



บทที่ 4

### การอภิปรายผลการศึกษา

จากผลการศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคกลางของประเทศไทยทั้งสิ้น 155 ชนิด พบว่าร้อยละ 97.43 ของสัตว์ทั้งหมดเป็นพวกหอยและหมีก กับพวกสัตว์ขาข้อ (ตารางที่ 1) ซึ่งประกอบด้วยพวกหอยและหมีก 78 ชนิด พวกสัตว์ขาข้อ 73 ชนิด ส่วนสัตว์พวกปลิงทะเลพบ 2 ชนิด และสัตว์พวกแมงกะพรุนกับพวกหอยปากเปิดพบเพียงพวกละ 1 ชนิดเท่านั้น

สัตว์ทั้ง 5 จำพวกที่ประชาชนภาคกลางนำมารับประทานเป็นอาหารนี้ มีที่มาจากแหล่งต่าง ๆ กัน ทั้งที่มีในท้องถิ่นภาคกลางเองและมาจากภาคอื่น ๆ ของไทย ตลอดจนสั่งซื้อมาจากต่างประเทศ

ลักษณะจังหวัดในภาคกลางที่ศึกษาส่วนใหญ่เป็นแหล่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์ มีจังหวัดที่ติดต่อยฝั่งทะเล 3 จังหวัดคือ สมุทรปราการ สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม ทั้ง 3 จังหวัดนี้ สัตว์ที่มีอยู่ในท้องถิ่นมักเป็นสัตว์น้ำเค็ม เช่น หอยแครง หอยแมลงภู่ หอยกระพง หมีกกระดอง หมีกกล้วย หมีกยักษ์ กุ้งแชบ๊วย กุ้งกุลาดาย กุ้งโอคัก กุ้งกะต๋อม กุ้งกระเปาะ ปูทะเล ปูม้า ปูแสม เป็นต้น ส่วนจังหวัดที่ไม่ติดต่อยฝั่งทะเล สัตว์ที่พบในท้องถิ่นได้แก่ หอยขม หอยโข่ง หอยกาบ หอยหวาน กุ้งก้ามกราม กุ้งฝอย ปูน้ำจืด แมลง เป็นต้น จะเห็นได้ว่าสัตว์ที่เป็นอาหารที่มีในท้องถิ่นของจังหวัดต่าง ๆ ในภาคกลางจะแตกต่างกันไปตามลักษณะของสภาพภูมิประเทศของแต่ละจังหวัด ดังนั้น สัตว์เหล่านั้นนอกจากจะมีทั้งที่ประชาชนจับมาบริโภคกันเองจากแหล่งธรรมชาติ และนำมาจำหน่ายกันภายในท้องถิ่นแล้ว ยังมีสัตว์บางชนิดที่มีเป็นปริมาณมากในบางจังหวัด ถูกส่งไปจำหน่ายยังจังหวัดใกล้เคียงและจังหวัดอื่นที่น้อยหรือไม่มีเลย ภายในภาคกลางด้วยกันเอง เช่น พวกหอยแครง หอยแมลงภู่ หมีก กุ้งทะเล มีมากที่จังหวัดชายฝั่งทะเล จะถูกส่งไปจำหน่ายยังจังหวัดอื่นในภาคกลางได้แก่ พิษณุตร เพชรบูรณ์ สุโขทัย เป็นต้น

ส่วนสัตว์ที่เป็นอาหารในภาคกลางที่มาจากภาคอื่น ๆ ได้แก่ หอยนางรม หอยแครง หอยเสียบ กุ้งมังกร จักจั่นทะเล ปูแสม คีตกุ้งปาทังก้า เป็นต้น และมีสัตว์บางชนิดที่ต้องสั่งซื้อจากต่างประเทศ เช่น หอยแครง หอยลำไย ปูชน ปลิงทะเล

