

เคยปลา : วิถีชุมชนสู่ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ของชาวควนพัง อำเภอร่อนพิบูลย์
จังหวัดนครศรีธรรมราช

Fermented Fish: Community Way of Life to Local Product of Khuan
Phang, Ron Phibun District, Nakhon Si Thammarat Province

ฐิตินาถ พิทักษ์คง¹, อนุชิต เกลี้ยงชู², อังคณา โพธิ์จูไร³ และมานะ ขุนวิช่วย⁴
Thitinat Pitagkong¹, Anuchit Kiangchoo², Aungkana Photijurai³
and Mana Khunweechuay⁴

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1. เพื่อศึกษาบริบทชุมชนที่สัมพันธ์กับการทำเคยปลา ของตำบลควนพัง อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช ที่ส่งผลต่อการทำเคยปลา 2. เพื่อศึกษาการทำและพัฒนาการของเคยปลา เก็บรวบรวมข้อมูลโดยศึกษาจากเอกสาร ฐานข้อมูลสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ประกอบกับการสังเกตและการสัมภาษณ์ ในการวิจัยครั้งนี้ใช้กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย คือ ผู้นำชาวบ้าน ชาวบ้านในตำบลควนพังที่มีความรู้ประสบการณ์ ความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับการทำเคยปลา และกลุ่มชาวประมงน้ำจืด

ผลการวิจัยพบว่าบริบทชุมชนที่สัมพันธ์กับการทำเคยปลาของชุมชน คือ สภาพพื้นที่ตำบลควนพังมีลักษณะเป็นป่าพรุ เป็นระบบนิเวศมีความเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของสัตว์น้ำจืดและสัตว์อื่น ๆ ปัจจุบันมีการทำเกษตรกรรมมากขึ้น ทำให้มีแหล่งน้ำน้อยลงเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน แต่การดำรงชีวิตแบบเดิมยังคงต้องดำเนินอยู่ และเกิดการอนุรักษ์ป่าพรุซึ่งเป็นแหล่งหล่อเลี้ยงสำคัญของคนในพื้นที่ควนพัง พัฒนาการของเคยปลาในท้องถิ่น ตำบลควนพัง แบ่งช่วงเวลาออกเป็น 3 ยุคคือ 1) ยุคริเริ่ม ตั้งแต่ พ.ศ.2450 – 2550 เป็นการทำเคยปลาไว้กินภายในครัวเรือนเป็นหลัก 2) ยุคกิ่งพานิชย์ ตั้งแต่ พ.ศ.2550 – 2555 เริ่มมีการนำเคยปลาออกไปขายภายนอกชุมชน 3) ยุคเพื่อการพาณิชย์ ตั้งแต่ พ.ศ.2555 จนถึงปัจจุบัน เริ่มมีการขายมากขึ้นรวมไปถึงมีการขายในตลาดออนไลน์จึงทำให้ชาวควนพังมีรายได้มากขึ้น

คำสำคัญ : เคยปลา, ผลิตภัณฑ์, ควนพัง

¹ นักศึกษาหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสังคมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช, E-mail: 6411116015@nstru.ac.th

² นักศึกษาหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสังคมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช, E-mail: 6411116020@nstru.ac.th, (corresponding author)

³ นักศึกษาหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสังคมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช, E-mail: 6411116014@nstru.ac.th

⁴ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสังคมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช, E-mail: mana_kun@nstru.ac.th

Abstract

This research aims to study the community context associated with fish paste production in Khuan Phang Subdistrict, Ron Phibun District, and its impact on this traditional practice. It also seeks to examine the process and development of fish paste production in the local community. Data were collected through document analysis, electronic media, observation, and interviews. The research population consisted of 10 households in Khuan Phang Subdistrict, selected through purposive sampling, comprising individuals with knowledge, experience, and expertise in fish paste production.

The findings reveal that the community context influencing fish paste production includes the geographic and ecological characteristics of Khuan Phang. The area, known for its peat swamp forests, provides a suitable environment for the growth of freshwater and other aquatic animals. However, increased agricultural activities, such as oil palm and rubber tree plantations, along with land reclamation for residential purposes, have reduced water sources over time. While rural lifestyles have gradually transformed into urbanized ways of living, traditional practices still persist, accompanied by efforts to conserve peat swamp forests as vital lifelines for the local community.

The development of fish paste production in Khuan Phang Subdistrict can be categorized into three periods. The Initiation Era (1907–2007) primarily focused on household production for personal consumption. The Semi-commercial Era (2007–2012) marked the beginning of selling fish paste within the community. The Commercial Era (2012–present) has seen significant growth in sales, including online markets, contributing to increased income for the residents of Khuan Phang.

Keywords: Fish Paste, Community-Based Product, Khuan Phang.

