



“ปลาร้า ปลาแดก” การนิยามความหมายและการผลิตซ้ำอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมผ่านอาหารของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้

“Pla Ra, Pla Daek” (fermented fish), the definition and reproduction of cultural identity through the food of Isan people in the southern border areas

เก็ดถาวา บุญปรากฏ^{1*}, เจตน์สฤษฎี สังขพันธ์², อภิรักษ์ จันทวงศ์³, ธรรมบุญ บุญปรากฏ⁴,
อรัญญา ทิพย์อักษร⁵, อุทร ทิพย์อักษร⁵, นันทรัฐ สุริโย⁶ และนันทิยารัตน์ สุริโย⁶
Kettawa Boonprakarn^{1*}, Jedsarid Sangkapan², Apirak Chanthawong³,
Thammanoon Boonprakarn⁴, Aranya Thipaksorn⁵, Uthorn Thipaksorn⁵,
Nuntharat Suriyo⁶ and Nauthiyarat Suriyo⁶

¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร., คณะศึกษาศาสตร์และศิลปศาสตร์, มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

¹ Assist Prof Dr., Faculty of Education Foundation and Liberal Arts, Hatyai University.

² อาจารย์ ดร., คณะรัฐศาสตร์, มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

² Lecturer, Dr., Faculty of Political Sciences, Hatyai University.

³ อาจารย์, วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์, สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรภาคใต้ จ.สงขลา

³ Lecturer, Tinsulanonda Fisheries College, Southern Vocational Institute of Agriculture, Songkhla.

⁴ อาจารย์, วิทยาลัยเทคนิคชัยนาท อำเภอเมือง จังหวัดชัยนาท

⁴ Teacher of Chainat Technical College, Muang Chainat District, Chainat Province.

⁵ อาจารย์, โรงเรียนบ้านทุ่งแสงทอง ตำบลชุมแสง อำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์

⁵ Teacher of Ban Thung Sang Thong Primary School, Chumsang Sub-district, Nangrong District, Buriram Province

⁶ นักวิจัยอิสระ

⁶ Freelance Researcher

*Corresponding author, E-mail: kettawa@hotmail.com, kettawa@hu.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาการนิยามความหมายของปลาร้า ปลาแดกของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้ 2) เพื่อศึกษาการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมปลาร้า ปลาแดกของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้ ผู้วิจัยใช้วิธีการเชิงปริมาณและคุณภาพ เก็บข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 240 คน จาก 8 หมู่บ้านของตำบลภูเขาทอง วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ร้อยละ และเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพโดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากผู้ให้ข้อมูลจำนวน 18 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยนำข้อมูลมาจำแนกหมวดหมู่ตีความ สร้างข้อสรุป ผลการวิจัยพบว่า 1) การนิยามความหมายปลาร้า ปลาแดกของ



ชาวอีสาน พบว่า มีการนิยามปลาร้า ปลาแดกที่หลากหลาย เป็นการเชื่อมความสัมพันธ์ยึดโยงระหว่างคนอีสานในพื้นที่ภาคใต้และคนอีสานในพื้นที่ภาคอีสาน เป็นวัฒนธรรมร่วมของอุษาคเนย์ มุมมองที่แตกต่างกันระหว่างคนใน และคนนอกตามประสบการณ์ที่ได้รับนั้นคือมองว่าปลาร้า ปลาแดกเป็นภูมิปัญญาล้ำหลัง และเป็นของฝาก 2) การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมปลาร้า ปลาแดกของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้พบว่า มีการผลิตซ้ำอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารอีสาน “ปลาร้า ปลาแดก” ในพื้นที่ชีวิตประจำวัน และในพื้นที่งานบุญ งานประเพณีที่สำคัญของชาวอีสาน ซึ่งมีการนำปลาร้า ปลาแดกมาเป็นส่วนประกอบของอาหารทำกินในครอบครัว ทำอาหารไปวัด และจำหน่ายในงานบุญประเพณี การทำอาหารซึ่งมีส่วนประกอบของปลาร้า ปลาแดก จะมีการลดทอนวัตถุดิบและปรับเปลี่ยนเพื่อให้สอดคล้องกับระบบนิเวศของชุมชน

คำสำคัญ: ปลาร้า ปลาแดก, การผลิตซ้ำอัตลักษณ์วัฒนธรรม, อาหารอีสาน

Abstract

The objectives of this research were 1) to study the definition of “Pla Ra, Pla Daek” (fermented fish), of Isan people in the southern border areas 2) To study the cultural reproduction of “Pla Ra, Pla Daek” (fermented fish), of Isan people in the southern border area. The researcher used quantitative and qualitative methods to collect quantitative data by using a questionnaire from a sample of 240 people from 8 villages in Phu Khao Thong Sub-district, data were analyzed by percentage, qualitative data were collected using an in-depth interview form key informants 18 people, analyzed the data by using the data to categorize, interpret, create a conclusion. The results of the research were as follows: 1) The definition of Pla Ra Pla Daek by the Isan people found that there were various definitions of Pla Ra Pla Daek which were to link the relationship between Isan people in the southern region and Isan people in the Northeastern region, as a common culture of Southeast Asia, different perspectives between people in and outsiders according to their experience, that is, they view Pla Ra Pla Daek as wisdom, backward, and as a souvenir. 2) Cultural reproduction of Pla Ra Pla Daek by Isan people in the southern border areas has been found to reproduce the identity of Isan food culture.” Pla Ra Pla Daek” in the area of daily life and in the area of merit making, important traditions of Isan people in which Pla Ra Pla Daek is used as a component of family meals, cooking to temples and selling in traditional merit making events. Cooking that contains Pla Ra Pla Daek ingredients will be reduced and adjusted to match the ecosystem of the community.

Keywords: Pla Ra Pla Daek (fermented fish), cultural identity reproduction, Isan food

บทนำ

อาหารจะมีความสัมพันธ์อยู่กับวิถีชีวิตของผู้คนในสังคม อาหารพื้นบ้าน จึงอยู่ในฐานะที่เกี่ยวข้องและผูกพันกับชีวิตโดยตรง เนื่องจากชุมชนแต่ละถิ่นผลิตอาหารขึ้นด้วยความรู้และภูมิปัญญาที่ลึกซึ้งซึ่งเชื่อมโยงกับระบบนิเวศ ฤดูกาล สภาพภูมิศาสตร์ ตลอดจนโครงสร้างทางสังคมของชุมชน ความรู้เหล่านี้ไม่ใช่แค่ความสามารถในการจัดการอาหารเพื่อความอยู่รอดและสุขภาพที่ดีเท่านั้น แต่ยังสะท้อนโลกทัศน์หรือโลกชีวิตของคนในท้องถิ่น เป็นมิติคุณค่าทางวัฒนธรรมที่แสดงมุมมองความสัมพันธ์ของท้องถิ่นกับสิ่งแวดล้อม ด้วยเหตุนี้การกำหนดชื่อเรียกลักษณะอาหาร วิธีการประกอบอาหาร วิธีการรับประทาน ฯลฯ พร้อมสังคมท้องถิ่นแต่ละแห่งจึงมีความสำคัญในฐานะเครื่องมือให้สามารถใช้ประโยชน์จากระบบนิเวศเหล่านั้น รวมทั้งใช้สืบทอดแก่สมาชิกในสังคมต่อไปได้ ในวัฒนธรรมการกินของชาวอีสานส่วนประกอบที่สำคัญที่จะขาดไม่ได้ นั่นคือ ปลา ร้า ปลาแดก ไม่ว่าจะเป็นการนำปลาร้า ปลาแดกมากินกับข้าวหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่สำคัญ