ภาคกลางเป็นภาคที่มีประชาชนจากภาคอื่น ๆ มาอาศัยอยู่มากโดยเฉพาะในกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นศูนย์กลางของประเทศ นอกจากนี้จะมีคนจากภาคอื่น ๆ แล้วยังมีชาวต่างประเทศอีกด้วย ดังนั้น ลักษณะชีวิตการเป็นอยู่ของประชาชนที่อยู่ในภาคกลางจึงมีความแตกต่างกันมาก เช่น ระดับเศรษฐกิจ การศึกษา การทำมาหากิน ทำให้การบริโภคของประชาชนมีความแตกต่างกันไปทั่วทั้งชนิดของอาหารที่นำมารับประทาน ราคาของสัตว์ที่นำมาเป็นอาหาร และวิธีการในการนำสัตว์มาประกอบอาหาร ในสัตว์ชนิดเดียวกันถ้านำมาวางขายตามท้องตลาดทั่วไป จะมีราคาถูก คนที่ซื้อไปประกอบเป็นอาหารอาจทำง่าย ๆ ในขณะที่สัตว์ชนิดนั้นเมื่อนำไปขายในซูเปอร์มาเก็ต หรือที่ภัตตาคาร จะมีราคาแพงขึ้นอีกหลายเท่าตัว และการประกอบเป็นอาหารด้วยกรรมวิธีที่ซับซ้อนใช้เวลาาน เช่น กุ้งกุลาลาย ขายตามท้องตลาดกิโลกรัมละ 180 – 220 บาท ในขณะที่ขายในซูเปอร์มาเก็ตกิโลกรัมละ 400 – 500 บาท อย่างไรก็ตามจากการที่ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคกลาง สามารถแยกอภิปรายตามจำพวกของสัตว์ได้ดังนี้

พวกหอยและหมีก เป็นพวกที่นำมารับประทานกันมากที่สุดในการภาคกลางคือมีถึง 48.17% ของสัตว์ที่พบทั้งหมด (ตารางที่ 1) ในพวกหอยน้ำจืดมักนิยมรับประทานกันในห้องถิ่น นำมาประกอบอาหารอย่างง่าย ๆ เช่น หอยทรายต้มจิ้มน้ำจิ้ม หรือแกะเอาแต่เนื้อมา ผัก แกงเผ็ด หอยขมนำมาแกงคู่กับใบชะพลู หอยโข่งและหอยกาบบางชนิด (*Pilsbryoconcha exilis exilis* และ *P. exilis compressa*) เป็นหอยที่มักลิ้นควานำมาลวกแล้วแกะเอาแต่เนื้อแชไว้ในน้ำปูนใส หรือน้ำสารส้ม หรือน้ำส้มมะขามจะทำให้เนื้อหอยกรอบแข็งขาวสะอาด ลวกลิ้นควาและกำจัดเมือกเสียก่อนจึงนำไปยำ ลาบ ผัก หรือแกงเผ็ด พวกหอยน้ำจืดเหล่านี้มีปริมาณมาก ราคาถูก และมี

คุณค่าอาหารไม่น้อยกว่าสัตว์ชนิดอื่นที่ราคาแพง (ตารางที่ 4,5) ควรแก่การส่งเสริมให้บริโภคกันแพร่หลายมากขึ้น แต่เนื่องจากมีหอยน้ำจืดบางชนิดที่เป็นพาหะพยาธิใบไม้ในลำไส้ และเป็นหอยที่ฝังตัวอยู่ในดิน คู่อ่อนข้างไม่สะอาด เช่น หอยโข่ง หอยขม จึงมักถูกรังเกียจ ถ้าได้นำมาประกอบอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ และมีกรรมวิธีของการประกอบอาหารที่ดีพอ ในอนาคตอาจกลายเป็นอาหารที่นิยมรับประทาน มีราคาแพงตามภคตาคารได้ หอยน้ำจืดบางชนิดนอกจากรับประทานในท้องถิ่น ยังได้นำมารับประทานตามภคตาคาร และมีราคาแพง เช่น หอยหอม (*Cyclophorus siamensis*) นำมาทำอาหารประเภทหอยที่เรียกว่า เอสคาร์กอต (escargot) หอยทากยักษ์ (*Achatina fulica*) นำมาใช้ประกอบอาหารต้อนรับชาวญี่ปุ่น (สิริวิวัฒน์, 2519) ซึ่งไม่เป็นที่นิยมกันในประเทศไทย แต่บรรจุกเป็นหอยทากกระป๋องส่งไปจำหน่ายต่างประเทศ กลับเป็นที่นิยมรับประทาน เช่น แถบยุโรป