1. บทนำ

เป็นที่ทราบกันว่าผลิตภัณฑ์ชุมชนสามารถสร้างรายได้เพิ่มให้กับกลุ่มคนในชุมชนได้ ซึ่งส่งผลต่อเนื่องไปยังคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของผู้คน ตามที่นโยบายของรัฐบาลไทยได้ให้ความสำคัญกับการพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนโดยมุ่งเน้นให้ชาวบ้านในชุมชนนำความรู้ ภูมิปัญญา และทรัพยากรท้องถิ่น มาพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน

ผลิตภัณฑ์ชุมชนอย่างหนึ่งของอำเภอรัตนบุรี จังหวัดนครราชสีมา คือ “เคยปลา” หรืออาจถูกเรียกชื่อว่า “เคยร่อน” เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนอย่างหนึ่งที่ได้รับการยกระดับขึ้นเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงเป็นสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ชุมชนควนพัง อำเภอรัตนบุรี โดยที่เคยปลาเคยเป็นเพียงวิถีของชุมชนในพื้นที่ป่าพรุเพียงเท่านั้น ปัจจุบันกลับกลายเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียง “เหตุผลที่ชาวควนพัง อำเภอรัตนบุรี สามารถสร้างผลิตภัณฑ์ชุมชน “เคยปลา” ขึ้นมาได้เป็นผลมาจากบริบทของชุมชนที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ป่าพรุ มีความสมบูรณ์ของปลาน้ำจืดหรือไม่” และ “พัฒนาการของการทำเคยปลาเป็นอย่างไร” เป็นคำถามสำหรับทีมวิจัยเรื่อยมา

ในฐานะนักศึกษาครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ซึ่งให้ความสำคัญกับเรื่องราวของท้องถิ่นควบคู่กับการเรียนรู้เรื่องราวสังคมทั่วโลก กำหนดให้นักศึกษาทำการวิจัยทางสังคมศาสตร์ ทีมวิจัยจึงไม่ลังเลที่จะทำวิจัยเรื่องเคยปลาที่เคยให้ความสนใจมาโดยตลอดนั้น ชาวบ้านที่ทีมวิจัยให้ความสนใจ คือ ชาวบ้านในพื้นที่ตำบลควนพัง อำเภอรัตนบุรี ซึ่งได้หันกลับมาทำเคยปลาอย่างจริงจังอีกครั้งในช่วงครึ่งหลังของทศวรรษ 2560 นี้ ข้อมูลเบื้องต้นให้ความรู้ว่าการทำเคยปลาของชาวบ้านในปัจจุบันมีทั้งการหาปลาจากแหล่งน้ำธรรมชาติ และการนำปลาที่ชาวบ้านเลี้ยงไว้ในบ่อมาเป็นวัตถุดิบในการจัดทำ เคยปลากลายเป็นวัตถุดิบที่นำมาประกอบเป็นอาหาร จัดเป็น “สำหรับของคนท้องถิ่นพื้นที่ตำบลควนพัง” ที่เป็นเอกลักษณ์ได้แก่ “แกงพุงปลาควนพัง” ข้อมูลดังกล่าวย่อมสะท้อนได้ว่าการผลิตเคยปลาเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของคนท้องถิ่นตำบลควนพัง ซึ่งมีการผลิต สืบทอดกันมาเป็นระยะเวลาหลายช่วงอายุคน

ประสบการณ์ส่วนตัวของทีมวิจัยพบว่าปัจจุบันผู้คนภาคใต้ในหลายจังหวัด มีความนิยมรับประทานแกงที่ใช้เคยปลาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร แต่การบริโภคอาหารที่ทำจากเคยปลาก็คือเพียงกลุ่มคนที่อาจจะเคยรับประทานมาก่อน ยังไม่กระจายตัวกว้างขวางแบบ “เคยกุ้ง” ทั้งนี้อาจเป็นเพราะเคยปลายังไม่เป็นที่รู้จักและยังไม่ได้ได้รับความนิยมในการรับประทานกันอย่างแพร่หลาย เป็นเพียงสินค้าที่รู้จักกันในกลุ่มเล็ก ๆ กลุ่มชาวบ้านเท่านั้น

ในระดับมหภาคการทำเคยปลาและการทำอาหารหมักดองอื่น ๆ ได้รับการยอมรับว่าเป็นภูมิปัญญาร่วมของคนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ อาหารหมักดองเหล่านั้น เช่น เคยปลา เคยกุ้ง บูด ปลา ร้า ถั่วเน่า หนางวัว หนางหมู ปลาสาม แป้งแดง จิ้งจิ้ง ฯลฯ ซึ่งอาจอธิบายต่อไปได้ว่า ชุดความรู้เกี่ยวกับอาหารหมักดองของคนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เป็นมรดกด้านอาหารร่วมกัน ขึ้นอยู่กับทรัพยากรเฉพาะถิ่นที่ผู้คนแต่ละพื้นที่ของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จะนำทรัพยากรที่มีความเป็นเฉพาะนั้นมาหมักดองเพื่อถนอมอาหารในลักษณะใด กรณีดังกล่าวนี้ทีมวิจัยเพียงแต่ตั้งเป็นคำถามเพื่อรอคำตอบที่จะได้จากการศึกษา รอการถกเถียงทางวิชาการที่จะเกิดขึ้นในอนาคต

ที่กล่าวมาอย่างสังเขปจึงเป็นเหตุผลที่ทำให้ทีมวิจัยทำการศึกษา เรื่อง “เคยปลา : วิถีชุมชนสู่ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นของชาวควนพัง อำเภอรัตนบุรี จังหวัดนครราชสีมา”

