

กรุงเทพ

ธุรกิจ

ปีที่ 13 ฉบับที่ 4131 วันศุกร์ที่ 14 มกราคม พ.ศ. 2543

จุดประกาย

ยกมาตรฐาน 'ปลาร้า' อาหารเอกลักษณ์ไทย

ถ้าพูดถึง 'ปลาร้า' สำหรับคนไทยแล้ว รู้จักเป็นอย่างดี บางคนอาจจะปฏิเสธตั้งแต่ได้ยินชื่อ เพราะกลิ่นที่ตลบอบอวล แต่ก็มีจำนวนไม่น้อยที่บอกว่า สดุดีของความอร่อย กระนั้นก็ตาม 'ปลาร้า' ก็เป็นเพียงอาหารท้องถิ่นไทยเท่านั้น แต่สำหรับอนาคตแล้ว อาหารไทยชนิดนี้อาจจะกระหึ่มโลก มีการพัฒนาจนได้มาตรฐาน และสามารถส่งออกได้แล้ว

สากล เจริญ รายงาน

ปลาร้า หรือที่คนอีสานภาษาถิ่นเรียกว่า "ปลาร้าแตก" นั้น นับเป็นผลิตภัณฑ์พื้นบ้านที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยมาช้านาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งชาวบ้านในภาคตะวันออกเฉียงเหนือนิยมบริโภคกันมาก และจัดเป็นอาหารประจำวันก็ว่าได้ ไม่เพียงแต่เท่านั้น ปลาร้ายังโยยให้เห็นถึงโครงสร้างของสังคมคนอีสาน จนนักวิชาการบางคนนิยามศัพท์ขึ้นมาว่ายุคหนึ่งว่า *วัฒนธรรมปลาร้าแตก*

หรือแม้แต่ประเทศลาวเองนั้น ก็ยังยกย่องปลาร้า เนื่องจากเป็นโปรตีนชั้นเยี่ยมสุดที่นำมาปรุงสุภาพของประชาชนชาวลาว ถึงขนาดมีการล้อเลียนรัฐบาลลาวอย่างขำขัน ประโยคหนึ่งว่า "ผู้ใดทำไทยปลาร้าแตก ผู้ใดได้ชื่อว่าเป็นผู้กล้าตายกระชากเมืองลาว"

แม้หลายคนจะรู้จักปลาร้ากันเป็นอย่างดี เนื่องจากเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ-มีกลิ่นที่หลายคนบอกว่าเหม็น แต่สำหรับคนที่นิยมชมชอบรับประทานแล้ว กลิ่นนั้นคือสัญญาณอันโอชะ ยิ่งมีกลิ่นแรงเท่าไร ก็ยิ่งทำให้อาหารนั้นมีรสชาติน่ารับประทาน โดยเฉพาะการนำไปประกอบอาหารใส่ส้มตำ

ปลาร้าไม่เพียงแต่คนภาคอีสานเท่านั้นที่นิยมบริโภค คนในภาคเหนือ และภาคกลางก็บริโภคเช่นกัน แต่จะต่างกันบ้างใน

ภูมิปัญญาอันทรงคุณค่าของไทยไป และกลายเป็นประวัติศาสตร์ชาวยุค อย่างเช่น สลุมไพฑูริหรือข้าวหอมมะลิ

เมื่อปลาร้าเป็นอาหารจากภูมิปัญญาชาวบ้านที่ค่อนข้างได้รับความสนใจ หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องอย่าง ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (ไบโอเทค) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีโครงการศึกษาวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร และมีนโยบายที่จะพัฒนาอุตสาหกรรมของประเทศไทยทางด้านเทคโนโลยีให้เจริญรุดหน้าขึ้นเพื่อการบริโภคภายในประเทศ และการส่งออก ได้ค้นพบมาตรฐานปลาร้าไทย และเตรียมยกระดับขยายฐานการส่งออก

ไบโอเทค ได้ให้ทุนสนับสนุนการวิจัยในโครงการศึกษาเทคโนโลยีการผลิต และ

ปลาร้าทอด ส้มตำ ลาว แกงลาว สลัด เวียงจันทน์ น้ำพริก ปลาร้า ปลาร้าทรงเครื่อง แจบอง ซุปมะเขือ ต้มเต้าเจี้ยว ต้มเต้าเจี้ยว