หอยน้ำจืดปัจจุบันนิยมนำมารับประทานกันมาก สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายอย่างต่าง ๆ กัน เช่น หอยแมลงภู่น้ำจืด ไข่มุกน้ำจืด ต้มยำไข่มุกน้ำจืด นึ่ง อบ ทอด ตากแห้ง คั่ว ใส่น้ำตาล และห่อหมกหอยแมลงภู่น้ำจืด หอยกระพงนิยมนำมาประกอบอาหาร เช่นเดียวกับหอยลาย หอยนางรมขนาดเล็กนำมาต้มยำ หอยโข่งน้ำจืด ถ้าเป็นหอยขนาดใหญ่จะรับประทานสด ๆ โดยแช่น้ำแข็งให้เย็นจัดแล้วรับประทานในเวลาเย็น แต่หอยนางรมไม่มีในภาคกลาง ต้องสั่งซื้อจากภาคอื่น และมีราคาสูง หอยหลอดนิยมนำมาประกอบอาหารในจังหวัดสมุทรสงคราม โดยนำมาทำหอยแห้งทั้งแบบเค็มและแบบหวาน หอยแครงนำมาลวกจิ้ม น้ำจิ้มหรือยำ หอยแครงในประเทศไทยถูกนำมาบริโภคกันมากจนไม่เพียงพอ ต้องสั่งซื้อจากมาเลเซียเป็นจำนวนมาก (ตารางที่ 2) ประชาชนส่วนมากมักเชื่อว่าสัตว์ทะเลเป็นอาหารที่สะอาด แต่จากการวิจัยของนักจุลชีววิทยาของกรมประมงพบว่า หอยทะเลมีเชื้อแบคทีเรียที่เรียกว่า *Vibrio parahaemolyticus* ซึ่งเมื่อรับประทานแล้วก่อให้เกิดโรคท้องร่วง นอกจากนี้จากรายงานของเปี่ยมศักดิ์ (2523) ยังได้พบว่าในหอยแมลงภู่น้ำจืดมีสารตะกั่วและโลหะหนักต่าง ๆ ปนอยู่เป็นปริมาณสูง หากรับประทานเข้าไปมาก จะทำลายเม็ดเลือด ทำให้เกิดโลหิตจางจนถึงชีวิตได้ จึงควรคำนึงถึงความปลอดภัยใน

การรับประทานหอยทะเลดังกล่าว

ในพวกหมีกพบว่า หมีกที่ขายตามท้องตลาดทั่วไปได้แก่หมีกกล้วยทั้งในรูปหมีกสดและตากแห้ง มักเป็นหมีกขนาดเล็กและกลาง ชนิดของหมีกที่พบจะเป็น Loligo duvaucelii จะมี L. tagoi ปนมาบ้างเล็กน้อย หมีกขนาดใหญ่จะพบ L. formosana กับ Sepioteuthis lessoniana มีจำหน่ายบ้างแต่เป็นปริมาณน้อย ส่วนหมีกกระดองจะพบที่ทำเทียบเรือประมง ขนาดใหญ่ได้แก่ Sepia pharaonis, S. aculeata ขนาดเล็กได้แก่ S. recurvirostra และ S. inermis หมีกกล้วยและหมีกกระดองขนาดใหญ่ มักถูกส่งไปโรงงานแช่แข็งเพื่อขายต่างประเทศ หมีกกระดองที่พบจำหน่ายตามตลาดสดเป็นหมีกกระเป่า (S. inermis) นอกจากนี้ยังนำหมีกกระดองมาอย่างจิ้มกับน้ำจิ้ม ตามบริเวณตลาดสดได้แก่ ตลาดเก่าเยาวราช ตลาดบางซื่อ เป็นต้น

แต่เดิมปริมาณพวกหมีกที่จับได้ปริมาณไม่เพียงพอแก่ความต้องการภายในประเทศ ต้องสั่งซื้อจากเกาหลีและญี่ปุ่นจำนวนมาก (วิสุตร์, 2524) ปัจจุบันอัตราการจับมีปริมาณเพิ่มขึ้น จนมากพอที่จะส่งออกนอกประเทศทำรายได้ปีละนับพันล้านบาท ในปี 2524 ทำรายได้ถึง 1,117.6 ล้านบาท (กรมศุลกากร, 2524) พบว่าหมีกที่ส่งออกเป็นหมีกกระดองมากกว่าหมีกชนิดอื่น ถ้าพิจารณาตลาดสดภายในประเทศแทบไม่มีหมีกกระดองขาย อาจทำให้ประชาชนไม่นิยมนำมาบริโภค แต่เมื่อดูราคาซึ่งสูงกว่าหมีกกล้วยและหมีกสาย และความมีรสดีของเนื้อหมีกกระดอง แล้วพบว่าพ่อค้าได้รับซื้อหมีกกระดองเข้าโรงงานผลิตเป็นสินค้าออก หรือทำหมีกตากแห้งและแปรรูปให้มีรสชาติชวนรับประทาน บรรจุกองขายในราคาแพง จากการส่งหมีกออกนอกเป็นปริมาณมากนี้ เป็นเหตุหนึ่งที่ทำให้หมีกในประเทศมีราคาสูง ควรเริ่มมีกฎหมายสงวนอาหารให้ประชาชนไทยได้บริโภคมากขึ้น และราคาไม่สูงพอเหมาะกับการดำรงชีพของประชาชน

