

เหลียวมอง...ชุมชนบางไส้ไก่ (หมู่บ้านลาว) ตอนที่ 4 ปลาส้มบ้านลาว

จิราภรณ์ หนูสวัสดิ์



ภูมิปัญญาทางด้านอาหารของชาวลาวเกี่ยวกับปลาส้ม

จากคำบอกกล่าวกันมาว่า ในสมัยสมเด็จพระเจ้าเสือ ได้เคยออกกฤษฎีกาให้ทำการอนุรักษ์ปลาตะเพียนไว้ในช่วงฤดูการวางไข่ของปลาตะเพียน เพราะว่าเป็นช่วงเวลานั้นปลาตะเพียน จะมีเนื้อปลาที่อร่อย ส่วนการทำปลาส้มจะต้องทำกันในช่วงฤดูหนาวเท่านั้น เพราะว่าเนื้อปลาจะไม่มีกลิ่น

ชาวลาวเวียงจันทน์ได้มีการถนอมอาหารปลาตะเพียนที่มีก้างเป็นจำนวนมากด้วย “วิธีการทำปลาส้ม” ที่ใช้วิธีการหมักไว้เป็นเวลานานเพื่อที่จะให้ก้างปลานิ่มจนสามารถนำมารับประทานได้หมดทั้งตัว

ปัจจุบันคงเหลือบ้านที่ทำปลาส้มที่มีรสชาติดั้งเดิมซึ่งสืบสานต่อมาจากบรรพบุรุษมีอยู่ประมาณ 2-3 หลัง โดยจะทำปลาส้มไว้ทานกันเองในครอบครัวและเพื่อแจกจ่ายกันเฉพาะในหมู่บ้านโดยทำกันปีละหนึ่งครั้งเท่านั้น

ลักษณะของปลาส้มของหมู่บ้านลาว มีลักษณะคล้ายคลึงกับปลาส้มที่มีขายอยู่ที่ตลาดจังหวัดสระบุรี แต่รสชาติแตกต่างกัน ส่วนปลาส้มที่มีรสชาติเหมือนกันและมีลักษณะคล้ายคลึงกันนั้นจะเป็นปลาส้มของชาวอำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ หรือที่เรียกกันว่า “ปลาส้มของกำนันจูล”

จึงสันนิษฐานได้ว่า อาจจะเป็นกลุ่มชาวลาวเวียงจันทน์ที่อพยพมาในคราวเดียวกัน แต่ต้องแยกย้ายกระจัดกระจายกันไปตั้งถิ่นฐาน ตั้งบ้านเรือนอยู่นั่นเอง ซึ่งถือได้ว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นทางด้านอาหารของชาวลาวที่เก่าแก่อีกอย่างหนึ่ง

เพื่อเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาศิลปวัฒนธรรม และงานฝีมืออันทรงคุณค่าและสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัวโดยถือเป็นอาชีพหลักที่คงอยู่มาตั้งแต่ในอดีตจวบจนถึงปัจจุบันนี้ ซึ่งถือได้ว่าเป็นการพัฒนาที่ยั่งยืน คณะกรรมการชุมชนและชาวชุมชนบางไผ่ไถ่บ้านสมเด็จ จึงเห็นควรให้มีการจัดตั้ง “ศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาชุมชน” ขึ้นที่ชุมชนบางไผ่ไถ่บ้านสมเด็จ หรือ หมู่บ้านลาว แห่งนี้

ประวัติผู้ทำปลาต้มบ้านลาว

นางคำจันทร์ อิมบุดผา เกิดเมื่อวันที่ 26 มกราคม 2505 ปัจจุบันอายุ 57 ปี เป็นจังหวัดร้อยเอ็ด และได้ย้ายเข้ามาอยู่ในกรุงเทพฯกับพี่สาวซึ่งอยู่ในชุมชนลาว ในปี 2523 ในช่วงนั้นทำอาชีพพี่เลี้ยงแม่พิเศษและได้มาเป็นแม่บ้าน และได้มาพบรักกับนาย อุทิศ อิมบุดผา ซึ่งมีเชื้อเป็นลาวเวียงจันทน์ และมีอาชีพทำขลุ่ย ต่อมาแต่งงานในปี 2525 (และมีบุตรสาวรวมกัน 2 คน 1. น.ส.เต็มตา อิมบุดผา 2. น.ส.สุดารัตน์ อิมบุดผา) หลังจากแต่งงานได้เริ่มเป็นลูกมือทำขลุ่ยช่วยงานนายอุทิศ และได้ทำมาจนเป็นอาชีพจนถึงทุกวันนี้

ระหว่างที่อาศัยอยู่ที่บ้านสามี แม่สามีซึ่งมีเชื้อลาวเวียงจันทน์ได้สอนวิธีการทำปลาต้ม สูตรโบราณแรก ๆ ก็ช่วยเป็นลูกมือ พอแม่สามีเริ่มอายุมากขึ้น จึงให้มาลงมือทำด้วยตนเอง เริ่มจากการทำเพื่อถวายในงานบุญต่าง ๆ ของชุมชน จากนั้นคนในหมู่บ้านเริ่มพูดถึงกันปากต่อปาก จึงเริ่มทำขายบ้างเป็นครั้งคราว จนปัจจุบันเริ่มมีคนรู้จักมากขึ้น จึงเริ่มทำขายเป็นอาชีพเสริม

ส่วนประกอบการทำปลาต้มบ้านลาว

1. เกลือ
2. ปลาตะเพียน
3. ข้าวเสาไห้ 100%
4. กระเทียมเก่า

ขั้นตอนการทำปลาต้มบ้านลาว

ขั้นตอนที่ 1 ขอดเกล็ดปลา คั่วไส้และฟุงปลานำมาล้างน้ำ 3 ครั้ง จนตัวปลาซีด หลังจากนั้นนำมาใส่ตะแกรงเพื่อสะเด็ดน้ำ

ขั้นตอนที่ 2 นำปลามากรีดตามแนวยาวของตัวปลา

ขั้นตอนที่ 3 ใช้ไม้ทุบที่ตัวปลาให้ตัวปลาซ้ำ เพื่อให้เกลือเข้าเนื้อง่าย

ขั้นตอนที่ 4 -5 นำปลามาทาเกลือทั้งด้านในและด้านนอก และเรียงใส่กะละมังเป็นชั้น ๆ

- ขั้นตอนที่ 6 ปลาหมักเกลือทิ้งไว้ 4 ชั่วโมง หลังจากนั้นจะกลับปลาจากด้านล่างขึ้นด้านบน และหมักทิ้งไว้
อีก 4 ชั่วโมง ซึ่งการหมักจะใช้เวลาอย่างประมาณ 8 ชั่วโมง
- ขั้นตอนที่ 7 ปลาที่หมักได้ที่แล้ว เนื้อปลาจะมีลักษณะแข็ง
- ขั้นตอนที่ 8 การปลาหมักแบบเปรี้ยว โดยใช้ข้าวกับกระเทียมในการหมัก
- ขั้นตอนที่ 9 หุงข้าวโดยวิธีเช็ดน้ำ
- ขั้นตอนที่ 10 เมื่อหุงข้าวได้ที่ นำกะเทียมมาปั่นให้ละเอียดหรือตำ จากนั้นนำข้าวกับกระเทียมคลุกให้เข้า
กัน นำมาใส่ที่ห้องปลา
- ขั้นตอนที่ 11 นำปลาที่ใส่ข้าวแล้ว นำไปใส่ไว้ในไหโดยให้สลับข้าว 1 ชั้น ปลา 1 ชั้น เรียงต่อชั้น และเรียง
ปลาหัวทับหางไม่ให้มีช่องว่างจนเต็มไห
- ขั้นตอนที่ 12 ใช้กาบหมากปิดเป็นรูปกากบาท และใช้ไม้ไผ่ขัดเป็นรูปกากบาทอีกชั้นหนึ่ง ใช้ภาชนะที่พอดี
กับปากไห ครอบอีก 1 ชั้น หมักทิ้งไว้นาน 13 วัน
- ระหว่างการหมักทุก 2-3 วันจะมีน้ำขึ้นมาให้เททิ้งและ ใช้น้ำสะอาดฉีดล้างบริเวณปากไห
เพื่อป้องกันมดแมลง ประมาณวันที่ 10-11 จะเริ่มเป็นฝ้าไม่ค่อยมีน้ำขึ้นมา แสดงว่าปลาก็
เริ่มได้ที่แล้ว ให้ทำการเปิดไห และชิมถ้ายังเปรี้ยวน้อยให้หมักต่อไปอีก 1-2 วัน

ที่มา:

คำจันทร์ อิมบุบผา และสุภารัตน์ อิมบุบผา. ผู้เชี่ยวชาญการทำปลาหมักบ้านลาว. (สัมภาษณ์, 2 พฤษภาคม
2562)

ดวงเดือน จุลกรานต์. (2559). *ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนลาว (บางไส้ไก่บ้านสมเด็จฯ)* [เอกสารอัดสำเนา]. ม.ป.ท.:
ม.ป.พ.