

คติชนวิทยา : น้ำปลาเมืองระยอง

อาจารย์สมภพ มีบุญ*

“ผลไม้รสล้ำ อุตสาหกรรมก้าวหน้า
น้ำปลา รสเด็ด เกาะเสม็ดสอยหูลู สุนทรภู
กวีเอก”

เป็นคำขวัญประจำจังหวัดระยอง ที่รวบรวมเอกลักษณ์อันโดดเด่นต่างๆ ของระยองเอาไว้ครบถ้วน อันได้แก่ ระยองมีผลไม้ขึ้นชื่อมากมาย เช่น ทุเรียน เงาะ มังคุด เป็นต้น มีความก้าวหน้าในอุตสาหกรรมต่างๆ มีน้ำปลาแท้ที่มีคุณภาพและรสชาติดีกว่าแหล่งอื่น มีแหล่งท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวรู้จักดีว่ามีชายหาดที่ขาวที่สุดได้แก่เกาะเสม็ด และเป็นถิ่นกำเนิดของท่านสุนทรภู่กวีรัตนโกสินทร์ผู้สร้างสรรค์วรรณคดีหลากหลายฝากไว้แก่โลกจนได้รับยกย่องให้เป็นกวีเอกของโลก

จังหวัดระยองและท้องถิ่นต่างๆ ในประเทศไทยล้วนแล้วแต่มีความหลากหลายทางด้านสังคม ประเพณี และศิลปวัฒนธรรม ถ้าสังเกตจะพบว่าการประกอบอาชีพของบุคคลในถิ่นใดก็ตามจะขึ้นอยู่กับทรัพยากรในถิ่นนั้นและลักษณะภูมิประเทศหรือสภาพทางภูมิศาสตร์เป็นสำคัญ เช่นอยู่ใกล้แหล่งน้ำก็มีอาชีพประมงหรือเกษตรกรรม อยู่ใกล้ป่าก็เก็บหาของป่ามา

ขาย เป็นต้น

ระยองเป็นจังหวัดหนึ่งที่มีพื้นที่ติดชายทะเลมีการประกอบอาชีพหนึ่งซึ่งถือเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ที่มั่นคงให้แก่เจ้าของกิจการคือการผลิตน้ำปลา เพราะมีวัตถุดิบที่เอื้อต่ออุตสาหกรรมดังกล่าวไม่ว่าจะเป็นปลาหรือเกลือจัดเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้อุตสาหกรรมน้ำปลาพัฒนาเป็นลำดับจวบจนปัจจุบันจนถึงกับนำไปเป็นส่วนหนึ่งในคำขวัญประจำจังหวัดระยองดังที่กล่าวไว้ส่วนต้น

จากส่วนหนึ่งของคำขวัญที่ว่า “น้ำปลา รสเด็ด” ด้านบนนั้นคงเป็นสิ่งที่ไม่เกินจริงนัก เพราะน้ำปลาที่จำหน่ายในท้องตลาดมากกว่าครึ่งมาจากจังหวัดในภาคตะวันออกโดยเฉพาะจังหวัดระยองซึ่งมีโรงงานน้ำปลามากที่สุดในประเทศไทย นอกจากนั้นยังมีการผลิตน้ำปลาแบบอุตสาหกรรมในครัวเรือนกระจายกันอยู่ทั่วไป

ก่อนที่จะทราบถึงขั้นตอนการผลิตน้ำปลาประเภท วัตถุดิบ การเลือกซื้อและความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับน้ำปลา จะขอกล่าวถึงจังหวัดระยองโดยสังเขปในหลายๆ ด้านก่อนดังนี้

*อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์

ระยองตั้งอยู่ในพื้นที่ชายฝั่งทะเลตะวันออกของประเทศไทย ชายฝั่งทะเลยาวประมาณ ๑๐๐ กิโลเมตรมีพื้นที่ ๓,๕๕๒ ตารางกิโลเมตร ห่างจากกรุงเทพฯ ประมาณ ๒๒๐ กิโลเมตร ภูมิประเทศโดยทั่วไปมีลักษณะเหมือนคลื่น มีภูเขาเตี้ยๆ หลายแห่งภูเขาที่สำคัญได้แก่เขาชะเมา มีทั้งพื้นที่ที่เป็นภูเขา ป่าไม้ สวนผลไม้ สวนยางพารา พื้นที่ทำการเกษตร พื้นที่ริมชายทะเล มีแม่น้ำระยองและแม่น้ำประแสร์เป็นสายน้ำหลักของจังหวัด มีแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญมากมาย เช่นอนุสาวรีย์สุนทรภู่ เกาะเสม็ด ชายหาดแม่พิมพ์ สวนศรีเมือง น้ำตกเขาชะเมา เกาะมันกลาง เกาะมันใน และเกาะมันนอก สวนสน รวมถึงเป็นแหล่งซื้อขายผลไม้และอาหารทะเลนานาชนิด เช่น ทูเรียน เงาะ มังคุด กระจ่างหวาน กะปิ น้ำปลา กุ้งแห้ง หมึกแห้ง ปลาเค็ม เป็นต้น เป็นที่ตั้งของโครงการพัฒนาพื้นที่ชายฝั่งทะเลตะวันออก มีพลับพลาบนเกาะเสม็ดซึ่งเป็นที่พักผ่อนในสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เป็นตราสัญลักษณ์ประจำจังหวัด



ตราประจำจังหวัดระยอง

อาณาเขตติดต่อ ทิศเหนือติดกับอำเภอหนองใหญ่ อำเภอบ่อทองและอำเภอสรีราชา จังหวัดชลบุรี

ทิศใต้ติดกับอ่าวแม่รำพึง ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของอ่าวไทย ทิศตะวันออกติดกับอำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรีทิศตะวันตกติดกับอำเภอสัตหีบและอำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ระยองแบ่งการปกครองเป็น ๖ อำเภอ ๒ กิ่ง ได้แก่อำเภอเมืองระยอง อำเภอแกลง อำเภอบ้านค่าย อำเภอบ้านฉาง อำเภอปลวกแดง อำเภอวังจันทร์ กิ่งอำเภอเขาชะเมา และกิ่ง