พวกสัตว์น้ำอื่นเป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่รับประทานกันมากใกล้เคียงกับพวกหอยและหมีก กุ้งเป็นสัตว์ที่นำมาประกอบอาหารได้หลายอย่างเช่น เผา อบ ปลา

คองน้ำปลา กุ้งหวาน ฝักกุ้ง และกุ้งแห้ง กุ้งฝอยที่พบมีหลายชนิดขนาดใกล้เคียงกัน  
 ราคาถูก มักรับประทานกันทั่วไปในท้องถิ่น การศึกษาครั้งนี้พบกุ้งน้ำจืดตรงกับการศึกษา  
 ของพิมลพรรณ (พิมลพรรณ, 2518) แต่มีบางชนิดพบเพิ่มเติมคือ Palaemon (Palaender)  
semmelinkii และ Macrobrachium sp. จากรายงานสถิติกรมประมงแห่งชาติ  
 ของประเทศไทย ปี 2522 พบว่าในรอบปีปริมาณกุ้งฝอยที่จับได้ 4,176 ตัน ถูกนำมา  
 ขายในรูปกุ้งสด 2546 ตัน ส่วนที่เหลือจะแปรรูป และเก็บถนอมในรูปต่าง ๆ คือ กุ้ง  
 จ่อม กุ้งแห้ง กะปิ ทำเค็ม และน้ำปลา เป็นต้น จากการสำรวจพบว่าประชาชนภาคกลาง  
 นิยมนำกุ้งฝอยมาทำกุ้งจ่อมเก็บไว้ได้เป็นเวลานาน ๆ

ในท้องถิ่นชายฝั่งทะเลกุ้งทะเลจะมีปริมาณมาก และมีจำหน่ายตามตลาด  
 ทุกวัน ส่วนตามท้องถิ่นที่ห่างไกลจากชายฝั่งทะเล จะมีร้านจำหน่ายเพียง 1 - 2 ร้าน  
 เท่านั้นในแต่ละจังหวัด และมีราคาสูง ประชาชนมักไม่ค่อยบริโภคกุ้งทะเลในปัจจุบัน  
 ในสมัยก่อนตามจังหวัดต่าง ๆ ในภาคกลางจะมีกุ้งน้ำจืดตัวใหญ่คือกุ้งนาง (Macrobrachium  
rosenbergi) ซึ่งอยู่ตามแม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ มารับประทานแทนกุ้งทะเล แต่ระยะ  
 หลังตามแม่น้ำหลายแห่งไม่ปรากฏกุ้งเหล่านี้ เนื่องจากสิ่งแวดลอมทำให้กุ้งไม่สามารถแพร่  
 กระจายไปได้ จากการศึกษาครั้งนี้พบข้อสังเกตว่า การเคลื่อนไหวราคาของกุ้งทะเลและ  
 กุ้งก้ามกรามจะแบ่งได้สองระยะคือ ระยะเดือนธันวาคมถึงเดือนมิถุนายน ราคาจะสูงขึ้น  
 เนื่องจากตรงกับเทศกาลต่าง ๆ เช่น คริสต์มาส ปีใหม่ ตรุษจีน เป็นต้น นอกจากนี้ใน  
 ระหว่างฤดูร้อนการทำนากุ้งจะได้ผลผลิตน้อย (อติศักดิ์, 2524) อีกระยะหนึ่งคือระยะหลัง  
 เดือนมิถุนายนไปแล้ว ราคาของกุ้งจะค่อยๆลดลงโดยราคาของกุ้งแต่ละชนิดมักจะมีการ  
 เปลี่ยนแปลงในลักษณะคล้ายคลึงกัน ถ้ากุ้งชนิดใดราคาสูงกุ้งชนิดอื่นก็ราคาสูงตามไปด้วย

ในสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง กุ้งทะเลเป็นสัตว์ที่สำคัญทางเศรษฐกิจ ทำรายได้  
 ให้แก่ประเทศมากที่สุด (ตารางที่ 2) กุ้งที่นิยมส่งออกนอกได้แก่ กุ้งแช่บ๊วย กุ้งกุลาดาย  
 กุ้งโอคัก และกุ้งหิน (pink shrimps) ซึ่งมักนำมาทำกุ้งตากแห้งและการส่งกุ้งทะเล  
 ออกนอกเป็นปริมาณมากนี้ เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ราคากุ้งในประเทศสูงขึ้น เช่นเดียวกับ  
 หมึกกระดอง

กิ้งกั๊กแทนเป็นสัตว์ที่นิยมบริโภคกันในท้องถิ่นเป็นส่วนมากโดยนำมาย่างเผา ยำ แต่ที่นิยมมากคือคองน้ำปลาโดยเฉพาะตัวเมียที่มีไข่ ปัจจุบันนำมารับประทานค่อนข้างแพร่หลายกว่าแต่ก่อน ชนิดของกิ้งกั๊กแทนที่พบซึ่งตรงกับ(ไพบูลย์,2524) ได้รายงานถึงกิ้งกั๊กแทนที่เป็นเศรษฐกิจของประเทศไทย ในภาคกลางของประเทศไทย พบกิ้งกั๊กแทนที่ถูกนำมารับประทานคือชนิด Oratosquilla nepa ซึ่งส่งไปจำหน่ายถึงสระบุรี

กลุ่มของปู จากการศึกษาน้ำจืดแพร่กระจายในภาคกลางซึ่งตรงกับรายงานของ(ไพบูลย์,2521) ปูน้ำจืดนิยมบริโภคน้อยกว่าปูน้ำเค็ม การนำมาประกอบอาหารเป็นในลักษณะที่ง่าย ๆ เช่น ต้ม เผา ทอด คองน้ำปลา (รูปภาพที่ 8) การรับประทานก็มีเฉพาะในท้องถิ่น ไม่มีการนำไปจำหน่ายยังท้องถิ่นอื่นใดแก่ ปูนา ปูน้ำตก ปูลำห้วย และปูป่า ปูนาเป็นสัตว์ที่กักกินคันข้าว ทำให้เกิดผลเสียหายแก่เกษตรกร ถ้าบริโภคกันมากขึ้นจะเป็นการช่วยกำจัดศัตรูข้าวโดยปริยาย แต่การนำปูนามาทำอาหารควรระมัดระวังให้ถูกสุกสุก เพราะปูนาหลายชนิดเป็นพาหะพยาธิใบไม้ในปอด ซึ่งไพบูลย์ (2522) ได้รายงานว่าปูนาชนิด Somanniathelphusa bangkokensis S. dugasti ปูลำห้วยชนิด Siamthelphusa paviei และปูน้ำตกชนิด Larnaudia larnaudii เป็นพาหะพยาธิใบไม้ในปอดคน (Paragonimus westermani และ P. heterotremus)

ปูน้ำเค็มที่พบในภาคกลางเป็นปูในครอบครัวปูม้า (Family Portunidae) พบว่ามีการจำหน่ายตามตลาดสดเกือบทุกจังหวัด มีปูม้าขนาดเล็กอยู่บ้างที่นำไปคองน้ำปลา ปูทะเลและปูม้าสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายรูปแบบ เช่น ทำปูจ่า ผัดผงกระหรี่ เกี้ยวปู นอกจากนี้ปูทะเลและปูม้าขนาดใหญ่ยังเป็นสินค้าออก(ตารางที่ 2) ซึ่งมีตลาดสำคัญคือ ฮองกง มาเลเชีย สหรัฐอเมริกา (สุนน,2522) ปูแสมเป็นปูที่นำมาทำปูเค็มและมีจำหน่ายทั่วไปทุกจังหวัด ปัจจุบันปูแสมในภาคกลางมีน้อยลง ดังนั้นปูแสมที่รับประทานกันอยู่ส่วนมากเป็นปูแสมที่มาจากทางภาคใต้ของไทย เช่นปากพนัง นครศรีธรรมราช ทุกวันนี้ปูแสมนำมาประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น ทำส้มตำ ต้มกะทิ

