

ภูมิปัญญาการทำปลาตุกร้า

ศูนย์ส่งเสริมศิลปและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

การทำปลาตุกร้า เป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารอีกวิธีหนึ่งของชาวใต้ที่ช่วยเก็บอาหารไว้ได้นาน และยังเป็นอาหารที่ชาวอำเภอหัวไทร อำเภอปากพนัง อำเภอเชียรใหญ่ หรือทั่วไปของจังหวัดนครศรีธรรมราชนิยมบริโภค ซึ่งชาวบ้านเรียกปลาตุกร้าว่า “ปลาร้าเค็ม” การทำปลาตุกร้าในภาคใต้ หมายถึง การนำปลาดุกมาทำเป็นปลาเค็มแบบแห้งซึ่งมีลักษณะแตกต่างกับการทำปลาร้าของภาคอีสาน คือ ใช้ การตากแดด ไม่ได้หมักโองเหมือนอย่างการทำปลาร้าของภาคอีสาน

มูลเหตุที่นิยมนำปลาดุกมาทำปลาร้านั้น เพราะปลาดุกเป็นปลาเนื้ออ่อน มีก้างน้อย สามารถหาได้ทั่วไปในแหล่งน้ำจืด เช่น คลอง หนอง บึง ซึ่งคนสมัยก่อนนิยมนำปลาดุกมารับประทานกับข้าวเหนียวหรือข้าวสวย สำหรับวิธีการทำปลาตุกร้าสามารถทำได้ 2 วิธี มีขั้นตอนไม่ซับซ้อน ดังนี้

1. หมักเกลือฝึ้งแดด นิยมใช้ปลาสดๆ ฝ่าหลังแล้วแผ่ออกเป็นปลาตุกแบ ใส่เกลือตามต้องการทิ้งไว้ในระยะเวลาพอสมควร แล้วนำมาล้างให้สะอาด หลังจากนั้นนำไปฝึ้งแดดจนแห้งหรืออาจทำเป็นปลาแดดเดียว

2. หมักเกลือทำปลาร้า (สูตรปักษ์ใต้) ใช้ได้ทั้งปลาสดและปลาพอง (ปลาไม่สด) มีเทคนิคอยู่ที่การใส่เกลือครั้งแรก หากเป็นปลาตุกสด ในครั้งแรกจะต้องใส่เกลือในปริมาณน้อยๆ ก่อนแล้วจึงเพิ่มเกลือให้พอดีในขั้นตอนการหมักเป็นปลาร้าและเติมน้ำตาลทรายขาวชนิดหน้อย

(<http://school.obec.go.th/chianyai/vg/pladugra.html>)

ปลาดุกสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น ทอด ย่าง ซึ่งส่วนใหญ่นิยมทอดในน้ำมันร้อนๆ เมื่อทอดเสร็จแล้วนิยมโรยกระเทียมผานบางๆ ใส่พริกสดซอย และปีบมะนาว หรืออาจรับประทานเฉพาะเนื้อปลาดุกที่ทอดกับข้าวสวยร้อน ๆ



ภาพที่ 1 ปลาดุก ร้า 2 รสที่พร้อมทำอาหาร

ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำปลาตุกร้าของนายช่วง ชูเมือง

ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อกลุ่ม กลุ่มปลาตุกร้า 2 รส
ประธานกลุ่ม นายช่วง ชูเมือง
ที่อยู่ 86/2 หมู่ที่ 10 บ้านท่าเตียน ตำบลแหลม อำเภอกันทรวิชัย
 จังหวัดนครศรีธรรมราช
โทรศัพท์ 086- 9429905



ภาพที่ 2 นายช่วง ชูเมือง

ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นายช่วง ชูเมือง วัย 68 ปี จบการศึกษาระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 เป็นชาวตำบลแหลม อำเภอกันทรวิชัย มาตั้งแต่กำเนิด มีพี่น้องรวม 7 คน ปัจจุบันแยกย้ายไปประกอบอาชีพยังจังหวัดต่างๆของภาคใต้ พ่อแม่ประกอบอาชีพทำนาและเลี้ยงวัว ซึ่งเป็นอาชีพหลักของคนในชุมชน เดิมนายช่วงมาอาชีพทำนาทำสวน เลี้ยงวัว ช่างก่อสร้าง ทำสวนปาล์ม และเลี้ยงปลาตุกอยู่ซึ่งนำไปจำหน่ายยังจังหวัดพัทลุง และจำหน่ายให้ประมงจังหวัดนครศรีธรรมราชเพื่อนำไปเพาะพันธุ์ต่อไป