แผนที่จังหวัดระยอง

อำเภอนิคมน้ำ

เมื่อรู้จักจังหวัดระยองกันพอสมควรแล้ว
ที่นี้มารู้จักน้ำปลาซึ่งเป็นของดีเมืองระยองกัน
ให้มากขึ้น ดึกว่า น้ำปลานั้นเป็นเครื่องปรุงรส
ที่ขาดไม่ได้ในทุกครัวเรือนมีการผลิตเป็น
อุตสาหกรรมในครัวเรือนมาแต่โบราณ สืบ
ประวัติได้ว่าเมื่อปี พ.ศ.๒๔๕๓ มีการทดลอง
ผลิตน้ำปลาเป็นครั้งแรกโดยนายไฉ่เจียง แซ่ตั้ง
และพัฒนาปรับปรุงมาเป็นลำดับกลายเป็น
อุตสาหกรรมขนาดใหญ่ในปัจจุบัน เริ่มตั้งแต่
หมักในถังไม้ ไนหรือโองดินเผา พัฒนามาเป็น
หมักในบ่อซีเมนต์ และบรรจุในขวดแก้วหรือ
ภาชนะพลาสติกเพื่อจำหน่าย ซึ่งมีมาพร้อมๆ กับ
เพื่อนบ้านของเราอันได้แก่ เวียดนาม พิลิปปินส์
อินโดนีเซีย กัมพูชา จีนและญี่ปุ่น

เหตุผลที่น้ำปลาในจังหวัดระยองมี
คุณภาพดีกว่าที่อื่นๆ เพราะมีวัตถุดิบที่มี
คุณภาพกว่าทั้งปลาและเกลือ ปลาที่ใช้มากที่สุด
คือ ปลากะตัก และปลากะตักที่ระยองจะมีท้อง
ขาวสะอาดเนื่องจากอยู่ในพื้นที่ของหาดทรายสี
ขาวต่างกับปลากะตักในแหล่งอื่นเช่นที่ภาคใต้
ซึ่งปลาจะท้องดำเพราะปลาอาศัยตามซีเลน กิน
ซีเลนท้องจึงดำเมื่อนำมาทำน้ำปลาจึงหอมและ
มีคุณภาพสู้น้ำปลาที่ทำจากระยองไม่ได้

น้ำปลาที่เรากำลังกล่าวถึงได้แก่น้ำปลา
แท้ ไม่ใช่ น้ำปลาประเภทอื่นเช่นน้ำปลาที่ทำ
จากกุ้ง กุ้ง ปลาหมึก ปลาน้ำจืด น้ำปลาผสม
จากน้ำเกลือแตงสีน้ำตาลเคี้ยวไหม้ น้ำปลา
วิทยาศาสตร์ หรือน้ำเกลือ ปรุงอาหาร ซึ่ง
นอกจากจะไม่ได้คุณค่าทางอาหารที่ดีแล้วยัง
อาจเป็นอันตรายได้ การผลิตน้ำปลาในจังหวัด
ระยองส่วนใหญ่จะเป็นน้ำปลาแท้ มี ๒-๔ ชั้น
คุณภาพตามลำดับโปรตีนที่มี ชั้นคุณภาพที่
๑,๒,๓ จะมีโปรตีน ๒๐,๑๐ และ ๖ เปอร์เซ็นต์
ตามลำดับส่วนถ้ามีโปรตีนน้อยกว่านั้นจะเป็น
น้ำปลาตัดยคุณภาพที่นิยมใส่สารกันบูด ไซส์ ซึ่ง

เป็นอันตรายอย่างมาก

วัตถุดิบหลักในการทำน้ำปลามีปลา
เกลือ และน้ำต้มสุกเท่านั้นปลาที่นิยมนำมาทำ
น้ำปลานอกจากปลากะตักหรือปลาไต้ตันแล้ว
ได้แก่ ปลาหลังเขียว ปลาทองแดง ปลาทรายทอง
ปลาข้างเหลืองและปลาแป้นซึ่งเป็นปลาที่ตัวเล็ก
มีมันน้อยและราคาถูก ส่วนเกลือที่ใช้คือเกลือ
สมุทรหรือเกลือทะเลในอัตราส่วนปลา ๒ ส่วน
เกลือ ๑ ส่วน ในระหว่างการหมักน้ำย่อยจาก
ตัวปลาจะถูกปล่อยมาย่อยปลาเองได้กรดอะมิ
โนมีสีและกลิ่นเฉพาะตัว น้ำปลาที่หมักได้ใน
ครั้งแรกจัดเป็นน้ำปลาคุณภาพที่ ๑ หรือเรียก
ว่าหัวน้ำปลา

จากการสอบถามนางสมบุญ สวรรณ
โชติ อายุ ๕๓ ปี (๒๕๔๘) เจ้าของโรงงาน
อุตสาหกรรมสินสมบุญ ตั้งอยู่ในพื้นที่ประมาณ
๖ ไร่เลขที่ ๗๖/๔ หมู่ ๕ ตำบลขากโดน อำเภ
แกลง จังหวัดระยองและได้รับข้อมูลเพิ่มเติม
จากนายโสภี ดิษฐาวาร อายุ ๔๐ ปี (๒๕๔๘)
หัวหน้าคนงานว่าโรงงานน้ำปลาที่ดีควรตั้งอยู่
ในสถานที่อากาศโปร่งสบาย โดยเหตุที่การทำ
น้ำปลาต้องนำน้ำปลาผึ่งแดดหลายครั้งในชั้น
ตอนการผลิต การผึ่งแดดนี้ยิ่งผึ่งบ่อยยิ่งดี