ปลาร้า ปลาแดกมีบทบาทสำคัญในถนอมอาหารและเป็นวัฒนธรรมการกินของคนอีสานซึ่งได้นิยมนำปลาแดกมาเป็นเครื่องปรุงในอาหารที่ทำกินง่ายไม่ต้องมีขั้นตอนการปรุงที่ซับซ้อนตั้งแต่ตำแจ่ว อ่อม อุ ห่อหมก ต้ม ปั่น แกง ส้มตำซึ่งเป็นอาหารที่ทำกินกันในครัวเรือน รวมไปถึงการทำขนมจีนน้ำยา ปลาร้าที่เป็นอาหารในงานบุญล้วนแต่ใช้ปลาร้าเป็นเครื่องปรุงหลัก โดยปลาร้านั้น นอกจากเป็นเครื่องปรุงรสที่ทำให้เกิดความอร่อยของอาหารแล้วยังช่วยในเรื่องดับกลิ่นคาวได้ดี โดยเฉพาะอาหารที่ทำจากปลาเมื่อใส่ปลาร้า ปลาแดกกลิ่นคาวจะหายไปแล้วจะได้ความนัว (กลมกล่อม) มาแทนที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารอีสาน การทำปลาร้า ปลาแดกของคนอีสานนั้นมีวิธีการและขั้นตอนการทำที่สืบทอดจากบรรพบุรุษสู่รุ่นลูกหลานจนถึงปัจจุบันที่รับเอาวัฒนธรรมการทำปลาร้า ปลาแดกและบริโภคปลาร้า ปลาแดกที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารอีสาน โดยเฉพาะในเขตลุ่มน้ำชีที่มีปลาอุดมสมบูรณ์เมื่อเริ่มเข้าฤดูฝนคือ เดือนพฤษภาคมถึงเดือนมิถุนายนเรียกว่าช่วงปลาร้าขึ้น ซึ่งปลาในแม่น้ำจะขึ้นไปวางไข่ในลำห้วยสาขาและบริเวณที่น้ำท่วมถึง เช่น ป่าบุงป่าทาม (พื้นที่ชุ่มน้ำ) นาข้าว คลอง แต่ปัญหาในช่วงฤดูฝนนั้นแดดน้อยปลาที่จับได้เน่าเสียเร็วโดยเฉพาะกลุ่มปลาขาว ปลาสวายซึ่งนำไปสู่การถนอมอาหารอย่างอื่นที่ทำแบบง่าย ๆ สามารถเก็บไว้กินได้นาน ๆ คือการนำปลาไปทำปลาร้า ปลาแดก โดยการนำปลาไปหมักกับเกลือ แล้วใส่ไว้ในไหซึ่งชาวอีสานใช้หมักปลาร้า ปลาแดกนั้นจะเป็นไหหินที่ปากแคบที่ใช้ มือล้วงเข้าไปได้เท่านั้น ดังนั้นการที่จะใส่ปลาลงในไหได้ต้องอาศัยมือยัดหรือ แดกปลาลงในไหให้เต็มซึ่งเป็นภาษาพื้นเมืองของคนอีสานที่นำไปสู่ชื่อเรียก ปลาร้าว่า ปลาแดก (คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2561, น.7-9)

อัตลักษณ์ คือ สิ่ง que แสดงให้เห็นถึงลักษณะเฉพาะของกลุ่มทางสังคม ซึ่งหมายถึงความรวมถึง สิ่งของลักษณะนิสัย วิธีการดำรงชีวิต ตลอดจนกระบวนการคิดและความเชื่อต่างๆ ที่สามารถทำให้จำแนกแยกแยะตนเองออกจากกลุ่มสังคมกลุ่มอื่น แสดงให้เห็นว่าเราคือใคร แตกต่างหรือเหมือนกับคนอื่นอย่างไร ซึ่งอัตลักษณ์ที่สามารถคงอยู่ได้ สำหรับชุมชนนั้น ต้องเป็นสิ่งที่มีความหมาย ชาวชุมชนเห็นว่าเป็นสิ่งที่มีความ

คุณค่า จึงเต็มใจที่จะสามารถรักษาอัตลักษณ์นั้น อัตลักษณ์เป็นสิ่งที่ประกอบด้วยสองส่วนคือ สิ่งที่เป็นตัวเราอย่างแท้จริง และสิ่งที่สังคมอยากให้เป็น ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลาตามบริบท

อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของความเป็นอีสาน ปรากฏในงานของ พจน์ สัจจะ (2540, น.16) ในหนังสือโลก วัฒนธรรมของอาหาร ได้เขียนถึงปลาร้า ปลาแดกว่าเป็นอาหารวัฒนธรรมของคนไทยภาคอีสาน เป็นเอกลักษณ์วัฒนธรรมท้องถิ่นที่คนอีสานไม่อาย เป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในครัวอีสาน สอดคล้องกับคำกล่าวของ อานันท์ กาญจนพันธุ์ (2557) ที่ได้บอกเล่าความเป็นปลาร้า ปลาแดกผ่านตัวตนคนอีสานว่า “ปลาร้า ปลาแดก เป็นหัวใจอันหนึ่งของอาหารอีสาน เพราะเป็นตัวเชื่อมหรือตัวช่วยที่ทำให้อาหาร อีสาน แซ่บอีหลี ขณะเดียวกันก็ยิ่งทำให้เราเข้าใจบริบทชีวิตของคนที่ทำอาหารด้วย และไม่ใช่แค่แซ่บ ทางปาก หรือ แซ่บทางอารมณ์เท่านั้น แต่มันแซ่บในฐานะที่เป็นอาหารที่จะสื่อว่าเป็นตัวเรา ไม่ใช่แซ่บ ทั่ว ๆ ไป แต่ต้องแซ่บแบบอีสาน” ดังนั้นปลาร้า ปลาแดกจึงเป็นสัญลักษณ์แทนคนอีสาน การผลิตซ้ำภาพปลาร้า ปลาแดก ให้กลายเป็นของฝาก ของที่ระลึก อย่างเช่น ปลาร้าบอง ของภาคอีสานจะมีชื่อเสียงมาก และมักกลายเป็นของฝากสำหรับคนภาคอื่น ๆ

จากปรากฏการณ์ดังกล่าวข้างต้นผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาว่า ปลาร้า ปลาแดกถูกนิยามความหมายอย่างไรในพื้นที่ชายแดนใต้ และปลาร้า ปลาแดก ถูกผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมอย่างไร ทั้งนี้เพื่อที่จะได้ทำความเข้าใจปลาร้า ปลาแดก จากมุมมองของเจ้าของวัฒนธรรมและมุมมองจากคนภายนอกวัฒนธรรม

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาการนิยามความหมายของปลาร้า ปลาแดกของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้
2. เพื่อศึกษาการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมปลาร้า ปลาแดกของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้

แนวคิด ทฤษฎี กรอบแนวคิด

การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมเป็นกระบวนการที่รองรับความยั่งยืนและเป็นหลักประกันความต่อเนื่องของวัฒนธรรมเมื่อเกิดวัฒนธรรมขึ้นต้องผลิตซ้ำเพื่อสืบทอดวัฒนธรรม ถ้าวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นมาใหม่ไม่ได้รับการผลิตซ้ำ วัฒนธรรมใหม่นั้นก็จะมีอายุเพียงแค่นั้น ๆ แล้วก็สูญหายไป แนวคิดนี้เกิดมาจากการผลิตซ้ำด้านวัฒนธรรม การผลิตซ้ำด้านแรงงาน เช่น การหาคนงานรุ่นใหม่ทดแทนและการผลิตซ้ำด้านความคิด จิตสำนึกและอุดมการณ์

กาญจนา แก้วเทพ และสมสุข หินวิมาน (2551, น.67) ได้อธิบายแนวความคิดเรื่องการผลิตทางวัตถุของมาร์กเพิ่มเติมว่าไม่เพียงแต่วัตถุเท่านั้นที่ต้องมีการผลิต แม้แต่วัฒนธรรม อุดมการณ์/จิตสำนึกก็ต้องผ่านกระบวนการผลิตเช่นเดียวกัน (Cultural Production) โดยวัฒนธรรมแบ่งได้เป็น 2 ประเภทคือ 1) วัฒนธรรมที่มีชีวิตอยู่ (Lived Culture) หมายถึงวัฒนธรรมทุกอย่างอยู่ในช่วงเวลาหนึ่ง สถานที่หนึ่ง และเฉพาะคนที่มีชีวิตอยู่ในช่วงเวลานั้นเท่านั้นที่จะเข้าถึงและสัมผัสวัฒนธรรมดังกล่าวได้ 2) วัฒนธรรมที่ได้รับการบันทึกไว้ (Record Culture) หมายถึง บางส่วนของวัฒนธรรมที่มีชีวิตอยู่และได้รับการบันทึก

หรือผลิตซ้ำเพื่อสืบทอดต่อมา หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “วัฒนธรรมแห่งยุคสมัย” (Culture of the Period) ซึ่งถือเป็นส่วนหนึ่งของ “ประเพณีในการเลือกสรร” (Selective Tradition) เนื่องจากว่าในชีวิตประจำวันของคนเรามีวัฒนธรรมที่ถูกสร้างขึ้นใหม่ตลอดเวลา แต่ประเพณีในการเลือกสรรจะทำหน้าที่คัดเลือกให้วัฒนธรรมบางอย่างถูกผลิตซ้ำให้มีชีวิตยืนยาวต่อไป และทุกครั้งที่มีการเลือกสรรเกิดขึ้น จะมีการตีความหมายให้กับวัฒนธรรมที่จะถูกบันทึกไว้เสมอ ทั้งนี้สถาบันหรือบุคคลที่มีอำนาจจะเป็นผู้ชี้ขาดความยั่งยืนของวัฒนธรรมและแต่ละกลุ่ม

จากการนำเสนอความหมายของการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมตามแนวคิดของนักวิชาการดังกล่าวข้างต้น สามารถสรุปได้ว่า การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม หมายถึงการปกป้อง ดำรงรักษาหรือเพิ่มพูนวัฒนธรรมที่มีการผลิตขึ้นในกลุ่มสังคม เมื่อเกิดการผลิตและสร้างความหมายทางวัฒนธรรมใหม่ขึ้นมา สมาชิกจะทำการคัดเลือกความคิด ความเชื่อ ค่านิยมหรือการปฏิบัติที่เหมาะสมและทำการผลิตซ้ำด้วยวิธีการต่าง ๆ จนเกิดการยอมรับเป็นบรรทัดฐานเพื่อการอยู่ร่วมกันแสดงถึงความเป็นหนึ่งเดียวของกลุ่ม สร้างความแตกต่างระหว่างกลุ่ม วัฒนธรรมใดที่มีการผลิตขึ้นแล้วไม่ได้รับการยอมรับ วัฒนธรรมนั้นก็จะตายไปในที่สุด ทั้งนี้ สถาบันหรือบุคคลที่มีอำนาจจะเป็นผู้ชี้ขาดความยั่งยืนของวัฒนธรรมและแต่ละกลุ่ม สังคมก็จะมีแนวทางปฏิบัติด้านวัฒนธรรมแตกต่างกันการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมเป็นความสัมพันธ์ขององค์ประกอบการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมทั้งในระดับที่เป็นนามธรรมและรูปธรรม ประกอบไปด้วยผู้ผลิต วัฒนธรรม เนื้อหาสาระ สถานที่สื่อที่ใช้ในการสืบทอดและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมจึงเกิดการสื่อสารขึ้นเพื่อสืบทอดหรือขยายผู้เผยแพร่วัฒนธรรมเพิ่มช่องทางในการสื่อสารทางวัฒนธรรมและเพิ่ม

วิธีดำเนินการวิจัย

1. พื้นที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคริพ จังหวัดนราธิวาส ซึ่งมีความสำคัญคือ มีชาวอิสานอพยพเข้ามาอยู่ในพื้นที่เป็นเวลานาน และชาวอิสานเหล่านี้ได้นำอัตลักษณ์วัฒนธรรมของอิสานมาด้วย ทั้งด้านการแต่งกาย ความเป็นอยู่ อาหาร ภาษา และประเพณีบุญบั้งไฟ

2. ประชากรกลุ่มเป้าหมาย

2.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ กำหนดขนาดตัวอย่างโดยใช้ระบบโควตา หมู่บ้านละ 30 ครัวเรือน รวมเป็น 240 ครัวเรือน การสุ่มตัวอย่างผู้วิจัยใช้วิธี Stratified Random Sampling ตามหมู่บ้าน ในลักษณะกำหนดกลุ่มตัวอย่างโดยเท่ากัน หลังจากนั้นคณะผู้วิจัยใช้วิธีสุ่มตัวอย่างอย่างง่ายในแต่ละหมู่บ้านโดยใช้วิธีเขียนบ้านเลขที่ของแต่ละหมู่บ้าน และนำมาจับฉลากแบบไม่ใส่กลับคืน เนื่องจากแต่ละหลังคาเรือนบ้านของชาวบ้านจะอยู่ใกล้กันมาก จึงต้องตระเวนไปจนเจอบ้านเลขที่จนครบ หมู่บ้านละ 30 ครัวเรือน กลุ่มตัวอย่างได้จากตัวแทนของครัวเรือนที่สามารถตอบแบบสอบถามได้

2.2 ผู้ให้ข้อมูลที่ใช้เก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ ได้แก่ กลุ่มแกนนำชุมชนในพื้นที่ตำบลภูเขาทอง ชาวบ้านทั่วไป กลุ่มแม่บ้าน ครูโรงเรียน เด็กนักเรียน แม่ค้าขายอาหารในหมู่บ้าน และคนนอกพื้นที่ ซึ่งเป็นคนภาคใต้ และคนภาคกลาง จำนวน 22 คน

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.1 แบบสอบถาม สำหรับถามเรื่อง ชนิดของอาหารอีสานที่มีส่วนผสมของปลาร้า ปลาแดก เป็นแบบสอบถามแบบเลือกตอบ (check list)

3.2 สัมภาษณ์แบบเจาะลึก การนิยามความหมาย และการผลิตซ้ำอัตลักษณ์วัฒนธรรม ปลาร้า ปลาแดกของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถาม จำนวน 240 ชุด โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เพื่อให้ได้แบบสอบถามแต่ละชุด หลังจากนั้นตรวจสอบความสมบูรณ์ แล้วนำมาเข้ารหัส คีย์ข้อมูล เพื่อนำไปวิเคราะห์ต่อไป ในขณะเดียวกันผู้วิจัยได้มีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกในประเด็นการนิยามความหมาย และการผลิตซ้ำอัตลักษณ์วัฒนธรรม ปลาร้า ปลาแดกของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้จากผู้ให้ข้อมูล

5. การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาคำร้อยละ นำเสนอด้วยตาราง และบรรยายใต้ตาราง ส่วนวิธีการเชิงคุณภาพใช้วิธีการสังเกต และสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากผู้ให้ข้อมูล นำมาจำแนกหมวดหมู่ ตีความสร้างข้อสรุป

ผลการวิจัย

1. การนิยามความหมายของปลาร้า ปลาแดกของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้

1.1 ปลาร้าปลาแดก : วัฒนธรรมร่วมของอุษาคเนย์

วัฒนธรรมการกินปลาแดกเริ่มต้นจากชุมชนชาวมอญที่ส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในบริเวณประเทศพม่า ปัจจุบัน ก่อนขยายความนิยมไปยังละแวกเขมร ลาว ไต้หวันมาจนถึงกลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาที่ถูกปกครองโดยชาวมอญมาตั้งแต่สมัยทวารวดี อย่างที่เห็นกันว่าอาหารในเขตภาคกลางของไทยหลายจังหวัด ก็มีส่วนผสมของปลาร้าปนอยู่ในสำรับไม่ต่างจากอาหารอีสานหรือ ‘ปลาฮ้า’ ในครัวภาคเหนือ เพียงแต่เป็นปลาร้าที่รสชาติฉ่ำฉ่ำ ทำจากปลาตัวเล็กจิ๋ว เช่น ปลากระดี่ วัตถุดิบในการทำปลาร้าแบบมอญ ยืนยันจากคำว่า ‘กระดี่’ นั้นเป็นคำมอญ เกิดจากการผสมคำว่า ‘กะ’ แปลว่าปลา และ ‘ดี’ เป็นชื่อของปลาตัวเล็ก จากนั้นจึงนำปลากระดี่มาหมักกับเกลือและข้าวสุก ซึ่งเป็นการหมักแบบแห้ง คือมีแค่ตัวปลา เกลือ และข้าว ก่อนนำไปในตูปลาจะค่อย ๆ ซึมออกมาเพิ่มปริมาณน้ำปลาร้าในไหให้เต็มปรี และแม่ครัวก็จะเลือกตักใช้น้ำปลาร้าใส ๆ ด้านบน (ลักษณะคล้ายน้ำปลา) มาใช้ปรุงอาหารเป็นลำดับแรก อาทิ แกงบวน แกงบอน แกงขี้เหล็ก ที่นับเป็นแกงมอญที่เรียกว่าเป็นแกงขึ้นชื่อของไทยภาคกลางนั้น ก็เป็นแกงที่มีรากเหง้ามาจากชุมชนชาวมอญ และทั้งหมดก็นิยมเหยาะปลาร้าใส่เพื่อเสริมรส (องค์ บรรจุน. 2557).

ในช่วงที่มีความร่วมมือกันเป็นประชาคมอาเซียน การดำเนินงานของประชาคมอาเซียนไม่สามารถหลอมรวมให้ประเทศภาคีร่วมสร้างหนึ่งวิสัยทัศน์ หนึ่งอัตลักษณ์ หนึ่งประชาคม ตามที่ตั้งเป้าไว้ได้ ทั้งนี้เนื่องจาก ประชาคมอาเซียนมีความหลากหลายทั้งชาติพันธุ์ และหลากหลายวัฒนธรรม ซึ่งพบว่าการหลอมรวมอัตลักษณ์ของหลายประเทศให้เป็นหนึ่งเดียวนั้น ค่อนข้างจะย้อนแย้งกับความเป็นจริง แต่สิ่งสำคัญ สะท้อนให้เห็นแล้วว่า แม้ในความหลากหลายเรายังมีความหวัง เรายังมีบางเรื่องที่ทำร่วมกันได้ และสามารถขยายขอบข่ายไปไกลได้มากกว่าเส้นพรมแดนรัฐตั้งเช่นมิตรภาพ บริบทของมิตรภาพ โดยเฉพาะการสื่อสารเพื่อสร้างจินตกรรม มิตรภาพผ่านปลาร้า-ปลาแดกนั้นไปได้ไกลกว่าเรื่องระหว่างประเทศ ดังเช่น ปลาร้า ปลาแดกที่เชื่อมความเหมือนบางอย่างและจุดร่วมบางประการของคนอีสานกับคนลาวไว้ด้วยกัน ปลาร้า ปลาแดก จึงเป็นอาหารวัฒนธรรมที่ไม่เพียงแต่ไทย-ลาวเท่านั้น แต่ปลาร้า ปลาแดกเป็นวัฒนธรรมร่วมกันของคนในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ หรือภูมิภาคอุษาคเนย์

ปลาร้า ปลาแดก เป็นผลสำเร็จของการประสานรวม form และ content โดยสร้างความหมายร่วมว่า เป็นวิถีชีวิต แนวอยู่แนวกิน และการผลิตซ้ำภาพปลาร้า ปลาแดกว่า เป็นภาพแทนความเป็นอีสาน ความเป็นคนลาวนั้น สามารถนำไปสู่การสร้างความรู้สึกร่วมว่าเราเป็นพวกเดียวกัน เป็นอาหารวัฒนธรรมที่สร้างความรู้สึกร่วมกันทางวัฒนธรรมได้ โดยเฉพาะการสร้างจิตสำนึกที่ก่อรูปก่อร่างจากความรู้สึกนึกคิด (embodiment) ที่ “เพียงได้กลิ่นก็สัมผัสได้” “เพียงได้กลิ่นก็คิดถึงบ้าน” นั้น สะท้อนให้เห็นการติดตั้งผัสสะ (sense) จนกลายเป็นรสนิยม เป็นการกระทำ เป็นอุปนิสัย ที่แสดงออกผ่านการบริโภค ปลาร้า ปลาแดก ในชีวิตประจำวันของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้ และทำให้เส้นแบ่งพรมแดนทางวัฒนธรรมถูกลากไปไกลและครอบคลุมพื้นที่และเชื่อมโยงระหว่างคนอีสานในพื้นที่ภาคอีสานกับคนอีสานในพื้นที่ภาคใต้ และประเทศเพื่อนบ้านที่มีวัฒนธรรมการกินปลาร้า ปลาแดกเหมือนกัน ดังนั้น ปลาร้า-ปลาแดกจึงเป็นวัฒนธรรมร่วม ในความเป็นจริงแล้วเป็นจุดร่วมของวัฒนธรรมการกินและการถนอมอาหารในภูมิภาคอุษาคเนย์ หรือเอเชียอาคเนย์อีกด้วย และหากว่ากันด้วยเรื่อง ปลาร้า ปลาแดก ที่ภาคกลางก็มีปลาร้าเช่นกัน ถึงแม้ว่าจะมีความแตกต่างระหว่างปลาร้า ปลาแดกภาคกลางกับปลาร้า ปลาแดกภาคอีสานที่มีความใกล้เคียงกับปลาร้า ปลาแดกที่ลาว แต่กระนั้นเราก็เรียกแบบเหมารวมและจินตนาการถึงสิ่งเดียวกันได้ว่า มันคือปลาร้า ปลาแดกนั่นเอง การสร้างความหมายร่วม การผลิตซ้ำภาพสัญลักษณ์แห่งมิตรระหว่างคนที่อยู่ภาคอีสานและคนที่อยู่ภาคใต้ และคนที่อยู่ในพื้นที่อื่น ๆ ในแถบอุษาคเนย์ที่เชื่อมโยงวัฒนธรรมร่วมเป็นภูมิภาคเดียวกัน จึงถูกเชื่อมด้วยวัฒนธรรมอาหารดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลดังนี้

“...คนลาวก็กินปลาแดก ทำปลาแดกเป็นเหมือนกับคนไทย เราหากินกับแม่น้ำโขง เรามีปลามากมาย เหลือกก็หมักปลาเก็บไว้กินวันหลัง...” (นฤพนธ์, สัมภาษณ์วันที่ 10 พฤษภาคม 2563)

“...การทำปลาแดกเป็นวัฒนธรรมการถนอมอาหาร เมื่อชาวบ้านริมฝั่งโขงสามารถจับปลาได้จำนวนมาก ก็เก็บปลาไว้กินวันหลังโดยการหมักปลาด้วยเกลือโดยใส่ไว้ในไห เป็นการถนอมอาหารของกลุ่มคนไทยอีสาน และคนลาว...” (สุธรรม, สัมภาษณ์วันที่ 12 พฤษภาคม 2563)

“...เท่าที่รู้จะเขมรใกล้บ้านเราบุรีรัมย์ สุรินทร์ ปลาร้าเขมร จะเรียกกันว่า ปราฮ็อก ส่วนฟิลิปปินส์ เรียกว่า บากุง เวียดนาม เรียกว่า มั้ม มาเลเซีย เรียกว่า เปกาซัม อินโดนีเซีย เรียกว่า บากาแซง พม่า เรียกว่า งาปี ซึ่งแสดงให้เห็นว่าบ้านใกล้เรือนเคียงของไทยเราจะมีคำเรียก ปลาร้า ปลาแดก เหมือนกัน..” (ไคว้, สัมภาษณ์วันที่ 15 พฤษภาคม 2563)

จากปรากฏการณ์ข้างต้นสะท้อนให้เห็นว่า ชาวประชาคมอาเซียนหรือแถบอุษาคเนย์นั้น มีวัฒนธรรมในการกินที่คล้ายคลึงกัน เพราะมีวัตถุดิบจากธรรมชาติที่ใกล้เคียงกัน นั่นคือ ปลา เกลือ และ ข้าว ซึ่งแต่ละชาติจะสร้างสรรค์ปลาร้า ปลาแดกออกมาได้รสชาติ หรือหน้าตาแบบไหนขึ้นอยู่กับกรรมวิธีในการทำ และความคุ้นเคยในรสสัมผัสของแต่ละประเทศ วัฒนธรรมปลาแดกที่เราคุ้นเคย ถือเป็นเทคโนโลยีการถนอมอาหารที่มีเหมือนกันทั่วทั้งภูมิภาค เป็นมรดกทางวัฒนธรรม ผ่านการ “ทำให้เน่าแล้วอร่อย” ของชาวอุษาคเนย์ ปลากับข้าว ถือเป็นความเชื่อมโยงของคนแถบนี้อย่างแยกไม่ออก แม้ต่างชื่อเรียก แต่รูปลักษณ์และรสชาตินั้นเป็นหนึ่งเดียว เส้นทางสายปลาแดกหากจะว่าไปแล้วน่าจะกลายมาเป็นเส้นทางอารยธรรมที่เรียกได้ว่าอยู่ร่วมกับคนแถบนี้มาตั้งแต่โบราณ และเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมร่วมของชาวอาเซียนที่ยังคงมีชีวิต และรับรู้รสชาติอันเป็นจุดร่วมในวัฒนธรรมอาหารของอุษาคเนย์

1.2 การเชื่อมความสัมพันธ์โดยระหว่างคนอีสานในพื้นที่ภาคใต้และคนอีสานในพื้นที่อีสาน

การอพยพของชาวอีสานเข้ามาในพื้นที่ตำบลภูเขาทอง ส่วนใหญ่ มีทั้งอีสานเหนืออีสานใต้ อพยพมาในช่วงประมาณปี พ.ศ. 2519 เมื่อมาอยู่ครั้งแรกจะได้รับความยากลำบากมาก เนื่องจากต้องปรับที่ดินเพื่อทำกินที่ได้รับจากทางการ 16 ไร่ และที่ดินที่ซื้ออยู่อาศัย ประมาณ 2 ไร่ การคมนาคมไม่สะดวก การเดินทางเข้าตัวเมืองสุโขทัย-ตาก ต้องเดินทางไปขึ้นรถสองแถวที่อำเภอสุคริพ ซึ่งมีวันละเที่ยว ชาวบ้านที่อพยพมาจะนำวัฒนธรรมอีสานติดตัวมาด้วย จะมีบางอย่างยังคงดำรงอัตลักษณ์ และบางอย่างเสี่ยงต่อการสูญหาย โดยเฉพาะภาษาอีสาน คนที่พูดภาษาอีสานจะมีแต่คนเฒ่าคนแก่ ส่วนคนที่เป็นรุ่นลูกหลานจะพูดภาษาไทยมาตรฐาน หรือไม่ก็พูดภาษาใต้ ซึ่งนับวันจะค่อย ๆ เลือนหายไปทีละเล็กละน้อย แต่สิ่งที่ยังคงมีอยู่คืออาหารอีสาน ยังมีการทำรับประทานในชีวิตประจำวัน และมีทำขายในชุมชน เช่น ส้มตำ ลาบ ก้อย แกงอ่อม ปลาร้า ปลาแดก คนอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้ยังคงกินกันอยู่ในชีวิตประจำวัน กับประเพณีบุญบั้งไฟ ซึ่งยังคงผลิตซ้ำอัตลักษณ์วัฒนธรรมของชาวอีสานอยู่ทุกปี การทำอาหารอีสานเป็นวิถีชีวิตประจำวันของชาวบ้าน ซึ่งทำกินทุกวัน ส่วนประกอบที่สำคัญที่ขาดไม่ได้คือ ปลาร้า ปลาแดกเป็นอาหารอีสานที่ใช้กินกับข้าวหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารอื่น นอกจากนั้นยังพบว่าปลาร้า ปลาแดกเป็นสิ่งที่เชื่อมโยงคนอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้กับคนอีสานในพื้นที่ภาคอีสานบ้านเกิดที่จากมาให้เกิดสำนึกรักท้องถิ่นดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลดังนี้

“...ยายกินปลาแดกทุกวัน วันไหนไม่ได้กินอยู่ไม่ได้ รสชาติอาหารมันไม่อร่อย ไม่แซ่บ เราจะเอาปลาแดกผสมกับอาหารอื่น เช่น ตำปักษ์ใส่ปลาแดก แกงอ่อม แกงเปรอะ ส้มตำ ลาบ ก้อย ไม่ใส่ปลาแดกไม่อร่อย...” (ยายคำพา, สัมภาษณ์วันที่ 20 มิถุนายน 2563)

“...กินปลาแดกแล้วคิดถึงญาติพี่น้องที่อยู่อีสาน เหมือนกับว่าถ้าคิดถึงเพื่อน ญาติพี่น้องกินปลาแดกมันก็ยังอุ่นใจอยู่...” (สมชาย, สัมภาษณ์วันที่ 15 มิถุนายน 2563)

“...สมัยอยู่อีสานเรากินปลาแดกกัน เราทำปลาแดกไว้กินมีกันทุกครัวเรือน แต่อยู่ที่ตำบลภูเขาทอง ห้วยหนองคลองบึงจับปลาไม่พอทำปลาแดก ต้องสั่งมาจากภาคอีสานให้ญาติพี่น้องส่งมาให้ บางทีก็ไปซื้อแถวตลาดโก-ลก...มันก็ไม่ค่อยเหมือนกับปลาแดกบ้านเรา แต่ก็ยังดีกว่าไม่มี...กินปลาแดกแล้วคิดถึงบ้านที่อีสาน กินอะไรก็ไม่อร่อยเหมือนกินปลาแดก...” (นาง, สัมภาษณ์วันที่ 10 พฤษภาคม 2563)

จากคำสัมภาษณ์ดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่าปลาร้า ปลาแดกเป็นส่วนหนึ่งของอาหารการกินของชาวอีสานไม่ว่าจะอพยพมาอยู่ต่างถิ่นในพื้นที่ชายแดนใต้ก็ยังมีความต้องการลิ้มรสปลาร้า ปลาแดก และให้ความหมายที่ยึดโยงกับคนอีสานในภาคอีสาน ความเป็นเครือญาติผ่านปลาร้า ปลาแดก และเป็นสื่อในการทำหน้าที่สื่อสารเพื่อสร้างจิตรกรรมมิติภาพได้ด้วยตัวของมันเอง เพราะทำให้ผู้คนรู้สึกได้และจดจำได้ถึงความเป็นพวกเดียวกัน

1.3 “ปลาร้า ปลาแดก: ภูมิปัญญา ล้าหลัง ของฝาก” การนิยามความหมายจาก “คนใน คนนอก”

คำว่า ‘แดก’ เป็นคำกริยาโบราณ แปลว่า ‘ยัดจนแน่น’ และใช้ คำว่า ‘ปลาร้า ปลาแดก’ จึงอธิบายได้ชัดว่าเป็นปลาที่ถูกยัดลงภาชนะ ซึ่งเป็นกรรมวิธีที่เรชาวไทยและเพื่อนบ้านในละแวกใกล้เคียงใช้ถนอมอาหารกันมานานนับพันปี จนอาจเรียกได้ว่าปลาร้า ปลาแดกเป็นอาหารดึกดำบรรพ์ เป็นภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษสืบทอดส่งต่อกันมาให้เราไว้ทำกินเก่าแก่ในระดับเคยมีการขุดค้นเจอหลักฐาน ‘ไหปลาแดก’ ฝังรวมอยู่ในหลุมศพมนุษย์ยุคโบราณอายุกว่า 3,000 ปี ที่บ้านโนนวัด อำเภอนโนสูง จังหวัดนครราชสีมา ยืนยันว่าวัฒนธรรมการกินปลาเฒ่าของชาวสุวรรณภูมิผู้ตั้งรกรากอาศัยอยู่ในแถบลุ่มแม่น้ำโขง ชี มูล และเจ้าพระยานั้นมีมานานแล้ว (อรุณวดี รัตนธำรี 2561) ส่วนในงานศึกษาของประสงค์ สมบุญอุปพัทธ์ และสุกฤตา บุญอุปพัทธ์ (2560, น.141-142 อ้างถึงใน ชนาภิวัฒน์ ชันทะ และอุ้นเรือน เล็กน้อย. (2563) ได้อธิบายไว้ว่า ปลาร้า ปลาแดกสามารถแบ่งแบบง่าย ๆ ออกได้เป็น 2 กลุ่ม ตามชนิดของปลา คือ ปลาร้า ปลาแดกที่ทำปลาขนาดใหญ่หรือปลาหนัก และปลาร้าที่ทำจากปลาขนาดเล็กหรือปลาเบา ปลาหนัก ได้แก่ ปลาช่อน ปลาชะโด ปลาดุก ปลาหมอ ปลาหมอช้างเหยียบซึ่งเป็นปลาที่มีขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ ปลาเบา ได้แก่ ปลาตะเพียน ปลาสวาย ปลากระดี่ ปลาแก้มขี้ ซึ่งเป็นปลาที่มีขนาดเล็ก ซึ่งได้แบ่งชนิดของปลาร้าออกเป็น 2 ชนิด ตามประเภทของวัตถุดิบ ได้แก่ ปลาร้าข้าวคั่ว เป็นปลาร้าที่ใช้ข้าวคั่ว หรือข้าวเปลือกข้าวคั่วบดละเอียดเป็นส่วนผสม และปลาร้ารำ เป็นปลาร้าที่ใช้รำข้าวหรือรำข้าวคั่ว และอาจมีข้าวคั่วเป็นส่วนผสมภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานของไทยเป็นแหล่งอารยธรรมเก่าแก่ หลักฐานที่ค้นพบเครื่องปั้นดินเผาแหล่งโบราณคดีอย่างเช่นบ้านเชียง อ.หนองหาร จ.อุดรธานี มีการค้นพบเครื่องปั้นดินเผาเขียนสีมีอายุประมาณ 5000 ปี ปัจจุบันได้รับการขึ้นทะเบียน เป็นมรดกโลกที่มีมานานนับพันปี เช่น ไห ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการผลิตไหในการหมักปลาร้า ปลาแดก ที่บ้านท่าไผ่ อ.เชียงใน จ.อุบลราชธานี มีประวัติความเป็นมายาวนานกว่า 200 ปี ซึ่งมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องของสุปิยา ทาปทา

(2552 อ้างถึงใน ชนาวิวัฒน์ ชันทะ และอุ้นเรือน เล็กน้อย. (2563) ได้กล่าวว่า ไท วิถีคิด วิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป ได้กล่าวไว้ว่า “ลักษณะพิเศษของ ไทเง คือ มีผาครอบ (ภาษาอีสานเรียกว่า ผาเง โดยที่ปากไทจะให้เป็น ร่องไว้เพื่อขังน้ำเป็นการป้องกันไม่ให้แมลงวันมาวางไข่ได้) นอกจากนี้ยังเป็นภาชนะเก็บเกลือเพื่อช่วยไม่ให้ เกลือเปียกและ ดังนั้นไทเงเป็นที่นิยมแพร่หลาย มีการทำให้ไว้ใช้เกือบทุกครั้งเรือนและเมื่อเกิดความ ต้องการใช้ภายในหมู่บ้าน จึงได้นำไทไปแลกเปลี่ยนและขายยังหมู่บ้านใกล้เคียงหลายแห่งไปถึง ยโสธร ร้อยเอ็ด กาฬสินธุ์ ขอนแก่น จนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไปในบริเวณลุ่มแม่น้ำชี” การผลิตเพื่ออุปโภคใน คราวเรือนและเพื่ออุตสาหกรรม 1. ข้อมูลอุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์การผลิตปลาแดกในเชิงอุตสาหกรรมเป็น หลักนั้น ได้สืบค้นข้อมูลจากสารคดีบนนอกกะลา ซึ่งได้บรรยายลักษณะการผลิตปลาร้าเพื่ออุตสาหกรรม เป็นหลัก โดยเฉพาะเขตจังหวัดนครสวรรค์ และสุโขทัย เนื่องจากลักษณะทางภูมิศาสตร์เป็นแหล่งประมง น้ำจืดขนาดใหญ่ นั่นก็คือแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งเป็นแหล่งหาปลาที่มีจำนวนมากที่สุดในประเทศไทยในการ ผลิตปลาร้าเพื่อการส่งขายมายังตลาดไทย กรุงเทพมหานคร และในส่วนข้อมูลเชิงพาณิชย์นั้น กรมพัฒนา ธุรกิจการค้า ได้เตรียมต่อยอดพัฒนาผู้ประกอบการปลาร้าไทยและส่งเสริมให้ร้านอาหารไทยที่ได้รับตรา สัญลักษณ์ Thai Select ใช้ปลาร้าที่ได้มาตรฐานเป็นส่วนประกอบอาหารไทย นางกุลณี อิศดิศัย อธิบดี กรมพัฒนาธุรกิจการค้า ระบุว่า ได้เตรียมแนวทางต่อยอดและพัฒนาผู้ประกอบการปลาร้า โดยส่งเสริมให้ ร้านอาหารไทยที่ได้รับตราสัญลักษณ์ THAI Select หรือกำลังจะเข้ารับการประเมิน ใช้ปลาร้าที่ได้ มาตรฐานเป็นส่วนผสมในการประกอบอาหารไทย นำปลาร้าที่ได้มาตรฐานจำหน่ายในร้านธงฟ้าประชารัฐ ส่งเสริมปลาร้าที่ได้มาตรฐานไปจำหน่ายผ่านเว็บไซต์ "ของดีทั่วไทยดอทคอม"และ "ไทยเทรตดอทคอม" เพื่อขยายช่องทางตลาดทั้งในและต่างประเทศ (ไทยโพสต์, 2561) หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จึงจัดทำร่าง มาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง "ปลาร้า" ขึ้น เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตโดยมีข้อกำหนดต่าง ๆ เช่น ระยะเวลาการหมัก

มุมมองปลาร้า ปลาแดกของ “คนใน” มองว่าเป็นภูมิปัญญาอาหาร วิถีชีวิตแนวอยู่แนวกิน ภูมิปัญญาพื้นบ้านองค์ความรู้ของสตรี ความสัมพันธ์ของเครือญาติ การเป็นพวกเดียวกัน เครือข่ายเครือ ญาติ การหมักและปรุงปลาแดกถือเป็นเคล็ดลับของแต่ละบ้าน แต่ละท้องถิ่น ถึงจะมีการปรับเปลี่ยนไป บ้าง แต่ก็ยังคงรสชาติแบบที่คุ้นเคย ปัญหาของปลาแดกหรือปลาร้าไม่ได้คุณภาพนั้น น่าจะเป็นผลมาจากการ เปลี่ยนแปลงทั้งระบบนิเวศน์ วิถีชีวิตและวิถีการผลิตอาหาร ในพื้นที่ตำบลภูเขาทอง อเภอสุดิริน จังหวัดนราธิวาส ชาวอีสานที่อพยพมาอยู่พบว่ามาจากพื้นที่หลากหลายทั้งอีสานเหนือและอีสานใต้ ซึ่ง ล้วนแล้วแต่ทำอาหารรับประทานที่มีส่วนผสมของปลาร้า ปลาแดก (นฤพนธ์, สัมภาษณ์วันที่ 10 พฤษภาคม 2563)

มุมมองปลาร้า ปลาแดกจาก “คนนอก” พื้นที่ มองว่าเป็นของหมิ่น ของสกปรกโรคร้ายใช้เจ็บ อาหารคนจน ความยากจนอาหารที่ล้าหลัง ไม่ทันสมัย ปากปลาร้า คนต่างถิ่นต่างวัฒนธรรมอาจจะรู้สึก disgust เพราะมันมีกลิ่นเหม็น คนที่ไม่คุ้นกับวัฒนธรรมปลาแดกก็จะมองไปคนละเรื่อง มันเป็นความต่างทาง วัฒนธรรม ทำให้เกิดอคติทางชาติพันธุ์ หรือดูถูกว่าต่ำกว่า ทั้งที่จริง ๆ แล้วต้องถือว่าคนอีสานเขาเก่งเรื่อง



การจัดการอาหาร จัดการเรื่องน้ำ การกินปลาแดกก็ไม่ใช้สิ่งจำเจและดักดาน แต่สามารถนำไปปรุงแต่งได้หลายรูปแบบหลายรสชาติ กินร่วมกับพืชผัก แมลง และสัตว์อื่น ๆ ตามฤดูกาล (ชุดิมา ชื่นเจริญ, 2561) ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลดังนี้

“...ปลาร้ากินไม่เป็นมีความรู้สึกที่ไม่สะอาด กลืนไม่ค่อยโอเค...” (ธนพงษ์, สัมภาษณ์วันที่ 20 เมษายน 2565)

“...ถ้าให้กินส้มตำขอกินส้มตำไทยดีกว่า ไม่ค่อยกล้ากินส้มตำปลาร้า หรือส้มตำลาว เหมือนไม่สะอาด...” (โบ, สัมภาษณ์วันที่ 20 เมษายน 2565)

“...เคยเห็นเพื่อนกินปลาร้านะ บางทีก็กินเข้าไปได้ยังไง มันน่าจะกินแล้วปวดท้องไหม กลัวว่าจะท้องเสีย...” (พรมล, สัมภาษณ์วันที่ 21 เมษายน 2565)

“...คนกินปลาร้านี้ถ้าจะว่าไปแล้วทำไมเราคิดว่าไม่โอเคเหมือนคนบ้านๆ บกๆ แต่ บางทีเราก็กินมีร้านอาหารอีสานส้มตำ ยำแซบ เพื่อน ๆ ก็ชวนไปกินนะ เพื่อนบางคนก็สั่งส้มตำปลาร้ามากิน แต่เราขอสั่งตำไทยดีกว่า...” (สุวิภา, สัมภาษณ์วันที่ 21 เมษายน 2565)

มุมมองร่วมกันของ “คนในและคนนอก” พบว่า ปลาร้า ปลาแดก กลายเป็น ของฝาก สินค้า OTOP แหล่งรายได้ ความสัมพันธ์ด้านการท่องเที่ยว ภาพแทนความเป็นอีสาน เมื่อก่อนปลาแดกจะทำกันตามบ้านเพื่อเอาไว้กินและแจกจ่ายในชุมชน แต่เดี๋ยวนี้กลายเป็นทำเพื่อขาย เพราะแหล่งน้ำลดลงปลาก็น้อยลง ต้องออกไปหาไกลขึ้น การแบ่งปันกันก็ไม่มี พอกลายเป็นการซื้อขาย แล้วไม่ใช่ขายกันในท้องถิ่นที่มีลูกค้าประจำ การทำปลาร้า ปลาแดกให้กลายเป็นสินค้า จึงต้องคำนึงถึงความปลอดภัยตลอดภัย เพื่อสร้างความตระหนักในเรื่องสุขภาพให้เกิดขึ้นได้ โดยการนำความรู้สมัยใหม่เข้าไปปรับใช้เพื่อสืบทอดภูมิปัญญาในการถนอมอาหารชนิดนี้ไม่ให้สูญหาย และสามารถต่อยอดต่อไป (ชุดิมา ชื่นเจริญ 2561) จากความเป็นคนในที่ทำปลาร้า และชอบกินปลาร้าก็จะมีแนวคิดอีกมิติหนึ่ง ในขณะที่คนไม่ชอบปลาร้าก็จะมีมุมมองที่แตกต่างกันออกไป ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลดังนี้

“...แล้วแต่คนนะมุมมองไม่เหมือนกันบางคนชอบกินปลาร้า บางคนไม่ชอบกินบอกว่าเหม็น เห็นได้จากเวลาสั่งส้มตำคนที่ชอบก็จะสั่งส้มตำปลาร้า คนไหนไม่ชอบก็จะสั่งส้มตำไทย...” (บุญโฮม, สัมภาษณ์วันที่ 18 มิถุนายน 2563)

“...ใครจะกินปลาร้าลง ได้กลิ่นก็ไม่ไหวแล้ว มองเห็นหนอนเป็นตัว ๆ ไม่รู้ว่าสะอาดไหม...แต่ก็ชอบกินปลาร้าบองที่เขาทำสุกแล้วรสชาติอร่อยดี...” (โณม, สัมภาษณ์วันที่ 17 มิถุนายน 2563)

“...ถ้าเป็นปลาร้าที่เขาทำเป็นส่วนประกอบของอาหารอีสานก็จะชอบกินนะ แต่ถ้าให้กินเฉพาะน้ำปลาร้า หรือปลาร้าเป็นตัว ๆ ไม่ไหว กลัวว่าจะท้องเสีย...” (สุภา, สัมภาษณ์วันที่ 18 พฤษภาคม 2563)

“...เห็นเขาทำปลาร้าใส่ขวดขายตามเซเว่น น่าจะสะอาดถูกหลักอนามัยเคยลองซื้อมาทำอาหารกินแล้ว อร่อยดี...” (มานิตา, สัมภาษณ์วันที่ 17 พฤษภาคม 2563)

“...ปลาดุกร้า ปลาต้ม ปลาจ่อมขายตามงานแสดงสินค้าโอท็อป คิดว่าเขาน่าจะทำได้ และก็อร่อยด้วย เคยซื้อปลาร้าบองไปลองกินดูอร่อยมาก...” (กัญญา, สัมภาษณ์วันที่ 17 พฤษภาคม 2563)

“...มันเป็นภูมิปัญญาของคนอีสานบ้านเฮา ถ้าไม่ได้กินปลาแดกมันเหมือนขาดอะไรไปบางอย่างบางคนดูถูกเราว่าไอ้ลาวกินข้าวเหนียว ปลาแดก ระวังจะดั่งหัก อันนี้ก็ไม่ไหว ความเชื่ออะไรนี่กินมาตั้งนานยังไม่เป็นไรเลย...” (บุญช่วย, สัมภาษณ์วันที่ 18 พฤษภาคม 2563)