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาบริบทชุมชนที่สัมพันธ์กับการทำเคยปลา ของตำบลควนพัง อำเภอธวัชบุรี จังหวัดนครราชสีมา
2. เพื่อศึกษาการทำเคยปลาและพัฒนาการของเคยปลา ตำบลควนพัง อำเภอธวัชบุรี จังหวัดนครราชสีมา

3. แนวคิด ทฤษฎี

การวิจัยครั้งนี้ให้ความสำคัญกับแนวคิดเรื่องภูมิปัญญา ซึ่งหมายถึง องค์ความรู้ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถ และทักษะที่สั่งสมและถ่ายทอดกันมาจากบรรพบุรุษ ผ่านประสบการณ์ การปฏิบัติ และการเรียนรู้ของคนในสังคมหรือชุมชน เพื่อใช้ในการดำเนินชีวิต การจัดการทรัพยากร การแก้ปัญหา และการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและสังคม โดยผู้เขียนให้ความสำคัญกับแนวคิดที่อาจารย์ สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ (2541 : 5761 - 5768) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้านโดยเฉพาะพื้นที่ภาคใต้ ที่ได้จำแนกประเภทของภูมิปัญญาไว้ได้ 5 ประเภท คือ

ภูมิปัญญาเพื่อการยังชีพ เป็นภูมิปัญญาเพื่อการอยู่รอดของชีวิต ซึ่งเป็นการเสาะหา ปัจจัยพื้นฐานในการยังชีพเกี่ยวกับปัจจัย 4 คือ อาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค ซึ่งการทำเคยปลานั้นจัดอยู่ในกลุ่มของภูมิปัญญานี้

ภูมิปัญญาเพื่อการพิทักษ์ชีวิตและทรัพย์สิน พยายามให้มีชีวิตที่ยั่งยืนมั่นคง ได้แก่ ภูมิปัญญาการพึ่งตนเอง การหลบเลี่ยงอันตราย การรวมพลัง และการพึ่งพิง การทำและใช้ศาสตราวุธ รวมทั้งการดูแลบำรุงรักษาชีวิตและทรัพย์สิน

ภูมิปัญญาเพื่อการพิทักษ์ฐานะและอำนาจ อาศัยฐานะและอำนาจเพื่อช่วยในการ ดำรงชีวิต ได้แก่ ภูมิปัญญาการสร้างและขยายฐานอำนาจ เช่น การขยายจำนวนวงศ์ญาติให้ได้มาก ๆ ที่เด่นชัดคือ ธรรมเนียมการผูกตอง และผูกเกลอ ของชาวน้ำ ซึ่งเป็นเครื่องมือในการผูกมิตรและเป็นภูมิปัญญาในการบ่มเพาะให้กุลบุตรกุลธิดาเป็น คนดีมีคุณธรรม

ภูมิปัญญาจัดการเพื่อสาธารณประโยชน์ เป็นภูมิปัญญาที่ก่อให้เกิดประโยชน์ร่วมกัน สำหรับชาวน้ำ ได้แก่ การร่วมกันสร้างศาลากลางหนเพื่อเป็นที่หลบแดด กางบังฝนและหยุดพักแรมของคนเดินทาง การเลี้ยงรับรองแขกเหรื่อหมู่มาเมื่อมีกิจกรรมที่เป็นส่วนรวมด้วยการนำข้าวหม้อแกงหม้อมารวมกันเลี้ยงดู

ภูมิปัญญาที่เป็นการสร้างสรรค์พิเศษ เป็นภูมิปัญญาที่ใช้วิสัยทัศน์เฉพาะตัวสร้างสรรค์ขึ้น สำหรับชาวน้ำ ได้แก่ ภูมิปัญญาที่ให้ตระหนักรู้ว่านกปราชญ์เป็นบุคคลสำคัญที่ควรได้รับการยกย่องเชิดชูจากสังคม ในฐานะเป็นบุคคลที่ได้รับการยอมรับว่ามีผลงานสร้างสรรค์สังคม

ภายใต้แนวคิดเรื่องภูมิปัญญาดังกล่าวนำมาสู่กรอบการวิจัยที่ทีมวิจัยใช้เป็นแนวทางการศึกษาค้นคว้า เพื่อให้ได้มาซึ่งผลการวิจัยตามที่ได้ตั้งวัตถุประสงค์ไว้ โดยผู้เขียนเชื่อว่าการทำเคยปลาของคนควนพัง อำเภอ

ร้อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นภูมิปัญญาสำคัญที่มีการส่งต่อความรู้ข้ามรุ่น จนสามารถนำไปสู่ผลิตภัณฑ์ที่สำคัญของพื้นที่

4. วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง เคยปลา : วิถีชุมชนสู่ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ของชาวควนพัง อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช มีวิธีการดำเนินการวิจัยดังนี้

4.1 กลุ่มผู้ให้ข้อมูล

1. ผู้นำชุมชน ในตำบลควนพัง อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 1 คน
2. กลุ่มชาวประมงน้ำจืด ในตำบลควนพัง อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 2 คน
3. กลุ่มชาวบ้านผู้มีประสบการณ์ ในการผลิตเคยปลาในตำบลควนพัง อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 4 คน

