ปลากุเลาตากใบ

"ปลากุเลาตากใบ" ปลาที่คนส่วนใหญ่เมื่อได้ลิ้มลองต่างติดใจในรสชาติจนได้รับฉายาว่าเป็น "ราชาแห่งปลาเค็ม" ปลากุเลาตากใบเป็นปลากุเลาเค็มผลิตภัณฑ์ชุมชนสินค้าโอทอประดับ 5 ดาวของ อ.ตากใบ จ.นราธิวาส ที่เป็นการตกผลึกภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สั่งสมกันมาจากรุ่นสู่รุ่น เกิดเป็น "ภูมิปัญญาปลาเค็ม" อันเลื่องชื่อลือชาในความอร่อยเหนือกว่าปลาเค็มทั่วๆ ไปโดยเคล็ดลับความอร่อยอยู่ที่การคัดเลือกปลาที่มีคุณภาพดีซึ่งส่วนใหญ่จะใช้ปลาสดใหม่ที่จับได้ใน อ.ตากใบ และในทะเลนราธิวาสเท่านั้น

วิธีการทำปลากุเลาตากใบเริ่มจากเมื่อได้ปลาสดใหม่แล้วจะเข้าสู่กระบวนการผลิตที่ทำอย่างพิถีพิถัน ตั้งแต่การขอดเกล็ด ควักไส้และเครื่องในทิ้ง ล้างทำความสะอาด จากนั้นนำเกลือยัดไปในท้องและนำปลาไปหมักเกลือในภาชนะที่ปิดฝามิดชิด เมื่อหมักได้ที่แล้วจึงนำมาล้างน้ำ ตากด้วยการผูกเชือกที่หางห้อยหัวลง โดยปลาตัวใหญ่ต้องใช้กระดาษห่อหัวปลาเพื่อป้องกันแมลงวันมาไข่ ส่วนปลาตัวเล็กไม่ต้องห่อ เมื่อตากได้ระยะเวลาตามที่กำหนดก็เป็นอันเสร็จสิ้น และสามารถนำออกขายได้ซึ่งปัจจุบันหลายๆ ร้านจะมีผลิตภัณฑ์บรรจุลงในกล่องอย่างสวยงามเรียบร้อย

สำหรับความพิเศษอันโดดเด่นของปลากุเลาตากใบนั้นก็คือการเป็นปลาที่เนื้อเนียนละเอียด รสเค็มกำลังดี ตอนทอดจะมีกลิ่นหอมโชยเตะจมูกยั่วน้ำลาย เมื่อทอดเสร็จแล้วจะมีเนื้อแน่นเนียน ฟู เค็ม มัน ยิ่งถ้ามายำบีบมะนาว ซอยหอมแดง พริกขี้หนูลงไป จะช่วยเพิ่มความอร่อยเป็นทวีคูณ นอกจากทอดและยำแล้วชาวนราธิวาสยังนำปลากุเลาไปทำเมนูอื่นอีกหลากหลาย อาทิ ข้าวผัดปลากุเลา ไข่ตุ๋นปลากุเลา เป็นต้น ด้วยความอร่อยขึ้นชื่อทำให้ปลากุเลาตากใบมีราคาขายค่อนข้างสูง ปัจจุบันตกอยู่ที่กิโลกรัมละไม่ต่ำกว่า 1,200-1,500 บาท ซึ่งก็ทำให้ชาวตากใบหรือชาวนราธิวาสมักจะซื้อหาไปเป็นของกำนัลผู้หลักผู้ใหญ่ หรือส่งไปให้กับคนที่นับถือกัน จนเกิดเป็นคำพูดเล่นๆ ที่ว่า "ปลากุเลาตากใบ เป็นปลาที่คนกินไม่ได้ซื้อ คนซื้อไม่ได้กิน"

อย่างไรก็ดี แม้ราคาปลากุเลาตากใบจะได้ชื่อว่าแพงกว่าปลาเค็มทั่วๆไป แต่ดูเหมือนจะไม่เป็นอุปสรรคต่อผู้ที่ชื่นชอบในการกินปลากุเลา เพราะมีคนสั่งซื้อเข้ามาเป็นจำนวนมากจนชาวบ้านทำปลากุเลาส่งขายกันไม่ทัน ดังนั้นใครที่อยากกินปลากุเลาจึงต้องโทรสั่งจองจากร้านที่รู้จักก่อน และบางทีต้องรอเป็นเดือนขึ้นอยู่กับฤดูกาลที่มีปลามากหรือน้อย โดยในช่วงที่มีปลาเยอะจะอยู่ในช่วงเดือน พ.ย. - มี.ค. ส่วนใครที่มีโอกาสไปอ.ตากใบแล้วจะลองเสี่ยงไปสั่งซื้อปลากันที่หน้าร้านแบบไม่ได้สั่งจอง และถ้าโชคดีได้ปลากุเลามากินก็มีคำพูดเล่นๆ ว่า "คนจะกินปลากุเลาตากใบ ไม่ใช่แค่มีเงินอย่างเดียวแต่ต้องมีบุญด้วย"

ขณะที่ผู้ที่จะลองกินเมนูปลากุเลาตากใบตามร้านอาหารนั้นก็ไม่ใช่จะหากินกันได้ง่ายๆ แม้ขนาดร้านอาหารชื่อดังประจำ อ.ตากใบ อย่าง "ร้านนัดพบยูงทอง" ยังมีข้อกำหนดในการขายเมนูปลากุเลาตากใบทอดให้ลูกค้าคือขายให้โต๊ะละจานเท่านั้น เพราะเขาขอสงวนไว้ให้กับลูกค้าอื่นๆด้วย เนื่องจากเป็นของหายากจึงทำให้เกิดเป็นมนต์เสน่ห์ความอร่อยของ "ปลากุเลาตากใบ" ราชาแห่งปลาเค็ม ปลาที่ "คนกินไม่ได้ซื้อ คนซื้อไม่ได้กิน" แห่ง จ.นราธิวาส

เอกสารอ้างอิง

MGR Online. (2557). "ปลากุเลาตากใบ" ราชาแห่งปลาเค็ม สุดยอดความอร่อย...กก.ละ 1,500 ยังทำขายไม่ทัน. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มาhttp://www.manager.co.th/Food/ViewNews.aspx?NewsID=9570000103053

รูปภาพ: www.freepik.com

https://www.youtube.com/watch?v=_POnygGlcEM