

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญของปัญหา

ปลาทูเป็นปลาทะเล มีชื่อสามัญว่า Indo-Pacific chub mackerel ปลาชนิดนี้มักว่ายอยู่รวมกันเป็นฝูง น้ำลึกไม่เกิน 30 เมตร อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 17 องศาเซลเซียส และความเค็มของน้ำไม่เกินร้อยละ 32.5 ฉะนั้นเราจึงสามารถพบปลาทูได้ในเฉพาะบางที่เท่านั้น กล่าวคือบริเวณที่เรียกว่า Indo-Pacific อันเป็นบริเวณบรรจบระหว่างมหาสมุทรอินเดียกับมหาสมุทรแปซิฟิก ซึ่งอยู่ในเขตโซนร้อนและเขตอิทธิพลของกระแสน้ำอุ่น บริเวณดังกล่าวนี้ครอบคลุมดินแดนเอเชียอาคเนย์ ตั้งแต่ด้านมหาสมุทรอินเดียตะวันออก ทะเลอันดามัน อ่าวไทย มาเลเซีย สิงคโปร์ กัมพูชา เวียดนาม ทะเลจีนใต้ หมู่เกาะอินโดนีเซีย จนถึงหมู่เกาะฟิลิปปินส์ โดยเฉพาะในอ่าวไทยเป็นแหล่งที่พบปลาทูมากที่สุด เนื่องจากมีลักษณะภูมิประเทศที่เหมาะสมต่อการอยู่อาศัยและวางไข่ของปลา พร้อมทั้งมีแหล่งอาหารอันอุดมสมบูรณ์ ทำให้ปลาในบริเวณนี้มีรสชาติอร่อยเป็นที่รู้จักของตลาดทั้งภายในและภายนอกประเทศ

คนไทยรู้จักและคุ้นเคยกับการบริโภคปลาทูมานาน แม้จะไม่มีหลักฐานระบุอย่างแน่ชัดว่ามีการนำปลาทูมาบริโภคตั้งแต่เมื่อไร แต่จากคำให้การของขุนหลวงวัดประดู่ทรงธรรมซึ่งเป็นเอกสารจากหอหลวงสมัยอยุธยาตอนปลาย ได้บันทึกว่ามีชาวประมงชายฝั่งทะเลแถบอ่าวไทยภาคกลางชนปลาทะเล ได้แก่ ปลากระพง ปลาทู ปลากระเบนย่าง ใสเรือไปขายแถววัดพนังเชิงในกรุงศรีอยุธยา² ทั้งนี้เนื่องจากกรุงศรีอยุธยาอยู่ไม่ห่างไกลทะเลมากนัก สามารถเดินได้โดยสะดวกโดยอาศัยเส้นทางคลองด่านซึ่งเชื่อมระหว่างแม่น้ำเจ้าพระยาสายเดิม³กับปากแม่น้ำท่าจีนจังหวัด

¹ วีระวัฒน์ หงสกุล, ปลาทูในอ่าวไทย (กรุงเทพมหานคร: สถาบันวิจัยประมงทะเล กองสำรวจและค้นคว้า กรมประมง, 2508), น.1-8.

² วินัย พงศ์ศรีเพียร บรรณาธิการ, คำให้การขุนหลวงวัดประดู่ทรงธรรม เอกสารจากหอหลวง (กรุงเทพมหานคร: คณะกรรมการชำระประวัติศาสตร์ สำนักงานเลขาธิการนายกรัฐมนตรี, 2534), น.6.