สำหรับชาวคราวของปลาร้าที่ได้รับความสนใจจากนักธุรกิจชาวสหรัฐอเมริกาหนึ่งในเมลรัฐหลุยเซียนา โดยบริษัทดังกล่าว ประกอบธุรกิจด้านปลา ขอสูตรเพื่อนำไปหมักปลาทะเลที่จับได้เป็นปลาร้าส่งออกจำหน่ายบ้าง เพราะเคยลิ้มรสและทราบดีถึงชื่อเสียงของปลาร้าไทย แต่สูตรการหมักปลาร้านั้นก็ไม่ได้ง่ายอย่างที่คิด เนื่องจากการหมักให้ได้รสชาติดี ไม่มีหนอนนั้น เป็นภูมิปัญญาของคนไทยสั่งสมมานาน มิใช่หาเพียงรู้ส่วนผสมแล้วจะหมักปลาร้าให้อร่อยได้

ดร.ณี เอ็ดเวิร์ด รองผู้อำนวยการศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ หรือไบโอเทค กล่าวว่าเมื่อชาวต่างชาติ



น้ำพริกปลาร้า

ลักษณะการนำประกอบอาหารเท่านั้น ซึ่งอาหารที่ทำจากปลาร้าที่บริโภคกันมาก เช่น แจบอง ปลาร้าหลน ปลาร้าทรงเครื่อง ปลาร้าทอด ปลาร้าดิบ น้ำพริกปลาร้า โดยส่วนมากเป็นการนำปลาร้าที่หมักได้ที่แล้วมาปรุงเป็นอาหาร

ยกมาตรฐานปลาร้าเพื่อส่งออก

ระยะเวลาที่ผ่านมาหลายคนอาจจะคิดว่าปลาร้า คืออาหารที่ง่ายก็ง่าย มีกลิ่นเหม็นในทากรับประทานสักๆ ดิบๆ ก็มีพยาธิ มีเชื้อโรคทำให้ท้องเสีย แต่ในนี้เนื่องจากจากการหมักที่ได้มีการวิธีที่เฝ้าดูสุลักษณะแต่เมื่อได้รับการพัฒนามาตรฐานถึงขั้นส่งออกแล้ว บริษัทเอกชนจากต่างประเทศ ซึ่งได้ชื่อว่ามีคุณภาพเจริญเติบโตทางด้านเทคโนโลยีอย่างสูง เช่น สหรัฐอเมริกา ก็ยังให้ความสำคัญถึงขั้นขอสูตรเพื่อนำไปจำหน่ายบ้าง

ด้วยเหตุนี้จึงได้มีการเรียกร้องให้คนไทยหันกลับมาให้ความสนใจปลาร้ามากกว่าที่เป็นอยู่ มิเช่นนั้นแล้ว ต่างชาติอาจจะไม่



ปลาร้าดิบ

คุณลักษณะเฉพาะของปลาร้า แก่ ดร. พูลทวีพย์ วิฑูริกุล ผู้เชี่ยวชาญด้านการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ สำนักงานวิจัย กรมประมง และคณะสถานีวิจัย และพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง เพื่อศึกษาคุณลักษณะเฉพาะของปลาร้าตามแหล่งผลิต รวมทั้งตามที่ทำจำหน่ายในประเทศและส่งออก และเพื่อจัดทำเกณฑ์กำหนดคุณภาพของปลาร้าไทยที่ได้มาตรฐาน ตลอดจนศึกษาการใช้ประโยชน์จากปลาร้าเพื่อการประกอบอาหารในรูปแบบต่างๆ

จากการวิจัยมาตรฐานที่ค้นพบนั้น คุณค่าอาหารด้านโปรตีน ความชื้น ไขมัน โฟสเฟอร์ เทลลู ความเป็นกรด ต่าง ปริมาณกรดแลคติก ซีอิ๊ว และปริมาณน้ำ มีการควบคุมคุณภาพที่ที่สำคัญ ความควบคุมปริมาณเรา และยีสต์ ความคงเรื่องกลิ่นต้องไม่คาว ไม่เหม็นหรือเหม็นเปรี้ยว สภาพปลาต้องไม่เน่าขาดตามด้วยความหวานของเนื้อปลา โดยได้มีการทดลองนำปลาร้าที่เข้าหลักเกณฑ์มาปรุงอาหาร 13 ตำรับ เช่น ปลาร้าดิบ