เมื่อนายช่วง ชูเมือง อายุ 50 ปี ได้มีแนวคิดที่จะนำปลาตุกที่เลี้ยงมาแปรรูปเป็นปลาตุกร้าขาย เนื่องจากประสบกับปัญหาราคาปลาตุกตกต่ำ โดยอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมาตั้งแต่สมัยพ่อแม่มาทำเป็นอาชีพ ซึ่งเดิมคนรุ่นพ่อรุ่นแม่ทำปลาตุกร้าเพื่อบริโภคภายในครัวเรือนและแบ่งขายบ้างเล็กน้อย ไม่ได้ยึดเป็นอาชีพเหมือนอย่างปัจจุบัน

ช่วง พ.ศ. 2546 นายช่วง ชูเมืองจึง ได้ชักชวนเพื่อนบ้าน 2-3 คน เข้ามาร่วมหุ้นทำกลุ่มปลาตุกร้า ประกอบกับในขณะนั้นทางการอำเภอกันทรวิชัยได้สนับสนุนพันธุ์ปลาตุกอยู่ กลุ่มของนายช่วงจึงเลี้ยงปลาตุกอยู่มาทำปลาตุกร้าแทนปลาตุกนา เนื่องจากปลาตุกอยู่เมื่อทำเป็นปลาตุกร้าแล้วจะมีรสชาติอร่อยกว่าเนื้อปลาตุกนา สำหรับรูปแบบการดำเนินงานของกลุ่มในระยะแรก จะให้สมาชิกแต่ละคนทำปลาตุกร้าที่บ้านของตนเองแล้วนำมาส่งกลุ่ม ซึ่งการจำหน่ายในระยะแรกใช้วิธีการบรรจุในถุงพลาสติกใสแล้วใช้ยางมัดปากถุง และเมื่อมีลูกค้าซื้อไปรับประทานแล้วพอใจในความอร่อย จึงมีการบอกต่อๆ กัน ทำให้ปลาตุกร้าของนายช่วง ชูเมือง เป็นที่เลื่องลือและเป็นที่ยอมรับมากขึ้น

ต่อมา พ.ศ. 2547 มีจำนวนสมาชิกกลุ่มเพิ่มขึ้น จึงได้จดทะเบียนกลุ่ม และเริ่มทำปลาตุกร้าอย่างเป็นทางการลักษณะ และได้จดทะเบียนเป็นผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการสินค้า OTOP เมื่อพ.ศ. 2548 และจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนในระยะต่อมา โดยมีสมาชิกเริ่มแรก จำนวน 11 คน ได้แก่ นายช่วง ชูเมือง นางแดง ชุมทองโค นางกรรหา ชูเมือง นางจี เพชรทองคง นางกอง เสือบุญทอง นางสาว แก่นแก้ว นายชยากร ชูเมืองนางหนูใกล้ เพชรคงทอง นางอารม ชูเมือง นางประดับ แก่นแก้ว และนางอุทัย ชัย

สิทธิ์ ซึ่งในการดำเนินงานของกลุ่มได้มีหน่วยงานหลายหน่วยงานให้การสนับสนุน อาทิ องค์การบริหารส่วนตำบลแหลมสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียน จำนวนเงิน 100,000 บาท ซึ่งกลุ่มได้นำเงินดังกล่าวมาแบ่งเฉลี่ยให้กับสมาชิกกลุ่มคนละ 7,000 – 8,000 บาท เพื่อซื้อปลาตุ๋นจากชาวบ้านมาทำปลาตุ๋น จากกล่าวได้ว่าการตั้งกลุ่มปลาตุ๋นของนายช่วง ชูเมือง นอกจากจะสร้างรายได้ให้แก่สมาชิกกลุ่มแล้ว ยังสามารถสร้างงานและสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนอีกด้วย