4.2 เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล

1. เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์เชิงลึก (Indepth Interview) โดยมีลักษณะเป็นแบบสัมภาษณ์อย่างมีโครงสร้าง เพื่อสัมภาษณ์ชาวบ้านผู้ผลิตสินค้าเคยปลา ในตำบลควนพัง อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช สัมภาษณ์ตัวแทนจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูล ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับบริบทชุมชนที่สัมพันธ์กับการทำเคยปลา เช่น ป่าพรุในพื้นที่ ทรัพยากรในป่าพรุ ความเป็นมาของการทำเคยปลา การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคยปลาของชาวบ้านตำบลควนพัง อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. การสังเกตแบบมีส่วนร่วม ในด้านพื้นที่ควนพัง วิถีชีวิตของผู้คน กรรมวิธีการผลิตเคยปลา

4.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลตลอดการดำเนินงานโดยใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลใน แต่ละขั้นดังนี้

1. เก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ จากเอกสาร (Documentary Research) โดยการเก็บข้อมูลจากตำรา เอกสารสิ่งพิมพ์ งานวิจัย และวิทยานิพนธ์ที่เกี่ยวข้อง

2. เก็บข้อมูลภาคสนาม ซึ่งผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลด้วยวิธีดังนี้

2.1 คณะผู้วิจัยทำการลงพื้นที่เก็บข้อมูลประวัติความเป็นมาของเคยปลา กับกลุ่ม ผู้ผลิต ซึ่งในขั้นตอนนี้คณะผู้วิจัยใช้การเก็บรวบรวมข้อมูลด้วย การสัมภาษณ์เชิงลึก โดยใช้เครื่องมือ คือ แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง

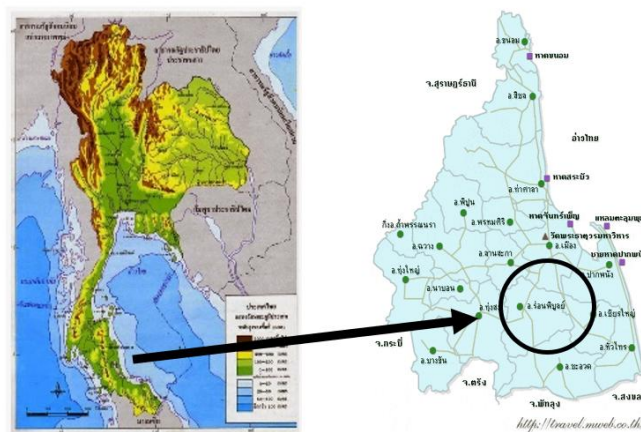
2.2 ผู้วิจัยทำการสังเกตแบบมีส่วนร่วมในกระบวนการผลิต การสร้างผลิตภัณฑ์ และบรรจุไว้ในบรรจุภัณฑ์

4.4 การวิเคราะห์ข้อมูล นำข้อมูลที่ได้จากข้อมูลภาคสนาม ข้อมูลจากเอกสาร มาวิเคราะห์ตามกรอบประเด็นที่กำหนดไว้ นำเสนอในรูปแบบพรรณนาวิเคราะห์ ตามรูปแบบรายงานวิจัย รวมทั้งนำมาสรุปเพื่อนำเสนอตามรูปแบบของบทความวิจัยตามที่นำเสนอ

