

ข้าวแกงทอด "สิงโตคาฟ"

โดย ภาวิณี เจริญยิ่ง



ธนวินต์ วุฒิวิชญานันต์ โชว์ข้าวแกงทอด

ตอนที่ได้อินคำ่ว่า "ข้าวแกงทอด" ยังไม่ได้เห็นของจริงก็วาดภาพไปต่างๆ นานา แต่ยังไม่คิดไม่ออกอยู่ดีว่ามันจะมีหน้าตาอย่างไร กระทั่งคุณธนวินต์ วุฒิวิชญานันต์ หรือ "สิงโต" วัย 30 ปี เจ้าของข้าวแกงทอด ยี่ห้อ "สิงโตคาฟ" คุณณภาพร สนธิ แฟนสาว และคุณยา "บุญเกื้อ" ของคุณสิงโต เล่าที่มาที่ไป พร้อมสาธิตการทำของข้าวแกงทอด ตั้งแต่ต้นจนจบให้ดูกันที่บ้านของเขาที่ อ.อินทร์บุรี จ.สิงห์บุรี

คุณสิงโตบอกว่า ได้ไอเดียนี้มาจากการอ่านหนังสือพิมพ์เรื่องนวัตกรรมชาวไทยอันเป็นผลงานของนักวิจัยระดับดอกเตอร์จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ที่ได้รับรางวัลจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เมื่อปี 2550 จากนั้นก็หาข้อมูลรายละเอียดอีกใน

อินเตอร์เน็ต และพบว่าในท้องตลาดก็มีขายอยู่บ้างแล้ว แต่ยังไม่แพร่หลายนักและไม่ได้มีหลายรสชาติ เมื่อเห็นช่องทางตลาดเช่นนี้ ประกอบกับที่หมู่บ้านของชาที่ต.คลองเอน อ.อินทร์บุรี มีอาหารขึ้นชื่อหลายอย่าง โดยเฉพาะปลาสามทอด ปลาช่อนแดดเดียว เขาจึงนำมาประยุกต์ใช้กับธุรกิจข้าวแกงทอดได้อย่างลงตัว

แม้คุณสิงโตและครอบครัวเพิ่งเริ่มทำข้าวแกงทอดขายได้ไม่กี่เดือน แต่ก็เห็นแนวโน้มแล้วว่าเป็นธุรกิจที่น่าจะไปได้ดี เมื่อปรุงจนได้รสชาติดีแล้วจึงนำออกไปวางขายตามตลาดนัดและที่เอาต์เล็ตของไฟนันทาที่อยู่ไม่ไกลจากบ้านนัก ปรากฏว่าลูกค้าทุกเพศทุกวัยต่างติดอกติดใจและกลับมาซื้ออีกหลายครั้ง วันหนึ่งๆ ขายได้ 3-500ก้อน

ข้าวแกงทอด "สิงโตคาฟ" มีให้เลือกมากมายถึง 10 รสชาติ เพื่อให้ถูกปากทั้งเด็กและผู้ใหญ่ และสำหรับคนที่ทานเผ็ดไม่ได้ มีทั้งปลาสามทอด ปลาช่อนแดดเดียว ข้าวผัด กุ้งเจียวปลา ไข่เจียวหมูสับ หมูทอดกระเทียม ส่วนประเภทรสเผ็ดมีต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวานไก่ น้ำพริกชะอมไข่ทอด น้ำพริกปลาทุ และผัดกะเพราหมู โดยขายในราคา ลูกละ 5 บาท แต่ช่วงโปรโมชันก็ขาย 5 ลูก 20 บาท

คุณสิงโตเล่าว่า เขาโชคดีตรงที่คุณยาเป็นคนทำอาหารเก่ง และได้แนะนำสูตรต่างๆ ให้ อย่างแกงเขียวหวาน ที่บ้านจะคั้นกะทิเอง และโขลกพริกแกงเอง รวมทั้งเครื่องแกงอื่นๆ ด้วย ทำให้ได้รสชาติที่เอร็ดอร่อยและหอมกลิ่นสมุนไพร นอกจากนี้คุณยายยังเป็นกำลังใจสำคัญ แลบบางครั้งบางครั้งก็ออกไปช่วยขายด้วย ตอนแรกลูกค้าบางคนไม่ได้เอ่ยชื่อแต่คุณยายก็คะยั้นคะยอให้ชิมก่อน สุดท้ายเมื่อเห็นว่าอร่อยก็ซื้อกลับบ้าน บางวันไม่ได้ไปขายลูกค้าก็จะถามหา