³ ได้แก่บริเวณที่เป็นแนวคลองบางกอกใหญ่และคลองบางกอกน้อยในปัจจุบัน

สมุทรสาคร⁴ต่อมาในสมัยรัตนโกสินทร์เมื่อเส้นทางคมนาคมได้รับการพัฒนาขึ้น โดยเฉพาะในสมัยรัชกาลที่ 4 ได้มีการขุดคลองในพื้นที่หลายจังหวัด ทำให้การเดินทางติดต่อระหว่างกรุงเทพฯกับจังหวัดต่างๆใกล้เคียง ได้แก่ ธนบุรี นนทบุรี นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี สมุทรสาครสมุทรสงคราม เป็นไปได้อย่างสะดวกยิ่งขึ้น⁵ ปลาหูจึงเป็นที่รู้จักของคนทั่วไปในภาคกลาง จนกระทั่งปรากฏในหนังสืออักขราภิธานศรับท์ของหมอบรัดเลย์ซึ่งตีพิมพ์ในปี พ.ศ. 2416 โดยได้บรรยายถึงลักษณะของปลาหูเอาไว้ ครั้นต่อมาในสมัยรัชกาลที่5 ได้มีการสร้างทางรถไฟสายมหาชัยหรือรถไฟท่าจีน เชื่อมระหว่างกรุงเทพฯกับสมุทรสาคร พ.ศ. 2445 และทางรถไฟสายแม่กลอง พ.ศ. 2448 เป็นเส้นทางที่สร้างต่อจากสายท่าจีนไปยังจังหวัดสมุทรสงคราม เลียบตามปากอ่าวไทย โดยเริ่มต้นฝั่งตะวันตกแม่น้ำท่าจีนเหนือวัดหัวแหลมตรงข้ามมหาชัย ข้ามไปยังแม่น้ำกลองระหว่างวัดบ้านใหญ่ กับป้อมพิฆาตข้าศึก⁶ ทำให้การขนส่งสัตว์ทะเลสดและรวดเร็วขึ้น ปลาหูจึงเป็นที่แพร่หลายมากยิ่งขึ้น ในบันทึกของ เฮอร์เนส ยัง (Ernest Young) ซึ่งเคยรับราชการในกระทรวงธรรมการ ได้กล่าวถึงการบริโภคปลาหูของไทย เมื่อปีพ.ศ. 2451 ว่า "... เมื่อถึงฤดูกาลที่มีปลาหูมากๆ ชาวสยามทุกคนจะนิยมรับประทานปลาหูและถือว่าเป็นอาหารอันโอชะสำหรับพวกเขา"⁷ จากความนิยมดังกล่าวทำให้มีการนำปลาหูมาประกอบเป็นอาหารหลากหลายชนิด ได้แก่ ปลาหูสดแกงส้มกับผลเถาคัน จู๋ปลาหูสด ปลาหูต้มเค็ม น้ำพริกปลาหูดำ และน้ำพริกปลาหูทอด โดยเฉพาะน้ำพริกปลาหูทอด ซึ่งเป็นอาหารยอดนิยม ที่มีการบริโภคกันอย่างมากมายจนถือว่าเป็นอาหารประจำชาติ และเมื่อรัฐบาลเปิดใช้เส้นทางรถไฟสายนครราชสีมา (พ.ศ.2443) และเส้นทางรถไฟสายเหนือ (พ.ศ.2464) ทำให้วัฒนธรรมการบริโภคปลาหูแพร่หลายออกไปยังพื้นที่อื่นนอกจากภาคกลาง และได้กลายเป็นอาหารที่นิยมของตลาดภายในต่อมา

นอกจากปลาหูจะเป็นที่ต้องการของตลาดภายในประเทศแล้ว ปลาหูยังเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศ โดยได้มีการส่งออกไปจำหน่ายในรูปผลิตภัณฑ์ปลาหูเค็มยังประเทศจีน

⁴ สุจิตต์ วงษ์เทศ, แม่น้ำลำคลองสายประวัติศาสตร์, พิมพ์ครั้งที่ 2 (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มติชน, 2539), น. 3.

⁵ เกื้อกุล ยืนยงอนันต์, การพัฒนาการคมนาคมทางบกในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าอยู่หัว (กรุงเทพฯ: เจริญวิทย์การพิมพ์, 2521), น. 20-22.

⁶ เรื่องเดียวกัน, น.130-131.

⁷ เฮอร์เนส ยัง, "มองสยาม," แปลโดย ศุภรัตน์ ธาราคักดิ์ ใน รวมเรื่องแปลหนังสือและเอกสารทางประวัติศาสตร์ ชุดที่ 2 (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2535), น.364.

อินโดนีเซีย สิงคโปร์ และฮ่องกง โดยประเทศอินโดนีเซียเป็นแหล่งตลาดรับซื้อที่ใหญ่ที่สุด ซึ่งรายได้จากการค้ากับตลาดต่างประเทศสามารถทำเงินเข้าสู่พื้นที่อ่าวไทยและประเทศเป็นจำนวนไม่น้อย ตัวอย่างเช่น ในปี พ.ศ. 2443 รายได้จากการค้าปลาหูเค็มสามารถทำเงินให้ถึง 728,143 บาท และในปีต่อมาสามารถทำรายได้ให้ถึง 1,158,282 บาท⁸

ความต้องการของตลาด ทำให้ปลาทูเป็นสินค้าสำคัญที่มีผู้สนใจเข้ามาลงทุน แบ่งออกเป็นทำประมงปลาทู และทำธุรกิจการค้าปลาทู

สำหรับการลงทุนทำประมงปลาทู ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นคนท้องถิ่นแยกตามกลุ่มชาติได้แก่ ชาวจีน ชาวญวน และชาวไทย นอกจากคนในท้องถิ่นแล้ว ยังมีผู้ประกอบการภายนอกหรือต่างถิ่นสนใจเข้ามาทำประมงปลาทูด้วย เช่น พระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าสายสนิทวงศ์ และประยูร จรรยาวงศ์ ในการดำเนินงานผู้ประกอบการจะต้องลงทุนทั้งในเรื่องของอุปกรณ์ และแรงงาน นอกจากการลงทุนดังกล่าวผู้ประกอบการยังจะต้องจ่ายค่าเงินภาษีอากรให้กับรัฐบาล ภายหลังจากการรวบรวมผลผลิตผลปลาทูได้เสร็จสิ้นลง ก็จะมีนายหน้าหรือผู้ประกอบการการค้าปลาทูนำเรือมารับสินค้าปลาทูหรือไม่ชาวประมงก็จะนำปลาทูบรรทุกใส่เรือมายังแหล่งขึ้นปลา ซึ่งจะอยู่ตามแหล่งประมงใหญ่ๆ เช่น ชุมพร ท่าจีน แม่กลอง โดยมีแหล่งขึ้นปลาแหล่งใหญ่ที่สำคัญอยู่ในกรุงเทพมหานคร บริเวณถนนทรงวาด ซึ่งมีนายหน้าหรือผู้ประกอบการการค้าคอยรับสินค้าปลาทูจากชาวประมง เพื่อนำไปจำหน่ายต่อ

ในการดำเนินงานก่อนพ.ศ. 2496 รัฐบาลจะไม่เข้ามาแทรกแซงในระบบการค้าเลย สามารถแบ่งการดำเนินงานของนายหน้าหรือผู้ประกอบการการค้าได้เป็น 2 ช่วง คือ ก่อนพ.ศ. 2470 และหลังพ.ศ. 2470

การดำเนินงานของผู้ประกอบการการค้าก่อนพ.ศ. 2470 มีผู้ประกอบการที่สำคัญ ได้แก่ กลุ่มเจ้าภีษณายาการ ซึ่งได้เข้ามามีบทบาทในธุรกิจปลาทูเมื่อรัฐบาลประกาศเก็บภาษีปลาทูในปี พ.ศ. 2397⁹ และกลุ่มของคนในบังคับต่างชาติ อย่างไรก็ตามกลุ่มที่ประสบความสำเร็จมากที่สุด คือกลุ่มของเจ้าภีษณายาการ แต่ภายหลังจากเมื่อรัฐบาลเริ่มจัดเก็บภาษีด้วยเจ้าหน้าที่ของรัฐเอง

⁸ หจข., เอกสารกระทรวงการต่างประเทศ กต. 67.5/4 เลขที่ บัญชีสินค้าเข้า-ออกท่ากรุงเทพฯปี 1900 (พ.ศ. 2444)

⁹ รั้งสรรค์ ธนะพรพันธ์, ภาษีอากรในประวัติศาสตร์เศรษฐกิจไทย คลังข้อมูลและบทสำรวจสถานะทางวิชาการ(กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2528), 143.

ในปีพ.ศ. 2435 ทำให้ระบบเจ้าภาษีนายอากรค่อยๆเสื่อมลง¹⁰ จนกระทั่งในปีพ.ศ. 2470 เมื่อรัฐบาลสามารถตราพระราชบัญญัติภาษีภายในได้สำเร็จภาษีปลาทูจึงถูกยกเลิกไป¹¹

การดำเนินงานของผู้ประกอบการการค้าหลังพ.ศ. 2470 ภายหลังจากกลุ่มเจ้าภาษียกเลิกไป ทำให้มีผู้สนใจเข้ามาลงทุนประกอบการธุรกิจการค้าปลาทูเป็นจำนวน ได้แก่ แพปลา ผู้ประกอบการโรงแรม ผู้ประกอบการโรงหนึ่ง และผู้ประกอบการห้องเย็น ในการดำเนินงานกลุ่มผู้ประกอบการที่มีบทบาทมากที่สุดคือ แพปลา จนกระทั่งในปีพ.ศ. 2496 เมื่อรัฐบาลออกพระราชบัญญัติกิจการแพปลา และต่อมาได้จัดตั้งองค์การสะพานปลาขึ้น ทำให้แพปลาต้องอยู่ภายใต้การควบคุมของรัฐ

