

แนวทางการฟื้นฟูอนุรักษ์ปลาร้าบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด
อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี

THE GUIDELINES FOR RESTORATION AND CONSERVATION
OF FERMENTED FISH AT BAN PAKNAM,
KUTLAD SUB-DISTRICT, MUEANG DISTRICT,
UBON RATCHATHANI PROVINCE

¹อภิชาติ บัวงาม, ²ไพศาล พากเพียร และ ³ประสิทธิ์ กุลบุญญา
¹Apichart Bua-ngarm, ²Paisarn Phakphian and ³Prasit Kunbunya

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี, ประเทศไทย
Ubon Ratchathani Rajabhat University, Thailand.

¹souliyabbk1@gmail.com

Received December 25, 2020; Revised February 12, 2021; Accepted March 20, 2021

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพความเป็นมาของการทำปลาร้าชุมชนบ้านปากน้ำและเพื่อศึกษาแนวทางการฟื้นฟูอนุรักษ์ปลาร้าบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี โดยใช้แบบสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 31 คน การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหาเสนอแบบพรรณนาวิเคราะห์ ผลการวิจัย พบว่า สภาพความเป็นมาในการผลิตปลาร้าบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี เป็นการผลิตเพื่อการค้า ยังชีพ หาปลาจากการลากอวนในแม่น้ำมูลและใช้ปลาจากการเลี้ยงในบ่อดิน คุณภาพปลาที่สดมาทำปลาร้าจะมีคุณภาพที่ดี บรรจุภัณฑ์จะใส่ไหและกระปุก หมักแบบวิถีธรรมชาติที่สืบทอดกันมา การผลิตปลาร้าจึงถือเป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นที่มีมาแต่โบราณ เรียกปลาร้าว่า “ปลาแดก” แนวทางการฟื้นฟูปลาร้าบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัด

¹ นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสังคมศาสตร์เพื่อการพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

³ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

อุบลราชธานี ควรมีการรวมตัวกันของกลุ่มผู้ผลิตปลาร้า ควรหาแหล่งวัตถุดิบเพื่อให้เพียงพอต่อการจัดทำปลาร้า ควรมีการแปรรูปปลาร้าและผลิตภัณฑ์ปลาร้าสำเร็จรูป ควรมีการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอน กระบวนการผลิต สถานศึกษาต้องเข้ามาร่วมกันพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นและควรมีการหาตลาดเพื่อรองรับในการจัดจำหน่ายสินค้าทั้งตลาดภายในและต่างประเทศ

คำสำคัญ : แนวทางการฟื้นฟู, อนุรักษ์, ปลาร้า

Abstract

This research aimed to study the background of making fermented fish of Ban Paknam community and to study the guidelines for restoration and conservation of fermented fish of Ban Paknam community, Kutlad Sub-district, Ubon Ratchathani province. Thirty-one informants were interviewed by using interview formats. Content analysis was used and data were presented by a descriptive method. The research findings were as follows. For the production background of fermented fish at Ban Paknam community, Kutlad Sub-district, Ubon Ratchathani province, it was primarily made for subsistence. The materials used were obtained from net fishing in the Moon River and also from the fishing in muddy ponds. Fresh quality fish would make quality fermented fish. Packages of fermented fish were jars and pots. Fish was naturally fermented and the process was passed on generations. Producing fermented fish was, thus, believed to be a local identity from the old days called “Pla-rah” or “Pla-daek”. In the guidelines for the restoration and conservation of fermented fish at Ban Paknam community, Kutlad Sub-district, Ubon Ratchathani province, there should be an association of the producers of the fermented fish. Sources of raw materials especially fish should be searched in order to sufficiently support the production. Fermented fish should be processed into a variety of products. The processes and steps of production should be transmitted to the following generations. Local educational institutions must take their roles in developing local curricula. Markets for selling fermented fish products should be promoted and expanded domestically and internationally.

Keywords : Guidelines for Restoration, Conservation, Fermented Fish.

บทนำ

สังคมอีสานเป็นสังคมชาวนา ชีวิตของชาวนามีความผูกพันกับสภาพแวดล้อมธรรมชาติที่เป็นทุ่งนา แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ แม่น้ำ ลำธาร ห้วย หนอง คลอง บึง ทั้งนี้เพราะสะดวกในการใช้น้ำ ปัจจัยดังกล่าวส่งผลต่ออาชีพที่มีลักษณะของการทำมาหากิน (ศรีศักร วัลลิโภดม, 2541 : 99) และชาวอีสานให้ความสำคัญในการแปรรูปอาหารเพื่อเก็บไว้บริโภคตลอดปี ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่ถ่ายทอดไว้แก่ลูกหลานสืบมา คนอีสานเป็นคนที่รู้คุณค่าของอาหารเพราะสภาพธรรมชาติที่แห้งแล้งเป็นตัวกำหนด ถือว่าอาหารการกินเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งในชีวิตดังปรากฏในภาษิตโบราณอีสานว่า “ทุกข์บ่มีเสื้อผ้า ผาเอือนดีพอลื้ออยู่ ทุกข์บ่มีข้าวอยู่ท้อง สีนอนลื้ออยู่บ่เป็น” หมายความว่า ความทุกข์ที่เกิดจากการขาดแคลนเสื้อผ้านั้นยังไม่ร้ายเท่าทุกข์อันเกิดจากความหิว เพราะว่าทุกข์จากเสื้อผ้านั้นก็ยังพอหลบซ่อนอยู่ในบ้านไม่ให้ใครเห็นได้ แต่ทุกข์อันเกิดจากความหิว มีอาจหนีไปซ่อนอยู่ที่ใดได้

