

★เดลินิวส์★ วาไรตี้

ทุกครั้งที่ชาวสามแดน ในหลวง รัชกาลที่ ๙ พบเรื่องแปลกใหม่ที่พระองค์ท่าน สร้างคุณูปการให้กับคนไทยทั้งประเทศ ระเบิดน้ำ, ผักตบชวา, พืชท้องถิ่น, พืชมีราคา ฯลฯ ไปไหนไปไหน มีข้าวปลาอาหารกิน ที่อำเภอปากพนัง เมื่อน้ำทะเลหนุนเข้าคลองปากพนัง ขึ้นไปถึงสะพานและฟาร์มของ ทรงสร้าง "ประตูลอยน้ำ" ถูกวิพากษ์ประชันว่า "คนน้ำทะเลไม่ท่วมน้ำข้าว" อำเภอปากพนัง จึงพัฒนาคุณภาพประตูลอยน้ำ



ทรงอนุรักษ์ป่าชายเลนอำเภอปากพนัง รัชกาลที่ ๙ ชาวบ้านผู้รักในราว "ข้าวบางพญา" รักษาต้นจาก ให้ชาวปากพนังทำน้ำตาลจาก "ขมเลา" ขมได้ร้อยละ ๖๐ ระเบิดน้ำขึ้นได้ "ส้มโอบึงถิ่นสยาม" ส่งขายทั่วโลก กุ้งหอยปูปลาที่ประตูน้ำ และโคลงปากพนัง ฆราวาสขึ้นชื่อ ปลากระบอก, ปลาเกลา, ปลาจาระเม็ด, ปลากะพง, กุ้งเขมือว และกุ้งน้ำจืด มีให้จับกินตลอดปี นายหาญ จินดิษฐ์ ป้าทองดีในอำเภอปากพนังมาแปรรูปขายตามงานวัด และงานจังหวัดจนได้ โยทอป 4 ดาว คัดมาขายในงานสินค้าไทยแท้ที่ สิมแป็ค เมืองทองธานี ให้ปลากะพงหมักเกลือ ตากแดดทำเป็น ปลากระบอกดำ หอมดีเหมือนปลากะพงดำ รสชาติดี มีประโยชน์ไม่แพ้ใคร หันมาทำกับข้าวและขนมแฉ่ง รอยโป่งไปแปรรูปปลากระบอกดำ กินคู่กับข้าวสวยร้อน ๆ อร่อยเต็มคำ

ปากพนัง มีกุ้งตามปากอ่าว คลองสายเล็ก ๆ มี กุ้งหางแดง และกุ้งตะกาด บ่มกุ้งด้วยน้ำตาลจาก โส้แป๊ะ ข้าวเจ้าหมักจนมีรสหวานอมเปรี้ยวเป็น กุ้งส้ม เอามาทำใส่ตุ๋นกุ้งส้ม, โส้เจียวกุ้งส้ม, ทอดกุ้งส้ม หรือจะยำกุ้งส้มกับพริกที่ปลูกสวนใน หอมแฉ่งซอยก็อร่อยไปอีกแบบ กุ้งส้มยังนำมาใส่ส้มตำก็อร่อยไปอีกแบบ, กุ้งสดต้มเคียวกับน้ำตาลจากจะพำเป็นกุ้งหวาน กินกับข้าวสวยแดงก็อร่อยได้ แถงเกลือปลากะพง



อร่อยตามแบบคำรับชาวใต้



ตำนานความอร่อย...กับ 'อาหารเมืองสามแดน'

