

ด้วยหัวใจและไหลปลาร้า"เค็มอย่างมีคุณค่า"

นำเสนอเมื่อ : 19 พ.ค. 2552

เค็มอย่างมีคุณค่า
โดย : สาวลาว

"หญิงได้เอ็ดกินพ้อมพอกเกือปลากแดก เป็นทาสเขาฮ้อยชั้น กะพอให้ ไถ่เอา"

เป็น "ผญาคำสอน" ของคนอีสาน สาวลาวจำได้อีแม่ใหญ่เคยสอน เคยบอก

แปลว่า "ผู้หญิงคนไหนทำกับข้าวเป็น และ มีรสชาติความเค็มที่ลงตัวและพอดูปริมาณของเกลือและปลาร้าในการปรุงอาหาร เมวจะเกิดเป็นทาสที่ถูกจองจำกว้อรอยชั้น ก็สมควรที่จะไถ่ถอนให้มีอิสระ เพราะเป็นคนที่มีความพิเศษมีเสน่ห์ และมีศาสตร์ ศิลปะในชีวิตโดยเฉพาะการปรุงอาหาร"

✘ อาหารอีสานดั้งเดิมจะมีรสชาติเค็มนำ ซึ่งความเค็มนั้นมาจากเกลือและปลาร้า จะมีส่วนปลาก็นำมาประยุกต์ใช้ภายหลัง คนอีสานกินข้าวเหนียวเป็นหลัก กับอาหารที่ไม่ซับซ้อน ปรุงง่าย กินง่าย เช่นกินข้าวกับแจ่ว ผักลวก กับสมตำปลาร้า กับปลาร้าบอง หรือถามีปลาร้า กับ หอมแดง กระเทียม พริก มีผักพื้นบ้านแกมชนิดหนอย ก็สามารถกินได้แล้ว มีปลากี่ปั้ง หรือต้มซดน้ำพอกคลองค้อ ใน 1 มื้อจะมีอาหารหลักแค่ 1-2 อย่างก็เพียงพอแล้ว หรือบางที่ป็นชาวเหนียวรอนๆ ไร้ยดวยเกลือพื้นบ้าน ก็อยู่ทองเมื่อเขาได้ และ คนอีสานมีชีวิตที่เรียบง่าย สบาย สบาย มวนชื่น เฮฮา กับเสียงพิน เสียงแคน

อาหารอีสานนั้น...จึงให้คุณค่ากับปลาร้า ถือเป็นปัจจัยสำคัญในการปรุงอาหาร เป็นวิถีชีวิต เป็นวัฒนธรรม ที่สั่งสม สั่งสอน สืบทอดกันมา แม่ปัจจุบันอาจจะหางหาย ทั้งช่วงขาดโอกาสในการสืบทอดเรียนรู้กับลูกหลานรุ่นใหม่ๆ แต่สำหรับ สาวลาว ยังจำได้ ยังสืบทอดเรื่องราวปลาร้าและอาหารให้กับลูกสาวและหม่อมมิตรเพื่อนพ้อง อยู่เสมอ เมื่อมีเวลาโอกาสที่เหมาะสม สาวลาวมักจะทำอาหารกินเองมากกว่าซื้อ เพราะสามารถทำอาหารพื้นบ้านที่ชอบและได้ปรุงอาหารใส่ปลาร้า แบ่งปัน ให้กับหม่อมมิตร เป็นวาระที่อบอุ่นและมีความสุข

แม้การทำอาหารอีสานแทบทุกอย่างต้องใส่ปลาร้า ใส่น้อย ใส่มากก็เป็นบางประเภท การทำอาหารอีสานบางอย่างต้องมีความลงตัวกับปริมาณปลาร้าถึงจะมีรสชาติอร่อย หน้ และกลมกล่อม มากไปก็เค็ม น้อยไปก็จืดและตองรัวร์เค็มที่ขาดตองเติมปลาร้า ตัวอย่างเช่น ออมนปลากัดไปนืดไม้น้เพราะใส่ปลาร้าปริมาณไม่พอ และรัวร์เค็มที่ขาดตองเติมเกลือถึงจะอรอย เช่นต้มไก่บ้านใบมะขามอ่อนถาจัดหนักควรเติมเกลือถึงจะแซบ

ดังนั้นการปรุงอาหาร และมีความลงตัวของปลาร้าในปริมาณอาหารที่เข้มข้นซึ่งแปลว่า "ปลุกปลาแดก" (คำว่า "ปลุก" ไม่ได้หมายความว่า กระปลุกปลาร้าเดอ)

ยามนี้.....อีแม่เดินทางจากบ้านนา มายามสาวลาวหลายวันแล้ว

อีแม่ทำอาหาร ให้สาวลาวได้กินอิมหน้าและมีความสุขทุกๆเย็น หอมกลิ่นปลาร้าอบอวนเยยวนใจ วันก่อนอีแม่ทำหมกปลาขอใหญ่ (ปลาช่อน) ใส่ผักอีตุ๋ (ใบแมงลัก) และผักชีลาว ตะใคร้ ใบมะกรูด กระชาย หอม กระเทียม พริกโพนลูกใหญ่ๆ โดยหมกปลาที่วานี้ ตอง "พอกเกลือ ปลุกปลาแดก" ถึงจะครบสูตรขาดอย่างใดอย่างหนึ่งไม่ได้ "จำ" (จิม) กับชาวเหนียวรอนๆ โอยแซบหลาย

อ้อ....ลืมบอกไปว่าสาวลาวก็ทำอาหารแบบ "พอกเกลือปลุกปลาแดก" เป็นคือกันเด้อคะ

ใครเคยได้ชิมฝีมือแล้ว....อ้าว...ขอเสียงหน่อย