



รายงานผลการดำเนินงานโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
โครงการการสำรวจวัฒนธรรมการใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำของประชาชน 3 จังหวัด
ริมแม่น้ำโขงของไทยและ 3 แขวงของลาวใต้

หัวหน้าโครงการ
นายชำนาญ แก้วมณี
เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ผู้ร่วมโครงการ
ผศ.ดร. กาญจนา พยุหะ

ได้รับจัดสรรงบประมาณดำเนินโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมจาก
มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2556

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้ดำเนินงานขอขอบพระคุณ ชาวบ้าน ชาวประมง แม่ค้าขายปลาและผลผลิตจากสัตว์น้ำ ที่อาศัยอยู่ริมแม่น้ำโขง ในจังหวัดอุบลราชธานี จังหวัดมุกดาหาร จังหวัดนครพนม แขวงจำปาสัก แขวงสะหวันนะเขต และแขวงคำม่วน ประเทศ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว สำหรับการให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ และขอบคุณนักศึกษาสาขาประมง คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ที่ร่วมสำรวจข้อมูลในครั้งนี้ และที่สำคัญการดำเนินงานโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมครั้งนี้ได้รับการจัดสรรงบประมาณจากมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ปีงบประมาณ 2556

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
สารบัญ	ข
สารบัญภาพ	ค
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์	1
กลุ่มเป้าหมาย	2
แผนการปฏิบัติงาน	2
ผลการดำเนินโครงการ	4

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
ภาพที่ 1 แสดงตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	8
ภาพที่ 2 แสดงตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	9
ภาพที่ 3 แสดงปลาเทโพ ปลาคัง และปลานาง ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	9
ภาพที่ 4 แสดงตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	10
ภาพที่ 5 แสดงปลาลูกผสมระหว่างเทโพกับสวาย ที่ได้จากการเลี้ยงในกระชัง ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	10
ภาพที่ 6 แสดงปลานางขนาดเล็กตากแห้ง ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	11
ภาพที่ 7 แสดงปลาอนตากแห้ง ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	11
ภาพที่ 8 แสดงปลาหมอไทยพันธุ์ชุมพร จากการเลี้ยงในบ่อ ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	12
ภาพที่ 9 แสดงปลาร้าทำจากปลาจีน ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	12
ภาพที่ 10 แสดงปลาหมอไทยบั้ง ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	13
ภาพที่ 11 แสดงแม่ค้าขายปลาหมอบั้งในตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	13
ภาพที่ 12 แสดงเนื้อปลากราย ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	14
ภาพที่ 13 แสดงเนื้อปลาเผาะ ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	14
ภาพที่ 14 แสดงปลาเทโพที่จับได้จากแม่น้ำโขง ขนาดประมาณ 4-5 กิโลกรัม ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	15
ภาพที่ 15 แสดงปลาเอ็นขนาดประมาณ 1 กิโลกรัม ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	15
ภาพที่ 16 แสดงปลาที่จับได้จากแม่น้ำโขง เช่นปลาเผาะ จะตัดขายเป็นชิ้นเนื่องจากมีราคาแพง ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	16
ภาพที่ 17 แสดงปลาร้าทำจากปลาสวาย ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	16
ภาพที่ 18 แสดงปลากดตากแห้ง ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	17
ภาพที่ 19 แสดงปลาสามทำจากเนื้อปลาจีน ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	17
ภาพที่ 20 แสดงจอมกึ่งฝอย ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	18
ภาพที่ 21 แสดงปลานางตากแห้ง ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	18
ภาพที่ 22 แสดงหอยเตื่อ ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	20
ภาพที่ 23 แสดงเขียดขาคำ ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	21
ภาพที่ 24 แสดงเขียดโม้ ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	22
ภาพที่ 25 แสดงหอยขม ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	23
ภาพที่ 26 แสดงแมงดาหนา ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	24
ภาพที่ 27 แสดงตลาดปลา ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	24
ภาพที่ 28 แสดงปลาบึกขนาดประมาณ 8 กิโลกรัม ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	25
ภาพที่ 29 แสดงเนื้อปลาบึกตัดเป็นชิ้น ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	26
ภาพที่ 30 แสดงไข่ปลาบึก ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	27
ภาพที่ 31 แสดงปลากราย ขนาดประมาณ 3 กิโลกรัม ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	27
ภาพที่ 32 แสดงปลากราย ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	28

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
ภาพที่ 33 แสดงปลาสามทำจากปลาตะเพียน ส่งมาจากจังหวัดอุบลราชธานี ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	28
ภาพที่ 34 แสดงปลาช่อนตากแห้ง ปลาช่อนได้จากการเลี้ยง ส่งมาจากภาคกลาง ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	29
ภาพที่ 35 แสดงปลาสร้อยตากแห้ง ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	
ภาพที่ 36 แสดงปลาสามทำจากปลาจีน ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	30
ภาพที่ 37 แสดงปลาร้าสำหรับปรุงอาหาร ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	30
ภาพที่ 38 แสดงปลาร้าสำหรับปรุงในส้มตำ ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	31
ภาพที่ 39 แสดงตลาดปลาในเมืองปากเซ ปลาเอนขนาดประมาณ 7-8 กิโลกรัม โดยทั่วไปไม่พบขนาดดังกล่าวในตลาดฝั่งไทย	33
ภาพที่ 40 แสดงปลาเอนสามารถพบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ ขณะที่ตลาดริมดงฝั่งไทยแทบจะไม่พบ	33
ภาพที่ 41 แสดงปลาสดขนาดใหญ่พบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ	34
ภาพที่ 42 แสดงปลาในพบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ	34
ภาพที่ 43 แสดงปลาเพี้ยหรือปลากาดำพบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ	35
ภาพที่ 44 แสดงปลาจากแม่น้ำโขงหลายชนิดที่มีขนาดใหญ่พบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ	35
ภาพที่ 45 แสดงปลาเผาและปลาเทโพขนาดใหญ่จากแม่น้ำโขงพบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ	36
ภาพที่ 46 แสดงปลารายขนาดใหญ่พบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ แต่ไม่พบการชูดเฉพาะเนื้อขายเหมือนตลาดฝั่งไทย	36
ภาพที่ 47 แสดงปลาสุวยหนูพบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ ขณะที่ฝั่งไทยพบน้อยมาก	37
ภาพที่ 48 แสดงปลาเปียนพบเป็นบางครั้งในตลาดปากเซ แต่ในตลาดฝั่งไทยแทบจะไม่พบ	37
ภาพที่ 49 แสดงปลาเปียนพบเป็นบางครั้งในตลาดปากเซ แต่ในตลาดฝั่งไทยแทบจะไม่พบ	38
ภาพที่ 50 แสดงปลากาดำหรือปลาเพี้ยและปลาชนิดต่างๆวางขายกับพื้นในตลาดปากเซ	38
ภาพที่ 51 แสดงสภาพตลาดปลาในตลาดปากเซ	39
ภาพที่ 52 แสดงปลาฉิวพบได้เป็นบางครั้งในตลาดปากเซ	39
ภาพที่ 53 แสดงหอยขม พบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ	40
ภาพที่ 54 แสดงเขียดโม้ ชนิดเดียวกับที่พบในตลาดริมดงฝั่งไทย ตลาดปากเซ	40
ภาพที่ 55 แสดงปลาดุก ปลาช่อน ปลานิล เป็นปลาเลี้ยง ทั้งหมดนำเข้าจากฝั่งไทย	41
ภาพที่ 56 แสดงหอยไซ หอยไซเป็นพาหะของพยาธิใบไม้ตับ พบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ	41
ภาพที่ 57 แสดงปลาเยือกเทศ จากการเลี้ยง ใน สปป.ลาว ตลาดปากเซ	42
ภาพที่ 58 แสดงลูกอึ่งอ่าง ตลาดปากเซ	42
ภาพที่ 59 แสดงกบและอึ่งอ่าง จับจากธรรมชาติ ตลาดปากเซ	43
ภาพที่ 60 แสดงปลาร้าสำหรับปรุงรสอาหาร พบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ เช่นเดียวกับตลาดริมโขงฝั่งไทย เนื่องจากประชาชนใน สปป.ลาว ใช้ปลาร้าในการปรุงรสอาหารเช่นเดียวกันกับคนภาคอีสานของไทย	43
ภาพที่ 61 แสดงปลาตะเพียนตากแห้ง ตลาดปากเซ	44
ภาพที่ 62 แสดงปลาแปบตากแห้ง	44