5. สรุปผลการวิจัย

5.1 บริบทชุมชนที่สัมพันธ์กับการทำเคยปลา

จากการศึกษาพบว่าประเด็นสำคัญเกี่ยวกับบริบทชุมชนที่สัมพันธ์กับการทำเคยปลา คือ ชุมชนในพื้นที่ป่าพรุ กล่าวคือตำบลควนพัง อำเภอธวัชบุรี มีที่ตั้งของชุมชนอยู่ในพื้นที่ “ป่าพรุ” ลักษณะดังกล่าวของพื้นที่ส่งผลต่อการเจริญเติบโตของสัตว์น้ำจืดและสัตว์อื่น ๆ ทุกประเภท เช่นปลาช่อน ปลาหมอ ปลาดุก ปลาติ ปลาไส้ตัน โดยเฉพาะปลาน้ำจืดซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญที่สุดในการทำเคยปลา มีพืชพรรณที่เป็นอาหารของปลาน้ำจืดและสัตว์บางชนิด เช่น ผักกระเฉด ผักบุ้ง สาหร่ายน้ำจืด แหนแดง ผักตบชวา รวมไปถึงสัตว์เล็กในแหล่งน้ำจืด เช่น กุ้งฝอย ปูน้ำจืด หอย ส่งผลต่อเนื่องถึงการสร้างและส่งต่อความรู้ของการทำเคยปลา และสามารถพัฒนาต่อเนื่องเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ในปัจจุบัน อย่างไรก็ตามในการศึกษาเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ชุมชนพบว่าในช่วงประมาณ 50 ปีที่ผ่านมา มีการเข้ามาของเกษตรแบบใหม่ เช่น การปลูกปาล์ม ปลูกยางพารา รวมถึงการถมที่สร้างที่อยู่อาศัย ทำให้มีแหล่งน้ำน้อยลงเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน เมื่อแหล่งน้ำน้อยลงก็ส่งผลทำให้ปลาลดจำนวนลง เมื่อปลาลดจำนวนลงก็ส่งผลให้มีการทำเคยปลาได้น้อยลงและในปัจจุบันคนรุ่นใหม่ในชุมชนมีการทำการเกษตรน้อยลง วิถีชีวิตแบบชนบทเปลี่ยนเป็นสังคมเมืองมากขึ้น มีความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาการ เช่น ถนนหนทาง ที่มีความสะดวกสบายในการขับรถ แต่ยังคงไว้ซึ่งความเป็นธรรมชาติ แม้จำนวนแหล่งน้ำลดลงจากอดีต แต่ยังคงทำให้คนในพื้นที่สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างปกติ ด้วยการปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนของธรรมชาติ และทรัพยากรที่เป็นวัตถุดิบสำคัญในการนำมาทำเคยปลา สามารถหาได้ตลอดทั้งปี สร้างความมั่นใจทางอาชีพ รายได้ และความเป็นอยู่ของคนพื้นที่ควนพัง และเกิดการอนุรักษ์ป่าพรุซึ่งเป็นแหล่งหล่อเลี้ยงสำคัญของคนในพื้นที่ควนพัง



ภาพที่ 1 แผนที่แสดงที่ตั้งพื้นที่วิจัยบริเวณอำเภอธวัชบุรี

ที่มา : <http://210.86.210.116/chalengsak/m5/geography>

5.2 เคยปลา : การผลิตและการพัฒนาการ

การผลิต : จากการศึกษาพบว่าการทำเคยปลาและพัฒนาการของเคยปลาในพื้นที่ตำบลควนพัง อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราชนั้น แต่เดิมชาวบ้านทำเคยปลาเพื่อนำไปใช้ประกอบอาหารไว้รับประทานเองภายในครัวเรือน โดยนำปลาน้ำจืดที่ได้จากแหล่งน้ำโดยเฉพาะในพื้นที่ป่าพรุภายในชุมชน โดยวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำเคยก็จะเป็นของที่สามารหาได้จากชุมชน เช่น ปลา กาบหมาก ครกไม้ เกลือ ไม้สำหรับบรรจุ

การทำเคยปลา เริ่มต้นจากการหาปลาน้ำจืดจากแหล่งน้ำในชุมชน โดยเฉพาะในพื้นที่ป่าพรุ ล้างปลาให้สะอาด ขอดเกล็ด ควักไส้ และตัดหัวปลาออก หลังจากนั้นนำปลามาคลุกเคล้ากับเกลือให้ทั่ว หมักทิ้งไว้ประมาณ 1 คืน นำปลาที่หมักเกลือแล้วไปตากแดดจนหมาดๆ หรือแห้งพอสมควร ระยะเวลาขึ้นอยู่กับสภาพอากาศ โดยทั่วไปจะใช้เวลาประมาณ 2 - 3 วัน นำปลาที่ตากแห้งแล้วมาตำหรือบดให้ละเอียด ภาชนะได้เรียกว่า "เซเคย" โดยใช้ครกไม้ขนาดใหญ่ หลังจากเซเคยเสร็จนำไปตากแดดอีกครั้ง เพื่อให้แห้งสนิท ขั้นตอนสุดท้ายคือ การบรรจุโดยนำปลาที่ได้มายัดใส่ให้ปิดฝาให้สนิทชาวบ้านเรียกวิธีนี้ว่า "ชดน้ำ" หมักทิ้งไว้เป็นเวลา 3 เดือนขึ้นไป เพื่อให้เกิดกระบวนการหมัก ทั้งนี้ผู้ผลิตเคยต้องคำนึงถึง ความสะอาดเพราะเป็นสิ่งสำคัญในทุกขั้นตอน เพื่อป้องกันการเน่าเสีย ชาวบ้านเล่าว่าระยะเวลาในการหมักมีผลต่อรสชาติของเคยปลา ยิ่งหมักนาน รสชาติจะยิ่งเข้มข้น รวมทั้งการเลือกใช้ปลาสดใหม่ จะทำให้ได้เคยปลาที่มีคุณภาพดี โดยวิธีการทำเคยปลาไม่ได้มีการเปลี่ยนแปลงจากอดีตมากนัก แต่ในปัจจุบันเมื่อได้รับความนิยมมากขึ้นก็เริ่มมีการแปรรูปเพื่อนำมาจำหน่ายมากขึ้น

1. นำปลาที่ได้มาทำความสะอาดโดยการเอาเกล็ด หัว และเครื่องในออกมาทั้งหมด ยกเว้นปลากระดี่ที่ไม่ต้องนำหัวออก เพราะหัวของปลากระดี่ไม่แข็งเท่ากับปลาชนิดอื่นหลังจากนั้นนำปลามาหมักเกลือทิ้งไว้ 3-4 วัน