ปลาร้า ตามความหมายของพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542 หมายถึง “ปลาหมักเกลือ ใส่ข้าวคั่ว ใช้เป็นเครื่องจิ้ม” (ราชบัณฑิตยสถานพจนานุกรม, 2546 : 676-678) คำว่า “ปลาร้า” สันนิษฐานว่าเป็นคำในภาคกลางใช้ซึ่งตรงกับภาษาอีสานว่าปลาแดก คำว่า “แดก” เป็นคำพื้นเมืองหมายถึง การยัดหรือการอัดให้แน่น ดังนั้น ปลาแดก จึงหมายถึงปลาน้ำจืดที่หมักเกลือแล้วยัดหรืออัดลงในไหให้แน่น เมื่อเก็บไว้นานก็เน่าอยู่ในไห ย่อมมีคุณค่าทางอาหาร และเป็นวิธีถนอมอาหารเก็บไว้กินได้ตลอดปี ปลาแดกหรือปลาร้าจึงเป็นเทคโนโลยีการถนอมอาหารเก็บไว้กินได้ในระยะนานเป็นปี ด้วยหลักการที่ว่าทำให้เน่าแล้วอร่อย (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2549 : 216) พบว่าการถนอมอาหารลักษณะเดียวกันนี้มีอยู่โดยทั่วไปในแถบเอเชียอาคเนย์ อาทิเช่น งาปี (Ngapi) ของพม่า ปรีอเฮาะ (Prahoc) ของเขมร บากูง (Bagoog) ของฟิลิปปินส์และเปกาซัม (Pekasum) ของมาเลเซียจากกล่าวได้ว่า ปลาร้าเป็นอาหารวัฒนธรรมของภูมิภาคเอเชียอาคเนย์ และยังพบว่าการทำปลาร้ามีมานานแล้วตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ โดยเฉพาะบริเวณภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ทั้งนี้เพราะดินแดนแถบนี้อุดมด้วยเกลือสินเธาว์ที่หาง่ายและก่อก่อกับความอุดมสมบูรณ์ของปลาจากลำน้ำชี มูลและห้วยหนองกุตบึงต่างๆ ปลาร้าหรือปลาแดกซึ่งสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้เกลือเพื่อถนอมอาหารจึงมีวิวัฒนาการขึ้น ในลักษณะที่สอดคล้องกับข้อสรุปทั่วไปในทางประวัติศาสตร์ของแหล่งอาหารของโลกที่ว่า ที่ใดเป็นแหล่งอุดมด้วยเกลือ ที่นั่นมักเป็นแหล่งผลิตอาหารทำเค็มหรือหมักเกลือนั่นเอง (พจน์ สัจจะ, 2540 : 10-17) เกลือจึงมีความสำคัญในเรื่องอาหารของมนุษย์โดยเฉพาะ กล่าวคือ นอกจากใช้ในการปรุงอาหารให้เกิดรสเค็มแล้ว ยังใช้ในการหมักถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้บริโภคได้นานอีกด้วย

การบริโภคปลาร้าถือได้ว่าเป็นอาหารประจำท้องถิ่นของประเทศไทย โดยเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและในปัจจุบันคงไม่มีใครไม่รู้จักปลาร้า เนื่องจากมีคนภาค

ตะวันออกเฉียงเหนือกระจายไปทุกๆ พื้นที่ของประเทศและมักจะนำวัฒนธรรมการกินไปเผยแพร่ โดยเฉพาะในส้มตำ นอกจากนี้ปลาร้ายังสามารถนำไปประกอบอาหารต่างๆ ได้มากมาย เช่น แกงอ่อม แกงหน่อไม้ และยังเป็นน้ำพริกแจ่ว หรือหลน ทานกับผักต่างๆ ได้ (อ้อต๋นน้อย ลูกบางปลาสร้อย, 2538 : 25) การทำปลาร้าเกิดจากการที่มีการจับปลาจากแหล่งน้ำได้มากเกินพอในช่วงฤดูฝน ถ้านำมาประกอบอาหารไม่ทันก็จะทำให้ปลาเน่าเสียได้ อีกทั้งในฤดูแล้ง ไม่อาจหาปลามารับประทานได้ จึงต้องหาทางเก็บรักษาปลาที่จับมาได้ไว้รับประทานในยามไม่มี โดยอาศัยเกลือซึ่งมีคุณสมบัติทำให้เก็บอาหารได้นาน ปลาร้าแบ่งเป็น 2 ประเภท ประเภทที่ 1 คือ ปลาร้าข้าวคั่วซึ่งได้จากปลาหมักเกลือที่ใส่ข้าวคั่ว แหล่งผลิตที่สำคัญอยู่แถบภาคกลางในจังหวัดอยุธยา อ่างทอง สิงห์บุรี สระบุรี ลพบุรี ชัยนาทและนครสวรรค์ และประเภทที่ 2 คือปลาร้ารำได้จากปลาหมักเกลือ ใส่รำหรือรำผสมข้าวคั่ว แหล่งผลิตที่สำคัญคือภาคตะวันออกเฉียงเหนือในจังหวัดนครราชสีมา ขอนแก่น อุบลราชธานี อุดรธานี (ฝ่ายวิชาการธนาคารกสิกรไทย, 2533 : 15)

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสู่ทางการขยายตัวของธุรกิจปลาร้ายังมีอยู่สูง แต่อุปสรรคบางประการที่ส่งผลให้การขยายตัวของตลาดปลาร้าในประเทศถูกจำกัดแต่เฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เนื่องจากความเชื่อของประชาชนที่ว่าการผลิตปลาร้าต้องใช้ปลาไม่สดเป็นวัตถุดิบในการผลิต จึงทำให้ปลาร้ามีกลิ่นค่อนข้างจะรุนแรงตลอดถึงความสะอาดของผู้ผลิตหรือกรรมวิธีการผลิต เช่นปลาขนาดเล็กมากจะไม่นิยมเอาใส่ออก ขั้นตอนการหมัก ภาชนะและอุปกรณ์อื่นๆ ไม่เหมาะสมกรรมวิธีการขายปลีกไม่เหมาะสม เช่น วางขายเป็นถังๆ หรือกะละมัง ประกอบกับบุรุษลักษณะของปลาร้าเมื่อพิจารณาจากภายนอกทำให้ผู้บริโภคบางกลุ่มเกิดความไม่มั่นใจในความสะอาดรวมถึง กลิ่นของปลาร้าที่รุนแรงและการขาดสุขลักษณะที่ดี (จิราวรรณ แยมประยูร&อมรรัตน์ สุขโข, 2542 : 46)

ชาวบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี ได้มีการผลิตปลาร้าโดยการเรียนรู้จากปู่ย่าตายาย เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดพร้อมทั้งความรู้ในการใช้เครื่องปรุงรสในการทำปลาแดก การทำปลาร้าบ้านปากน้ำมีประวัติศาสตร์การทำที่สืบทอดจากบรรพบุรุษมาช้านาน มีเอกลักษณ์ที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรม เป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารอย่างหนึ่งที่มีกรรมวิธีและเทคนิคในการทำปลาร้าที่ทำให้เกิดกลิ่น รส และสีต่าง ๆ เป็นเทคนิคและความสามารถของแต่ละบุคคล ซึ่งหลักใหญ่ของการทำปลาร้าคือ การนำปลามาคลุกเคล้ากับเกลือ แล้วผสมรำอ่อนหรือข้าวคั่ว การที่ได้รสชาติ สีและกลิ่นหอมมารับประทาน เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคใช้ภูมิปัญญาของแต่ละบุคคลไม่มีสูตรตายตัว ขึ้นอยู่กับประสบการณ์ความชำนาญที่เคยทำมา แม่บ้านแต่ละครอบครัวมีประสบการณ์ในการทำปลาร้าในแต่ละปีเป็นปกติอยู่แล้ว ทั้งยังต้องถ่ายทอดฝึกสอนลูกให้รู้จักทำปลาร้าต่อไป เพราะเมื่อแต่งงานแยกครอบครัวไปแล้วต้องมีบทบาทเป็นแม่บ้านเกี่ยวข้องเรื่องปลาร้าตลอดรอบปี ซึ่งสามารถบ่งชี้ให้เห็นถึงวัฒนธรรมท้องถิ่นคนลุ่มแม่น้ำมูลได้เป็นอย่างดี (สุน ฉัตรวิไล, 2561 : สัมภาษณ์)

ปัญหาที่สำคัญของผู้ผลิตปลาร้า ส่วนใหญ่เป็นเกษตรกร ยังขาดความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการเชิงธุรกิจ ทำให้ประสบปัญหาในการเชื่อมโยงหน่วยธุรกิจต่างๆ ในกลไกการตลาดตั้งแต่การจัดการและเตรียมวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิตและการจัดจำหน่าย อีกทั้งการบริโภคปลาร้าจำกัดอยู่ในวงแคบ เนื่องจากผู้บริโภคไม่ชอบกลิ่น และไม่มั่นใจในเรื่องความสะอาดทั้งในขั้นตอนการผลิตและการจัดจำหน่าย เนื่องจากเชื่อว่าทั้งผู้ผลิตและผู้จำหน่ายนั้นไม่ค่อยพิถีพิถันในเรื่องความสะอาดมากนัก (กอง เกษมทาง, 2561 : สัมภาษณ์)

การผลิตปลาร้าของชุมชนบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี ส่วนใหญ่ยังคงเป็นการผลิตในระดับพื้นบ้านหรืออุตสาหกรรมในครัวเรือน ทำให้ขาดการเชื่อมโยงระหว่างผู้ผลิต ผู้จำหน่ายและการตลาดขาดความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการ ทำให้ประสบปัญหาในการเชื่อมโยงกลุ่มเครือข่ายต่าง ๆ ดังนั้นการศึกษาแนวทางการฟื้นฟูอนุรักษ์ปลาร้า บ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี ให้เป็นที่ต้องการเพื่อเสริมสร้างและพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้รับการรับรอง การส่งเสริมด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์ ให้เป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายและสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ชุมชนทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อเป็นการสร้างรายได้และอาชีพที่มั่นคงให้แก่ครัวเรือน แบบยั่งยืนและเป็นการแก้ไขปัญหาความยากจนของชุมชนปัจจุบันการจำหน่ายปลาร้าในประเทศมีการพัฒนาในเรื่องบรรจุภัณฑ์ให้มีความสะอาด ถูกสุขอนามัยและน่ารับประทานมากขึ้นเช่น การใส่ขวดแก้วติดฉลากแยกประเภทปลา หรือทำเป็นผลิตภัณฑ์ปลาร้าสำเร็จรูปบรรจุหีบห่ออย่างสวยงาม เป็นต้น จึงเป็นสาเหตุของการวิจัยในครั้งนี้

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพความเป็นมาของการทำปลาร้า ชุมชนบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมืองจังหวัดอุบลราชธานี
2. เพื่อศึกษาแนวทางการฟื้นฟูอนุรักษ์ปลาร้าบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย

การวิจัยครั้งนี้ได้แบ่งกลุ่มผู้ให้ข้อมูล โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.1 กลุ่มผู้รู้ (Key Informants) เป็นกลุ่มบุคคลที่คาดว่าจะเป็นผู้ให้ข้อมูลในแนวลึกได้ ซึ่งสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับองค์ความรู้ การสืบทอดภูมิปัญญาในการผลิตปลาร้า วิธีชีวิต

และการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น หรือเกี่ยวข้องกับการผลิตปลาร้าและเป็นบุคคลที่ได้รับ การยอมรับจากบุคคลทั่วไป จำนวน 12 คน