การทำปลาตุ๋นของกลุ่มได้พัฒนาเรื่อยมา จากปลาตุ๋นแบบดั้งเดิมเป็นปลาตุ๋น 2 รส โดยได้พัฒนาขึ้นจากการเรียนรู้สูตรการทำปลาตุ๋น 2 รส จาก ครูนวนย ประเทศ ซึ่งเป็นชาวจังหวัดพัทลุง และเป็นผู้เพาะพันธุ์ปลาตุ๋น นายช่วง ชูเมือง ได้นำสูตรที่ได้มาฝึกทำและพัฒนาเป็นระยะเวลา 2-3 ปี โดยปรับปรุงและพัฒนาสูตรปลาตุ๋น 2 รส จากคำติชมของลูกค้าที่ซื้อไปรับประทาน จนได้สูตรและวิธีการทำปลาตุ๋น 2 รส ที่ให้รสชาติอร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย และเป็นสูตรต้นตำรับเฉพาะของนายช่วง ชูเมือง

ช่วง พ.ศ. 2549 นายช่วง ชูเมืองได้นำผลิตภัณฑ์ คือ ปลาตุ๋น 2 รส เข้าร่วมการคัดสรรสุดยอดผลิตภัณฑ์ 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ และได้รับการคัดสรรเป็นสุดยอดผลิตภัณฑ์ในระดับ 5 ดาว การได้รับรางวัลครั้งนี้นำมาซึ่งความปลื้มปิติ ความภาคภูมิใจและเป็นสิ่งที่มีคุณค่าให้แก่นายช่วง ชูเมือง เป็นอย่างมาก เพราะเปรียบเหมือนกับการได้รับปริญญาบัตร ซึ่งภายหลังจากผลผลิตของกลุ่มได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาวแล้ว ได้มีหน่วยงานหลายหน่วยงานให้การส่งเสริมและสนับสนุน ได้แก่ สาธารณสุขจังหวัด อุตรดิตถ์ และมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยในส่วนของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ได้นำปลาตุ๋น 2 รส ที่กลุ่มผลิตขึ้นไปตรวจหาสารปนเปื้อน ซึ่งพบว่าไม่มีสารพิษหรือสารปนเปื้อนใดๆ จึงเป็นที่มาของคำว่า “ปลาตุ๋น 2 รส ไร้สารพิษ” ที่ติดอยู่บนฉลากผลิตภัณฑ์นั่นเอง

นอกจากนี้ ยังมีอีกหลายหน่วยงานที่ให้การสนับสนุน ประกอบด้วย

- (1) ได้รับการสนับสนุนจาก ตำรวจชุดมวลชนสัมพันธ์ร่วมกับ สภ.ต.เขาพังไกร
- (2) ได้รับการสนับสนุนการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ ในรายการ “ด้วยลำแข้ง” ทางสถานีโทรทัศน์ช่อง 7 ในวันที่ 28 สิงหาคม 2547
- (3) การสนับสนุนจากนายอำเภอหัวไทร
- (4) สนับสนุนจากผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช เข้ามาเยี่ยมกลุ่ม เมื่อวันที่ 14 กันยายน 2548
- (5) ได้รับการสนับสนุนการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ ในรายการ ไขนัยคุยข่าว ทาง ช่อง 11 เมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2549
- (6) สนับสนุนจากสาธารณสุขจังหวัด แนะนำเรื่องสุขลักษณะในการผลิต
- (7) สนับสนุนจากนายกองค์การบริหารส่วนตำบลแหลม เป็นสินค้า OTOP ของตำบลแหลม และได้เงินทุนหมุนเวียนและได้จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน
- (8) ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว ปี พ.ศ.2549
- (9) ลงเว็บไซต์ทางอินเทอร์เน็ต www.fisheries.go.th/fpo-nakhon/
- (10) ได้รับการสนับสนุนการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ ในรายการ ชีวิตทั่วไทย ทางช่อง 7 เมื่อวันที่ 20 พฤศจิกายน 2550