ปลาร้าทอด

เริ่มเห็นความสำคัญของปลาร้าไทย ก็ไม่คนไทยจะหันมาให้ความสำคัญกับสิ่งที่มีอยู่ในสวนของไบโอเทค ได้ร่วมกับกรมประมง และบริษัทเอกชนของไทยในต่างประเทศ ทาช่องทางนำปลาทะเลจากยุโรป และอเมริกา มาหมักเป็นปลาร้า โดยพยายามกระจายสายผลิตภัณฑ์ปลาร้าให้กว้างขึ้น ทั้งปลาร้าสด ปลาร้าแจ่ว ปลาร้าผง ปลาร้าแผ่น ปลาร้าอัดเม็ด ปลาร้ากระป๋อง ตลอดจนปลาร้าบรรจุขวด เนื่องจากในต่างประเทศชนิดที่ถูกต้องคือ ปลาทะเลเป็นจำนวนมาก ขณะที่ต่างประเทศก็สนใจปลาร้าไทยมากขึ้นด้วย

"สิ้นเดือนเมษายน นี้ ปลาร้าไทยจะได้รับการจัดวางมาตรฐานโดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม(สมอ.) เพื่อให้เป็นที่ยอมรับทั่วโลก ว่ามีความ

ปลอดภัย ไม่มีเชื้อโรค ถือเป็นมาตรฐานเดียวกัน ทั้งสีกลิ่น รสคุณค่าทางอาหาร”

ปลาร้าผง พัฒนาการอันใหม่

มีรายงานสำรวจพบว่า ปริมาณการซื้อขายปลาร้าทั่วประเทศมีมูลค่าประมาณ 9 ล้านบาทต่อวัน อย่างไรก็ตาม การผลิตปลาร้าส่วนใหญ่ยังคงเป็นอุตสาหกรรมแบบพื้นบ้าน ซึ่งกรรมวิธีการผลิตอาจจะไม่ดี มาตรฐาน ส่งผลให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาร้าไม่มีความสม่ำเสมอ ตลอดจนขาดความเชื่อมโยงระหว่างผู้ผลิต วัตถุดิบ และการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์

การผลิตปลาร้าส่วนใหญ่ทำกันระดับชาวบ้าน โดยการผลิตแบ่งออกเป็น 2 แบบ ได้แก่ ปลาร้าข้าวคั่ว และปลาร้าข้าว หรือบางแห่งก็มีทั้งข้าวคั่ว และรำผสมกัน ปลาร้าข้าวคั่วนี้มักจะทำกันในภาคกลาง ได้แก่ จังหวัดชัยนาท สิงห์บุรี อ่างทอง สระบุรี

กระบวนการทำเชื้อ ส่วนปลาร้าผงนั้น ได้ผ่านงานวิจัยของกรมการประมงเรียบร้อยแล้ว โดยพิจารณามาตรฐานเรื่องคุณภาพความปลอดภัยเป็นหลัก แต่ถ้าเราดูคุณภาพอย่างเดียวกันก็จะเกิดอันตรายได้ เช่น อาจมีการผสมสีให้สวย นำมารับประทาน เฉพาะฉะนั้น ในเรื่องของความปลอดภัยจึงมีความสำคัญมาก โดยเฉพาะทางจุลินทรีย์

รองผู้อำนวยการศูนย์พันธุวิศวกรรมบอกว่า คุณภาพทางจุลินทรีย์นั้น ประกอบด้วย ซัลโมเนลลา ทำให้ท้องเสีย ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม, วัณโรค คลอสเทธา เป็นเชื้อที่वाद ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม, สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส ตัวสร้างสารพิษในปลาร้า ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม, อีโคไล เป็นเชื้อที่มีอยู่ในอุจจาระ สิ่งโสโครก ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กิโลกรัม, คลอสตริเดียม เพอฟริงเจนส์ เป็นเชื้อที่มีอันตรายมาก ต้องไม่พบในตัวอย่าง

ภาครัฐ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมปศุสัตว์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.)

