

เที่ยวงาน 'ปลาตู้โลก'

เทศกาลของดีเมืองแม่กลอง'21

ชม7เมนูใหม่ร้านดังสมุทรสงคราม

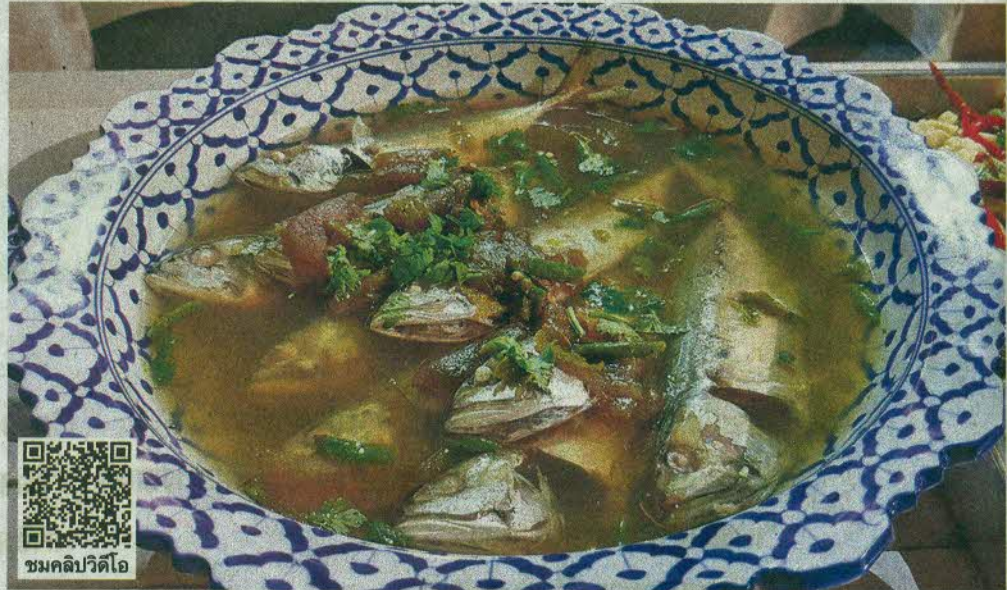


รายงาน

เที่ยวงาน 'ปลา'...

เทศกาลบองดีเมืองแม่กลอง

ชิม 7 เมนูใหม่ร้านดังสมุทร



ชมคลิปวิดีโอ

สมุทรสงครามและครั้งนี้ใช้ชื่อย่อ "ปลาทุโลก" ซึ่งเป็นชื่อที่ ด.ญ.นิเนว ชาวเมียนมา นักเรียนชั้น ป.6 โรงเรียนเทศบาลวัดใหญ่ราชพวงศ์ ได้รับรางวัลชนะเลิศจากการประกวดตั้งชื่อ

หมายความว่า "ปลาทุเป็นสัตว์น้ำที่เกิดมาคู่กับโลก ในนี้ ทุกแหล่งน้ำมีปลาทุอยู่มากมายหลายชนิด และ



มงคล สุขเจริญคณา



บุญสร้าง บุญทอง

อาศัยอยู่ตามแหล่งน้ำของแต่ละประเทศชื่อและรูปร่างของปลาทุจึงมีชื่อแตกต่างกันอยู่บ้าง เช่น ปลาทุในประเทศจีน เป็นสกุลปลาทะเลสกุลหนึ่งในวงศ์ปลาอินทรี ปลาโอ และปลาทุน่า มีพฤติกรรมอาศัยรวมกันเป็นฝูง แต่ปลาทุของจังหวัดสมุทรสงครามเป็นปลาทุที่มีลักษณะลำตัวสั้น มีสีเงินอมเขียว ดาดำ เนื้อแน่นแหล่งที่ได้ชื่อว่าปลาทุชุมชุมมากที่สุด คือ พื้นที่อ่าวไทย ประชาชนนิยมบริโภคปลาทุแม่กลองเพราะรสชาติอร่อย มีความมั่นใจในเนื้อปลา คุณค่าทางอาหารสูง ความ