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
ภาพที่ 63	แสดงปลาชิวตากแห้ง ตลาดปากเซ	45
ภาพที่ 64	แสดงปลาหลดตากแห้ง ตลาดปากเซ	45
ภาพที่ 65	แสดงปลาร้าที่ทำจากปลาสร้อย ใช้ทำอาหารไม่ใช่ปรุงรส ตลาดปากเซ	46
ภาพที่ 66	แสดงปลาร้าที่ทำจากปลาเล็กปลาน้อย ใช้สำหรับปรุงอาหาร	46
ภาพที่ 67	แสดงปลาส้มทำจากปลาเผาะขนาดใหญ่ที่พบได้ในแม่น้ำโขง ตลาดปากเซ	47
ภาพที่ 68	แสดงปลาส้มทำจากปลาเทโพ ปลาเผาะ ปลาบึกขนาดใหญ่ ส่วนประกอบในการทำปลาส้มต่างจากปลาส้มที่ขายในตลาดริมโขงฝั่งไทย ใส่พริกจำนวนมาก	48
ภาพที่ 69	แสดงแม่ค้านำปลาสดที่ขายไม่หมดหมักทำปลาส้ม ส่วนประกอบเหมือนกันกับการทำปลาส้มในภาคอีสาน	48
ภาพที่ 70	แสดงปลายอนรมควัน เนื่องจากปลายังมีจำนวนมากในแม่น้ำโขงฝั่ง สปป.ลาว ขณะที่ปลายอนที่พบในฝั่งไทยมีจำนวนไม่มาก ผู้บริโภคซื้อปลาสดไปรับประทาน จึงไม่พบการทำปลายอนรมควัน	49
ภาพที่ 71	แสดงปลาส้มทำจากเนื้อปลากราย โดยทั่วไปเนื้อปลากรายในตลาดฝั่งไทยมีราคาแพง แต่ฝั่ง สปป.ลาว ปลา กรายที่จับได้จากแม่น้ำโขงมีมากแม่ค้าขายปลาสดไม่ได้ก็แล้มาทำปลาส้ม ตลาดปากเซ	49
ภาพที่ 72	แสดงปลาส้มทำจากปลาสวาย ตลาดปากเซ	50
ภาพที่ 73	แสดงแม่ค้าแล้เนื้อปลากรายในตลาดเมืองโกสอน พมวิหาน	51
ภาพที่ 74	แสดงปลาสวายหนูและปลายอน ตลาดเมือง โกสอน พมวิหาน	52
ภาพที่ 75	แสดงปลานิลนำเข้าจากฝั่งไทย และปลากดเหลืองจากแม่น้ำโขง ตลาดเมือง โกสอน พมวิหาน	52
ภาพที่ 76	แสดงปลาไน ตลาดเมือง โกสอน พมวิหาน	53
ภาพที่ 77	แสดงปลากาดำและปลากดคัง ขนาดเล็กกว่าปลาที่พบในตลาดปากเซมาก ตลาดเมือง โกสอน พมวิหาน	53
ภาพที่ 78	แสดงปลาพอน เป็นปลาชนิดที่หายากมากในเมืองไทย ตลาดเมือง โกสอน พมวิหาน	54
ภาพที่ 79	แสดงตลาดปลาในเมือง โกสอน พมวิหาน มีปลาไม่มากและขนาดไม่ใหญ่เหมือนที่พบในตลาดปากเซ	54
ภาพที่ 80	แสดงปลานางตากแห้ง ตลาดปลาในเมือง โกสอน พมวิหาน	55
ภาพที่ 81	แสดงอึ่งอ่าง พบได้ทั่วไปเหมือนในตลาดริมโขงฝั่งไทย ตลาดในเมือง โกสอน พมวิหาน	55
ภาพที่ 82	แสดงปลาร้าสำหรับปรุงอาหาร ตลาดในเมือง โกสอน พมวิหาน	56
ภาพที่ 83	แสดงปลาส้มทำจากปลาตะเพียน ส่วนประกอบเหมือนกับในฝั่งไทย ตลาดเมืองโกสอน พมวิหาน	56
ภาพที่ 84	แสดงปลาร้า ตลาดเมืองโกสอน พมวิหาน	57
ภาพที่ 85	แสดงสภาพตลาดปลาในเมืองท่าแขก แขวงคำม่วน	59
ภาพที่ 86	แสดงปลากรายขนาดใหญ่ ตลาดเมืองท่าแขก	59
ภาพที่ 87	แสดงปลาหัวหนานขนาดประมาณ 3 กิโลกรัม เป็นปลาหายากอีกชนิดหนึ่ง ตลาดเมืองท่าแขก	60
ภาพที่ 88	แสดงปลานาง ปลาแค้ ปลากดเหลือง ตลาดเมืองท่าแขก	60
ภาพที่ 89	แสดงปลาเอน เป็นปลาหายากอีกชนิดหนึ่ง ตลาดเมืองท่าแขก	61
ภาพที่ 90	แสดงปลาแค้ ปลาเค้า ตลาดเมืองท่าแขก	61

หลักการและเหตุผล

จังหวัดอุบลราชธานี จังหวัดมุกดาหาร และจังหวัดนครพนม มีการเลี้ยงปลาพื้นเมืองมาเป็นเวลานาน มีปลารวมทั้งสัตว์น้ำอื่นๆที่จับได้จากธรรมชาติและการเพาะเลี้ยงถูกนำมาบริโภคในหลายรูปแบบ เช่น การนำเนื้อปลาเทโพมาหมักกับสับปะรด เป็นอาหารพื้นเมืองของจังหวัดอุบลราชธานีที่ขึ้นชื่อ ที่เรียกว่า เค็มหมากนัด หรือการนำหนังปลาตากแห้ง และสำหรับทอดเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อของชาวอำเภอพิบูลมังสาหาร สำหรับชาวบ้านที่อาศัยอยู่ริมแม่น้ำโขงในจังหวัดมุกดาหารและนครพนม จะรวบรวมปลาขนาดเล็ก เช่น ปลาหมากผางเพื่อทำปลาร้า ในขณะที่เดียวกันมีปลาขนาดเล็กหลายชนิดที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจสูงซึ่งนำไปขายเป็นปลาสวยงามโดยส่งขายที่สวนจตุจักร และจากการที่ได้ทำวิจัยและสำรวจข้อมูลเกี่ยวกับการเลี้ยงปลาพื้นเมือง ใน 3 เขตจังหวัดที่มีพื้นที่ติดริมแม่น้ำโขงซึ่งได้แก่ จังหวัดอุบลราชธานี จังหวัดมุกดาหาร และจังหวัดนครพนม ทำให้ทราบข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับวัฒนธรรมการบริโภคปลาและการใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำของประชาชนที่อาศัยอยู่ทั้งสองฝั่งริมแม่น้ำโขง โดยเป็นที่น่าสังเกตว่าประชาชนในประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวมีความนิยมในการบริโภคปลาหลายชนิดที่คนไทยจัดเป็นปลาเกรดต่ำและคนไทยไม่นิยมในการบริโภค เช่น ปลาจีน ปลาโน และปลาอีสกเทศ เป็นต้น เนื่องจากปลาดังกล่าวมีก้างจำนวนมาก โดยเฉพาะปลาจีน ปัจจุบันมีการส่งออกปลาจีนจากจังหวัดริมแม่น้ำโขงไปยังแขวงตรงข้ามกับแม่น้ำโขง เช่น แขวงคำม่วนตรงข้ามกับจังหวัดนครพนม แขวงสหวันนะเขตตรงข้ามกับจังหวัดมุกดาหาร และแขวงจำปาศักดิ์ซึ่งมีพื้นที่ติดกับจังหวัดอุบลราชธานีในขณะเดียวกันจากการที่มีการส่งเสริมจากภาครัฐและเอกชนของไทยให้มีการเลี้ยงปลานิลซึ่งไม่ใช่ปลาพื้นเมืองในลุ่มน้ำโขง และการที่บริษัทเอกชนของไทยได้เข้าไปลงทุนการเลี้ยงปลานิลในประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวมากขึ้น ซึ่งคนรุ่นใหม่ทั้งสองฝั่งของริมแม่น้ำโขงจะรู้จักและนิยมการบริโภคปลานิลมากกว่าปลาพื้นเมืองและสัตว์น้ำอื่นๆ เช่น กบ เขียด และแมลงน้ำชนิดต่างๆ เป็นต้น

วัฒนธรรมการบริโภคและการใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำของแต่ละพื้นที่ก็มีความแตกต่างกันไป ซึ่งแสดงความเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละประชากรในแต่ละพื้นที่ ดังนั้นควรจะมีการสำรวจข้อมูลเพื่อเก็บรวบรวมวัฒนธรรมการบริโภคและการใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำของคนรุ่นเก่าๆ ไว้เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวัฒนธรรมด้านอื่นๆของประชาชนทั้งสองริมฝั่งโขงต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสำรวจข้อมูล ชนิด และรูปแบบของสัตว์น้ำที่นำมาใช้ประโยชน์ของประชาชนใน 3 จังหวัดริมแม่น้ำโขงของไทย และ 3 แขวงของลาวได้

ลักษณะของโครงการ : เป็นโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม :-

- ☒ ลักษณะการสำรวจ ศึกษา และวิจัยเพื่อการรวบรวมข้อมูล
- ☐ ลักษณะการศึกษาจากสิ่งก่อสร้าง สถาปัตยกรรม และวัฒนธรรมท้องถิ่น
- ☐ ลักษณะการเผยแพร่ เช่น การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ประชุม และสัมมนา
- ☐ อื่นๆ (ระบุ.....)

