

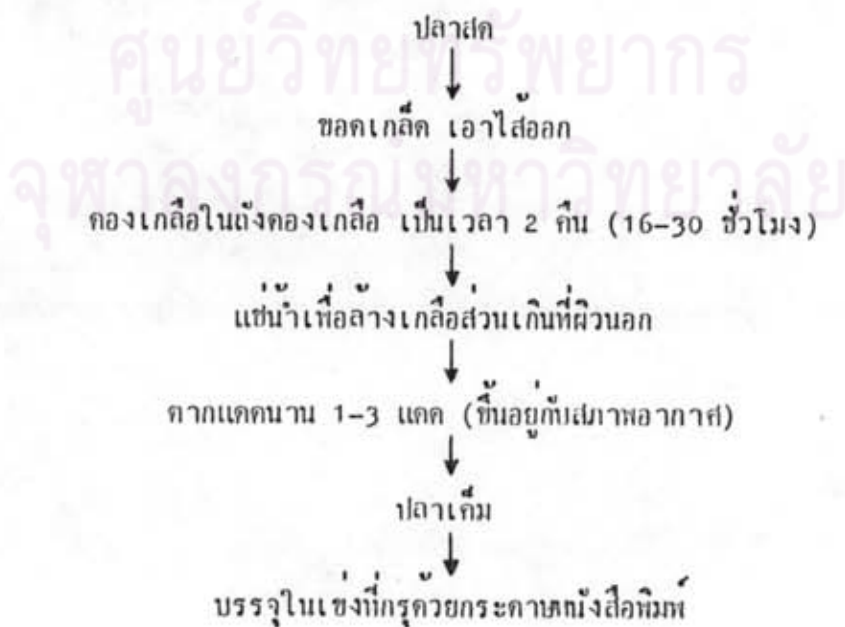
กระบวนการทำปลาสดเค็ม

ปลาสดเค็มเป็นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายทั้งในประเทศ และ ประเทศเพื่อนบ้าน กระบวนการทำปลาสดเค็ม ในปัจจุบันยังต้องอาศัยสภาพภูมิอากาศทำให้ ผลผลิตที่ได้มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ และมีอายุการเก็บรักษาสั้น จึงได้ทำการ ศึกษาถึงกระบวนการ ทำเค็ม (Salting) และกระบวนการทำแห้ง (Drying) ว่าจะมีขั้นตอนในการทำปลาสดเค็ม อย่างไรตามประเภทของปลาสดเค็มที่มีอยู่ในจังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งเป็นจังหวัดที่มีการทำ ปลาสดเค็มมากที่สุดของประเทศ

ก่อนที่จะทำการ ศึกษาถึงกระบวนการทำปลาสดเค็ม จะขอกล่าวถึงการทำปลาเค็ม โดยทั่วไป ไปเพื่อเป็นพื้นฐานความรู้ที่จะศึกษาถึงการทำปลาสดเค็มต่อไป

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำปลาเค็ม

การทำปลาเค็มจะเริ่มต้นตั้งแต่การซื้อปลาสดมาซอกเกล็ดเอาไส้ออก ทongsเกล็ด แล้วจึง เป็นการทำแห้ง ขั้นตอนการทำปลาเค็มมีดังนี้



1. วิธีการทำเค็ม

วิธีการทำเค็มสำหรับปลาเค็มแห้งโดยทั่ว ๆ ไป แบ่งได้เป็น 2 วิธี คือ

1.1 การทำเค็มโดยใช้เกลือแห้ง (dry salting) เป็นวิธีการที่ทำได้ง่ายและสะดวกที่สุด โดยนำปลาเคลือบเกลือให้ทั่วแล้วนำไปเรียงเก็บเป็นชั้น ๆ สลับกับเกลือในถังกองเกลือ วิธีการนี้ให้ผลดี เนื่องจากเกลือสามารถดึงน้ำจากตัวปลาเพื่อละลายตัวเอง เกิดเป็นน้ำเกลือแล้วซึมเข้าสู่ตัวปลาอย่างรวดเร็วก่อนที่ปลาจะเกิดเน่าเสีย ดังนั้นในการทำเค็มด้วยเกลือแห้งจะต้องคำนึงถึงขนาดของผลึกเกลือที่ใช้และความหนาของชั้นปลาที่นำมาทำเค็ม กล่าวคือเกลือผลึกใหญ่จะละลายไคช้ากว่าเกลือผลึกเล็กละเอียด ทำให้การดูดซึมสู่น้ำปลาเกิดช้า แต่หาผลึกเกลือละเอียดมาก เกลือจะไปดึงน้ำจากเนื้อเยื่อชั้นนอกรวดเร็ว มากจนทำให้โปรตีนที่เนื้อเยื่อชั้นนอกเกิดรวมตัวกันเป็นก้อน (coagulate) ทำให้เกลือไม่สามารถซึมเข้าไปในเนื้อเยื่อชั้นใน ปลาจะเน่าเสียได้ ขนาดของผลึกเกลือที่เหมาะสมสำหรับวิธีการทำเค็มโดยใช้เกลือแห้งในเขตร้อนควรจะมีขนาดผลึกที่ผ่านรูตะแกรงมาตรฐานขนาด 3 - 5 มิลลิเมตร และควรใช้ผสมกับเกลือป่นในอัตราส่วน 2 : 1 การทำเค็มโดยใช้เกลือแห้งเหมาะสำหรับปลาที่มีไขมันต่ำ คือมีไขมันไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนักปลา 100 กรัม

1.2 การทำเค็มโดยใช้น้ำเกลือ (brine salting) การทำเค็มวิธีนี้จะนำปลาไปแช่ในน้ำเกลือที่มีความเข้มข้นตามต้องการ ซึ่งเป็นวิธีที่เหมาะสมสำหรับปลาที่มีไขมันสูง คือมีปริมาณไขมันเกินร้อยละ 2 ของน้ำหนักปลา 100 กรัม การทำเค็มด้วยวิธีนี้เกลือจะสามารถซึมเข้าสู่เนื้อปลาได้ทันทีและสามารถซึมได้ทั่วถึงตลอดตัวปลาอย่างสม่ำเสมอดีกว่าการทำเค็มโดยใช้เกลือแห้งและน้ำเกลือจะป้องกันปลาจากการรบกวนของแบคทีเรียที่ชอบเกลือ (halophilic bacterial) แผลงและการเติมออกซิเจนของไขมัน¹ โดยความเข้มข้นของน้ำเกลือที่ใช้ควรใช้น้ำเกลือเข้มข้นอิ่มตัว² (Saturated brine) และใช้อัตราส่วนน้ำเกลือต่อปลาเท่ากับ 1 : 1 เพื่อให้การซึมของเกลือเข้าสู่เนื้อปลาเกิดไครวดเร็วและสม่ำเสมอทุกครั้งที่ทำการผลิต

¹ การเติมออกซิเจนของไขมัน หมายถึงการที่มีออกซิเจนไปจับในโมเลกุลของไขมัน ซึ่งจะทำให้เกิดการเหม็นหืนได้

² น้ำเกลือเข้มข้นอิ่มตัว หมายถึงน้ำเกลือที่ไม่สามารถละลายเกลือได้อีก คือทุกโมเลกุลของน้ำมีเกลือ

2. ปัจจัยที่ต้องคำนึงถึงในการทำเค็ม

ในการทำเค็มไม่ว่าจะใช้วิธีการใดก็ตาม มีปัจจัยที่ต้องคำนึงถึงหลายประการคือ

2.1 ความสดของปลาที่ใช้เป็นวัตถุดิบ อัตราการซึมของเกลือเข้าสู่เนื้อปลาจะขึ้นอยู่กับความสดของปลา ปลาที่อยู่ในสภาพแข็งตัวหลังตาย (rigor mortis) จะใช้เวลานานในการทำเค็มนานกว่าปลาที่อยู่ในระยะการย่อยสลายตัวเอง (autolysis) ก่อนการเน่าเสีย

2.2 ขนาดของปลาและการตัดแต่ง (trimming) อัตราการซึมของเกลือสู่เนื้อปลาจะขึ้นอยู่กับพื้นที่ผิวและความหนาของปลา ปลาที่มีขนาดใหญ่ต้องมีการชำแหละและตัดแต่งใหม่พื้นที่ผิวในการสัมผัสกับเกลือเพิ่มขึ้นเพื่อให้เกลือสามารถซึมได้ทั่วถึง ทั้งตัวปลาและความหนาของตัวปลาไม่ควรเกิน 1.5 - 2.0 เซนติเมตร จึงจะทำให้การซึมของเกลือเป็นไปได้โดยรวดเร็ว ก่อนเกิดการเน่าเสีย

2.3 คุณภาพของเกลือที่ใช้ในการทำเค็ม เกลือที่ใช้ในการทำเค็มในเขตร้อนควรเป็นพวกเกลือแกง (solar salt) ซึ่งหาซื้อได้ง่ายและราคาถูก เกลือแกงที่ใช้ในประเทศไทยมีปริมาณโซเดียมคลอไรด์ค่าประมาณร้อยละ 85 ความชื้นร้อยละ 11 และไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่น ๆ ถ้าใช้เกลือที่มีแคลเซียมและแมกนีเซียมสูงใส่ปลา เมื่อปลาแต่งจะแข็งกระด้างและมีสีขาวขี้ด นอกจากนั้นถ้าเกลือมีแมกนีเซียมสูงจะไปปลามีสขม

2.4 อุณหภูมิในระหว่างการทำเค็ม อัตราการซึมของเกลือสู่เนื้อปลาจะเพิ่มขึ้นเมื่ออุณหภูมิในการทำเค็มสูงขึ้น แต่ในขณะเดียวกันปฏิกิริยาการย่อยสลายตัวเองของปลา และการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์จะเพิ่มขึ้นเช่นกัน การทำเค็มที่อุณหภูมิต่ำจะช่วยให้การสูญเสียน้ำหนักของปลาเค็มแดงน้อยกว่าการทำเค็มที่อุณหภูมิสูง