สำหรับการจำหน่ายในระยะแรก สมาชิกกลุ่มแต่ละคนจะนำปลาตุ๋นที่ตนเองทำไปขายในตลาดนัดและตลาดในชุมชน ตลอดจนขายให้กับครูในโรงเรียนต่างๆ ของตำบลแหลม และส่งขายไปยังจังหวัดใกล้เคียง ซึ่งภายหลังจากกลุ่มได้รับรางวัลและเป็นที่ยอมรับมากขึ้น ทำให้มีลูกค้าเข้ามาซื้อเองที่กลุ่มมากขึ้น โดยจะขายในราคาส่งกิโลกรัมละ 180 บาท และขายในราคาปลีกกิโลกรัมละ 200 บาท ปัจจุบันมีการ

ขายส่งให้แก่พ่อค้ารายย่อย 50 กว่าราย และเมื่อไปส่งผลิตภัณฑ์ชุดใหม่ให้กับลูกค้ารายย่อยแล้ว จะเก็บของเก่าที่ยังขายไม่หมดกลับมา

ปัจจุบันกลุ่มได้ขยายตลาดใหม่โดยพยายามหาตลาดใหม่ๆ อยู่เสมอ ซึ่งสมาชิกกลุ่มจะมีรายได้จากการจำหน่ายปลาตุกร้า เฉลี่ยคนละ 1,000 -1,500 บาท และกลุ่มจะมีรายได้ 10,000-15,000 บาท ต่อเดือน

องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

ปลาตุกร้า 2 รส ของกลุ่มมีขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก โดยเน้นคุณภาพ สะอาด และปลอดภัย ซึ่ง มีรายละเอียดดังนี้

ส่วนผสม

1. เกลือทะเล
2. น้ำตาลทราย (แบบไม่ฟอกสี)

อุปกรณ์

1. มีดคมๆ สำหรับทำปลา
2. เขียง
3. กระจอบปุย หรือกระจอบน้ำตาล
4. กะละมัง
5. เชือกฟาง ผ้า หรือวัสดุอื่นๆที่ใช้มัดได้
6. แคร่ไม้ ใช้สำหรับตากปลา นิยมใช้ไม้ไผ่มาสานเป็นตาข่าย ตาถี่ๆ ซึ่งปัจจุบันนาย

ช่วง ชูเมือง ได้ประยุกต์สร้างแคร่สำหรับตากปลาขึ้นใหม่ โดยใช้ตาข่ายสำเร็จรูปมาซึ่งกับโครงเหล็กแทนการใช้ไม้ไผ่ และใส่ล้อยี่ขาเพื่อความสะดวกในการเคลื่อนย้ายโดยเฉพาะในช่วงฤดูฝน ที่ต้องมีการเคลื่อนย้ายบ่อยๆ นอกจากนี้ ที่ตากแบบตาข่ายจะช่วยให้การเก็บปลาได้รวดเร็วขึ้น เพราะไม่ต้องเก็บปลาทีละตัวเหมือนการใช้แคร่ไม้ภายในอดีต

กรรมวิธีในการทำปลาตุกร้า

(1) การคัดเลือกวัตถุดิบ ใช้ปลาตุกอุยสดซึ่งส่วนใหญ่ได้มาจากอำเภอระโนด จังหวัดสงขลา และอีกส่วนหนึ่งเป็นปลาที่นายช่วง ชูเมืองเลี้ยงเอง โดยจะใช้ปลาที่มีอายุ 3 เดือนครึ่ง เพราะหากปลาตุกอุย น้อยกว่านี้เมื่อทำปลาตุกร้าแล้วหนังปลาจะลอก ผิวไม่สวย และเนื้อไม่อร่อย ราคาปลาตุกอุยที่ซื้อขายในปัจจุบันราคากิโลกรัมละ 39-40 บาท เมื่อคัดเลือกปลาได้แล้ว จะตัดหัวออกแล้ว ทิ้งไว้ 1 คืน หากเนื้อปลายังไม่พองหรือยังคงสภาพความเป็นปลาสดอยู่ แสดงว่าเป็นปลาตุกที่ซื้อมาเป็นปลาที่เลี้ยงด้วยอาหารชนิดพิเศษ เช่น เลี้ยงด้วยกากมะพร้าวหรือสารบางอย่างซึ่งทำให้ปลาที่เลี้ยงเมื่อตายแล้วยังคงสภาพได้นาน ซึ่งหากว่าพบว่าปลาที่ซื้อมามีปลาในลักษณะดังกล่าวจะเลี้ยงไม่รับซื้อปลาดังกล่าวอีก โดยจะไปหาซื้อปลาจากแหล่งขายปลา หรือจับปลาจากแหล่งเลี้ยงเอง ซึ่งจะได้ปลาที่มีขนาดตามต้องการ

