

สมุดรสรจักรวัดมหาศกกาลปลาญ

สมุดรสรจักรวัดมหาศกกาลปลาญ

จัดเทศกาลปลาทุบร้อยท่าจลอม

เมนูทำนบกกลางบรรยากาศริมทะเลปากถั่ว

สมุทรสาครจัดเทศกาลปลาทุอร้อย ลิ้มรสสารพัดเมนูท่ามกลางบรรยากาศริม

“ปลาทุ” ในอดีตเป็นอาหารของคนจน แต่ในปัจจุบันแม้แต่คนรวยยังหาปลาทุดี ๆ กินยากทั้งนี้เป็นเพราะปลาทุที่อร่อยจะต้องเป็นปลาทุที่อยู่ในบริเวณอ่าวตัวกอก ที่มีอาณาเขตเป็นปลายแม่น้ำหลายสาย เช่น แม่น้ำบางปะกง เจ้าพระยา ท่าจีน และ แม่กลอง ซึ่งอยู่ในบริเวณ จ.สมุทรปราการ กรุงเทพฯ สมุทรสาคร และสมุทรสงครามเป็นต้น เพราะจะเป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์ในเรื่องแร่ธาตุอาหารที่ไหลมาตามแม่น้ำสายสำคัญดังกล่าว จึงทำให้ปลาทุที่จับได้ในบริเวณนี้ซึ่งเป็นทะเลโคลนมีความมันอร่อยกว่าที่อื่น

เพื่อเป็นการต่อยอดดังกล่าว นายสมคิด จันทมฤก ผวจ.สมุทรสาครได้แถลงข่าวการจัดงาน “เทศกาลปลาทุอร้อยที่ทำฉลอม ครั้งที่ 11” โดยมี นายพรจิตร สร้อยเพชร ประธานกลุ่มพลังสตรีทำฉลอม น.ส.ทนาคา วิจิทณะ รองผู้อำนวยการ ททท.สมุทรสงคราม นายชิงชัย บุญประคอง ปลัดเทศบาลนครสมุทรสาคร ปฏิบัติหน้าที่แทนนายกเทศมนตรีนครสมุทรสาคร นายสวางษ์ จัวยเจริญ อุปนายกสมาคมการประมงสมุทรสาคร เข้าร่วมที่บริเวณริมเขื่อนวัดสุทธิวราวราราม (วัดช่องลม) ต.ท่าฉลอม อ.เมือง จ.สมุทรสาคร



นายสมคิด กล่าวว่า งานเทศกาลปลาทุอร้อยที่ทำฉลอม ได้จัดขึ้นมาอย่างต่อเนื่องทุกปีเพื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสมุทรสาคร สนับสนุนการประกอบอาชีพการทำประมง ธุรกิจ

ระหว่างวันที่ 17-22 พ.ย. 61 ตั้งแต่เวลา

10.00-20.00 น. ที่ริมเขื่อนวัดสุทธิวราวราราม (วัดช่องลม) และ ถนน

ภายในงานนี้ ได้มีการนำปลาทุสด ๆ ส่งตรงจากกันอ่าวไทย โดยชมรมเรืออวนดำ จ.สมุทรสาคร (เรืออวนดำเป็นเรือจับปลาทุโดยเฉพาะ) มาที่หน้างานเพื่อให้กลุ่มพลังสตรีทำฉลอม นำมาประกอบอาหารหลากหลายเมนูเด็ด เพื่อให้ให้นักท่องเที่ยวได้ลิ้มลองรสชาติกันอย่างจุใจ ท่ามกลางบรรยากาศริมทะเลปากอ่าว เช่น ข้าวต้มปลาทุ เมนู 20 บาท ไฮไลต์ของงานนี้ คุณภาพแน่นซาม เน้นความสด สะอาด อร่อย, ส้มตำปลาทุ ขนมน้ำปลาทุ ทุ้อปลาทุ ยำปลาทุ ปลาทุคั้มส้ม ปลาทุซาเคียะ ปลาทุสามรส ปลาทุชุบแป้งทอด ปลาทุราดน้ำปลา ปลาทุทอดกระเทียม ปลาทุคั้มกะทิสาหร่าย ปลาทุผัดคำ ปลา

การแปรรูปอาหารทะเล และกระตุ้นเศรษฐกิจในระดับท้องถิ่น โดยในปีนี้ได้จัดขึ้นเป็นครั้งที่ 11 แล้ว ภายใต้สโลแกนที่ว่า “ชมนก คู่อ่าวชิมปลาทุสาว ที่ท่าฉลอม” ซึ่งงานจะมีขึ้นใน