กิจกรรม	2555			2556									รวมเงิน (บาท)
	ไตรมาสที่ 1			ไตรมาสที่ 2			ไตรมาสที่ 3			ไตรมาสที่ 4			
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	
กิจกรรม/ วิธีการ													
2.สำรวจ ข้อมูล ชนิด และรูปแบบ ของสัตว์น้ำที่ นำมาใช้ ประโยชน์ ของ ประชาชนที่ อาศัยอยู่ริม แม่น้ำโขงใน เขตจังหวัด มุกดาหาร และแขวง สะหวันนะ เขต				✓	✓	✓							30,000
3. สำรวจ ข้อมูล ชนิด และรูปแบบ ของสัตว์น้ำที่ นำมาใช้ ประโยชน์ ของ ประชาชนที่ อาศัยอยู่ริม แม่น้ำโขงใน เขตจังหวัด อุบลราชธานี และแขวง จำปาศักดิ์							✓	✓	✓				30,000

กิจกรรม	2555			2556									รวมเงิน (บาท)
	ไตรมาสที่ 1			ไตรมาสที่ 2			ไตรมาสที่ 3			ไตรมาสที่ 4			
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	
กิจกรรม/ วิธีการ													
4. วิเคราะห์ ข้อมูล จัดทำ เว็บไซต์และ รายงานผล การศึกษา										✓	✓	✓	10,000
แผนเงิน	30,000			30,000			30,000			10,000			100,000

ผลการดำเนินโครงการฯ

การสำรวจข้อมูลจากประชาชนที่อาศัยอยู่ริมแม่น้ำโขงฝั่งไทย

สัมภาษณ์ชาวประมง บ้านเวินบึก บ้านกุ่ม บ้านตามุย อำเภอโขงเจียม จ.อุบลราชธานี

เมื่อ 20-30 ปีก่อน ในแม่น้ำโขงมีความหลากหลายทางระบบนิเวศและมีปลาปริมาณมาก เนื่องจากเมื่อก่อนนั้นมีประชากรที่อาศัยอยู่บริเวณอำเภอโขงเจียมมีปริมาณน้อย ดังนั้นจึงส่งผลให้ทรัพยากรและระบบนิเวศบริเวณชายฝั่งแม่น้ำโขงรวมถึงในแม่น้ำโขงยังมีความอุดมสมบูรณ์ รวมไปถึงในอดีตนั้นยังไม่มี การติดต่อค้าขายกับพื้นที่อื่นส่วนมากปลาที่หาได้ก็จะนำมาประกอบอาหารแค่พอกิน จึงอาจกล่าวได้ว่าในอดีตมีการดำรงชีวิตแบบพอเพียง ส่วนปลาที่พบมาในอดีตจะเป็นกลุ่มของปลาตะเพียนซึ่งเป็นปลาที่มีการจับและพบเป็นจำนวนมากในแม่น้ำโขง โดยมีรายละเอียดเกี่ยวกับเกี่ยวกับปลาที่จับได้เมื่อ 20-30 ปีก่อนดังต่อไปนี้

1. ปลาสวาย พบมากในเดือน ธันวาคม – เดือนมกราคม ใช้แหในการจับ 1 วัน /100 กก.-150 กก.
2. ปลาตาดำ (ปลาปากเปลี่ยน) พบมากในเดือนกุมภาพันธ์ – เดือนเมษายน
3. ปลาสะอี่ พบมากในเดือนธันวาคม – เดือนมกราคม
4. ปลาอีตุ้ม พบมากในช่วงเดือนพฤษภาคม ซึ่งเป็นช่วงที่เริ่มต้นของฤดูฝน
5. ปลาโจก จะพบในช่วงเดือนพฤษภาคม หรือที่ชาวบ้านเรียกว่าช่วงน้ำแดง ซึ่งขนาดปลาโจกที่จับได้ มีน้ำหนักประมาณ 4-5 กิโลกรัม ใช้ข่ายหรือมอในการจับ ซึ่งข่ายจะทำมาจากด้ายไนรอน ปริมาณน้ำหนัที่จับได้ต่อวัน 50 กิโลกรัม/วัน
6. ปลาเผา พบในช่วงเดือนพฤษภาคม มีวิธีการจับโดยใช้มอ โดยวิธีการไหลมอเป็นวิธีการที่ปล่อยให้มอไหลไปตามกระแสน้ำโดยมีการจับขอบของมอคนละข้าง 1 รอบใช้เวลา 1 ชม. โดยจะจับปลาได้น้ำหนักมากถึง 100-150 กิโลกรัม ขนาดตัวที่จับได้มีตั้งแต่ 5 ซีด – 5 กิโลกรัม
7. ปลาเขี้ยวไก่ ปลากลมในแดง ปลาเลี้ยหิน และปลารากกล้วยซึ่งเป็นปลาที่นิยมจับมากินอีกชนิดหนึ่งซึ่งจะพบในช่วงเดียวกันกับปลาสวาย มีวิธีการจับโดยใช้ข้อนซึ่งเป็นเครื่องมือทางการประมงที่ชาวบ้านประดิษฐ์

ขึ้นมาเองเพื่อจับปลาชนิดที่กล่าวมาข้างต้น โดยแต่ละครั้งในการลงเครื่องมือใช้เวลา 4-5 ชั่วโมง ได้ปริมาณปลาเท่ากับ 1 ลำเรือต่อครั้งที่ทำการลงเครื่องมือประมง

ดังนั้นเราจะเห็นได้ว่าปลาที่พบมากและมีการจับมากคือปลาสร้อยและปลาสะอี่เนื่องจากปลาทั้ง 2 ชนิดนี้จะชอบอยู่รวมกันเป็นฝูงรวมทั้งเป็นปลาที่อาศัยอยู่บริเวณผิวน้ำจึงทำให้ชาวบ้านมีการจับปลาทั้ง 2 ชนิดนี้มาใช้ประโยชน์มากที่สุด แต่ว่าถึงแม้จะมีการจับในปริมาณมากแต่ก็ไม่มีผลทางเศรษฐกิจเนื่องจากในอดีตไม่มีพ่อค้าหรือผู้รับซื้อปลาที่จับได้ ปลาที่จับได้ส่วนมาชาวบ้านจะนำมาถนอมอาหารไว้กินเองหรือที่เรียกว่าการทำปลาร้าไว้กินนั่นเอง

แต่ในปัจจุบันจำนวนชนิดปลา และปริมาณที่จับได้ลดลงอย่างมาก แต่ละวันจับปลาได้ไม่เกินวันละ 4-5 กิโลกรัม ปลาบางชนิดที่เคยพบปริมาณมากในอดีต เช่นปลาสะอี่ ในปัจจุบันพบได้น้อยมาก

ชนิดของปลา วิธีการใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำ และการนำมาประกอบอาหาร

1. ปลาสร้อย

- ทำปลาร้า
- ตากแห้ง
- ต้ม
- ก้อย (ดิบ)
- ลาบ (เหนียว)

วิธีการทำก้อย (ดิบ)

1. นำปลาสร้อยมาขูดเอาเกล็ดออก เอาเครื่องในส่วนท้องออกให้หมด
2. หลังจากนั้นนำปลาที่เราล้างทำความสะอาดแล้วมาทุบให้แบน แล้วสับแบบหยาบๆ
3. นำปลาที่สับแล้วไปคั้นโดยใช้มดแดงที่ยังไม่ตายคั้นเพื่อให้เนื้อปลาสุกเล็กน้อยหรือจะใช้น้ำมะนาวซึ่งในขั้นตอนการคั้นควรใส่เกลือเล็กน้อย
4. บรรจุใส่ตามใจชอบ เช่น ข้าวคั่ว ต้นหอม พริกป่น

วิธีการลาบดิบ (เหนียว)

1. นำปลาที่ได้มาทำเหมือนก้อยแต่จะสับให้ละเอียดแล้วนำมาตำให้มันเหนียว
2. ต้มน้ำปลาร้าให้อุ่นๆแล้วใส่ลงในเนื้อปลาที่เราเตรียมไว้ จากนั้นปรุงรสเหมือนลาบ

วิธีการทำส้มปลา

1. นำปลาสร้อยมาเอาเกล็ดและเครื่องในปลาออกให้หมดจากนั้นล้างน้ำให้สะอาด
2. เอาเกลือซาวๆ คั้น ใส่ข้าวเหนียวสุกและทุบกระเทียมใส่ จากนั้นคั้นให้เข้ากันจนรู้สึกว่ปลาที่มีเนื้อที่เหนียว
3. นำมาใส่ไหปิดฝาให้สนิท ทิ้งไว้ประมาณ 4-5 วัน ก็นำมารับประทานได้

2. ปลาเขี้ยวไก้

- หมก
- หลาม

วิธีการทำหมกปลา

1. โขลกหอมแดง กระเทียม ตะไคร้ พริกแห้ง รวมกันให้ละเอียด
2. ใส่ปลาลงไปแล้วปรุงรสตามใจชอบ จากนั้นนำใส่หม้อและใส่น้ำเล็กน้อยแล้วนำหม้อไปตั้งไฟ รอนจนสุก จากนั้นก็นำมารับประทานได้เลย

วิธีการหลามปลา

1. วิธีการทำเหมือนกันกับหมกแต่ต่างกันที่ เอาใส่กระบอกละไฟเหมือนข้าวหลาม ใช้ใบตองปิดปากกระบอกละไฟที่เราตัด

หมายเหตุ: ปลาเขียวไก่อานิยมนำมาทำปลาร้า ปลาสาม หรือตากแห้งเนื่องจากเนื้อของปลาชนิดนี้มีน้ำมันอยู่ในเนื้อเป็นจำนวนมาก อีกทั้งยังมีเมือกมากทำให้เมื่อทำปลาสามแล้วมีกลิ่นคาวไม่น่ารับประทาน

3. ปลากลมในแตง

- ทำปลาร้า
- ตากแห้ง

4. ปลาเปี่ยน

- ปลาสาม
- ปลาร้า
- ก้อย
- ปิ้ง

5. ปลาโจก

มีวิธีการประกอบอาหารเหมือนกันกับปลาสรร้อย นิยมทำปลาร้า แต่นิยมนำมาแลเป็นท่อนแล้วร้อยใส่ตอกไม้ไฟเพื่อตากแห้ง