นางสมบุญ สวรรณโชติ
เจ้าของโรงงานอุตสาหกรรมสินสมบุญ



โรงงานอุตสาหกรรมสินสมุทร

ก่อนที่จะมาผลิตน้ำปลาเจ้าของโรงงานเคยทำอาชีพประมงจับปลากะตักมาก่อนโดยปลากะตักที่ได้ก็จะส่งโรงงานทำน้ำปลาหลายๆแห่ง แต่เมื่ออายุมากขึ้นทำงานดังกล่าวไม่ไหวจึงหันมาทำน้ำปลาทำให้สบายขึ้นพร้อมกับรายได้เพิ่มขึ้น โดยมีเงินหมุนเวียนในโรงงานเดือนละกว่า ๒ แสนบาท ธุรกิจการผลิตน้ำปลามีลูกค้าที่สดใสและจะคงอยู่ตลอดไปเพราะมีจำนวนผู้บริโภคมาก ในโรงงานมีบ่อน้ำปลาทั้งหมด ๑๔๐ บ่อ ขนาดบ่อมี ๒ ขนาดคือ

๑. บ่อขนาดใหญ่ มีขนาด ๒.๕ x ๒.๕ เมตร ลึก ๒.๕ เมตร บ่อขนาดใหญ่เป็นบ่อกลางแจ้งมักปลากับเกลือ

๒. บ่อขนาดเล็ก มีขนาดครึ่งหนึ่งของบ่อขนาดใหญ่และลึกเท่ากัน เป็นบ่อสำหรับหมุนเวียนน้ำปลาจากบ่อขนาดใหญ่และบ่อเก็บน้ำปลาที่ใช้ได้แล้ว



บ่อหมักน้ำปลา

การสร้างบ่อน้ำปลาจะทำสลับกันระหว่างบ่อใหญ่และบ่อเล็ก ถ้าน้ำปลาในบ่อเล็กถูกน้ำฝนจะเสียใช้การไม่ได้โดยจะมีฝ้าขึ้นที่ผิวหน้าของน้ำปลา น้ำปลาที่เสียนี้จะไม่ทิ้งไปแต่จะนำกลับมาทำน้ำปลาใหม่ได้ โดยนำกลับมาที่บ่อกากซึ่งเป็นบ่อขนาดใหญ่ใหม่อีกครั้งแล้วทำเหมือนขั้นตอนเริ่มต้นใหม่ น้ำปลาที่เสียก็จะดีดังเดิมได้

การผลิตน้ำปลาจะใช้วัตถุดิบ ๓ ชนิดคือ ปลา เกลือ น้ำดังกล่าวข้างต้น แต่ที่โรงงานนี้จะใช้ในอัตราส่วนดังนี้คือ ปลา ๓ ส่วน เกลือ ๒ ส่วน และน้ำต้มสุกตามความเหมาะสม

ปลา ปลาที่นิยมใช้ทำน้ำปลาตามลำดับคือ ปลากะตัก ปลาหัวเขี้ยวและปลาข้างเหลือง รวมเรียกว่าปลาหัวอ่อน ในจังหวัดระยองนิยมนำปลากะตักมาทำอาหารที่สำคัญ ๒ ชนิดคือ ทำปลาตากแห้งและทำน้ำปลา ซึ่งทั้ง ๒ ชนิดมีคุณค่าทางอาหารสูงมาก ปลาที่ใช้มีข้อแม้ว่าห้ามนำปลาชนิดอื่นมาปนเกิน ๕ เปอร์เซ็นต์ ปลาที่ซื้อทางโรงงานจะนำรถไปรับซื้อมาจากอ่าวมะขามป้อมและท่าเรือแกลง โดยซื้อผ่านแม่ค้าประจำท่าที่รับซื้อจากเรืออีกครั้งหนึ่ง ในการทำน้ำปลาแต่ละครั้งจะใช้ปลากว่า ๒ หมื่นกิโลกรัม

เกลือ เกลือที่โรงงานอุตสาหกรรมสินสมุทรใช้ซื้อมาจากจังหวัดเพชรบุรีและที่แม่กลองจังหวัดสมุทรสงครามที่เป็นเกลือที่มีคุณภาพดีที่สุดเพราะเป็นเกลือที่มีสีขาวสะอาดเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้น้ำปลามีคุณภาพดี การซื้อเกลือแต่ละครั้งจะซื้อมาในปริมาณมากและซื้อมาตุนไว้ในหน้าแล้งซึ่งราคาถูกกว่าในหน้าฝนมาก ส่วนวัตถุดิบประเภทที่ ๓ ได้แก่ น้ำที่ต้องเป็นน้ำต้มสุกเท่านั้น

ขั้นตอนการทํานี้เริ่มตั้งแต่ขั้นตอน คือ การคลุกเคล้าปลากับเกลือเข้าด้วยกันทิ้งไว้

อย่างน้อย ๑ คืนจะช่วยให้เป็นน้ำปลาเร็วขึ้น ทำให้น้ำเมือกและน้ำจากตัวปลาหลุดไป รวมทั้งทำให้น้ำปลาหอมมากกว่าคลุกปลากับเกลือ แล้วนำไปบ่มที่โดยไม่ได้ทิ้งไว้ ขั้นตอนต่อไป นำส่วนผสมใส่ในบ่อกากหรือบ่อขนาดใหญ่ การหมักจะหมักทิ้งไว้ ๓ เดือนแล้วก็ปล่อยไปสู่อบเล็ก แล้วนำกลับมาสู่อบเดิมอีก ทำกลับไปมา ๓ รอบขึ้นไปยิ่งมากยิ่งดีเมื่อนำกลับมาในบ่อกาก จะผึ่งแดดเสมอ การผึ่งแดดจะช่วยให้ได้น้ำปลาเร็วขึ้น ถ้าน้ำปลาอยู่ในบ่อเล็กแล้วถูกฝนจะเป็นคราบขาว แก้ไขโดยนำน้ำปลากลับมาในบ่อกากอีกครั้งแล้วจากนั้นถ้าได้ผึ่งแดดที่แรงมากๆ จะช่วยแก้ไขให้น้ำปลาดีขึ้นเป็นน้ำปลาเร็วขึ้น จากนั้นจะเข้าสู่ขั้นหมักคือขั้นที่ได้น้ำปลาครบ ๑๒ เดือนขึ้นไปแล้ว โดยใช้บ่มหัวเหียงดูดน้ำปลาจากบ่อกากมาใส่บ่อหมัก ดูดต่อไปที่บ่อผสมน้ำตาลพร้อมที่จะบรรจุขวดต่อไปเมื่อมาถึงขั้นนี้ต้องผสมน้ำตาลทรายขาวลงไป ๕ เปอร์เซ็นต์เพื่อลดความเค็มของน้ำปลาลง