จังหวัด "สมุทรสงคราม" อยู่ห่างจากกรุงเทพฯ เพียง 63 กิโลเมตร อาชีพหนึ่งที่ทำรายได้ให้จังหวัดคือประมงทะเล และ ปลา ที่ชาวประมงหามาได้เป็นอาหารที่มีชื่อเสียงของจังหวัด โดยเฉพาะ "ปลาทุ" จากปากอ่าวแม่กลอง มีชื่อลงในเรื่องราวรสชาติอร่อย เป็นที่ถูกใจของผู้บริโภค นอกจากนี้ เอกลักษณ์ของปลาทุเมืองแม่กลองของแท้ที่นอนเรียงอยู่ในเชิงยังได้ชื่อว่า "หน้างอคอหัก" ที่มาของชื่อใหม่ เนื่องมาจากเชิงมีขนาดเล็กจึงต้องหักคอใส่เชิง แต่ปลาทุยังมีเนื้อแน่น มีคุณค่าทางโภชนาการสูง สามารถนำไปปรุงอาหารได้มากมายหลายชนิด

มงคล สุขเจริญคณา ประธานหอการค้าจังหวัดสมุทรสงคราม ผู้ดูแลกิจการประมงไทยมากกว่า 30 ปี กล่าวว่า ปลาทุในแง่ของภูมิปัญญาชาวบ้านมีอยู่ 2 สายพันธุ์ คือ ปลาทุสั้น กับ ปลาทุยาว คนแม่กลองชอบกินปลาทุสั้น เพราะปลาทุสั้นจะหากินในที่น้ำตื้นได้รับสารอาหารชนิดดีในบริเวณอ่าวชั้นในใกล้ปากแม่น้ำ แวดล้อมด้วยระบบนิเวศปากแม่น้ำ หรือ ระบบนิเวศ 3 น้ำ ประกอบด้วย ตะกอนสารอาหารต่างๆ ที่ถูกส่งออกมาจากต้นน้ำ ลำธาร สู่ทะเลด้วยกระแสน้ำหลากน้ำ สารอาหารและระบบนิเวศปากแม่น้ำ โดยเฉพาะแม่น้ำแม่กลอง เป็นแม่น้ำที่มีคุณภาพน้ำที่ดีที่สุด มีตะกอนมากที่สุดด้วย ดังนั้น ปลาทุแม่กลองจึงอร่อย มัน เนื้อเยื่อทำให้ปลาทุแม่กลองเป็นราชินีความอร่อย เป็นหนึ่งในของดีเมืองแม่กลองที่ใครมากินแล้วมักติดใจ ชื้อติดไม้ติดมือกลับไปเป็นของฝากกันเป็นประจำ

จังหวัดสมุทรสงครามจึงร่วมกับหอการค้าจังหวัดและองค์การบริหารส่วนจังหวัด (อบจ.) สมุทรสงคราม กำหนดจัดงาน "เทศกาลกินปลาทุและของดีเมืองแม่กลอง" ครั้งที่ 21 ขึ้นระหว่างวันที่ 14-23 ธันวาคม 2561 รวม 10 วัน ที่บริเวณหน้าศาลากลางจังหวัด



งาน 'ปลาทูคู่โลก'

ฉลองดีเมืองแม่กลอง'21

หมู่บ้านดังสมุทรสงคราม



มงคล สุขเจริญคณา



บุญสร้าง บุญทอง

อาศัยอยู่ตามแหล่งน้ำของแต่ละประเทศชื่อและรูปร่างของปลาทูจึงมีชื่อแตกต่างกันอยู่บ้าง เช่น ปลาทูในประเทศจีน เป็นสกุลปลาทะเลสกุลหนึ่งในวงศ์ปลาอินทรี ปลาโอ และปลาทูน่า มีพฤติกรรมอาศัยรวมกันเป็นฝูง แต่ปลาทูของจังหวัดสมุทรสงครามเป็นปลาทูที่มีลักษณะลำตัวสั้น มีสีเงินอมเขียว คาคำ เนื้อแน่นแหล่งที่ได้ชื่อว่ามีปลาทูชุกชุมมากที่สุด คือ พื้นที่อ่าวไทย ประชาชนนิยมบริโภคปลาทูแม่กลองเพราะรสชาติอร่อย มีความมั่นใจในเนื้อปลา คุณค่าทางอาหารสูง ความ