หมายเหตุ: ปลาที่ไม่กินดิบคือปลา รากกล้วยและปลาเขียวไก่อ ปลาที่นำมาทำลาบดิบหรือมาทอดดิบ ส่วนมากจะเป็นปลาขนาดเล็กมีน้ำหนักประมาณ 1 – 3 ชีด

สัตว์น้ำที่มีการนำมาใช้ประโยชน์ นอกจากปลา

ในช่วงเดือนพฤษภาคม – เดือน มิถุนายน ชาวบ้านจะไปจับอึ่งอ่างบนภูเขาเพื่อนำมาประกอบอาหาร โดยปริมาณที่จับได้ประมาณ 3-4 กระสอบ บริเวณที่ไปทำการจับอึ่งอ่างคือลำห้วยโดน และคำปลาเชื่อม อึ่งอ่างที่จับได้จะนำมาล้างเพื่อตากแห้งเก็บไว้กิน ซึ่งระยะทางจากบ้านเวินบึกถึงลำห้วยโดน มีระยะทางประมาณ 1 กิโลเมตร อึ่งที่จับได้จะเป็นอึ่งเพ้า

จากนั้นชาวบ้านจะมีการช้อนกุ้งและเชียดที่ห้วยเจ้าหัววังห่างจากบ้านเวินบึกประมาณ 3-4 กิโลเมตร โดยเครื่องมือที่ใช้จับคือสวิง สัตว์น้ำที่หามาจะอามาแค่พอกิน มีการแบ่งปันอาหารกับเพื่อนบ้าน ไม่มีการซื้อขาย

ชาวบ้านเวินบึกเป็นชนเผ่าบลู ไม่มีการทำนาข้าว แต่จะทำไร่ เลื่อนลอย ปลุกพริก มะเขือ และมันสำปะหลัง โดยการหาพืชผักที่ได้จากการปลุกนี้ไปแลกข้าวกับญาติที่อยู่ประเทศลาว

การนำเชียดมาประกอบอาหาร

- ต้ม
- แกง
- ปั่น
- อุ๋
- กุ้งฝอย
- ก้อยดิบ
- หมก
- ตากแห้ง

สัมภาษณ์ชาวประมง แม่ค้าขายปลา อำเภอดำรงวิทยะ จังหวัดนครพนม

ในอดีต เมื่อ 20-30 ปีที่แล้ว แม่น้ำโขงที่ไหลผ่านแถบจังหวัดนครพนม มีความอุดมสมบูรณ์เป็นอย่างมาก ผู้คนที่อาศัยอยู่ริมแม่น้ำโขงในอดีตมีอาชีพเป็นชาวประมง พอบ้านเมืองเจริญมากขึ้นระบบเศรษฐกิจเปลี่ยนแปลงไปทำให้มีอาชีพต่างๆเพิ่มขึ้น เช่น การรับจ้าง การเลี้ยงปลาในกระชัง การทำสวนยาง และได้ใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำเพื่อการบริโภคในครัวเรือน ที่เหลือก็ขายและทำการแปรรูป เนื่องจากในสมัยก่อนมีความอุดมสมบูรณ์มาก การแปรรูปสัตว์น้ำแทบจะไม่ได้มีการทำ เพราะเมื่อต้องการอาหารก็ไปจับปลาในแม่น้ำขึ้นมาได้เลย ในอดีตชาวประมงสามารถจับสัตว์น้ำในแม่น้ำโขงได้หลายชนิด เช่น ตะพาบน้ำ ปลาบึก ปลาเค็ม ปลาแซ่ ปลาเพี้ย ปลาสวายหนู (ภาษาถิ่น=ปลาหน้าหนู) ปลานิล ปลาดุก ปลาช่อน ปลาหมอไทยหรือปลาอินทรี ซึ่งปัจจุบันแทบจะไม่พบในแม่น้ำโขงอีกเลย เคยจับได้น้ำหนักประมาณ 30-40 กิโลกรัม นอกจากนี้ก็มีปลาเทโพ (ภาษาถิ่น=ปลาเลิม) ซึ่งปัจจุบันแทบจะไม่พบเช่นเดียวกัน สมัยก่อนปลาที่จับได้จะมีขนาดใหญ่มาก ขนาดประมาณ 10-20 กิโลกรัม ชาวบ้านแถบนี้ในอดีตไม่ล้ากินปลาเทโพ เพราะมีความเชื่อว่า ปลาเทโพกินอุจจาระคน มีปลาหลายชนิดที่เคยพบมากในอดีตแต่ปัจจุบัน นอกเหนือจากปลาอินทรีและปลาเทโพแล้ว ก็มีปลาซิวลงปลามา เป็นต้น

ในปัจจุบันที่ตลาดสดท่าอุเทน มีการขายปลาสดและสัตว์น้ำชนิดต่างๆที่มีการแปรรูปสำหรับปลาสดแล้ว นอกเหนือจากปลาเลี้ยง เช่น ปลานิล ปลาตะเพียน ปลาขาว ปลาช่อน ปลาหมอไทย (ภาษาถิ่น=ปลาแซ่) ซึ่งนอกจากขายเป็นปลาสดแล้ว แม่ค้าจะนำมาย่างเสียบไม้ขาย และมีปลาที่จับได้จากธรรมชาติ เช่น ปลาแซ่ ปลาช่อน (ปลาเค็ม ภาษาถิ่น=ปลาค้าว) ปลาเทโพ (ภาษาถิ่น=ปลาหมอตาย) ปลารากกล้วย ปลากด ปลาขบหรือปลาหางเปื้อน ปลาหมอไทย และมีปลารายที่นิยมแล้วเอาเฉพาะเนื้อ เพื่อให้ผู้ซื้อนำไปประกอบอาหาร เช่น ลูกชิ้นปลาราย ทอดมันปลาราย

สำหรับสัตว์น้ำที่มีการแปรรูปในพบในตลาดสดท่าอุเทน ได้แก่ ปลาร้า ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านของคนอีสานที่ใช้ประกอบการปรุงอาหาร เช่น ใช้ปรุงในส้มตำ และในแกงประเภทต่างๆ ปลาร้าที่มีขายในตลาดสดในภาคอีสานต่างจากปลาร้าในภาคกลาง ในภาคกลางใช้ปลาขนาดใหญ่ทำปลาร้าเพื่อนำมาใช้ทำอาหารโดยตรง แต่ชาวอีสาน

จะนำปลาร้ามาใช้เพื่อปรุงอาหารให้รสชาติกลมกล่อม ชนิดปลาที่นำมาทำปลาร้าจะเป็นปลาขนาดเล็ก เช่น ปลาสร้อย และปลาขนาดเล็กชนิดอื่นๆ นอกจากปลาร้าแล้ว ปลาซำก็เป็นอาหารที่นิยมของคนอีสานเช่นเดียวกัน ในอดีต ปลาซำจะทำจากปลาตะเพียน ในระยะต่อมา ปลาตะเพียนที่พบในธรรมชาติมีน้อยลง ผู้ประกอบการหันมาใช้ปลาในกลุ่มปลาสร้อย ได้แก่ ปลาสร้อย และปลาเทโพ ที่ได้จากการเลี้ยง นำมาเป็นวัตถุดิบในการทำปลาซำ นอกจากปลาซำแล้ว ที่พบในทุกตลาดได้ปลาตากแห้ง มีปลาหลายชนิดที่นำมาทำเป็นปลาตากแห้ง ในกลุ่มปลานางที่มีขนาดเล็ก นิยมนำมาทำเป็นปลาแห้งกินได้ทั้งตัว ราคาค่อนข้างแพง ราคา กิโลกรัมละ 300 บาท

ตัวอ่อนแมลงน้ำเป็นสัตว์น้ำอีกชนิดหนึ่งที่ชาวริมโขงในจังหวัดนครพนมได้ใช้ประโยชน์ ซีปะขาวเป็นแมลงน้ำที่พบมากในช่วงเดือนเมษายน ถึงเดือนกรกฎาคม ถ้าเปิดฝล่อ แมลงซีปะขาวจำนวนมากจะขึ้นมาเต็มท้องถนนคน เกษตรกรที่เลี้ยงปลาจะกวาดเก็บใส่ถุงและนำไปตากแห้งเก็บไว้ผสมอาหารปลาได้นานหลายเดือน



