

กินปลาหมึกกล่อง



กินปลาทุแม่กลอง



กันในตลาด อ.ต.ก. ตัวละ 50 บาทขึ้นไปนั้น ไม่ใช่ปลาทุแม่กลอง แต่เป็นปลาทุอินโด ที่กองเรืออินโดนีเซียของเรืออวนลากไทยจับใส่เรือแม่ส่งมา ปลาทุอินโดเนื้อจะหยาบ สากๆ ไม่มัน อร่อยเหมือนปลาทุแม่กลอง แต่เดี๋ยวนี้ไม่มีแล้ว เพราะกองเรือประมงอินโดล่มสลาย เรือไทยถูกยึดอยู่ในอินโดนีเซีย 200 กว่าลำ

นอกจากปลาทุแม่กลองแล้ว ยังมีปลาทุจากอ่าวไทยแถบหัวหิน ประจวบฯ ชุมพร สุราษฎร์ฯ ชนอม ซึ่งปลาทุจากนอกอ่าวรูปตัว ก.โก้นี้ ตัวจะใหญ่กว่าปลาทุแม่กลองทั้งนั้น เนื้อจะไม่ "มัน" อร่อยเหมือนปลาทุแม่กลอง

แล้วยังมีปลาทุจากทะเลอันดามัน ขึ้นมาจากกันตัง กระบี่ ระนอง ปลาทุจากทะเลด้านนี้ตัวจะค่อนข้างโตกว่าปลาทุในอ่าวไทย และถ้าเป็นปลาทุตัวใหญ่เรียกว่าวโปเลย จะเรียกกันว่า ปลาลัง

ปลาทุไม่ได้มีกันแค่อ่าวไทยและทะเลอันดามัน ที่อ่าวเบงกอล อินเดียก็มีปลาทุ ที่ทะเลอาระเบีย ปากีสถานก็มีปลาทุ ไกลออกไปถึงเยเมนปลายสุดของทวีปเอเชียปากอ่าวทะเลแดงก็มีปลาทุ

เมืองไทยสั่งปลาทุจากประเทศเหล่านี้เข้ามาในวาระที่ปลาทุในอ่าวไทยขาดตลาด บางครั้งแม่ค้าก็ยอมแมว เอาปลาทุปากีสถานมาหนึ่งขายเป็นปลาทุหนึ่งแม่กลองก็มี

ที่ตลาดฮวายในแอลเอ มีปลาทุอินเดียแพ็กใส่ซองขาย ปลาทุตัวใหญ่กว่าปลาทุแม่กลอง พอซื้อมาทอดกินให้คล้ายถวิลหาปลาทุแม่กลองได้

ปลาทุแม่กลองจับจากโป๊ะ อวนลอยชาวบ้าน อวนกระทุ่ม อวนติด ตัวปลาจึงไม่ค่อยชอกช้ำ ให้เนื้อปลาที่อร่อยลิ้น

สูตรสำเร็จของปลาทุหนึ่งแม่กลอง คือต้อง หน้างอ คอหัก เหตุผลคือเวลาจะนึ่งปลาทุ จะต้องใส่ปลาลงในชั่ง ชั่งละ 2-3 ตัว แต่แข่งมาตรฐานที่ทำกันมาแต่โบราณจะมีขนาดเล็กกว่าตัวปลา

ดังนั้น เพื่อจะใส่ปลาหนึ่งในชั่งให้ได้ จึงต้องหักคอปลาทุให้ลงอยู่ในภาชนะของแข่งพอดี