“เราเน้นมาตรฐานอาหารไทย ว่ามีความจำเป็นที่จะต้องรีบพัฒนาขึ้นมา อย่างไส้กรอกไทย นำพริกเผา เหล้าสาโทก็อยากจะทำ ข้าวหมาก เป็นของไทยที่น้ำจะได้รับการพัฒนา นอกจากจะเป็นการส่งเสริมอาหารไทยแล้ว ยังสามารถเอาวัฒนธรรมไทยไปไว้ในร้านอาหารได้อีกด้วย เช่น สิ่งขอเครื่องประดับแบบไทย เพลงไทย”

ปลากะต๋ ปลาร้าดีหายาก

โดยทั่วไป ปลาร้าสามารถจำแนกได้หลายชนิด เช่น ถ้าจำแนกตามเครื่องปรุงเป็นเกณฑ์ จะแบ่งได้ 2 ชนิด คือ ปลาร้าข้าวคั่ว และปลาร้าข้าว แต่ถ้าแบ่งตามกรรมวิธีการหมักเป็นเกณฑ์ จะแบ่งเป็น 2 ชนิด เช่น กันคือ ปลาร้าสด ปลาร้าผง

ดร.พูลทรัพย์ วิรุฬกุล ผู้เชี่ยวชาญ

ด้านการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ สำนักงานวิชาการ กรมประมง และเจ้าของงานวิจัยกล่าวหาเรื่องของปลาร้ายังไม่มีการทำบรรจุร เช่น มีการแช่เชื้อหรือไม่ แม้จะมีผู้ประกอบการบางรายทำปลาร้ากระป๋องส่งออกไปบ้างแล้วก็ตาม

“ปลาร้าผงนั้น กรมประมงทำแล้ว รสจะอ่อนไปหน่อย เพราะมีผู้บริโภคบางกลุ่ม

0.1 กรัม ส่วนเราและอีสต์ ย่อมให้ได้บ้าง

สำหรับกลิ่นของปลาร้าที่ได้ตามมาตรฐานจากการวิจัยนั้น ต้องไม่มีกลิ่นคาว มีกลิ่นหอมของน้ำปลา และข้าวคั่ว ไม่มีกลิ่นหืนของไขมันปลา ไม่มีกลิ่นของความเป็นกรด (เหมือนเปรี้ยว) ตัวปลา ต้องมีสภาพผิวคงรูป หนังไม่ฉีกขาด เนื้อปลาคือเป็นสีชมพูอ่อนๆ เนื้อปลาคือนุ่มอยู่ภายในเนื้อปลา เนื้อปลา และน้ำจะเคล้ากันพอดี ไม่แห้ง และไม่



ปลาร้าทรงเครื่อง

ลพบุรี นครสวรรค์ และอยุธยา ส่วนปลาร้าข้าว มักจะทำจากปลาทั้งตัวในภาคอีสาน สีจะคล้ำกว่าปลาร้าข้าวคั่ว แหล่งผลิตที่สำคัญ

อยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เช่น ขอนแก่น หนองคาย

เรื่องของกรรมวิธีการผลิต และคุณลักษณะเฉพาะของปลาร้า ปลาร้ามีการผลิตทั้งจากปลาน้ำจืด และปลาทะเล โดยมีส่วนผสมคือ เกลือ 20-25% และข้าวคั่วหรือรำ 10-12% โดยน้ำหนักปลา นำส่วนผสมต่างๆ มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำมาอัดใส่ไหที่ปิดด้วยไม้ไผ่ให้แน่น ซึ่งใช้เวลาถึง 1 ปี

ปลาที่สามารถนำมาทำปลาร้ามีอยู่หลายชนิดด้วยกัน เช่น ปลาร้าปลาร้อน ปลาร้าปลากะต๋ ปลาร้าปลาใต้ปลาก ปลาร้าปลาเนื้อ ปลาร้าปลาเป็ด ปลาร้าปลาสร้อย ปลาร้าปลาแซ่บ

ที่ผ่านมานั้น ปลาร้าได้มีการส่งออกไปขายยังต่างประเทศมานานแล้ว เพียงแต่ยังไม่ได้รับการพัฒนามาตรฐาน จากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องเท่านั้น โดยส่วนมากส่งไปที่ประเทศสหรัฐอเมริกา เยอรมนี ออสเตรเลีย ซึ่งเป็นประเทศที่มีคนเอเชีย โดยเฉพาะคนไทย ลาว เขมร อาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก

ดร.ณิ กสวราว่า ปลาร้าในรูปของการส่งออกที่ผ่านมานั้น เป็นปลาร้าที่หมักเสร็จแล้ว ทั้งปลาร้ากระป๋อง และบรรจุขวด ผ่าน

และจนแก่นไป ด้านรสชาติก็เค็ม แต่มีความหวานของเนื้อปลาลม

“ในส่วน ของนักวิจัยกว่าจะได้มาตรฐานตรงนี้ ต้องลงพื้นที่เก็บตัวอย่างทั้งจากอุตสาหกรรมรายย่อย ขนาดเล็ก ขนาดกลาง ขนาดใหญ่ เมืองนาวิจัยชลบง และได้มาตรฐานดังกล่าวมา ก็ทำให้ผู้ผลิตรู้ว่าได้ประโยชน์อย่างไรบ้าง ซึ่งถ้าวิธีการผลิตของเราไม่ดี ปล่อยให้แผลงวันต่อม หนอนเจริญเติบโตได้ ก็ไม่ปลอดภัยในการบริโภค ทางเราจะมีผู้ปรึกษา เชี่ยวชาญ ลงพื้นที่ให้คำแนะนำ”

“หลายๆ คนไม่ทานปลาร้า ไม่ใช่เพราะกลัวรสชาติ กลิ่น แต่กลัวพวกเชื้อโรค อันที่จริงไม่ว่าประเทศไหนก็ตาม ถ้าเขามีของเหลือ อย่างเช่น ปลา เขาก็มองหาวิธีที่จะทำให้เกิดประโยชน์ เชื่อว่าถ้าเรามีมาตรฐานแน่นอนออกมาก็มีความปลอดภัย คนก็จะหันมาทานปลาร้ากันมากขึ้น และปริมาณการส่งออกก็จะเพิ่มขึ้น เพราะมีร้านอาหารไทยในต่างประเทศเยอะมาก เช่น ออสเตรเลีย ฝรั่งเศส ซึ่งเป็นอาหารที่ชาวต่างชาตินิยมชมชอบมาก”

ปัจจุบันในโอเอศ นอกจากจะมีโครงการมาตรฐานของปลาร้าไทยแล้ว ยังมีโครงการวิจัยเกี่ยวกับการยกระดับมาตรฐานอาหารไทยชนิดอื่น ที่ได้รับการยอมรับจากต่างประเทศ เช่น ต้มยำกุ้ง แทนม ซอสพริก น้ำจิ้มไก่ แกงเขียวหวาน ผงแกงเผ็ด ข้าวหอมมะลิ โดยร่วมมือกับหน่วยงานต่างๆ เช่น สภาอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัย หน่วยงาน