ภาพที่ 1 ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 2 ตลาดปลา อำเภอบ้านนา จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 3 ปลาเทโพ ปลาคัง และปลานาง ตลาดปลา อำเภอบ้านนา จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 4 ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 5 ปลาอุกผสมระหว่างเทโพกับสวาย ที่ได้จากการเลี้ยงในกระชัง ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 6 ปลานางขนาดเล็กตากแห้ง ตลาดปลา อำเภอบ้านนา จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 7 ปลาหลดตากแห้ง ตลาดปลา อำเภอบ้านนา จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 8 ปลาหมอไทยพันธุ์ชุมพร จากการเลี้ยงในบ่อ ตลาดปลา อำเภอบ้านนา จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 9 ปลาร้าทำจากปลาจีน ตลาดปลา อำเภอบ้านนา จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 10 ปลาหมอไทยปิ้ง ตลาดปลา อำเภอบ้านนา จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 11 แม่ค้าขายปลาหมอปิ้งในตลาดปลา อำเภอบ้านนา จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 12 เนื้อปลากราย ตลาดปลา อำเภอนาทอง จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 13 เนื้อปลาเผา ตลาดปลา อำเภอนาทอง จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 14 ปลาเทโพที่จับได้จากแม่น้ำโขง ขนาดประมาณ 4-5 กิโลกรัม ตลาดปลา อำเภอบ้านนา จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 15 ปลาเอนขนาดประมาณ 1 กิโลกรัม ตลาดปลา อำเภอบ้านนา จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 16 ปลาที่จับได้จากแม่น้ำโขง เช่นปลาเผาะ จะตัดขายเป็นชิ้นเนื่องจากมีราคาแพง ตลาดปลา
อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 17 ปลาร้าทำจากปลาซวาย ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 18 ปลาตากแห้ง ตลาดปลา อำเภอบ้านนา จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 19 ปลาล้างทำจากเนื้อปลาจีน ตลาดปลา อำเภอบ้านนา จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 20 จ่อมกุ่มฝอย ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 21 ปลานางตากแห้ง ตลาดปลา อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม

สัมภาษณ์ชาวประมง แม่ค้าขายปลา อำเภอมือง จังหวัดมุกดาหาร

ถึงแม้ว่าอาศัยอยู่ริมแม่น้ำโขงและอยู่ใกล้จังหวัดนครพนม แต่ผู้คนในจังหวัดมุกดาหารที่อาศัยอยู่ริมแม่น้ำโขง ไม่ได้พึ่งพาอาหารประเภทสัตว์น้ำจากแม่น้ำโขงมากเหมือนชาวนครพนม อาจเป็นเพราะว่าริมฝั่งแม่น้ำที่ลาดชัน ไม่เหมาะสำหรับทำเรือขนาดเล็กของชาวประมง พฤติกรรมการใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำจึงแตกต่างกันไป ด้วยลักษณะภูมิประเทศของพื้นที่ริมฝั่งแม่น้ำโขงเป็นที่ลุ่มต่ำ ชาวบ้านใช้พื้นที่ดังกล่าวในการทำนา โดยสูบน้ำจากแม่น้ำโขง ที่ลุ่มต่ำดังกล่าวจึงอุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารธรรมชาติ ทั้งพืชและสัตว์น้ำที่อยู่ในนา อาหารธรรมชาติที่อยู่ในได้แก่ กบ เขียด ปลาไหล อีงอ่างและ แมลงน้ำ

จากการสัมภาษณ์พ่อค้าและแม่ค้า ในตลาดสดพรเพชร

พบปลาที่ได้จากการเลี้ยง เช่น ปลานิล ปลาตะเพียน ปลาดุก สำหรับปลาที่จับได้จากธรรมชาติ เป็นปลาที่ส่งมาจากจังหวัดอื่นๆ เช่น จันทบุรี เช่น

- ปลาบึก
- ปลาเนื้ออ่อน
- ปลากดคัง
- ปลาโจก
- ปลาดอง
- ปลากาดำ

สัตว์น้ำที่จับได้จากธรรมชาติ นอกจากปลาชนิดต่างๆ แล้ว ก็มีสัตว์น้ำประเภทอื่นๆ เช่น

- เขียดนา (เขียดโม) อาศัยอยู่ใต้กองฟาง หาได้ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมีนาคม ขายชดละ 25 บาท สามารถไปประกอบอาหาร ปั่น บั๊ง อ่อม และต้มซั่ว (ต้มใส่ตะไคร้ หอมผักแว่น และพริกป่น)
- เขียดขาคำ มีลักษณะคล้ายอีงอ่าง ขายถุงละ 100 บาท น้ำหนักประมาณ 300 กรัม
- ตะพาบน้ำ นำไปปล่อยเพื่อทำบุญ
- หอยขม นำไปก๊วยและลาบ
- หอยเตี๋ย อาศัยอยู่บนภู (ภูมะโนรมย์) ตามโคนไม้ รากไม้ที่มีน้ำท่วมซัง สามารถนำไปต้มและย่างเป็นอาหาร ขายถุงละ 50 บาท ถุงละ 6-7 ตัว
- แมงดานา ตัวผู้จะใช้ใส่น้ำพริก เพราะมีกลิ่นหอม ขายถุงละ 25 บาท นำมาจากจังหวัดศรีสะเกษ มีขายตลอดทั้งปี

ผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำที่พบในตลาด

- ปลาสาม ทำจากปลาตะเพียน ปลาสร้อย ปลาโจก ปลาไน
- ปลาสาม ส้มปลาสร้อย ทำจากปลาสร้อย กินดิบ
- ส้มปลาฝัก ทำจากเนื้อปลาดอง มีลักษณะเป็นก้อน
- ปลาช่อนแดดเดียว
- ปลาขาวตากแห้ง เป็นแผ่นวงกลม
- ปลาร้า จังหวัดมุกดาหาร ชาวบ้านไม่ค่อยแปรรูปสัตว์น้ำเป็นปลาร้า เนื่องจากปลาที่หาได้ในจังหวัดมีขนาดใหญ่ จึงไม่นิยมนำมาแปรรูปเป็นปลาร้า ปลาร้าที่ขายในตลาดส่วนใหญ่จึงเป็นปลาร้าที่รับมาจากที่อื่น เช่น จังหวัดพิษณุโลก จังหวัดกาฬสินธุ์ เป็นต้น ปลาร้าที่ขายในตลาดทำจากปลาชนิดต่างๆ ดังนี้

- ปลาร้า ทำจากปลาเล็กปลาน้อย
- ปลาร้า ทำจากปลากระดี่
- ปลาร้า ทำจากปลานิล นำไปปิ้งหรือทอดเป็นอาหาร
- ปลาร้า ทำจากปลาสร้อยไม่ตัดหัว นำไปใส่แกงเป็นเครื่องปรุง
- ปลาร้าใส่ส้มตำ
- ปลาร้า ทำจากปลาชิว
- ปลาร้า ทำจากปลาหลายชนิด



ภาพที่ 22 หอยเคื่อ ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



ภาพที่ 23 เซียดขาคำ ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



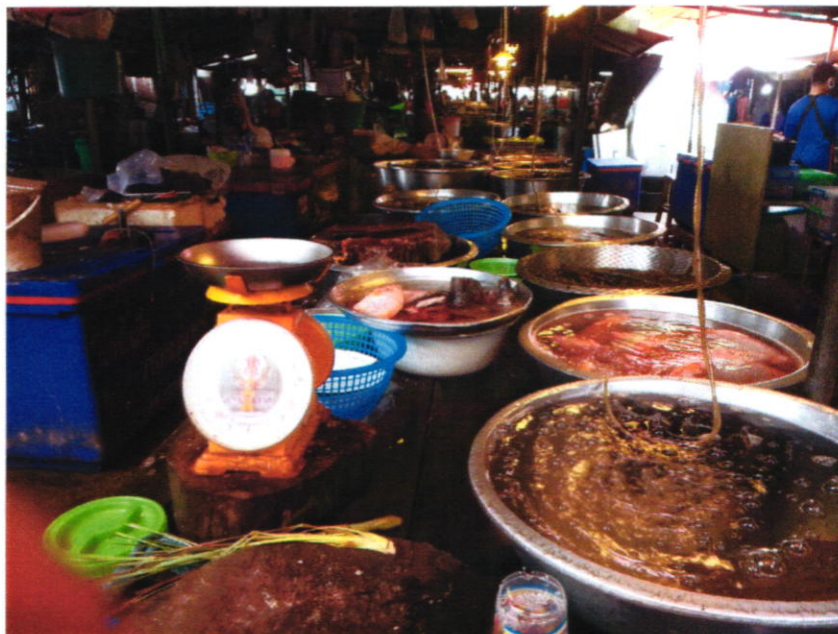
ภาพที่ 24 เชียดโม้ ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



ภาพที่ 25 หอยขม ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



ภาพที่ 26 แมงดาหนา ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



ภาพที่ 27 ตลาดปลา ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



ภาพที่ 28 ปลาน้ำจืดขนาดประมาณ 8 กิโลกรัม ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



ภาพที่ 29 เนื้อปลากัดเป็นชิ้น ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



ภาพที่ 30 ไช้ปลาบึก ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



ภาพที่ 31 ปลากราย ขนาดประมาณ 3 กิโลกรัม ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



ภาพที่ 32 ปลาทราย ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



ภาพที่ 33 ปลาส้มทำจากปลาทะเพียน ส่งมาจากจังหวัดอุบลราชธานี ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



ภาพที่ 34 ปลาช่อนตากแห้ง ปลาช่อนได้จากการเลี้ยง ส่งมาจากภาคกลาง ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



ภาพที่ 35 ปลาสร้อยตากแห้ง ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



ภาพที่ 36 ปลาต้มทำจากปลาจีน ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



ภาพที่ 37 ปลาสำหรับปรุงอาหาร ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร



ภาพที่ 38 ปลาร้าสำหรับปรุงในส้มตำ ตลาดพรเพชร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร

การสำรวจข้อมูลจากประชาชนที่อาศัยอยู่ริมแม่น้ำโขงฝั่งสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว

การสัมภาษณ์ชาวบ้าน แม่ค้าปลา ชาวประมง แขวงจำปาสัก

ในอดีตเมื่อประมาณ 20-30 ปีที่ผ่านมา มีแม่น้ำโขงมีความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำมาก ปลามีความชุม การดำรงชีวิตอาศัยแม่น้ำโขงเป็นแหล่งหาอาหารเพื่อการยังชีพ ซึ่งสัตว์น้ำที่หาได้จากแม่น้ำโขง อาทิเช่น ปลารากกล้วย ปลาบู่ ปลาขาว ปลาสร้อย ปลาไน กุ้ง ปลานาง ปลาเทโพ ปลากระดี่ และปลาขบ เป็นต้น ในฤดูฝนสามารถจับปลาได้หลากหลายชนิด

เครื่องมือที่ใช้จับสัตว์น้ำ มีหลากหลายชนิด ได้แก่

- สวิง ใช้ซ้อนสัตว์น้ำบริเวณริมฝั่งแม่น้ำ
- กะแยง ลักษณะคล้ายอวน ใช้ลากจับสัตว์น้ำบริเวณริมฝั่งแม่น้ำเช่นเดียวกับสวิง ซึ่งเครื่องมือทั้งสองชนิดสามารถจับสัตว์น้ำขนาดเล็ก ได้แก่ ปลาขาว ปลายอน
- เบ็ดราว ปลาที่จับได้ คือ ปลานวลจันทร์น้ำจืด (ปลาพอน) ปลาหว่า (ปลาหว่าหนานอ) ปลานาง ปลาไน ปลากระดี่ ปลาเอิ้น และปลากระดี่
- แห่ อาศัยการออกเรือออกไปไกลจากฝั่ง แล้วหว่านแห ปลาที่จับได้ คือ ปลาเกาะ

เมื่อจับสัตว์น้ำได้ ก็นำไปเป็นอาหารในครัวเรือน และแบ่งปันเป็นอาหารภายในหมู่บ้าน อาหารที่ได้ อาทิเช่น ต้ม ก้อยดิบและก้อยสุกใส่เม็ดแดง เนื้อปลาที่นำมาก้อย ได้แก่ ปลา ปลาหว่า ปลานวลจันทร์น้ำจืด ปลาเพี้ย ปลาขาว ปลาสร้อย และปลาตอง เป็นต้น ส่วนปลาที่เหลือก็นำมาแปรรูปเป็นปลาแห้ง ปลาย่าง ปลาร้า และปลาต้ม

ในปัจจุบัน แม่น้ำโขงยังมีความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำ การวิธีการทำการประมงและเครื่องมือที่ใช้จับสัตว์น้ำก็ยังเหมือนในอดีต มีเพิ่มมาอีกชนิดก็คือหม่อง ที่ต้องออกเรือไปกาง เหมือนการออกเรือไปหว่านแห ปลาที่ถูกจับด้วยหม่องและแห ได้แก่ ปลาเพี้ย ปลากวาง ปลานวลจันทร์น้ำจืด ปลาเก๋า ปลาหมอ เมื่อได้ปลาก็นำมาประกอบอาหาร พวกต้ม ก้อยดิบ ก้อยสุก หรือแปรรูป เป็นปลาร้า ปลาจ่อม ปลาแจ่ว ปลาต้ม และได้นำปลาสดไปขาย ชาวบ้านไม่ค่อยลงหาปลาในแม่น้ำโขง เพราะบ้านเมืองมีความเจริญขึ้น มีการนำอาหารจากข้างนอกเข้ามาขายในหมู่บ้าน พร้อมทั้งการเดินทางเข้าไปในเมืองเพื่อจับจ่ายซื้อของมีความสะดวกขึ้น ชาวบ้านจึงมีทางเลือกมากกว่าการอาศัยจากแม่น้ำโขงเพียงทางเลือกเดียว

แหล่งน้ำธรรมชาติอื่นๆ และท้องไร่ท้องนา

ในอดีต ท้องไร่ท้องนา ห้วย หนอง บึง ต่างๆ มีความอุดมสมบูรณ์มาก ไม่เคยซื้อสัตว์น้ำมาเป็นอาหาร สามารถพบ ปลาดุกนา ปลาช่อน ปลาไหล ปลาขาว ปลาชิว ปลาหมอไทย ปลาแก้ว กบ เขียด อึ่งอ่าง กุ้งฝอย เครื่องมือประมงที่ใช้ก็ได้แก่ สวิง กะแยง เมื่อจับสัตว์น้ำได้ ก็นำมาประกอบอาหาร ประเภท ต้ม ก้อยดิบและก้อยสุกใส่ผัดแดง ปลาไหลหมก ปลาไหลต้ม ส่วนการแปรรูป ได้แก่ กบลอกหนังย่างรมควัน ปลาจ่อม ส้มปลาน้อย ปลาร้า ปลาแจ่ว

ในปัจจุบัน การหาสัตว์น้ำจากแหล่งน้ำอื่นๆ นอกจากแม่น้ำโขง เพื่อเป็นอาหาร มีการออกหาเป็นบางครั้งบางคราวไม่บ่อย แต่สัตว์น้ำก็ยังมี ความอุดมสมบูรณ์ไม่เปลี่ยนแปลง ในช่วงฤดูฝน ระหว่างเดือนมิถุนายน ถึงเดือนพฤศจิกายน ไม่มีความจำเป็นที่ต้องจ่ายเงินเพื่อซื้ออาหาร สามารถหากบหาเขียดได้ทุกพื้นที่ แม้กระทั่งใต้ถุนบ้าน หากเป็นช่วงฤดูแล้ง กลับต้องจ่ายเงินเพื่อซื้อปลาเป็นอาหาร ซึ่งปลาที่ได้รับความนิยมมาก คือ ปลานิล โดยนำมาประกอบอาหารประเภททอด ก้อย และต้ม ปลาช่อน นำไปต้ม ปลาดุก นำไปป่นและบั้ง ปลาสร้อย นำไปก้อย บั้ง และลาบ และปลาตอง นำหัวไปต้ม และและนำเนื้อไปก้อย ปลาเหล่านี้มีราคาถูก ชาวบ้านสามารถซื้อมาเป็นอาหารได้

จากการสัมภาษณ์ชาวบ้านในแขวงจำปาสัก พบว่าตั้งแต่สมัยอดีตจนถึงปัจจุบัน แม่น้ำโขง และแหล่งน้ำอื่นๆ จากธรรมชาติ ยังมีความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำเหมือนเดิมไม่เปลี่ยนแปลง ก็เพราะว่า ชาวบ้านยังใช้เครื่องมือประมงเหมือนในอดีต และปัจจุบันมีการควบคุมเครื่องมือทางการประมง มีบทลงโทษจับเสียค่าปรับ



ภาพที่ 39 ตลาดปลาในเมืองปากเซ ปลาเอนขนาดประมาณ 7-8 กิโลกรัม โดยทั่วไปไม่พบขนาดดังกล่าวในตลาด
ฝั่งไทย



ภาพที่ 40 ปลาเอนสามารถพบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ ขณะที่ตลาดริมดงฝั่งไทยแทบจะไม่พบ



ภาพที่ 41 ปลากดขนาดใหญ่พบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ



ภาพที่ 42 ปลาเผาะขนาดใหญ่พบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ



ภาพที่ 43 ปลาไนพบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ



ภาพที่ 44 ปลาเพี้ยหรือปลากาดำพบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ



ภาพที่ 45 ปลาจากแม่น้ำโขงหลายชนิดที่มีขนาดใหญ่พบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ



ภาพที่ 46 ปลาเผาะและปลาเทโพขนาดใหญ่จากแม่น้ำโขงพบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ



ภาพที่ 47 ปลาทรายขนาดใหญ่พบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ แต่ไม่พบการขุดเฉพาะเนื้อขายเหมือนตลาดฝ่งไทย



ภาพที่ 48 ปลาสวายหนูพบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ ขณะที่ฝ่งไทยพบน้อยมาก



ภาพที่ 49 ปลาเปี่ยนพบเป็นบางครั้งในตลาดปากเซ แต่ในตลาดฝั่งไทยแทบจะไม่พบ



ภาพที่ 50 ปลาเก๋าหรือปลาเพี้ยและปลาชนิดต่างๆวางขายกับพื้นในตลาดปากเซ



ภาพที่ 51 สภาพตลาดปลาในตลาดปากเซ



ภาพที่ 52 ปลาชีวพบได้เป็นบางครั้งในตลาดปากเซ



ภาพที่ 53 หอยขม พบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ



ภาพที่ 54 เชียนโม ชนิดเดียวกับที่พบในตลาดริมโขงฝั่งไทย ตลาดปากเซ



ภาพที่ 55 ปลาดุก ปลาช่อน ปลานิล เป็นปลาเลี้ยง ทั้งหมดนำเข้าจากฝั่งไทย



ภาพที่ 56 หอยไซ หอยไซเป็นพาหะของพยาธิใบไม้ตับ พบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ



ภาพที่ 57 ปลายี่สกเทศ จากการเลี้ยง ใน สปป.ลาว ตลาดปากเซ



ภาพที่ 58 ลูกอีงอ่าง ตลาดปากเซ



ภาพที่ 59 กบและอึ่งอ่าง จับจากธรรมชาติ ตลาดปากเซ



ภาพที่ 60 ปลาร้าสำหรับปรุงรสอาหาร พบได้ทั่วไปในตลาดปากเซ เช่นเดียวกับตลาดริมโขงฝั่งไทย เนื่องจากประชาชนใน สปป.ลาว ใช้ปลาร้าในการปรุงรสอาหารเช่นเดียวกันกับคนภาคอีสานของไทย