ระยะเวลาที่ใช้ในการทำน้ำปลานั้นถ้าน้ำปลาเป็นน้ำปลาชั้นคุณภาพที่ ๑ ระยะเวลา ๑๒ เดือน หรือ ๑ ปีขึ้นไป ยิ่งระยะเวลานานมากเท่าไรคุณภาพของน้ำปลาจะมีคุณภาพดีมากขึ้นเท่านั้น ส่วนน้ำปลาชั้นคุณภาพที่ ๒ เป็นน้ำปลาจากกากที่เหลือ จากน้ำปลาชั้นคุณภาพที่ ๑ รวมกับน้ำเกลือให้ได้ความเค็ม ๒๐ ขึ้นไปโดยใช้เครื่องวัดความเค็ม

ขวดที่ใช้บรรจุน้ำปลาส่วนหนึ่งรับซื้อจากชาวบ้านละแวกใกล้เคียงโรงงานหรือมีพ่อค้าแม่ค้านำมาขายในราคาขวดละ ๒-๓ บาทเป็นขวดขาวขนาด ๗๔๐ CC. และขวดอีกส่วนหนึ่งจะหมุนเวียนกลับมาจากการซื้อขายน้ำปลา เพราะเป็นธุรกิจที่ขายเฉพาะน้ำปลาคือต้องคืนขวด ถ้าไม่คืนขวดจะบวกค่าขวดอีกขวดละ ๓ บาท

ในการบรรจุจะแยกขวดเป็น ๓ ระดับ

ชั้นคุณภาพดังนี้

๑. ขวดฝาขาวเหลืองเป็นน้ำปลาเกรด A หรือน้ำปลาชั้นคุณภาพที่ ๑ ราคาส่งขวดละ ๑๕-๑๖ บาท หรือกิโลกรัมละ ๑๐-๑๑ บาท

๒. ขวดฝาขาว เป็นน้ำปลาเกรด B หรือน้ำปลาชั้นคุณภาพที่ ๒ ราคาส่งขวดละ ๖-๗ บาท

๓. ขวดฝาเหลือง เป็นน้ำปลาเกรด C หรือน้ำปลาชั้นคุณภาพที่ ๓ หรือน้ำปลาผสม ราคาส่งขวดละ ๔-๕ บาท



ชั้นคุณภาพของน้ำปลา

บางครั้งจะบรรจุในขวดขนาดเล็กจำหน่ายด้วยแต่ไม่บ่อยนัก

จากนั้นนำน้ำปลาบรรจุลงหรือบรรจุกล่องลังละ ๑๒ ขวดหรือกล่องละ ๔ ขวด แล้วรัดเชือกพลาสติกให้เรียบร้อยโดยเครื่องรัดกล่อง

การจำหน่ายน้ำปลาจะแบ่งจำหน่ายไปยัง ๓ ภูมิภาคเป็นส่วนใหญ่คือ

๑. ภาคตะวันออกส่งจำหน่ายทุกจังหวัด
๒. ภาคอีสาน ส่งจำหน่ายเกือบทุกจังหวัด
๓. ภาคเหนือ ส่งจำหน่ายบางจังหวัด

โดยส่งผ่านตัวแทนที่เป็นร้านค้าอีกต่อหนึ่ง คนงานจากฝ่ายจัดส่งจำหน่ายจะจำหน่ายน้ำปลาพร้อมกับน้ำส้มสายชูเพราะร้านค้าทั่วไปต้องการทั้งน้ำปลาและน้ำส้มสายชูในการจำหน่ายต่อให้ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร โดย

สั่งซื้อน้ำส้มสายชูมาจากจังหวัดชลบุรีแล้วนำไปขายต่อพร้อมกับน้ำปลา

เฉพาะในจังหวัดระยองและพื้นที่ใกล้เคียงมีทั้งร้านที่มารับเองและทางโรงงานนำไปส่งให้ซึ่งราคาที่แตกต่างกัน ทางโรงงานจะมีน้ำปลาออกจำหน่ายทุกวัน โดยแบ่งเป็นช่วงในช่วงที่มีปลามากก็จะทำน้ำปลาตนเองไว้

การจำหน่ายดังกล่าวพบข้อเสียคือมีพ่อค้าแม่ค้าหรือตัวแทนจำหน่ายซื้อน้ำปลาที่มีคุณภาพดีของโรงงานไปผสมกับสิ่งอื่น เช่น ผสมกับน้ำเกลือเพื่อให้มีน้ำหนักเพิ่มขึ้นคุณภาพของน้ำปลาจะด้อยลงมาแต่ขายในราคาน้ำปลาชั้นคุณภาพที่ ๑ โดยใช้อัตราส่วนการผสม เช่น น้ำเกลือ ๑,๐๐๐ ส่วนต่อน้ำปลา ๒,๐๐๐ ส่วน เพราะฉะนั้นการจะเลือกซื้อน้ำปลาที่มีคุณภาพจะต้องดูที่สีและความเค็มเป็นสำคัญ

คุณค่าทางอาหารที่ได้รับจากน้ำปลาได้แก่ โปรตีน วิตามิน กรดอะมิโน ไอโอดีน โซเดียม และวิตามินบี ๑๒ ในการเลือกซื้อ จากการศึกษาจากหนังสือ อินเทอร์เน็ต และสัมภาษณ์ผู้รู้สรุปได้ว่าควรพิจารณาเพื่อให้ได้น้ำปลาคุณภาพดีดังนี้

