

ถ้าเรานั่งรถออกจากตัวเมืองนครศรีธรรมราชไปทางสี่แยกศาลามีชัย แล้วเลี้ยวขวาไปตามถนน หมายเลข ๔๐๑ นครศรีธรรมราช - หุ่งสง จะรู้สึกโล่ง สบายใจ ถนนสายนี้ปัจจุบันเป็นถนนคอนกรีตสี่เลน ตลอดสายมีเกาะกลางปลูกไม้ประดับประดับแต่งให้ดูดี ยามขับรถสดชื่นสบายด้วยมีเวลาผ่อนคลาย มีต้องกังวลกับรถยนต์ที่สวนมาได้นั่ง มีจังหวะพักสายตาดูไม้ริมทางที่ไกลจากความจอแจรถติดในเมืองมาได้ ขับรถเรื่อยไปผ่านมหาวิทยาลัยรามคำแหง วัดท้ายสำเภา ไม่เกินสิบนาทีประมาณหลักกิโลเมตรที่ ๑๔ ก็จะถึงสะพานข้ามคลองเสาชตรงจุดนี้เป็นเขตแบ่งปันแดนอำเภอพระพรหมกับอำเภอร่อนพิบูลย์

ผ่านสะพานข้ามคลองเสาชเข้าเขตอำเภอร่อนพิบูลย์จะเห็นรั้วกันไถๆ ทลาคสี่ เขียวบ้าง แดงบ้าง เหลืองบ้าง กั้นริมถนนทั้งสองฟาก ดูเหมือนฟากที่ออกจากเมืองจะมีหนาแน่นกว่า ดูคล้ายกับว่าดอกเห็ดบานตลอดย่านนั้น ยาวประมาณ ๒ กิโลเมตร จากหัวสะพานเสาชกิโลเมตรที่ ๑๔ ไปเบาบางเอาที่หลักกิโลเมตรที่ ๑๖



เส้นทางสู่บ้านเสาชง

ภายใต้ร่มหลาย หลากสีนั้น มีตะแกรงที่ตัดแปลง
ถึงถ่านแก๊สมาผ่าครึ่ง ต่อเชื่อมกันเป็นเตา เอาตะแกรง
เหล็กมาวางข้างบน ตะแกรงมีปลาคูยกวางเรียงอยู่
ตะแกรงหนึ่ง อีกตะแกรงหนึ่งวางไขปิ้ง นี่คือน้ำที่จะ
เชิญชวนให้แฉะฉม และชิมปลาคูยก สิ้นคำริมทาง
บ้านเสาชง

บ้านเสาชงแห่งนี้ ก่อนที่จะมาเป็นจุดชุมนุม
ปลาคูยกอย่างปัจจุบัน เคยเป็นชุมชนสำคัญในการ
แลกเปลี่ยน ซื้อขายสินค้ามาก่อน แรกเริ่มเดิมที ณ
พื้นที่ริมคลองเสาชงเป็นพื้นที่พักค้าขายแลกเปลี่ยน
สินค้า เพราะการเดินทางไปมาทางน้ำสะดวกสบาย
คนหนีจากพรหมคีรี ลานสกา ล่องเรือมา พาสินค้า
ผักผลไม้ ของป่า ลงมาแลกเปลี่ยน กับคนนอกอย่าง
ปากพนังหัวไทร เข็ญรใหญ่ ก็จะเอาข้าว เอาปลา
บางทีก็มีพ่อค้าชาวจีนนำสินค้า ประเภทถ้วยชาม
ของใช้มาแลกเปลี่ยนตลอดย่านคลอง และจุดที่