เมนูปลาทุดังของแม่กลองของแท้ที่ขอแนะนำ คือ

ปลาทุตาเตี้ยะ หรือเรียกกันว่า ปลาทุตาเตี้ยะในโบรซัวร์โฆษณาของ ททท. ก็เขียนอย่างนี้ แต่ผมชอบชื่อแรกมากกว่า เพราะคิดว่าเป็นชื่อดั้งเดิม เมนูนี้ต้นกำเนิดมาจากจุมโป๊ะเรือโป๊ะสมัยก่อน พอออกไปตีปลาที่โป๊ะตามน้ำลง ตอนที่เราโยนลากเรือโป๊ะกลับเข้าฝั่งตอนหัวน้ำขึ้น จุมโป๊ะจะทำการปลาทุต้มน้ำปลาในกระทะใส่น้ำตาลบีบให้หอมหวานพอปะแล่ม ต้มปลาทุโรยกระเทียม เรียกชื่อเฉพาะในหมู่เรือโป๊ะว่า ปลาทุตาเตี้ยะ แกะเนื้อตอนควั่นไต่กินกับข้าวต้มร้อนๆ แกะไทยเรียกพลั่งกลับคืนหลังการตีปลาได้คืน

ปลาทุจากโป๊ะสดๆ อร่อยที่สุด ก็วันก็คืน ตลอดทั้งปี คนเรือโป๊ะก็กินปลาทุตาเตี้ยะกับข้าวต้มทุกมื้อ เป็นอย่างนี้มาชั่วพันปี ทุกวันนี้ โป๊ะแม่กลองเหลือไม่กี่ลูกแล้ว แต่เมนูปลาทุตาเตี้ยะอาหารพื้นเรือโป๊ะยังคงอยู่ เป็นของทुरुขึ้นร้านดังที่คนมาแม่กลองต้องไม่พลาด

เมนูแนะนำลำดับต่อไป คือ **ตับปลาทุผัดขิง** ของแท้ดั้งเดิมของเมืองแม่กลอง ตับปลาทุหากินที่ไหนไม่ได้นอกจากที่นี่ เพราะเป็นตับที่ได้จาก **"ใส่ปลา"** คือการควักใส่ปลาทุออกก่อนนึ่ง แล้วเลือกเอาเฉพาะตับปลาทุมาผัดขิง เข้ากันได้ดีเลิศ อร่อย

พอเขียนถึงงานเทศกาลที่บ้านเกิดสักครั้ง งานคือ "งานเทศกาลกินปลาทุและของดีเมืองแม่กลอง" ครั้งที่ 19 ตอน "พอบอกให้เรารักกัน" วันที่ 16-25 ธันวาคม 2559 จัดที่หน้าศาลากลางจังหวัดสมุทรสงคราม

งานเพิ่งจบไปหมาดๆ แต่ขอนำมาบันทึกไว้เพื่อให้รอคอยในปีหน้า

งานนี้มีชื่อเสียงติดลมบนเป็นที่รู้จักของนักกินปลาทุและนักท่องเที่ยว สร้างชื่อเสียงให้เมืองแม่กลองพอกๆ กับ "งานสงกรานต์วัดบ้านแหลม" งานใหญ่ประจำปีของเมืองแม่กลองที่โด่งดังมาตั้งแต่สมัยที่ยังไม่มีถนนหนทางมาเมืองแม่กลอง ต้องนั่งรถไฟสายคลองสาน-แม่กลอง มาสถานีเดียว

รถไฟขบวนนี้ เดิมนั้นติดตอนแรกเริ่มต้นทางที่วงเวียนใหญ่ วิ่งมาถึงมหาชัย แล้วคนโดยสารต้องลงเรือนั่งข้ามแม่น้ำท่าจีนไม่เสียค่าเรือ เพราะรวมอยู่ในค่าตั๋วรถไฟแล้ว มาตั้งต้นรถไฟขบวนใหม่ที่สถานีบ้านแหลม วิ่งผ่านนาเกลือมาเข้าสถานีแม่กลอง เดินทางเป็นสองขั้วอย่างนี้

ยังจำได้สมัยวัยเด็ก รถไฟสายแม่กลองเป็นหัวรถจักรไอน้ำเดินเครื่องจักรด้วยความร้อนจากฟืน เหมือนรถไฟในหนังเคาบอย เวลาจะนั่งรถไฟเข้ากรุงเทพฯ ต้องเลือกใส่เสื้อตัวที่เก่าที่สุด เพราะลูกไฟจากหัวรถจักรจะปลิวเข้ามาทางหน้าต่าง เจาะเสื้อที่ใส่ให้ไหม้เป็นรูๆ