๑. ต้องมีกลิ่นและรสหวานธรรมชาติของปลา ไม่หวนติดลิ้น

๒. มีสีน้ำตาลปนแดง

๓. ใส ไม่มีตะกอน

๔. ด้านบนไม่มีฝ้าขาวของเชื้อรา และด้านข้างขวดไม่มีตะกอนสีดำ ในน้ำปลาแท้บางครั้งอาจพบผลึกใสๆ ตกอยู่ที่ก้นขวดซึ่งเกิดจากปฏิกิริยาเคมีตามธรรมชาติและไม่ถือว่าเป็นอันตราย

๕. ไม่ซื้อน้ำปลาที่มีราคาถูกเกินไป เพราะอาจต้องเสียเงินเพื่อแลกกับน้ำเกลือผสมสี ซึ่งอาจไม่มีคุณค่าทางอาหารเลยและอาจให้โทษเนื่องจากส่วนผสมอาหารที่ใส่ลงในน้ำปลาด้วย

๖. สังเกตฉลากอาหารมีวันเดือนปีที่ผลิต

และวันหมดอายุและเครื่องหมาย “อย”

๗. ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิดสนิท

กระทรวงสาธารณสุข (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๔๓, ออนไลน์, ๒๕๔๘) ได้ออกประกาศให้น้ำปลาจัดเป็นอาหารควบคุมเฉพาะต้องผลิตให้มีมาตรฐานตามกฎหมาย และต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหารจากคณะกรรมการอาหารและยาทั้งนี้ยังระบุให้มีฉลากบนขวดน้ำปลาหรือภาชนะบรรจุน้ำปลาทุกชนิดในฉลากมีรายละเอียดดังนี้

๑. บอกชนิดของน้ำปลาอย่างชัดเจน เช่น น้ำปลาชั้นคุณภาพที่ ๑

๒. บอกสถานที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างชัดเจน

๓. มีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น ผนป. ๕๖๗/๒๕๔๔ หรือเลขอนุญาตใช้ฉลาก เช่น ผนป. ๕๕๕/๒๕๔๔

๔. แจกแจงส่วนประกอบที่สำคัญของน้ำปลา รวมถึงการใช้วัตถุเจือปนในน้ำปลา เช่น วัตถุกันเสีย ผงชูรส สีผสมอาหาร

เมื่อพิจารณาการทำน้ำปลาในจังหวัดระยองในแง่คติชนวิทยาหรือแง่ของการศึกษาวิชาการที่เกี่ยวกับวิถีทางในการดำเนินชีวิตของกลุ่มชนผู้ผลิตน้ำปลาในจังหวัดระยองพบว่าครอบคลุมทางคติชนวิทยาคบถ้วนทั้ง ๕ องค์ประกอบ ดังนี้

๑. **กลุ่มชน** หมายถึงบุคคลหลายคนที่มีคติของวิถีชีวิตร่วมกันมีผลผลิตทางวัฒนธรรมเป็นสมบัติของกลุ่มที่มีเอกลักษณ์เฉพาะกลุ่มตน ความเป็นหนึ่งเดียวและเป็นศูนย์รวมแห่งความภาคภูมิใจร่วมกันของกลุ่ม พร้อมทั้งจะเป็นตัวอย่างให้แก่กลุ่มอื่นในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ประจำกลุ่มที่ทั้งเหมือนหรือต่างชนิดออกไป ในที่นี้หมายถึงบุคคลในท้องถิ่นจังหวัดระยอง อันได้แก่กลุ่มของคนที่ผลิตน้ำปลา ชาวประมงปลากระดัก กลุ่มทำนากเกลือ แม่ค้าปลา

และอื่นๆ ซึ่งต้องเอื้อเพื่อสนับสนุนกัน ถือว่ากลุ่มย่อยแต่ละกลุ่มจัดเป็นกลุ่มที่มีความสำคัญในการผลิตสมบัติของกลุ่มร่วมกันในที่นี้คือน้ำปลา เพราะเมื่อน้ำปลาที่ผลิตได้ส่งไปจำหน่ายแล้วมีชื่อเสียง ความชื่นชมก็เกิดขึ้นในกลุ่มชนโดยรวม เช่น มักพูดว่า น้ำปลาที่ระยองรสชาติดี หอมชวนกินเป็นการแทนชนกลุ่มใหญ่ แต่กลุ่มที่ทำน้ำปลาเป็นเพียงชนกลุ่มย่อยกลุ่มหนึ่งเท่านั้นเอง

๒. **แหล่ง** หมายถึงพื้นที่อันเป็นที่พำนักของกลุ่มชน ผู้ที่ศึกษาทางด้านคติชนวิทยามักให้ความสนใจในพื้นที่ต่างๆ เพราะแหล่งๆ นั้นเป็นสิ่งแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อชีวิตของกลุ่มชน และต่อการสร้างสรรค์ผลงานทางคติชน จะพบว่าการทำน้ำปลาในจังหวัดระยองเป็นการใช้ทรัพยากรจากแหล่งของตนที่มีคุณภาพดีกว่าจากแหล่งอื่นๆ โดยเฉพาะวัตถุดิบประเภทปลา วิธีชีวิตจึงผูกพันอยู่กับทะเลและการใช้ทรัพยากรจากทะเลมาสร้างสรรค์ผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์ที่ดีมีคุณภาพ มีคุณค่าทางเศรษฐกิจให้แก่แหล่งของตนต่อไป

๓. **ตัวบท** หมายถึงเนื้อหาหรือวิธีการแสดงออกของกลุ่มชน ในที่นี้คือวิธีการทำน้ำปลา อันมีลีลาวิธีแสดงออกและมีบริบทแวดล้อมอื่นๆ ที่มีระบบระเบียบโดยเฉพาะเช่นวัตถุดิบในการทำอันได้แก่ปลาเป็นต้นที่มีคุณสมบัติดีกว่าจากแหล่งอื่นเพราะปลาอาศัยในทะเลที่มีทรายสีขาวท้องของปลาจึงขาวสะอาดไม่มีซีโลนซีโคลนเช่นปลาที่ทะเลแถบภาคใต้ น้ำปลาที่ได้จึงใสและมีกลิ่นหอมกว่าแหล่งอื่น ทั้งนี้การทำน้ำปลาในจังหวัดระยองอาจแตกต่างจากที่อื่นๆ บ้างในส่วนของรายละเอียดปลีกย่อย แต่กลวิธีโดยรวมส่วนใหญ่คล้ายคลึงกัน