ยำปูเค็ม ถ้าไม่มีการอนุรักษ์ต่อไปอาจต้องสั่งมาจากต่างประเทศ เช่นเดียวกับหอยแครง ซึ่งสั่งจากมาเลเซียก็ได้ ปูชน (Chinese mitten crab) (รูปภาพที่ 3,4) เป็นปูที่ไม่มีในประเทศไทย ต้องสั่งซื้อจากสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยผ่านฮ่องกง พบจำหน่ายเป็นบางแห่งคือ ทางสรรพสินค้า และภัตตาคารใหญ่เท่านั้น มีราคาสูงถึงกิโลกรัมละ 600 บาท ซึ่งปูชนิดนี้มักล้นตลาดปูมาของไทย แต่มีรสหวานละเอียดอ่อนกว่า (เฉลิมวิไล, 2513) ในประเทศจีนเชื่อว่าเป็นยาชูกำลัง ได้มีรายงานถึงการนำปูชนจากจีนไปยังยุโรป (จินดา, 2512) มีผู้พบว่าปูชนแพร่กระจายอย่างรวดเร็วทำลายคันดินของแหล่งน้ำ และขบฝังน้ำเสียหายมาก เป็นข้อคิดว่าการนำสัตว์เข้าประเทศอาจเป็นประโยชน์อยู่บ้าง ก็ควรคำนึงถึงโทษที่จะเกิดขึ้น เช่นก่อให้เกิดความปั่นป่วนและกระทบกระเทือนต่อสภาพความเป็นอยู่ของพืชและสัตว์ที่มีอยู่เดิม

แมลงก็สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น คั่ว ทอด บิง และยำ แต่ในภาคกลางยังไม่เป็นที่นิยมนำมาเป็นอาหาร เนื่องจากมีอาหารอื่น ๆ เป็นจำนวนมาก ทำให้ประชาชนมีโอกาสดีกอาหาร ดังนั้นตามท้องตลาดจึงไม่ค่อยพบแมลงมาวางขาย ยกเว้นแมลงคานา นอกจากชนบทที่ห่างไกลจากตัวเมือง ซึ่งต่างจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่มีการนำมาบริโภคและจำหน่ายกันมาก (วรากร, 2518 และ นฤมล, 2525) และโดยความเป็นจริงแล้ว แมลงนับเป็นแหล่งอาหารที่มีปริมาณมาก หาง่าย ราคาถูก มีสารอาหารประเภทโปรตีนอยู่มาก (ตารางที่ 4)

พวกแมงกะพรุน อาหารจากแมงกะพรุนยังไม่เป็นที่รู้จักกันแพร่หลายในภาคกลาง นำมารับประทานกันอยู่เฉพาะในท้องถิ่น และโดยเฉพาะในกรุงเทพฯ เท่านั้น โดยก่อนจะนำไปประกอบอาหาร ต้องคองน้ำฝากก่อน แล้วจึงนำไป ยำ แกงจืด ใส่น้ำเย็นเตาไฟ เป็นต้น แม้ว่าแมงกะพรุนจะไม่เป็นที่รู้จักและนิยมกันในประเทศ แต่แมงกะพรุนเป็นสัตว์น้ำส่งออกทำรายได้ให้แก่ประเทศปีละหลายล้านบาท จากรายงานของกรมศุลกากรปี 2524 พบว่ามีแมงกะพรุนส่งออก 35,753,981 บาท (ระหว่างเดือนมกราคม-ตุลาคม) มีประเทศรับซื้อได้แก่ ญี่ปุ่น ฮ่องกง ซึ่งเป็นที่น่าสังเกตว่าในขณะที่ชาวต่างประเทศ ซื้อแมงกะพรุนจากไทยไปบริโภคกันมากนั้น แต่คนไทยยังมีการรับประทานกัน

อยู่ในวงแคบ และไม่เป็นที่รู้จัก ทั้งที่แมงกะพรุนมีราคาไม่แพง

พวกหอยปากเปิด มีเพียงชนิดเดียวที่ใช้เป็นอาหารโดยใช้ก้าน (stalk) มาประกอบอาหารได้แก่ ยำ ผัก แกงจืด เนื่องจากหอยชนิดนี้มีปริมาณไม่มากพอที่จะจำหน่ายหรือกระจายให้บริโภคกันทั่วถึง จึงมีการบริโภคเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งจับมาจากแหล่งธรรมชาติ เนื่องจากยังไม่มีกรเพาะเลี้ยง ควรจะมีการสงวนไว้เพื่อป้องกันการสูญพันธุ์ในอนาคต