นั่นเป็นยุคสมัยที่แม่กลองยังเป็นเมืองปิด "ถนนเจ็ดชั่วโคตร" สายธนบุรี-ปากท่อที่ผ่านเมืองแม่กลองยังไม่สร้างเสร็จ

แต่รถไฟสายแม่กลองก็สร้างหน้าประวัติศาสตร์ก่อกำเนิด **"ตลาดร่มหุบ"** แห่งเดียวของโลก เป็นจุดให้นักท่องเที่ยวแห่มาชมรถไฟวิ่งเข้าสถานีแม่กลอง แหวกร่มแม่ค้าสองข้างทางที่หุบร่มให้รถไฟวิ่งผ่านวันละหลายเที่ยว มากันหลายร้อยถึงเป็นพันๆ คน

แม่ค้าแม่ขายแถวสถานีรถไฟ พวกบะหมี่ก๋วยเตี๋ยว กาแฟขายดีมาก ติดป้ายภาษาจีน ภาษาอังกฤษกันเป็นแถว พาให้แฉง

ค่าเรือ เพราะรวมอยู่ในค่าตัวรถไฟแล้ว มาตั้งต้นรถไฟขบวนใหม่ที่สถานีบ้านแหลม วิ่งผ่านนาเกลือมาเข้าสถานีแม่กลอง เดินทางเป็นสองขั้วอย่างนี้

ยังจำได้สมัยวัยเด็ก รถไฟสายแม่กลองเป็นหัวรถจักรไอน้ำเดินเครื่องจักรด้วยความร้อนจากฟืน เหมือนรถไฟในหนังเคาบอย เวลาจะนั่งรถไฟเข้ากรุงเทพฯ ต้องเลือกใส่เสื้อตัวที่เก่าที่สุด เพราะลูกไฟจากหัวรถจักรจะปลิวเข้ามาทางหน้าต่าง เจาะเสื้อที่ใส่ให้ใหม่เป็นรูๆ

นั่นเป็นยุคสมัยที่แม่กลองยังเป็นเมืองปิด “ถนนเจ็ดชั่วโคตร” สายธนบุรี-ปากท่อที่ผ่านเมืองแม่กลองยังไม่สร้างเสร็จ

แต่รถไฟสายแม่กลองก็สร้างหน้าประวัติศาสตร์ก่อนกำเนิด “ตลาดร่มหุบ” แห่งเดียวของโลก เป็นจุดให้นักท่องเที่ยวแห่มาชมรถไฟวิ่งเข้าสถานีแม่กลอง แหวกร่มแม่อ้าสองข้างทางที่หุบร่มให้รถไฟวิ่งผ่านวันละหลายเที่ยว มากันหลายร้อยถึงเป็นพันๆ คน

แม่อ้าแม่ยายแถวสถานีรถไฟ พวกบะหมี่ก๋วยเตี๋ยว กาแฟ ขาติ่มมาก ตัดป้ายภาษาจีน ภาษาอังกฤษกันเป็นแถว พาให้แผงพระแถวนั้นบางวันโชคดี มีฝรั่งมาซื้อพุทธศิลป์ไทยติดมือไปด้วย

เสี่ยงหวดรถไฟ คือเสี่ยงเงินทองไหลมาเทมาเข้าสู่เมืองแม่กลอง

ท่อการค้าจังหวัดสมุทรสงครามเป็นผู้จัดประกายจัดงานเทศกาลกินปลาขึ้นตั้งแต่ครั้งแรก และดำเนินการจัดงานมาต่อเนื่อง เปลี่ยนกรรมการไปหลายชุดแล้วก็ยังเป็นแม่งานอยู่ รูปแบบการจัดงานตั้งแต่ยุคแรกจนถึงปัจจุบัน ยังไม่มีอะไรเปลี่ยนแปลงไปมากนัก เพราะในงานจะต้องอาศัยร้านค้าของกองคาราวานมาออกร้าน เพื่อสร้างความหลากหลายของสินค้าในการออกงาน บรรยาการคึกคักย่านงานสงกรานต์วัดบ้านแหลม

