



กลุ่มภารกิจจดหมายเหตุและสารนิเทศท้องถิ่น

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยแม่โจ้ NORTH CLIPPING 2558/00159

ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
ไทยนิวส์	- 8 ม.ค. 2558	45	16168	3



ปล่าหนัง คำนอกคนล้านนา ะหญาการป้องกันอาหารแสลงพิษ

ปลาเป็นสองอย่างคือ ผิวหนังมีเกล็ด และผิวหนัง
เลี่ยนลื่นไม่มีเกล็ด ปลาชนิดหลังนี้แหละเรียกกันว่า
"ปล่าหนังเพราะมันมีเพียงแต่หนัง ไม่มีเกล็ด นั้น
แหละ

บรรดาปลาที่ไม่มีเกล็ดหรือปล่าหนังนี้
แหละครับ หมอพื้นบ้านบอกว่า มันมีสารบางอย่าง
ที่เกิดอาการแสลงหรือเมื่อคนใช้รับประทานเข้าไป
แล้วเกิดผื่นคันแดง โดยเฉพาะผู้ป่วยที่กำลังพักฟื้น
ผู้หญิงที่กำลังอยู่เดือนหรืออยู่ไฟ เพราะร่างกายอยู่

คนล้านนา ผู้เฒ่าผู้แก่มีคำบอกต่อกัน
ว่า คนเป็นไข้ คนที่อยู่เดือนหรืออยู่ไฟห้ามรับประทาน
ปล่าหนังเพราะจะเกิดผื่นคันอาหาร หรือทำให้
คนไข้เกิดอาการป่วยมากขึ้น จึง
ต้องห้ามคนใช้รับประทาน

เมื่อเอ่ยถึงปล่าหนัง
ละอ่อนหรือเยาชนสมัยใหม่
หลายๆคนไม่ค่อยเข้าใจ แถมยัง
บอกว่าปลาหมึกก็ต้องมีหนังกัน
ทุกตัว แล้วปล่าหนังมันเป็นไ
ละสงสัยเลยว่า



คนโบราณคงกลัว



กลุ่มภารกิจจดหมายเหตุและสารนิเทศท้องถิ่น

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยแม่โจ้ NORTH CLIPPING 2558/00159

ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
ไทยนิวส์	- 8 ม.ค. 2558	45	16168	3

ในช่วงอ่อนแอ เมื่อกินปลาประเภทหนึ่งเข้าไป
แล้วจะทำให้ร่างกายแพ้ บางคนอาจป่วยหนักขึ้น
เพราะสารแสดงในตัวปลานั้นเอง

ส่วนมากที่เห็นพื่อหมอ แม่หมอห้าม
คนใช้รับประทานปลาหนึ่งเช่น ปลาดุก ปลาไหล
หรือปลาเหียนของผู้คนล้านนา ปลากัด ปลากัง
ปลาสรวย จำพวกนี้

ส่วนปลาที่ไม่แสดงต่อคนไข้เช่น ปลา
ขาว (ตะเพียนเงิน) ปลาปัก(ตะเพียนทอง) ปลา
เหล่านี้มีพิษเป็นภัยต่อผู้ป่วย

โดยเฉพาะแม่กำเดื่อน หรือแม่ลูกอ่อน
ที่เพิ่งคลอดช่วงอยู่ไฟ ผู้ใหญ่จะห้ามรับประทาน
พ่อแม่หรือญาติผู้ใหญ่จะคอยประคบประหงม
เรื่องอาหารการกินเป็นอย่างยิ่ง เพราะหากกินผิด
หรือเกิดอาการแสดงอาหารแล้วจะเกิดอาการ
อย่างนั้นไปตลอดชีวิต เรียกกันว่า ลมผิด
เดื่อน"นั่นเองเน้อ.

...นิคม พรหมมาเทย์...