ต้องแวะคือชุมชนบ้านเสาชงแห่งนี้ มีเรื่องเล่าว่า ชื่อ
“บ้านเสาชง” ได้ชื่อเรียกขานมาอย่างนี้เพราะมีเรือ
สินค้ามาล่องในบริเวณนี้จมโพล่แต่เสาชง คนจึงเรียก
จุดที่เรือจมโพล่แต่เสาชงนี้ว่า “บ้านเสาชง” แต่อีก
สำนวนหนึ่ง กล่าวถึงบ้านเสาชงโยงไปเกี่ยวกับ
ตำนานการสร้างพระบรมธาตุเจดีย์นครศรีธรรมราช
ว่ามีเรือสำเภาใหญ่ขนแก้วแหวนเงินทองของบริจาค
จากผู้มีจิตศรัทธาจะร่วมสร้างพระบรมธาตุเจดีย์
ขณะที่เรือแล่นมากลางทะเล ซึ่งในเวลานั้นพื้นที่
อำเภอปากพนัง หัวไทร ชะอวด ร่อนพิบูลย์
ยังเป็นพื้นที่ทะเลใหญ่ เกิดพายุคลื่นแรง ชักลำเรือ
ไปโดนภูเขา เรียกภูเขาที่ลำเรือไปปะทะนั้นว่า
“เขาลำปะ” ลำเรื่อนั้นแตกกระจาย หัวเรือไปเกยอยู่ที่
“ควนเกย” ท้ายเรือไปติดอยู่ที่ “ท้ายสำเภา”
เสาชงไปโผล่ที่ “บ้านเสาชง” ส่วนเงินทองข้าวของ
บริจาคผู้ที่รอดตายได้เอาไปฝังไว้ที่ “เขารวมทอง”

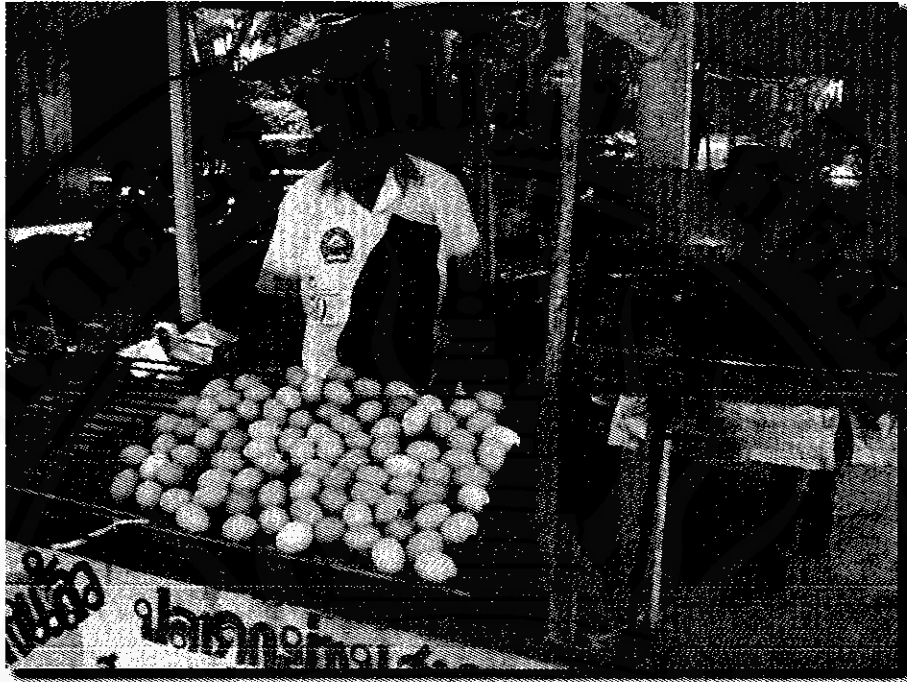
ตำบลเสาธงอยู่ในเขตอำเภอรัตนพิบูลย์ ห่างจากเมืองนครศรีธรรมราชประมาณ ๑๔ กิโลเมตร พื้นที่ส่วนใหญ่ของตำบล เสาธง เป็นที่ราบเชิงเขา และที่ราบลุ่ม มีคลองเสาธงเป็นลำคลองสายหลักที่ใช้ ทั้งเป็นทางสัญจรในยุคทางน้ำรุ่งเรือง และในปัจจุบัน ยังใช้เพื่อการบริโภค การเกษตร อาชีพส่วนใหญ่ทำนา ทำสวนยางพารา เป็นอันดับรอง มีเลี้ยงโคและเลี้ยงไก่ เป็นอาชีพเสริมบ้าง รายได้พอมีพอกิน การทำ ปลาตุ๋นอย่างขายเป็นอาชีพเสริมตัวใหม่ของแม่บ้าน เมื่อสามีไปทำสวน ทำนา หรือรับจ้าง ทั่วไป ภรรยา อยู่บ้านไม่มีงานประจำ เมื่อมีการส่งเสริมให้มีการ ขายปลาตุ๋นอย่าง ก็เริ่มสนใจมาทำอาชีพนี้กันมากขึ้น