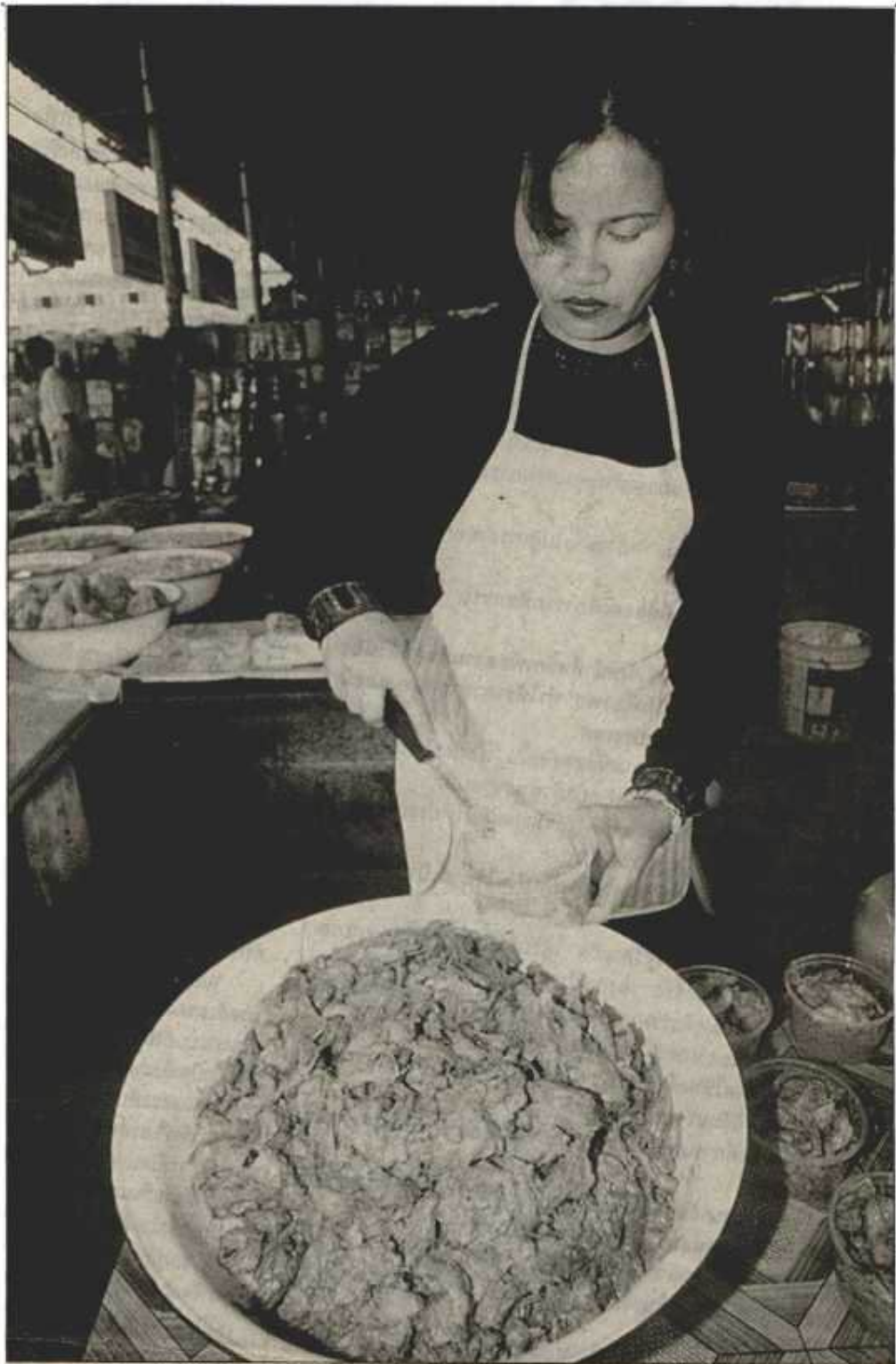
ยังต้องการสินแร่ แต่ปลาร้าผงนี้อาจจะสะดวกสำหรับคนในเมือง และคนเมืองนอกที่มานมามีคนสนใจของสุตรเป็นจำนวนมาก อย่างไรก็ตามปลาร้าน้ำจืดทำได้ยากขึ้น เนื่องจากปลาลดน้อยลง โดยเฉพาะภาคอีสานจากที่ได้ลงพื้นที่ไปดู ใช้ปลาทะเลแทนปลาน้ำจืดกันเยอะมาก อย่างปลากะต๋ ซึ่งเอามาทำปลาร้าคุณภาพดี บ้านเราน้อยลงมาก ต้องไปแสวงหาจากที่อื่น เช่น ทะเลสาบเขมร”

จากที่ได้ลงพื้นที่หลายแห่ง ทั้งจังหวัดกาฬสินธุ์ อ่างทอง อยุธยา ชัยนาท ขอนแก่น พบว่าประสบปัญหาวัตถุดิบคือปลาน้อยมาก บางเจ้าก็ยกเลิกกิจการไปเสีย ปลาร้าหมักทำกันมากที่จังหวัดนครสวรรค์ เพราะเป็นแหล่งน้ำ ซึ่งรับทั้งปลาน้ำจืด ปลาทะเล รองลงมาคือ ชัยนาท ส่วนภาคอีสานนั้นกาฬสินธุ์ เป็นจังหวัดที่มีอุตสาหกรรมปลาร้าที่ใหญ่

ปัญหาที่เจอนอกจากปลาน้ำจืดไม่ค่อยมีแล้ว ยังพบปัญหาที่คนทำต้องปรับปรุงในเรื่องของสุขลักษณะอีกเยอะ สุตรเขาก็ไม่มีการซึ่งตวงที่แน่นอนได้มาตรฐาน”