ของดีปากพนัง

ปากพนัง ดินแดนดินตะกั่ว อ่าวไทยภาคใต้ จุดสมบูรณด้วย ข้าว, ปลา, อาหาร ในอดีตมีเรือสำเภาจากจีน นำเครื่องปั้นดินเผา และผ้าไหมจากจีนมาแลกเปลี่ยนกับข้าว, อาหารทะเลแห้ง, ไม้, ครั่ง ทำให้ปากพนังมีองศาขนาดใหญ่ถึง 14 ไร่ แม่ฮ่องศรี จินดิษฐ์ เล่าว่า ชาวพื้นเมืองที่ป๊อคือ "ข้าวบางพญา" มีเรือสินค้าจากจีน, อังกฤษ, มาเลเซีย, อินเดียฮินดู มาซื้อข้าวแล้วส่งไปขายที่เอเชียใต้ ในหลวง รัชกาลที่ ๔ ทรงเสด็จเสด็จ "ปากพนังว่า" "เมื่อถึงปากพนัง มีเรือสินค้าจีน มาเลเซีย สิงคโปร์ อังกฤษ จอดทอดสมออยู่กลางแม่น้ำปากพนัง 31 ลำ ตรงกานู 18 ลำ รอซื้อข้าวจากปากพนัง" เมื่อปากพนังถูกทิ้งร้าง ในหลวง รัชกาลที่ ๔ เสด็จ มาเยี่ยมปากพนัง ทรงศึกษาเส้นทางน้ำที่ถูกน้ำกินรุกเข้าตามคลองปากพนัง กระจายถึงเมืองพิทักษ์และสงขลา ทำให้การปลูกข้าวบางพญาเสียหาย โปรดฯ ให้สร้าง "ประตูระบายน้ำอุทกวิภาสประสิทธิ์" ควบคุมไม่ให้น้ำเค็มเข้าไปถึงนาข้าวและผลไม้ ทำให้เกิดการกลายพันธุ์ส้มโอบึง "ส้มโอบึงถิ่นสยาม" ที่ปีเดียวหวานอมเปรี้ยวรสอร่อยส่งขายทั่วโลก ต้นจาก รอบแห้งน้ำปาก พนังเป็นแหล่งอาหารของสัตว์น้ำบริเวณปากอ่าว ที่ตั้งจุดด้วยกุ้งหอยปูปลา เป็นที่เพาะเลี้ยงกุ้งใหญ่ที่สุดในภาคใต้ตามแนวพระราชดำริ ในหลวง รัชกาลที่ ๔ ทุกวันนี้ปากพนัง ยังอุดมสมบูรณ์ที่สุดในจังหวัดนครศรีธรรมราช



น้ำตาลจาก ผลิดผลที่ได้จากต้นจาก ริมฝั่งชายทะเลปากอ่าวปากพนัง ในหลวง รัชกาลที่ ๙ ทรงอนุรักษ์ไว้ไว้ให้ลูกหลานชาวปากพนัง เป็นน้ำตาลจากที่มีรสหวาน ไม่เลวอยู่ยาวกินแล้วไม่มีอาการคันคาง วนเวียนกับผู้ป่วยเบาหวาน จะชงกับกาแฟ หรือทำกับข้าวต้มมาก น้ำส้มจาก ใช้ทำน้ำตาลจากมาเคี่ยวหมักจนได้น้ำส้มจาก มีแอลกอฮอล์เล็กน้อยช่วยย่อยอาหารและแก้เมาเหล้า นายหาญ จินดิษฐ์ ใช้วิชาของแม่ฮ่องศรี แปรรูปวัตถุดิบในท้องถิ่นให้มีมูลค่า แล้วตระเวนขายตามงานวัด งานจังหวัด และงานอำเภอต่าง ๆ ของนครศรีธรรมราชจนได้ โยทอป 4 ดาว คัดสินค้ามาขายในงานโยทอปกลางปีที่ สิมแป็ค เมืองทองธานี

'ปลากุเลาเค็ม-กุ้งส้ม' แปรรูปทำเงินลุ่มน้ำปากพนัง



ทุกปี แต่ 2 ปีนี้ แม่ฮ่องศรีป่วยหนักนายหาญช่วยดูแลแม่ทั้งวัน สิ้นค้าโยทอปนายหาญจึงไม่ได้ตระเวนออกไปขายที่อื่น ยกได้สินค้าอยู่ ส่งนายหาญที่แล้วส่งกลับบ้าน จะไปสืบค้าตลอดไป กับโยทอปโยทอป โทร.061-894-1922 ขณะนี้นายหาญกำลังปรับปรุงบ้านที่ปากพนัง ครีมน้ำร้อนอาหาร คัดสรรกับนักท่องเที่ยวที่ไปชมวิถีชีวิตชาวปากพนังตามโครงการ ในหลวง รัชกาลที่ ๙ นายหาญจะทำผลิตภัณฑ์ปากพนัง, ข้าวเกลือปิ้งก็ได้ และตั้งชื่อผลิตภัณฑ์ปากพนัง โยทอป ข้าวแม่แปรรูปปากพนังไปทั่วประเทศ



