

ปลาร้าบางโหลง คุณมาณี จันทรประเสริฐ หมู่ 10
ตำบลบางโหลง อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ

คุณมาณี จันทรประเสริฐ อยู่บ้านเลขที่ 24/10 หมู่ 10 ตำบลบางโหลง อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ ทำปลาร้ามานานกว่า 10 ปีแล้ว โดยความรู้ในการทำปลาร้าได้รับถ่ายทอดจากพี่สะใภ้ เนื่องจากที่บ้านของคุณมาณีเลี้ยงปลา เมื่อปลาที่บ่อตายก็จะนำมาทำปลาเกลือ

เมื่อ 10 ปีที่แล้ว ปลาเกลือขายได้กิโลกรัม 10 บาท ตอนนี้ราคาขายปลาเกลือกิโลกรัมละ 25 บาท พี่สะใภ้จึงแนะนำให้คุณมาณีหันมาทำปลาร้า เพราะได้ราคาดีกว่าปลาเกลือ โดยราคาปลาร้าขายได้โลกรัมละ 80 บาท จากปลาเกลือ 10 บาท เพิ่มอีก 70 บาท คุณมาณีจึงเรียนรู้และฝึกทำปลาร้าจนเกิดความชำนาญ

ปัจจุบันราคาขายปลาร้ากิโลกรัมละ 110 บาท ปลาในบ่อที่ตายเวลาอากาศร้อนสามารถนำมาทำปลาร้าได้หมด การทำปลาร้าขั้นตอนแรกเริ่มจากทำปลาเกลือ โดยต้องขุดเกล็ด ล้างน้ำให้สะอาด แล้วก็นำมาใส่ภาชนะหมักเกลือ อัตราส่วนทำปลาเกลือใช้ปลา 5 กิโลกรัมต่อเกลือ 1 กิโลกรัม หมักเกลือไว้ประมาณ 5-10 วัน เกลือที่ใช้ต้องเป็นเกลือปน

ชั้นที่สองคือการหมักข้าวคั่ว ก่อนหมักข้าวคั่วต้องล้างปลาเกลือที่หมักไว้มาล้างให้สะอาดก่อน ทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ นำปลามาเคล้าข้าวคั่วทีละตัวโดยเคล้าข้าวคั่วให้ทั่วตัวปลา นำปลาที่เคล้าข้าวคั่วแล้วเรียงในโอ่ง ปลา 5 กิโลกรัม จะใช้ข้าวคั่ว 1 กิโลกรัม ข้าวคั่วถ้าทำเองจะหอม หรือถ้าซื้อตามท้องตลาด ราคาข้าวคั่วกิโลกรัมละ 35 บาท ถ้าซื้อข้าวคั่วต้องสังเกตให้สีขาว ๆ ถ้าสีแดงเวลาไปหมักปลาร้าจะทำให้ปลาร้าเป็นสีแดง เวลาทำปลาร้าหลนไม่เป็นสีขาว

เมื่อคลุกข้าวคั่วเสร็จแล้ว เรียงปลาที่คลุกข้าวคั่วลงในโอ่ง ต้องปิดโอ่งให้มิดชิด อาจใช้ของที่มีน้ำหนักทับตัวปลาเพื่อให้ น้ำท่วมตัวปลา เช่น ครกกับสาก ก้อนหิน (ต้องห่อพลาสติกให้เรียบร้อยก่อน) น้ำใส่สูง การปิดฝาโอ่งให้มิดชิดเพื่อป้องกันไม่ให้แมลงวันวางไข่ ถ้าแมลงวันมาวางไข่จะทำให้ปลาร้าเป็นหนอน พี่มาณีบอกเคล็ดลับว่า ถ้าใช้ของหนัก ๆ ทับ จะทำให้น้ำที่เกิดจากการหมักท่วมตัวปลา ปลาร้าจะไม่เป็นหนอน ปลาร้าหมักข้าวคั่วไว้ประมาณ 2-3 เดือน ก็นำมาขายได้ สมัยก่อนจะหมักปลาร้านานเป็นปี ปัจจุบันราคาขายปลาร้ากิโลกรัมละ 110 บาท

ปลาร้าทำอาหารได้หลายอย่าง เช่น ปลาร้าหลน ต้มเนื้อปลารองก้างปลาออก ใส่หัวหอม ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกกระชายซอย หรือนำมาทำปลาร้าผัดทรงเครื่อง ปลาร้าทอด ปลาร้าสามรส ก่อนทำอาหารต้องแช่น้ำสัก 1 ชั่วโมงเพื่อให้คลายความเค็ม

คุณมาณี จันทรประเสริฐ ได้รับเชิญเป็นวิทยากรสอนการทำปลาร้าจากหน่วยงานต่าง ๆ เป็นประจำ และเคยได้รับรางวัลชนะเลิศ คราวเรือ่นสัมมาชีพชุมชนตัวอย่างระดับจังหวัด ประจำปี พ.ศ. 2564