3. วิธีการทำแห้งโดยทั่วไป (Drying)

การทำแห้งมีวัตถุประสงค์เพื่อลดความชื้นของปลาที่ต้องการทำแห้งลงจนไม่เหมาะสมต่อการวางานของเอนไซม์ในปลา และของจุลินทรีย์ที่จะทำให้เกิดการเสื่อมเสียคุณภาพของปลานั้น ๆ

การแห้งของตัวปลาในตามธรรมชาติ (natural drying) การระเหยของน้ำจากตัวปลาจะแห้งได้เป็น 2 ช่วง ในช่วงแรกเป็นการระเหยของน้ำจากเนื้อเยื่อชั้นนอกของปลา

ซึ่งจะมีอัตราการระเหยน้ำคงที่ ณ อุณหภูมิหนึ่ง ๆ ซึ่งช่วงนี้เรียกว่า (constant rate period) การทำแห้งในช่วงนี้จะต้องดำเนินการลดความชื้นอย่างรวดเร็ว เนื่องจากถ้าปริมาณความชื้นของปลาแห้งสูงเพียงพอที่จุลินทรีย์จะเจริญเติบโตก็จะทำให้เกิดการเน่าเสียได้ นอกจากนี้ที่พวกแมลงยังสามารถวางไข่ในผลิตภัณฑ์ได้ ซึ่งจะก่อให้เกิดสภาพของผลิตภัณฑ์เน่าเสียได้เช่นกัน ส่วนอัตราการระเหยของน้ำในช่วงหลังของการทำแห้งจะเกิดได้ช้า เนื่องจากเป็นระยะที่น้ำจะต้องซึม (diffuse) จากภายในเนื้อปลาไปที่ผิวก่อนที่จะระเหย การตากแห้งในช่วงนี้เรียกว่า (falling rate period) โดยอัตราการระเหยของน้ำจากตัวปลาในช่วงนี้จะขึ้นอยู่กับความเร็วของการซึมของน้ำจากภายในเนื้อปลาที่ผิว ซึ่งการเพิ่มอุณหภูมิของอากาศจะทำให้อัตราการซึมของน้ำเกิดได้เร็วขึ้น ปริมาณไอน้ำในเนื้อปลาก็มีผลต่อการซึมของน้ำโดยที่เนื้อเยื่อไขมันจะขัดขวางการซึมผ่านของน้ำสู่ภายนอก ดังนั้นการซึมของน้ำจากภายในเนื้อปลาที่มีไขมันต่ำจะเกิดได้เร็วกว่าปลาที่มีไขมันสูง นอกจากนี้เกลือในเนื้อปลาจะสามารถดูดซึมน้ำไว้ ทำให้หน้าซึมนออกมาได้ช้า การตากแห้งปลาที่มีความเค็มจัดจึงทำให้ปลาแห้งช้า และต้องใช้เวลานานกว่าปลาที่มีความเค็มน้อยกว่า

วิธีการทำแห้งมี 3 วิธีดังนี้

3.1 การทำแห้งโดยวิธีธรรมชาติด้วยการตากแดด (open air) เป็นการตากแห้งซึ่งต้องอาศัยความร้อนจากแสงแดดและการถ่ายเทความชื้นโดยกระแสดลม ดังนั้นระยะเวลาในการตากแห้งจะขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศซึ่งไม่สามารถควบคุมได้ จึงทำให้กำลังการผลิตจำกัดไม่ต่อเนื่องและต้องอาศัยพื้นที่ในการตากแห้งมาก ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพต่ำและไม่สม่ำเสมอรวมทั้งมีปริมาณการเสื่อมเสียในระหว่างการผลิตและการเก็บรักษาสูง เพราะระยะเวลาในการผลิตแต่ละวันมีจำกัดไม่ต่อเนื่องทำให้ต้องใช้เวลาในการตากแห้งนานและมีการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกจุลินทรีย์และการรบกวนจากแมลงและสัตว์อื่น ๆ ได้ง่าย นอกจากนี้ปลาที่มีไขมันสูงเมื่อนำมาตากแดดโดยตรง แสงแดดจะช่วยเร่งปฏิกิริยาการเติมออกซิเจนในไขมันซึ่งจะมีผลทำให้เกิดการเหม็น (rancidity) ในผลิตภัณฑ์ แต่การตากแห้งในสภาพธรรมชาติมีข้อดี คือ ค่อนข้างง่ายในการผลิตและการดำเนินการง่ายไม่ซับซ้อน

3.2 การทำแห้งโดยการใส่ตู้อบแห้งแสงอาทิตย์ (Solar drier) เป็นการหัดหาวิธีการตากแห้งที่ได้รับความสนใจและศึกษาทดลองกันมากในประเทศเขตร้อน ซึ่งมีพลังงานแสงอาทิตย์ตลอดปี การตากแห้งในตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์จะใช้เวลาในการอบแห้งน้อยกว่า

การตากแห้งในสภาวะธรรมชาติ เพราะอุณหภูมิในตูบจะสูงเกินกว่า 50 องศาเซลเซียส และเป็นการอบแห้งในตูบที่ปกปิดมิดชิด ซึ่งจะช่วยลดการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก จุลินทรีย์และการรบกวนจากแมลง และสัตว์อื่น ๆ นอกจากนี้ที่พวกแมลงและตัวอ่อนของแมลงที่ปนเปื้อนในปลาจากกระบวนการทำเค็มนั้นจะถูกทำลายในระหว่างการอบแห้ง การสร้างตูบหลังงานแสงอาทิตย์สามารถสร้างได้ง่าย โดยคัดแปลงวัสดุในท้องถิ่นมาใช้ในการสร้างได้ ทำให้ค่าใช้จ่ายถูก และการบำรุงรักษาทำได้ง่าย แต่อย่างไรก็ตามประสิทธิภาพของตูบหลังงานแสงอาทิตย์ยังขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศภายนอกตูบหลังงานแสงอาทิตย์ และจะทำการตากแห้งได้เฉพาะในช่วงเวลากลางวันที่มีแสงแดดเท่านั้น ถ้าไม่มีแดดจะทำการตากแห้งไม่ได้ ทำให้การอบแห้งไม่ต่อเนื่อง

3.3 การอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งไฟฟ้า (artificial drier) เป็นการพัฒนาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและแก้ไขข้อบกพร่องของการตากแห้งในสภาวะธรรมชาติ คือเป็นการอบแห้งซึ่งสามารถควบคุมสภาวะการอบแห้งให้เป็นไปตามความต้องการได้และทำงานได้อย่างต่อเนื่องไม่จำกัดเวลาและประหยัดเนื้อที่ที่ใช้ในการทำงาน ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ปราศจากการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก จุลินทรีย์ แมลงและสัตว์อื่น ๆ ทำให้มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น และสามารถควบคุมผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพสม่ำเสมอทุกครั้งที่ทำการผลิต เครื่องอบแห้งที่นิยมใช้ในอุตสาหกรรมสัตว์น้ำส่วนใหญ่เป็นเครื่องอบแห้งแบบใช้ลมร้อน ซึ่งประกอบด้วยระบบให้ความร้อน (heating system) และระบบการไหลเวียนของอากาศเพื่อถ่ายเทความร้อนจากตัวปลา (air circulating system) โดยปัจจัยที่จะต้องคำนึงถึงในการอบแห้งด้วยเครื่องอบ คือ อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์และความร้อนของลมที่ผ่านเครื่องอบแห้ง ซึ่งจะมีผลต่อระยะเวลาที่ใช้ในการอบแห้งและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้ แต่อุณหภูมิที่สูงเกินไปจะทำให้เกิดการแข็งตัวของผิวของปลา (case hardening) โดยโปรตีนที่ผิวของปลาเกิดการสูญเสียและเกิดการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพของโปรตีนอันเนื่องจากร้อน (heat denaturation) ทำให้ผิวของปลากลายเป็นเปลือกแข็งกันไม่ให้น้ำภายในซึมออกมาได้ ปลาที่ไล้จะเกิดการเน่าเสียภายใน

กระบวนการทำปลาสดเค็ม

วิธีการทำปลาสดเค็มจะแตกต่างจาก การทำปลาเค็มโดยทั่วไปเพื่อการทำปลาเค็ม โดยทั่วไปอาจจะเอาใส่ออกหรือไม่กี่ได้และส่วนใหญ่จะไม่มีการตัดหัว แต่การทำปลาสดเค็ม

จำเป็นต้องเอาใส่ออกทุกครั้ง เพราะพลาสติกเป็นปลาที่มีน้ำหนักมากกว่าปลาชนิดอื่น นอกจากนั้น ไซพลาสติกยังสามารถขายได้ทั้งแห้งและสด แต่ส่วนใหญ่นิยมไซพลาสติกแห้งมากกว่าเพราะขาย ใคราคาคักว่า อีกประการหนึ่งไซพลาสติกรับประทานในลักษณะไซสดไม่ได้ ส่วนใส่หุงของพลาสติก ยังสามารถนำไปเคี้ยวให้เป็นน้ำมันปลาสดได้อีกด้วย น้ำมันปลาสลิดมีประโยชน์ในการใช้ผสมกับ อาหารสัตว์ และยังใช้ในโรงงานฟอกหนังสัตว์อีกด้วย จึงต้องมีการตัดหัวเพื่อความสะดวกต่อการ เอาใส่และหุงออกจากตัวปลา

การทำเค็มแห้งออกเป็นการทำเค็มโดยใส่น้ำแข็งและการทำเค็มโดยไม่ใส่น้ำแข็ง ระยะเวลาการคอง 2 คืนหรือคืนเดียว สำหรับการทำให้แห้ง (drying) ขึ้นอยู่กับกรรมวิธีในการ ทำแห้งว่าจะใช้วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดหรือการอบด้วยเครื่องไฟฟ้าและวิธีการรมควัน ดังนี้

1. ประเภทของปลาสลิดเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ

ปลาสลิดเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการแบ่งออกเป็นหลายประเภทตามกรรมวิธีที่ใช้ ในการผลิต เริ่มตั้งแต่กระบวนการทำเค็ม (salting) และกระบวนการทำให้แห้ง (drying)

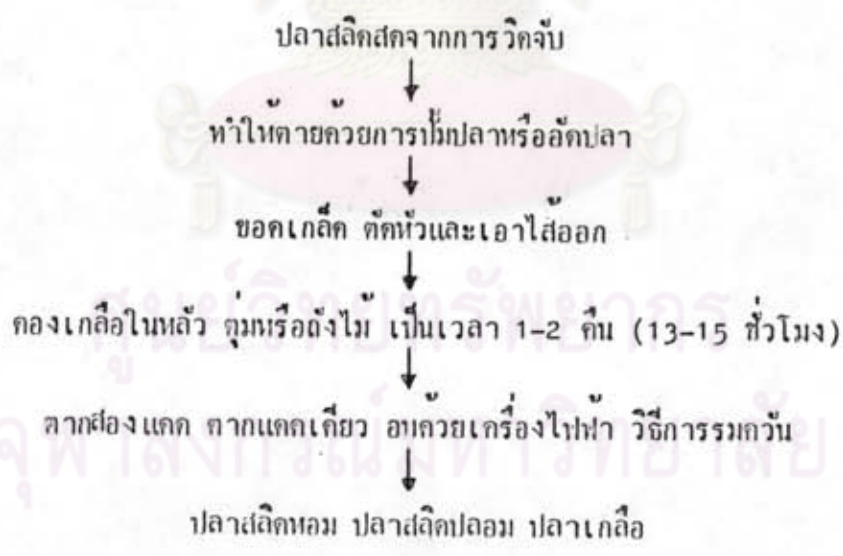
1.1 ปลาสลิดหอม (ปลาสลิดตากสองแดด) หมายถึงปลาสลิดเค็มที่ผ่านกระบวนการ ทำเค็มโดยไม่ใส่ น้ำแข็งหมักหนึ่งคืน ตากสองแดด (ตากแดดสองวันเต็ม) หรือที่เรียกอีก อย่างหนึ่งว่าปลาน้ำตก ปลาชนิดนี้ผลิตมากในเขตอำเภอบางบ่อ ปลาสลิดเค็มประเภทนี้ส่วนใหญ่ มีรสค่อนข้างจัดและมีความแห้งมาก สามารถส่งไปขายจังหวัดไกล ๆ ได้ เก็บรักษาได้นานและมี ราคาค่อนข้างสูงกว่าปลาสลิดเค็มประเภทอื่น ๆ เพราะน้ำหนักตัวปลาจะเบาว่าเนื่องจาก ความแห้ง

1.2 ปลาสลิดลอม (ปลาสลิดตากแดดเดียว) หมายถึงปลาสลิดที่ผ่านกระบวนการ ทำเค็มโดยใส่ น้ำแข็งหมักหนึ่งคืน ตากแดดเดียว หรือตั้งแต่เวลา 6.00 นาฬิกาจนถึงเวลา ประมาณ 15.00 นาฬิกา ปลาสลิดเค็มประเภทนี้มีรสเค็มมากกว่าปลาสลิดหอมแต่ไม่ถึงกับเค็มจัด ผ่านกระบวนการทำให้แห้งโดยตากแดดเดียวทำให้เนื้อปลาสลิดยังไม่แห้งสนิท น้ำหนักในตัวปลาจึง มีมากกว่า เป็นเหตุให้ราคาขายของปลาสลิดเค็มชนิดนี้มีราคาขายต่ำกว่าปลาสลิดหอม และไม่สามารถส่งไปขายยังจังหวัดไกล ๆ จึงส่งขายยังจังหวัดใกล้เคียงเท่านั้น อายุการเก็บรักษาค่อนข้างสั้น แหล่งผลิตส่วนใหญ่อยู่ที่อำเภอบางพลีและอำเภอบางเมือง จำนวนผู้ทำการผลิตมากกว่าผู้ผลิตปลาสลิดหอม

1.3 ปลาเกลือ หมายถึงปลาสดที่ผ่านกระบวนการทำเค็มโดยใส่ น้ำแข็งแห้ง 2 ถึง 3 กิโลกรัม และตากแดดเพียง 2 วัน ปลาสดชนิดนี้รสค่อนข้างเค็มจัดมากกว่าปลาสดเค็มทั้งสองประเภท จึงจัดอยู่ในประเภทของปลาเค็ม ราคาจำหน่ายถูกกว่าปลาสดเค็มทั้งสองประเภท เนื่องจากไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภค และเป็นปลาสดที่ผลิตเพื่อส่งไปขายจังหวัดที่อยู่ไกล ๆ เช่น ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ อายุการเก็บรักษานานเพราะเค็มจัด ผู้ผลิตบางรายพยายามที่จะโกงชื่อปลาสดเค็มของคนไหนแตกต่างจากผู้ผลิตรายอื่น ๆ เพื่อให้เป็นเอกลักษณ์ของผู้ผลิตของตนเอง โดยเฉพาะ เช่น ปลาสดเค็มทอง เป็นต้น

2. วิธีการทำปลาสดเค็ม

การทำปลาสดเค็มทุกประเภทจะเริ่มตั้งแต่การซื้อปลาสดจากบ่อที่วิเศษ ขอดเกล็ด ตัดหัวและเอาไส้ออก และผ่านการทำเค็มเหมือนกันหมดโดยอาศัยเกลือแกง จะแตกต่างกันที่การทำแห้งเท่านั้นว่าจะใช้วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดหรือวิธีการอบด้วยเครื่องอบไฟฟ้า การทำแห้งมีขั้นตอนดังนี้



ผู้ผลิตปลาสดเค็มจะซื้อปลาสดจากบ่อที่จะวิเศษ การซื้อปลาสดจะกระทำโดยบุคคลคนหนึ่งซึ่งทำหน้าที่เป็นตัวแทนกลาง และเป็นผู้ซื้อรายใหญ่ ซึ่งเรียกว่า ผู้รับเหมามาอ ทำหน้าที่เก็บเกี่ยวในการตกลงราคาปลาสดกับเจ้าของบ่อ โดยผู้รับเหมามาอจะเป็นผู้กำหนดราคาปลาสดสดแทนผู้ซื้อ (ผู้ทำปลาสดเค็ม) รายย่อยอื่น ๆ หรือที่เรียกว่าลูกเรือ การตกลง

ราคาผู้รับเหมามอบจะเป็นผู้กำหนดราคาโดยดูจากขนาดและจำนวนปลาสดที่มีอยู่ในบ่อ การซื้อจะต้องซื้อตกลงกันไว้ทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่จะเลือกเฉพาะตัวใหญ่ไม่ได้ การกะปริมาณจำนวนปลาในบ่ออาจจะมากหรือน้อยกว่าที่คาดการณ์ไว้ก็ได้ ขนาดของตัวปลาจะดูได้จากการสังเกตปลาขึ้นมา และการกะประมาณจากระยะเวลาที่เลี้ยง เมื่อตกลงราคาเป็นที่พอใจของทั้งสองฝ่ายคือทั้งผู้ซื้อและผู้ขายแล้ว ผู้รับเหมามอบจะเป็นผู้รับผิดชอบจ่ายเงินค่าปลาสดทั้งหมดแทนลูกเรือไปก่อน เมื่อใดปลาสดจำนวนมากหรือน้อยเท่าไรก็ตามจะแบ่งสรรปันส่วนให้กับลูกเรือทุกคนตามจำนวนที่ต้องการก่อน ถ้าปลาสดมีจำนวนน้อยก็จะแบ่งลดหลั่นกันไปตามอัตราส่วนเรื่องจะแบ่งให้แก่มูลเรือที่มาถึงก่อนหรือลูกเรือที่เป็นชาประจำก่อน หลังจากแบ่งปลาให้กับลูกเรือแล้ว ส่วนที่เหลือผู้รับเหมามอบจะรับไปทำแก้มเอง ปกติผู้รับเหมามอบจะคิดค่าป่วยการเรือที่เรียกกันว่าค่าหัวหางจากลูกเรือในราคาบาทละ 1 - 2 บาท ลูกเรือจะนำค่าปลาสดสดมาชำระคืนให้ผู้รับเหมามอบเมื่อตนได้ขายปลาสดแก้มของตนไปแล้ว ถ้าลูกเรือค้างค่าปลาสดเป็นเวลานานเมื่อชำระเงินคืนจะต้องเสียดอกเบี้ยให้แก่ผู้รับเหมามอบหรืออาจจะไม่ได้รับส่วนแบ่งปลาสดสดในงวดต่อไป

2.1 การจับปลา โดยปกติปลาสดที่ผู้รับเหมามอบจะตกลงซื้อนั้นต้องมีขนาดความยาวไม่ต่ำกว่า 16 เซนติเมตร และน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 100 กรัม ซึ่งปลาขนาดนี้เป็นปลาที่ชิวานาได้เลี้ยงมาแล้วเป็นเวลาไม่ต่ำกว่า 8 เดือน (Boonsom 1986: 112) กล่าวว่ปลาสดที่เลี้ยงมาแล้วเป็นเวลา 8 - 10 เดือน จะมีความยาวสุดปลายหาง (total length) 16 - 21 เซนติเมตร และมีน้ำหนักประมาณ 95 - 120 กรัม มีราคาขายในตลาดปัจจุบันประมาณกิโลกรัมละ 11 - 24 บาท หรือบาทละ 1,100 (11 × 100) - 2,400⁵ (24 × 100) ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของปลาสดสดว่าส่วนใหญ่จะเป็นปลาขนาดใหญ่ ถ้ามีปลาสดขนาดใหญ่จำนวนมากราคาก็จะสูง นอกจากนั้นราคาซื้อขายยังขึ้นอยู่กับปริมาณของปลาสดสดที่มีอยู่ในช่วงเวลานั้นด้วย

วิธีการจับปลาสดเพื่อขายจะทำโดยการคอก ๆ สุ่มน้ำออกจากแปลงนา โดยลกระต๋มน้ำลงช้า ๆ จนเหลือเฉพาะน้ำในกูรอบแปลงนา ปลาจะว่ายมารวมกันอยู่ในกุน้ำ ผู้จับจะสูมน้ำออกต่อไปอีกโดยตอ้งใช้ไฟส่องสว่างไว้หนาระหัดวิดน้ำเพื่อรองรับปลาที่มากวนน้ำ ถ้าใช้

⁵สัมภาษณ์, ผู้ทำปลาสดแก้มที่จังหวัดสมุทรปราการ, ช่วงเดือนกันยายน 2529 - เมษายน 2530.

วิธีสูบน้ำออกเวลาที่ใช้ในการสูบน้ำขึ้นอยู่กับขนาดของแปลงนาปลา เมื่อน้ำในकुงวกลงปลาจะมารวมกันอยู่ที่ก้นน้ำตื้นแล้วจึงใช้สวิงตักปลาจากตื้นออกมาลงน้ำหรือใช้เครื่องสูบน้ำฉีดน้ำไปที่ตื้นบริเวณที่ปลามารวมกันอยู่เพื่อล้างโคลนที่ติดมากับตัวปลาออกเสียครั้งหนึ่งก่อน หลังจากนั้นจึงใช้สวิงตักปลาไปชั่งไว้ในเป็ดเพื่อรอลูกค้ามารับปลา

การทำปลาสดเค็มจะใช้ปลาสดที่จับขึ้นมาในวันนั้น ดังนั้นผู้ทำปลาสดเค็มบางรายจึงมีสดาน้ำที่เค็มใกล้ ๆ กับเตล่งเพาะเลี้ยง ทั้งนี้เพื่อรักษาความสดของปลา กล่าวคือเมื่อทำเค็มเรียบร้อยแล้วจึงนำปลาสดที่ทำเค็มแล้วกลับมากับเตล่งผลิตเพื่อทำแห้งต่อไป การแปรรูปปลาสดในช่วงฤดูร้อนจะมีปัญหามากเพราะอากาศร้อนจัดทำให้ปลาสดเสียง่าย ดังนั้นการทำเค็มในฤดูร้อนจึงต้องรีบลงมือทำทันทีที่ปลามาถึง วิธีการทำให้ปลาสดตายทำได้ 2 วิธี คือ

2.1.1 การโรยปลา เป็นวิธีดั้งเดิมที่ทำกันมานานแล้ว โดยสูบน้ำจากลำน้ำหรือคลองที่อยู่ใกล้บริเวณนั้นแล้วฉีดน้ำใส่ปลาที่อยู่ในตะกร้าพลาสติกขนาดใหญ่หรือหลั้วด้วยกำลังแรงอัดน้ำสูงให้ทั่วตะกร้า การทำเช่นนี้ทำให้เกิดปลาและครีบบางส่วนหลุดเพราะความแรงของน้ำ ทำให้งายต่อการชอกเกล็ดปลา นอกจากนี้ยังเท่ากับเป็นการทำความสะอาดปลาไปในตัวด้วย วิธีนี้ช่วยย่นระยะเวลาการชอกเกล็ดปลาทำให้เวลาที่ใช้ในการเตรียมปลาลดลง และเพื่อเป็นการรักษาความสดของปลาก่อนการทำเค็มด้วย ในขณะที่เดียวกันก็มีผลเสียในแง่ที่ว่าทำให้ตัวปลาดลอกไม่สวย และทำให้เนื้อปลาช้ำเพราะแรงกระแทกของน้ำ วิธีนี้ผู้ทำปลาสดเค็มรายย่อยไม่นิยม แต่เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับผู้ทำปลาสดเค็มรายใหญ่เนื่องจากมีปลาจำนวนมาก

2.1.2 การอัดปลาหรืออัดน้ำ โดยการเอาปลาใส่ถุงประมาณ 3 ใน 4 หรือเกือบเต็มถุงแล้วสูบน้ำจากลำน้ำหรือคลองในบริเวณนั้นใส่ลงไปในถุงพอให้ท่วมตัวปลา ทิ้งไว้สักครู่ปลาจะตายเพราะไม่มีอากาศหายใจและความอัดแอของปริมาณปลา หลังจากนั้นจึงเทปลาลงจากถุงลงในโถหรือถังซีเมนต์เพื่อทำการชอกเกล็ดปลา ตักหัวและเอาไส้ออกต่อไป โดยไม่มีการทำความสะอาดปลาอีก วิธีนี้เหมาะสำหรับผู้แปรรูปรายย่อยซึ่งมีปริมาณปลาไม่มากนัก

งานขั้นต่อไปคือการชอกเกล็ด ตักหัวและเอาไส้ออกแล้วจึงถึงกระบวนการทำเค็ม โดยไม่มีการทำความสะอาดปลาอีกเพราะผู้ทำปลาสดเค็มคิดว่าจะทำให้เลือดและเมือกที่ตัวปลาหมดไปด้วยและปลาจะไม่สวยเมื่อตากแห้งแล้ว เครื่องมือที่ใช้ในการชอกเกล็ด

ขึ้นอยู่กับขนาดกิจการของผู้แปรรูป กล่าวคือ ถ้าเป็นผู้แปรรูปรายใหญ่ที่ทำการขอดเกล็ด เอาไส้ออก และตัดหัวจะทำโดยบุคคลคนเดียวและเครื่องมือที่ใช้คือมีด ถ้าเป็นการทำปลาในช่วงเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนสิงหาคม ซึ่งเป็นช่วงที่ปลามีไซ ในขณะที่ตัดหัวและเอาไส้ออกจะแยกส่วนที่เป็นไส้และไซ ออกจากกัน การแปรรูปปลาสดจึงจำเป็นต้องผ่านกระบวนการทำแกม ที่ที่ปลาถูกขอดเกล็ด ตัดหัวและเอาไส้ออกเรียบร้อยแล้ว แต่สำหรับผู้แปรรูปรายย่อยเจ้าของ มักจะทำหน้าที่เป็นผู้ตัดหัวและเอาไส้ออกเองโดยจะแยกส่วนที่เป็นไซและไส้ออกจากกัน เช่นกัน ส่วนการขอดเกล็ดจะเป็นหน้าที่ของผู้รับจ้างขอดเกล็ดปลา

ขอแตกต่างของการตัดหัวปลาเองและการให้ผู้รับจ้างขอดเกล็ด ตัดหัวปลาคูจะสังเกตได้จากลักษณะของการตัดหัวปลา ถ้าเจ้าของตัดเองจะมีความที่ดีที่เด่น มากกว่าและจะตัดพอดีระหว่างช่วงหัวกับกระดูกคอปลา จึงไม่มีการสูญเสียส่วนที่เป็นเนื้อปลา และลักษณะการตัดเป็นรูปสามเหลี่ยมตามกระดูกคอปลา ส่วนการให้ผู้รับจ้างขอดเกล็ดทำหน้าที่ เป็นผู้ตัดหัวปลาคู ลักษณะการตัดจะเป็นเส้นตรงไม่คอยที่ตีตีต้นทำให้เกิดการสูญเสียส่วนที่เป็น เนื้อปลาที่ถูกตัดไปพร้อมกับส่วนที่เป็นหัวปลาคู ทั้งนี้เพราะผู้ตัดหัวต้องการทำเวลาเกี่ยวกับ จำนวนปลาที่ทำได้หรือน้ำหนักของหัวปลาที่ตัดได้ซึ่งหมายถึงค่าแรงที่ตนจะได้รับ

2.2 วิธีการทำแกมของปลาสดประเภทต่าง ๆ

หลังจากที่ปลาสดได้รับการขอดเกล็ดปลา ตัดหัวและเอาไส้ออกเป็นที่ เรียบร้อยแล้ว งานขั้นตอนต่อไปเป็นเรื่องการทำแกม (Salting) แยกออกเป็น

2.2.1 ปลาสดหอม (ตากสองแดด) ผู้แปรรูปจะทำแกมโดยนำปลามาเคล้า กับเกลือบนลานไม้หรือลานซีเมนต์ ถ้าปริมาณปลาจำนวนมากจะเคล้าปลากับเกลือ โดยใช้หิ้ว ปริมาณเกลือขึ้นอยู่กับขนาดของตัวปลา ถ้าปลาตัวใหญ่ที่จำนวนมากจะใช้เกลือมาก แต่ปลา ตัวเล็กจะใช้เกลือน้อย ผู้ทำหน้าที่เคล้าเกลือจะมีความชำนาญในเรื่องจำนวนปลาและปริมาณ เกลือที่จะใช้ ถ้าปลาจำนวนมากจะเคล้าเกลือในกาละมังโดยนำปลาประมาณ 2 กิโลกรัม และ เกลือประมาณ 3 ชัด ฝัดในกาละมังเหมือนการฝัดข้าว เหตุที่ไม่ใช้มือเพราะการขอดเกล็ดปลาสด ไม่มีการตัดครีบหรือหางปลาทั้ง ซึ่งครีบหลังและหางมีก้ามกรีบเตลอมและคม ไม่สามารถเคล้า ด้วยมือได้ เมื่อเคล้าเกลือหัวตัวปลาแล้วจะนำปลานั้นไปใส่ถังที่เตรียมไว้โดยโรยเกลือซ้ำ

ทำเช่นนี้ไปเรื่อย ๆ จนปลาเต็มแล้ว เทตุที่ตองใส่แล้วเพื่อป้องกันมิให้น้ำในตู้ปลาและน้ำเกลือที่ละลายซึ่งอยู่ในภาชนะ ซึ่งทำให้ปลาสลิดหอมมีรังสีจึงได้ชื่ออีกชื่อหนึ่งว่า "ปลาน้ำตก" เพราะขณะที่ตองปลาในหลั้วน้ำจะไหลออกจากแล้วตลอดเวลาระยะเวลาของการตอง 1 คืนนั้น

2.2.2 ปลาสลิดปลอม (ตากแดดเดียว) เมื่อซอกเกลือ ตักหัวและเอาไส้ออกเสร็จแล้วจะทำการเคล้าเกลือเหมือนปลาสลิดหอม โดยใช้อัตราส่วนปลา 1 หาบต่อเกลือประมาณ 14 - 15 กิโลกรัม แล้วนำไปเทใส่ตุ้มหรือถังไม้ขนาดใหญ่เพื่อทำการตอง (ตุ้มมังกร 1 ใบสามารถจุปลาได้ 1 หาบ ส่วนถังไม้ขนาดใหญ่สามารถจุปลาได้ 2 หาบ) โดยจุใส่สลับกับน้ำแข็งบดประมาณครึ่งกิโลกรัมจนปลาเต็มตุ้มหรือถังไม้ ปริมาณเกลือที่ใช้จะมากกว่าการทำเค็มของปลาสลิดหอม เพราะความเค็มของเกลือจะถูกละลายด้วยน้ำแข็ง หลังจากนั้นจึงโรยเกลือบนปากตุ้มหรือถังไม้แล้วใส่น้ำแข็งเกลี่ยให้ทั่วบริเวณปากตุ้มหรือถังไม้อีกที การทำเค็มวิธีนี้จะหมักปลา 1 คืน เช่นเดียวกับปลาสลิดหอม

ข้อแตกต่างของการตองด้วยตุ้มหรือถังไม้ก็คือ ตุ้มสามารถเก็บรักษาความเย็นและความชื้นได้ดี ส่วนถังไม้สามารถเก็บรักษาความชื้นและเก็บความเย็นได้น้อยกว่า ความเย็นจากน้ำแข็งจะทำให้เกลือและน้ำในตู้ปลาแข็ง ดังนั้นโปรตีนและเกลือในตู้ปลาจึงยังคงอยู่ การที่น้ำเกลือและน้ำจากตู้ปลายังคงอยู่ในตุ้มหรือถังไม้ทำให้ความหวานยังคงอยู่ในเนื้อปลา

2.2.3 ปลาเกลือ หมายถึงปลาสลิดปลอมที่ทำการหมัก 2 คืน และตากแดดเดียว เพราะฉะนั้นการทำเค็ม วิธีการล้างตลอดจนการทำแห้งจะเหมือนกับวิธีการทำปลาสลิดปลอมทุกประการ ต่างกันตรงระยะเวลาที่ใช้หมักเท่านั้น คือ จะทำการหมัก 2 คืนแทนที่จะหมักคืนเดียว ดังนั้นรสซำกของปลาเกลือจึงค่อนข้างเค็มและจัดอยู่ในประเภทของปลาเค็ม

ผู้ทำปลาสลิดเค็มบางรายจะทำการแปรรูปปลาสลิดปลอมและปลาเกลือไปพร้อมกัน โดยขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้สั่ง กล่าวคือถ้าต้องการปลาเกลือเวลาข้างจะล้างโดยไม่ตองเช่นว่า แต่ต้องการปลาสลิดปลอมเวลาข้างจะนำปลาที่หมักเกลือแล้วเช่นน้ำประมาณครึ่งชั่วโมงเพื่อล้างความเค็มของเกลือแล้วจึงทำให้แห้ง

ราคาจำหน่ายของปลาสลิดเค็มประเภทนี้ค่อนข้างถูกและเก็บปลาที่ส่งไปขายยังจังหวัดไกล ๆ เช่น เชียงใหม่ หนองคาย สามารถเก็บรักษาได้นานเนื่องจาก

ความเค็ม ปลาสดเค็มประเภทนี้มีรสค่อนข้างเค็มเหมือนปลาเค็มทั่ว ๆ ไป ลักษณะตัวปลาและวิธีการทำรวมทั้งการตากปลาประเภทนี้ไม่ค่อยมีที่นิยมมากนัก

3. วิธีการทำแห้ง (Drying)

หลังจากปลาสดสดผ่านกระบวนการทำเค็มแล้วขั้นตอนต่อไปจะเป็นเรื่องของกระบวนการทำแห้ง (drying) ซึ่งมีอยู่หลายวิธี ผู้ผลิตส่วนใหญ่ยังคงใช้วิธีดั้งเดิมที่เคยปฏิบัติกันมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ คือ วิธีธรรมชาติโดยการตากแดด วิธีนี้มีข้อดีของฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องคือ ผู้ผลิตไม่สามารถผลิตปลาสดเค็มได้ในช่วงฤดูฝนซึ่งเป็นช่วงเวลาเดียวกับการวางไข่ของปลาสด จากเหตุผลดังกล่าวทำให้ภาครัฐดูแลโดยสมาชิกสภาจังหวัดสมุทรปราการ ได้นำเอาเครื่องอบไฟฟ้ามาใช้เพื่อช่วยแก้ปัญหาดังกล่าว ซึ่งการอบด้วยเครื่องไฟฟ้าทำปลาสดเค็มสามารถทำการผลิตได้ตลอดทั้งปี ระยะเวลาการอบสั้น และสามารถอบให้เป็นปลาสดเค็มเดี่ยวหรือสองแฉกก็ได้ นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ได้ยังมีความสะอาดถูกต้องตามหลักโภชนาการมากกว่าการตากแดด

3.1 วิธีธรรมชาติโดยการตากแดด หมายความว่าผู้ทำปลาสดเค็มจะอาศัยแสงแดดเป็นการทำแห้ง วิธีนี้เป็นวิธีที่ประหยัดค่าใช้จ่ายและเป็นที่ยอมรับเพราะโดยทั่วไปไม่มีความเชื่อว่าด่างน้ำปลาออกตากแดดแล้วปลาก็มีกลิ่นหอมของแดด ฤดูที่เหมาะสมกับการแปรรูปปลาสดมากที่สุด คือ ฤดูแล้งซึ่งแดดไม่ร้อนจัด อากาศแห้งทำให้ความชื้นในตัวปลาสามารถระเหยได้รวดเร็ว ดังนั้นปลาที่ตากแห้งแล้วจึงมีผิวสวยและความชื้นต่ำ สามารถเก็บรักษาได้นาน ส่วนปลาสดก็ไม่ใช่ยุ่งยากเหมือนในฤดูร้อน

การทำแห้งโดยอาศัยแสงแดดต้องคำนึงถึงฤดูกาลด้วย กล่าวคือไม่สามารถทำการตากแห้งได้ในฤดูฝน ในขณะที่ช่วงที่ฤดูเกี่ยวกับความชื้นของอากาศในช่วงเดือนเมษายน - พฤษภาคม เพราะแดดร้อนจัดเกินไปจะทำให้ปลาแห้งเกินไปและหนังปลาจะเหี่ยวไม่สวย ดังนั้นถ้าเป็นการตากในช่วงฤดูร้อนผู้แปรรูปจะคลุมปลา ตั้งแต่เริ่มยกเข้าอ่างต้มให้ปลาเหี่ยว และเก็บปลาประมาณเวลา 15.00 นาฬิกา

3.1.1 ปลาสดหอม

เช้าวันรุ่งขึ้นผู้ทำปลาสดก็เริ่มทำการล้างปลาสดหอมซึ่งหมักไว้ 1 คืน โดยเอาปลาใส่ภาชนะล้างแช่น้ำ และเค็มหัวน้ำส้มสายชูภาชนะล้างละ 1 ช้อนโต๊ะ แช่ทิ้งไว้ประมาณ 10 - 15 นาที เหตุที่ต้องเค็มหัวน้ำส้มสายชู ผู้ทำปลาสดก็บอกว่าน้ำส้มสายชู จะทำให้ผิวปลาตึงและเนื้อปลามีสีเหลืองออกสีงาไม่ขาวซีด หลังจากนั้นจึงนำปลาขึ้นตากบนแคร่ที่ทำด้วยไม้ไผ่รวก โดยวางเรียงกันไปตามแคร่ไม้ไผ่ ความกว้างของแคร่ไม้ไผ่ประมาณ 90 - 100 เซนติเมตร ส่วนความยาวขึ้นอยู่กับสถานที่ของผู้แปรรูปซึ่งบางรายจะมีความยาวมาก บางรายจะมีความยาวเพียง 5 - 10 เมตร และมีเพียงไม้ไผ่แถวนี้ขึ้นอยู่กับขนาดกิจการของผู้แปรรูป การวางเรียงตัวปลาของหายามรีครีบปลาและหางปลาให้ตั้งออก ในขณะที่กึ่งครีบข้างตัวปลาออกจะใช้นิ้วชี้ทั้งสองข้างสอดเข้าไปตามส่วนหัวที่ถูกคัดออก และคันไม้บริเวณเองปลานูนขึ้น ทั้งนี้เพื่อใ้ปลาตัวใหญ่และอ้วนมารับประทาน ขณะที่วางเรียงตัวปลาบนแคร่ต้องเรียงไม้ให้ครีบปลาหรือหางปลาชิดกันหรือซ้อนกันจนเกินไป และเรียงปลาตามหัวปลาที่ถูกคัดออกให้หันไปในทิศทางเดียวกันและวางขวางแคร่ไม้ไผ่รวก การเรียงปลาเพื่อตากจะเสร็จเรียบร้อยประมาณ 6 นาฬิกา และจะทิ้งไว้ในลักษณะนี้โดยไม่มีการคลุมด้วยตาข่ายหรือสิ่งอื่นใดทั้งสิ้น จนถึงเวลาประมาณก่อน 11.00 นาฬิกา จึงกลับตัวปลาโดยเอาคานที่อยู่ข้างล่างขึ้นข้างบนและตากในลักษณะนี้ไปจนถึงเวลาประมาณ 15.00 - 16.00 นาฬิกา หลังจากนั้นจึงคลุมด้วยผ้าพลาสติกเพื่อป้องกันน้ำค้างและแมลง การคลุมปลาจะไม่คลุมให้ทั่วตัวปลาเพื่อเป็นการระบายความชื้นที่มีอยู่ในตัวปลา เช้าวันรุ่งขึ้นจึงเอาผ้าที่คลุมออกเพื่อใ้ปลาได้ถูกแดดอีกครั้งหนึ่ง และทำการกลับปลาอีกครั้งเวลาประมาณ 11.00 นาฬิกา ขณะที่กลับปลาปรากฏว่าปลาทั่วโลกยังไม่แดงที่บริเวณส่วนหัวปลาที่ถูกคอง จะต้องนำปลาคันนั้นเสียเพราะวางไม้ไผ่รวกที่เป็นแคร่เพื่อไม้บริเวณส่วนหัวถูกแดด ส่วนมากปลาประเภทนี้มักจะเป็นปลาที่คองเกลือไม้ไผ่ที่คองมีความเค็มไม่พอ ผู้แปรรูปจะเก็บปลาเวลาประมาณ 16.00 นาฬิกา ขณะที่เก็บปลาจะคัดเลือกขนาดหัวปลาไปควย การตากในลักษณะนี้เรียกว่าการตาก 2 แดด คือตากแดดเป็นเวลา 2 วันเต็ม ซึ่งทำให้ได้ปลาสดก็เค็มที่มีเนื้อค่อนข้างแดง น้ำหนักปลาเบาและราคาจำหน่ายสูง เหมาะแก่สำหรับส่งไปขายยังจังหวัดไกล ๆ เพราะสามารถเก็บรักษาได้นาน ปลาสดหอมมีรสกลมกล่อมข้างจืดและผูบริโภคส่วนใหญ่ไม่ค่อยนิยมเพราะเนื้อปลาแห้งมากเวลารับประทานไม่ค่อยมีเนื้อ

3.1.2 ปลาสดปลอม

ปลาสดที่หมักเกลือแล้ว 1 ถัง จะถูกล้างโดยการสูบน้ำจาก
 ถังน้ำหรือคลองใส่ตุ้มหรือถังไม้แล้วเติมน้ำจืดเพิ่มตุ้มหรือถังไม้ ทั้งไว้ประมาณ 10 - 15 นาที
 แล้วใช้สวิงตักปลาออกจากตุ้มหรือถังไม้ใส่ในกาละมังเพื่อนำออกตากต่อไป โดยไม่มีการเติม
 ผงชูรสหรือสารเคมีอื่นแต่อย่างใด ขณะที่ล้างปลาก็จะทยอยนำปลาออกตากพร้อม ๆ กันไปด้วย
 โดยตากบนแคร่ไม้ไผ่รวก และจักเรียงเป็นแถว ๆ เหมือนการตากปลาสดหอม แต่จะตาก
 เพียงหนึ่งแดด โดยเริ่มตากปลาตั้งแต่เวลาประมาณ 6 นาฬิกาไปจนถึงเวลาประมาณ 10.00 -
 11.00 นาฬิกา จึงทำการกลับตัวปลาโดยกลับตาล้างขึ้นข้างบนและจะตากต่อไปจนถึงเวลา
 ประมาณ 14.00 นาฬิกา จึงคลุมปลาคด้วยทางมะพร้าวหรือกระสอบ การคลุมจะไม่คลุมทับตัวปลา
 ทั้งนี้เพื่อป้องกันมิให้ปลาแห้งจนเกินไปและป้องกันการลดน้ำหนักของปลา ระยะเวลาที่คลุมปลา
 ประมาณ 1 - 2 ชั่วโมง หรือมากกว่านั้นขึ้นอยู่กับคุณภาพของผู้แปรรูป หลังจากนั้นจะเก็บ
 ทางมะพร้าวหรือกระสอบออกเพื่อให้อากาศเย็น เป็นการระบายความร้อนและความชื้นออกจากตัวปลา
 จนถึงเวลาประมาณ 15.00 - 17.00 นาฬิกา หรือนานกว่านั้นขึ้นอยู่กับสภาพอากาศแต่ละส่วนใหญ่
 จะเก็บปลาก่อน 17.00 นาฬิกา ขณะที่ทำการเก็บปลาจะทำการคัดเลือกขนาดปลาไปตัวพร้อมกัน

ปลาสดประเภทนี้มีน้ำหนักตัวมากกว่าปลาสดหอม แต่ราคาจำหน่าย
 ถูกกว่า อายุการเก็บรักษาสั้นและเป็นปลาที่ส่งจำหน่ายยังจังหวัดใกล้เคียง ปลาสดเค็ม
 ประเภทนี้เป็นที่นิยมของผู้บริโภคส่วนใหญ่เพราะเนื้อปลายังไม่ถึงกับแห้งแข็งและมีกลิ่นคาว ๆ ซึ่งถือ
 เป็นสัญลักษณ์ของปลาเค็มที่เชื่อว่าไร้พยาธิ เวลารับประทานจะมีเนื้อนุ่มกว่าปลาสดหอม

3.1.3 ปลาเกลือ

ปลาสดที่ผ่านการหมักเกลือแล้วเป็นเวลา 2 ถัง จะทำการล้างปลา
 เช่นเดียวกับปลาสดปลอมในเช้าวันรุ่งขึ้น จากนั้นจึงนำปลาขึ้นตากแดดบนแคร่ไม้ไผ่เพียงแดดเดียว
 เหมือนปลาสดปลอม กล่าวคือเริ่มตากปลาตั้งแต่ 6 นาฬิกา กลับปลาที่ตากเวลาประมาณ 10.00 -
 11.00 นาฬิกา คลุมปลาที่ตากด้วยทางมะพร้าว กระสอบหรือเสื่อเก่า ๆ และทำการเก็บปลาเวลา
 ประมาณ 15.00 - 17.00 นาฬิกา ขณะที่เก็บปลาจะคัดเลือกขนาดพร้อมกันไปด้วย

ปลาประเภทนี้มีลักษณะเหมือนปลาสดปลอมแต่รสเค็มจัดกว่าจึงจัด
 อยู่ในประเภทของปลาเค็ม สามารถเก็บรักษาได้นานและมีราคาจำหน่ายถูกกว่าปลาสดเค็ม
 ทั้งสองประเภทที่กล่าวมาแล้ว

วัสดุที่ใช้คลุมปลาสดก็เก็บขึ้นอยู่กับประเภทของปลาสดก็ตามที่กล่าวคือถ้าเป็นปลาสดปลอมหรือปลาเกลืออาจใช้ทางมะพร้าวแห้ง กระสอบเก่า ถุงปุ๋ยหรือเสื่อกกเก่า ๆ ที่ใช้งานไม่ได้แล้ว แทนที่จะทิ้งก็ทำปลาสดเก็บจะนำวัสดุเหล่านี้มาใช้ในการคลุมปลาแทนเพราะไม่ต้องลงทุนซื้อ สำหรับการทำปลาสดเก็บรายได้ใหญ่จะใช้เสื่อไม้ไผ่ที่ตากปลาคลุมแทน แต่ถ้าเป็นผู้ทำปลาสดหอมจะซื้อผ้าพลาสติกมาใช้ในการคลุมปลา เพราะการคลุมปลาต้องคลุมทั้งไว้ทั้งคืนซึ่งผ้าพลาสติกกันน้ำค้างได้และมีอายุการใช้งานมากกว่า

การทำปลาสดเก็บไม่สามารถตากปลาเมื่อฝนตกหรือสภาพอากาศไม่อำนวยทำให้ของคงปลาต่อไปอีกทั้งคืน และนำออกตากแดดในวันรุ่งขึ้น ถ้าของปลาเลยเกินเวลากลางต้องนำปลาที่คงแล้วแช่น้ำไว้นาน ๆ เพื่อล้างความเค็มในตัวปลาแล้วจึงทำการตากปลา ถ้าหนักก็อาจจะทำเช่นเดิม ซึ่งการทำเช่นนี้ทำให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้ไม่ดีเท่าที่ควร บางครั้งปลาเริ่มเสียจึงจับผู้ทำปลาสดเก็บต้องขายผลิตภัณฑ์ในราคาปลาเกลือทำให้ขาดทุน เพื่อเป็นการแก้ปัญหาดังกล่าวจึงได้มีการเสนอแนะให้นำเครื่องอบไฟฟ้าเข้ามาช่วยในการตากแห้ง

3.2 วิธีอบด้วยเครื่องอบไฟฟ้า

หมายถึงวิธีการทำแห้งโดยอาศัยเครื่องอบไฟฟ้า ลักษณะของเครื่องอบไฟฟ้าเป็นตู้สี่เหลี่ยมผืนผ้าทำด้วยเหล็กทึบทั้ง 4 ด้าน มีประตูเปิด 2 ด้าน แต่ละด้านของประตูมีช่องกระจกเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าที่สามารถมองเห็นปลาที่อบในตู้ ภายในตู้อบจะแบ่งออกเป็น 2 ชั้น โดยมีชั้นสำหรับวางตะแกรงพลาสติกโปร่ง ข้างละ 15 ชั้น แต่ละชั้นห่างกันประมาณ 4.5 นิ้ว หลังตู้ด้านบนมีเครื่องและช่องระบายไอน้ำออกจากเครื่องอบไฟฟ้า ด้านข้างของเครื่องอบไฟฟ้ามีเครื่องทำความร้อนที่ประกอบด้วยหม้อน้ำแก๊ส หรือถ่านปัดสำหรับตั้งอุณหภูมิในตู้อบและหน้าต่างสำหรับตั้งเวลาในการอบ

ปลาที่ผ่านการทำเค็มแล้วจะนำมาจัดเรียงในตะแกรงพลาสติกโปร่งที่ใช้กับตู้อบไฟฟ้า การเรียงตัวปลาจะไม่วางซ้อนกันเพราะการทำแห้งด้วยการอบด้วยเครื่องอบไฟฟ้าไม่ต้องกลับตัวปลาเหมือนการทำแห้งโดยการตากแดดเพราะความร้อนภายในเครื่องอบไฟฟ้าจะเริ่มจากส่วนล่างก่อนแล้วจึงกระจายสู่ส่วนบนของตู้ เมื่อน้ำตะแกรงพลาสติกโปร่งวางในชั้นในเครื่องอบเรียบร้อยแล้ว จะเติมน้ำแก๊สในเครื่องทำความร้อนข้างตู้ที่หม้อน้ำแก๊สตามจำนวนที่กำหนด



ประมาณ 10 ลิตรต่อการอบ 1 ครั้ง และตั้งอุณหภูมิตามที่ต้องการ โดยทั่วไปจะตั้งอุณหภูมิ ประมาณ 60 - 70 องศาเซลเซียส ในขณะที่เดียวกันจะตั้งเวลาที่ต้องการในช่องที่ตั้งขึ้นอยู่กับ ความต้องการว่าจะอบพลาสติกเค็มแตกเดี่ยวหรือ 2 แดก ถ้าอบพลาสติกเค็มแตกเดี่ยวใช้เวลา ประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง และถ้าอบพลาสติกเค็ม 2 แดกใช้เวลาประมาณ 3 - 6 ชั่วโมง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดตัวปลา จำนวนปลาที่ต้องการอบและการตั้งอุณหภูมิในเครื่องอบไฟฟ้า ถ้าตั้ง อุณหภูมิสูงจะใช้เวลาในการอบน้อยและถ้าตั้งอุณหภูมิต่ำจะใช้เวลาในการอบนาน แต่ในขณะเดียวกัน การตั้งอุณหภูมิเป็นสิ่งที่ต้องระมัดระวังมากเพราะถ้าตั้งอุณหภูมิสูงเกินไปปลาจะไหม้และตัวปลาจะ เหนียวไม่สวย แต่ถ้าตั้งอุณหภูมิต่ำเกินไปทำให้เสียเวลาในการอบ นอกจากนั้นตัวปลาภายนอก จะแห้งแต่เนื้อในปลาจะไม่แห้งอาจทำให้เกิดการเน่าเสียหายนและอายุการเก็บรักษาสั้น เมื่อเติมน้ำมันกาคตั้งอุณหภูมิและตั้ง เวลาตามที่ต้องการแล้ว จึงเปิดสะพานไฟฟ้าเพื่อให้ไฟฟ้าเข้าเครื่อง จะเริ่มทำงานที่เครื่องทำความร้อนซึ่งเกิดจากการใช้น้ำมันกาคไม่ใช้เพราะไฟฟ้า เมื่อเครื่อง ทำความร้อนเริ่มทำงานอุณหภูมิภายในเครื่องอบไฟฟ้าจะเริ่มสูงขึ้นเรื่อย ๆ จนถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ เครื่องทำความร้อนจะหยุดทำงานทันที เครื่องระบายความร้อนที่ใช้ไฟฟ้าจะเริ่มทำงานโดยระบาย ไอน้ำที่มีอยู่ภายในตู้บอบออกไปนอกตู้ อุณหภูมิในตู้บอบจะเริ่มลดลงจนเท่าอุณหภูมิภายนอกเครื่องอบ ไฟฟ้า เครื่องทำความร้อนจึงเริ่มทำงานใหม่โดยค่อย ๆ เพิ่มอุณหภูมิในตู้ให้สูงขึ้นเรื่อย ๆ สลับ กันไปเช่นนี้จนถึงเวลาที่ตั้งไว้เครื่องอบไฟฟ้าจะหยุดทำงานทันที

3.3 วิธีการรมควัน

เนื่องจากผู้ทำพลาสติกเค็มไม่สามารถคัดเลือกขนาดตัวปลาได้ตามที่ต้องการ โดยต้องซื้อพลาสติกสดในลักษณะคละกันไปทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ซึ่งราคาจำหน่ายของ พลาสติกเค็มขนาดใหญ่และขนาดเล็กมีราคาขายที่ต่างกันมาก ถ้าคราวใดซื้อได้ปลาขนาดใหญ่ จำนวนมากจะมีกำไรมาก แต่ถ้าซื้อได้ปลาขนาดเล็กจำนวนมากอาจขาดทุนได้ เพื่อหลีกเลี่ยง ความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นจากกรณีดังกล่าว จึงมีการหาแนวทางใหม่ คือ วิธีการรมควัน

วิธีการรมควันในที่นี้ไม่เหมือนกับการรมควันของกองทัพบกอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง กล่าวคือ ปลารมควันของกองทัพบกอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง หมายถึงผลิตภัณฑ์ ชนิดหนึ่งซึ่งกองทัพบกอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมงผลิตขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ที่จะใช้ปลาที่มี ก้างมากให้เกิดประโยชน์ โดยทำให้ก้างนั้น สามารถบริโภคได้ง่าย ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้จะมีรสเค็ม

และมีกลิ่นควันเล็กน้อยเหมาะที่จะบริโภคอย่างถึงเพราะมีแคลเซียมสูง ผลิตภัณฑ์ปลาชนิดนี้ต้องทำให้สุกก่อนที่จะทำการรมควัน

ส่วนการรมควันตามวิธีที่จะกล่าวต่อไปไม่เป็นการรมควันเพื่อเพิ่มความร้อนของกลิ่นควันให้กับผลิตภัณฑ์ใดและไม่ต้องผ่านกระบวนการทำให้ปลาสุกก่อน ก้างปลาจะไม่ไหม้หลังจากรมควันแล้ว เพราะฉะนั้นเวลาจะรับประทานควรทำให้สุกก่อนจึงจะรับประทานได้ วิธีการรมควันตามวิธีนี้ผู้ทำปลาสดเค็มจะซื้อปลาสดครึ่งแควมาทำการผลิตต่อ ปลาสดครึ่งแควหมายถึงปลาสดที่ผ่านการทำให้เค็มด้วยการหมักเกลือ 1 ถิ่น และผ่านการทำให้แห้งด้วยการตากแดด โดยเริ่มทำการตากแดดเวลาประมาณ 6 นาฬิกา และกลับปลาเวลาประมาณ 10.00 นาฬิกา หลังจากนั้นจะเก็บขายเวลาประมาณ 12.00 - 13.00 นาฬิกา หรือก่อนนั้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพอากาศ สถานที่ที่เป็นแหล่งซื้อขายปลาสดเค็มคือปากน้ำท่าเรือ เพราะฉะนั้นแหล่งนี้จึงมีปลาสดเค็มให้เลือกหลาย ๆ ประเภทและราคาถูกกว่าแหล่งอื่น ปลาสดครึ่งแควส่วนใหญ่จะทำการที่ตำบลบางปลา จังหวัดสมุทรปราการ ถึงเมื่ราคาปลาสดครึ่งแควจะมีราคาสูงกว่าปลาสดเค็มก็ตาม ผู้ทำปลาสดเค็มสามารถเลือกขนาดตัวปลาไปตามที่ต้องการ ราคาปลาสดครึ่งแควขึ้นอยู่กับขนาดของตัวปลา

เมื่อผู้ทำปลาสดรมควันซื้อปลาสดครึ่งแควได้ตามขนาดที่ต้องการแล้วจะนำปลาสดครึ่งแควลงแช่น้ำในถังสแตนเลสเป็นเวลาประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเค็มของปลาโดยสังเกตจากสีผิวของปลา ถ้าผิวปลามีสีขาวแสดงว่าผู้ทำเค็มใช้อัตราเกลือท่วมตัวหมายควรวางคูลูกเกลือแล้วแต่ยังไม่ละลายทั้งหมดและยังติดอยู่ที่ตัวปลา ซึ่งแสดงว่าปลาที่มีความเค็มมากจึงต้องใช้เวลานานกว่า 2 ชั่วโมง แต่ถ้าใช้เกลือน้อยเกินไปเนื้อปลาจะเกิดการแช่น้ำจะทำให้หน้าเข้าแทนที่เป็นเหตุให้ปลาที่มีน้ำหนักเพิ่มขึ้นประมาณ 1 ใน 4 ของน้ำหนักปลา ก่อนแช่น้ำ ถ้าปลายังเค็มอยู่ปลาจะจมน้ำ ทองแช่ทิ้งไว้ในลักษณะนี้จนปลาทุกตัวลอยขึ้นเหนือน้ำ และเมื่อจับตัวปลาแล้วพบว่ามันเหมือนปลาสดจึงสูบน้ำออกจากถังสแตนเลสทางหนึ่งและปล่อยให้ น้ำเข้าอีกทางหนึ่งเท่ากับเป็นการล้างความสกปรกที่มีอยู่ในตัวปลา ทำเช่นนี้ไปเรื่อย ๆ จนเห็นว่า น้ำในถังสะอาด น้ำที่ใส่ล้างปลาเป็นน้ำประปาหรือน้ำบาดาล มิใช่ น้ำคลองหรือน้ำจากลำธาร จึงเป็นน้ำที่สะอาด หลังจากนั้นจึงเอาปลาใส่ตะกร้าพลาสติกขนาดใหญ่เพื่อให้สะเด็ดน้ำและนำไปเรียงบนตะแกรงเพื่อนำเข้าห้องอบต่อไป เมื่อผ่านการอบแล้วน้ำหนักปลาจะลดลงเนื่องจาก

ความแห้งของเนื้อปลา การทำแห้งด้วยวิธีการรมควันทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่มีโอกาสสัมผัสกับฝุ่นละออง และสิ่งสกปรก จึงเป็นเหตุให้หุ้ปลาสดลิ้มกินได้เรียกว่า "ปลาสดลิ้มกิน"

