

กรุงเทพมหานคร

ปีที่ 25 ฉบับที่ 8718 วันอาทิตย์ที่ 5 สิงหาคม พ.ศ.2555

‘ปลาต้มไร้ก้าง’ สินค้าโอท็อปชัยภูมิ

‘อาหารสุขภาพ’ทางเลือกผู้บริโภค



● สุทธิพงศ์ แสงจรัสสี

“ปลาต้ม” ถือว่าอาหารอร่อย ที่มีคนนิยมรับประทานจำนวนมากโดยเฉพาะคนอีสาน ไม่ว่าจะไปนั่งร้านอาหารร้านไหน เมนูทอดปลาต้ม หรือนึ่งปลาต้ม มักจะถูกนำเสนอเสมอ แต่หลายคนบอกไม่ชอบกินปลา เพราะมีก้างเยอะ จนกังวลว่าก้างจะติดคอ แต่ต่อจากนี้ไปไม่ต้องกังวล ใครๆ ก็สามารถกินปลาได้ โดยเฉพาะปลาต้ม เพราะปัจจุบันมีแบบไร้ก้างแล้ว

ปลาต้มไร้ก้าง จึงเป็นอีกหนึ่งสุดยอดสินค้าโอท็อปขึ้นชื่อของจังหวัดชัยภูมิ ที่มีร้านอาหารชื่อดังเปิดเป็นศูนย์จำหน่ายของฝากประจำจังหวัดที่ หมู่บ้านดอนละนาม อ.จัตุรัส มีนางดารณี ปฏิรูปานนท์ เจ้าของร้านและต้นตำรับผู้คิดค้นปลาต้มไร้ก้าง และรวมกลุ่มชาวบ้านทั้งแม่บ้าน พ่อบ้าน ประชาชนในพื้นที่เกือบทั้งหมดของหมู่บ้านดอนละนาม หมู่ 11 ซึ่งส่วนใหญ่มีอาชีพประมง จับปลาในบึงละหาน

อ.จัตุรัส มาแปรรูปเป็นปลาต้ม สร้างอาชีพเสริมรายได้แก่คนในชุมชน เพราะศักยภาพของบึงละหานเป็นบึงขนาดใหญ่อันดับ 4 ของประเทศ มีพื้นที่รอบบึงกว่า 18,500 ไร่ และมีพันธุ์ปลานานาชนิดอยู่มาก โดยเฉพาะปลาตะเพียนถือว่ามากที่สุดแห่งหนึ่งของประเทศ นางดารณี เล่าว่า เริ่มเปิดร้านอาหารประจำชุมชน ดอนละนาม เพื่อหวังช่วยรองรับตลาดซื้อปลาในพื้นที่ให้แก่คนในชุมชน และช่วยสร้างงาน สร้างรายได้เสริมให้แก่ชุมชนที่นี่ได้อยู่ร่วมกันด้วยดีมาตลอด ปัจจุบันชาวบ้านที่นี่มีรายได้จากการจับปลามาขายให้ร้านเฉลี่ยรายละกว่า 10,000 บาทต่อเดือน ซึ่งการรวมตัวและตั้งกลุ่มโอท็อปสินค้าขึ้นชื่อติดอันดับ 5 ดาวของ จ.ชัยภูมิผ่านมาตรฐานการรับรองสินค้าจากกระทรวงสาธารณสุข โดยผลิตภัณฑ์ปลาทั้งหมดที่ได้มาจากบึงละหาน ประกอบด้วย ทอดมันปลากลาย ไส้กรอกปลา หม่อมปลา ปลาหยอ และปัจจุบันคือ “ปลาต้มไร้ก้าง”

“ปลาต้มไร้ก้างดังกล่าว เป็นอาหารทาง

เลือกเพื่อสุขภาพขึ้นชื่ออันดับ 1 ของจังหวัดชัยภูมิและร้าน เนื่องจากที่เดิมผู้บริโภคบางคนอาจจะกินของหมักดองไม่ได้ และเข้าใจว่าปลาต้ม คือปลาที่ไม่สด หรือปลาที่ตายนานแล้ว ถูกนำมาหมักด้วยเกลือ การทำลักษณะคล้ายๆ ปลาร้า เพื่อให้เก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น จึงไม่กล้ารับประทานมากนัก เพราะไม่ชอบปลาไม่สดที่หมักดอง”