(2) การเตรียมปลาตุกและส่วนผสมในการหมัก เมื่อได้ปลาตุกอุยสดมาแล้ว จะต้องนำมา คัดขนาดให้ได้ขนาดใกล้เคียงกัน หลังจากนั้นนำปลาใส่รวมกันในกระจอบ เติมเกลือ 1 ถุง (เกลือถุงละ 1 บาท) มัดปากถุงให้แน่น ปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที เพื่อให้ปลาตาย จากนั้นจึงนำมาตัดหัวปลาออก ดึงไส้ออกให้หมด นำปลามาเรียงซ้อนๆ กันในกะละมัง วางทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้เนื้อปลาพองตัว ล้างด้วยน้ำสะอาด 4 ครั้ง หลังจากนั้นนำปลาไปหมักด้วยส่วนผสมที่เตรียมไว้ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ได้ปลาตุกร้าที่มีรสอร่อย

ส่วนผสมประกอบด้วย เกลือ 27 ถัง (เกลือถุงละ 1 บาท) ต่อน้ำตาลทราย 10 กิโลกรัม ซึ่งต้องเป็นน้ำตาลที่ไม่ผ่านการฟอกสี จึงจะได้ปลาตุกร้าที่มีสีสวย



ภาพที่ 3 ปลาตุกร้าที่ตัดหัวและทิ้งไว้ให้เนื้อปลาพองตัว 1 คืน เพื่อทำปลาตุกร้าต่อไป

(3) การหมัก นำส่วนผสมที่เตรียมไว้มาคลุกเคล้าให้เข้ากันเพื่อใช้คลุกกับตัวปลา และนำส่วนผสมดังกล่าวใส่ในเข้าไปท้องปลาคูกแล้วเรียงซ้อนกันในกะละมัง โรยน้ำตาลผสมกับเกลือเล็กน้อยเพื่อให้ซึมเข้าเนื้อปลาได้ดีขึ้น ซึ่งจะช่วยให้เนื้อปลานุ่ม ไม่แข็งกระด้าง ซึ่งวิธีนี้เป็นวิธีดั้งเดิมที่มีมาตั้งแต่ครั้งบรรพบุรุษ เพราะว่าคนในสมัยก่อนเมื่อไปเพื่อหรือวางกีด (อวนลอย) แล้วมักมีปลาตายติดมาด้วย ซึ่งชาวบ้านจะนำปลาที่ตายจนเนื้อพองตัวแล้วใส่เกลือเพื่อหมักเป็นปลาร้า



ภาพที่ 4 วิธีการใส่ส่วนผสมเข้าไปในท้องปลาคูก

หลังจากขั้นตอนดังกล่าวแล้วหมักปลาทิ้งไว้อีก 1 คืน โดยใช้ผ้าไม่ปิด จากนั้นนำตัวปลาไปผึ่งแดดให้พองหมด แล้วนำปลากลับมาหมักในน้ำที่ได้จากการหมักปลาก่อนตากอีกครั้ง ซึ่งเรียกน้ำที่ได้จากการหมักปลาร้าว่า “น้ำผึ้ง” จากนั้นนำตัวปลาออกผึ่งแดดอีกครั้ง สลับกับการหมักในน้ำหมักที่ได้จากการหมักจากครั้งที่แล้ว อีก 1 คืน ซึ่งถือเป็นการหมักครั้งสุดท้าย หลังจากนั้นจึงนำไปตากแดดเป็นเวลา 3 วัน ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า “ตาก 3 แดด” ใน ขั้นตอนการตากแดด จะต้องเลือกช่วงเวลาที่เหมาะสม คือ ตั้งแต่ 7 โมงเช้า จนถึง 11 โมง แล้วจึงเก็บปลาเข้าที่ร่ม หลังจากนั้นนำผึ่งแดดอีกครั้ง เมื่อเวลา บ่าย 2 โมง และจะเก็บตอนเย็น และใช้ผ้าขาวคลุมไว้เพื่อป้องกันแมลงต่างๆและป้องกันแมลงวันวางไข่



