

ปลาฉิ่งฉ้างตำบลเกาะยาวน้อย

เชื่อว่าทุกท่านคงรู้จักปลาฉิ่งฉ้างเป็นอย่างดี เพราะอาหารพื้นถิ่นหลาย ๆ งาน มักจะมีปลาฉิ่งฉ้างเป็นส่วนประกอบหลัก เช่น น้ำพริกปลาฉิ่งฉ้าง อาหารรสเด็ดแบบฉบับคนปักษ์ใต้ ใครได้ชิมเป็นต้องร้องซี้ดในรสชาติที่เผ็ดร้อน แต่กลมกล่อม อร่อย จนต้องขอเพิ่มข้าวสวยร้อนๆ อีกสักจาน เคล็ดไม่ลับสำหรับเมนูหรือๆ ถ้วยนี้ คือปลาฉิ่งฉ้างตากแห้งขนาดพอเหมาะแคะใส่ ออก แล้วนำมาคลุกเคล้ากับกะปิชั้นดี และปรุงรสตามชอบใจ จากนั้นก็ค่อยย่างที่เพิ่มความกรอบของย่ำรจัดจ้านด้วยปลาฉิ่งฉ้างทอดกรอบ รวมไปถึงการนำปลาฉิ่งฉ้างตากแห้งไปทานคู่กับขนมจีน แต่ละเมอที่ไล่เรียงกันมา เรียกได้ว่าเป็นเมนูยอดฮิตบนเกาะสี่เกาะห้าแห่งนี้ทั้งนั้น หรือแค่นำปลาฉิ่งฉ้างไปทอดกรอบ แล้วคลุกกับถั่วลิสงทอด และเกลือป่นนิดหน่อย แค่นี้ก็ได้เมนูเรียกน้ำย่อยสุดอร่อยไว้ทานเล่นยามว่างแล้ว นี่ยังไม่ได้นับรวมถึงผลิตภัณฑ์ปลาฉิ่งฉ้างแปรรูปชนิดต่าง ๆ ที่วางขายในตลาด และร้านขายของฝากที่มีมากมายทั่วเกาะ หากจะให้สาธยายกันต่อ เห็นว่าเนื้อที่บนแผ่นกระดาษตรงนี้คงจะไม่พอ เอาเป็นว่ารู้จักกันคร่าว ๆ แค่นี้ก่อนแล้วกัน

ปลาฉิ่งฉ้าง คือ ปลาประเภทเดียวกับปลากะตักของภาคกลาง เป็นปลาผิวน้ำขนาดเล็ก อาศัยอยู่รวมกันเป็นฝูง ลำตัวเรียวยาว และแบนข้าง มีสันหนามที่ท้อง ขากรรไกรบนยาวเลยหลังตา ครีบหลังตอนเดียว ครีบหางเว้าลึก มีแถบสีเงินพาดผ่านในแนวยาวของลำตัว มีการจับปลาชนิดนี้มากในทะเลอันดามัน ซึ่งปลา

ฉิ่งฉ้างถือเป็นสินค้าส่งออกที่ทำรายได้ให้กับประเทศอันดับต้น ๆ เพราะสามารถส่งไปขายทั่วทุกภาคของประเทศ และส่งจำหน่ายในต่างประเทศด้วย โดยเฉพาะประเทศแถบเอเชีย เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ บรูไน

ปลาฉิ่งฉ้างมีหลายชนิด ตั้งแต่ชนิดเล็กสุดสีขาว ซึ่งชาวประมงนิยมเรียกว่า โบราหรือบูรา ไปจนถึงชนิดใหญ่สุด ทั้งสีขาวและสีคล้ำค่อนข้างดำ สำหรับการจับปลาเป็นจำนวนมาก จึงได้มีผู้คิดค้นวิธีแปรรูปหลายวิธีด้วยกัน มีการรวมกลุ่มกันผลิตและจำหน่าย

โดยการสนับสนุนของหน่วยงานภาครัฐ ทั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กลุ่มอาชีพพัฒนาสตรี และอื่น ๆ ปัจจุบันมีกลุ่มอาชีพแปรรูปปลาฉิ่งฉ้าง คือ **ชุมชนเกาะยาวน้อย** ที่ตั้งอยู่บริเวณหมู่ที่ ๑ ต.เกาะยาวน้อย อ. เกาะยาว จ. พังงา

