้าจะไปกู้จับปลา หรือออกทอดแหช่วงเช้า หรืออาจจะช่วงสาย ๆ คนคลองจะเรียนรู้ภูมิปัญญาการหาปลาจากคนรุ่นก่อนและจากประสบการณ์ตรงจึงมีการพัฒนาอุปกรณ์และเทคนิควิธีการหาปลาที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่และชนิดของปลาเป้าหมายที่คาดว่าจะมีจำนวนมากในบริเวณนั้น เมื่อได้ปลามาที่กู้มาจากอุปกรณ์ช่วงเช้า จะพาไปตลาดปลา (ประมาณ 07.00-09.30 น) มีการแยกขนาด และขายปลาสดโดยเอาเครื่องในปลาออกมา ช่วงเวลาบ่าย ๆ จะนำปลาดกขนาดกับเครื่องในปลาที่รวบรวม มาทำเคยปลาและหมักพุงปลา พอตกเย็นจะเตรียมอุปกรณ์ออกวางอุปกรณ์ดักปลา ต่อไปเป็นวิถีชีวิตของคนในชุมชนคนคลอง

โดยภาพรวม พบวิถีคนคลอง ยังคงดำเนินชีวิตอยู่กับคลอง แหล่งน้ำ การหาปลา แปรรูปปลา ในลักษณะที่เป็นวิถีชีวิต ไม่เน้นความร่ำรวย หรือการหาเงินให้ได้มาก ๆ แต่ ต้องการเคลื่อนไหวทำงานไปวัน ๆ อย่างมีความสุขแบบพอเพียง และการผลิต การกระจายสินค้า เน้นในกลุ่มเอื้ออาทรต่อกันฉันท์มิตร ฉันท์พี่ฉันท์น้องเป็นหลัก



ภาพที่ 3 วิถีคนคลองนครศรีธรรมราช

วิถีคนคลอง คือกลุ่มคนที่ยังดำเนินชีวิตประจำวันผูกพันกับคลอง ทั้งการหาปลา นำปลาสดจากเรือ ทำเรือหรือตลาดปลา มาสร้างอาชีพและรายได้ ในรูปของการคัดแยก แปรรูปเป็นปลาแห้ง พุงปลา เคยปลา เชื่อมโยงกับกลุ่มแม่ค้าปลา มีค้าขายเคยปลา พุงปลา รวมถึงการเชื่อมต่อไปยังแม่ค้าขายข้าว ขายแกงถุง แม่ค้าขนมจีน ที่ใช้เคยปลา พุงปลา คนกลุ่มนี้จะมีวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องเชื่อมโยงต่อกัน



ภาพที่ 4 วิธีคนทำพุงปลา และทำเคยปลา

การทำเคยปลา พุงปลา ต้องหมักนาน จึงมักทยอยทำไปเรื่อย ๆ ตามปริมาณปลา หรือเครื่องในปลาที่มีอยู่ พอเริ่มหมักในไหก็จะเริ่มทำใหม่ เคยปลาเมื่อเป็นเคยสมบูรณ์แล้วจะใส่ในอ่างกะปิ เพราะสะดวกกว่าในไห และเอาไหไปหมักเคยรุ่นต่อไป

พลวัตและดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหาร เคยปลา-พุงปลา ที่มีต่อวิถีชีวิตในปัจจุบัน ชุมชนคนคลอง มีการปรับตัวไปการเปลี่ยนแปลงทางสังคม การปรับตัวและการดำรงอยู่ของอาหารเคยปลา พุงปลา จึงมีการปรับตัวไปตามยุคสมัยที่เป็นบริบทแวดล้อมที่สำคัญ ด้วยการนำเอาภูมิปัญญามาเรียนรู้และพัฒนาปรับรูปแบบการผลิตเคยปลา พุงปลาให้สะดวกมากขึ้น และออกแบบการปรุงอาหาร (Piyakan Thepbuddee Pariya Pariput and Somthawin Khunkhet, 2023: pp. 90) แต่ยังคงเอกลักษณ์อาหารหลักหลายเมนูต้องมีเคยปลา พุงปลา เข้ามามีส่วน (Kottak P.Conrad, 2015: pp. 30-31) เป็นการยืนยันวัฒนธรรมอาหารและความเป็นคนภาคใต้ เป็นคนชอบอาหารภาคใต้

