

# ภูมิปัญญาการทำส้มปลา

บ.หนองกรุงเชิน ต.หนองกรุงเชิน อ.ภูเวียง จ.ขอนแก่น

ข้อมูลเจ้าของภูมิปัญญา

ชื่อเจ้าของภูมิปัญญา

คุณแม่นี่ หาบุญมา อายุ ๔๕ ปี

ที่อยู่

๒ ม.๑๐ บ.หนองกรุงเชิน ต.หนองกรุงเชิน อ.ภูเวียง จ.ขอนแก่น

อาชีพ

เกษตรกร

อายุการศึกษาภูมิปัญญา ๑๐ ปี



ชื่อภูมิปัญญา

การทำปลาส้ม

ประวัติข้อมูลภูมิปัญญา

ในสังคมไทยปัจจุบัน มีกระแสของระบบเศรษฐกิจทุนนิยมหลังไหลเข้ามาคุกคามจนยากที่จะหลีกเลี่ยง ชาวบ้านต้องอาศัยเวลาว่างหลังจากการทำไร่ ทำนา ซึ่งเป็นอาชีพหลัก หันมาประกอบอาชีพเสริมรายได้เล็กๆ น้อยๆ เพื่อให้สามารถดำรงชีพอยู่ได้ในสังคมที่กระแสเศรษฐกิจที่บีบรัด อาชีพเสริมรายได้ของชาวบ้านมีหลากหลาย อาทิ จักสาน ถักทอ เลี้ยงสัตว์ ฯลฯ บางครั้งก็รับจ้างนายทุนประดิษฐ์ดอกไม้แห้งบ้าง ทอผ้าส่งนายทุนได้เงินเป็นค่าแรงมาใช้จ่ายในครอบครัว นอกจากนี้ยังมีชาวบ้านบางท้องที่ของจังหวัดต่างๆ ที่รวมกลุ่มขึ้นประกอบ อาชีพเสริม บางกลุ่มสามารถดำเนินการได้ผลดีจนกลายเป็นกลุ่มเศรษฐกิจขึ้นมา อาทิ กลุ่มชาวบ้านที่ดั่งบ้านเรือนติดแถบเขื่อน ซึ่งมีปลาชุกชุมมาก ชาวบ้านได้ประกอบอาชีพเกี่ยวกับการถนอมอาหารประเภทปลาขึ้นมาหลายอย่างด้วย กัน อาทิ ปลาแร่ ปลาส้ม ปลาจ่อม ปลาย่าง ปลาเค็ม ฯลฯ ซึ่งกระบวนการรวมตัวกันเป็นกลุ่มเพื่อดำเนินธุรกิจดังกล่าว ก็เพื่อแก้ปัญหาเศรษฐกิจในครัวเรือนให้สามารถดำรงชีพอยู่ได้ มิได้มุ่งหวังทำเป็นระบบธุรกิจขนาดใหญ่แต่อย่างใด

กำหนดความรู้/แสวงหาความรู้ (ภายใน/ภายนอก)

ปลาส้มจัดเป็นผลิตภัณฑ์ปลาหมักชนิดหนึ่ง ที่ผลิตมากในภาคอีสาน คนทั่วไปอาจจะรวมเรียกผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบดเนื้อปลากับส่วนผสมอื่นๆแล้วทำการห่อด้วยใบตองหรือบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทจนเกิดรสชาติเปรี้ยว คนอีสานเรียกว่า " ส้มผัก " หรือ " ส้มปลา " ว่า ปลาส้ม จะได้จากการหมักปลาสดที่คัดแล้วกับส่วนผสมต่างๆ เช่น ข้าวเหนียว กระเทียม และเกลือ เป็นหลัก จนเกิดรสเปรี้ยวและที่สำคัญคือเนื้อปลาสดที่ใช้ในการผลิตจะไม่มีมีการถูกบดให้ละเอียด ในบางท้องถิ่นอาจเรียกปลาส้มอีกชื่อหนึ่งว่า " ปลาข้าวสุก "



## การสร้างความรู้ (ขั้นตอน/วิธีการสร้างภูมิปัญญา)

### วัตถุดิบ

1. เนื้อปลาหรือตัวปลา 10-20 กิโลกรัม
2. กระเทียมสับ 1 กิโลกรัม
3. ข้าวเหนียวหนึ่ง 1 กิโลกรัม
4. น้ำซาวข้าว 0.5 ลิตร (อาจไม่ใช้ก็ได้)
5. เกลือ 300 กรัม (ประมาณ 1 กำมือ)
6. น้ำตาล 5-10 ช้อน
7. พงชูรส 2-3 ช้อน

### ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

1. ขอดเกล็ด และควักไส้ ก่อนล้างทำความสะอาด 1-2 น้ำ
  - ปลาต้มตัว หลังจากขอดเกล็ด ควักไส้ และล้างทำความสะอาด อาจตัดหัวออกหรือไม่ต้องตัดหัวก็ได้
  - ปลาต้มแผ่น ให้แกะเอาเนื้อปลาออกจากกระดูกเป็นแผ่นๆ จากนั้นแกะเอาก้างขนาดใหญ่ออก หรือไม่ต้องแกะเอาก้างขนาดใหญ่ออกก็ได้
  - ปลาต้มชิ้น/ปลาต้มสับ ให้นำแผ่นปลาที่แกะออกจากก้างมาสับเป็นชิ้นๆขนาดใหญ่ แต่ขนาดเล็กกว่าปลาต้มแผ่น ซึ่งอาจแกะเอาก้างขนาดใหญ่ออกหรือไม่เอาออกก็ได้
  - ปลาต้มพริก/ปลาต้มบด หมายถึง หลังแกะเนื้อปลา ให้แกะเอาก้างขนาดใหญ่ออก ก่อนสับหรือบดเนื้อปลาให้ละเอียดหรือเป็นชิ้นเล็กๆ
  - ปลาต้มเส้น หมายถึง หลังแกะเนื้อปลาออกเป็นแผ่น ให้แกะเอาก้างขนาดใหญ่ออก ก่อนสับเป็นชิ้นเรียวยาวหรือฉีกเป็นเส้นๆ
2. นำกระเทียมมาปอกเปลือก ตำโขลกหรือบดให้เป็นชิ้นเล็กๆ
3. นำข้าวเหนียวมาล้างให้สุก



### ขั้นตอนการผสมวัตถุดิบ

1. นำเนื้อปลาหรือตัวปลามาคลุกผสมกับวัตถุดิบที่เตรียมไว้ในชามขนาดใหญ่ ได้แก่ กระเทียม ข้าวเหนียวหนึ่ง หรือน้ำข้าวข้าว เกลือ และน้ำตาล โดยการคลุกพร้อมกับขยำด้วยมือ นาน 10-20 นาที
2. นำปลาที่คลุกกับส่วนผสมแล้วใส่กระปุก ก่อนปิดฝาให้สนิท หรือ บรรจุใส่ถุงพลาสติก
3. สำหรับปลาสามสับ นิยมปั่นเป็นก้อน ก่อนนำมาห่อด้วยใบตอง หรือ ใส่ถุงพลาสติก ก่อนใช้ท่อนไม้กลมรีดให้เป็นแผ่น แล้วรัดด้วยหนังยาง
4. นำภาชนะหมักปลาสามสับตั้งทิ้งไว้ในร่ม นาน 3-4 วัน ก็พร้อมรับประทาน ทั้งนี้ หากเป็นฤดูร้อนจะเป็นปลาสามได้เร็ว ประมาณ 2-3 วัน แต่หากเป็นฤดูหนาวอาจนานถึง 5-7 วัน

### การจัดเก็บและการค้นคืนความรู้

ใช้การจดจำและการเล่าสู่กันฟังเป็นการสืบทอดความรู้ไปสู่คนรุ่นหลัง

### การถ่ายทอดความรู้และการใช้ประโยชน์


ให้ประชาชน คนรุ่นหลัง หรือองค์กรเข้ามาศึกษาเรียนรู้ได้

### พิกัด (สถานที่)

๒ ม.๑๐ บ.หนองกรุงเชิน ต.หนองกรุงเชิน อ.ภูเวียง จ.ขอนแก่น



### ข้อมูลผู้ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ปีการศึกษา ๒๕๖๐

ชื่อผู้ศึกษา	นางสาวฉันทันท์ แสนตา	
หลักสูตร	ประกาศนียบัตรบัณฑิตวิชาชีพครู (ป.บัณฑิต) รุ่น ๔	
รายวิชา	ความเป็นครู (๘๐๐ ๕๒๐๑)	
เน้นศึกษา	ครูกับการอนุรักษ์และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น	
คณะ	ศึกษาศาสตร์	
สถานที่ศึกษา	มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	
สถานที่ทำงาน	โรงเรียนคอนสารวิทยาคม	

อาจารย์ผู้สอน	
๑	รองศาสตราจารย์ สำเร็จ คำโมง (ครุภูมิปัญญาไทย, ศิลปินมรดกอีสาน)
๒	อาจารย์ ดร.พา อักษรเสื่อ
๓	อาจารย์ ดร.ธีรภัทร โคตรบรรเทา
๔	อาจารย์ สุชาดา ลดาวัลย์
๕	อาจารย์ อัจฉริยะ วงษ์คำขาว
๖	อาจารย์ บุญจันทร์ เพชรเมืองเลย