กลุ่มลูกค้าของเราส่วนใหญ่จะเป็นลูกค้าประจำที่จะมารับซื้อสินค้าเอง หากสินค้าของสมาชิกคนใดไม่พอก็จะกระจายไปที่สมาชิกอื่น ๆ เหตุที่ทำให้ลูกค้ากลับมาซื้อปลาฉิ่งฉ้างของที่นี่ คงเป็นเพราะคุณภาพและความเข้มแข็งของคนในชุมชน คือเราเป็นชุมชนเล็ก ๆ ที่มีการใช้ชีวิตด้วยการทำปลาฉิ่งฉ้างตากแห้งมานาน ลูกค้าจึงไว้วางใจ ส่วนความแตกต่างของปลาฉิ่งฉ้างของฝั่งทะเลอันดามัน และทะเลอ่าวไทยนั้น จะเป็นที่เรื่องของรสชาติ ปลาฉิ่งฉ้างของฝั่งอันดามันจะมีรสชาติมันกว่า เพราะปลาสดจากอันดามันจะทำการดองน้ำแข็งก่อนจะเข้าสู่กระบวนการต้ม ส่วนปลาจากฝั่งอ่าวไทย

ส่วนใหญ่มักจะดองเกลือ ทำให้มีน้ำหนักมาก แต่เมื่อนำไปทอดจะไม่พองตัว และมีรสเค็มกว่า”

ในแต่ละวันจะมีแม่ค้า นักท่องเที่ยวและประชาชนในชุมชนแวะเวียนมาซื้อหาปลาฉิ่งฉ้างเป็นจำนวนมาก แต่ในบางครั้งสินค้าก็ยังไม่พอจำหน่าย เพราะปลาฉิ่งฉ้างสดในทะเลนั้นมีจำนวนลดน้อยลง แต่ในบางครั้ง ปลาฉิ่งฉ้างตากแห้งของชุมชน ไม่สามารถที่จะขายสินค้าได้เพียงพอ ปัญหาที่มีคือการห้ามเรือลากอวนจับปลา ทำให้ปลาฉิ่งฉ้างขาดตลาดไม่ค่อยมีเพียงพอต่อความต้องการ ในระบบการที่ตีความสะอาดไม่ใช่สารเคมีใดๆ ซึ่งปลาสามารถเก็บปลาไว้ได้นานเป็นเดือน ๆ โดยไม่ต้องแช่ตู้เย็น

ตามติดเส้นทางการผลิตปลาฉิ่งฉ้างตากแห้งมาจนถึงขั้นตอนสุดท้าย คือการ **‘ชิม’** ที่ผ่านมามีเคยคิดว่าปลาฉิ่งฉ้างที่เห็นเป็นตัวใส ๆ ขาว ๆ วางอยู่ในถ้วยเป็นเครื่องเคียงกับขนมจีนนั้น เป็นปลาดิบ ยังทานไม่ได้ จนมาวันนี้จึงได้ร้องอ้อ เล่อยู่ยาวนาน ลองกินปลาฉิ่งฉ้างตากแห้งที่เพิ่งเก็บใหม่ ๆ หอม อร่อย เค็มกำลังดี ถ้าจะให้ดีต้องได้ขนมจีนน้ำยาสักถ้วย คงจะอร่อยได้แรงอกสำหรับฉันในฐานะผู้บริโภค ความสำคัญของปลาฉิ่งฉ้างมิให้เห็นในแง่ของส่วนประกอบในอาหาร ความสำคัญของปลาชนิดนี้ไม่ใช่มีเพียงแค่นั้น แต่กลับเป็นรายได้หลัก และสินค้าเศรษฐกิจ ถึงแม้จะเป็นเพียงปลาตัวเล็ก ๆ ในทะเลอันดามัน แต่ก็เปรียบเสมือนสายพานใหญ่ที่หล่อเลี้ยงชีวิตของอีกหลาย ๆ ชีวิตของชุมชนนี้

รูปแบบของปลาแห้งฉึ่ง



ร้านจำหน่ายปลาแห้งฉึ่งอยู่ ๓๕ หมู่ที่ ๑ ตำบลเกาะยาวน้อย อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา



เทศบาลตำบลเกาะยาว ประชาสัมพันธ์ สินค้าของชุมชนปลาแห้งฉึ่ง



ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน

เทศบาลตำบลเกาะยาว www.kohyaocity.go.th

โทรศัพท์ ๐๗๖-๕๙๗๓๒๔

โทรสาร ๐๗๖-๙๕๗๐๙๕