๔. **บทบาทและหน้าที่ของคติชนในสังคมอื่นๆ** คติชนย่อมมีบทบาทและหน้าที่

อย่างใดอย่างหนึ่งในสังคมเสมอ เมื่อกล่าวถึงน้ำปลาสามารถกล่าวได้ว่าเป็นวิถีถิ่นอาหารที่ยอดเยียมวิธีหนึ่ง บทบาทและหน้าที่ของน้ำปลาโดยตรงคือการป้องกันคนจากโรคขาดสารอาหาร เช่นขาดไอโอดีนหรือโปรตีนโดยเฉพาะคนที่อยู่ห่างไกลแหล่งโปรตีนและธาตุไอโอดีน มีโอกาสน้อยที่จะได้ลิ้มลองอาหารทะเลสดๆ ใหม่ๆ แต่จะทดแทนด้วยการรับประทานน้ำปลาที่ใช้ในการปรุงอาหาร ถึงแม้ว่าคุณค่าทางอาหารจะน้อยกว่าการรับประทานปลาโดยตรงแต่ถือว่าการทดแทนกันได้ อย่างลงตัว นอกจากนี้การทำน้ำปลายังได้แสดงบทบาทและหน้าที่ของคติชนวิทยาในสังคมอื่นๆ ในลักษณะการเป็นตัวอย่างของความสำเร็จในการผลิตน้ำปลาที่มีคุณภาพสูง ทำให้กลุ่มชนอื่นๆ ได้ศึกษาและนำความรู้ไปพัฒนาปรับปรุงการผลิตน้ำปลาในกลุ่มชนของตนให้มีคุณภาพที่ดีและเป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้นให้ทัดเทียมกับน้ำปลาในจังหวัดระยอง

๕. **กระบวนการถ่ายทอด** กระบวนการถ่ายทอดที่นักคติชนวิทยาให้ความสนใจเป็นพิเศษคือวิธีการถ่ายทอดด้วยปากหรือมุขปาฐะ หรือการกระทำเพื่อให้เลียนแบบได้ อันเป็นวิธีดั้งเดิมตามธรรมชาติในชีวิตมนุษย์ ในการทำน้ำปลาถ้าจัดตามวิธีการจะอยู่ในขอบข่ายของมุขปาฐะ แต่น่าจะมีมุขปาฐะคือการบอกด้วยปากควบคู่กันไปด้วยระดับหนึ่งเพราะถ้าเลียนแบบการกระทำโดยขาดคำแนะนำชี้บอกจุดบกพร่องหรือข้อระมัดระวังก็อาจได้ผลผลิตที่ต่างไปจากต้นแบบ

นอกจากนี้ในการศึกษาการทำน้ำปลาในจังหวัดระยองยังพบว่าการทำน้ำปลาสามารถแสดงบทบาทและหน้าที่ในเรื่องที่สำคัญคือ

๑. **เป็นเครื่องมือให้ความบันเทิง** การทำน้ำปลาในส่วนที่เป็นเครื่องมือให้ความ

บ้านเหิงอาจจะเห็นไม่ชัดนักแต่ผู้ที่ทำน้ำปลาจะมีวิธีผ่อนคลายความเหนียวและเมื่อยล้าจากการทำงานโดยวิธีต่างๆ เช่น แข่งขันกันล้างขวดน้ำปลา แข่งขันกันบรรจุน้ำปลาใส่ขวด แข่งขันกันผสมปลากับเกลือ หรือแข่งขันกันตักเกลือกับปลาที่ผสมแล้วใส่บ่อดองและหมัก ซึ่งบางคนอาจคิดว่าเป็นเรื่องธรรมดา แต่ที่นั่นคือองค์ความรู้ที่เกิดขึ้นในการทำน้ำปลาว่า ถ้าต่างคนต่างทำงานจะช้าไม่มีระบบระเบียบไม่มีความกระตือรือร้นและไม่สนุก แต่ถ้าแข่งขันกัน ในขั้นตอนใดขั้นตอนหนึ่งของการทำน้ำปลานั้น ความสนุกสนานจะเกิดขึ้นพร้อมกับความเบื่อหน่ายจะค่อยๆ หายไป เพราะขั้นตอนการทำงานจะวกไปวนมาเป็นวัฏจักรตลอดไป

๒. ให้การศึกษาอบรมระเบียบสังคม ในทุกสังคมย่อมมีระบบระเบียบที่กำหนดขึ้นเพื่อความเรียบร้อยและผาสุกของชนในกลุ่มสมาชิกในกลุ่มหรือแม้แต่สมาชิกนอกกลุ่มที่ต้องการเข้าไปเป็นสมาชิกใหม่ของกลุ่มอื่นก็ต้องปฏิบัติตามระบบระเบียบดังกล่าว ถ้าผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามอาจมีวิธีการลงโทษมากน้อยต่างๆ ที่สังคมนั้นๆ กำหนดไว้แล้ว ในสังคมของการผลิตน้ำปลาก็เช่นเดียวกันในกระบวนการทำน้ำปลาก็มีวิธีการอันเป็นระบบระเบียบโดยตรงที่มีการลงมือทดลองถูกมาตั้งแต่อดีตจนได้วิธีการที่ถูกต้องแม่นยำตรงเป็นที่ยอมรับถึงแม้ลูกหลานชาวระยองรุ่นใหม่ๆ จะพยายามพัฒนาปรับปรุงวิธีการทำน้ำปลาให้ดีขึ้นแต่ก็ยังคงไว้ซึ่งระบบระเบียบที่เป็นกรอบแนวทางโดยกว้างๆ ของบรรพบุรุษไว้ต่อไปเพราะถ้าเปลี่ยนแปลงไปโดยสิ้นเชิงโดยหวังเพียงผลตอบแทนในรูปของเงินจำนวนมากอาจส่งผลเสียหายถึงสมาชิกทุกคนในกลุ่มใหญ่ด้วย เช่นเมื่อน้ำปลาระยองขายดีจึงนำน้ำปลาแท้ชั้นที่ ๑ มาผสมกับน้ำเกลือเพื่อให้ได้ปริมาณมากขึ้นแล้วจำหน่ายในรูปของน้ำปลาแท้ชั้นคุณภาพที่ ๑