เจ้าของกิจการอาหารพื้นบ้านรายหนึ่งบอกว่า ตั้งแต่เปิดดำเนินกิจการโดยเฉพาะทำปลาร้าแห้งปน สำเร็จรูป โดยทั่วไปจะส่งไปขายต่างจังหวัด ส่งไปเมืองนอกไม่ค่อยมากเท่าไร แต่ถ้าพูดกันจริงๆ ปลาร้าเป็นของดีคนไทย ยังบริโภคดีอยู่

“ที่ผมบอกว่าการหมักต้องของเราเป็นเทคโนโลยีชาวบ้าน หมักต้องกันหมักเรื่อย



ปลาต้องสีชมพู ไม่แห้ง และละเอียดเกินไป ถ้าผิดจากนี้ระวังท้องเสีย
ปลาที่คั้น คุณสมบัติข้อแรก คือ ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นคาว เนื้อ

อย่างปลากรอบก็อาจจะมีความสกปรกบ้าง มกตรฐานก็ไม่ได้ร้อยเปอร์เซ็นต์ ซึ่งบางที่ถ้าส่งไปสหรัฐอเมริกา ทางเขาก็อาจจะไม่รับตรงนั้นก็ได้ ส่วนมกตรฐานที่เขาวิจัยออกมา ก็ไม่รู้ว่าจะได้มกตรฐานอย่างไรกัน อย่างปลากรอบที่มันกินเศษหญ้า ใบไม้ แมลงบ้าง ถ้าเราทานก็อาจจะไม่มีอันตรายอะไร"

ปลาร้าเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่ค่อนข้างละเอียดอ่อน การหมักต้องแต่ละแห่งอาจจะดูแล้วยกกันในเรื่องของส่วนผสม แต่วิธีการก็มีหลายอย่าง อย่างสหรัฐอเมริกา เขาก็ไม่เข้าใจว่าเราทานปลาร้ากันแบบไหน อย่างรัฐบาลก็ออกสื่อบอกว่าทานดิบนะ ต้องสุกไว้ก่อน ทั้งที่ความเป็นจริงแล้ว เทคโนโลยีหมักก็ต้องมีกลิ่นตุๆ ความสดก็มีการไปย่อยตัวปลาร้า มันไม่ใช่เรื่องง่ายนัก

"ตอนนี้เรากำลังทำปลาร้าแบบพาสเจอร์ไรซ์ ได้อเนกมัยแน่นอน ใส่สีส้มดำ ปลาร้าหลน ตลาดในประเทศยังไม่มี โดยจะผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโรค ปลาร้าซึ่งหมักต้องโดย

พื้นฐานในบ้านเรา วางขายในตลาดตอนนี้ ยิ่งสกปรกกันใหญ่ ถ้าขายกันสดๆ ย้ำแน่ใหญ่ ถ้าเกิดมีประชาชนไปทานให้สกปรกแล้ว มันก็กลัวเชื้อโรคระดับหนึ่ง แต่คนไทยก็ยังนิยมทานดิบอยู่ มันเป็นวัฒนธรรม เป็นการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้ทานให้ทานขึ้น เพราะฉะนั้นถ้าทำปลาร้าพาสเจอร์ไรซ์ออกไป ก็ยังมีจุดคือคือ คนมักจะกินดิบๆ กันอยู่ อย่างไรก็ตามเรื่องของปลาร้า เราไม่ได้ถือเป็นประเด็นใหญ่ในผลิตภัณฑ์อาหารที่มันในอุตสาหกรรมของเรา เพื่อมาใช้ในตลาด"

แม้จะมีความพยายามในการยกมาตรฐานปลาร้าให้เป็นที่ยอมรับระดับอินเตอร์ โดยเฉพาะเรื่องของคุณภาพและความปลอดภัย และเพื่อให้คนสนใจหันมาบริโภคปลาร้ากันมากขึ้นก็ตาม แต่สิ่งหนึ่งที่น่าเป็นห่วงก็คือ จำนวนปลาน้ำจืดปลาลดลง เพื่อไม่ให้ปลาร้ามีรสชาติอร่อยแบบไทยๆ นั้น กำลังลดน้อยถอยลงทุกที...