2.2 กลุ่มผู้ปฏิบัติ (Casual Informants) จำนวน 13 คน เป็นสมาชิก หรือชาวบ้าน ผู้ผลิตปลาร้า ซึ่งเป็นผู้ที่มีความชำนาญเกี่ยวกับการผลิตปลาร้าและสามารถให้ข้อมูลได้ ครบถ้วนสมบูรณ์ แบ่งเป็น

- 1) หัวหน้าครัวเรือนชาวบ้านผู้ผลิตปลาร้า จำนวน 3 คน
- 2) ผู้ปฏิบัติ ได้แก่ ผู้ทำปลาร้า ผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้า รวม 10 คน

1.3 กลุ่มผู้ให้ข้อมูลทั่วไป (General Informants) ซึ่งเป็นบุคคลทั่วไป ได้แก่ ผู้ซื้อ หรือผู้บริโภคปลาร้าหรือผลิตภัณฑ์จากปลาร้า จำนวน 6 คน โดยการเลือกแบบเจาะจง ใน การวิจัยครั้งนี้ได้กำหนดผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวนทั้งสิ้น 31 คน

2. ขอบเขตด้านเนื้อหา

การศึกษาแนวทางการฟื้นฟูอนุรักษ์ปลาร้า บ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี ได้แก่ ความเป็นมาของการทำปลาร้า สภาพการผลิต ขั้นตอนการผลิต และ องค์ความรู้ในการเตรียมวัตถุดิบ การผลิตปลาร้า การใช้ภาชนะบรรจุ การเก็บรักษา และคุณภาพของปลาร้า การพัฒนาองค์ความรู้ ด้านการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ปลาร้า การพัฒนาบุคลากร ด้านความรู้ความสารถ ทักษะ เครื่องมืออุปกรณ์ในการผลิตปลาร้า ที่ทันสมัย และการส่งเสริมการตลาด เพื่อมูลค่าของผลิตภัณฑ์ให้กับชุมชน เป็นต้น เพื่อเป็น แนวทางการฟื้นฟูอนุรักษ์ ปลาร้าบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมืองจังหวัดอุบลราชธานี

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยได้นำเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยของนันทิยา นางาม (2551) เป็นแนวทางของ การพัฒนาเครื่องมือวิจัยและศึกษาเอกสารจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแล้วให้อาจารย์ที่ปรึกษาทำ การตรวจสอบความถูกต้องและเหมาะสม ได้แก่

3.1 แบบสัมภาษณ์ (Interview Guide) ใช้สัมภาษณ์กลุ่มผู้รู้ กลุ่มผู้ปฏิบัติและ กลุ่มผู้ให้ข้อมูลทั่วไป เพื่อให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับองค์ความรู้การสืบทอดภูมิปัญญาในการผลิต ปลาร้า และแนวทางการฟื้นฟูอนุรักษ์ปลาร้าบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี โดยใช้การสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structured Interview) และแบบไม่มี โครงสร้าง (Non- Structured Interview)

3.2 แบบสังเกต (Observation) โดยเริ่มการสังเกตสภาพทั่วไปของชุมชนและ สังเกตกระบวนการผลิตปลาร้า ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผลิตปลาร้า การบรรจุ การเก็บ รักษา และคุณภาพของปลาร้าเพื่อให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตปลาร้า และแนวทางการฟื้นฟู อนุรักษ์ปลาร้าบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี มีทั้งแบบสังเกต แบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) และแบบสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non - Participant Observation)

3.3 การสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) โดยการเลือกผู้ให้ข้อมูล จากกลุ่มชาวบ้านผู้ผลิตปลาร้า โดยตั้งกรอบแนวคิดและรูปแบบการสนทนา เพื่อแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการฟื้นฟูอนุรักษ์ปลาร้าบ้านปากน้ำ ตำบล กุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี ได้แก่ การพัฒนารูปแบบ ผลิตภัณฑ์ปลาร้า การพัฒนากระบวนการผลิต ปลาร้า ตลอดจนปัญหาและอุปสรรคในการผลิตปลาร้า จากกลุ่มผู้ปฏิบัติให้ได้ข้อมูลเพื่อ อนุรักษ์ส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาเอกสาร ข้อมูลจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและข้อมูล จากการบันทึกรวบรวมข้อมูลจากภาคสนาม โดยจำแนกข้อมูลแยกประเด็นออกตาม ความมุ่งหมายของการวิจัยที่ตั้งไว้ และตรวจสอบความสมบูรณ์ ความถูกต้องอีกครั้งหนึ่งว่าข้อมูล ที่ได้มีความครบถ้วนเพียงพอและพร้อมแก่การนำไปวิเคราะห์ สรุปผลแล้วหรือไม่ ในกรณีที่ข้อมูล ที่ได้มาไม่มีความไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ โดยผู้วิจัยจะใช้การตรวจสอบแบบสามเส้า (Triangulation) และหากมีข้อมูลส่วนใดที่ยังไม่ครบถ้วนสมบูรณ์ผู้วิจัยก็จะทำการเก็บข้อมูล เพิ่มเติมในส่วนที่ขาดหายไป

ในการศึกษาวิจัยแนวทางการฟื้นฟูอนุรักษ์ปลาร้าบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลจากเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องข้อมูลที่ได้จากการสังเกตและการสัมภาษณ์ จากภาคสนาม นำมาดำเนินการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูล วัตถุประสงค์ ประเด็นที่กำหนดไว้จุดมุ่งหมายของการแล้วนำเสนอข้อมูลที่ได้มาสรุปอภิปราย ผลในเชิงพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis)