มีความแตกต่างคือ มีแผงขายปลาหนึ่งในงานร่อยกว่าแผง ในหลายปีหลัง มีการกันพื้นที่ให้ร้านอาหารชื่อดังในเมืองแม่กลองมาออกร้านขายอาหารปลาหลากหลายเมนู ทำกันสดๆ ให้ผู้มางานเลือกซื้อ แบ่งที่นั่งกินกันในงาน หรือหิ้วกลับบ้าน

ปีนี้มีร้านดังของแม่กลองมาออก 7 ร้าน รู้จักกันทั้งนั้น เช่น ร้านห้องอู่ม อัมพวา, ร้านตุ๊ก 3 ครั้วโสภาก ดอนหอยหลอด, ร้านนิ่วเปงล้ง ตลาดแม่กลอง, ร้านครัวโสภี ดอนหอยหลอด ฯลฯ

ราคาปลาปรุงเสร็จในงานทุกเมนูขายในราคามาตรฐาน 2 ตัว 50 บาท ส่วนปลาหนึ่งขายราคาเดียวกันเหวจากเซ่งไสกลอง โฟม 5 ตัวร้อยบาท

แผงปลาหนึ่งหลังบ้านผมที่คลองกระซ้า ขาย 6 ตัวร้อยบาท ขายถูกกว่าในงาน

ปลาทุตเตียะ หรือเรียกกันว่า ปลาทุตเตียะในโบสถ์วัดพระนางงานของ ททท. ก็เขียนอย่างนี้ แต่ผมชอบชื่อแรกมากกว่า เพราะคิดว่าเป็นชื่อดั้งเดิม เมนูนี้ต้นกำเนิดมาจากจุมโป๊ะเรือโป๊ะสมัยก่อน พอออกไปตีปลาที่โป๊ะตามน้ำล่ง ตอนที่เรือโยงลากเรือโป๊ะกลับเข้าฝั่งตอนหัวน้ำขึ้น จุมโป๊ะจะทำปลาทุตต้มนำปลาในกระทะใส่หน้าตาลบให้หอมหวานพอปะแล่ม ต้มปลาทุตโรยกระเทียม เรียกชื่อเฉพาะในหมู่เรือโป๊ะว่า ปลาทุตเตียะ แกะเนื้อตอนควั่นโดนกินกับข้าวต้มร้อนๆ แก่ไทยเรียกพลั่งกลับคืนหลังการตีปลาได้คืน

ปลาทุตจากโป๊ะสดๆ อร่อยที่สุด ที่วันก็กิน ตลอดทั้งปี คนเรือโป๊ะก็กินปลาทุตเตียะกับข้าวต้มทุตมื่อ เป็นอย่างนี้มาช้านานตาปีทุกวันนี้ โป๊ะแม่กลองเหลือไม่กี่ลูกแล้ว แต่เมนูปลาทุตเตียะอาหารพื้นเรือโป๊ะยังคงอยู่ เป็นของหรรษาขึ้นร้านดังที่คนมาแม่กลองต้องไม่พลาด

เมนูแนะนำลำดับต่อไป คือ ตับปลาทุตผัดขิง ของแท้ดั้งเดิมของเมืองแม่กลอง ตับปลาทุตหากินที่ไหนไม่ได้นอกจากที่นี่ เพราะเป็นตับที่ได้จาก “ไส้ปลา” คือการควักไส้ปลาทุตออกก่อนนี้ แล้วเลือกเอาเฉพาะตับปลาทุตมาผัดขิง เข้ากันได้ดีเลิศ อร่อยจนต้องฝืนถึง

ปลาทุตต้มส้ม ปลาทุตต้มสายบัวใส่น้ำกะทิ สองเมนูนี้อร่อยพอกัน เป็นตัวรับเมืองแม่กลองแท้ๆ