ไชยาแสง กิระชัยวิช



กระจาย ส่งกลิ่นหอมคึกกระจายเต็มกระเพาะ เมื่อได้กินกุ้งแล้ว นายหาญเอาไปผัดข้าว หรือทำน้ำพริกกับกุ้งก็อร่อย กระปุกกุ้ง นายหาญใช้กุ้งหัวเขียว และกุ้งสารส้มใบ ขนาดด้วยน้ำตาลจากโสนีเยว โส้ครวค้ำได้เนื้อกุ้งแฉ่งละเอียด ทำเป็นกะปิกุ้งปากพนังที่ทำกินมากกว่า 120 ปีแล้ว

ในหลวงรัชกาลที่ ๙ โปรดให้ชายฝั่งทะเลปากอ่าวปากพนังเป็นมรดกชาติ ทั้งหมดแม่ฮ่องศรี ตอนต้นทะเล เป็นอาหารของสัตว์น้ำและทุเรียนปากพนังจึงมีกลิ่นหอมฉ่ำรสดีอีกครึ่ง ปลากะพง, ปลาเกลา, ปลากระบอก ได้แม่ฮ่องศรีตอนเป็นอาหารปลาทุเรียนชนิดนี้ให้ชาวปากพนังจับเป็นอาหารตลาดปากพนังทุกเช้าโดยแม่ฮ่องศรีบางวัน ที่น้องพี่น้องโยทอปโยทอปสามารถได้วางขายเต็มสะพาน นายหาญ สั่งปลากุเลาจากชาวประมงควนหรือในออกทะเล ล้างสะอาด แล้วหมักด้วยน้ำเกลือได้เนื้อปลาความเค็ม น้ำปลากุเลา มาตากแดดได้แห้ง เนื้อปลากุเลาเค็มมีรสอร่อยดีไม่เค็มจัดจนทน ต้มเนื้อปลาเป็นชิ้นเล็ก ๆ ซดลูกโป่งใหญ่ซด แล้วรวมคอกเข้ากัน นำไปผัดเป็น หมูส้มปลากุเลา ส่วนปลากะพงเค็มค้ำเค็ม นายหาญใช้วิธีหมักเคียวกับแม่ปลากุเลาเค็มเป็น ปลาจาระเม็ดเค็ม เนื้อปลากะพงเค็มจะมีความนุ่มรสชาติจะออกหวานนิด ๆ หอมคั้นร้อนอร่อยปาก มีนึ่งๆ นายหาญใช้วิธีเกลือเฉพาะเนื้อเอาไปทำเป็นกุ้งแห้ง ส่วนหัวและเปลือกกุ้ง ที่นำมาต้มกับเกลือและน้ำตาลจาก เคียวจะหมักหัวกุ้ง

เคล็ดลับกันครัว

กึ่งส้มนายหาญ

ภูมิปัญญาชาวปากพนัง ใช้กุ้งชายฝั่งที่อุดมสมบูรณ์รอบ ๆ อ่าวปากพนังมากทำ "กึ่งส้ม" คุณแม่ฮ่องศรี จินดิษฐ์ ถ่ายทอดวิถีวัฒนธรรมอาหาร-แปรรูปให้นายหาญซึ่งเป็นลูกชาย เป็นกึ่งส้มที่มีเบเกอต์บาสซิสต์ ดัดต่อสุขภาพทุกคน

เครื่องปรุง

1. กึ่งหางแดง-กึ่งตะกาด	1	กก.
2. น้ำผึ้งจาก	2	ช้อนโต๊ะ
3. เกลือทะเลป่น	1	ชอง
4. แป้งข้าวเจ้า	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ล้างกุ้งให้สะอาด ผึ่งให้แห้งใส่ภาชนะที่แห้งแล้วเคลือบลงไปด้วย พักไว้ 5 วัน
- โรยแป้งข้าวเจ้าลงไป เคล้าจนทั่วให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ในที่ 10 วัน จะได้กึ่งส้มที่อร่อยมาก

ชวนดู **ตราเมือที่ 1**