ผลการวิจัย

สภาพความเป็นมาในการผลิตปลาร้าบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี พบว่า ในอดีตการผลิตปลาร้าบ้านปากน้ำผลิตเพื่อการยังชีพบริโภคในครัวเรือน เมื่อมีจำนวนมากก็แลกเปลี่ยนกันภายในชุมชน การหาปลาเพื่อการบริโภคจากการลากอวน ในแม่น้ำมูล เมื่อได้ปลาจำนวนมากเหลือจากการบริโภคก็นำมาทำปลาร้าเพื่อให้สามารถ จัดเก็บได้นาน เครื่องมือที่ใช้จับปลาเป็นวัสดุที่มีในท้องถิ่นอาทิ เช่น ลอบ มอง โส แห อวน ปัจจุบันการผลิตปลาร้าเพื่อความต้องการบริโภคมมากขึ้น ทำให้ขาดวัตถุดิบที่สำคัญในการผลิต ปลาร้า แต่ชาวบ้านก็ได้หาทางออกโดยการเลี้ยงปลาในบ่อดิน เพื่อเป็นวัตถุดิบในการทำปลาร้าให้เพียงพอต่อความต้องการ การคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อให้ได้ปลาร้าที่มีคุณภาพต่างกัน ถ้าเอา ปลาที่สดมาทำปลาร้า จะได้คุณภาพดีกว่าปลาร้าที่ไม่สด บรรจุภัณฑ์อดีตจะใส่ไหและมีการ นำกระปุกมาใช้ในการบรรจุ ใช้กรรมวิธีการหมักแบบธรรมชาติที่สืบทอดกันมา กระบวนการ ทำปลาร้าเริ่มจากการนำปลามาทำความสะอาด นำปลาที่ล้างสะอาดแล้วใส่ตะแกรงผึ่งให้

สะเด็ดน้ำ จากนั้นคัดปลาระหว่างตัวเล็กและตัวใหญ่ เพื่อแยกหมักหรือเพื่อหมักรวม โดยสูตรที่ขายดีมีอัตราส่วนของปลาต่อเกลือ คือ ปลาจำนวน 5 กิโลกรัมต่อเกลือ 1 กิโลกรัม เมื่อนำเกลือมาคลุกเคล้ากับปลาจนได้ที่แล้วก็นำปลาที่หมักเกลือแล้วหมักไว้ในไหหรือโอง ต่อไปซักประมาณ 7 วัน จากนั้นก็นำข้าวเปลือกที่เตรียมไว้มาคลุกเคล้าใส่ปลาที่หมักเกลือแล้ว โดยมีอัตราส่วนระหว่างปลาเกลือและข้าวเปลือก คือ ปลา 5 กิโลกรัม เกลือ 1 กิโลกรัม ส่วนข้าวเปลือกครึ่งกิโลกรัม คลุกเคล้าให้เข้ากันพร้อมกับร่ายยา จากนั้นหมักต่อไปอีก 7-12 เดือน ก็สามารถนำมาบริโภคได้ การผลิตปลาร้าถือเป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น ที่มาแต่โบราณเรียกปลาร้าว่า “ปลาแดก”

แนวทางการฟื้นฟูชาวปลาร้าบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี พบว่า ควรมีการรวมตัวกันของกลุ่มผู้ผลิตปลาร้าเพื่อเป็นการสร้างเครือข่ายจะเป็นการช่วยให้การผลิตปลาร้าเป็นระบบ ควรมีการหาแหล่งวัตถุดิบเพื่อให้เพียงพอต่อการจัดทำปลาร้า ควรมีการแปรรูปปลาร้าและผลิตภัณฑ์ปลาร้าสำเร็จรูป กระบวนการผลิตมีรูปแบบการผลิตที่นำไปสู่ผลประโยชน์ของชุมชนท้องถิ่น โดยอาศัยพื้นฐานของการพึ่งพาอาศัยและแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกันทั้งด้านความรู้ ประสบการณ์ วัตถุดิบ ผลผลิตและเงินทุน ควรมีการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอน กระบวนการผลิต เพื่อสร้างจิตสำนึกและวางแผนในภูมิปัญญาของท้องถิ่น โดยสถานศึกษาต้องเข้ามาาร่วมกันพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นในการนำเอาองค์ความรู้ไปใช้ถ่ายทอดและควรมีการหาตลาดเพื่อรองรับในการจัดจำหน่ายสินค้าทั้งตลาดภายในและต่างประเทศ

อภิปรายผล

การวิจัยแนวทางการฟื้นฟูอนุรักษ์ปลาร้าบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี ครั้งนี้ผู้วิจัยได้นำเสนอการอภิปรายผลเพื่อให้เกิดความเข้าใจร่วมกันตั้งนี้ สภาพความเป็นมาในการผลิตปลาร้าบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี ในอดีตจนกระทั่งปัจจุบันเป็นการผลิตเพื่อการยังชีพ เป็นการบริโภคในครัวเรือน การคงอยู่ของภูมิปัญญาในการทำปลาแดกนั้นจะสืบทอดจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่งโดยผ่านกระบวนการต่างๆ ของสังคม แต่ก็ไม่ได้ทำให้คุณค่าของปลาร้าบ้านปากน้ำจางหายไปยังคงมีการรักษาคุณภาพ รสชาติไว้อย่างดี สามารถพิสูจน์มองเห็นได้ด้วยตาเปล่า รับประทานได้กลิ่นหอมรส ดั่งนั้นจึงเป็นคุณค่าที่ยังคงฝังลึกยากแก่การเปลี่ยนแปลง เหล่านี้คือคุณสมบัติเนื้อแท้ของวัฒนธรรมท้องถิ่นชุมชนอีสานลุ่มแม่น้ำมูลตอนล่างที่มีประวัติยาวนานใช้เป็นแบบแผนในการดำรงชีวิตและสมาชิกในสังคมก็ถือปฏิบัติอย่างเต็มใจ เป็นภูมิปัญญาที่เกิดจากการอนุรักษ์ประเพณีวัฒนธรรมดั้งเดิม ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดที่ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีกระบวนการที่เกิดจากการสืบทอด ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมในชุมชนท้องถิ่น และ

รากฐานทางศาสนา วัฒนธรรมและความเชื่อ แล้วพัฒนา เลือกรสรปรับปรุงองค์ความรู้ เหล่านั้นจนเกิดทักษะและความชำนาญที่สามารถแก้ไขปัญหาและพัฒนาชีวิตได้อย่าง เหมาะสมกับยุคสมัย แล้วเกิดภูมิปัญญา (องค์ความรู้ใหม่) ที่เหมาะสมและสืบทอดพัฒนาต่อไป อย่างไม่สิ้นสุด ดังนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงหมายถึง ความรู้ ความสามารถ ความเชื่อ พฤติกรรม การเรียนรู้ผ่านกระบวนการทางจารีตประเพณี วิถีชีวิต การทำมาหากินและ พิธีกรรมต่างๆ ที่มีการสั่งสมสืบทอด กันมายาวนานจนเป็นเอกลักษณ์ (Identity) ของชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของสุชาวดี โหมกลาง (2554 : 4) ได้ทำการศึกษาแนวทางการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าจากภูมิปัญญาพื้นบ้านของชุมชนลุ่มน้ำมูลเพื่อเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์ ผลการวิจัยพบว่า การผลิตปลาร้า เกิดจากภูมิปัญญาในการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้บริโภคได้ เป็นระยะเวลาเนิ่นนาน ปลาร้าคือการถนอมอาหารแบบพื้นบ้านที่เกิดขึ้นจากการนำปลาหมัก กับเกลือและข้าวคั่วหรือรำ ชุมชนที่ผลิตปลาร้าเป็นชุมชนที่มีทำเลที่ตั้งติดแม่น้ำมูล โดยมีคำ เรียกปลาร้าที่แตกต่างกันคือ บริเวณลุ่มน้ำมูลตอนบน เป็นกลุ่มคนไทยโคราช เรียกว่า “ปรั้า” ส่วนบริเวณลุ่มน้ำมูลตอนกลางและตอนล่างเรียกว่าปลาแดก รูปแบบการผลิตอยู่ในระดับ ครอบครัว เน้นการผลิตเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน หากมีปลาร้าจำนวนมากจึงนำไป แลกเปลี่ยนเป็นข้าวกับชุมชนอื่น เกิดเป็นวัฒนธรรมธรรมแลกเปลี่ยนปลาร้า ส่วนวัฒนธรรม การบริโภคปลาร้านั้นพบว่า ปลาร้าเป็นอาหารหลักที่รับประทานพร้อมกับข้าวเจ้าและข้าว เหนียว การแปรรูปปลาร้าอยู่ในรูปแบบทั้งเป็นเครื่องปรุงรสและรูปแบบอาหาร องค์ความรู้ใน การผลิตปลาร้าเกิดจาก การสืบทอดภูมิปัญญาต่อกันมาคือการเลือกชนิดปลา วัตถุประสงค์การทำ อุปกรณ์การทำ ขั้นตอนการทำ การเก็บรักษา และการแปรรูป ชนิดของปลาร้าที่ทำในอดีตมี 2 ประเภทด้วยกันคือ ปลาร้าข้าวเปลือก (ข้าวคั่ว) และปลาร้ารำปัจจุบันการผลิตปลาร้ายังคงสื บทอดองค์ความรู้เดิม สิ่งที่เปลี่ยนไปคือสูตรการทำปลาร้า มีอัตราส่วนระหว่าง ปลา เกลือและ ข้าวคั่วหรือรำที่คงที่แน่นอน วัตถุประสงค์ในการทำบางอย่างข้าวเปลือกปลาร้า (ข้าวคั่ว) นิยมทำจาก ข้าวสารผสมข้าวเปลือก รำนิยมใช้รำที่คั่วให้สุกแล้ว และชนิดของปลาร้าเพิ่มเป็น 3 ชนิดคือ ปลาร้าข้าวคั่ว ปลาร้ารำ และปลาร้ารำผสมข้าวคั่ว ปัจจุบันพบว่ามีรูปแบบการผลิต 4 ลักษณะด้วยกันคือ การผลิตเพื่อบริโภคภายในครัวเรือนเท่านั้น การผลิตปลาร้าทั้งเพื่อบริโภค และจำหน่าย การผลิตปลาร้าเพื่อจำหน่ายเชิงธุรกิจ และการรวมกลุ่มผลิตปลาร้าเพื่อ จำหน่ายเป็นสินค้าชุมชน สภาพปัญหาการผลิตปลาร้าพบว่า ปริมาณปลาลดลง คุณภาพการ ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน ลักษณะการผลิตต่างคนต่างผลิตจึงขาดการวางแผนการผลิต เงิน ลงทุนและตัวผู้ผลิตเองที่เน้นการผลิตเพื่อบริโภคมากกว่าเชิงพาณิชย์ ความต้องการในการ ผลิตปลาร้าคือความสะอาดและปลอดภัยซึ่งเกิดจากกรรมวิธีที่ถูกสุขอนามัย ปลาร้าแปรรูปที่ หลากหลายรูปแบบและผลิตภัณฑ์ปลาร้าสำเร็จรูป แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้ามี 2 แนวทางคือ 1) พัฒนาโดยการสร้างเครือข่ายให้กับผู้ผลิตปลาร้าชุมชนลุ่มน้ำมูล เพื่อเป็นการ รวมตัวของผู้ผลิตปลาร้าบนฐานของการพึ่งพาอาศัยแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกันในด้าน ความรู้

ประสบการณ์ วัตถุดิบ ผลผลิตและเงินทุน เพื่อนำไปสู่ผลประโยชน์ของชุมชน 2) การพัฒนาปลาร้าหมักและปลาร้าแปรรูปจากภูมิปัญญาพื้นบ้าน เพื่อเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานอาหารโดยพัฒนาวัตถุดิบ เน้นการทำปลาร้าจากปลาสด คัดแยกชนิดปลากระบวนการผลิตเน้นให้ถูกสุขอนามัย สูตรการทำใช้สูตรดั้งเดิมที่สืบทอดต่อกันมา ลักษณะปลาร้าเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานชุมชน (มผช.) บรรจุภัณฑ์เน้นพกพาสะดวกเก็บรักษาได้นาน สวยและดูดี และในด้านการตลาด นำไปสู่การจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าหรือร้านสะดวกซื้อ ซึ่งจะส่งผลไปยังผู้บริโภคในการยอมรับผลิตภัณฑ์ปลาร้าและส่งผลให้การตลาดขยายออกไปอีก โดยสรุปปลาร้าเป็นอาหารที่สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาพื้นบ้านที่มีการสืบทอดต่อกันมาอย่างยาวนานซึ่งให้คุณค่าทางวัฒนธรรมอาหารและคุณค่าทางโภชนาการ งานวิจัยนี้ได้เสนอรูปแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าที่เหมาะสมสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าต่อไป

แนวทางการฟื้นฟูชาวปลาร้าบ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี มีข้อควรอภิปรายแนวทางการฟื้นฟูปลาร้า เนื่องจากเอกลักษณ์ทางด้านรสชาติความอร่อยของปลาร้าบ้านปากน้ำเริ่มจางหายไปไม่สอดคล้องกับความต้องการบริโภคที่เพิ่มมากขึ้น ทำให้ต้องมีกาเร่งฟื้นฟูการผลิตปลาโดยผ่านขั้นตอนกระบวนการที่มีความหลากหลาย ปัจจุบันการผลิตปลาร้าบ้านปากน้ำก็เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม คือ จากการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือนเป็นการผลิตปลาตากเพื่อการค้าเชิงพาณิชย์ เพื่อพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ปลาตาก มีการพัฒนากระบวนการผลิต โดยเริ่มจากการพัฒนาบุคลากร ซึ่งต้องมีความรู้ ทักษะในการผลิตปลาตาก โดยการแสวงหาความรู้แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากกลุ่มอื่นหรือหน่วยงานอื่น การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ปลาร้าให้มีความสอดคล้องกับวิถีชีวิตของผู้บริโภคในปัจจุบัน การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าก็เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคสอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนา ว่าการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงสิ่งที่มีอยู่ให้ดีขึ้นกว่าเดิม โดยการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวต้องมีการวางแผนหรือกำหนดเป้าหมายไว้ล่วงหน้า และต้องสนองความต้องการของคนส่วนใหญ่ในสังคม เป็นการเปลี่ยนแปลง เพื่อนำไปในทิศทางที่พึงประสงค์สอดคล้องกับทฤษฎีเศรษฐกิจชุมชนของฉัตรทิพย์ นาถสุภา (2546 : 72-73) กล่าวถึงเศรษฐกิจหมู่บ้านไทยในอดีตว่าแต่เดิมมีลักษณะเป็นเศรษฐกิจพอเพียง ผลิตเพื่อกินเพื่อใช้เอง คงอยู่และผลิตซ้ำได้ด้วยตัวเองไม่ต้องพึ่งโลกภายนอก มีความผูกพันภายในสูง ครอบครองที่ดินผ่านการเป็นสมาชิกของชุมชน ช่วยเหลือซึ่งกันและกันในการผลิต มีความพอเพียงในตัวเอง ทัศนกรรมรวมอยู่กับเกษตรกรรม คือทอผ้าและปลูกข้าวอยู่ในครัวเรือนเดียวกัน มีความเชื่อร่วมกัน คือนับถือผีปู่ย่าตายายเดียวกันของหมู่บ้านนับญาติและทำกิจกรรมสังคมร่วมกัน ยังไม่มีการแบ่งแยกชนชั้น หรือหากมีคือมีทาส ทาสก็ถูกรวมเป็นส่วนหนึ่งของครอบครัว ทำให้ไม่มีการขัดแย้งระหว่างชนชั้นภายในหมู่บ้าน ความสัมพันธ์ทางการผลิตมีลักษณะคล้ายสังคมนิยมบุพกาล เป็นชุมชนขนาดเล็กที่สมาชิกเห็นอกเห็นใจช่วยเหลือเพื่อนมนุษย์ด้วยกัน แต่ชุมชนมีเทคโนโลยีการผลิตต่ำ หารอาหารจากธรรมชาติโดยตรง เช่น หาผักหาปลา ทำน่าน้ำฝน ทอผ้า

และหาของป่าด้วยแรงงาน ต้องพึ่งความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติเพราะเครื่องมือในการผลิตเป็นแบบโบราณ ผลิตได้เพื่อยังชีพแทบไม่เหลือส่วนเกิน และหากฝนแล้งหรือน้ำท่วมก็ไม่พอกินในประวัติศาสตร์การเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นภายนอกหมู่บ้าน คือรัฐพัฒนาขึ้นนอกหมู่บ้าน และต่อมาเกิดระบบทุนนิยมภายนอกหมู่บ้าน รัฐและระบบทุนเข้าไปกระทบชีวิตในหมู่บ้าน ทั้งรัฐและระบบทุนไม่ใช่สถาบันของชาวบ้าน เข้ามาเอาผลประโยชน์จากชาวบ้านไม่ได้มาพัฒนาหมู่บ้าน ชาวบ้านจึงไม่ได้เข้าร่วมกับสถาบันทั้งสองอย่างเต็มที่ เป็นการถูกลากเข้าร่วม และในความจริงแล้วชาวบ้านต่อต้านรัฐและระบบทุนมาโดยตลอด ลักษณะการผลิตเพื่อกินเพื่อใช้เองจึงคงสืบเนื่องมายาวนาน คือการคงอยู่ของการปลูกข้าวเพื่อใช้กินเอง การทอผ้าพื้นเมือง การดำข้าวและการไม่มีและไม่ใช่แรงงานรับจ้าง จนเวลาล่วงเลยมา ฯลฯ ข้อเท็จจริงนี้ตรงข้ามกับที่มีผู้เชื่อว่าชาวบ้านเต็มใจที่จะเข้าร่วมในระบบทุน การต่อสู้หมายความว่าชาวบ้านรู้สึกและมีความสำนึกว่ารัฐและระบบทุนเป็นสิ่งแปลกปลอม เขาไม่เต็มใจเข้าร่วมสถาบันของเขาคือหมู่บ้าน แสดงว่ากระบวนการครอบงำจิตสำนึกของชาวบ้านจากภายนอกไม่สมบูรณ์ มีช่องว่าง จิตสำนึกหมู่บ้านอิสระและจิตสำนึกชุมชนชาติน้อยยังคงอยู่ในชนบทไทยต่อต้านรัฐและระบบทุน ณ ระดับจิตสำนึกด้วย แต่ชาวบ้านสู้แบบโบราณ สู้แบบตามบุญตามกรรม ไม่ได้ปรับตัว ไม่ได้ปรับปรุงพลังการผลิต เทคโนโลยี ที่เป็นเช่นนี้เพราะสาเหตุ 3 ประการด้วยกัน คือ 1) ความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติในอดีต 2) ลักษณะชุมชนหมู่บ้านที่ให้ความมั่นคง และ 3) ลักษณะพิเศษของรัฐและระบบทุนนิยมไทย

