

ก 3733

มติชน

วันอังคารที่ 3 เมษายน พุทธศักราช 2544 ปีที่ 24 ฉบับที่ 8425 ราคา 8 บาท

หน้า 18

เส้นทางชาวบ้าน • กศน.

ปลายอ'อนามัย'ผสม 'หัวบุก'

ลู่วางสดใส่ยุคสมุนไพรร
เฟื่อง

ภาวิณีย์ เจริญยิ่ง



คุณจิราวรรณ สรศักดิ์ โขว์ปลายอกับทอดมันแกงให้เห็น

ในชีวิตประจำวันหมอยเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ผู้คนนิยมรับประทานกัน ซึ่งสามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้เป็นเวลานาน ปัจจุบันมีหมอยหลากหลายยี่ห้อ แต่สำหรับปลายอแล้วไม่มีก็ซื้อ และยังมีไม่มีเจ้าไหนที่เป็นเจ้าตลาด ธุรกิจปลายอจึงยังเปิดกว้าง ‘คุณจิรวารณ สรศักดิ์’ และสามีเห็นช่องทางที่ว่าง จึงได้ริเริ่มทำธุรกิจปลายอ หลังจากที่เขาเจอภาวะเศรษฐกิจต้องออกจากงานประจำ จนต้องพยายามหาทำธุรกิจของตัวเองขึ้นมา

คุณจิรวารณเล่าว่า “ได้ไปศึกษาการทำปลายอ กับเพื่อน ทำอยู่พักหนึ่งเขาก็ไม่ได้ทำ เลยมาถ่ายทอดวิชาให้ แต่ว่าตอนที่เขาทำนั้นใช้ท่อใบดอง ที่เพื่อนให้สูตรเบื้องต้นมาว่าทำอย่างไรบ้าง เราก็มาพลิกแพลงเอง ทดลองทำปรุงรสอยู่นานกว่าจะได้รสชาติอย่างที่ได้อยู่ ตอนหลังเรามาวางตลาดตามห้าง ซึ่งถ้าท่อใบดอง ตามห้างเขาจะมีปัญหา มันจะเกิดเชื้อราได้ง่าย เช่น ถ้าวางนานไป โดยเฉพาะห้างใหญ่ๆ เขาจะแคร์ลูกค้ามาก เราก็เลยมาศึกษาวิธีที่จะทำเหมือนหมอยทั่วไป คือห่อพลาสติก นี่ก็ถือมาของการใช้พลาสติกมาห่อ แต่ถ้าเมื่อก่อนตอนที่เรานำไปดองห่อก็ลงทุนไม่มาก

เครื่องบดตัวหนึ่งประมาณ 3,500 บาทแค่นั้น เครื่องนวดประมาณ 10,000 กว่าบาท เมื่อก่อนนี้ เครื่องนวดประมาณ 15,000 บาท ส่วนเครื่องจักรสมัยก่อนประมาณไม่เกิน 20,000 บาท พอมาบรรจุด้วยพลาสติกลงทุนค่อนข้างสูง เฉพาะแม่พิมพ์กระดาษบดคร่อม 200 บาท แล้วยังมีเครื่องอัดปลา เครื่องบดปลา เครื่องตีปลา ซึ่งมีหลายอย่าง ลงทุนก็แสน แลเฉพาะเครื่องจักรก็ร่วม 2 แสนบาท ที่มีอยู่ตอนนี้มีอยู่ 3 ตัว คือปลายอธรรมดา ที่กำลังนิยมคือปลายอผสมหัวบุก โดยใช้ชื่อ ‘ปลายอธรรมดา’ และอีกตัวคือ ‘ทอดมันแห้ง’

ว่าไปแล้วปลายอนามัยของคุณจิรวารณนั้น มีจุดเด่นกว่าปลายอทั่วไป คือ นอกจากจะไม่ใช้พลาสติกห่อหุ้ม ไม่มีสารกันบูด โดยเน้นให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพอนามัยของคนทานแล้ว ยังนำสมุนไพรมาใช้ด้วย อย่างที่คุณจิรวารณบอกว่า **ที่จับูกผงเพราะกำลังเป็นที่นิยม โดยเฉพาะคนที่รักษาสุขภาพและไม่อยากให้อ้วน จึงดึงตัวนี้มาใช้** ถือว่าเป็นเจ้าแรกในประเทศไทยที่ปลายอผสมหัวบุก

สำหรับทอดมันแห้งไม่มีขายตามท้องตลาด ซึ่งเราจับกลุ่มคนที่ไม่มีเวลา แต่นึกอยากทานทอดมันก็ทานได้ และที่ไม่ใส่ผักเพราะจะทำให้เสียง่าย แต่รสชาติใกล้เคียงกัน

คุณจิรวารณบอกว่า ทำปลายอขายมาได้ 1 ปีเศษแล้ว โดยในช่วงแรกทำปลายอใส่ใบดอง เพิ่งเปลี่ยน **มาทำปลายอบรรจุพลาสติก** โดยลงตลาดที่เดอะมอลล์ ที่เลมอนฟาร์ม ทุกสาขา และที่เซเว่น อีเลฟเว่น ในกรุงเทพฯ และปริมณฑล รวมทั้งต่างจังหวัด

ราคาขายปลีกในเดอะมอลล์ ปลาขยหัวบุกจะขาย 25 บาท ถ้าปลายอธรรมดา 23 บาท นี่เป็นการทำตลาดที่เราเพิ่มลงห้าง ที่ผ่านมายปลายอผสมหัวบุกขายดี เพราะคนนิยมทานบุก นับเป็นจุดขายที่ดี นอกจากนี้ยังจัดชิมตามห้างต่างๆ ซึ่งมีคนเข้ามาชิมมากทั้งเด็กและผู้ใหญ่ เพราะปลายอของเราเด็กๆ ก็ทานได้ แต่ถ้าเป็น

ปลายอผสมบุกจะมีรสเข้มข้นกว่า จะมีพริกไทยมากกว่าปลายอธรรมดา

จะเห็นได้ว่าคุณจิรวารณมีช่องทางการขายที่กว้าง เพราะทำส่งหลายห้าง ฉะนั้นผลผลิตแต่ละวันจึงค่อนข้างมาก อย่างที่คุณจิรวารณแจกแจง **“วันหนึ่งจะผลิตประมาณ 2,000 แท่ง มีขนาดเดียว แต่ในอนาคตจะทำหลายขนาดเพิ่มขึ้น เพราะตอนนี้ลูกค้าตอบรับดีขึ้นซึ่งเราจะจัดชิมตามห้างด้วย ที่เดอะมอลล์ เลมอนฟาร์ม”**

การทำปลายอนามัยของคุณจิรวารณได้ไปขายในห้างและร้านค้าต่างๆ เพราะมีจุดเด่นต่างจากปลายอทั่วไป เป็นสินค้าที่มีความใหม่ ไม่เหมือนใครในท้องตลาด นอกจากนี้ยังได้ตราฮาลาลจากจุฬาราชมนตรีซึ่งการจะได้ตราไม่ใช่เรื่องง่ายจะต้องผ่านการตรวจสอบอย่างละเอียดว่าขั้นตอนการทำสะอาดถูกหลักศาสนาอิสลามหรือไม่ และคณะกรรมการจะมาตรวจทุกปี

สำหรับการทำปลายอนั้น เริ่มจากการสั่งปลาที่แช่เนื้อแล้วจากหลายแหล่ง ทั้งจากสะพานปลา สุพรรณบุรี หรือมหาชัยบ้าง ตกก็โลกริมละ 30 บาท โดยจะใช้ปลาสดชนิดเดียวเท่านั้น เพราะเป็นปลาที่นิยมกัน ที่สำคัญไม่มีกลิ่นคาว ซึ่งเราจะระบุไว้ชัดเจนเลขคนกินจะได้รู้เนื่องจากบางคนอาจจะแพ้ปลาทะเล เขาจะรู้ว่าทานได้หรือไม่ ครั้งหนึ่งๆ สั่งเป็นร้อยๆ กิโลกรัม

จากนั้นนำมาบดให้ละเอียดในเครื่องบด และนำไปผสมกับวัตถุดิบอื่นอย่าง พริกไทย แป้งมันเกลือ น้ำตาล น้ำมันถั่วเหลือง ส่วนปลายอผสมบุกก็ใช้ผงบุกเติมเข้าไป ซึ่งในส่วนแป้งมันนั้นไม่ได้ใส่เยอะ ใส่พอแค่ให้ไม่มีกลิ่นคาวปลาเท่านั้น เมื่อผสมเสร็จหมดแล้วก็นำไปนึ่งให้สุกพอปลายอเย็นแล้วก็นำมาบรรจุใส่พลาสติกแล้วติดตรา หากยังไม่

วันนี้เป็นเพียงก้าวเริ่มต้นธุรกิจ ‘ปลายอ’ ของคุณจิรวารณ สรศักดิ์ อีกไม่นานเราคงจะได้เห็น ‘ปลายอนามัย’ วางขายในห้างอีกหลายแห่ง



นำส่วนผสมต่างๆ กับเนื้อปลาใส่เข้าไปในเครื่องนวดอันนี้ ได้ไปส่งตามห้างก็จะนำไปแช่ในห้องเย็นที่เข้าไว้ที่ตลาดไท เพราะต้องผลิตไว้มากพอเพื่อเตรียมไว้ป้อนห้างต่างๆ”