เทศกาลปลาทุอร้อยทำจลอม

เมนูท่ามกลางบรรยากาศริมทะเลปากอ่าว



นายสมคิด กล่าวว่า งานเทศกาลปลาทุอร้อยที่ทำจลอม ได้จัดขึ้นมาอย่างต่อเนื่องทุกปีเพื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสมุทรสาคร สนับสนุนการประกอบอาชีพการทำประมง ธุรกิจ



ระหว่างวันที่ 17-22 พ.ย. 61 ตั้งแต่เวลา 10.00-20.00 น. ที่ริมเขื่อนวัดสุทธิวาฬาราม (วัดช่องลม) และ ถนนถวาย ถนนสายประวัติศาสตร์ของ ต.ท่าจลอม

ภายในงานนี้ ได้มีการนำปลาสด ๆ ส่งตรงจากกันอ่าวไทย โดยชมรมเรืออวนดำ จ.สมุทรสาคร (เรืออวนดำเป็นเรือจับปลาทุอโดยเฉพาะ) มาที่หน้างานเพื่อให้กลุ่มพลึงสตรีท่าจลอม นำมาประกอบอาหารหลากหลายเมนูเด็ด เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ลิ้มลองรสชาติกันอย่างจุใจ ท่ามกลางบรรยากาศริมทะเลปากอ่าว เช่น ข้าวต้มปลาทุอ 20 บาท ไฮไลต์ของงานนี้ คุณภาพแน่นชาม เน้นความสด สะอาด อร่อย, ส้มตำปลาทุอ ขนมน้ำปลาทุอ ทุอปลาทุอ ยำปลาทุอ ปลาทุอต้มส้ม ปลาทุอซาเตี๊ยะ ปลาทุอสามรส ปลาทุอซุบแป้งทอด ปลาทุอราดน้ำปลา ปลาทุอทอดกระเทียม ปลาทุอต้มกะทิสายบัว ปลาทุอผัดฉ่า ปลา

การแปรรูปอาหารทะเล และกระตุ้นเศรษฐกิจในระดับท้องถิ่น โดยในปีนี้ได้จัดขึ้นเป็นครั้งที่ 11 แล้ว ภายใต้สโลแกนที่ว่า “ชนนค ดูอ่าว ชิมปลาทุอสาว ที่ท่าจลอม” ซึ่งงานจะมีขึ้นใน



ทุแดดเดียว ปลาทุอลุยสวน และซาลาเปาปลาทุอ เป็นต้น นายสมคิด กล่าวอีกว่า การจัดงานครั้งนี้ นอกจากนักท่องเที่ยวจะสามารถเลือกซื้ออาหารเมนูปลาทุอปรุงสำเร็จคุณภาพดีรสชาติอร่อยแล้ว ยังได้เพลิดเพลินกับการเลือกซื้อปลาทุอสด ราคาถูกกว่า

ท้องตลาด อาหารทะเลสด-แห้ง อาหารปรุงสำเร็จ อาหารพื้นบ้านชาวทะเล จับจ่ายใช้สอยเลือกซื้อขนมหวานตำรับดั้งเดิม เลือกซื้อของฝาก ของที่ระลึกสินค้าพื้นเมือง สินค้า OTOP ชมนิทรรศการปลาทุอและเรือประมง ชมปลาทุอเป็นๆ จากทะเล โดยความร่วมมือจากสมาคมการประมงสมุทรสาคร นั่งรถสามล้อชมวิถีชีวิตชาวบ้านริมแม่น้ำท่าจีน เรียนรู้ประวัติความเป็นมาของถนนถวาย ถนนแห่งประวัติศาสตร์สมัยรัชกาลที่ 5 และ

บ้านไม้สักโบราณอายุกว่า 100 ปี กราบนมัสการสิ่งศักดิ์สิทธิ์ 3 ชาติพันธุ์ คือ พุทธ (หลวงปู่แก้ววัดช่องลม), คริสต์ (พระเม่นนักบุญอันนา) และ จีน (พระโพธิสัตว์กวนอิมท่าจลอม) เรียกได้ว่าวันเดียวเที่ยวหลายงาน กลุ่มคำ กลุ่มทุน อิ่มท้อง อิ่มใจ ได้เที่ยว ได้บุญในวันเดียว

งานนี้จะได้ลิ้มชิมรสฝีมือของลูกหลานชาวประมงที่รวมกลุ่มกันเป็น “กลุ่มพลึงสตรีท่าจลอม” หลากหลายเมนูที่แสนอร่อย ท่ามกลางบรรยากาศลมทะเลเย็นสบาย ๆ ริมปากอ่าวสมุทรสาคร ในรูปแบบวิถีชีวิตชาวทะเล ที่ไม่ไกลเกินที่จะเดินทางไปหาความสุขเพื่อเติมพลังให้ชีวิต.

ณัฐวิณี เอกจิโรภาส /ชัยพร ศิริพงษ์วาทิน