องค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษา

มีการผลิตปลาร้าบ้านปลากน้ำก็เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม คือ จากการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือนมาเป็นการผลิตปลาแดกเพื่อการค้าเชิงพาณิชย์ เพื่อพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ปลาแดก มีการพัฒนากระบวนการผลิต โดยเริ่มจากการพัฒนาบุคลากร ซึ่งต้องมีความรู้ ทักษะในการผลิตปลาแดก โดยการแสวงหาความรู้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากกลุ่มอื่นหรือหน่วยงานอื่น การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ปลาร้าให้มีความสอดคล้องกับวิถีชีวิตของผู้บริโภคในปัจจุบัน การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าก็เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภค สอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนาว่าการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงสิ่งที่มีอยู่ให้ดีขึ้นกว่าเดิม

นอกจากนั้น หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรมีทุนในการสนับสนุนทั้งทุน วิธีการกระบวนการผลิตและเข้ามาช่วยดูแลกลุ่มผู้ผลิตปลาร้าอย่างจริงจังและต่อเนื่อง สนับสนุนและส่งเสริมให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าเพื่อให้เป็นมาตรฐาน มีคุณภาพและสามารถขยายตลาดไปสู่อุตสาหกรรมอาหาร พัฒนาเครือข่ายผู้ผลิตปลาร้าเพื่อให้เกิดเป็นการรวมกลุ่มที่ชัดเจน จริงจัง และเข้มแข็ง เพื่อนำไปสู่การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาร้าที่มีคุณภาพและสามารถขยายตลาดให้กว้างขวางขึ้นจนถึงขั้นผลิตเพื่อการส่งออกไปยัง

ต่างประเทศ โดยเฉพาะกลุ่มผู้บริโภคทั้งที่เป็นชาวไทยและชาวต่างชาติ เพื่อศึกษาถึงความ ต้องการหรือความนิยมการบริโภคปลาร้า

เอกสารอ้างอิง

- กอง เกษมทาง. (2561). ปัญหาของการผลิตปลาร้าบ้านปากน้ำ. บ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอมือง จังหวัดอุบลราชธานี, สัมภาษณ์.
- จิราวรรณ แยมประยูร, & อมรรัตน์ สุขโข.(2541). ปลาร้าสำเร็จรูปพร้อมปรุงชนิดผง-ก้อน. วารสารการประมง, 52(4):356-361.
- ฉัตรทิพย์ นาถสุภา. (2546). เศรษฐกิจหมู่บ้านไทยในอดีต. พิมพ์ครั้งที่ 4. นนทบุรี : สร้างสรรค์.
- นันทิยา นางาม. (2551). การสืบทอดภูมิปัญญาและการพัฒนาปลาแดกบริเวณลุ่มน้ำลำปาว จังหวัดกาฬสินธุ์ เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน. ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- นิยพรรณ (ผลวัฒน์) วรรณศิริ.(2540). มานุษยวิทยาสังคมและวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ฝ่ายวิชาการธนาคารกสิกรไทย.(2533). ปลาร้าอาหารพื้นบ้านที่มีอนาคตไกล.วารสาร เศรษฐศาสตร์การเกษตร, 5(1): 11-15.
- พจน์ สัจจะ.(2540). โลกวัฒนธรรมของอาหาร. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- ราชบัณฑิตยสถานพจนานุกรม.(2546). ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 25420. กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์.
- ลุน ฉัตรวิไล.(2561) ปัญหาของการผลิตปลาร้าบ้านปากน้ำ. บ้านปากน้ำ ตำบลกุดลาด อำเภอมือง จังหวัดอุบลราชธานี, สัมภาษณ์.
- ศรีศักร วัลลิโภดม.(2541). วัฒนธรรมปลาแดก. สกลนคร : อร่วมการพิมพ์.
- สุจิตต์ วงษ์เทศ.(2549).“ปลั่งลาว,”ชาวอีสานมาจากไหน?. กรุงเทพฯ : มติชน.
- สุชาวดี โหมกลาง.(2554). การศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าจากภูมิปัญญา พื้นบ้านของชุมชนลุ่มน้ำมูลเพื่อเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์. ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ออดน้อย ลูกบางปลาสร้อย.(2538). เกร็ดเล็กเกร็ดน้อย ตอนปลาร้าอีสานที่เป็นอีกหนึ่งตำนานของอาหารไทย. วารสารวิทยาศาสตร์ มข, 23(4):216.