หรือแทนที่จะใช้น้ำปลาเนื้ออ่อนประเภทปลากระตักหรือน้ำปลาใต้ต้นมาทำน้ำปลา กลับไปใช้น้ำปลาชนิดอื่นที่ถูกกว่ามาผสมจำนวนมากเพื่อลดต้นทุนเมื่อผู้บริโภคซื้อไปรับประทานอาจผิดหวังและไม่สั่งซื้ออีกรวมถึงนำไปป่าวประกาศว่าน้ำปลาระยองไม่มีคุณภาพเหมือนเดิมแล้ว ทำให้กลุ่มที่ทำน้ำปลาอื่นๆ รวมถึงชาวระยองโดยรวมได้รับผลกระทบจากการกระทำของคนเพียงบางคน บางกลุ่มที่ไม่รักษาระบบระเบียบของสังคมการผลิตน้ำปลาที่มีคุณภาพไว้นั่นเอง เป็นต้น

๓. เป็นเครื่องมือสร้างเอกลักษณ์และประวัติศาสตร์ท้องถิ่น เห็นได้จากน้ำปลาระยองจะเป็นที่รู้จักของชุมชนอื่นจนได้รับความเชื่อถือมานานว่าน้ำปลาคือเอกลักษณ์หนึ่งของจังหวัดระยอง ในท้องถิ่นชนบทในปัจจุบันยังพบการทำน้ำปลาในครัวเรือนอยู่ทั่วไป โดยชาวบ้านจะทำน้ำปลาในโถงดินเผาหรือโถงมังกรบ้านละ ๑-๒ โถงไว้บริโภคภายในครัวเรือนและแบ่งปันกันในหมู่เครือญาติ ซึ่งวิธีการทำน้ำปลาดังกล่าวนั้นสืบทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษและลูกหลานก็ยังคงสืบสานต่อไปจนทุกวันนี้ ถึงแม้ว่าในปัจจุบันจะมีการพัฒนาเป็นโรงงานอุตสาหกรรมน้ำปลาขนาดใหญ่ที่มีเครื่องจักรและวิธีการผลิตอันทันสมัยก็ตาม

๔. เป็นเครื่องมือควบคุมรักษาแบบแผนของสังคม น้ำปลาจากจังหวัดระยองมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของคนทั่วไปได้เพราะมีแหล่งของวัตถุดิบโดยเฉพาะปลาที่มีคุณภาพดีกว่าแหล่งอื่น คนที่อยู่ใกล้ทะเลในที่อื่นๆ เช่นทางภาคใต้หรือทางจังหวัดจันทบุรีและตราดที่ถึงแม้จะสามารถผลิตน้ำปลาด้วยวิธีการเดียวกันได้เช่นเดียวกับชาวระยองแต่ก็ได้น้ำปลาที่มีคุณภาพไม่ทัดเทียมกับน้ำปลาระยองเพราะวัตถุดิบที่สำคัญคือปลานั้นมีคุณภาพดีกว่าคือท้องปลาจะไม่ใสสะอาดเหมือนปลาจากจังหวัดระยอง ดังนั้นเมื่อธรรมชาติสร้าง

วัตถุดิบที่เชื่อมต่ออุตสาหกรรมการผลิตน้ำปลาให้ชาวระยองเช่นนี้ คนระยองโดยเฉพาะกลุ่มที่ผลิตน้ำปลาจึงควรอนุรักษ์การทำน้ำปลาซึ่งเป็นสัญลักษณ์และเอกลักษณ์ของชาวระยองให้คงอยู่อย่างมีคุณภาพสืบไป ด้วยความมุ่งมั่นดังกล่าวถึงแม้ว่าเทคโนโลยีการผลิตจะพัฒนาไปไกลเท่าใดก็ตาม วิธีการทำน้ำปลาที่มีคุณภาพก็จะเป็นยังคงเป็นแบบฉบับเฉพาะท้องถิ่นระยองและสืบทอดต่อไปไม่มีที่สิ้นสุด

การทำน้ำปลา: คุณค่าต่อสังคม

การทำน้ำปลาในจังหวัดระยองเป็นงานทางคติชนวิทยาประเภท**มุขปาฐะ** มีคุณค่าต่อสังคมดังนี้

๑. เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนคติชนวิทยาท้องถิ่น ในเรื่องการทำน้ำปลาให้คงอยู่และสืบทอดต่อไป

๒. น้ำปลาเป็นแหล่งอาหารโปรตีนช่วยให้เด็กๆ เจริญเติบโตอย่างเหมาะสม

๓. ทำให้คนในท้องถิ่นจังหวัดระยองมีงานทำ มีอาชีพที่สุจริต ทั้งการประมงที่นำปลามาทำน้ำปลา และการทำงานในโรงงานน้ำปลา

๔. เป็นตลาดขายทั้งปลีกและส่งน้ำปลาที่ราคาไม่แพงนัก มีร้านค้าหลายประเภทมาซื้อ เช่น ร้านขายของชำ ร้านก๋วยเตี๋ยว ซูเปอร์มาเก็ต ห้างสรรพสินค้า รวมทั้งซื้อไปใช้ตามบ้านเรือนทั่วไปที่ถูกกว่าซื้อจากร้านค้าปลีก ตัวอย่าง ราคาที่ติดไว้ที่ขวด ๑๕-๑๖ บาทแต่มาซื้อในโรงงานเพียงไม่เกิน ๑๐ บาท