ยุคคลองเป็นเส้นทางสำคัญในการคมนาคม วิธีคนคลองจะมีความคึกคักมาก ชุมชนริมคลองที่มีปลาและสัตว์น้ำชุกชุม รวมถึงจุดที่เป็นท่าจอดเรือ จะเป็นชุมชนที่มีคนไปมาจำนวนมาก ตลาดอาหารในบริเวณชุมชนจึงขายดี ปลาสด ๆ จากคลองเมื่อนำมาปรุงเป็นอาหาร จะเป็นที่ยินยอมและขายดีมาก รวมถึงปลาแห้ง พุงปลา เคยปลาก็จะกลายเป็นของฝากที่นิยมกัน ปริมาณคนหลาปลา คนทำเคยปลา พุงปลา จึงมีมาก ปริมาณเคยปลา พุงปลา จะแพร่กระจายไปยังคนใต้ที่นิยมอาหารเคยปลา พุงปลา ภาชนะบรรจุยุคนั้น จะเป็นอ่างดินเผาผัดปาก (ปึกเคยปลา หรืออ่างพุงปลา) ปึกเคยและอ่างพุงปลา เป็นของที่มีเกือบทุกบ้าน

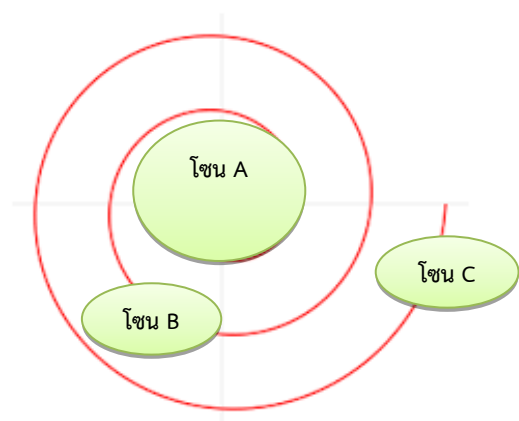
ยุคถนนและรถยนต์ รถจักรยานยนต์ เป็นยุคที่คนเดินทางไปมาสะดวก คนคลองจำนวนหนึ่งสามารถเดินทางไปมาสะดวก จึงมีคนอพยพจากชุมชนริมคลอง ไปอยู่ในเมืองหรือไปเรียน ไปประกอบอาชีพต่างถิ่น กลุ่มคนที่เดินทางเข้ามาในชุมชนคนคลองลดน้อยลง ร้านข้าวแกง ร้านขนมจีนบริเวณใกล้ชุมชนคลองมีจำนวนน้อยลง คนหาปลารายย่อยลดลง (เพราะเดินทางไปทำงานต่างถิ่น) ปลาที่หาได้ส่วนใหญ่ส่งขายแม่ค้าตลาดสด ตลาดนัด พุงปลาส่วนหนึ่งมาจากแม่ค้าตลาดสด ตลาดนัด วิธีคนคลองยุคนี้เปลี่ยนมาเป็นการทำงานบางช่วงเวลา และเวลาอีกส่วนหนึ่ง จะเดินทางโดยรถจักรยานยนต์และรถยนต์ไปยังตลาด และทำงานอื่น ๆ จึงมีคนทำเคย ทำพุงปลาไม่มากนัก จำนวนที่ทำส่วนใหญ่ทำเพื่อใช้ทำอาหารในครอบครัว และแจกจ่ายเพื่อนบ้านไม่ค่อยเหลือขาย และพบว่า เพื่อบ้านและแม่ค้าข้าวแกง แม่ค้าขนมจีน จะสั่งจองล่วงหน้า ยุคนี้อ่างดินเผาใส่เคยปลาและปึกพุงปลา จะเปลี่ยนมาเป็นภาชนะพลาสติกปิดฝาเกลียว กล่องเคยปลาและกล่องพุงปลา กลายเป็นของฝากเอกลักษณ์ของคนชาวคลอง ที่ฝากไปยังญาติพี่น้องที่ย้ายไปอยู่ต่างถิ่นต่างแดน