นางดารณี ยังบอกว่า “ร้านได้คิดค้นสูตรเพื่อทำให้ผู้บริโภคเห็นว่า การทำปลาต้มของร้านจากปลาตะเพียน จะใช้ปลาสดทั้งหมดทุก

ครั้ง วันต่อวัน แต่ใช้กระบวนการทำให้ปลาเปรี้ยวหรือมีรสชาติส้มออกมาได้อย่างรวดเร็วเหมือนปลาต้ม และนำน้ำหมักเอนไซม์ จากน้ำสับประดมหักหมักเป็นเวลาไม่เกิน 4 ชั่วโมง จึงมีทั้งความสดจากปลา ความสะอาดทุกขั้นตอนที่ผ่านขบวนการปลอดสารพิษทุกประเภท จนได้ผ่านการรับรองให้เป็นสินค้าติดอันดับ 5 ดาวมาตลอด ซึ่งจุดเด่นของปลาต้ม ที่นี้คือ ไร้ก้าง

เพราะปลาตะเพียนที่คนไม่มีนิยมรับประทาน คือมีก้างมาก แต่เรามีขบวนการขอที่จะช่วยให้ ไม่มีก้างได้ รวมทั้งก่อนนำไปทอดก็จะชุบด้วย แป้งข้าวเจ้าก่อน ที่จะช่วยทำให้รสชาติ ปลาออก มากรอบนอกนุ่มใน มีรสชาติเปรี้ยว หวาน จาก ความสดของปลาถูกใจผู้บริโภคทั่วไปที่มักแวะ มาชิมเป็นประจำทุกวันได้อย่างดีอีกด้วย"

ส่วนวิธีการทำปลาส้มนั้น นางดารณี บอกว่า ส่วนผสมประกอบด้วย ปลาตะเพียน

สด ขนาดน้ำหนัก 8 ขีดขึ้นไป ขอดเกล็ด บั้ง ถี เพื่อตัดก้างให้ขาดเวลาทอดก้างจะรอบ หุมดทำให้ไม่มีก้างโดยปริยาย เช่นน้ำเกลือ น้ำแข็ง 4 ชั่วโมง (สดตลอดเวลา) นำปลา คลุกน้ำหมักสับปรดเอนไซม์ สดๆ (ซึ่งน้ำ หมักสับปรดหมักเป็นสูตรเฉพาะของร้านใช้ เวลาหมักนานมานานกว่า 1 ปีขึ้นไป) คลุก เกลือ กระเทียม เป็นเสร็จวิธีหมัก

โดยขั้นตอนการเตรียมก่อนนำมาทอดนั้น ต้องคลุกแป้งข้าวเจ้าให้ทั่วตัว ปรับไฟกระทะ ปานกลาง พลิกครั้งเดียว พอสุก โรยหอม ซอย พริก ตามใจชอบ หรือต้องการเปรี้ยวอีกก็บีบ มะนาวใส่เพิ่มได้ นำมารับประทานกับข้าวร้อนๆ พร้อมเสิร์ฟลูกค้าได้ทันที ซึ่งกลุ่มปลาส้มไร้ก้าง เป็นสินค้าขึ้นชื่อโอท็อปของ จ.ชัยภูมิ มานาน กว่า 30 ปี แล้ว โดยมีกลุ่มตลาดในทั่วประเทศ ทั้งสั่งส่งทางไปรษณีย์ก็ได้ และนักท่องเที่ยว

ที่มาเที่ยวชัยภูมิ ทราบกันดีและต้องพาคณะ ทัวร์แวะชิมทุกรายต่อวันยอดขายมากกว่า 2,000 ตัวขึ้นไป ในราคาตัวละ 80 บาท

ปัจจุบันร้านอาหารกลายเป็นศูนย์เรียนรู้ให้ แก่กลุ่มแม่ค้าพ่อค้า ทั่วทั้งจังหวัดชัยภูมิ โดยร้าน ดอนละนาม ประกาศจุดขายว่า "กินปลารักษา สุขภาพ" ขึ้นมา และสร้างกระแสการบริโภคทาง เลือกอาหารสุขภาพ รวมทั้งกลับมาฟื้นฟูอาหาร ปลาส้มไร้ก้างให้โด่งดังไปทั่วประเทศ โดยปัจจุบัน มีคิวจองมาของงานการทำปลาส้มไร้ก้างยาวมาก

"มีคณะต่างๆ ขอมาดูงาน ต่อคิวจากทั่ว ประเทศ กว่า 1,000 รายแล้ว และมีประชาชน ทั่วประเทศโทรศัพท์สั่งซื้อสินค้าจากร้านผลิต ไม่ทันแล้ว และปลาในบึงละหานที่ส่งขายให้ ร้านก็เริ่มไม่เพียงพอด้วย ทำให้ชาวบ้านใน สมาชิกของกลุ่มของ ต.ละหาน อ.จัตุรัส ที่ไป หาปลาจากบึงละหานมาขายให้ร้านมีรายได้ เพิ่มขึ้นจากเดือนละ 10,000 บาท ขณะนี้มี รายได้เพิ่มไม่น้อยกว่ารายละ 20,000 บาทต่อ เดือน ซึ่งการตอบรับจำนวนมาก ชาวบ้านใกล้ เคียงจึงต้องไปรับซื้อปลาจากที่อื่น เพื่อมาส่ง ขายเพิ่มตลาดรับซื้อปลาจากอำเภอใกล้เคียง สร้างรายได้ให้แก่คนชัยภูมิกว้างมากขึ้น"

นางดารณี ยังบอกว่า ปัจจุบันปลาส้มไร้ ก้าง ได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคต่างชาติ ที่ เดินทางผ่านเข้ามาท่องเที่ยวที่ จังหวัดชัยภูมิ อีกด้วย และจะพากันแวะชิมอาหารที่ร้าน รวมทั้งมีลูกค้าอุดหนุนไม่ขาดสาย สั่งซื้อเป็นของ ผักที่นำไปเก็บไว้รับประทานได้นานนับเดือน หากเก็บไว้ในตู้เย็นให้ดีอีกด้วย โดยมียอดขาย ถึงครั้งละ 500-600 ตัวต่อคณะทัวร์ แต่ละ เที่ยวที่ผ่าน จ.ชัยภูมิ เลขที่เดียว ร้านจำหน่าย

สินค้าโอท็อปดอนละนาม อยู่ดีศรีถนนสาย สีคิ้ว-ชัยภูมิ ผ่านประตูสู่อีสานจากกรุงเทพฯ ผ่าน จ.นครราชสีมา มาตามทางหลวงหมายเลข 201 เข้าสู่ชัยภูมิ ออกจาก อ.จัตุรัส เพียง 11 กม. เลขที่ 55 ทางเข้าหมู่บ้านดอนละนาม หมู่ 11 อ.จัตุรัส จ.ชัยภูมิ โดยร้านอาหารมีลาน จอดรถจำนวนมาก และมีมุมเปิดบริการใน ร้านให้กับคนได้จอดพักรถ หรือแวะพักรับ ประทานอาหารหลากหลายได้อีกจำนวนมาก ก่อนเดินทางต่อไปท่องเที่ยวที่อื่นต่อด้วย หรือ หากผู้บริโภคต้องการจัดเลี้ยง คณะทัวร์ หรือ พาครอบครัว มารับประทานที่ร้าน ก็สามารถ ติดต่อบริษัทจอง ทำอาหารไว้รอก่อนพร้อมเดิน ทางมารับประทานได้ทันทีทุกวัน



ปลาส้มไร้ก้าง เป็นอาหาร ทางเลือกเพื่อ สุขภาพขึ้นชื่อ อันดับ 1 ของ จังหวัดชัยภูมิ



ผู้ผลิต
OTOP ชัยภูมิ
ดอนละนาม
อาหารแปรรูปจากปลาธรรมชาติในบึงละหานเนื้อที่ 18,000 ไร่