

ว่ากันว่าเฉลี่ยเดือนละไม่ต่ำกว่า 1 หมื่น

สมุทรสงครามจตุรัส



‘พ่อแม่’สั่งให้เตรียมทุกสิ่งทุกอย่าง

ภาพโดยที่เดียว บัณฑิตดาสิงห์ “ดอกรัง”

3 ต้นธอธรรบพิภพ



สำหรับการตกแต่งบ้านภายในและสวน

แม่น้ำแม่กลองเป็นแม่น้ำสำคัญที่ใช้หล่อเลี้ยงชีวิตชาวสมุทรสงครามมาช้านาน มีต้นกำเนิดมาจากแหล่งน้ำใน จ.กาญจนบุรี ไหลผ่าน จ.ราชบุรี ลงสู่อ่าวไทย ที่บริเวณปากอ่าวแม่กลอง จ.สมุทรสงคราม ผ่าน 3 อำเภอ คือ อ.เมือง อ.อัมพวา และ อ.บางคนที ความยาวประมาณ 23 กิโลเมตร ทำให้ชาวสมุทรสงครามได้รับประโยชน์นานัปการจากแม่น้ำสายนี้ทั้งด้านการคมนาคม, การใช้น้ำเพื่อการเพาะปลูก, การใช้ในครัวเรือนและชีวิตประจำวัน นอกจากนี้ยังสร้างอาชีพให้กับผู้คนสองฝั่ง เช่น การเลี้ยงปลาในกระชัง เป็นต้น

ทั้งนี้ยังมีอีกอาชีพหนึ่งที่ได้รับประโยชน์จากแม่น้ำสายนี้และเป็นอาชีพที่ไม่ควรมองข้ามเพราะสร้างรายได้ทั้งดงามว่ากันว่าเฉลี่ยเดือนละไม่ต่ำกว่า 1 หมื่น

บาทเลยทีเดียว นั่นก็คืออาชีพ “ตกกุ้ง” โดยกุ้งที่ตกคือกุ้งก้ามกราม เป็นกุ้งน้ำจืดชนิดหนึ่ง อยู่ในวงศ์ Palaemonidae มีเปลือกสีเขียวอมฟ้าหรือม่วง ก้ามยาวมีม่วงเข้ม ตลอดทั้งก้ามมีตะปุ่มตะป่ำ โดยธรรมชาติจะอยู่ในแม่น้ำ ลำคลอง แอ่งทุกจังหวัดในภาคกลาง และภาคใต้ ทั้งในน้ำจืดและน้ำกร่อย วางไข่ในน้ำกร่อยที่เค็มจัด อาหาร ได้แก่ ไล่เดือน ตัวอ่อนของลูกน้ำ ลูกไร ลูกปลาขนาดเล็ก ซากของสัตว์ต่าง ๆ และในบางโอกาสก็กินพวกเดียวกันเอง พบชุกชุมทำให้จับง่าย โดยเฉพาะ

ในฤดูหนาว อย่างไรก็ตามด้วยสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนไปในปัจจุบันทำให้ปริมาณในธรรมชาติลดน้อยลง ปัจจุบันมีการเพาะเลี้ยงกันอย่างแพร่หลายในจังหวัดต่าง ๆ แลภาคกลางของประเทศไทย กุ้งก้ามกรามมีความยาวประมาณ 13 เซนติเมตรพบใหญ่สุดถึง 1 ฟุต น้ำหนักราว 1 กิโลกรัม เป็นกุ้งที่ถูกใช้ปรุงเป็นอาหารได้หลากหลาย เช่น คัมข่า, เผา หรือทอด เป็นต้น เพราะเนื้อนุ่ม หนึบ อร่อย ทำให้มีราคาที่ขายสูง ปัจจุบันยังนิยมเลี้ยงเป็นสัตว์นำสวยงามด้วย กุ้งก้ามกราม มีชื่อเรียกที่ต่าง



ออกไปมากมาย เช่น กุ้งแม่น้ำ, กุ้งหลวง ขณะที่กุ้งตัวเมียที่มีขนาดเล็กกว่า เรียก “กุ้งนาง” เป็นต้น ทุกวันนี้จำนวนกุ้งก้ามกรามหรือกุ้งแม่น้ำนั้นวันจะลดน้อยถอยลงไปมาก หรือแม้กระทั่งแหล่งขยายพันธุ์ ตามแหล่งน้ำกร่อยต่าง ๆ ต่างก็ถูกรบกวนมากมายด้วยมลพิษทางน้ำ คุณภาพของน้ำ รวมถึงการเจริญเติบโตของเมืองที่รวดเร็ว โดยเฉพาะในแหล่งน้ำสายหลักที่มีทางออกทะเล ได้แก่ แม่น้ำเจ้าพระยา ทำจีน แม่กลอง ทางใต้ก็แม่น้ำตาปี ตะวันออก ได้แก่ แม่น้ำบางปะกง แหล่งน้ำเหล่านี้ยังคงเป็นที่อาศัย

และขยายพันธุ์ได้เองในปัจจุบัน เนื่องจากมีทางออกสู่ทะเล นอกจากนี้กุ้งก้ามกรามแล้ว ยังมีกุ้งอีกชนิดหนึ่ง ชาวบ้านเขาเรียกกันว่าก้ามเหลืองหรือกุ้งนาง ลักษณะลำตัวไม่ค่อยแตกต่างจากกุ้งก้ามกรามมากนัก หัวไม่โตเท่า สีลำตัวจะซีดกว่าเล็กน้อย รวมทั้งก้ามมีขนาดเล็กและสั้นกว่า ออกสีเหลืองแกมเขียว สังเกตที่ก้ามยาวเหมือนกัน แต่ใหญ่ไม่เท่ากัน ซึ่งหากย้อนกลับไปได้ 20 ปี อาชีพนี้ก็เป็นเพียงผู้ที่ว่างงานไม่มีอะไรทำเท่านั้น เพราะสมัยก่อนกุ้งราคาไม่แพงจึงมีคนตกไม่มาก แต่ปัจจุบัน

กุ้งแม่น้ำขนาดไม่เกิน 10 ตัวต่อกิโลกรัม ราคาสูงถึงกิโลกรัมละ 600-700 บาท จึงมีผู้หันมาตกกุ้งกันมากขึ้น โดยกุ้งที่ตกได้มีทั้งที่เกิดเองตามธรรมชาติและจากการปล่อยพันธุ์ของหน่วยงานต่าง ๆ ในสมัย นายประภาส บุญยสินดี อดีต ผวจ.สมุทรสงคราม และ นายธนน เวชกรกานนท์ ผู้ว่าราชการจังหวัดคนปัจจุบันที่ร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่งสมุทรสงครามได้ปล่อยพันธุ์กุ้งแม่น้ำลงในแหล่งน้ำธรรมชาติมากที่สุดถึงปีละนับสิบ ล้านตัว



รณ เวชกรภานนท์

เสี่ยงโชคเพราะถ้าประสบความสำเร็จได้กุ้งสัก 1 หรือ 2 กิโลกรัมนั้นก็หมายถึงรายได้ทั้งดาม สำหรับกุ้งก้ามกรามนั้นลำตัว จะออกสีเขียวเข้ม ก้ามขาว ตัวใหญ่ เนื้อมีรสชาติอร่อยเหนียวนุ่มต่างจาก กุ้งเลี้ยงที่เนื้อจะร่วนและหัวกุ้งจะมี กลิ่นอาหารสำเร็จรูป จึงทำให้กุ้ง แม่น้ำธรรมชาติเป็นที่นิยมของผู้ บริโภคเป็นอย่างมาก โดยวัน ที่ 4-5 พ.ค. นี้ เทศบาลตำบล กระดังงา โดยนาย สมภพ รัตน ไพบูลย์ นายกเทศมนตรี ร่วม กับจังหวัดสมุทรสงคราม และ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กำหนดจัดงาน “เทศกาลกินกุ้ง

สำหรับการตกกุ้งแม่น้ำนั้นเป็นอาชีพ ที่ต้องใช้โชคช่วยและความพยายามมานะอดทนสูงเนื่องจากเป็นของที่อยู่ในน้ำไม่สามารถกะเกณฑ์ได้ตามความต้องการ นอกจากนี้ส่วนใหญ่ยังเลือกตกกันในเวลากลางคืนเนื่องจากกลางวันอากาศจะร้อน ซึ่งนักตกกุ้งมีอาชีพไม่นิยม โดยใช้เรืออีป้าง 1 ลำต่อคนตกกุ้ง 1 คน ล่องไปตามแม่น้ำแม่กลองหาทำเลที่มี



กุ้งอาศัยอยู่ เช่น โขดหิน กอจาก หรือตามโคนต้นไม้ชายฝั่ง ดังนั้นสิ่งที่คนตกกุ้งต้องเผชิญจึงมีทั้ง ขุข ความหนาวเย็น ความเจ็บ ความมืด และความหวาดกลัวสารพัด แต่นักตกกุ้งก็ยอมที่จะออกไป

แม่น้ำแม่กลอง” ขึ้นที่บริเวณตลาดน้ำบางน้อยริมฝั่งแม่น้ำแม่กลอง ตำบลกระดังงา อำเภอบางคนทีซึ่งอยู่ห่างจากตลาดน้ำอัมพวา ประมาณ 3 กิโลเมตร

ในงานนอกจากจะมีการออกร้านจำหน่ายอาหารและผลไม้ตามฤดูกาลราคาถูกแล้วยังมีกุ้งก้ามกรามที่นักตกกุ้งตกขึ้นมาได้สด ๆ จากแม่น้ำแม่กลองไม่น้อยกว่า 3 ตันหรือ 3,000 กิโลกรัมมาทำเมนู “กุ้งย่างหรือกุ้งเผา” พร้อมน้ำจิ้มรสเด็ดจำหน่ายในราคากุ้งใหญ่ขนาด 5-6 ตัว กิโลกรัมละ 950 บาท, ขนาด 8-9 ตัว กิโลกรัมละ 850 บาท และขนาดเล็กไม่เกิน 15 ตัว กิโลกรัมละ 550 บาท โดยมีโต๊ะเก้าอี้รองรับประทานริมชายฝั่งแม่น้ำแม่กลองพร้อมชมวิถีชีวิตชาวบ้าน ซึ่งการจัดงานครั้งนี้คาดว่าจะสร้างรายได้ไม่น้อยกว่า 3 ล้านบาทงานเริ่มตั้งแต่เวลา 09.00-18.00 น. ทั้ง 2 วัน คาดว่าจะมีนักท่องเที่ยวหลั่งไหลมาสัมผัสอาหารอร่อยพร้อมชมวิถีชีวิตที่งดงามของชาวแม่กลองเป็นจำนวนมาก.