ภาพที่ 5 วิธีการหมักปลา



ภาพที่ 6 การตากปลาตากแดดที่บดขยี้

(4) การเก็บและบรรจุหีบห่อ นำปลาดุกที่ตากแดดได้ที่แล้ว ซึ่งจะไม่มีการล้างทำความสะอาดในกะละมัง โดยการวางเรียงตัวปลา 1 ชั้น แล้วใช้ซับมัน (กระดาษพรีฟ) ปิดทับ แล้ววางปลาอีกชั้น สลับกันไปเรื่อยๆ ซึ่งเดิมกลุ่มจะใช้กระดาษหนังสือพิมพ์ แต่ภายหลังสาธารณสุขจังหวัดได้เข้ามาแนะนำให้เปลี่ยนจากกระดาษหนังสือพิมพ์มาเป็นกระดาษซับมันแทน เนื่องจากมีความปลอดภัยมากกว่า ซึ่งราคาของกระดาษซับมันก็โลกริมละ 30 บาท เมื่อเรียงซ้อนกันจนเกือบเต็มกะละมังให้ใช้กระดาษปิดคลุมให้มิดชิด และใช้เชือกฟางมัดครอบๆ ปากกะละมัง เพื่อรอการบรรจุลงถุงอีกครั้งหนึ่ง

ในการบรรจุปลาดุกใส่ถุง จะใช้ถุงพลาสติกขนาดครึ่งกิโลกรัมหรือถุงขนาดที่สามารถใส่ปลาได้ 6 ตัว วิธีการบรรจุจะใช้การเรียงตัวปลาลงในถุงโดยพลิกส่วนท้องของปลาไว้ด้านเดียวกันหมด ซึ่งบรรจุภัณฑ์ได้ถูกพัฒนาขึ้นจากเดิมที่เคยบรรจุในถุงพลาสติกสำหรับบรรจุอาหารร้อนแล้ว ใช้อย่างรัดปากถุงพร้อมปิดฉลากกลุ่ม ต่อมาได้พัฒนาขึ้นสาธารณสุขจังหวัดได้เข้ามาให้ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุหีบห่อที่สะอาดปลอดภัย ถูกหลักอนามัย ซึ่งกลุ่มจึงได้เปลี่ยนมาบรรจุลงในถุงใสซึ่งเป็นถุงปลอดความชื้น ซึ่งมีความหนากว่าถุงร้อน ราคาถุงกิโลกรัมละ 80 บาท จากนั้นปิดปากถุงด้วยสก็อตเทปแทนการเย็บด้วยแมกซ์เนื่องจากปลอดภัยกว่านอกจากนี้แล้วยังมีการบรรจุลงในกล่องโฟม แล้วใช้พลาสติกซีลปิดให้มิดชิด ติดฉลากประจำกลุ่มและสถานที่ของผู้ประกอบการเพื่อจำหน่ายต่อไป

สำหรับปริมาณการทำปลาดุกในปัจจุบันมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น จากเดิมในผลิตครั้งแรก ครั้งละ 100 กิโลกรัม หรือประมาณ 2-3 กระสอบปุย ปัจจุบันสามารถผลิตปลาดุกครั้งละ 500-600 กิโลกรัม โดยการผลิตแต่ละครั้งใช้เวลา 4 วัน หากเป็นการทำขายในช่วงเทศกาลต่างๆ เช่น ปีใหม่ สงกรานต์ เดือนสิบ ฯลฯ จะเพิ่มกำลังผลิตเป็นเดือนละ 10,000 กิโลกรัม โดยมีแรงงานที่ช่วยในส่วนของการหมักปลาประมาณ 2-5 คน

ในส่วนของคุณภาพปลาที่เหลือ เช่น ลำไส้และหัวปลา นายช่วง ชูเมือง จะนำไปทำน้ำหมักชีวภาพเพื่อใช้รดต้นปาล์มในสวน ซึ่งเป็นสูตรเฉพาะที่นายช่วง ชูเมืองคิดขึ้น โดยมีอัตราส่วนผสม คือ ลำไส้และหัวปลา ประมาณ 35 กิโลกรัม ต่อ กากน้ำตาล 20 กิโลกรัม แล้วนำมาหมักรวมกันโดยเติมหัวเชื้อที่ใช้ทำน้ำ

