



ปลาทุ๊ก้างนั่ม เบญจรงค์บ้างช้าง
รองฝากเพิ่มมูลดำ สมุทรสงคราม

ท

หากถามถึงของดีเมืองแม่กลองแน่นอนว่าต้องหนีไม่พ้น “ปลาทุ” นับตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันอาหารไทยที่คนไทยลิ้ม

ไม่ได้ก็คือ “น้กัฟริกกับปลาทุทอด” ปลาที่นำมาทอดส่วนใหญ่

ก็จะปลาทุที่นำมาล้างเสียก่อน เพราะให้รสชาติดีกว่าการนำ

ปลาทุสดมาทอด แต่ปลาทุนั้นก็มีจุดอ่อนคือถ้าเก็บไว้นานเกินไป

นั้นจึงเป็นที่มาของ “ปลาทุก้างนึ่ง” ที่รับประทานได้ตั้งแต่หัวจรด

หางไว้ก้างติดคอ อาทิทยา อมาตยกุล แห่งตำบลบ้านปรก อำเภอมือง

สมุทรสงคราม จึงคิดสูตรทอดปลาทุนี้ให้เก็บไว้ได้นานถึง 6 เดือน และ

ยังรับประทานได้ทั้งตัว เพราะสูตรนี้ถือเป็นนวัตกรรมที่ทำให้ทั้งหัวปลาและ

ก้างปลาทุนั้นตั้งแต่หัวจรดหาง จึงทำให้คนชอบปลาทุนี้ไม่ต้องพะวงเรื่อง

ก้างอีกต่อไป และยังได้แคลเซียมสูงจากก้างปลาที่ทานได้จริงอีกด้วย ขณะ

นี้ปลาทุก้างนึ่ง ได้ลงทะเบียนเป็นสินค้าโอท็อปของจังหวัดสมุทรสงคราม

แล้ว และรอการคัดสรรมาตรฐานสินค้าโอท็อปจากกรมการพัฒนาชุมชน

เท่านั้น ใครอยากลอง หาซื้อได้ตามตลาดทุกแห่งในสมุทรสงคราม

จากของกินมาที่เครื่องใช้ที่สวยงามและทรงคุณค่าจากอดีตจน

ปัจจุบันบ้าง นั่นคือ “เครื่องเบญจรงค์” จากอดีตที่ผลิตจากประเทศจีนโดย

ส่งช่างไทยไปควบคุมดูแลการผลิตเรื่องลวดลาย ถือเป็นเครื่องใช้ที่เป็นสิริ

มงคลและนิยมใช้กันในราชสำนัก ต่อมาช่างไทยก็กลับมาถ่ายทอดเทคนิค

จนสามารถผลิตได้เองทั้งหมด เครื่องเบญจรงค์จึงกลายมาเป็นงานศิลปะที่

สามารถนำมาใช้งานและเป็นของที่คู่ควรแก่การเก็บสะสมที่มีคุณค่าเพิ่มขึ้น

ตามกาลเวลา ศิลปะการผลิตเครื่องเบญจรงค์จึงถือว่าเป็นศิลปะชั้นสูง

จังหวัดสมุทรสงครามถือเป็นแหล่งผลิตเครื่องเบญจรงค์ที่มีชื่อเสียง มี

ลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ มีความละเอียดสวยงามตามแบบฉบับชุมชนอัมพวา

โดยใช้ช่างฝีมือที่ได้รับการฝึกฝนอย่างชำนาญ อีกทั้งยังมีการถ่ายทอดความรู้สู่

เยาวชนคนรุ่นใหม่ให้สืบทอดต่อไป ล่าสุดเครื่องเบญจรงค์ของ “แดง คอนโกตี”

จากกระทุ่มแบน คิวรางวัลชนะเลิศจากการประกวดโครงการหัตถศิลป์ทรงคุณค่า

วิจิตรเลิศล้ำเครื่องเบญจรงค์ไทย ซึ่งด้วยพระราชทานสมเด็จพระนางเจ้าพระบรม

ราชินีนาถ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ 23-27 มิ.ย. ณ ศูนย์

ศิลปาชีพบางไทร ส่วนบ้าน “เบญจรงค์บาง

ช้าง” ขอขวัญดีจาก ตำบลบางช้าง อำเภออัมพวา

ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ประเภท

ถ่ายทอดประวัติศาสตร์และประเพณีไทย.

.....

บานพ จันทรฤกษ์

.....

.....

.....

.....



ปลาทุก้างนึ่ง เ ของฝากเพิ่มมุล

‘กล้วยเบรคแตก’ แม่บ้านดา

การนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ นั้น เป็นวิธีการสร้างเศรษฐกิจที่ผุดเคื่องเช่นปัจจุบันได้เป็นอย่างดี “กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดาหลา” ตำบลท้ายหาด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม จึงนำกล้วยหอมที่มีการปลูกกันทั่วไปมาแปรรูปเป็นกล้วยเชื่อมน้ำตาลที่มีรสชาติแปลกใหม่และอร่อย เป็นที่นิยมของผู้บริโภค โดยใช้ชื่อว่า “กล้วยเบรคแตก” ซึ่งเป็นการเปรียบเทียบกับกินแล้วอร่อยจนหยุดไม่อยู่เหมือนขับรถเบรคแตกหยุดไม่อยู่นั่นเอง

ความอร่อยที่ได้รับการยอมรับว่าเบรคแตกจริง จึงทำให้กล้วยเบรคแตกได้รับการคัดสรรจากจังหวัดสมุทรสงครามให้เป็นสินค้าโอท็อประดับ 5 ดาวในปี 2549, 2552 และ 2553 นอกจากนี้ประเทศจะขายดิบขายดีแล้ว ล่าสุดยังโกอินเตอร์ส่งออกไปจำหน่ายยังประเทศลาว กัมพูชา จีน และอินเดียนำเข้าเงินตราเข้าประเทศอีกด้วย ใครสนใจอยากลิ้มลองหาซื้อได้ตามร้านจำหน่ายของที่ระลึกทั่วไปในแม่กลอง.





ทุ๊ก้างนั่ม เบญจรงค์ด้บางช้าง ปากเพิ่มมุลดำ สมุทรสงคราม

วังเบรคแตก' แม่บ้านดาหลา

การเกษตรมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ นั้น เป็นวิธีการสร้างรายได้ที่เข้ากับยุค
สมัยได้เป็นอย่างดี "กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดาหลา" ตำบลท้ายหาด
สงคราม จึงนำกล้วยหอมที่มีการปลูกกันทั่วไปมาแปรรูปเป็น
ผลิตภัณฑ์ใหม่และอร่อย เป็นที่นิยมของผู้บริโภค โดยใช้ชื่อ
ในการเปรียบเทียบว่ากินแล้วอร่อยจนหยุดไม่อยู่เหมือนขับ
เอง

ยอมรับว่าเบรคแตกจริง จึงทำให้
จากจังหวัดสมุทรสงคราม
ระดับ 5 ดาวในปี
2553 นอกจากนี้
ขายดีแล้ว ล่าสุด
ออกไปจำหน่าย
มณฑล จีน และ
เข้าประเทศ
ออกกัมพล
ทำกล้วยของที่
ทดลอง.