หน้าตาข้าวแกงทอดพร้อมเสิร์ฟ

ทานก็ต้องนำมาทอดใหม่อีกครั้ง

สำหรับสูตรการทำข้าวแกงทอดนั้น คุณสิงโตและแฟนสาวช่วยกันอธิบายว่า ไม่ยากอะไรเลย เริ่มจากวัตถุดิบที่มีข้าวหอมมะลิ แกงและกับข้าวอย่างอื่นๆ แป้งกรอบและเกล็ดขนมปัง โดยในส่วนของแกงและกับข้าวอื่นๆต้องซอยให้เล็กลงมากกว่าปกติ แต่ไม่ถึงกับต้องนำไปปั่น พอหุงข้าวหอมมะลิแล้วนำไปคลุกกับแกงหรือกับข้าวอื่นๆ จากนั้นใส่เครื่องพิมพ์อัดเป็นก้อน นำมาชุบแป้งและเกล็ดขนมปัง แล้วจึงนำไปทอดให้ออกสีเหลือง เสร็จจากขั้นตอนนี้ก็นำไปแช่แข็ง หากจะ



ข้าวแกงปั้นเสร็จแล้วรอการทอด

คุณสิงโตนำข้าวแกงทอดแช่แข็งมาให้พวกเราดู ซึ่งเขาใส่เป็นแพคไว้เสร็จสรรพ แพคหนึ่งมี 10 ลูก แพคละ 35 บาท ขาย 3 แพคร้อยบาท บางแพคมีหลายรสรวมกัน เพื่อต้องการให้ลูกค้าทดสอบกันเองกันเองว่าแต่ ละสูตรรสชาติอะไร ลูกค้าน่าจะได้มีส่วนร่วมกันอย่างสนุกสนานในการทายรสชาติ

คุณสิงโตแจ้งว่า เดิมตั้งใจอยากจะทำข้าวแกงทอดเป็นของฝากจากเมืองสิงห์บุรีไปฝากขายตามร้านขายของ ฝากทั้งหลาย เพื่อให้คนที่ผ่านไปผ่านมาซื้อกลับไปบ้าน แต่ตอนนี้เมื่อเห็นธุรกิจไปได้ดีและมีคนชอบทาน เขาและแฟนสาวก็อยากจะเข้าไปวางขายร้านสะดวกซื้อต่างๆ แต่ตอนนี้ก็ยังไม่ถึงจุดนั้น เพราะที่ผ่านไปมาทำแบบค่อยเป็นค่อยไป ไม่ได้ใช้เงินลงทุนมากมายอะไร พอได้เงินมาก็ค่อยๆ ซื้ออุปกรณ์ที่จำเป็น ซึ่งหากมีออเดอร์เข้ามามากๆ วันหนึ่งสามารถทำได้ 2-3 พันก้อน แต่คนซื้อต้องสั่งล่วงหน้าจะได้เตรียมการได้ทัน

สำหรับเป้าหมายต่อไปนั้น คุณสิงโตบอกว่า เนื่องจากคนไทยดูแลสุขภาพกันมากขึ้น ดังนั้นเขาคิดจะทำข้าวแกงทอดที่เป็นข้าวกล้อง และจะขอย่อย. หลังจากที่ทำโรงเรือนใหม่เสร็จเรียบร้อยแล้ว และอีกหน่อยถ้าใช้เครื่องจักรในการอัดเป็นก้อนก็สามารถผลิตได้มากขึ้น ส่งไปขายต่างประเทศได้

ว่าไปแล้ว การขายข้าวแกงทอดในระยะเวลาไม่กี่เดือนของคุณสิงโต ถือเป็นก้าวอย่างแรกเท่านั้น แต่ก็ยังเป็นก้าวอย่างที่ดีเพราะผู้ชายคนนี้มีครอบครัวที่อบอุ่นเป็นแรงสนับสนุนสำคัญ

อยากพิสูจน์ว่าข้าวแกงทอด "สิงโตคาฟ" รสชาติเด็ดเข้มข้นอย่างที่บอกเล่ากันหรือเปล่า ลองไปหาชิมกันได้ หรือถ้าอยากจะทำติดต่อธุรกิจโทร.ไปคุยกับคุณสิงโตได้ที่ 08-5955-9972, 08-9185-4504

มติชนรายวัน วันที่ 20 มิถุนายน พ.ศ. 2552 ปีที่ 32 ฉบับที่ 11424 หน้า 27

ที่มา :

http://www.matichon.co.th/matichon/view_news.php?newsid=01cho01200652§ionid=0144&day=2009-06-20