หมัก ซึ่งเป็นหัวเชื้อได้จากกรมพัฒนาที่ดินโดยใช้หัวเชื้อในอัตราส่วน หัวเชื้อ 1 ถุง : น้ำ 1 ลิตร หมักทิ้งไว้ประมาณ 1 เดือน จึงได้นำหมักสำหรับรดต้นปาล์ม หรือพืชชนิดอื่นๆ และใช้ได้ผลดี จนได้รับการรับรองจากเกษตรอำเภอ และมีผู้สนใจนำไปใช้

วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ในการถ่ายทอดวิธีการทำปลาตุกร้านั้น นายช่วง ชูเมือง จะใช้วิธีการบอกสูตรการทำปลาตุกร้าน 2 รส ให้กับสมาชิกกลุ่ม หากเป็นสมาชิกในครอบครัวจะใช้วิธีการช่วยทำและคลุกคลีจนเกิดความชำนาญและทำเป็นทุกคน เพราะการทำปลาตุกร้านไม่ได้มีขั้นตอนยุ่งยาก จัดเป็นวิธีการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของชาวใต้ที่ทำกันมานาน เพียงแต่เพิ่มความรู้และขั้นตอนในการทำให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อให้ได้ปลาตุกร้านที่มีรสชาติดี สะอาดถูกหลักอนามัย

คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

หลักและหัวใจสำคัญในการดำเนินงานของนายช่วง ชูเมือง คือ ความมุ่งมั่นในการทำงาน ไม่ว่าจะทำอะไรก็ต้องมุ่งต่อสิ่งที่กำลังทำ ไม่หยาบจับทำอะไรหลายๆ อย่าง เพราะผลที่ออกมาไม่ดีและไม่มีคุณภาพ และไม่ประสบความสำเร็จ

ในการทำงานต้องเพิ่มความตั้งใจ เพราะจะทำให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพ ซึ่งเมื่องานออกมามีคุณภาพความยั่งยืนก็จะเกิดขึ้น ที่ชาวบ้านเรียกว่า “กินเท่าไรก็ไม่วันหมด” นอกจากนี้การผลิตปลาตุกร้านที่มีคุณภาพที่ดี ยังเป็นการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านให้อยู่คู่กับวัฒนธรรมการกินของชาวใต้ในท้องถิ่น

หลักสำคัญในการทำงานต่อลูกค้า คือ ต้องมีความซื่อสัตย์ให้กับลูกค้า มีความรับผิดชอบกับสิ่งที่ทำ แสดงความจริงใจและรับผิดชอบ หากลูกค้าบริโภคปลาตุกร้านที่กลุ่มผลิต ไม่ได้ ทางกลุ่มยินดีที่รับผลิตภัณฑ์คืน ซึ่งแนวทางการทำงานของกลุ่มในลักษณะนี้เป็นการทำงานที่กลุ่มยึดปฏิบัติมาตั้งแต่แรกเริ่มการดำเนินงาน และเมื่อผลิตภัณฑ์ของกลุ่มได้รับรางวัล OTOP ระดับ 5 ดาว ลูกค้ารู้สึกมั่นใจกับผลิตภัณฑ์มากขึ้น

บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

- (1) นางกรรณา ชูเมือง (บุตรสาว)
- (2) นายชยากร ชูเมือง
- (3) นางอารม ชูเมือง
- (4) สมาชิกกลุ่ม
- (5) กลุ่มคน นักเรียน นักศึกษา และหน่วยงานที่เข้ามาศึกษาดูงาน รายการโทรทัศน์

รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

ได้รับการคัดสรรเป็นสุดยอดผลิตภัณฑ์ไทย ประเภทอาหาร ผลิตภัณฑ์ปลาตุกร้าน 2 รส โดยมอบให้กลุ่มผู้ผลิตนายช่วง ชูเมือง เป็นผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาว จังหวัดนครศรีธรรมราช ปี 2549