ยุคดิจิทัลและการท่องเที่ยวท้องถิ่น เป็นยุคที่เคยปลา พุงปลาเริ่มกลับมาคึกคัก เนื่องจากนักท่องเที่ยวที่เดินทางไปยังท้องถิ่นต่าง ๆ นิยมเช็คอินและนำเสนออาหารท้องถิ่น (Lohmann Gui and Netto A. Oanocso, 2017: pp. 30-31) ซึ่งแหล่งท่องเที่ยวในนครศรีธรรมราชและภาคใต้ จะมีอาจารย์ที่ทำจากเคยปลา พุงปลา (เอกลักษณ์อาหารภาคใต้) ทำให้แกงเคยปลาและแกงพุงปลา ซึ่งผู้นำและคนในชุมชน

ต้องเรียนรู้ปรับตัวนำกระแสสังคมมาพัฒนา (Jamaree Prasunin Noppachai Fongissara and Tanapat Janpipatpong, 2022: pp. 26) สนับสนุนอาหารที่ต้องลองกินเมื่อมาในท้องถิ่น รวมถึงกระแสรักถิ่นทำให้ อาหารเคยปลา พุงปลา มีมากขึ้น รวมถึงคำสั่งซื้อเคยปลา พุงปลา ทั้งโดยตรงทางโทรศัพท์และสั่งออนไลน์ ให้ จัดส่งไปยังผู้สั่งซื้อระบบออนไลน์โดยตรงมากขึ้น

อภิปรายผล

อาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ เป็นวัฒนธรรมอาหารในกลุ่มคนเป็นหลักและกลายเป็นสิ่ง แปรเปลี่ยนสำหรับผู้คนต่างถิ่น หรือคนในถิ่นที่มีโอกาสในการเลือกอาหารหลากหลาย อาจจะหันไปสนใจอาหาร สากลหรืออาหารอื่น ๆ ที่ไม่ใช่อาหารเดิม ๆ อาหารเคยปลา พุงปลา เป็นอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ ทั้งกลิ่น รสชาติ รวมถึงกระบวนการปรุงอาหารที่มีความเป็นเฉพาะตัวอยู่ วงจรการเคลื่อนไหวของเคยปลา พุงปลา จึงมีเฉพาะกลุ่มโดยเฉพาะชุมชนคนคลอง ซึ่งชุมชนคนคลองนครศรีธรรมราชยังคงมีผู้ผลิตเคยปลา พุงปลาเพื่อใช้เองและเป็นอาชีพอยู่จำนวนหนึ่ง มีตลาดเคยปลา พุงปลาที่ขายประจำ มีลูกค้าประจำที่ต้องใช้ เคยปลา พุงปลาไปปรุงอาหารขายทุกวัน และพบว่าลักษณะการเคลื่อนไหวตั้งแต่ต้นน้ำ (การหาปลาและผลิต) กลางน้ำ คือขายกระจายผลผลิต และปลายน้ำ คือผู้บริโภค ซึ่งเป็นคนในท้องถิ่นเป็นหลัก และมีนักท่องเที่ยว มา กินอาหารในท้องถิ่น รวมถึงซื้อเป็นของฝากและจัดส่งตามคำสั่งซื้อออนไลน์ เป็นไปตามการเคลื่อนไหวแบบ วงกลมก้นหอย (Spiral Model)



โซน A คือกลุ่มคนในท้องถิ่น เป็นการเคลื่อนไหว หลักทั้งการหาปลา การผลิตเคยปลา พุงปลา สำหรับกินและขายกันในพื้นที่
โซน B คือแม่ค้า พ่อค้าขายเคยปลา พุงปลาใน ตลาดสด และตลาดนัด ที่มักจะมีลูกค้าประจำที่ เป็นแม่ค้าข้าวแกง แกงถุง แม่ค้าขนมจีน
โซน C คือร้านอาหารและขายของที่ระลึกที่มี นักท่องเที่ยว มาใช้บริการบ่อย ๆ