ภาพที่ 61 ปลาทะเียนตากแห้ง ตลาดปากเซ



ภาพที่ 62 ปลาแปบตากแห้ง



ภาพที่ 63 ปลาชีวดากแห้ง ตลาดปากเซ



ภาพที่ 64 ปลาหลดตากแห้ง ตลาดปากเซ



ภาพที่ 65 ปลาร้าที่ทำจากปลาสวาย ใช้ทำอาหารไม่ใช่ปรุงรส ตลาดปากเซ



ภาพที่ 66 ปลาร้าที่ทำจากปลาเล็กปลาน้อย ใช้สำหรับปรุงอาหาร



ภาพที่ 67 ปลาส้มทำจากปลาเผาะขนาดใหญ่ที่พบได้ในแม่น้ำโขง ตลาดปากเซ



ภาพที่ 68 ปลาส้มทำจากปลาเทโพ ปลาเผา ปลาบึกขนาดใหญ่ ส่วนประกอบในการทำปลาส้มต่างจากปลาส้มที่ขายในตลาดริมโขงฝั่งไทย ใส่พริกจำนวนมาก



ภาพที่ 69 แม่ค้านำปลาสดที่ขายไม่หมดหมักทำปลาส้ม ส่วนประกอบเหมือนกันกับการทำปลาส้มในภาคอีสาน



ภาพที่ 70 ปลาขี้ดคั่ว เนื่องจากปลายังมีจำนวนมากในแม่น้ำโขงฝั่ง สปป.ลาว ขณะที่ปลาขี้ดที่พบในฝั่ง
ไทยมีจำนวนไม่มาก ผู้บริโภคซื้อปลาสดไปรับประทาน จึงไม่พบการทำปลาขี้ดคั่ว



ภาพที่ 71 ปลาซำทำจากเนื้อปลากราย โดยทั่วไปเนื้อปลากรายในตลาดฝั่งไทยมีราคาแพง แต่ฝั่ง สปป.ลาว ปลา
กรายที่จับได้จากแม่น้ำโขงมีมากแม่ค้าขายปลาสดไม่ได้ก็แล่มาทำปลาซำ ตลาดปากเซ



ภาพที่ 72 ปลาสามทำจากปลาสวย ตลาดปากเซ

การสัมภาษณ์ชาวบ้าน แม่ค้าปลา ชาวประมง แขวงสะหวันนะเขต

ในสมัยอดีตเมื่อ 20-30 ปี ที่ผ่านมานั้น แม่น้ำโขงมีความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำเป็นอย่างมาก ชาวบ้านไม่จำเป็นต้องซื้ออาหารเพื่อดำรงชีวิต อาหารที่นำมาดำรงชีวิตก็ได้จากการทำการประมงในแม่น้ำโขง ด้วยเครื่องมือประมง เช่น เบ็ด แห่ และกะแยง ที่มีลักษณะคล้ายๆ อวน ใช้คนลากสองคน ใช้ลากสัตว์น้ำที่มีขนาดเล็ก และอาศัยอยู่บริเวณริมฝั่งแม่น้ำ เป็นต้น ปลาที่ได้จากการทำการประมง ได้แก่ ปลาโน ปลากรด ปลานาง ปลาสวยหนู ปลาเอ็น ปลาเพี้ย ปลาขบ ปลาเปลี่ยน และปลาปาก ตามลำดับจากพบมากที่สุด ปลาที่จะนำไปประกอบอาหารสดจำพวกต้ม และก๋วยเตี๋ยวต้มแดง แต่จำเพาะปลาบางชนิด เช่น ปลาโน และปลากาดำเท่านั้น และไม่ค่อยกินอาหารที่ยังปรุงไม่สุก หากปลาเหลือกิน ก็จะแปรรูปเป็นปลาร้า ปลาจ่อม ปลาแจ่ว ปลาสาม และปลาแห้ง เก็บเอาไว้เพื่อใช้เป็นอาหารในวันข้างหน้า ทั้งนี้ทั้งนั้น หากได้ปลาเป็นจำนวนมาก ใช้เป็นอาหารการกินภายในครอบครัวไม่หมด ชาวบ้านจะมีการแบ่งปัน หรือนำปลาหรือผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำ ไปแลกเปลี่ยนข้าว โดยไม่มีการใช้เงินซื้อขายเพื่อแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกัน

ในปัจจุบันนี้ แม่น้ำโขงมีความอุดมสมบูรณ์น้อยไม่เหมือนดังเช่นเมื่อในอดีต เห็นได้จากการที่ชาวบ้านหาปลาได้น้อยลง การหาปลาไม่ใช่เพื่อเป็นอาหารในการยังชีพอีกต่อไป แต่ยังเป็นการหาปลาเพื่อเป็นอาหารและหารายได้เพื่อจุนเจือครอบครัวอีกด้วย ปลาที่ได้จากการทำการประมงในแม่น้ำโขงที่พบมาก คือ ปลากาดำ (ปลาเพี้ย) ปลาเผา (ปลายาง) ปลาตะเพียน (ปลาปาก) ปลาในกลุ่มปลากด และปลายอนหนู เครื่องมือประมงประมงที่ใช้ก็ยังคงเหมือนเช่นในอดีต แต่มีเครื่องแรงเพิ่มมากขึ้นนั่นก็คือเรือยนต์ ช่วยให้ชาวบ้านสามารถออกไปหาปลาได้ไกลขึ้น ได้ปลาขนาดใหญ่ขึ้น ปลาที่ได้จากการประมง ก็ยังนำมาใช้เป็นอาหารในครัวเรือน และนำออกขาย อาทิเช่น ปลากาดำ ขายกิโลกรัมละ 320 บาท ซึ่งราคาขายจะขึ้นอยู่กับฤดูกาล รายได้จากการขายปลาก็จะแตกต่างกันด้วย ฤดูแล้ง ชาวบ้านสามารถจับปลาได้เฉลี่ยวันละ 15 กิโลกรัมต่อคน มีรายได้ที่หักค่าน้ำมันเชื้อเพลิงแล้ว จะเหลือเงิน เฉลี่ยวันละ 500 บาท ส่วนในฤดูฝนที่มีปลาชุกชุม ชาวบ้านสามารถหาปลาได้เฉลี่ยวันละ 50 กิโลกรัมต่อคน และมีรายได้จากการขายปลา เฉลี่ยวันละ 3,000 – 5,000 บาทต่อคน หลังหักค่าน้ำมันเชื้อเพลิงแล้ว และ

ชาวบ้านเน้นการขายปลาสด มากกว่าการนำไปแปรรูปและจำหน่าย การประกอบอาหารก็ยังเป็นดังเช่นในอดีต และไม่มีการกินอาหารที่ยังปรุงไม่สุก

แหล่งน้ำธรรมชาติอื่นๆ และท้องไร่ท้องนา

ในอดีตท้องไร่ท้องนา หนองบึงต่างๆ ในธรรมชาติ มีความอุดมสมบูรณ์มาก สัตว์น้ำที่หาได้ ได้แก่ ปลาหมอไทย ปลาดุกนา ปลาช่อน กบ อึ่งอ่าง เขียด และกิ้งกือย เครื่องมือประมงที่ใช้ ก็ได้แก่ กะแยง สวิง แห่ เป็นต้น สัตว์น้ำที่ได้ก็นำมาเป็นอาหารในครัวเรือน เหลือจากครัวเรือน ก็แบ่งปันให้บ้านเพื่อนบ้านหรือญาติพี่น้อง อาหารที่จำพวกต้ม ก้อย และกึ่งเต้น บางครั้งคราว ส่วนการแปรรูป ได้แก่ ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาดุกนาและปลาช่อนตากแห้ง กบตากแห้ง โดยไม่ทำการลอกหนังออก ปลาร้าอึ่งอ่าง

ในปัจจุบัน ความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำในท้องนาลดลง สามารถจับสัตว์น้ำได้น้อยลง วิธีการหาสัตว์น้ำก็ยังคงเหมือนเดิมเช่นในอดีต การใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำเพื่อเป็นอาหารก็ยังใช้เพื่อยังชีพในครัวเรือนเป็นหลัก และแบ่งปันให้เพื่อนบ้าน เมื่อเหลือจากครอบครัวของตัวเอง และก็มีก็นำสัตว์น้ำออกมาขายมากขึ้นกว่า ด้านการแปรรูปสัตว์น้ำ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันมีการส่งปลาร้าอึ่งอ่างเข้ามาขายในฝั่งประเทศไทย

จากอดีตจนถึงปัจจุบัน เกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านวัฒนธรรมการกินและการดำรงชีพของชาวบ้าน เมื่อก่อนจะหาสัตว์น้ำเพื่อเป็นอาหารในครัวเรือน หากเหลือก็จะแบ่งปัน และนำออกไปแลกข้าว ไม่ขาย แลกเปลี่ยนเป็นเงินตรา แต่ปัจจุบัน มีการนำสัตว์น้ำไปขายเพื่อแลกเปลี่ยนเป็นเงินเพิ่มมากขึ้น โดยสาเหตุจากการที่บ้านเมืองมีความเจริญขึ้น ชาวบ้านมีแหล่งอาหารเป็นทางเลือกหลายตัวเลือก การคมนาคมสะดวกดีขึ้น สามารถเดินทางออกไปตลาดได้ง่ายไม่ลำบาก ส่วนความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำที่ลดลง ก็เพราะมีจำนวนชาวบ้านออกหาปลามากขึ้น เครื่องมือทำการประมงทันสมัยขึ้น