ภาพที่ 2 การขูดเกล็ดปลาเพื่อใช้ในการทำเคยปลา

ที่มา : ฐิตินาถ พิทักษ์คง (2566)

2. นำเอาปลาที่หมักไว้มาล้างน้ำเปล่าประมาณ 3-4 น้ำ หรือจนกว่าจะสะอาด จากนั้นเอาใส่ไว้ในตะกร้าให้สะเด็ดน้ำ นำปลาที่สะเด็ดน้ำมาตาก เมื่อเสร็จนำไปตากแดดไว้ประมาณ 1 วัน หลังจากนั้นเอากีบไว้ในไห จากนั้นนํานกพรวัวมาปิดให้สนิท กีบไว้ประมาณ 3 คืน เพื่อให้เคยปลา มีรสชาติ



ภาพที่ 3 การล้างปลาที่หมักไว้ในไห

ที่มา : ฐิตินาถ พิทักษ์คง (2566)

3. นำปลาที่กีบไว้ในไหมาตากอีกครั้งเพื่อต้องการให้เนื้อปลามีเนื้อสัมผัสที่ละเอียด จากนั้นเมื่อตากเสร็จนำไปตากแดดประมาณ 1 วัน นำมาเก็บไว้ในไหอีกประมาณ 2 คืน การเก็บก็ทำเหมือนเดิมโดยการนำมาใส่ไหและนํานกพรวัวมาปิดเอาไว้ให้สนิท



ภาพที่ 4 การเซปลาที่หมักไว้

ที่มา : ฐิตินาถ พิทักษ์คง (2566)

4. นำมาตากอีกครั้ง จากนั้นไปตากแดดและเก็บไว้ในไหเหมือนข้อ (2) และ (3) และจากนั้นปิดนํานกพรวัวปิดให้สนิท (นกพรวัวจะช่วยขจัดน้ำออกมาจากเคยปลา การขจัดน้ำ คือการนำน้ำออกมาให้หมด ซึ่งจะช่วยให้เคยปลา มีความแห้ง กีบไว้ได้นาน)



ภาพที่ 5 การตากเคยปลา

ที่มา : รุตินาถ พิทักษ์คง (2566)

พัฒนาการ : เคยปลาดำบลควนพัง อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช มีลักษณะเด่นที่สำคัญกว่าที่อื่นในหลายด้าน ซึ่งเป็นเหตุผลที่ผู้วิจัยทำการวิจัยเรื่องนี้ ลักษณะเด่นดังกล่าวจากปากคำของชาวบ้านและการวิเคราะห์ของทีมวิจัย เช่น เคยปลาของตำบลควนพังใช้ปลาน้ำจืด ที่จับได้จากแหล่งน้ำที่สะอาดและมีคุณภาพดี ทำให้ได้เคยปลาที่มีรสชาติหอมและเข้มข้น วัตถุดิบจากปลาในแหล่งธรรมชาติ ช่วยให้เคยปลามีความนุ่มและเนื้อแน่นที่มีรสชาติเด่น กระบวนการผลิตแบบดั้งเดิมชาวบ้านในควนพังยังคงรักษาวิธีการทำเคยปลาที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ โดยใช้วิธีการหมักแบบธรรมชาติ โดยใช้เกลือบริสุทธิ์ ในปริมาณที่เหมาะสม การหมักในโอ่งดั้งเดิม หรือ ไห ทำให้เกิดรสชาติที่กลมกล่อมและมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ซึ่งแตกต่างจากการทำเคยปลาทั่วไปรสชาติและกลิ่นที่โดดเด่น เคยปลาควนพังมีรสชาติที่ไม่เค็มจัด และมีความหอมที่ไม่ฉุนเกินไป ทำให้สามารถใช้ได้หลากหลายเมนูอาหารเคยปลาควนพังมีรสชาติที่กลมกล่อม เหมาะสำหรับการทำ น้ำพริกเคย และการใช้ในอาหารพื้นบ้านภาคใต้

ในกรณีของการศึกษาเกี่ยวกับพัฒนาการนั้นจากการศึกษาพบว่าการทำเคยปลาในตำบลควนพังมีพัฒนาการแบ่งได้เป็น 3 ช่วงเวลา ดังนี้

การทำเคยปลาในยุคเริ่ม

การทำเคยปลานับเป็นภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นมาแล้วตั้งแต่การก่อตั้งชุมชน ในราว พ.ศ.2450 – 2550 เป็นระยะเวลาประมาณ 100 ปี ในช่วงเวลานั้นไม่มีบรรพบุรุษหรือภาษาอื่นที่นอกเหนือจากวัฒนธรรมชาติ เช่น กากหมาก รกพร้าว ไห และในอดีตชาวบ้านทำเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน เนื่องจากยังไม่เป็นที่รู้จักหรือนิยมของบุคคลนอกพื้นที่ จึงรู้จักกันในวงแคบหรือในท้องถิ่นตำบลควนพังเพียงเท่านั้น