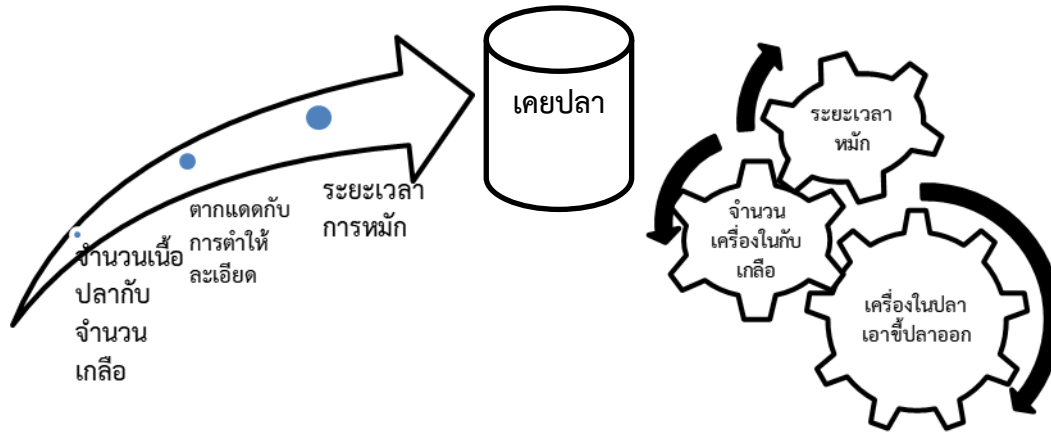
ภาพที่ 5 การขับเคลื่อนวัฒนธรรมอาหารเคยปลา พุงปลา แนววงกลมก้นหอย (Spiral Model)

วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น ที่มีเอกลักษณ์สะท้อนภูมิปัญญาของคนคลอง ที่แปรรูปผลผลิตจากปลา ให้เกิดประโยชน์ เก็บไว้ได้นาน และเป็นส่วนประกอบสำคัญในการทำอาหารพื้นบ้านท้องถิ่นภาคใต้ ชุมชนคน คลองส่วนหนึ่ง ยังคงผูกพันกับวิถีคลอง อาหารพื้นถิ่นจากคลอง ที่สามารถลดรายจ่าย สร้างรายได้ให้คนใน ชุมชนคนคลอง และสร้างคุณค่าวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น ให้เกิดความภาคภูมิใจในการสืบทอด รักษา ส่งเสริม วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น ด้วยเคยปลาและพุงปลา ของคนคลอง

องค์ความรู้

การถอดองค์ความรู้ ด้วยเทคนิค AAR (After Action Review) เป็นแนวทางในสกัด ค้นหาองค์ความรู้ จากประสบการณ์ที่ผ่านมา วิเคราะห์ จัดระบบ ด้วย 4 ขั้นตอนคือ 1.สิ่งที่คาดหวังจากการทำงานคืออะไร 2.สิ่ง ที่เกิดขึ้นจริงคืออะไร 3.ทำไมจึงแตกต่างกัน 4.สิ่งที่ได้เรียนรู้และวิธีแก้ปัญหาความแตกต่าง จากผู้มี

ประสบการณ์ตรงจากการดำเนินงานผลิต(ผู้ผลิต) การขาย(แม่ค้า) และผู้ใช้(แม่ค้าแกงถุง ร้านข้าวแกงและร้านขนมจีน) มาร่วมกันวิเคราะห์ ถกประเด็นที่เกี่ยวข้องทั้งระบบ ถึงเอกลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเคยปลา พุงปลา อยู่ที่กลิ่น(หอม) รสชาติ(มันเค็ม) และสีเข้ม (คล้ำ)



ภาพที่ 6 องค์ความรู้ที่เป็นเทคนิคพิเศษ เพิ่มคุณค่าของเคยปลา พุงปลา

ผลิตภัณฑ์ เคยปลา พุงปลา ที่ตลาดต้องการ มีกระบวนการผลิตเหมือนกัน แต่พิเศษตรง 3 ขั้นตอนหลัก ที่ทำให้รสชาติออกมาต่างกัน ซึ่งผู้ผลิตจะเรียนรู้ สังเกต ตรวจสอบด้วยประสบการณ์ตรงหลายปี เพื่อค้นหาความพอดีที่ลงตัว เป็นภูมิปัญญาการผลิตเฉพาะของตย

