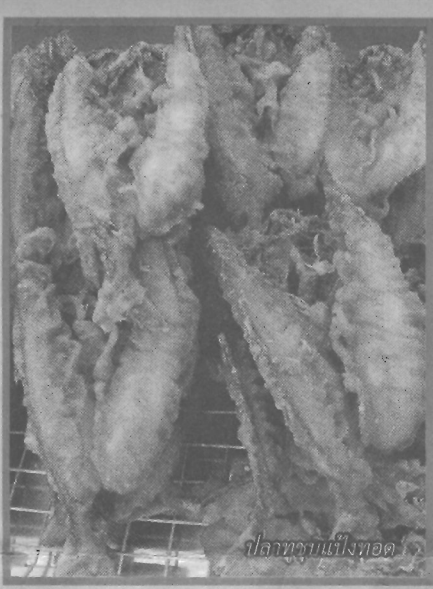




ปลาทุบแป้งทอด



ต้มยำปลาทุ



ลือปลาทุ



ทำฉลอม เพื่อช่วยเหลือผู้

คุณสมพงษ์ จิระพรพงษ์ นายกสมาคมผู้ประกอบการอาหาร ประธานชมรมร้านอาหารสมุทรสาคร เชิญผมไปร่วมชิมสารพัดอาหารเมนูปลาทุ เอ๊ยข้าเล่าให้ผมฟังว่า สมุทรสาครเป็นที่รวมแม่น้ำร้อยสาย แม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำท่าจีน คลองเล็กคลองน้อยพัดพาตะกอนดิน ไหลลงสู่ทะเลอ่าวไทย กลายเป็นแหล่งกำเนิดแพลงตอน สัตว์น้ำตัวเล็กที่เป็นอาหารของปลาทะเล

ปลาทุฝูงใหญ่ว่ายจากสุราษฎร์ มาหากินที่กินอ่าวสมุทรสาคร เติบโตเต็มวัยในช่วง



ทอดมันปลาทุ

ชวนไปกินกัน
คุณพรจิตร สร้อยเพชร นำกลุ่มพลังสตรีทำฉลอม ช่วยกันทำ ปลาทุทุบแป้งทอดกรอบอร่อยตั้งแต่หัวถึงหาง ท่อลมกปลาทุแล้วเนื้อปลาทุติดหาง นวดกับกะทิพริกแกงเผ็ด นึ่งด้วยใบตองเป็นท่อนมกแสนอร่อย ลู่อปลาทุ ผัดพริกแกงรวนกับปลาทุทั้งตัว ให้น้ำแกงเข้มข้นหอมมันกิน ปลาทุต้มยำ บั้งเนื้อปลาทุให้เป็นริ้ว ต้มยำด้วยพริกขี้หนูสวน น้ำมะนาวรสจัด แค่นี้ก็อร่อยจัดถึงใจ

ขนมปังหน้าปลาทุ แม่บ้านชุบเนื้อปลาทุทาบนขนมปังทอดให้กรอบ กิน

คุณสมพิศ โรจนสมบัติ 5223 คุณพะเยา สมสุข 4266 จะแจกเหรียญเจ้าเมือง "คม ชัด ลึก" ฉบับนี้ 19 พฤศจิกายนนี้ คนละ



เทศกาลปลาทุอร่อยที่ทำฉลอม



ทอดมันปลาทุ

เดือนพฤศจิกายน ปลาทุสมุทรสาครจึงอ้วนหนึ่บบาง เนื้อนุ่มหอมแตกต่างจากปลาทุอื่นที่ตัวใหญ่ เนื้อหนาแข็งกระด้างกินไม่อร่อย พี่น้องประมงทำฉลอมจึงภูมิใจกับปลาทุเนื้อดีที่สุดในโลก นึ่งเป็นปลาทุพะง่ ส่งไปขาย

กับน้ำจืดก็อร่อย ซาลาเปาไส้ปลาทุ สับ ใช้น้ำปลาทุสับปรุงรสด้วยพริกไทยป่นตรามือ อร่อยกว่าซาลาเปาไส้หมูแน่นอน ปลาทุต้มส้ม อร่อยไม่แพ้ปลาทุกระบอก ทอดมันปลาทุ นุ่มเหนียวกว่าเนื้อปลาทุราย ปลาทุทอดกระเทียมพริกไทย กรอบอร่อยแบบไทยๆ

ปลาทุซาเตี๊ยะ ดันตำรับปลาทุต้มสูตรทำฉลอม น้ำซาเตี๊ยะหอมอร่อย เนื้อปลาทุนุ่มหวาน ก้างกระดูกปลาทุเคี้ยวกรอบๆ ยำโตปลาทุ พุงเครื่องในปลาทุ ล้างสะอาดยากับขิงขอยพริกสด ข้าวต้มปลาทุ-ก้วยเตี๊ยะปลาทุ ชามละ 10 บาท ปลาทุสดขาย กก.ละ 50 บาท ถ้าไรทั้งหมดนำไปสร้างโรงพยาบาลนคร



ขนมปังหน้าปลาทุ



คนไทยที่อยู่ทั่วโลก
คุณอภิชาติ โตดิลกเวชช์ รองผู้ว่าราชการสมุทรสาคร จึงชวนชาวประมงกลุ่มแม่บ้านทำฉลอม ชมรมร้านอาหารเตรียมจัดงานเทศกาลปลาทุอร่อยที่ทำฉลอม วันที่ 17-22 พฤศจิกายน 2555 ณ บริเวณริมเขื่อนหน้าวัดช่องลม กลุ่มประมงอวนดำจับปลาทุสดส่งให้กลุ่มพลังสตรีทำฉลอมนำไปทำอาหารเมนูปลาทุ อร่อยจนผมต้อง



กำเนิดปลาไทย

เที่ยวไปจิมไป

ตั้งแต่ยุคสุโขทัยถึงอยุธยา ชาวไทย
คุ้นเคยกับความอร่อยของปลาในแม่น้ำ
เจ้าพระยา เมื่อพระเจ้าตากสินนำเหล่าทหาร
กล้าตีฝ่าวงล้อมเข้าศึกศัตรู หนีออกมาตั้งหลัก
อยู่ที่ชลบุรีถึงจันทบุรี และมาสร้างเมืองใหม่
ที่ธนบุรี คนไทยเริ่มคุ้นเคยกับปลาและอาหาร
ทะเล โดยเฉพาะปลาทูที่มีมากในอ่าวไทย
มีให้กินตลอดชีวิต



ตำนาน
แผ่นดิน

อ.ไชยแสง กิระชัยวนิช

ในยุค พระเจ้าตากสินมหาราช ทหารนำ
ผู้เชี่ยวชาญการรบทางเรือ เป็นกลุ่มชาวจีนมา
จากเมืองเก่งไห้ มณฑลชว้นเถา เชื่อว่าปลาทูมา
จากเกาะไหหลำ ที่มีต้นมะพร้าวเต็มเกาะ และ

มีสภาพอากาศร้อนชื้นคล้ายเมืองไทย น้ำทะเล
ที่อบอุ่นจึงเป็นที่วางไข่ของปลาทู แล้วว่ายผ่าน
ทะเลจีนใต้เข้ามาโอดเป็นอาหารให้ชาวไทย

พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่
หัว รัชกาลที่ 6 มีรับสั่งให้ หลวงมัจฉาจิตร
การ (ประสพ ศิริพันธ์) จากกรมรักษาสัตว์
น้ำ ศึกษาหาความจริงจนพบว่า ปลาทูจะว่ายไป
วางไข่ในบริเวณหมู่เกาะอ่างทอง จ.สุราษฎร์ธานี

ซึ่งเป็นแนวหินใต้ทะเล ที่มีอุณหภูมิ 17 องศา
เซลเซียส ความเค็มน้ำทะเล 32.5% ตั้งแต่
เดือนกุมภาพันธ์-มีนาคม

เมื่อลูกปลาทูโตขึ้นจะว่ายทวนน้ำเข้าฝั่ง
อ่าวไทย หาแหล่งตอนใต้กินอ่าวไทยเป็นอาหาร
ใช้เวลา 5-6 เดือน ปลาทูจะโตเต็มที่อยู่ใน
ทะเลน้ำกร่อย ตั้งแต่ จ.สมุทรสาคร
สมุทรสงคราม และเพชรบุรี ปลาทูจะผสมพันธุ์
แล้วแม่ปลาทูจะว่ายกลับสู่ทะเลสุราษฎร์
สร้างปลาทูรุ่นใหม่อีกครั้ง เป็นวัฏจักรปลาทูไทย
นานกว่า 2,000 ปี

ปลาทูที่จับได้ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน-
กุมภาพันธ์ จึงเป็นปลาทูดีที่สุด เนื้อมันแน่น
หอมอร่อย เป็นเอกลักษณ์พิเศษของปลาทูไทย
เอาไปทำปลาทูเค็ม ส่งไปขายฮ่องกง มาเลเซีย
สิงคโปร์ และอินโดนีเซีย เป็นที่นิยมและมีราคา
แพง จนชาวอินโดนีเซียเรียกว่า IKAN SIAM
ปลาทูไทยจึงอร่อยกว่าปลาทูจากทะเลและ
มหาสมุทรทั่วโลก ที่เรียกว่า ปลาทูปากีสถาน

งานเทศกาลปลาทูอร่อยที่ทำหลอม ครั้งที่ 4

วันที่ 17-22 พฤศจิกายน 2555

งานประเพณีมัสการพระโพธิสัตว์กวนอิมทำหลอม

วันที่ 19-23 พฤศจิกายน 2555



สิงห์ คอร์ปอเรชั่น