เคยปลาในยุคการทำกึ่งพาณิชย์

เป็นการทำเคยปลาในช่วง พ.ศ.2550 – พ.ศ.2555 ในช่วงเวลานี้เคยปลาเริ่มเป็นที่รู้จักและนิยมมากขึ้น โดยเฉพาะรสชาติ กลิ่น ของอาหารที่ทำจากเคยปลาที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ทำให้คนในพื้นที่ทำเคยปลาไว้บริโภคที่เหลือไว้ขายเป็นรายได้ ในช่วงเวลานี้มีการเข้ามาของเทคโนโลยีโดยเฉพาะเครื่องมือในการจับ

ปลาที่มีความทันสมัย ทำให้การหาปลาที่เป็นวัตถุดิบหลักทำได้ง่ายขึ้น ชาวบ้านในตำบลควนพังทำเคยปลาได้มากขึ้น จึงได้มีการจัดจำหน่ายเป็นสินค้าในท้องถิ่นตำบลควนพัง และมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์หรือภาชนะอื่นที่นอกเหนือจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ใสในถุงพลาสติก ไท เพื่อจัดจำหน่ายภายในท้องถิ่น

เคยปลาและการทำเพื่อการพาณิชย์

การทำเคยปลาเป็นที่รู้จักและนิยมแพร่หลายมากขึ้น ในช่วง พ.ศ.2555 - ปัจจุบัน เนื่องจากการเข้ามาของเทคโนโลยี เครื่องมือการผลิต พัฒนาบรรจุภัณฑ์หรือภาชนะเช่นการทำบรรจุภัณฑ์แบบสุญญากาศ เพื่อให้เคยปลามีรสชาติที่ดีและอยู่ได้นานยิ่งขึ้น และกรรมวิธีในการจับปลาที่มีความทันสมัย ส่งผลให้ชาวบ้านในตำบลควนพังทำเคยปลาได้มากขึ้น จึงได้มีการจัดจำหน่ายเป็นสินค้าในท้องถิ่นตำบลควนพังและช่องทางการจำหน่าย ทั้งออนไลน์ และที่ตลาดใกล้บ้าน ในราคาที่สูง ทำให้ชาวบ้านมีรายได้เพิ่มและมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

จากการวิจัยในครั้งนี้สรุปได้ว่า การทำเคยปลาของชาวบ้านตำบลควนพังในยุคการริเริ่ม มีการจับปลาจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ใช้คันเบ็ดตกปลาจากแม่น้ำลำคลองใกล้บ้าน นำมาทำเคยปลาไว้กินภายในครัวเรือน เมื่อเคยปลามีปริมาณที่มากขึ้น เกิดการขายภายในชุมชน ต่อมาเกิดการเปลี่ยนแปลงของโลกมีทั้งเทคโนโลยี และการสื่อสารที่ทันสมัย ชาวบ้านในตำบลควนพังได้ยกระดับเคยปลาในการจัดจำหน่าย ผ่านการใช้ช่องทางสื่อสารสมัยใหม่จนเป็นที่นิยมของคนหลายพื้นที่ที่สามารถสร้างรายได้และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับชาวควนพัง อำเภออ่อนนุช จังหวัดนครศรีธรรมราช

6. อภิปรายผล

จากการศึกษางานวิจัยเรื่อง เคยปลา : วิถีชุมชนสู่ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ของชาวควนพัง อำเภออ่อนนุช จังหวัดนครศรีธรรมราช สามารถสรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์การวิจัยได้คือ บริบทชุมชน โดยเฉพาะการที่ชุมชนตั้งอยู่ในพื้นที่ป่าพรุส่งผลให้ชาวบ้านสามารถสร้างภูมิปัญญาที่สัมพันธ์กับทรัพยากรป่าพรุ นั่นคือการทำเคยปลา

การทำเคยปลาเริ่มพัฒนาการเริ่มต้นจากการทำเพื่อนำมาใช้ประกอบอาหารไว้รับประทานภายในครัวเรือน โดยปลาที่นำมาทำเป็นปลาน้ำจืดที่ได้จากแหล่งน้ำภายในชุมชน โดยวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ก็จะเป็นของที่สามารถหาได้จากชุมชน การทำเคยปลาจะใช้ครกไม้ขนาดใหญ่ตำ โดยวิธีการทำเคยปลาไม่ได้มีการเปลี่ยนแปลงจากอดีตมากนักแต่ในปัจจุบันเมื่อได้รับความนิยมมากขึ้นก็เริ่มมีการแปรรูปเพื่อนำมาจำหน่ายมากขึ้น แต่ในปัจจุบันเมื่อได้รับความนิยมมากขึ้นก็เริ่มมีการแปรรูปเพื่อนำมาจำหน่ายมากขึ้น โดยแบ่งช่วงเวลาออกเป็น 3 ช่วงเวลาตามที่ได้กล่าวมาแล้ว

ในกรณีของการอภิปรายผลผู้วิจัยพบประเด็นที่เห็นว่าควรนำมาอภิปรายในที่นี้ คือ ความสำคัญของการศึกษาเรื่องราวของภูมิปัญญา เรื่องราวของท้องถิ่น ซึ่งอาจพิจารณาได้ 2 กรณี กรณีแรกการศึกษาท้องถิ่นเป็นฐานของแนวทางการวางนโยบายเพื่อพัฒนาท้องถิ่นต่อไปในอนาคต กล่าวคือเมื่อมีการศึกษาเรื่องราวของ