ถ้าจะถามว่าสินค้าปลาตุ๋นอย่างมีวางขายมานานเพียงใด ใครเป็นคนคิดประเดิมเรื่องนี้ มีนักศึกษากลุ่มหนึ่งซึ่งเรียนวิชาภาษาไทยเพื่อการ สื่อสารและการสืบค้น ได้ไปศึกษา ได้ความว่า ปลาตุ๋น อย่างบ้านเสาธง เกิดขึ้นจากโครงการอาหารกลางวัน ของอาจารย์ภักดี แรกวาที เมื่อครั้งดำรงตำแหน่ง

เป็นอาจารย์ใหญ่โรงเรียนราชประชานุเคราะห์๗ หมู่ที่ ๒ ตำบลเสาธง อำเภอรัตนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๒๕ ท่านได้ จัดทำโครงการเลี้ยงปลาตุ๋นเพื่ออาหารกลางวันขึ้น โดยทำบ่อเชื่อมกับตัวอาคาร ๒ ๑ ก ใช้อิฐบล็อก ก่อเป็นคันนากว้าง ๓ เมตร ยาว ๒๐ เมตร รองก้นบ่อ ด้วยดินเหนียวและไปซื้อพันธุ์ปลาตุ๋นในราคาตัวละ ๑ บาท มาจำนวน ๕,๐๐๐ ตัว ด้วยทุนส่วนตัวมาเลี้ยง ในบ่อที่จัดเตรียมไว้ โดยจัดเวรให้นักเรียนเป็นผู้ ให้อาหารปลา ถึงช่วงเวลาปิดภาค มอบหมายให้เด็ก นักเรียนที่อยู่ใกล้โรงเรียน หมุนเวียนกันมาให้ อาหารปลา เมื่อปลาโตเต็มที่ประมาณ ๓ - ๔ เดือน ก็จับมาทำเป็นอาหารกลางวันเลี้ยงเด็ก ที่เหลือให้ นักเรียนนำออกขาย ในราคากิโลกรัมละ ๓๐ บาท ปรากฏว่าขายได้หมด ทั้งนี้เพราะปลาที่เลี้ยงเป็น ปลาพันธุ์ผสมระหว่างปลาตุ๋นอยู่กับพันธุ์สเซียซึ่งโตไว ตัวใหญ่เนื้อนุ่ม ผิวสวย



ร่วมหลากหลายสี เรียงรายริมทาง ในเขตพื้นที่บ้านเสาธง ส่วนคือร้านขายปลาตุ๋นอย่างและ ไข่ปิ้ง



แม่ค้าขายปลาตุ๋นย่างและไข่ปิ้ง กับสินค้าที่สร้างชื่อให้แก่บ้านเสาชิงช้า

จากจุดเริ่มต้นเลี้ยงปลาตุ๋นเพื่ออาหารกลางวันแก่เด็กนักเรียนโรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๗ เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งถือว่าประสบความสำเร็จพอสมควรปี พ.ศ. ๒๕๒๘ อาจารย์ภักดี แรกวาที ก็ย้ายไปดำรงตำแหน่งอาจารย์ใหญ่ที่โรงเรียนวัดทรงทอง หมู่ที่ ๖ ตำบลเสาชิงช้า อำเภอรัตนบุรี จังหวัดนครราชสีมา จุดนี้อาจารย์ภักดี ได้นำโครงการเลี้ยงปลาตุ๋นเป็นอาหารกลางวันมาขยายผล โดยเผยแพร่การเลี้ยงปลาตุ๋นไปให้ผู้ปกครองนักเรียน และต่อมาก็ได้ให้ผู้ปกครองนักเรียน คือคุณไฉว แสงแดง และคุณบุญช่วย ยาจาคติ ถือได้ว่าทั้งสองคนนี้เป็นพ่อค้าแม่ค้าปลาตุ๋นย่างบ้านเสาชิงช้าชุดแรก ทดลองทำปลาตุ๋นย่างวางขายริมทางถนนสายนครราชสีมา - พังงา บริเวณตลาดเสาชิงช้า ซึ่งอยู่บริเวณหัวสะพานเสาชิงช้า ปรากฏว่าขายได้ดี เมื่อเห็นว่ากิจการขายปลาตุ๋นย่าง พอจะทำรายได้ได้ เพื่อนบ้านที่มีเวลาว่าง จึงหันมาทำปลาตุ๋นย่างเป็นอาชีพเสริมเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ปัจจุบัน ประมาณ ๕๐-๖๐ ร้าน

เมื่อกิจการกำลังดำเนิน ไปดีจึงมีผู้ประกอบการร่วมเพิ่มขึ้นจากเดิมพ่อค้าแม่ค้าจัดหาซื้อปลาเอง ต่อมาปลาไม่เพียงพอ พ่อค้าคนกลางรับอาสาจัดหาปลามาให้ทุกวัน โดยทุกเช้าพ่อค้าผู้จัดหาปลาตุ๋นจะบรรทุกปลาตุ๋น (ปัจจุบันมีขายไข่ปิ้งด้วย) ก็จัดหาปลาตุ๋นและไข่ไก่ มาส่งให้ผู้ประกอบการแต่ละแผงลอยตามจำนวนที่ต้องการถึงบ้าน พอตกเย็นก็ตระเวนเก็บเงินค่าปลาตุ๋นและไข่ไก่เป็นรายวันแบบพึ่งพาอาศัยกัน

ปลาตุ๋นที่เอามาอย่างเดิมที่ก็ซื้อจากบ่อเลี้ยงในท้องถิ่น แต่หากมีไม่เพียงพอจะไปติดต่อบ่อเลี้ยงต่างจังหวัด คัดเอาขนาดพอเหมาะ ๓-๔ ตัวต่อกิโลกรัม นำมาส่งไม่ให้ขาดแม้แต่วันเดียว ทุกฤดูกาล

เมื่อพ่อค้าคนกลางส่งปลาตุ๋นให้ถึงบ้านแล้ว แม่ค้าผู้ประกอบการขายปลาตุ๋นย่างก็จะเตรียมการย่างปลาตุ๋นเริ่มต้นด้วยการเอาปลาตุ๋นตัวเป็นๆ ไปแช่



น้ำเกลือให้ปลาตาย ต่อจากนั้นก็นำปลามาล้างเมือก ผ่าเอาไส้และไขมันที่อยู่ในท้องออกให้หมด เพราะถ้า ไขมันออกไม่หมด เวลาขยำปลา ไขมันนั้นจะหยดลง บนถาด ทำให้เกิดไฟลุกทำให้ผิวปลาไหม้และฝุ่นจี๊ดๆ จะพุ่งมาติดตัวปลาทำให้ปลาดูไม่สวย

นำปลาดุกที่ผ่าท้องเอาไขมันออกหมดแล้ว ล้างน้ำทำความสะอาดแล้ววางให้สะเด็ดน้ำ ต่อจากนั้นก็นำมาหมักซีอิ๊วดำ หรือ ซีอิ๊วแดง เพื่อลด กลิ่นคาวและ เพิ่มรส แต่งสีสันตัวปลาให้ดูสวย โดยแช่ให้ท่วมตัวปลา แช่ไว้นานประมาณ ๕-๑๐ นาที ยกปลามาผึ่งให้น้ำบน ตัวปลาแห้งพอสมควร แล้วนำ มาเสียบด้วยไม้ไผ่ที่ เหลาเตรียมไว้ ขนาดยาวประมาณ ๑ ฟุต เสียบจากปาก

ลงไป บรรจุเสียบให้ตัวปลาโค้งงอได้สวยงามและ พอดีกับความยาวของไม้เสียบ และเริ่มย่างด้วยการนำ ปลาดุกที่เสียบไม้เรียบร้อยแล้ว อย่างบนตะแกรงด้วย ถ่านไฟที่เผาไหม้หมดทั้งก้อนแล้วเท่านั้น จะไม่ย่างบน ถ่านไฟที่กำลังลุกโชน เห็นเปลวไฟเป็นอันขาด เพราะ เปลวไฟจะทำให้ผิวหนังปลาดุกไหม้ เพื่อกันเปลว ไฟก็จะใช้ซีอิ๊ว กลบบนถ่านอีกชั้นหนึ่ง เมื่อปลาแห้ง ได้ที่แล้วก็จะขนย้ายออกมาที่แผงลอยริมถนนราว ๆ เก้าโมงเช้า นั้นหมายความว่า ปลาที่วางขายริมถนนนั้น ได้ผ่านการย่างมาเรียบร้อยแล้วคงนำมาตั้งบนตะแกรง ไฟอ่อนๆ มีใบตองรองชั้นอีกชั้นหนึ่ง เพื่อให้ปลาอุ่น ข้อสำคัญหากย่างไฟตลอดเวลาจะทำให้เนื้อปลากรอบ

ขาดความนุ่มและหวานไปทำให้รับประทานได้ไม่อร่อย บางครั้งต้องวางขายอยู่ จนถึงสองทุ่มหรือสามทุ่ม จึงจะขายหมด จำต้องหาวิธีประคองเนื้อปลาให้นุ่ม นำรับประทานอยู่ตลอดเวลา

รายได้จากการขายปลาคุณภาพและไข่ปิ้ง
ดูแล้วก็พอช่วยค่าครองชีพได้ ร้านแผงลอยแต่ละแผง จะรับซื้อปลาอย่างต่ำวันละ ๑๕ กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ ๔๕ บาท ขนาดปลา ๓-๔ ตัวต่อกิโลกรัม เมื่ออย่างแล้ว จะขายราคา ๒๐-๔๐ บาท จะมีรายได้สุทธิวันละ ๓๐๐-๔๐๐ บาท หากลด ภาระรายจ่ายค่ากระแสไฟฟ้าจุดละ ๑๐ บาทต่อวัน ลงไปได้ก็จะทำให้มีรายได้สามารถเลี้ยงครอบครัวได้ ทราบว่าองค์การบริหารส่วนตำบลเสาชาง และการไฟฟ้าได้ให้ความสนใจและสำรวจแผงลอยที่ต้อง ใช้กระแสไฟและหาทางติดตั้งมิเตอร์แผงลอย เพื่อจะได้ลดรายจ่ายส่วนนี้ลงไปแล้ว

ในด้านการดูแลความเรียบร้อย สวยงาม สะอาดตา อาหารปลอดภัย ทราบจากแม่ค้า ผู้ประกอบการว่า สาธารณสุขจังหวัดได้จัดประชุม ผู้ประกอบการขายปลาดุกย่างและไข่ปิ้งทุกราย ที่สถานีอนามัยบ้านสระพัง เพื่อพัฒนาสถานที่ และคุณภาพสินค้าคือปลาดุกย่างให้สะอาด ปลอดภัย รสชาติอร่อย ตามมาตรฐาน Clean food good taste ปรากฏว่าผู้ประกอบการให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ประชุมระดมความคิดเห็น ร่วมกันออกแบบการประเมิน มาตรฐานร้านปลาดุกย่าง ไข่ปิ้ง ไว้ ๑๓ ข้อ คือ

๑. ผู้ปรุง ผู้ขาย สวมใส่ผ้ากันเปื้อนทุกคน
๒. ผู้ปรุง ผู้ขาย สวมใส่หมวกคลุมผมทุกคน
๓. ผู้ปรุง ผู้ขาย สวมใส่รองเท้าน้ำยาง
๔. ผู้ปรุง ผู้ขาย สวมใส่ถุงเท้าทุกคน
๕. ผู้ปรุง ผู้ขาย สวมใส่ถุงมือทุกคน
๖. ร้านมีและใช้อุปกรณ์ป้องกันฝุ่น



ปลาดุกย่างสะอาด ปลอดภัย รสชาติอร่อย ตามมาตรฐาน Clean food good taste



๗. พื้นร้านคูดีสะอาดตา
๘. บริเวณแผงลอยมีการประดับตกแต่ง สวยงาม
๙. มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด
๑๐. ไม่มีขยะทิ้งกระจัดกระจายบริเวณร้าน
๑๑. มีใบรับรองแพทย์แสดงไว้ให้ลูกค้าเห็น
อย่างชัดเจน
๑๒. มีป้ายชื่อร้าน ชื่อเจ้าของร้านและเบอร์
โทรศัพท์
๑๓. มีความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า กล่าวให้ข้อมูล
กล้าบอก ไม่หลอกลาย

แบบประเมินนี้ สถานีนามัยบ้านสระพัง
ได้รับไปดำเนินการให้แล้ว และเสนอเป็นโครง
การเพื่อของบประมาณสนับสนุนจาก องค์การบริหาร
ส่วนตำบลเสาชงในปี ๒๕๕๐ ต่อไปด้วย
ส่วนที่ได้ดำเนินการแล้วคือ การตรวจสอบภาพ
ผู้ประกอบการ โรงพยาบาลร่อนพิบูลย์ได้ตรวจ
สุขภาพทั่วไป มีตรวจเลือด เอ็กซเรย์ ไวรัสตับอักเสบบี
พยาธิ เป็นต้น ผลปรากฏว่าทุกคนไม่มีโรค
ทางโรงพยาบาลได้ออกใบรับรองแพทย์ให้แล้ว
คิดว่าเมื่อหลายหน่วยงานยื่นมือเข้ามาช่วยเหลือ
สินค้าปลาดุกอย่างริมทางบ้านเสาชงก็จะยั่งยืน
และคงทำให้ผู้คนสนใจเพิ่มขึ้น โดยลำดับอย่างแน่นอน



ปลาเป็นอาหารโปรตีนที่มีราคาถูก เมื่อเทียบกับเนื้อสัตว์อื่นๆ เป็นโปรตีนที่ย่อยง่าย ไขมันปลานอกจากจะต่ำซึ่งไม่สะสมในหลอดเลือด จนทำให้หลอดเลือดเกิดการตีบตันแล้วยังช่วยไล้ไขมันเหลว ไม่ให้มาเกาะตามผนังหลอดเลือดอีกด้วย นอกจากนี้ ปลายังมีวิตามินสูง โดยเฉพาะวิตามิน เอ บี ๑ บี ๒ บี ๖ และดี ปลาจึงเหมาะที่จะเป็นอาหารของเด็ก ผู้สูงอายุ ผู้มีความดันโลหิตสูง ผู้ป่วยโรคหัวใจ การได้บริโภคปลาจะทำให้อายุยืน สดชื่น ฉลาด โอกาสดีที่เราจะมีแหล่ง ขายสินค้าปลาดุกย่างอยู่ในพื้นที่ ควรที่จะหาโอกาสแวะเยี่ยมและซื้อเพื่อรับประทานหรือซื้อเป็นของฝากก็ย่อมได้

อย่างไรก็ตามปลาดุกย่างที่สร้างรายได้เสริมให้แก่ชาวบ้านย่านตำบลเสาชมนั้น จะมั่นคง ยั่งยืนหรือไม่เพียงใด ขึ้นอยู่กับผู้ประกอบการเอาใจใส่ในคุณภาพของสินค้าและบริการเพียงใด และหน่วยงานสนับสนุนคอยจูนเจืออำนาจการอย่างต่อเนื่องหรือไม่ เป็นสำคัญ แน่แน่นอนว่าขณะนี้ปลาดุกย่างสร้างชื่อเสียงไว้ระดับหนึ่งจึงได้บันทึกความภูมิใจนี้ไว้ในคำขวัญประจำตำบล “เสาชมนินอารยธรรมเก่า มะนาวผลใหญ่ คลองน้ำใส ทราญก่อสร้าง ปลาดุกย่างอร่อยแสน ดินแดนวัวชน”