จากคำสัมภาษณ์ดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า มุมมองของคนในและคนนอกขึ้นอยู่กับแนวคิดและประสบการณ์ที่ได้รับมา ซึ่งบางคนจะมองว่าปลาร้า ปลาแดกเป็นสิ่งที่เปี่ยมภูมิปัญญาเป็นวิถีชีวิต แต่บางคนไม่เคยสัมผัสวัฒนธรรมปลาร้า ปลาแดก ก็จะมีมุมมองที่แตกต่างออกไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประสบการณ์ของแต่ละคนในเรื่องอาหารการกิน

2. ปลาร้า ปลาแดก กับการผลิตซ้ำอัตลักษณ์วัฒนธรรมของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้

2.1 การผลิตซ้ำอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารอีสาน “ปลาร้า ปลาแดก” ในพื้นที่ชีวิตประจำวัน

จากการศึกษาพบว่า ชาวตำบลภูเขาทอง มีการทำอาหารอีสานรับประทานในครัวเรือนทุกวัน เนื่องจากทำกินกันมานานตั้งแต่เกิด และก็คุ้นกับการทำอาหารอีสานอยู่แล้ว ส่วนใหญ่ทำอาหารอีสานรับประทานกันในครอบครัวมากที่สุดคือ ลาบ รonglongma ได้แก่ น้ำพริกปลาร้า แกงเปรอะ แกงลาว และอ่อม นอกจากนั้นยังพบว่า เมนูอาหารที่ทำรับประทานกันในครอบครัวในพื้นที่ตำบลภูเขาทองยังมีความหลากหลาย ได้แก่ ปลาร้าบอง ป่นปลา (น้ำพริกที่มีส่วนผสมของปลา) ผักสด ผักดอง ส้มตำลาว แกงหน่อไม้ดอง ซุปหน่อไม้ บางครั้งก็ทำกินแบบง่าย ๆ ทำอาหารที่เดี๋ยวกินได้ ในการรับประทานอาหารจะนิยมกินข้าวเหนียวมากที่สุด รonglongma กินทั้งข้าวเหนียวและข้าวเจ้า สำหรับการทำอาหารอีสานให้สมาชิกในครอบครัวรับประทานส่วนใหญ่เป็นสามีภรรยา รonglongma ได้แก่ ญาติพี่น้อง ลูกป้า น้าอา

จากปรากฏการณ์ดังกล่าวจะพบว่าการประกอบอาหารในชีวิตประจำวันชาวบ้านใช้ปลาร้า ปลาแดกเป็นส่วนประกอบหลักในการทำอาหาร ซึ่งมีอยู่หลายชนิด ซึ่งถือว่าการผลิตซ้ำอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารในพื้นที่ภาคใต้ แต่วัตถุดิบที่ใช้ขึ้นอยู่กับระบบนิเวศ วัตถุดิบบางอย่างถูกทดแทนปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับทรัพยากรธรรมชาติที่หาได้ในท้องถิ่น แต่อย่างไรก็ตามพบว่าชาวบ้านยังทำอาหารที่มีส่วนผสมของปลาร้า ปลาแดก เป็นต้นว่าแกงเปรอะ รonglongma ได้แก่ ลาบ อ่อม และซุปขนุน ดังตารางที่ 1 ดังนี้

ตาราง 1 ชนิดของอาหารที่มีส่วนประกอบของปลาร้า ปลาแดกอันเป็นอัตลักษณ์วัฒนธรรมของอาหารอีสานในพื้นที่ตำบลภูเขาทอง

ชนิดของอาหารที่มีส่วนประกอบของปลาร้า ปลาแดกอันเป็น อัตลักษณ์วัฒนธรรมของอาหารอีสานในพื้นที่ตำบลภูเขาทอง	จำนวน	ร้อยละ
ลาบ	202	84.2
ก้อย	111	46.3
แกงเปรอะ	227	94.6
แกงลาว	81	33.8
อ่อม	180	75.0
ปลาร้าบอง	111	46.3
ป่นปลา (น้ำพริกปลา)	45	18.8
ส้มตำ	144	60.0
ซุบซุน	152	63.3
ซุบหน่อไม้	59	24.6
แกงเห็ด	118	49.2
ปลาจ่อม	140	58.3

การผลิตซ้ำอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารอีสานในพื้นที่ตำบลภูเขาทอง พบว่ามีการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบ เนื่องจากวัตถุดิบในพื้นที่มีน้อย หายาก ต้องหาให้เข้ารสชาติ และมีการปรับเปลี่ยนสูตร เครื่องปรุงอาหารอีสานส่วนใหญ่จะทำเอง และทำอาหารอีสานที่ทำเป็นเมนูดั้งเดิม ปลาร้ามักจะซื้อหรือเอามาจากอีสาน

2.2 การผลิตซ้ำอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารอีสาน “ปลาร้า ปลาแดก” ในพื้นที่งานบุญประเพณี

ในพื้นที่ตำบลภูเขาทอง ชาวบ้านจะมีบุญประเพณีใหญ่คือ ทอดกฐิน ทอดผ้าป่า และประเพณีที่สำคัญคือบุญบั้งไฟ ที่จะมีการทำอาหารอีสานมาร่วมกันในงานบุญ โดยเฉพาะงานบุญบั้งไฟนอกจากจะมีอาหารอีสานทำกินกันในครอบครัวแล้ว ยังทำอาหารอีสานจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวที่เข้ามาร่วมงานบุญบั้งไฟ ปลาร้า ปลาแดก จึงถูกนำมาเป็นตัวชูโรงในการผลิตซ้ำอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารอีสานในพื้นที่งานบุญประเพณีดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลดังนี้

“...ถ้าเป็นทอดกฐิน ทอดผ้าป่า ปากก็จะทำอาหารมาที่วัดกัน เอามาถวายพระ ส่วนใหญ่เราก็จะทำอาหารอีสานที่เราเคยทำกันประจำ แต่ก็ต้องพิถีพิถันหน่อย เพราะถวายพระ มีแกงอ่อม ลาบ แกงเห็ด. ก็ใส่ปลาร้าปลาแดกด้วย..” (ละไม, สัมภาษณ์วันที่ 5 กรกฎาคม 2563)

“...ถ้าเป็นงานบุญบั้งไฟ เราก็ไปช่วยกันทำกับข้าวที่บ้านผู้ใหญ่บ้าน บางหมู่บ้านเขาก็จะทำกับข้าว กินกันที่ศาลากลางหมู่บ้าน กับข้าวทำไว้สำหรับคนที่มาช่วยกันทำบั้งไฟจุด บั้งไฟเอ้ ส่วนใหญ่ก็จะเป็น ส้มตำปลาร้า ไก่ทอด ง่าย ๆ ต้มข้าวไก่ แกงลาว อ่อม ...” (เดือน, สัมภาษณ์วันที่ 5 กรกฎาคม 2563)

“...งานบุญภูฐาน ทอดผ้าป่า ส่วนใหญ่ชาวบ้านทำกับข้าวมากันคนละอย่างสองอย่างแล้วมากินกัน ที่วัด แต่บางทีก็มีกับข้าวสำหรับส่วนรวมส่วนใหญ่จะเป็นพวกผู้ชายชอบทำลาบทำก้อยกัน ผู้หญิงก็จะตำ บักหุ้ง ใส่ปลาแดก ขาดบได้ของดีของคนอีสาน...” (ภาณี, สัมภาษณ์วันที่ 7 กรกฎาคม 2563)

“...งานบุญบั้งไฟส่วนใหญ่คนก็ทำอาหารมาขายให้คนมาเที่ยวงาน แม่ค้าเยอะมาก อาหารอีสาน ลาบ ก้อย ส้มตำ แกงทางใต้ก็มี ก๋วยเตี๋ยวก็มี อาหารตามสั่งก็มี...” (สว่าง, สัมภาษณ์วันที่ 7 กรกฎาคม 2563)

“...อาหารอีสานโดยเฉพาะปลาแดกเนี่ยเป็นอัตลักษณ์วัฒนธรรมของคนอีสานไม่ว่าจะอยู่ในงาน อะไร หรืออยู่ในพื้นที่ไหน มันไม่หายไปอยู่แล้วมีคนสืบทอด เพราะอาหารอีสานรสชาติมันแซ่บ โดยเฉพาะ ปลาร้า ปลาแดก อยู่ได้ตลอดไม่เหมือนอัตลักษณ์อย่างอื่นที่อาจจะหายไปจากนั้นของที่ทำกินง่าย ๆ อย่างป่นปลาใส่น้ำปลาร้ากินได้ทุกมื้อ...” (สุนัย, สัมภาษณ์วันที่ 7 กรกฎาคม 2563)

“...มาขายอาหารอีสานพวกลาบ ก้อย ตำบักหุ้ง ตำลาวใส่ปลาร้า ขายดี มาขายทุกปีเวลามีงาน บุญประเพณี บุญบั้งไฟ...” (ปลา, สัมภาษณ์วันที่ 4 กรกฎาคม 2563)