พวกปลิงทะเล ก่อนจะนำมาประกอบอาหารต้องทำให้เป็นปลิงทะเลแห้งก่อน โดยการตากแห้งหรือรมควัน ซึ่งปลิงทะเลแห้งนี้สามารถเก็บไว้เป็นเวลานาน เมื่อจะรับประทานจะนำมาแช่น้ำให้พองออกแล้วนำไปประกอบอาหาร เช่น ผักกัณฑ์ต้มซุปลีใส่หน่อไม้จีนกับเม็ดเกาลัด ปลิงทะเลมีราคาสูง มีรายงานจากมัทนา(2523) ว่าปลิงทะเลมีโปรตีนชนิดหนึ่งที่ช่วยให้กล้ามเนื้อทำงานได้ดี จึงเป็นสาเหตุหนึ่งที่ชาวจีนนิยมรับประทานปลิงทะเลกันมาแต่โบราณ ในประเทศไทย ควรส่งเสริมและแนะนำให้ นำปลิงทะเลมาเป็นอาหารกันมากกว่าที่เป็นอยู่ ซึ่งตามความเป็นจริงแล้วปริมาณปลิงทะเลที่จับได้ในประเทศไทยมีมากพอ โดยไม่ต้องสั่งซื้อจากต่างประเทศ

จากการสำรวจและเก็บตัวอย่างตามแหล่งต่าง ๆ ที่มีการซื้อขายสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคกลาง พอจะแยกตลาดออกได้เป็น 2 ประเภทดังนี้

1. ตลาดท้องถิ่น เป็นตลาดที่จำหน่ายสินค้าซึ่งประชาชนมาซื้อไปบริโภคกันภายในท้องถิ่นนั้น สัตว์ที่นำมาจำหน่ายส่วนมากเป็นสัตว์ที่ได้มาจากท้องถิ่นหรือบริเวณใกล้เคียง ตลาดประเภทนี้มีอยู่ทั่วไปตามตัวจังหวัด อำเภอบางตำบล และหมู่บ้าน แต่ถาเป็นจังหวัดที่อยู่ชายฝั่งทะเล ตลาดมักจะต้องอยู่ใกล้ฝั่งทะเล หรือริมฝั่งแม่น้ำลำคลอง ลักษณะตลาดท้องถิ่นที่รู้จักกันดี เช่น ตลาดสด ซึ่งตลาดสดหลายแห่งที่พบจะมีชาวบ้านนำสินค้ามาขายปะปนกับร้านค้าซึ่งตั้งอยู่เป็นประจำ การวางสินค้าของชาวบ้านมักกระจายกระจายตามถนน จนบางแห่งล้นออกมากกลางถนน อึ่งกับบิถถนนขายกันก็มี เช่น จังหวัด พิจิตร สุโขทัย พิษณุโลก เป็นต้น สัตว์ที่นำมาจำหน่ายมักจะจัดเตรียมไว้ตั้งแต่ตอนเย็น



และนำมาจำหน่ายในคอนเซ็ปต์ในวันรุ่งขึ้นเรียกกันว่า "ตลาดเช้า" ถ้าจัดเตรียมไว้ตั้งแต่เช้าแล้วนำมาจำหน่ายในตอนบ่ายเรียกกันว่า "ตลาดบ่าย"

2. ตลาดขายส่ง ตลาดนี้มักจะอยู่ใกล้เคียงกับตลาดท้องถิ่นหรือตั้งอยู่ตามท่าเทียบเรือประมง โดยจะมีการขนส่งที่สะดวกทั้งทางน้ำหรือทางบก สัตว์ที่จำหน่ายจะได้จากท้องถิ่นหรือบริเวณใกล้เคียงและมีปริมาณมาก ผู้ซื้อจะซื้อไปจำหน่ายยังตลาดอื่น ๆ ผู้ซื้อได้แก่พ่อค้าขายปลีก พ่อค้าขายส่ง พ่อค้าแปรรูป นายหน้าห้องเย็น พ่อค้าส่งออกนอกประเทศเป็นต้น



ศูนย์วิทยพัชกร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย