

กิเลน ประลองเชิง

ชักรงรบ

เทศกาลปลาทุแม่กลอง

งานเทศกาลกินปลาทุและของดีเมืองแม่กลอง ครั้งที่ 18 เริ่มไปแล้ววันวาน (17 ธ.ค.) และจะยังมีต่อไปจนถึงวันสุดท้าย 27 ธ.ค. ครับ

ข้อแนะนำ อวยวกินให้อร่อยคล่องคอ ชื่อของติดมือกลับบ้านสบายๆ ถ้าเลือกได้ ควรเลือกวันธรรมดาคนไม่แน่น

เสาร์-อาทิตย์ งานตลาดน้ำอัมพวาคนแน่นเป็นปกติอยู่แล้ว...งานกินปลาทุอยู่ปากทางไปอัมพวา ผสมโรงกันเข้าไป ผมหวังว่าปีนี้คณะผู้จัดงานก็หาที่จอดรถเอาไว้มากพอ

ข้อมูลที่คุณอื่น (มงคล สุขเจริญคณา) ประธานหอการค้าสมุทรสงครามส่งมา...

แม่เหล็กดึงขาประจำ คือร้านปลาทุ ร้านปลาทุปีนี้ คริวโสกรา ร้านเก่าเจ้าเดิมที่ผมและเพื่อนๆต้องรีไพล์หนุนทุกปีก็ยังอยู่

ร้านน้องอู๋ม ตั้งอยู่แถวอัมพวาก็มา ร้านคริวโสกริ ร้านเรือนไทย จีฟู๊ดส (นิวเปงลิ้ง) ร้านซุ้มแสงตะวัน และร้านคุณเป้า

แต่ละร้าน ล้วนแต่ยอดฝีมือปรุงสารพัดเมนูปลาทุมีแฟนประจำ เพื่อป้องกันข้อห่วง... ว่าราคาจะแพงไปคุณอื่น...บอกว่าราคาปลาทุตัวละ 20 บาท (11-12 ตัวต่อกิโลกรัม) ราคาเนื้อปลาทุแกะแล้วเป็นจานจานละ 40 บาท

และของดีมีน้อย หากกินได้ยากนัก ก็คือตับปลาทุผัดขิง หรือ ผัดจ๋า ราคาเดียวกัน จานละ 50

สมัยโบราณ สมัยที่แบบเรียนประถม ก.กา สอนว่า "ปลาทุอยู่ทะเล ปลาขี้เหว" ไม่สู้ดี ชื่อเขาเบราราคา"...ใช้เงิน 1 สตางค์ซื้อได้หลายตัว สมัยผมเป็นเด็ก เมื่อ 50-60 ปีที่แล้ว ปลาทุเรือโม่จับกันที่เดิมลำเรือ ถึงละ 15 บาท

สมัยที่กินในบ้าน ห้องเย็นดวงใจสมุทร ชื่อปลาหมานึงเอาลงเรือไปขายดำเนินสะดวก หรือสมัยป้าอยู่ (ทองอยู่ หรือสวัสดิ์) เขียนปลาทุ เจ้าของตำนานปลาทุหนึ่งแม่กลองของแท้ หน้างอคอกหัก ส่งไปขายโพธาราม ขายแข่งละร่าวๆ 1-3 บาท

ปลาทุสมัยใหม่ สมัยเทศกาลกินปลาทุตัวละ 20 บาทเทียบสมัยเก่าแสนจะแพง แต่ถ้านึกถึงราราคาอาหารทะเล ยิ่งในกรุงเทพฯ อาหารแต่ละจานเริ่มต้นที่ใกล้เคียง...ก็ถูกแสนถูก

ผมได้ข่าวมาก่อน คณะกรรมการงานปลาทุปีนี้ คุณสุรจิตต์ ชีรเวทย์ อดีตส.ว...ไม่มีชื่ออยู่ด้วย ก็รู้สึกผิดหวัง...แต่ละปี ผมก็รอคุณสุรจิตต์ จะคิดมุกโฆษณา...จีไอ เรื่องไหน...มาให้เขียนในคอลัมน์ งานปีนี้ เชิงชั้นเนื้อหา ลีลาเรื่องที่ส่งมา สำหรับคนคุ้นเคยถือว่า ผิดกลืนผิดสี แต่เอาละ...ยังพอไหว

เห็นตรงหน้า ปลาทุก็ดูดี แต่ความจริงอาจไม่ดี...มีคำแนะนำวิธีเลือกปลาทุสด...ข้อแรก ให้สังเกตลูกตาจะนูน ตาขาวใส ส่วนหลังมีสีเขียวเป็นพื้น ส่วนท้องมีสีขาวเงิน

หางปลาไม่มีสีเหลืองลำตัวมีเมือกลื่นๆจับตัวไปเหงือกสีแดงอมชมพู ไม่มีกลิ่น เนื้อแน่นเมื่อใช้ฟันกดกลางลำตัวแล้วปล่อยนิ้วออกมา รอยยุบจะกลับคืนสภาพเดิม

มาถึงปลาทุหนึ่งเห็นในแข่งก็อย่าเผลอเหมือนกัน...แนะนำว่าให้เลือกปลาทุที่มีกลิ่นหอม เพราะปลาทุต้มสุกใหม่ๆจะมีกลิ่นหอม น่ากิน ตัวอวบอ้วน เนื้อนุ่มแน่น ไม่เค็ม ท้องและหนังไม่ล่อน

ข้อมูลทางวิชาการ ปลาทุย่าง ห่อหมกปลาทุ ช่วยสุขภาพ ด้านพลังงาน โปรตีน ไขมัน เกือบแรม วิตามิน...มากนักแถมไหนด

และข้อมูลจีไอ...เมื่อปลาทุมีการดไลโนเลอิก ซึ่งเป็นตัวควบคุมระดับคอเลสเตอรอล และไตรกลีเซอไรด์ในกระแสเลือด และกรดโคโคซาอิกซิงโนอิก (D.H.A) ซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญของเซลล์สมอง

กรด D.H.A นักวิทยาศาสตร์บอกว่า พบครั้งแรกในสมองเด็กตั้งแต่แรกเกิด

ผมอ่านแล้วตีความง่ายๆ ทั้งเด็กผู้ใหญ่ ไปกินปลาทุกันให้มากๆเถิด กินแล้วจะฉลาด

ดูเหมือนจะเป็นสมัยเผด็จการ ท่านจอมพลถนอมมีคำขวัญวันเด็ก เด็กดีเป็นศรีแก่ชาติ เด็กฉลาดชาติเจริญ...ถ้าพิสูจน์ได้ กินปลาทุแล้วเด็กฉลาด...ผมก็ขอเสนอให้รัฐบาลช่วยบรรจค์ให้คนไทยกินปลาทุกันให้มากๆ

และแะๆก็ควรชวนกันไปกินปลาทุในงานเทศกาลกินปลาทุแม่กลองกันให้มากๆ

เมื่อเด็กในชาติฉลาดกันมากๆเด็กฉลาดจะรู้เองเวลาไหนควรประท้วงรัฐบาล เวลาไหนควรอยู่แต่ในห้องเรียน บ้านเมืองก็จะไม่วุ่นวาย เด็กได้ทั้งความรู้ ได้ฝึกวินัย

ว่าแต่ว่าจะเชื่อกันหรือยัง?...ในยุคของทหาร พลเรือนก็ควรมีวินัย.

● กิเลน ประลองเชิง