จากปรากฏการณ์ดังกล่าวข้างต้นสะท้อนให้เห็นว่าปลาร้า ปลาแดก เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารที่ถูกนำมาผลิตซ้ำอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้ในงานบุญประเพณี การทอดกฐิน ทอดผ้าป่า ประเพณีบั้งไฟหนึ่งเดียวในภาคใต้ ซึ่งเป็นประเพณีสำคัญ วัฒนธรรมปลาแดกถูกนำมาใช้ในงานบุญประเพณีของอีสานกลายเป็นอาหารที่นำมารับรองแขก หรือนำมาจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวคนต่างถิ่น หรือแม้แต่คนบ้านเดียวกัน

สรุปและอภิปรายผล

ปลาร้า ปลาแดกเป็นส่วนหนึ่งของอาหารการกินของชาวอีสานไม่ว่าจะอพยพมาอยู่ต่างถิ่นในพื้นที่ชายแดนใต้ก็ยังมีความต้องการลิ้มรสปลาร้า ปลาแดก และให้ความหมายที่ยึดโยงกับคนอีสานในภาคอีสาน ความเป็นเครือญาติผ่านปลาร้า ปลาแดก และเป็นสื่อในการทำหน้าที่สื่อสารเพื่อสร้างจินตกรรม มิตรภาพ วัฒนธรรมปลาแดกที่เราคุ้นเคย ถือเป็นเทคโนโลยีการถนอมอาหารที่มีเหมือนกันทั่วทั้งภูมิภาค เป็นมรดกทางวัฒนธรรม ผ่านการ “ทำให้เน่าแล้วอร่อย” ของชาวอุษาคเนย์ ปลากับข้าว ถือเป็นความเชื่อมโยงของคนแถบอุษาคเนย์อย่างแยกไม่ออก แม้ต่างชื่อเรียก แต่รูปลักษณ์และรสชาตินั้นเป็นหนึ่งเดียว บางคนจะมองว่าปลาร้า ปลาแดกเป็นสิ่งที่เปื้อนภูมิปัญญาเป็นวิถีชีวิต แต่บางคนไม่เคยสัมผัสวัฒนธรรม ปลาร้า ปลาแดก ก็จะมีมุมมองที่แตกต่างออกไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประสบการณ์ของแต่ละคนในเรื่องอาหารการกิน ปัจจุบันมีการทำให้ปลาร้า ปลาแดกกลายเป็นสินค้าของฝากที่มีชื่อเสียง

การประกอบอาหารในชีวิตประจำวันชาวบ้านใช้ปลา ร้า ปลาแดกเป็นส่วนประกอบหลักในการทำอาหาร ซึ่งมีอยู่หลายชนิด ซึ่งถือว่าการผลิตซ้ำอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารในพื้นที่ภาคใต้ แต่วัตถุดิบที่ใช้ขึ้นอยู่กับระบบนิเวศ วัตถุดิบบางอย่างถูกลดทอน ปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับทรัพยากรธรรมชาติที่หาได้ในท้องถิ่น ที่เป็นเช่นนี้เนื่องจาก อุดมการณ์สืบทอดอัตลักษณ์วัฒนธรรมของชาวอีสานในพื้นที่ภาคใต้ จะแตกต่างจากพื้นที่ภาคอีสาน เนื่องจากว่า สภาพทรัพยากร สภาพนิเวศมีความแตกต่างกันจึงต้องมีการลดทอนและปรับเปลี่ยนบางอย่าง โดยหาวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น เพื่อให้อาหารอีสานยังคงดำรงอัตลักษณ์อยู่ได้ ซึ่งสอดคล้องกับงานศึกษาของกาญจนา แก้วเทพ และสมสุข หินวิมาน (2551) ที่มองว่าการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม เป็นการปกป้อง ดำรงรักษาหรือเพิ่มพูนวัฒนธรรมที่มีการผลิตขึ้นในกลุ่มสังคมเมื่อเกิดการผลิตและสร้างความหมายทางวัฒนธรรมใหม่ขึ้นมา สมาชิกจะทำการคัดเลือกความคิด ความเชื่อ ค่านิยมหรือการปฏิบัติที่เหมาะสมและทำการผลิตซ้ำด้วยวิธีการต่าง ๆ จนเกิดการยอมรับเป็นบรรทัดฐานเพื่อการอยู่ร่วมกัน

เอกสารอ้างอิง

- กาญจนา แก้วเทพ และสมสุข หินวิมาน. (2551). *สายธารแห่งนักคิดทฤษฎีเศรษฐศาสตร์การเมืองกับสื่อการศึกษา*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เก็ดถาว บุญปรากฏ ปัญญา เทพสิงห์ เจตน์สถิตย์ สังข์พันธ์ ตรีภูมิพันธ์ ตรีตรีศวร สุขสวัสดิ์ ศิริจารุกุล ธรรมบุญ บุญปรากฏ อรัญญา ทิพย์อักษร นันทิยารัตน์ สุริโย และนันทรัฐ สุริโย. (2559). *การดำรงอัตลักษณ์วัฒนธรรมของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้: กรณีศึกษาตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส*. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม.
- คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. (2561). *เมนูอาหารจากปลาร้า*. ขอนแก่น : ศิริภณธ์ (2497).
- ชนาภวัฒน์ ชันทะ และ อุ๋นเรื่อน เล็กน้อย. (2563) ปลาแดก : การเชื่อมโยงพหุวัฒนธรรมการบริโภคของคนอีสาน. *วารสารวิจัยวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์* 4 (2), 96-109.
- ชุตินา ชื่นเจริญ. (2561). *มาตรฐานปลาร้า VS วัฒนธรรมปลาแดก*. ค้นเมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2565, จาก: <https://www.bangkokbiznews.com/lifestyle/800060>
- ไทยโพสต์. (2561). พาณิชย์เดินหน้าช่วยขาย 'ปลาร้า' เต็มสูบ เตรียมดันขายในสนามบินคันเมื่อ 20 มกราคม 2565, จาก : <https://www.thaipost.net/main/detail/7533>.
- ประสงค์สม ปุณยอุปพัทธ์ และสุกฤดา ปุณยอุปพัทธ์. (2560). *กระบวนการและจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในการผลิตอาหารหมัก*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- พจน์ สัจจะ. (2540). *โลกวัฒนธรรมของอาหาร*. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- สุปียา ทาปทา (2552). *ไหว้คีติวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป*. *วารสารวัฒนธรรมศิลปสาร*, 4(1), 1-30.
- องค์ บรรจุน. (2557). *ข้าวงสารับมอญ*. กรุงเทพฯ: มติชน.



อรุณวรี รัตนธำ. (2561). ปลาร้า ปลาฮ้า ปลาแดก วัฒนธรรมปลาเฒ่าของชาวลุ่มแม่น้ำ. ค้นเมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2565, จาก: https://krua.co/food_story/

บุคลากรกรม

กัญญา, สัมภาษณ์วันที่ 17 พฤษภาคม 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
ไคว้, สัมภาษณ์วันที่ 15 พฤษภาคม 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
โฉม, สัมภาษณ์วันที่ 17 มิถุนายน 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
เดือน, สัมภาษณ์วันที่ 5 กรกฎาคม 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
ธนพงษ์, สัมภาษณ์วันที่ 20 เมษายน 2565 ที่ตำบลคอกหงส์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
นฤพนธ์, สัมภาษณ์วันที่ 10 พฤษภาคม 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
นาง, สัมภาษณ์วันที่ 10 พฤษภาคม 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
บุญช่วย, สัมภาษณ์วันที่ 18 พฤษภาคม 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
บุญโฮม, สัมภาษณ์วันที่ 18 มิถุนายน 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
โบ, สัมภาษณ์วันที่ 20 เมษายน 2565 ที่ตำบลคอกหงส์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
ปลา, สัมภาษณ์วันที่ 4 กรกฎาคม 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
พรมมล, สัมภาษณ์วันที่ 21 เมษายน 2565 ที่ตำบลคอกหงส์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
ภาณี, สัมภาษณ์วันที่ 7 กรกฎาคม 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
มานิตา, สัมภาษณ์วันที่ 17 พฤษภาคม 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
ยายคำพา, สัมภาษณ์วันที่ 20 มิถุนายน 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
ละไม, สัมภาษณ์วันที่ 5 กรกฎาคม 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
สมชาย, สัมภาษณ์วันที่ 15 มิถุนายน 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
สว่าง, สัมภาษณ์วันที่ 7 กรกฎาคม 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
สุธรรม, สัมภาษณ์วันที่ 12 พฤษภาคม 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
สุนัย, สัมภาษณ์วันที่ 7 กรกฎาคม 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
สุภา, สัมภาษณ์วันที่ 18 พฤษภาคม 2563 ที่ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส
สุวิภา, สัมภาษณ์วันที่ 21 เมษายน 2565 ที่อำเภอเขาชัยวัน จังหวัดสงขลา