ลักษณะของห้องอบเป็นห้องสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาด 3×4 เมตร ก่อด้วยอิฐขึ้น
ทั้ง 3 ด้าน ส่วนอีกด้านมีประตูสำหรับเปิดเปิด ประตูเป็นประตูไม้ทึบ ด้านล่างของประตูมีช่อง
ไวประมาณ $1/2$ นิ้ว เพื่อไหลลมเข้า ผนังด้านข้างและด้านหลังมีช่องระบายอากาศทำด้วย
ท่อแอสลอนขนาดใหญ่ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 3 - 4 นิ้ว โดยทำเป็นรูมีขนาดเท่ากับความหนา
ของผนังห้อง ผนังด้านข้างมีช่องระบายลมประมาณ 6 ช่อง ส่วนผนังด้านหลังมีช่องระบายลม
ประมาณ 4 ช่อง และช่องลมเหล่านี้จะเปิดอยู่ตลอดเวลา จะเปิดระบายอากาศในกรณีที่ยอบปลา
เต็มห้องเท่านั้น หลังคาของห้องใช้กระเบื้องรูปตัววาย (Y) แล้วเทพื้นทับอีกประมาณ 3 นิ้ว
เพื่อรักษาความร้อนภายในห้องอบ การคำนวณขนาดของห้องและจำนวนช่องลมต่าง ๆ ที่
ต้องการวัดโดยผู้ที่มีความรู้และความชำนาญเกี่ยวกับห้องอบพอสมควร ความร้อนในห้องจะไม
สม่ำเสมอคงที่ตลอดระยะเวลา เนื่องจากอบความร้อนโดยการใส่เตาदान
ภายในห้องมีขนาดใหญ่มากที่ห่างจากเหล็กฉาก มีขนาดกว้างและยาวเกือบเท่าห้องตั้งอยู่กลางห้อง
โดยเว้นที่ว่างรอบข้างกว้างประมาณ 50 เซนติเมตร เพื่อให้เป็นทางเดิน สำหรับด้านประตูจะ
เว้นที่มากกว่าด้านอื่นเพราะบริเวณนี้จะเป็นที่ตั้งของพัดลมขนาดใหญ่ 1 ตัว สำหรับช่วยเป่า
ความร้อนจากเตาให้ไหลวนทั่วห้อง มุมห้องด้านประตูทั้งสองมุมมีเตาदानขนาดใหญ่ 2 เตา
ขนาดของเตาขึ้นอยู่กับขนาดของห้องอบและจำนวนปลาที่ใช้อบ สำหรับพื้นที่ว่างปลาเมื่อเลื่อน
เพื่ออำนวยความสะดวกต่อการเคลื่อนย้ายและแต่ละชั้นจะวางกันประมาณ 1 ฟุต

ตะแกรงที่ใช้สำหรับเรียงปลาทำจากลวดตาข่ายขนาด 1 นิ้ว และตีกรอบด้วย
ไม้ระแนงขนาดกว้างประมาณ 1 - 2 นิ้ว โดยตีกรอบไว้ที่ระแนงทั้งด้านบนและด้านล่าง และมี
ตะแกรงตาข่ายอยู่ตรงกลาง ลักษณะการเรียงเหมือนการเรียงปลาสดลิ้มกินทั่วไป โดยเรียง
ปลาบนตะแกรงให้ทันสมัยทั่วทุกด้านไปมาทิศทางเดียวกัน การเรียงปลาสดลิ้มกินครั้งแรกจะวางเรียง
เกยกันไม่ได้ เพราะจะทำให้ปลาติดกันจนแกะไม่ออกหรือถ้าแกะออกจะทำให้ได้รับปลาหรือเนื้อปลา
เล็กซาลไปควมทำให้ปลาไม่สวย เมื่อเรียงปลาเรียบร้อยแล้วจึงนำตะแกรงปลาเข้าห้องอบ

ถ้าเป็นการอบปลาตัวใหญ่ควรวางใกล้เตาหรือบริเวณที่เตา ซึ่งจะมีความร้อน
มากกว่าแต่ก็ไม่ใช่สิ่งสำคัญเสียทีเดียว เพราะความร้อนสามารถแผ่กระจายไปทั่วห้องอย่างรวดเร็ว

เนื่องจากมีโคลมช่วยเป่า ดังนั้นอุณหภูมิในท้องจะต่างกันไม่มากนักทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความยาวของ
 ห้องอบ ห้องอบขนาด 3×4 เมตร สามารถอบปลาได้ถึง 2 ตัน เวื่อนำปลาเข้าห้องอบ
 เรียบร้อยแล้ว งานขั้นต่อไปคือการกลึงในเตาด้วยถ่านไม้โกงกางหรือถ่านไม้เบญจพรรณแล้ว
 แตรกรีดแล้วสูบลมด้วยแกลบหรือเปลือกมะพร้าวแห้งและซีลโดยปล่อยให้ไหลค่อย ๆ คุติคไปเอง
 เมื่อไฟในเตาติดจะเปิดพัดลมเพื่อเป่าความร้อนที่แห้งจึงเปิดประตูห้อง การอบปลาด้วยความร้อน
 จากเตาเป็นไปในลักษณะการไหลวนของความร้อนกลึงที่ไฟในเตาจะติด เป็นการรวมควันปลา
 เสียก่อน เพราะสูบลมเตาด้วยแกลบหรือกากมะพร้าวแห้ง เมื่อไฟในเตาติดแล้วจึงเป็นการอบปลา
 ในเตาด้วยความร้อนจากเตา สำหรับพัดลมจะทำหน้าที่ช่วยเป่าให้อากาศในท้องของหมวนเวียน
 ขนาดของพัดลมต้องมีส่วนสัมพันธ์กับขนาดของห้องและจำนวนปลาในท้องด้วย เหตุที่พัดลมอยู่
 ตรงกลางเพื่อให้ลมพัดตรงกลางและออกข้างเหมือนลักษณะกระแสน้ำไหล ความร้อนของลม
 จะหมวนเวียนอย่างสม่ำเสมอ ช่องระบายอากาศที่อยู่ด้านข้างและด้านหลังจะเปิดระบายอากาศ
 เฉพาะในเวลาที่ยอบปลาเต็มห้องเท่านั้น เมื่อไฟในเตาติดแล้วอุณหภูมิภายในห้องจะสูงประมาณ
 $80 - 90$ องศาเซลเซียส การอบโดยใช้ความร้อนจากเตาดาน ความร้อน (อุณหภูมิ) จะเป็น
 ไปในลักษณะขึ้น ๆ ลง ๆ การที่อุณหภูมิในท้องขึ้น ๆ ลง ๆ ไม่คงที่เท่ากันเป็นการเปิดโอกาส
 ให้ปลาได้ระบายความร้อนภายในตัวปลาออก ถ้าอบโดยให้ความร้อนคงที่ตลอดเวลาจะทำให้
 ปลาสุกแทนที่จะแห้ง ในขณะที่เดียวกับปลาไม่มีโอกาสได้คลายความร้อนออกจากตัวปลา อุณหภูมิ
 ในท้องจะเริ่มจากสูงสุด⁷ เกือบ 90 องศาเซลเซียส และค่อย ๆ ลดลงเนื่องจากไฟในเตาออก
 อุณหภูมิช่วงนี้จะเหลือประมาณ $60 - 70$ องศาเซลเซียส ระหว่างที่อุณหภูมิลดลงปลาจะคลายตัว
 เพื่อป้องกันมิให้ตัวปลาหลง การรวมควันในลักษณะนี้ทำให้เนื้อปลารอบสีแดงเมื่อทอดและในขณะ
 เดียวกันจะหอมกลิ่นควันด้วย ถ้าเป็นการอบปลาจำนวนน้อยต้องยกตะแกรงปลาด้านในให้สูงกว่า
 ด้านนอก เพื่อรับความร้อนจากเตาและต้องคอยเติมถ่านทุก ๆ $30 - 60$ นาที จำนวนถ่านที่ใช้
 ไม่สามารถกำหนดปริมาณได้แน่นอนทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของถ่านที่ใช้ด้วย ถ้าเป็นถ่านไม้โกงกางจะ
 ใช้ปริมาณน้อยกว่าถ่านไม้เบญจพรรณ ถ้าอบปลา 1 ตันจะใช้ถ่านประมาณ 1 กระชู้ ระยะเวลา
 ที่จะเติมถ่านต้องเปิดดูว่าไฟในเตาออกหรือยัง แต่ตามี่ความชำนาญแล้วสามารถกะประมาณเวลา
 ที่จะเติมถ่านในเตาได้ ขณะที่เติมถ่านจะทำการกลับปลาคั่ว ในกรณีที่ยอบปลา 2 แคน แคนถ้า

⁷สัมภาษณ์ รุ่งเรือง กองกาญจนะ, ผู้ทำปลาสลิดกรมควัน, 10 ตุลาคม 2529.

เป็นการรอบปลาครั้งแค่มิจำเป็นตอ้งกั้ตัวปลา ระยะเวลาที่ใช้อยู่ปลาขึ้นอยู่กับประเภทของปลาที่ตอ้งการ กล่าวคือเป็นปลาแคเดี่ยวหรือสองแค ถ้าตอ้งการรอบปลาให้เป็นปลาแคเดี่ยว จะใช้เวลาประมาณ 4 - 6 ชั่วโมง ส่วนการรอบปลาให้เป็นปลาสองแคจะตอ้งนำปลาเข้าห้องอบ ประมาณ 21.00 - 22.00 นาฬิกา โดยคอยเค็มदानให้ไฟคิตอยู่ตลอดเวลา การเค็มदानครั้งสุดท้ายจะเป็นเวลาประมาณ 24.00 นาฬิกา ถึงเวลา 1 นาฬิกาของวันรุ่งขึ้น หลังจากนั้นจะปล่อยให้ไหม้เองไปเองและจะนำปลาออกจากเตาในตอนเช้า เวลาประมาณ 6.00 นาฬิกา ห้องอบนี้สามารถอบให้แห้งเหมือนตูอบไฟฟ้าได้แต่จะเปลืองदानและสามารถอบแห้งจนสุกสามารถรับประทานได้โดยไม่ต้องทำให้สุกอีกครั้ก็ได

ระหว่างช่วงการอบตอ้งคอยเค็มदानและให้ไฟสุกตลอดเวลา เพื่อให้เลือกและนำในตั้ปลาระเหยแห้งเร็วที่สุดโดยไม่ให้ลอกขานอก แล้วจึงรับลคุดขุมิของเตาให้น้อยลงเพื่อให้เนื้อปลาออกสีแดงเหมือนกับการกระตุกด้วยไฟฟ้า ถือเป็นเทคนิคในการอบอย่างหนึ่ง

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย