A4

ภูมิปัญญาไทย

ปลาส้ม ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ ภูมิปัญญาไทยที่ไม่ควรลืม

ชำนาญ ทองเกียรติกุล

ภูมิปัญญาไทยหลายต่อหลายอย่างมักจะไม่ค่อยมีสูตรตายตัว และไม่มีการจดบันทึกการถ่ายทอดกรรมวิธีการต่าง ๆ มักจะเป็นบอกต่อ ๆ กันเฉพาะลูกหลาน หรือไม่ ประเภทครูพักลักจำ ตั้งแต่สิ่งของใหญ่ ๆ จนกระทั่งเรื่องอาหารการกิน เช่นเดียวกับวิธีการทำปลาส้มก็เหมือนกัน ไม่เคยจดเป็นตำรา เพียงแต่จะบอกเล่าทำตามกันมาหลายต่อหลายชั่วคน ภาคเหนือ ก็ทำอีกอย่างหนึ่ง ภาคอีสาน และภาคกลาง ก็อีกแบบหนึ่ง แต่สรุปแล้วคือ เป็นวิธีการถนอมอาหารเพื่อไว้กิน

● หน่วยงานที่เห็นคุณค่าสูตรการทำปลาส้ม

นายเกรียงไกร สถาพรวานิชย์ อาจารย์คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี พร้อมคณะ ที่เห็นความสำคัญของการทำปลาส้ม จึงได้ขอทุนวิจัยจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) เพื่อรวบรวมข้อมูล ทั้งสูตร กระบวนการผลิต ปริมาณและมูลค่าการตลาด การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำจืด ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจในภาคอีสาน โดยเฉพาะปลาส้มมีปริมาณการผลิตอยู่ในช่วง 1,170-1,352 ตัน ต่อปี มูลค่าประมาณ 60 ล้านบาท ต่อปี

● แหล่งผลิตปลาส้มที่ใหญ่ที่สุด

ส่วนใหญ่จะอยู่ตามแหล่งน้ำ ลุ่มแม่น้ำ เขตน้ำท่วมขังหรือน้ำหลากตามฤดูกาล เช่น เขตลุ่มแม่น้ำมูลในจังหวัดอุบลฯ ลุ่มแม่น้ำชีในจังหวัดยโสธร ลุ่มแม่น้ำสงคราม จังหวัดสกลนคร

โดยเฉพาะลุ่มแม่น้ำสงคราม มีความยาวทั้งสิ้น 420 กิโลเมตร ครอบคลุมพื้นที่เกือบทั้งหมดในภาคอีสานเหนือ เกิดจากการรวมตัวของลำน้ำหลายสาย เช่น ลำน้ำยาม ลำน้ำอูน ลำน้ำเมา ลำน้ำชาง มีภูทอก ภูสิงห์ ภูลังกา และเทือกเขาภูพาน การผลิตปลาส้มจะมี 2 ชนิด คือ ปลาส้มตัวและปลาส้มชิ้น

● กระบวนการผลิตปลาส้มและแหล่งวัตถุดิบ

1. ปลาส้ม นิยมที่จะใช้ปลาน้ำจืดมาทำ ได้แก่ ปลาตะเพียน ปลาขาว ปลาจีน ปลาสร้อย ปลานวลจันทร์

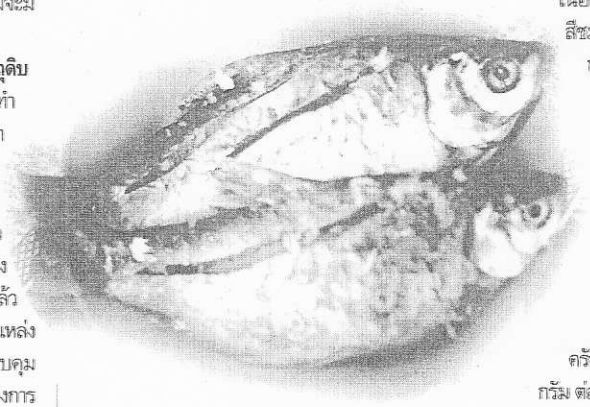
2. เกลือ ที่นิยมใช้ในการทำปลาส้มที่ดีควรจะเป็นเกลือทะเลป่น ขาว สะอาด และมีความเค็มสูง แต่มีราคาถูก บางแห่งอาจใช้เกลือสินเธาว์ เกลือเม็ด เกลือต้มแล้ว แต่ความสะดวกในการซื้อเกลือ หรือใกล้แหล่งผลิตเกลือในภาคอีสาน เกลือทำหน้าที่ควบคุมและรักษาสภาวะการหมักให้จุลินทรีย์ที่ต้องการจำพวกแลกติกแอซิดแบคทีเรีย

3. ข้าวเหนียวนึ่ง จะใช้ข้าวเหนียวใหม่มานึ่งและล้างในน้ำสะอาดเพื่อให้เมล็ดข้าวแยกไม่เกาะติดกันเป็นก้อน ข้าวเหนียวนึ่งนี้จะทำหน้าที่เป็นตัวเร่งให้จุลินทรีย์จำพวกแลกติกแอซิดแบคทีเรีย เจริญรวดเร็วในช่วงแรกของการหมักและทำให้เกิดกลิ่นรสเปรี้ยวของผลิตภัณฑ์ก่อนที่จุลินทรีย์ชนิดอื่นที่ไม่ต้องการจะเจริญเติบโตทำให้เกิดกลิ่นรสที่ไม่ต้องการ

4. กระเทียม เป็นตัวช่วยในการปรับปรุงกลิ่นรสของผลิตภัณฑ์ปลาส้ม แหล่งที่ซื้อกระเทียมจังหวัดศรีสะเกษ นอกจากนี้ ยังเติมน้ำตาลเพื่อช่วยปรุงรสและดินประสิวและสีผสมอาหารเพิ่มสีสันให้สีแดง

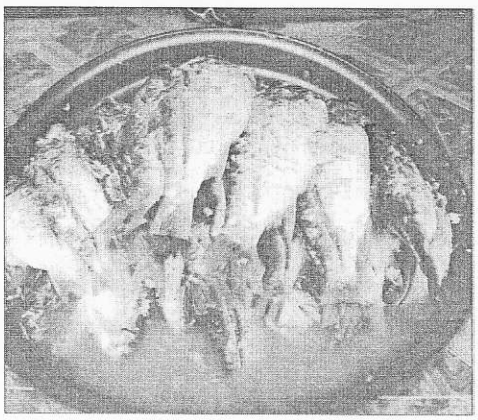
● กระบวนการผลิตปลาส้ม

เริ่มจากนำปลาสดที่ตายทันทีมาทำเนื่องจากปลาสดหากเก็บไว้จะทำให้คุณภาพปลาไม่ดีเน่าเสียได้ง่าย เพราะว่าหลังจากที่ปลาตายจะเกิดการย่อยสลายตัวเอง จะเกิดกลิ่นในช่วงที่หมัก จากนั้นขอดเกล็ด ควักไส้ตัดแต่ง จะบั้งปลาที่ข้างลำตัว ทั้งนี้เพื่อให้เกลือสามารถแพร่ผ่านไปตามเนื้อเยื่อของปลาได้ดีขึ้น และยังเป็นแอกลักษณ์ของแหล่งผลิต



จังหวัดยโสธร จะบั้งปลาตามแนวยาวข้างลำตัว ปลาด้านละ 1 ขีด ในจังหวัดนครราชสีมา จะบั้งตามยาวข้างลำตัวด้านละ 1 ขีด แล้วยังบีบตัวปลาให้แบน จากนั้น ทำความสะอาด สะเด็ดน้ำให้แห้ง นำมาคลุกเคล้าหรือแช่ในน้ำเกลือ บีบนวดและคลุกเคล้ากับกระเทียม ข้าวเหนียวนึ่ง ผงชูรส แล้วหมัก ผู้ผลิตส่วนใหญ่จะหมักในถุงพลาสติกแล้วใส่ภาชนะ จำพวกปี๊บโลหะ กะละมังเคลือบ หรือถังพลาสติก

ระยะเวลาในการหมักปลาจนได้ปลาส้มสามารถกินได้ จะใช้เวลา 2-3 วัน ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับสภาพอากาศหรืออุณหภูมิในสถานที่ผลิต ในช่วงเดือน มี.ค.-เม.ย. จะใช้เวลาเพียง 2 วัน ในฤดูหนาว เดือน ธ.ค. - ม.ค อาจใช้เวลา 7 วัน จึงจะสามารถกินได้ ปกติแล้วผู้ผลิตจะจำหน่ายให้ลูกค้าเพื่อนำไปจำหน่ายผู้บริโภคอีกทอดหนึ่ง หลังจากหมักเพียง 1-2 วัน ทั้งนี้ เพื่อให้พ่อค้าแม่ค้า มีเวลาในการจำหน่าย



● ลักษณะปลาส้มที่ดี

เนื้อปลาแข็ง ไม่ยุ่ย และมีสีชมพู มีกลิ่นกระเทียมและกลิ่นเปรี้ยวไม่แรง ชิ้นปลาส้มสมบูรณ์ไม่แตก ข้าวเหนียวนึ่งบนตัวปลาส้มบานออกและแยกเป็นเม็ดเต็ม ติดอยู่กับตัวปลา

● ระดับปริมาณในการผลิตปลาส้ม

ระดับการผลิต ระดับครัวเรือน 1,856-1,915 กิโลกรัม ต่อปี

ระดับอุตสาหกรรมในครัวเรือน 160,336 - 180,504 กิโลกรัม ต่อปี

ระดับอุตสาหกรรม 1,008,403- 1,169,748 กิโลกรัม ต่อปี

คิดเป็นมูลค่ากว่า 60 ล้านบาท ต่อปี แต่ปัญหาส่วนใหญ่ในขณะนี้คือการขาดแคลนวัตถุดิบ โดยเฉพาะปลาตะเพียนสด การตลาด เงินทุน การบริหาร

ปัญหาเหล่านี้ทางผู้วิจัยชี้แนะนำว่า ควรจะมีการส่งเสริมการเพาะเลี้ยงปลาตะเพียนในภาคอีสาน เพื่อที่จะได้ปลาตะเพียนสดและถูกกว่าที่จะนำมาจากต่างพื้นที่ ควรมีการถ่ายทอดเทคโนโลยีระดับชาวบ้าน การเก็บรักษาวัตถุดิบให้มีคุณภาพดีและเก็บรักษาได้นาน โดยไม่ต้องลงทุนสูง

ด้านการตลาด ควรจะมีการรวมกลุ่มและส่งเสริมการขาย จัดจำหน่ายศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน แหล่งท่องเที่ยว ร้านอาหารพื้นเมือง ภาครัฐควรตั้งตลาดกลางสำหรับซื้อขาย กำหนดราคากลางและควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์

การบริหารการจัดการหน่วยงานของรัฐควรเข้าไปแนะนำ และตรวจสอบกระบวนการผลิต สถาบันการเงินที่ควรปล่อยสินเชื่อให้แก่ผู้ประกอบการ

ภูมิปัญญาไทย สินค้าไทยจะอยู่ได้ หมายความว่า เมื่อผลิตพอเพียงออกมาแล้ว สามารถขายได้ มีตลาดรองรับ ทุกหน่วยงานไม่ว่าภาครัฐและเอกชนจะต้องเข้าร่วมมือช่วยเหลือกัน

ชำนาญ ทองเกียรติกุล. "ปลาส้ม ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติภูมิปัญญาไทยที่ไม่ควรลืม". **เทคโนโลยีชาวบ้าน.** 14, 288 (1 มิ.ย. 2545) 20.