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1. หน่วยงานในท้องถิ่น ควรมีนโยบายสนับสนุนกิจกรรมการจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ ให้มีอาหารที่มีเคยปลา พุงปลาเป็นส่วนประกอบ หรือจัดกิจกรรมประกวดอาหารจากเคยปลา พุงปลา
2. ตลาดสด ตลาดนัดของหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ควรสนับสนุนและประชาสัมพันธ์ให้เห็นคุณค่าวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น โดยมีป้าย สื่อออนไลน์ ฯ เกี่ยวกับประโยชน์ของอาหารเคยปลา พุงปลา

ข้อเสนอแนะเชิงนำไปใช้

1. ร้านอาหารทุกระดับในท้องถิ่น ควรมีเมนูนำเสนออาหาร เคยปลา พุงปลา ให้เลือก
2. องค์กร หน่วยงานในพื้นที่ควรกำหนดให้ทุกกิจกรรมประเพณีขององค์กร มีการสนับสนุนอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ในพื้นที่ รวมถึงเคยปลา พุงปลา และอาหารเด่นของท้องถิ่น
3. สถานศึกษาและส่วนราชการในท้องถิ่น ควรมีนโยบายสนับสนุนอาหารประจำถิ่นให้คนในสังคมเห็นคุณค่าวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น

ข้อเสนอแนะเชิงวิจัย

1. ควรมีการวิจัยตลาดอาหารเคยปลา พุงปลา เพื่อส่งเสริมการขายตลาดอาหารท้องถิ่น
2. ควรมีการวิจัยด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร เกี่ยวกับเคยปลา พุงปลา
3. ควรมีการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมการผลิตเคยปลา พุงปลา เพื่อสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน

References

- Atkinson, P., Coffey, A., Delamont, S., Lofland, J., & Lofland, L. (2007). Handbook of ethnography. Sage.
- Benjathikul Chairungruang, D. (2023). Innovation development to increase the potential of grassroots economy in the metropolitan provinces. *Journal of MCU Buddhapanya Review*, 8(4), 194.
- Boonmee, P. (2022, August 14). The ethnographic futures research (EFR). <https://slideplayer.in.th/slide/2136036>
- Kottak, C. P. (2015). Cultural anthropology: Appreciating cultural diversity. McGraw Hill Education.
- Lohmann, G., & Netto, A. O. (2017). Tourism theory: Concepts, models and systems. CABI FAPESP.
- Phrakhru Dilokwatthanapon. (2023). The knowledge management process for strengthening the Bang Takian community, Song Phi Nong District, Suphanburi Province. *Journal of MCU Buddhapanya Review*, 8(3), 149.
- Phrakhrusophonweeranuwat, & Chaiworamankul, Y. (2023). Adding the benefits of local plant products to the creative economy and community product standards of the Buddhist Community Enterprise Group of the Banana Conservation Center, Suphanburi. *Journal of MCU Buddhapanya Review*, 8(4), 278.
- Prachpreecha, O., & Prachpreecha, T. (2023). The generativity and environmental attitude toward green products of consumers in different generation groups: A case study in Nakhon Ratchasima Province. *Ratchaphruek Journal*, 21(2), 206–221.
- Prasunin, J., Fongissara, N., & Janpipatpong, T. (2022). The study of the community health to learn and enhance “The Good Mental Health Community” of Wiang Nuea Sub-district, Wiang Chai District, Chiang Rai Province. *Ratchaphruek Journal*, 20(3), 15–28.
- Symon, G., & Cassell, C. (2012). Qualitative organizational research: Core methods and current challenges. Sage.
- Tagong, W., & Sirisawat Apichayakul, O. (2023). Identity communication of Chanthaburi local food in the tourism context. *Ratchaphruek Journal*, 21(2), 160–174.
- Thepbuddee, P., Pariput, P., & Khunkhet, S. (2023). Development of self-directed learning activities to enhance the mathematics creative problem-solving abilities for Grade 11 students. *Ratchaphruek Journal*, 21(2), 79–94.