นิยมได้แพร่หลายไปอย่างกว้างขวาง อีกไม่นานความนิยมรับประทานปลาทูแม่กลองคงขยายออกไปยังต่างประเทศ และเป็นที่นิยมชมชอบของประเทศต่างๆ ทั่วโลกต่อไปในอนาคต” ประธานหอการค้าแม่กลองกล่าว ด้าน บุญสร้าง บุญทอง เลขาธิการหอการค้าจังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งปีนี้รับบทบาทเป็นประธานจัดงาน “เทศกาลกินปลาทูและของดีเมืองแม่กลอง” ครั้งที่ 21 กล่าวว่า ในการจัดงานปีนี้ มีร้านอาหารชื่อดังในจังหวัดสมุทรสงคราม 7 ร้านที่ยกครัวมาปรุงอาหารจากปลาทู รวมกว่า 50 เมนู เช่น น้ำพริกปลาทู ต้มส้มปลาทู แกงส้มปลาทู แกงคั่วปลาทู ปลาทูคู่โลก ปลาทูผัดฉ่า ห่อหมกปลาทู ปลาทูสามรส ปลาทูตาเดียว เมี่ยงปลาทู น้ำพริกปลาทู ปลาทูแดดเดียว ปลาทูต้มกะทิ ปลาทูต้มยำใส่มะดันหรือมะนาว ทอดมันปลาทู ผัดตับปลาทู ขนมหีปลาทู และ เบอร์เกอร์ปลาทู

เพื่อความแปลกใหม่ ปีนี้ยังมีเมนูปลาทูใหม่เพิ่มอีกร้านละ 1 เมนู ซึ่งได้แก่ ร้านน้องอู๋ปลาทูคลุกเส้น (ปลาทูผัดไทย), ร้านครัวโสภณปลาทูเมี่ยงตะไคร้, ร้านเรือนไทยซีฟู้ดจิ้มปลาทูใส่ใบชะคราม, ร้านนกเอี้ยงปลาทูทอดไข่ใบชะคราม+น้ำพริกกะปิ, ร้านครัวโสภณลูกชิ้น

ปลาทูแกงคั่วใบชะพลู, ร้านคุณเฝ้าปลาทู แอ้วเหนือ (อั่วปลาทู), ร้านครัวสุชาดาปลาทูบ้านนอก (ปลาทูทอดราดน้ำยำกระเทียมดอง) โดยคัดปลาทูขนาด 10 ตัวต่อกิโลกรัม ในราคาปรุงสำเร็จตัวละ 25 บาท หรือ ชุดละ 40 บาท เริ่มตั้งแต่ 08.00-21.00 น. นอกจากนี้ ยังมีการจำหน่ายของดีเมืองแม่กลองชนิดอื่นๆ อีก เช่น สิ้นคำทะเลแปรรูป, มะพร้าวน้ำหอม, น้ำตาลมะพร้าว, ส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่, และสิ้นคำโอท็อปอีกด้วย

“ในงานยังมีเวทีกลางซึ่งมีการแสดงเป็นการผสมผสานระหว่างศิลปวัฒนธรรมไทยอันทรงคุณค่ากับศิลปะสมัยใหม่ เช่น การแสดงโขนกลางแปลง การบรรเลงดนตรีไทย, นาฏศิลป์ของเยาวชน, ประชันแตงวงพื้นบ้าน, ประกวดร้องเพลงลูกทุ่ง, ประกวดดนตรีแม่กลองมิวสิคฮอว์ด และ ประกวดธิดาปลาทู โดยผู้เข้าแข่งขันเป็นลูกหลานชาวจังหวัดสมุทรสงคราม ขณะที่โซน ‘ลานวิถีชุมชนคนแม่กลอง’ ตั้งภายในบริเวณสวนสุขภาพเฉลิมพระเกียรติฯ มีนิทรรศการสาระความรู้จากกลุ่มวัยรุ่นที่มีแนวคิดสร้างสรรค์และต้องการทำเพื่อคนสมุทรสงคราม, งานศิลปะที่หลากหลาย, โดยเครือข่ายภาคประชาชน ภาคการศึกษา และมหาวิทยาลัย มีบัณฑิตจากมหาวิทยาลัยศิลปากร และจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย วางรูปแบบร่วมกับเครือข่ายภาคประชาชน นอกจากนี้ มีประกวดวาดภาพของเด็กและเยาวชน แสดงผลงานภาพวาดจากศิลปินระดับมืออาชีพ รวมทั้งผลงานนิสิต นักศึกษา การนำเสนอภาพแนวกราฟฟิตี้ และ เวทีเสวนาเรื่อง ดนตรี ศิลปะและเยาวชน เป็นต้น”

สำหรับผู้สนใจร่วมงาน “เทศกาลกินปลาทูและของดีเมืองแม่กลอง” ครั้งที่ 21 สอบถามเส้นทางและรายละเอียดงานเทศกาลกินปลาทูและของดีเมืองแม่กลอง ได้ที่ โทร 08-0566-5124 และ 0-4669-2990

ขจร โพธิ์นิมไทย