ภูมิปัญญาบางอย่างที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่บางแห่ง หน่วยงานการปกครองส่วนท้องถิ่นอาจกำหนดให้ ความสำคัญกับการสร้างเอกลักษณ์บางอย่างขึ้น เช่น กรณีของการศึกษาเรื่องเคยปลา

กรณีที่สอง การศึกษาท้องถิ่นโดยให้คนในท้องถิ่นมีส่วนร่วมจะทำให้คนท้องถิ่นเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องราว ของตัวเอง เกิดความรักหวงแหนต่อวัฒนธรรม ต่อทรัพยากรของชุมชน เช่น กรณีของการทำเคยปลา ตำบล ควนพัง อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช ที่ชาวบ้านได้เรียนรู้ว่าการทำเคยปลาสัมพันธ์อยู่กับความ สมบูรณ์ของทรัพยากรป่าพรุ ดังนั้นหากพวกเขาต้องการจะรักษาเอกลักษณ์ของการทำเคยปลาจำเป็นที่จะต้อง รักษาความสมบูรณ์ของป่าพรุด้วย

7. ข้อเสนอแนะและการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. ในการวิจัยครั้งต่อไปควรเพิ่มตัวอย่างในการศึกษาภูมิปัญญาการทำเคยปลา ของกลุ่มพื้นที่อื่น เช่น พื้นที่ที่มีปลาน้ำเค็ม เพื่อให้เห็นถึงความเหมือน หรือความแตกต่างของการทำเคยปลา
2. ในอนาคตหากมีการศึกษาเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ช่องทางการตลาดของเคยปลา การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ หรืออื่น ๆ จนนำไปสู่การสร้างมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์เคยปลาได้ จะส่งผลให้ชาวบ้านหรือผู้ที่ รักษาภูมิปัญญาการทำเคยปลาอยู่ในปัจจุบันเกิดกำลังใจที่จะรักษาองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำเคยปลาไว้ได้
3. ควรส่งเสริมการสร้างความรู้ลักษณะดังกล่าวเข้าสู่หน่วยงานทางการศึกษา เช่น โรงเรียน องค์กร ชุมชน ในรูปแบบของหลักสูตรท้องถิ่น หลักสูตรการอบรมระยะสั้น เพื่อให้องค์ความรู้ของชาวบ้านได้ถูกจัดเก็บ ในระบบฐานข้อมูลโดยหน่วยงานทางการศึกษา

8. เอกสารอ้างอิง

- จริยา มะสัญ. (2566, 7 ตุลาคม). การขายเคยปลาในตลาดสดและตลาดออนไลน์ [สัมภาษณ์]. แม่ค้าขาย เคยปลา.
- จุเตียน หนูแดง. (2566, 15 ตุลาคม). การทำเคยปลา [สัมภาษณ์]. ชาวบ้านทำเคยปลา.
- จุไรรัตน์ ลุนพรม. (2551). การแปรรูปปลาน้ำจืดกับวิถีชีวิตชุมชน กรณีศึกษาบ้านโคกกลาง ตำบลโนนสัง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู, วิทยานิพนธ์การศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาศิลปศาสตร มหาบัณฑิต สาขาวิชาไทยศึกษาเพื่อการพัฒนาการ พัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.
- เชิงชาย มีขวด. (2566, 20 กันยายน). บริบทชุมชน [สัมภาษณ์]. ผู้ใหญ่บ้าน.
- ปราณี สังข์แก้ว. (2566, 26 ตุลาคม). การทำเคยปลา [สัมภาษณ์]. ชาวบ้านทำเคยปลา.
- ปราณี ตันตยานบุตร. (2551). ภูมิปัญญาไทย, พิมพ์ครั้งที่ 3. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตวิทยา กรุงเทพมหานคร.
- เรืองวิทย์ เกษสุวรรณ. (2553). โลกาภิวัตน์กับท้องถิ่น, บพิธการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- ศิริพร แสงคราม. (2554). ผลการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในสถานศึกษา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่ การศึกษา ประถมศึกษาเพชรบูรณ์ เขต 3. วิทยานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยนเรศวร.

- สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. (2542). *สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้* (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 5755-5756).
- สุริยา สังข์ศิริ. (2566, 10 ตุลาคม). *การหาปลาด้วยเครื่องมือจับปลาแบบต่าง ๆ* [สัมภาษณ์]. ชาวประมง.
- โสภา สังข์ศิริ. (2666, 1 ตุลาคม). *วิธีการหาปลาและการทำเคยปลา* [สัมภาษณ์]. ชาวประมง.
- อัมพร เพชรฤทธิ์. (2566, 7 ตุลาคม). *กระบวนการทำเคยปลา* [สัมภาษณ์]. ชาวบ้านที่มีประสบการณ์ทำเคยปลา.
- เอกวิทย์ ณ ถलग. (2540). *ภูมิปัญญาชาวบ้าน 4 ภาค : วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของ ชาวบ้านไทย*,
นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราชาธิราช.