

ภูมิปัญญาการทำซาลาเปาทับหลี จังหวัดระนอง



ภาพที่ 1 ซาลาเปาทับหลี

ซาลาเปาทับหลีเป็นซาลาเปาที่มีชื่อเสียงของหมู่บ้านทับหลี อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง ใช้เป็นอาหารว่างหรือของกินเล่น และเป็นของฝากสร้างชื่อเสียงและรายได้ให้แก่ชาวหมู่บ้านทับหลี อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง โดยการวางขายอยู่ริมถนนทั้งสองข้างทางตลอดแนวถนนในบ้านทับหลี มากกว่า 60 ปี

จุดกำเนิดซาลาเปาทับหลี เริ่มต้นขึ้นเมื่อ พ.ศ.2495 เนื่องจากเกิดเหตุการณ์ไฟไหม้ในตลาดท่าข้าม ทำให้เฝ้าร้านค้าของนายยกกว้าง อันบุญศรี จนหมดเนื้อหมดตัว ซึ่งจากเหตุการณ์ครั้งนั้นทำให้นายยกกว้างเดินทางกลับมาอยู่ร่วมกับครอบครัวในบ้านทับหลี และเริ่มตั้งต้นชีวิตใหม่โดยการทำซาลาเปาขายเพื่อหาเลี้ยงครอบครัว โดยนายยกกว้างได้ถ่ายทอดสูตรและวิธีการทำซาลาเปาให้แก่น้องชายทั้งสองคน คือ นายไฮ้กว้าง อันบุญศรี และนายอันกว้าง อันบุญศรี หลังจากนั้นจึงเกิดการถ่ายทอดวิธีการทำซาลาเปาจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งในรุ่นของนิตยา อันบุญศรี ซึ่งเป็นลูกสาวของนายฮ่อกว้าง อันบุญศรี ได้นำสูตรการทำซาลาเปาของนายยกกว้างมาถ่ายทอดให้แก่คนในหมู่บ้าน ทำให้มีการสืบทอดการทำซาลาเปาจนมีชื่อเสียงว่า “ซาลาเปาทับหลี” มาจนถึงปัจจุบัน

มูลเหตุที่ทำให้ซาลาเปาทับหลีเป็นที่ถูกอกถูกใจของผู้ที่ได้ลิ้มลอง น่าจะอยู่ที่แป้งของซาลาเปาที่มีเนื้อนุ่ม เหนียว เมื่อนึ่งเสร็จแล้วสามารถรับประทานได้เลย หรืออาจเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นนานประมาณ 3-4 วัน หรือหากวางทิ้งไว้ให้เย็น แป้งยังคงความนุ่ม ซึ่งต่างจากซาลาเปาทัวไปที่เมื่อเย็นแล้ว แป้งจะแข็ง ไม่ร่อย ประกอบกับซาลาเปาทับหลีมีขนาดพอดีคำ ไม่เล็กหรือใหญ่เกินไป สอดไส้ที่หอมร่อย ทั้งหมูสับ หมูแดง สังขยา ครีมน และถั่วแดง ตลอดจนรสชาติกลมกล่อมเข้มข้น และนุ่มเด้งเนื่องจากมีการควบคุมการผลิตทุกขั้นตอน เลือกใช้วัสดุที่มีคุณภาพดี ทำตามสูตรที่ได้รับการถ่ายทอดมา ไม่ดัดแปลงส่วนผสมต่างๆ เพื่อลดต้นทุน ทำให้ซาลาเปาทับหลียังคงรักษาชื่อเสียง มีเอกลักษณ์และความโดดเด่นมาจนถึงทุกวันนี้

ปัจจุบัน นางเสาวภา ลิ้มแสงฤทัย ชาวจังหวัดระนอง อยู่บ้านเลขที่ 11 หมู่ 4 ตำบลมะรุ อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง ซึ่งเป็นบุคคลหนึ่งที่สืบทอดภูมิปัญญาการทำซาลาเปาทับหลีมาจากบรรพบุรุษ โดยยังคงรักษาสูตรการทำแบบดั้งเดิมไว้



ภาพที่ 2 นางเสาวภา ลิ้มแสงฤทัย

ซาลาเปาทับหลีเป็นสิ่งที่ได้รับการถ่ายทอดระหว่างคนในชุมชนด้วยตนเอง จนทำให้เกิดเป็นอาชีพโดยการตั้งร้านค้าขายซาลาเปาบริเวณริมถนนสองข้างทางจำนวนมาก ซึ่งแต่ละร้านมีรสชาติไม่แตกต่างกันมากนัก แต่บางร้านมีการพัฒนาและปรับปรุงสูตรและเพิ่มความนุ่มเนื้อแป้ง เช่นเดียวกับซาลาเปา “ร้านซาลาเปาทับหลี” ซึ่งเป็นร้านขายซาลาเปาที่เป็นร้านขนาดใหญ่และมีชื่อเสียงของอำเภอกระบุรี เนื่องจากได้รับการถ่ายทอดสูตรซาลาเปาจากร้านซาลาเปาของชาวจีนที่เข้ามาตั้งถิ่นฐาน 2 ร้าน คือ ร้าน “ฮันติงหย่วน” และร้าน “ฮันย้งหย่วน” ซึ่งจัดเป็นร้านแรกเริ่มที่ทำซาลาเปาขายในหมู่บ้านทับหลี (ต่อมาร้านฮันติงหย่วนเลิกกิจการลงคงเหลือแต่ร้านฮันย้งหย่วนที่ยังคงสืบทอดกิจการมาจนถึงปัจจุบัน) ซึ่งภายหลังจากบรรพบุรุษของนางเสาวภา ลิ้มแสงฤทัย ได้เรียนรู้สูตรและวิธีทำซาลาเปาจากสองร้านนี้แล้ว จึงนำกลับมาหัดทำจนสามารถเปิดร้านขายซาลาเปาโดยขายควบคู่ไปกับข้าวมันไก่ เพราะเห็นว่าการทำซาลาเปาขายสามารถใช้เลี้ยงครอบครัวได้เป็นอย่างดี

นางเสาวภา ลิ้มแสงฤทัย มีโอกาสเรียนรู้และฝึกหัดทำซาลาเปาจากแม่ตั้งแต่อายุ 12-13 ปี โดยเริ่มจากการเป็นผู้ช่วยแม่โดยการเป็นลูกมือในการทำซาลาเปา และจากเรียนรู้และได้สัมผัสบ่อยๆ ทำให้นางเสาวภาสามารถทำซาลาเปาตามสูตรของแม่ได้ ประกอบกับพี่สาวของนางเสาวภามีโอกาสเรียนรู้การทำซาลาเปาจากร้านดังกล่าวทั้งสองร้านจากการสังเกตแล้วนำมาทดลองทำ จนสามารถพัฒนาสูตรการทำซาลาเปาเป็นสูตรฉบับของตนเอง และได้ยึดอาชีพทำซาลาเปาเป็นอาชีพหลักมาตั้งแต่อายุ 21 ปี (ปัจจุบันอายุ 50 ปี) โดยเปิดร้านร่วมกับพี่สาวซึ่งขายข้าวมันไก่ทับหลี ภายใต้อาคาร “ข้าวมันไก่ทับหลี/ซาลาเปาทับหลี” และมีการทำขนมจีบขายควบคู่กับซาลาเปา เมื่อ 15 ปี ที่ผ่านมา เพื่อเพิ่มทางเลือกให้ลูกค้าโดยใช้สูตรการทำขนมจีบจากแม่ ร้านของนางเสาวภานับว่าเป็นร้านแรกที่ทำขนมจีบขายควบคู่กับซาลาเปาที่บ้านทับหลี



ภาพที่ 3 หน้าร้านซาลาเปาทับหลี

องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำซาลาเปาทับหลี จังหวัดระนอง

ไส้ซาลาเปาทับหลีของร้านนางเสาวภาแบบดั้งเดิมมี 3 ไส้ คือ หมูสับ สังขยาใบเตย ถั่วดำ แต่ปัจจุบันมีการพัฒนาไส้ซาลาเปาหลากหลายมากขึ้น เช่น ไส้ครีม ไส้หมูแดง และไส้หมูหยอง โดยซาลาเปาไส้หมูสับเป็นไส้ที่ได้รับความนิยมมากที่สุด

1) ส่วนผสมและวิธีการทำไส้ซาลาเปา

(1) ไส้หมูสับ มีส่วนผสมที่สำคัญประกอบด้วย หมูสับ น้ำตาล พริกไทยบดกระเทียมสับ หอมสับ ซีอิ้วขาว และ ไข่ไก่ต้มสุก หลังจากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมคลุกเคล้าจนเป็นเนื้อเดียวกันเพื่อนำไปใส่ในแป้งซาลาเปาต่อไป

(2) **ไส้สังขยาใบเตย** ในการทำไส้สังขยาใบเตยมีส่วนผสมที่สำคัญได้แก่ ไข่ไก่ น้ำตาล น้ำใบเตย และน้ำกะทิสด หลังจากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมดผสมเข้าด้วยกันใส่ในกระทะ กวนจนไส้ขนมแห้ง สามารถปั้นเป็นลูกได้

(3) **ไส้ถั่วดำ** ในการทำไส้ถั่วดำมีส่วนผสมที่สำคัญได้แก่ ถั่วดำ น้ำตาล และน้ำมันพืช วิธีการทำไส้ถั่วดำ คือ ต้มถั่วดำให้สุก หลังจากนั้นบดให้ละเอียด ต่อมาให้ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่ น้ำมันพืชและตามด้วยถั่วดำบด ปรงรสด้วยน้ำตาล ผัดให้เข้ากันจนเป็นก้อนสามารถนำมาปั้นเป็นลูกได้

(4) **ไส้ครีม** ในการทำไส้ครีมมีส่วนผสมที่สำคัญได้แก่ นมข้นหวาน นมสด เนย แป้งข้าวโพด และน้ำตาล วิธีการทำ คือ นำส่วนผสมทั้งหมดผสมเข้าด้วยกัน แล้วนำไปกวนบนกระทะจนแห้ง สามารถปั้นเป็นลูกได้

(5) **ไส้หมูหยอง** ในการทำไส้หมูหยองมีส่วนผสมที่สำคัญได้แก่ หมูหยองเนยและน้ำตาล วิธีการทำ คือ นำส่วนผสมทั้งหมดผสมเข้าด้วยกัน นวดให้เป็นเนื้อเดียว

2) วัตถุดิบและส่วนผสมการทำซาลาเปา

(1) แป้งสาลี ซึ่งแบ่งที่ร้านนำมาทำซาลาเปาในปัจจุบัน เป็นแป้งที่สามารถหาซื้อได้จากร้านค้าทั่วไป และเป็นแป้งที่ร้านเคยทดลองทำซาลาเปา เพื่อให้ได้แป้งที่เหมาะสมต่อการทำซาลาเปามากที่สุด คือ ยี่ห้อบัวแดง ทิวลิป และกิเลน ซึ่งบางยี่ห้อต้องนำมาผสมกันเพื่อให้ได้แป้งซาลาเปาที่เนื้อนุ่มและอร่อย

(2) ยีสต์ เพื่อใช้หมักแป้ง

(3) น้ำตาล

(4) เกลือ

(5) น้ำ

(6) น้ำมัน

(7) ไส้ต่างๆ ได้แก่ หมูสับ สังขยาใบเตย (น้ำกะทิ น้ำใบเตย เกลือ ไข่) ถั่วดำ ไส้ครีม ไส้หมูแดง ไส้หมูหยอง

3) ขั้นตอนในการทำซาลาเปา

(1) นำแป้ง 6-7 กิโลกรัม มาณแล้วเติมยีสต์ น้ำตาล เกลือ น้ำ น้ำมัน นวดให้เข้ากันด้วยเครื่องนวดไฟฟ้าประมาณ 10 นาที (ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับน้ำหนักของแป้ง) ซึ่งเดิมจะนวดแป้งด้วยมือ แต่เนื่องจากร้านมีการเพิ่มการผลิตมากขึ้น ทำให้ต้องใช้เครื่องทุ่นแรงซึ่งไม่ทำให้ความอร่อยลดลง เพราะความอร่อยนั้นถูกกำหนดด้วยสูตรที่ทำอยู่แล้ว

(2) นำแป้งที่ผ่านการนวดแล้ว มาตัดแบ่งเป็นก้อนเล็กๆ และตีแป้งให้เป็นแผ่น

(3) วางไส้ซาลาเปาชนิดต่างๆ ที่เตรียมไว้แล้วบริเวณกลางแผ่น แล้วห่อแป้งให้เป็นก้อนจนคลุมไส้ทั้งหมด จับจีบขนาดเล็กด้านบน สำหรับไส้ที่ใช้ทำซาลาเปาของร้านเป็นไส้ที่ร้านทำเองทั้งหมด ซึ่งทุกไส้ต้องเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เช่น ไส้หมูสับต้องเลือกหมูที่มีความสด สะอาด โดยนำมาสับให้ละเอียดด้วยมือ แต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้เครื่องบดแทน เนื่องจากผลิตมากขึ้น และหากเป็นไส้สังขยาใบเตยต้องเลือกมะพร้าวที่สามารถคั้นน้ำกะทิได้มันและอร่อย ซึ่งเป็นส่วนผสมหลักของไส้สังขยา เพราะไส้สังขยาจะอร่อยได้นั้นต้องเน้นความมันเป็นหลัก จากนั้นจึงเติม ส่วนผสมต่างๆ ได้แก่ น้ำใบเตย น้ำตาล เกลือ ไข่ กวนให้เป็นเนื้อเดียวกัน

(4) นำแป้งที่ห่อเรียบร้อยแล้ววางบนกระดาษสีเหลืองจัดสุที่ตัดเตรียมไว้แล้ว แล้วตั้งทิ้งไว้สักกระยะหนึ่ง ซึ่งขึ้นอยู่กับสภาพอากาศ เพราะอากาศยิ่งร้อนแป้งจะฟูดี

(5) นำไปนึ่งในรังถึงจนสุก

สำหรับกำลังผลิตของร้านในปัจจุบัน คือ แป้งประมาณวันละ 6-7 กิโลกรัมสามารถทำซาลาเปาได้วันละ 1,000 ลูก แต่หากเป็นช่วงเทศกาลเพิ่มการผลิตมากขึ้น และด้วยคุณภาพความอร่อยสม่ำเสมอทำให้ซาลาเปาและขนมจีบของร้านกลายเป็นที่นิยมของกลุ่มลูกค้า ซึ่งมีทั้งลูกค้าประจำและกลุ่มนักท่องเที่ยว ซึ่งปัจจุบันซาลาเปาทับหลีได้กลายเป็นอาหารขึ้นชื่อของจังหวัดระนอง มีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ลงในหนังสือการท่องเที่ยว ถ่ายทอดในรายการโทรทัศน์ จึงทำให้กลุ่มนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติเมื่อเดินทางท่องเที่ยวในจังหวัดระนอง ต่างแวะเวียนมาชิมและซื้อเป็นของฝากกลับไปเสมอ



ภาพที่ 4 บรรยากาศภายในร้าน

คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

คำสั่งสอนของพ่อแม่ที่นางสาวภายีคิดถึงถือปฏิบัติตลอดมา คือ ห้ามทำมาค้าขายในวันตรุษจีน และในวันตรุษจีนต้องทำพิธีไหว้เจ้าในช่วงเช้า ซึ่งเป็นสิ่งที่ชาวจีนและชาวไทยเชื้อสายจีนยึดถือมาตามประเพณี ซึ่งนางสาวภายีและพี่สาวเคยเปิดร้านในวันตรุษจีน เนื่องจากเห็นว่าปิดร้านแล้วว่างไม่ได้ทำอะไร จึงลองเปิดร้านดู แต่ได้ทำพิธีไหว้เจ้าในช่วงเช้า ซึ่งภายหลังจากทำพิธีไหว้เจ้าเสร็จพ่อได้เสียชีวิตลง ทำให้ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาครอบครัวจะต้องปิดร้านในวันตรุษจีนเป็นประจำทุกปี

นอกจากนี้ วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของร้านซาลาเปาทับหลี/ข้าวมันไก่ทับหลี คือ ความขยันต่ออาชีพการงานที่ทำ รักและห่วงหาอาชีพ หากสังเกตในบริเวณร้านพบว่าจะมีการนำข้อคิดต่างๆ ที่นำมาใช้ในการดำเนินชีวิต ซึ่งผู้เป็นเจ้าของร้านได้นำมาติดไว้ข้างฝา เพื่อใช้เป็นแนวทางในการดำเนินชีวิตให้กับตนเองและลูกค้าที่ได้พบเห็น

รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) ได้รับประกาศนียบัตรเป็นสุดยอดร้านอาหารมาตรฐานกรมอนามัย “ระดับ 5 ดาว” ต้นแบบ ให้ไว้เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2549 จากศูนย์อนามัยที่ 11 กรมอนามัย

(2) ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาว ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ. 2549

(3) ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับ 4 ดาว ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ. 2552