๕. การทำน้ำปลาเป็นการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้มีคุณค่ามากขึ้น เช่น ปลาไส้ตัน ปลาเกตุ กะตัก แทนที่จะนำมาทำได้เฉพาะปลาแห้ง ก็นำมาทำน้ำปลาทำให้มีรายได้มากขึ้น

๖. น้ำปลาเป็นสินค้าออกที่สำคัญชนิดหนึ่งที่ส่งออกไปขายทั่วโลก โดยเฉพาะในพื้นที่

ที่มีคนไทยอยู่อาศัยมากๆ เรียงตามลำดับได้แก่ สหรัฐอเมริกา ฮองกง ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย เกาหลีใต้ สหราชอาณาจักร ฝรั่งเศส แคนาดา เนเธอร์แลนด์ และลาว

๗. น้ำปลาเป็นสินค้าที่คนจากต่างถิ่นนิยมซื้อเป็นของฝากให้แก่เพื่อนหรือญาติสนิท เป็นส่วนหนึ่งที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาในจังหวัดระยอง ช่วยให้เศรษฐกิจในจังหวัดระยองดีขึ้น

๘. อาหารที่ทำจากปลาทุกประเภท รวมทั้งน้ำปลาด้วยจะมีสารอาหารที่ช่วยบำรุงสมอง ทำให้คนฉลาดขึ้น คนฉลาดจะช่วยพัฒนาสังคมและประเทศชาติในส่วนรวมให้เจริญขึ้น

การทำน้ำปลาในจังหวัดระยองเกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านที่พัฒนาปรับปรุงมาเป็นลำดับ เริ่มตั้งแต่การผลิตเล็กน้อยเพื่อบริโภคภายในครัวเรือนโดยหมักส่วนผสมในไห โอ่งดินเผา หลังจากนั้นเริ่มพัฒนาผลิตในบ่อซีเมนต์ปรับปรุงเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนและอุตสาหกรรมระดับประเทศในปัจจุบัน คุณภาพที่ดีของน้ำปลาเกิดจากความพิถีพิถันในขั้นตอนการผลิตและวัตถุดิบที่มีคุณภาพดีมากกว่าแหล่งอื่น จนสามารถส่งไปขายได้ทั่วประเทศและทั่วโลก เวลาเลือกซื้อต้องพิจารณาผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมาย “อย” ให้ได้น้ำปลาที่มีคุณภาพดีไม่มีตะกอน ใส สีน้ำตาลแดง เพื่อให้ได้คุณค่าครบถ้วนจากโปรตีน วิตามิน กรดอะมิโน ไอโอดีน โซเดียมและวิตามินบี ๑๒ นอกจากนี้การทำน้ำปลายังเป็นการส่งเสริมให้คนมีรายได้ในหลายระดับตั้งแต่เจ้าของกิจการ คนงานโรงงานน้ำปลา ชาวนาเกลือ พ่อค้าคนกลาง ชาวประมงปลาเกตุ ร้านก๋วยเตี๋ยว และอื่นๆ ทั้งนี้ประโยชน์ของการศึกษาค้นคว้านี้ทำให้ทราบว่า การทำน้ำปลาสามารถครอบคลุมทุกองค์ประกอบของคติชนวิทยาอันได้แก่ **กลุ่ม**

ชนเจ้าของผลิตภัณฑ์ แหล่งที่ผลิตก็คือที่
จังหวัดระยอง ตัวบทคือกลวิธีในการผลิตน้ำปลา
บทบาทและหน้าที่ของคหิชนวิทยาในสังคม

อื่นๆ ที่ช่วยเป็นตัวอย่างให้ชนต่างกลุ่ม และ
กระบวนการถ่ายทอดที่มีทั้งมุขปาฐะและ
อมุขปาฐะ

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงสาธารณสุข. (2543). **ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 203 พ.ศ. 2543 เรื่อง น้ำปลา** (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/product/food/ntfmoph/ntf203.htm>. [2548, 1 มิถุนายน]
- คำขวัญจังหวัดระยอง.(2005)**ประวัติความเป็นมา น้ำปลารสเด็ด** (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: http://www.rayong.go.th/page03_3.html. [2548, 1 มิถุนายน]
- ท่องเที่ยวทั่วไทย.(2005) **ระยอง** (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก <http://www.sanook.com/east/rayong>. [2548, 1 มิถุนายน]
- บริษัทน้ำปลาพิไชย จำกัด.(2005). **Hitech process เทคโนโลยีการผลิตน้ำปลา** (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <http://www.pichaifishsauce.com/thai/process.html>. (2548, 1 มิถุนายน)
- _____.(2005). **Quality products** (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <http://www.pichaifishsauce.com/thai/product.html>. [2548, 1 มิถุนายน]
- _____.(2005). **Quality standard** (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <http://www.pichaifishsauce.com/thai/standard.html>. [2548, 1 มิถุนายน]
- _____.(2005). **What_s new?&FAQ** (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <http://www.pichaifishsauce.com/thai/news.html>. [2548, 1 มิถุนายน]
- _____.(2005). **What is fishsause เรื่องของน้ำปลา** (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <http://www.pichaifishsauce.com/thai/fishsauce.html>. [2548, 1 มิถุนายน]
- แมกซ์ไซเบอร์.(2005). **จากจุดเริ่มต้นคือคุณภาพที่กลายเป็นตำนานอันทรงคุณค่า** (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <http://www.tiparos.com/tcorporate.html>. [2548, 1 มิถุนายน]
- ราชบัณฑิตยสถาน. (๒๕๔๖). **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒**. กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์พับลิเคชั่น.
- สมบุญ สวรรณโชติ.(๒๕๔๘, ๘ มีนาคม).เจ้าของโรงงานอุตสาหกรรมสินสมบุญ.สัมภาษณ์.
- โสภี ดิษฐาวรร.(๒๕๔๘, ๘ มีนาคม).หัวหน้าคนงานโรงงานอุตสาหกรรมสินสมบุญ.สัมภาษณ์.