วัฒนธรรมปลาแดก

จากจดหมายข่าวของมูลนิธิประไพ จีรียะพันธ์ุ ฉบับเดือนมกราคม - กุมภาพันธ์ 2542 มีการเสนอรายงานโดยนักวิจัย 3 ท่าน เริ่มต้นด้วย **อาจารย์สุทัศน์ ไทโหล** ศึกษาวัฒนธรรมปลาแดกในชุมชนลุ่มน้ำหนองหาร กรณีหมู่บ้านโพนบก ตำบลบ้านเป็นอำเภอโพนบกแก้ว จังหวัดสกลนคร กล่าวถึงสภาพแวดล้อมทางด้านภูมิศาสตร์ที่ส่งผลให้มีอาชีพทางเกษตรกรรมแบบยังชีพ เช่น ทำนา ทอผ้า ฯลฯ เมื่อจับปลาได้แล้วก็นำมาทำปลาแดก โดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ คือ คัดปลา ฆ่าแช่ และทำความสะอาดปลา จากนั้นนำไปหมักกับเกลือ และรำข้าว ถ้าหมักนานข้ามปีจะถือว่าได้ปลาแดกที่มีรสชาติดี

เจ้าของงานวิจัยชิ้นนี้มองว่า ปลาแดกมีส่วนจัดระเบียบสถานภาพทางสังคม เช่น ในการผลิตปลาแดกต้องเริ่มต้นจากการเตรียมอุปกรณ์จับปลาซึ่งเป็นหน้าที่ของผู้ชาย ส่วนผู้หญิงทำหน้าที่ชำแหละปลา บุง และเก็บรักษาปลาแดก นอกจากนี้ได้นำเสนอประเด็นความเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมปลาแดกของหมู่บ้านแห่งนี้ว่า เกิดจากการแทรกแซงของระบบเศรษฐกิจแบบใหม่โดยผ่านโครงสร้างทางสังคมเมือง และแพร่กระจายเข้าสู่หมู่บ้าน นอกจากนี้การสร้างประตุน้ำก้าทำให้ปลาหลายชนิดสูญพันธุ์ และการพัฒนา

ด้านการศึกษา และเทคโนโลยี ทำให้คนรุ่นใหม่ไปรับราชการในกรุงเทพฯ และต่างประเทศ ไม่นิยมบริโภคปลาแดก

สพตันดี เพชรคำ ศึกษาวัฒนธรรมปลาแดกในชุมชนลุ่มแม่น้ำสงครามตอนบน กรณีหมู่บ้านภูตะคาม ตำบลท่าศิลา อำเภอสงคราม จังหวัดสกลนคร เสนอประเด็นปลาแดกกับวัฒนธรรมของหมู่บ้าน เนื่องจากที่ตั้งของหมู่บ้านอยู่ใกล้ภูเขามากกว่าแหล่งน้ำ ปริมาณของปลาที่จะนำมาทำปลาแดกจึงไม่เพียงพอต่อชุมชน ชาวบ้านจึงนำผลผลิตส่วนเกินในท้องถิ่น เช่น พริก ฝ้าย ซีกะบอง(ซี๊ด) ของป่า ฯลฯ ไปแลกเปลี่ยนกับปลาแดกในท้องถิ่นอื่น ซึ่งมีปลาแดกเหลือเพียงพอ ทำให้เกิดความสัมพันธ์ และเครือข่ายทางเศรษฐกิจระหว่างชุมชน

อาจารย์สุรเดช ปรีโต ศึกษาวัฒนธรรมปลาแดกในชุมชนที่ราบสูงภูพาน กรณีหมู่บ้านหนองบัว ตำบลบึงทราย อำเภอเต่างอย จังหวัดสกลนคร ชี้ให้เห็นว่าปลาแดกเป็นรากเหง้าของวัฒนธรรมการกินของชาวหนองบัวเหมือนกับหมู่บ้านทั่วไปในชนบทภาคอีสาน

"แต่ปัจจุบันปลาแดกในชุมชนกำลังประสบปัญหาคือ แหล่งน้ำหนองหารสกปรกเพราะน้ำเสียจากโรงพยาบาล และน้ำทิ้งในชุมชนเทศบาลสกลนคร สารเคมีที่ใช้ในการเกษตรไหลลง การใช้ไฟฟ้าหรือปลา ทำให้ปริมาณปลาลดลง ตลอดจนค่านิยมสมัยใหม่ เช่น ใช้ผงชูรสแทนน้ำปลาแดก การกินอาหารสำเร็จรูป ทำให้บทบาทของปลาแดกในชุมชนอยู่ในภาวะถดถอย"