ภาพที่ 73 แม่ค้าแล่นเรือปลากลายในตลาดเมืองโกสอน พมวihan



ภาพที่ 74 ปลาสวายหนูและปลายอน ตลาดเมือง ไกสอน พมวิหาน



ภาพที่ 75 ปลานิลนำเข้าจากฝั่งไทย และปลากดเหลืองจากแม่น้ำโขง ตลาดเมือง ไกสอน พมวิหาน



ภาพที่ 76 ปลาไน ตลาดเมือง ไกสอน พมวิหาน



ภาพที่ 77 ปลากาดำและปลากดคัง ขนาดเล็กกว่าปลาที่พบในตลาดปากเซมาก ตลาดเมือง ไกสอน พมวิหาน



ภาพที่ 78 ปลาพอน เป็นปลาชนิดที่หายากมากในเมืองไทย ตลาดเมือง ไกสอน พมวihan



ภาพที่ 79 ตลาดปลาในเมือง ไกสอน พมวihan มีปลาไม่มากและขนาดไม่ใหญ่เหมือนที่พบในตลาดปากเซ



ภาพที่ 80 ปลานางตากแห้ง ตลาดปลาในเมือง โกสอน พมวิทาน



ภาพที่ 81 อีงอ่าง พบได้ทั่วไปเหมือนในตลาดริมโขงฝั่งไทย ตลาดในเมือง โกสอน พมวิทาน



ภาพที่ 82 ปลาร้าสำหรับปรุงอาหาร ตลาดในเมือง โกสอน พมวิหาน



ภาพที่ 83 ปลาต้มทำจากปลาตะเพียน ส่วนประกอบเหมือนกับในฝั่งไทย ตลาดเมืองโกสอน พมวิหาน



ภาพที่ 84 ปลาร้า ตลาดเมืองโกสอน พมวihan

การสัมภาษณ์ชาวบ้าน แม่ค้าปลา ชาวประมง แขวงคำม่วน

ริมฝั่งโขงของเมืองท่าแขกแขวงคำม่วน มีชาวประมงอาศัยอยู่มาเป็นเวลานาน หลังจากที่บ้านเมืองเจริญขึ้น เศรษฐกิจเติบโต ชาวประมงจับปลาได้น้อยลง ได้เปลี่ยนอาชีพไปรับจ้าง อาชีพเลี้ยงปลาในกระชัง เมื่อประมาณ 20-30 ปีที่แล้ว แม่น้ำโขงที่ไหลผ่านแขวงคำม่วนมีความอุดมสมบูรณ์มาก แทบจะไม่มีมีการแปรรูปสัตว์น้ำนอกจากการทำปลาร้าเพื่อใช้ปรุงรสอาหาร เช่นเดียวกันคนอีสาน เนื่องจากเมื่อไรที่ต้องการอาหารประเภทสัตว์น้ำก็ลงไปจับปลาได้เลย โดยใช้สวิง แห เบ็ด มอง ปลาที่จับได้มีหลายชนิด เช่น ปลากระดี่ ปลาแขยง ปลา กตเทื่อง ปลาเค็ง ปลาอุก ปลาซิว ปลาหาง ปลาบึก ปลาเอน ปลาทราย ปลาเผาะนอกจากปลาชนิดต่างๆแล้ว กุ้งฝอยก็เป็นสัตว์น้ำที่พบมากในอดีต และถูกจับนำมาประกอบอาหารแบบดิบ เช่น ก้อยกุ้งและลาบกุ้ง ในอดีตสัตว์น้ำที่จับมาได้นอกจากบริโภคในครัวเรือนแล้ว จะนำไปแลกข้าว ไม่มีการซื้อขาย ซึ่งในปัจจุบันวัฒนธรรมแบบนี้ไม่มีแล้ว

ในปัจจุบันความอุดมสมบูรณ์ในแม่น้ำโขงไม่เหมือนในอดีต ชาวบ้านต้องพึ่งพาอาหารสัตว์น้ำจากตลาด เช่น ปลานิลเลี้ยงที่นำเข้ามาจากฝั่งไทย ชาวประมงลดจำนวนลง เพราะเปลี่ยนอาชีพไปรับจ้างในเมือง ชาวประมงที่เหลืออยู่จับปลาได้น้อยลง แต่เนื่องจากปลาแม่น้ำที่จับได้มีราคาแพงขึ้นจึงขายเมื่อนำเงินไปซื้ออาหารอย่างอื่น

อุปกรณ์ที่ใช้จับสัตว์น้ำในอดีต

1. หวัง ใช้จับกุ้ง หอย สัตว์น้ำขนาดเล็ก
2. สะดุ้ง จับปลา
3. มอง จับปลาได้ปลาทั่วไปตามขนาดตามอง
4. สัตว์น้ำขนาดเล็ก เช่น หอย ใช้วิธีการงมหาตามชายน้ำ

การประกอบอาหาร

1. จำพวกกุ้ง นำมาทำก้อยกุ้ง
2. ปลา นำมาทำต้มปลา หรือปลาดกแห้ง
3. หอยจูด หอยขม นำมาทำเป็นซूपใส่หน่อไม้
4. หอยปากกว้าง (หอยโข่ง) และหอยปัง นำมาย่างหรือก้อยคล้ายก้อยกุ้ง หรือนึ่งใส่ใบมะนาว

ตะไคร้ ใบมะกรูด

5. หอยกาบและหอยทราย นำมาทำผัดเผ็ด ผัดกะเพรา
6. ปลาชิว ปลาสรร้อย นำมาทำเป็น ปิ้ง ย่าง อ่อม ตากแห้ง
7. ปลาหลด ปลาหลด นำมาทำเป็นต้มส้ม ปิ้ง ตากแห้ง
8. ปลาเล็กปลาน้อย นำมาทำเป็นปลาร้าหรือทำปลาจ่อม
9. ปลาขนาดใหญ่ นำมาทำเป็น ปลาเค็ม ปลาต้ม หรือย่าง

ตลาดสดเมืองท่าแขก พบปลาที่แม่ค้า-พ่อค้า นำมาค้าขาย อาทิ ปลาเอน (ปลายี่สก) ปลาไน ปลาดอง ปลาตะเพียน ปลาเทโพ ปลาหัวหน้างอ ปลาตะเพียนคำ ปลาปากคำ ปลาปากเงิน ปลาแซ่ ปลากด ปลานาง ปลาเค็ม ปลาเค็ง

สัตว์น้ำแปรรูปที่มีขายทั่วไปในท้องตลาด ได้แก่

1. ปลาร้า ทำจากขนาดเล็ก อาทิ ปลาชิว ปลาสรร้อย ปลากระดี่ เว้นใหญ่เป็นปลาร้าที่ทำในประเทศ บางส่วนนำเข้าจากฝั่งไทย
2. ปลาต้ม ส่วนใหญ่นำเข้าจากฝั่งไทย โดยเฉพาะปลาต้มที่ทำเป็นชิ้นๆจากเนื้อปลาในกลุ่มปลาสวาย เช่น ปลาเทโพ และ ปลาสวาย

หมายเหตุ: ไม่พบปลาดกแห้งในตลาด แต่ชาวบ้านทั่วไปที่สามารถจับปลาขนาดเล็กได้จากธรรมชาติ เช่น กลุ่ม ปลานาง ปลาสรร้อย และปลาตะเพียน นำมาทำปลาแห้งเก็บไว้รับประทานเช่นเดียวกับชาวม้งฝั่งไทย



ภาพที่ 85 สภาพตลาดปลาในเมืองท่าแขก แขวงคำม่วน



ภาพที่ 86 ปลากระยาหนวดขนาดใหญ่ ตลาดเมืองท่าแขก



ภาพที่ 87 ปลาหัวหน้านอนขนาดประมาณ 3 กิโลกรัม เป็นปลาหายากอีกชนิดหนึ่ง ตลาดเมืองท่าแขก



ภาพที่ 88 ปลานาง ปลาแค้ ปลากรดเหลือง ตลาดเมืองท่าแขก



ภาพที่ 89 ปลาเอน เป็นปลาหายากอีกชนิดหนึ่ง ตลาดเมืองท่าแขก



ภาพที่ 90 ปลาแค้ ปลาเค้า ตลาดเมืองท่าแขก



ภาพที่ 91 ปลาส้ม ทำจากปลาสวาย นำเข้าจากฝั่งไทย ตลาดเมืองท่าแขก



ภาพที่ 92 ปลาส้มทำจากปลาจีน ตลาดเมืองท่าแขก



ภาพที่ 93 ปลาร้า ทำจากปลาเล็กปลาน้อย ตลาดเมืองท่าแขก



ภาพที่ 94 ปลาร้าพบได้ทั่วไปในตลาด วัฒนธรรมการกินอาหารของคนสองฝั่งโขงเหมือนกัน



ภาพที่ 95 ปลาร้าทำจากปลาในกลุ่มปลาสร้อย ตลาดเมืองท่าแขก

2. สรุปค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานโครงการฯ

งบประมาณที่ได้รับการจัดสรร	100,000 บาท
2.1 ค่าตอบแทน	64,709 บาท
2.2 ค่าใช้สอย	10,256 บาท
2.3 ค่าวัสดุ	10,256 บาท
รวมงบประมาณที่ใช้จริง	101,005 บาท