



ปลากระบอกร้าปากพหนัง “ลุงไข่-ป่าอง” ของดีเมืองคอน

สุดยอดของฝากจากเมืองปากพหนังก็คือ “ไข่ปลากระบอกแดดเดียว” และ “ปลากระบอกร้า” ปลากระบอกร้า คือ ปลากระบอก ซึ่งเป็นปลาที่มีมาก คุณภาพดี ตัวมีเนื้อนุ่ม ราคาไม่แพง นำมาหมักกับเกลือให้เนื้อนุ่มชุ่มเค็มกำลังดีเรียกว่า ปลาบอกร้า (ปลากระบอกร้า) อันนี้เป็นของดีขึ้นชื่อของอำเภอปากพหนัง

กรรมวิธีการทำ “บอกร้า” เริ่มที่เอาปลากระบอกสด ๆ ที่ได้มาขึ้นที่ท้ายตลาด จัดการตัดเอาหัวปลา ควักไส้พุงออกก่อนแล้วนำไปล้างให้สะอาดจากนั้นก็ตากแดดให้สะเด็ดน้ำแดดเดียวตัวปลาก็จะเริ่มแห้ง จากนั้นก็เอามา “จุกเกลือ” ลงที่พุงก็คือ ยัดเกลือใส่ตรงพุงที่ควักเอาไส้ ออกนั้นแหละ ขนาดของเกลือที่จุกเป็นเรื่องสำคัญมาก ต้องให้ได้ปริมาณพอดีกับตัวปลา ไม่มากจนเกินไปเพราะจะทำให้ปลาเค็มจัด เนื้อปลาไม่ชยุมน้อยจนเกินไป เมื่อจุกเกลือเสร็จแล้ว ทิ้งปลาไว้ค้างคืน





เพื่อให้เกลือละลายและซึมเข้าไปและซึมเข้าปลาจนหมด รุ่งขึ้นก็ทำการขยำตัวปลา ให้เกลือที่ซึมเข้าตัวปลากระจายให้ทั่ว จากนั้นก็นำปลามาเรียงตากแดดอีกแดดเดียว ก็เป็นอันใช้ได้

ปลากระบอกร้า สามารถทอดแล้วไม่ต้องยำ เสิร์ฟมาพร้อมกับแกงเหลือง แกงส้ม หรือแกงป่าก็ได้ เป็นกับข้าวกินแกล้มกับแกงอร่อยมาก ส่วนไข่ก็นำมาทำไข่ปลากระบอกแดดเดียว แล้วใส่พุงปลากระบอก ก็นำมาใส่เกลือ ทำเป็นไตปลากระบอกร้า นำไปทำแกงไตปลา บอกได้คำเดียวว่า หร่อยอย่างแรง



มาตรฐานรับรองสินค้า

- ได้รับคัดเลือกเป็นสินค้าโอท็อป 5 ดาว ของจังหวัดนครศรีธรรมราช
- เครื่องหมายรับรอง ฮาลาล และ ออย.
- เครื่องหมาย Q รับรองคุณภาพสินค้าโดย บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2561



ติดต่อสอบถามเพิ่มเติมได้ที่

คุณเพ็ญศรี ทองรัก

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลากรอบกระป๋อง ปากพ่อง

394/4 ม.5 ต.ปากพ่องฝั่งตะวันตก อ.ปากพ่อง จ.นครศรีธรรมราช

โทรศัพท์ : 085-7976153, 0872751127, 089-8287361

Line : 085-7976153

Facebook: ปลากรอบกระป๋องปากพ่อง ลุงไข่-ป่าออง

.....

ที่มา : <https://smaesclub.com/>