มีอีกหนึ่งเมนูที่ขอแนะนำ **ปลาทุตเผา** กินกับสะเดาลวกจิ้ม น้ำปลาหวาน อร่อยที่สุด ดอกสะเดาจะบานตอนหน้าหนาว ประจวบกับช่วงเวลาที่ปลาทุตจะหวานมันที่สุด

นอกจากนี้ ยังมีเมนูปลาทุตทอดที่ต้องใช้ฝีมือชั้นเทพทอดให้ผิวปลาทุตเกรียมกำลังพอดี กินกับน้ำพริกกะปิคลองโค่นหรือน้ำปลาแม่กลองโรยพริกขี้หนูร่อยนุก ปลาทุตต้มหวาน ต้มยาปลาทุต ห่อหมกปลาทุต ทอดมันปลาทุต ลาบปลาทุต แกงด้วยส้มตำปลาทุต หลากหลายเมนูให้เลือกซื้อตามใจชอบ

ขอแนะนำ “**ปลาทุตแดดเดียวป่าทองอยู่**” เอาปลาทุตมาแล่ ถอดก้างออกขุนน้ำปลาแม่กลอง ตากแดดแฉ่แดดเดียว เวลาทอดให้เอาด้านหนังปลาทุตลงก้นกระทะ

ยี่ห้อนี้อร่อยที่สุด ใครได้กินต้องติดใจ

พอเข้าช่วงหน้าหนาว ปลาทุตแม่กลองหรือปลาทุตกันโป๊ะ หากินอยู่ปากอ่าวแม่กลองที่มีทะเลและอาหารอุดมสมบูรณ์ จะเจริญวัยเต็มที่ เนื้อมันอร่อย มีไข่เต็มท้อง การจัดงานเทศกาลกินปลาทุตหน้านี้จึงเหมาะสม

ถึงแม้หน้าหนาว ปลาทุตแม่กลองจะเจริญวัยเต็มที่ แต่ตัวปลาทุตก็ไม่ได้ตัวใหญ่โตแค่นั้น ที่เคยเห็นปลาทุตหนึ่งตัวใหญ่ยักษ์ที่ขาย

ปลาทุไม่ได้มีกันแค่ในอ่าวไทยและทะเลอันดามัน ที่อ่าวเบงกอล อินเดียก็มีปลาทุ ที่ทะเลอาระเบีย ปากีสถานก็มีปลาทุ ไกลออกไปถึงเยเมนปลายสุดของทวีปเอเชียปากอ่าวทะเลแดงก็มีปลาทุ

เมืองไทยสั่งปลาทุจากประเทศเหล่านี้เข้ามาในวาระที่ปลาทุในอ่าวไทยขาดตลาด บางครั้งแม่ค้าก็ยอมแมว เอาปลาทุปากีสถานมาหนึ่งขายเป็นปลาทุหนึ่งแม่กลองก็มี

ที่ตลาดฮาวายในแอลเอ มีปลาทุอินเดียแพ็กใส่ซองขาย ปลาตัวใหญ่กว่าปลาทุแม่กลอง พอซื้อมาทอดกินให้คล้ายถวิลหาปลาทุแม่กลองได้

ปลาทุแม่กลองจับจากโปะ อวนลอยชาวบ้าน อวนกระทุ้ม อวนติด ตัวปลาจึงไม่ค่อยชอกช้ำ ให้เนื้อปลาที่อร่อยลิ้น

สูตรสำเร็จของปลาทุหนึ่งแม่กลอง คือต้อง หน้าอ คอหัก เหตุผลคือเวลาจะนึ่งปลาทุ จะต้องใส่ปลาลงในแข่ง แข่งละ 2-3 ตัว แต่แข่งมาตรฐานที่ทำกันมาแต่โบราณจะมีขนาดเล็กกว่าตัวปลา

ดังนั้น เพื่อจะใส่ปลาลงนึ่งในแข่งให้ได้ จึงต้องหักคอปลาทุให้ลงอยู่ในกรอบของแข่งพอดี

จึงเป็นที่มาของฉายาปลาทุหนึ่งแม่กลอง ต้อง หน้าอ คอหัก ●