ด้วยเหตุที่ปลาทูเป็นปลาที่มีความผูกพันกับการบริโภคของชาวไทยมายาวนาน และเป็นอาหารที่ได้รับความนิยม รวมทั้งเป็นปลาเศรษฐกิจที่สร้างรายได้ให้กับพื้นที่ชายฝั่งทะเลในอ่าวไทย ผู้วิจัยจึงเห็นความสำคัญและประสงค์ที่จะศึกษาเรื่องราวของปลาทู เพื่อสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการบริโภคปลาทูในสังคมไทย และพัฒนาการของเศรษฐกิจในพื้นที่ชายฝั่งทะเลในอ่าวไทย โดยเริ่มศึกษาตั้งแต่ลักษณะทางภูมิศาสตร์ในอ่าวไทยที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับผลิตผลปลาทู การบริโภคปลาทูในสังคมไทย และการเข้าไปแสวงหาผลประโยชน์ของกลุ่มต่างๆ ได้แก่ รัฐบาล กลุ่มผู้ประกอบการลงทุน และแรงงาน ตลอดจนศึกษากระบวนการทางการตลาดของปลาทู ตั้งแต่การนำปลาทูออกจากแหล่งธรรมชาติ ผ่านมือพ่อค้าคนกลาง ขนส่งไปยังตลาดรับซื้อ จนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค โดยศึกษาตั้งแต่ พ.ศ.2397-2496 ซึ่งเป็นช่วงที่คนในสังคมไทยเข้าไปแสวงหาผลประโยชน์จากผลิตผลจากปลาทูอย่างต่อเนื่อง อันจะทำให้เห็นพัฒนาการและความเปลี่ยนแปลงในเรื่องของการเข้าไปแสวงหาผลประโยชน์จากผลิตผลปลาทูในลักษณะต่างๆในแต่ละช่วงเวลา

วัตถุประสงค์ในการศึกษา

1. เพื่อศึกษาถึงวัฒนธรรมการบริโภคปลาทูที่มีในสังคมไทย
2. เพื่อศึกษาถึงพัฒนาการของธุรกิจปลาทูในอ่าวไทย โดยพิจารณาถึงปัจจัยที่มีผลทำให้เกิดการขยายตัวการลงทุนของธุรกิจ

¹⁰ ญาดา ประภาพันธ์, ระบบเจ้าภาษีนายอากรสมัยกรุงรัตนโกสินทร์(กรุงเทพมหานคร : บางกอกการพิมพ์, 2524), น.296.

¹¹ รังสรรค์ ธนะพรพันธ์, ภาษีอากรในประวัติศาสตร์เศรษฐกิจ, น.144.

3. เพื่อศึกษาบทบาทของกลุ่มต่างๆที่เข้ามาแสวงหาผลประโยชน์จากปลาทุ รวมถึงกระบวนการทางด้านตลาดของปลาทุ ตั้งแต่การนำปลาทุออกจากแหล่งธรรมชาติ ผ่านกระบวนการต่างๆ จนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค ในช่วง พ.ศ. 2397-2496

สมมติฐานในการวิจัย

1. ปลาทุมีความสำคัญในวัฒนธรรมการบริโภคของไทยมาตั้งแต่โบราณ อาหารที่คนไทยคุ้นเคยและมักกล่าวถึงคู่กัน คือ (กิน) ข้าวกับน้ำพริกปลาทุ

2. การขยายตัวของ การบริโภคปลาทุเกิดขึ้นพร้อมๆ กับการพัฒนาเส้นทางคมนาคมที่เชื่อมโยงพื้นที่บริเวณอ่าวไทยกับพื้นที่ตอนใน ที่สำคัญคือการพัฒนาระบบคลอง และรถไฟ

3. ธุรกิจปลาทุมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับนายทุนคนจีน เริ่มจากเจ้าภาษีนายกรมมาถึงกลุ่มผู้ประกอบการกลุ่มใหม่

ขอบเขตของการวิจัย

ผู้วิจัยได้กำหนดช่วงเวลาในการศึกษาไว้ตั้งแต่ พ.ศ. 2397 – 2496 เนื่องจากในปี พ.ศ. 2397 เป็นเวลาที่รัฐบาลได้ประกาศเรียกเก็บภาษีปลาทุ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการเติบโตของธุรกิจปลาทุที่มีรายได้จนนำไปสู่การเข้าไปแสวงหาผลประโยชน์ของกลุ่มคนต่างๆ การศึกษาได้ดำเนินมาจนถึงปีพ.ศ. 2496 เนื่องจากเป็นปีประกาศพระราชบัญญัติจัดระเบียบกิจการแพปลา ซึ่งทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านธุรกิจปลาทุอย่างมากจนน่าจะแยกศึกษาต่างหาก

พื้นที่ในการศึกษา ผู้วิจัยกำหนดพื้นที่ในอ่าวไทยตั้งแต่จังหวัดตราด ลงไปจนถึงนราธิวาส ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีผู้เข้ามาแสวงหาผลประโยชน์จากปลาทุอย่างต่อเนื่องจากอดีต ส่วนในด้านตลาดผู้วิจัยจะศึกษาในภาพรวม คือ ศึกษาทั้งตลาดภายนอกและตลาดภายในประเทศ เพื่อให้เห็นเครือข่ายการค้าปลาทุ

ในส่วนของเนื้อหา ผู้วิจัยจะศึกษาถึงความสำคัญของปลาทุต่อสังคมและเศรษฐกิจไทย โดยเริ่มศึกษาตั้งแต่วัฒนธรรมการบริโภคปลาทุที่มีในสังคมไทย พัฒนาการของธุรกิจปลาทุ รวมทั้งกลุ่มผลประโยชน์ต่างๆที่เข้ามาแสวงหาผลประโยชน์จากปลาทุ ซึ่งได้แก่ รัฐบาล ที่แสวงหารายได้จากปลาทุด้วยการออกกฎหมายกฎเกณฑ์ต่างๆ ต่อมาคือ กลุ่มผู้ประกอบการลงทุน ซึ่งเป็นผู้ลงทุนทำธุรกิจปลาทุ หลังจากนั้นเป็นกลุ่มแรงงานที่ประกอบอาชีพประมงในอ่าวไทย จนกระทั่งศึกษาถึง

กระบวนการทางตลาด นับตั้งแต่การนำปลาออกจากแหล่งธรรมชาติ ผ่านขั้นตอนต่างๆจนถึงมือผู้บริโภค

วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยศึกษาโดยใช้ข้อมูล ดังนี้

1.เอกสารราชการ ประเภท

1.1 เอกสารเย็บเล่มกรมพระกลาโหมสมัยรัชกาลที่ 4-5 ที่อยู่ในหอจดหมายเหตุแห่งชาติ

1.2 เอกสารของสำนักงานเศรษฐกิจการคลัง กระทรวงการคลังที่อยู่ในหอจดหมายเหตุแห่งชาติ

1.3 เอกสารของสำนักงานเลขาธิการคณะรัฐมนตรี สำนักงานนายกรัฐมนตรี สมัยรัชกาลที่ 7-8 ที่อยู่ในหอจดหมายเหตุแห่งชาติ

1.4 เอกสารของกระทรวงพระคลังมหาสมบัติสมัยรัชกาลที่ 5-7 ที่อยู่ในหอจดหมายเหตุแห่งชาติ

2.เอกสารประเภทพระราชหัตถเลขา พระนิพนธ์ต่างๆ รวมไปถึงบันทึกของบุคคลต่างๆของไทยที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับการบริโภคปลาทู และการประมง ซึ่งตีพิมพ์แล้ว

3.เอกสารตีพิมพ์ที่บันทึกเรื่องราวของผลิตผลปลาทูของชาวต่างชาติที่เข้ามาในสังคมไทย

4.หนังสือตำราอาหารของบุคคลสำคัญ ซึ่งสามารถให้รายละเอียดเกี่ยวกับรูปแบบการบริโภคปลาทูในสังคมไทย

5.งานวิจัย หนังสือ และบทความต่างๆในวารสารศิลปวัฒนธรรม นิตยสารครัว ที่มีเรื่องราวเกี่ยวกับปลาทู และการประมง ซึ่งจะมีประโยชน์ต่อการศึกษาสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมของธุรกิจปลาทู โดยนำเอาข้อมูลเหล่านี้มาวิเคราะห์โดยอาศัยวิธีการทางประวัติศาสตร์ อธิบายโดยใช้วิธีบรรยายเชิงวิเคราะห์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้เข้าใจวัฒนธรรมการบริโภคปลาทูที่มีในสังคมไทย

2. ทำให้เข้าใจถึงลักษณะกระบวนการการค้าปลาทูที่มีพัฒนาการอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีต

3.ทำให้เกิดความรู้ความเข้าใจเรื่องประวัติศาสตร์เศรษฐกิจส่วนหนึ่งบนพื้นที่ชายฝั่งทะเลในอ่าวไทย โดยอาศัยกรณีศึกษาปลาทูเป็นภาพสะท้อนให้เห็นถึงความเปลี่ยนแปลง

เอกสารหรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เอกสารหรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ซึ่งผู้วิจัยใช้ในการศึกษาเรื่องราวของปลาทู ที่สำคัญได้แก่

1.งานศึกษาในด้านชีววิทยา เป็นงานศึกษาเกี่ยวกับวงจรชีวิตปลาทู ซึ่งได้เริ่มมีการศึกษาอย่างจริงจังตั้งแต่ปี พ.ศ. 2503 และได้มีการพัฒนาเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ได้แก่

งานของสถานวิจัยประมงทะเลกองสำรวจและค้นคว้า กรมประมง เรื่อง งานสอบสวนปลาทู พ.ศ. 2506 – 08 เป็นหนังสือที่รวบรวมบทความหลายๆบทความเกี่ยวกับปลาทูในทางชีววิทยา กล่าวถึงจุดกำเนิดและลำดับขั้นของความน่าจะเป็นของเกล็ดปลาทูในอ่าวไทย วิเคราะห์ไข่ปลาลอยน้ำและลูกวัยอ่อนของปลาจำพวกทูลิ่ง ศึกษาเกี่ยวกับการแพร่กระจายของไข่และลูกวัยอ่อน ศึกษาเกี่ยวกับการกินอาหารของปลาทู ความสัมพันธ์ระหว่างความยาวและน้ำหนักของปลาทูและปลาเลี้ยง และสำรวจปริมาณปลาทูที่จับได้ จำนวนแรงงานที่ใช้ และการแพร่กระจายของขนาดของปลาทู

งานของวีระวัฒน์ หงสกุล เรื่อง ปลาทูในอ่าวไทย พ.ศ. 2508 เป็นงานศึกษาที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับปลาทูตั้งแต่ เรื่องของชื่อปลา ลักษณะ ชีวิตความเป็นอยู่ รวมทั้งการประมงปลาทู โดยศึกษาเกี่ยวกับเครื่องมือที่ใช้ในการประมง แหล่งที่จับปลา และฤดูกาลในการทำประมง นอกจากนี้ยังศึกษาความสำคัญของปลาทูในด้านเศรษฐกิจ เกี่ยวกับการนำปลาทูมาแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่างๆ เช่น ปลาทูหนึ่ง ปลาทูเค็ม น้ำปลา ปลากระป๋อง ปลาแช่แข็ง และการเปลี่ยนแปลงปริมาณปลาทูที่มีผลกระทบต่อผู้ประกอบการและผู้บริโภค พร้อมทั้งให้ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการงานสอบสวนปลาทูในปี พ.ศ. 2506 – 2508

งานของยุพินท์ วิวัฒน์ชัยเศรษฐ์ เรื่อง งตจับปลาฤดูวางไข่ เพื่อลูกหลานไทยจะได้มีกินในวาระสารการประมง ปีที่ 52 ฉบับที่ 1 มกราคม – กุมภาพันธ์ 2542 เป็นงานศึกษาเกี่ยวกับวงจรชีวิตของปลาทูสายฝั่งตะวันตกที่เดินทางขึ้นสู่ทิศเหนือในบริเวณก้นอ่าว เนื่องจากเป็นกลุ่มสำคัญที่ก่อให้เกิดอุตสาหกรรมการประมง โดยดูถึงสาเหตุการเดินทางของปลาทูในอ่าวไทย

2.งานที่ให้รายละเอียดเกี่ยวกับการบริโภคปลาทูในสังคมไทย ได้แก่

งานของ สมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ เรื่อง จดหมายเหตุเรื่องประพาสต้นในรัชกาลที่ 5 ซึ่งแต่งเป็นจดหมายเหตุเล่าเรื่องตามเสด็จพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ประพาสหัวเมือง เมื่อพ.ศ. 2447 ได้กล่าวถึงการนำเอาปลาทุมาทำข้าวต้ม และความรู้สึกประทับใจในรสชาติของปลาทุสดที่ได้ทรงเสวยที่สมุทรสาคร และงานอีกเรื่อง คือ ถึงหญิงใหญ่ ภายประพาสสมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ ประทาน ม.จ.จจิตรณอม ดิศกุล พระธิดาองค์ใหญ่ เมื่อปี พ.ศ. 2477 กล่าวถึง รสชาติปลาทุเค็มที่ทรงเสวยที่ปิ้ง ว่าส่วนใหญ่มักจะแข็งและรสชาติไม่อร่อย

งานของพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว เรื่อง จดหมายเหตุสมเด็จพระบรมโอรสาธิราช เจ้าฟ้ามหาวชิราวุธ สยามมกุฎราชกุมารเสด็จหัวเมืองปักษ์ใต้ ร.ศ. ๑๒๔ พ.ศ. 2452 ได้กล่าวถึง ความรู้สึกประทับใจในรสชาติของปลาทุสดที่นำมาทอด เมื่อครั้งที่ได้ทรงเสวยที่จังหวัดชุมพร และงาน ภาพยนต์เรื่องว่าง กล่าวถึง อาหารว่างชนิดต่างๆ รวมทั้งเมี่ยงปลาทุ

งานของคุณหญิงจันทรี ในหนังสือเรื่อง ดูจนวากกลางมหาสมุทร ได้เล่าถึงวิธีการทำปลาทุกระป๋องของคุณทวดหนู ย่าทวดของตระกูลหวังหลี่ ซึ่งมีอายุอยู่ในช่วงสมัยรัชกาลที่ 5

3.งานที่กล่าวบรรยายถึงวิธีการทำประมงปลาทุในอ่าวไทยสมัยโบราณ ได้แก่

เรื่อง เล่าเรื่องกรุงสยาม ของ ฉ่อง แบบดิษฐ์ ปาลเลกั๋วร ทีพิมพ์ครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ.2397 ได้บรรยายถึงปริมาณปลาทุในอ่าวไทย กลุ่มคนที่ทำประมงในบริเวณมหาชัย แม่กลอง และจันทบุรี สำหรับที่จันทบุรี ได้มีการบรรยายถึงวิธีการทำประมงของพวกญวน รวมทั้งให้ข้อมูลเกี่ยวกับปริมาณสินค้าปลาทุเค็มที่ส่งไปขายต่างประเทศในระยะหนึ่งปี

เรื่อง ชีวิตฉัน ของ สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ากรมพระยานุพันธ์วงศ์วรเดช เป็นรายงานการเสด็จตรวจราชการหัวเมืองปักษ์ใต้ ทูลเกล้าถวายพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เมื่อปี พ.ศ. 2427 ได้กล่าวถึงการไปตรวจราชการที่เมืองปราณบุรี โดยได้มีการบรรยายถึงการทำประมง และการค้าปลาทุของประชาชนในเมืองนี้อย่างคร่าวๆ

เรื่อง เที่ยวทะเลตะวันออก ซึ่งพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระสมมตอมรพันธุ์ทรงแต่งงานขึ้นนี้อธิบายวิธีการทำปลาทุ และจำนวนเงินที่ใช้ในการลงทุน ในบริเวณแถบอ่างหินและบางปลาสร้อย

เรื่อง มองสยาม ของ เออร์เนส ยัง ทีพิมพ์ครั้งแรก พ.ศ. 2451 เออร์เนส เคยรับราชการอยู่ในกระทรวงธรรมการ และได้เขียนเรื่องนี้ขึ้นจากประสบการณ์ เมื่อครั้งที่ได้มีโอกาสเข้ามาพำนักอยู่ในประเทศไทย เนื้อหาในหนังสือเล่มนี้ได้บรรยายถึงวิธีการประมงปลาทุ และวงจรชีวิตปลาทุใน

อ่าวไทยอย่างคร่าวๆ รวมทั้งรสชาติปลาทุที่สดและเค็มที่ได้บริโภค และความนิยมปลาทุในสังคมไทย

เรื่อง รายงานการสำรวจพืชพันธุ์ในน้ำ และการอุตสาหกรรม แผนกสัตว์น้ำของประเทศสยาม พร้อมทั้งด้วยโครงการ และข้อแนะนำในการควบคุมบังคับบัญชา การบำรุงรักษาและการจัดให้เจริญขึ้น ของ ฮิว แมคคอร์มิค สมิท (Hugh McCormick Smith) เป็นรายงานการตรวจการตามชายฝั่งทะเลของอ่าวไทย ในปี พ.ศ. 2466 ได้บรรยายถึงวิธีการทำประมง ผลิตผลปลาทุในอ่าวไทยอย่างคร่าวๆ และปัญหาการประมงที่ทำลายพันธุ์ปลาทุ รวมทั้งการเก็บภาษีสัตว์น้ำ

4.งานที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการนำปลาทุมาประกอบอาหาร ได้แก่

เรื่อง ประวัติหินบดแร่จดหมายเหตุ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ เป็นงานตำราอาหารเล่มแรกของไทย แต่งในสมัยรัชกาลที่ 5 กล่าวถึงวิธีการนำปลาทุมาประกอบอาหารเป็นปลาทุสดแกงส้มกับผลเถาคัน และฉู่ปลาทูสด

ตำรากับข้าวควา-หวานประจำวัน ของ มจ.จันทร์เจริญรัชนี กล่าวถึงวิธีการทำหลนปลาทุเค็มเกษมรส และชนิดของปลาทุเค็มที่จะนำมาประกอบอาหาร รวมทั้งวิธีการทำน้ำพริกปลาทุสุริยวงศ์ ซึ่งเป็นน้ำพริกที่ใช้เนื้อปลาทุบึงเป็นเครื่องปรุง

ชีวิตในวัง งานเขียนของ มล.เนื่อง นิลรัตน์ ซึ่งเคยได้ใช้ชีวิตอยู่ในวังสวนสุนันทา และได้มีโอกาสเรียนรู้วิธีการปรุงอาหารของชาววัง กล่าวถึงวิธีทำปลาทุต้มเค็ม และน้ำพริกปลาทุตำ

ตำรากับข้าว ของ ฉลวย ศุภาพร เป็นตำราอาหารที่ได้มาจากการศึกษาวิชาการครัวตามหลักสูตรการฝีมือของโรงเรียนการช่างสตรีบ้านทวาย กรุงเทพฯ กล่าวถึง วิธีการทำปลาหนึ่งแบบเขมร

5.งานเกี่ยวกับเรื่องธุรกิจการค้า และการเก็บภาษีปลาทุ ได้แก่

นิราศเมืองเพชร ของ สุนทรภู่ กล่าวถึง สภาพการค้าขายสินค้าสัตว์น้ำเค็มในบริเวณแม่กลอง ได้แก่ ปลากระเบน ปลาทุ ปู และหอย ซึ่งมีลักษณะเป็นการค้าขนาดใหญ่ที่สามารถสร้างรายได้ให้กับแม่ค้าได้เป็นจำนวนมาก

นิราศพระแท่นดงรัง ของ สามเณรกลิ่น เขียนขึ้น ในช่วงประมาณ พ.ศ.2376 เมื่อคราวตามสุนทรภู่ไปนมัสการพระแท่นดงรัง กล่าวถึง สภาพของแม่กลอง ซึ่งเป็นแหล่งการค้าสัตว์น้ำทะเล ที่มีการทำปลาทุและปูเค็มจำนวนมาก และท่าจีน ซึ่งเป็นแหล่งการประมงอีกแห่งหนึ่ง

ประกาศเรื่องการค้าแลภาษีปลา ในประชุมกฎหมายประจำศก เล่ม 13 กฎหมายร.ศ. 110 – 111 ของ เสถียร ลายลักษณ์ กล่าวถึงปัญหาระหว่างเจ้าภาษีกับชาวประมง ซึ่งนอกจากเจ้าภาษีจะทำหน้าที่เก็บภาษีส่งรัฐบาลแล้ว ยังเข้ามามีบทบาทในการเป็นนายทุนนายหน้าค้าปลาให้

กับชาวประมง โดยเรียกเก็บค่าธรรมเนียมในการเป็นนายหน้าขายปลาเป็นจำนวน 16 ซัก 1 หรือ บาทละ 4 อัฐ บางครั้งก็อาจเรียกเก็บมากกว่านี้ และบางทีก็มีการเรียกเก็บเป็นของกำนันเพิ่มเติมอีก ทำให้ชาวประมงเดือดร้อน

ระบบเจ้าภาษีนายอากร สมัยกรุงเทพยุคต้น ของ ญาดา ประภาพันท์ ตีพิมพ์ พ.ศ.2524 ศึกษาเกี่ยวกับการผูกขาดภาษี โดยเจ้าภาษีนายอากร วิธีการจัดเก็บ ปัญหาและข้อบกพร่องของการจัดเก็บก่อนการปฏิรูปในรัชกาลที่ 5 ตลอดจนศึกษาพฤติกรรมของบุคคลบางกลุ่มที่เกี่ยวข้องกับภาษีอากร ในการศึกษาได้กล่าวถึงเรื่องของภาษีอากรค่าน้ำ และภาษีปลาทุ เกี่ยวกับความเป็นมาของการจัดเก็บ และวิธีในการจัดเก็บภาษีอากรทั้งสอง

ภาษีอากรในประวัติศาสตร์เศรษฐกิจไทย คลังข้อมูลและบทสำรวจสถานะทางวิชาการ ของ รั้งสรรค์ ณะพรพันธุ์ กล่าวถึง ความเป็นมาของการจัดเก็บภาษีอากรค่าน้ำ และภาษีปลาทุ รวมถึงอัตราในการเก็บภาษี