

เยือนแม่บ้านคลองสองฯ ผู้ยึดมั่นคุณภาพ “น้ำพริกปลาลาย่าง” สูตรเด็ด



วรณีย์ สมุทรวนิช

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรนับเป็นสถาบันทางการเกษตรที่ทรงคุณค่า และเป็นที่ยอมรับของผู้คนทั่วไปจากในอดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบัน และตราบนานครบทั้งทุกวันนี้ นับได้ว่าแม่บ้านเหล่านี้มีบทบาทต่อสังคมส่วนรวมเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะการสรรค์สร้างงานที่ได้ออกสู่สังคมแลมยังสร้างรายได้อันงดงามเสริมเพิ่มเติมให้กับครอบครัวเป็นอย่างดี

อำเภอคลองหลวง ซึ่งตั้งอยู่ในจังหวัดปทุมธานี นับเป็นหนึ่งในอีกหลาย ๆ อำเภอที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจเพราะนอกจากเกษตรกรที่อาศัยอยู่ในท้องที่แห่ง

ประกอบอาชีพทำนาปลูกข้าวแล้ว เมื่อเดี๋ยวนี้แม่บ้านมีเวลามากก็จะมีกิจกรรมกลุ่มกันทำกิจกรรมเพื่อสร้างสรรคงานให้เกิดประโยชน์แก่ครอบครัว ไม่ว่าจะเป็นการทำรายได้เสริมด้วยการทำน้ำมะพร้าว, มะขาม, น้ำผลไม้อื่น ๆ ตลอดจนการทำน้ำพริกนานาชนิด เนื่องจากแม่บ้านที่นี่มีฝีมือยอดเยี่ยมในการทำ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองสองร่วมใจนับได้ว่าเป็นตัวอย่างหนึ่งที่มีความมานะอดทน เป็นที่ยอมรับของบุคคลทั่วไป ซึ่งเมื่อเร็ว ๆ นี้ เทคโนโลยีชาวบ้านได้มีโอกาสเดินทางเข้าไปสัมภาษณ์ถึงกลุ่ม ซึ่งมีที่ทำการตั้งอยู่ที่ บ้านเลขที่ 19/7 หมู่ 6 ตำบลคลองสอง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120 โทร 901 5171 และ



นางสมนึก อุทิศ ประธานกลุ่มแม่บ้านกำลังทำน้ำพริก

ถ้าพูดถึงเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของบรรดาแม่บ้านในยุคโลกาภิวัตน์นี้ เรียกว่าเป็นที่รู้จักกันดีมีชื่อเสียงขจรไกลก็เห็นจะเป็นความอร่อยเด็ดของน้ำพริกปลาลาย่างนี้แหละ

● พลิกมุมหลัง กว่าจะมาเป็นคลองสองร่วมใจ กรมส่งเสริมการเกษตรเป็นหน่วยงานสำคัญที่มีหน้าที่ และบทบาทสำคัญในการช่วยเหลือเกษตรกร และหนึ่งในงานหลักที่ได้ดำเนินการก็คือ การเข้าไปส่งเสริมให้แม่บ้านเกษตรกรได้มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวด้วยการสร้างกิจกรรมใหม่ ๆ ให้กับแม่บ้านทั้งหลายที่ว่างจากงานประจำ สำหรับที่อำเภอคลองสองก็เช่นกัน จากความสมบูรณ์และความพร้อมทุกอย่าง ประกอบกับแม่บ้านได้เห็นผลงานของแม่บ้านกลุ่มอื่นออกมาเป็นจำนวนมากจึงได้ลงมติเห็นควรว่า ควรจะจัดตั้งขึ้นมาบ้างจึง

ให้การสนับสนุนอย่างเต็มที่ เมื่อวันที่ 30 มีนาคม พ.ศ. 2535

หลังจากที่จัดตั้งกลุ่มเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ทางสำนักงานเกษตรได้จัดส่งเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบเข้าไปประสานงานโดยตรงคือ เจ้าหน้าที่งานเคหกิจเกษตร ซึ่งในขณะนั้น มี นางฉันทนา ชาวสังเขต เข้าไปเป็นที่เลี้ยง-ตอนแรกเริ่มมีแม่บ้านรวมกลุ่มกันทั้งสิ้น 19 ราย แต่ในปัจจุบันนี้เพิ่มขึ้นเป็น 22 รายแล้ว มีนางสมนึก อุทิศ เป็นประธานกลุ่มแม่บ้าน นับว่ามีการขยายพื้นที่กว้างเพิ่มเติมมากขึ้นตามลำดับ

จากเดิมที่เคยผลิตแปรรูปหลากหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นหิงตอง, น้ำพริกเผา, น้ำพริกปลาลาย่าง และได้เลิกทำกิจกรรมบางอย่างไป เนื่องจากความไม่พร้อมบ้าง วัตถุดิบไม่เพียงพอในท้องถิ่นบ้าง และปัจจัยอีกหลากหลายชนิด และพบว่าเมื่อทดลองทำและขายผลิตภัณฑ์หลากหลายพบว่า น้ำพริกปลาลาย่างขายดีเป็นที่ชื่นชอบของผู้คนทั่วไป จึงได้หันมายึดน้ำพริกปลาลาย่างเป็น

ได้ปรึกษากับทางสำนักงานเกษตร เมื่อต่างฝ่ายต่างพร้อมใจกันจึงได้จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านขึ้นมาอย่างเป็นทางการ ซึ่งในตอนนั้นมี นายไพศาล ฐานกาญจน์ เกษตรอำเภอ

การทำน้ำพริกของบรรดาแม่บ้านทั้งหลาย



หลัก และในบางครั้งถ้าลูกค้าต้องการก็จะเพิ่มเติมน้ำพริกบางอย่างเพิ่มเข้าไปด้วย

● ย้อนสูตรเด็ดเคล็ดลับทำน้ำพริกปลาย่าง

เรื่องราวที่น่าสนใจหรือเป็นจุดไคลแม็กซ์ของเรื่องนี้เห็นจะไม่สิ่งใดที่ผิดแปลกแตกต่างและผิดเพี้ยนไปจากการทำน้ำพริกปลาย่างรสชาติของชาวคลองสองฯ เป็นอย่างแน่แท้ และสิ่งสำคัญก็เรื่องเทคนิควิธีการทำน้ำพริกปลาย่างนั่นเอง ซึ่งสูตรเด็ดเคล็ดลับที่สำคัญของการทำให้มีรสชาติแสนอร่อยเป็นที่ชื่นชอบทั่วไป

ก่อนอื่นสิ่งสำคัญประการแรกที่ไม่อาจขาดได้ก็คือ เรื่องของทุน ซึ่งในแต่ละครั้งจะลงทุนประมาณ 2,000 บาท สูตรในการทำนั้นจะได้น้ำพริกประมาณ 20 กิโลกรัม ถ้านำมาใส่ถุงหรือกระปุกก็จะได้ประมาณ 200 กระปุกหรือถุง โดยเฉลี่ย

น้ำพริกปลาย่าง ส่วนผสม

- | | | |
|--------------------------------|----|----------|
| 1. พริกชี้ฟ้าแห้ง | 2 | กิโลกรัม |
| (ถ้าได้เป็นพริกยอดสนก็จะดีมาก) | | |
| 2. ปลาช่อนย่างแห้ง | 10 | กิโลกรัม |
| 3. กะปิอย่างดี | 2 | ชีด |
| 4. กระเทียม | 3 | กิโลกรัม |
| 5. หัวหอม | 4 | กิโลกรัม |
| 6. น้ำตาลปีบ | 3 | กิโลกรัม |
| 7. น้ำปลา | 4 | ขวดครึ่ง |
| 8. น้ำมันงาเปียก | 3 | กิโลกรัม |

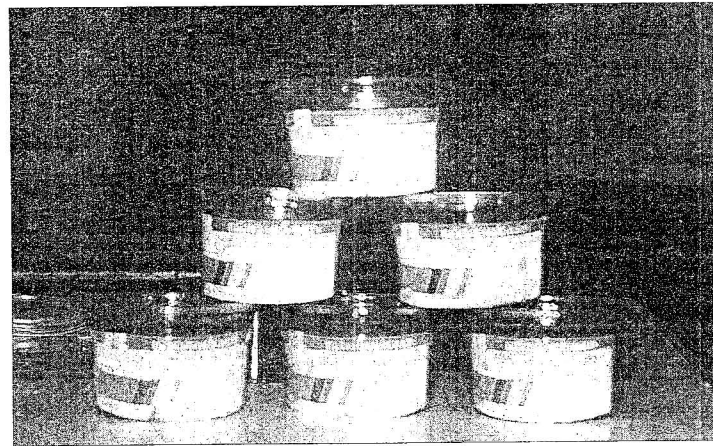
วิธีการทำ

1. นำพริกแห้งมาคั่วให้เหลือง และบดละเอียดแยกไว้
 2. อีกส่วนหนึ่งนำกระเทียม หัวหอม มาปอกเปลือกให้หมด แล้วนำไปคั่วด้วยไฟอ่อนและบดให้ละเอียดเช่นกัน
 3. นำกะปิห่อใบตองและนำไปย่างไฟให้หอม ส่วนมะขามเปียกคั้นเอาแต่น้ำพักไว้
 4. หลังจากนั้นนำปลาช่อนสดที่ได้มาล้างให้สะอาด และลอกหนังออกให้หมด แล้วนำไปบดให้ละเอียด
 5. เมื่อเตรียมทุกอย่างพร้อมแล้วนำไปผัดรวมกันในกระทะ ปิ้งรสด้วยน้ำปลาน้ำตาลปีบ ผัดต่อไปจนแห้งชิมรสตามชอบ แล้วจึงยกลงจากเตา ทิ้งไว้ให้เย็นจึงนำไปบรรจุลงในขวดแล้วปิดฝา
- เห็นมั้ยคะ ไม่ยากเลย คุณแม่บ้านทั้งหลายก็สามารถทำรับประทานเองได้ หากมีเงินก็จะได้น้ำพริกปลาย่างรสเด็ดที่ถูกใจลูกค้าคนไทยทุกคน และถ้าหาก

ต้องการทำในปริมาณน้อยก็สามารถลดปริมาณลงตามส่วนได้ และถ้าต้องการต้นตำรับของแท้แน่นอนก็ต้องที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองสองร่วมใจ หรือสอบถาม

ขอให้การสนับสนุนเป็นอย่างดีเยี่ยม ตลาดที่ส่ง นอกจากจะตามห้างสรรพสินค้าต่าง ๆ เช่น ที่เมอริคิงส์ ดีเป้ หรือมหาวิทยาลัยต่าง ๆ แล้วก็ยังคงขายดี

หน้าตาน้ำพริกปลาย่างที่ขึ้นชื่อลือชาในรสชาติของแม่บ้านคลองสอง



รายละเอียดเพิ่มเติมได้ตามที่อยู่ที่อยู่ข้างต้น

การทำงานของกลุ่มแม่บ้านจะถูกจัดแบ่งไว้อย่างเป็นระบบคือ จะให้โอกาสทุกคนเข้ามาทำงาน ใครว่างวันไหนก็สามารถเข้ามาทำงานได้ แต่ต้องมีการวางแผนไว้ล่วงหน้าว่าควรจะทำอะไร มีการแบ่งกันตามขั้นตอน เมื่อใดและจะมีการบันทึกผลสมุดตลอดทำให้มีการกระจายคือ จะมีแผนไว้ล่วงหน้าเสมอ เพราะในสัปดาห์หนึ่งแต่เดิมเคยทำเฉพาะวันพุธ แต่ตอนนี้เพิ่มขึ้นเป็น 2 วัน คือ ทั้งวันพุธและวันอาทิตย์ ทั้งนี้ คงเป็นเพราะประชาชนผู้บริโภคขึ้น

นางสมจิตต์ เกษประยูร หนึ่งในคณะกรรมการกลุ่มแม่บ้าน



มาก ๆ และที่ร้านกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่บริเวณด้านหลังตลาด อ.ต.ก. กรุงเทพมหานคร นับว่าเป็นประโยชน์ต่อบรรดาแม่บ้านยิ่งนัก

นางเจียมจิตต์ เกษประยูร กรรมการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองสองร่วมใจ ได้เล่าให้ฟังถึงความก้าวหน้าของกลุ่มแม่บ้าน แต่หลังจากนั้นจนถึงปัจจุบันให้ฟังว่าเนื่องจากน้ำพริกปลาย่างเป็นสินค้าหลักซึ่งจะมีลูกค้าตามถึงตลอดและได้รับความนิยมชมชอบขึ้นชอบในเรื่องของรสชาติที่แสนอร่อย มักพบเห็นวางจำหน่ายเป็นประจำที่ตลาด อ.ต.ก., ห้างสรรพสินค้าต่าง ๆ และที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองสองร่วมใจเอง

นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านเหล่านี้ นับได้ว่าเป็นสินค้าที่ทางจังหวัดยอมรับและเป็นเรื่องที่น่ายินดีเป็นอย่างยิ่งที่ได้มีโอกาสนำผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรส่งเข้าประกวดในงานของดีเมืองปทุมฯ และได้รับรางวัลซึ่งจัดได้ว่าเป็นความภาคภูมิใจยิ่ง สำหรับคุณสมบัติพิเศษของน้ำพริกจะมุ่งเน้นไปที่ความประณีตไม่ว่าจะเป็นเรื่องการตัดจุกพริกสดๆ การปอกหอมให้ผิวสะอาดไม่มีเปลือกเหลืออยู่ ไม่ใส่สารกันบูด ปัจจุบันจะผลิตทุก ๆ 3 วัน เรียกว่ากระปุกหนึ่งพอรับประทานสำหรับครอบครัวหนึ่ง การผลิตในแต่ละครั้งจะยังคงรักษามาตรฐานและปริมาณการผลิตเท่าเดิม แต่จะเพิ่มเติมในเรื่องของ จำนวนวันผลิตที่เพิ่มขึ้นเท่านั้น คือจากเดิมจะทำวัน

พุธและเพิ่มวันอาทิตย์อีก 1 วัน ส่วนภาชนะที่ใช้ก็ได้เตรียมไว้ให้พอดีกับการขาย ซึ่งการทำเช่นนี้เท่ากับเป็นการจูงใจให้ลูกค้าทางหนึ่ง

“ถ้าจะกล่าวความคืบหน้าของกลุ่มแม่บ้านจากวันนั้นถึงวันนี้นับได้ว่าเป็นระยะเวลาเกือบ 1 ปีแล้ว ผลสะท้อนย้อนกลับหลังจากเทคโนโลยีชาวบ้านเข้าไปทำข่าวทำให้รู้สึกแปลกใจว่า ทำไมมีผู้คนจากทั่วทุกสารทิศเดินทางเข้ามาที่กลุ่ม ซึ่งบรรดาคนเหล่านี้จะมีทั้งลูกค้าที่อยากชิมน้ำพริกผู้ที่สนใจกลุ่มแม่บ้าน หรือผู้ที่เมื่ออ่านแล้วเกิดความรูสึกดีใจอยากรู้จักน้ำพริก บางครั้งเข้ามาที่กลุ่มแล้วรู้สึกผิดหวังก็ต้องขอประทานโทษไว้ ณ ที่นี้ด้วย และเนื่องจากประธานกลุ่มคือ นางสมนึก และสมาชิกแม่บ้านมีภาระต้องเดินทางเข้ามาขายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านที่ตลาด อ.ต.ก. ทำให้ไม่มีเวลาเท่าใดนัก ไม่ค่อยได้อยู่บ้านจึงขอฝากมายังท่านผู้อ่านทั้งหลาย หากท่านใดต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมสามารถสอบถามรายละเอียดได้ที่ร้านกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ซึ่งตั้งอยู่บริเวณด้านหลังตลาด อ.ต.ก.” นางสมจิตต์ กล่าว

กิจการของกลุ่มนับวันจะดีขึ้นเรื่อย ๆ เคยขายดีอย่างไรก็ดีขึ้นอีกเท่าตัว ตอนนี้ทางกลุ่มมีสมาชิกเพิ่มขึ้นจากเดิมอีก 3 คน คือในเดือนแรกมี 19 คน แต่ตอนนี้มี 22 คนแล้ว และในเดือนกันยายนที่จะถึงนี้ทางจังหวัดก็จะมีการจัดงานของดีเมืองปทุมฯ ซึ่งขอเชิญชวนไปที่เยาวชนงานได้ คาดว่าน่าจะเป็นที่พิพเจอรพาร์ค รังสิต ซึ่งน่าจะเป็นจุดสนใจของผู้คนทั่วไปเป็นอย่างมาก และหนึ่งในผลิตภัณฑ์ของแม่บ้านที่จะต้องนำไปออกจำหน่ายก็คือ น้ำพริกปลาย่างแน่นอน

การทำน้ำพริกปลาย่างของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองสองร่วมใจ นับเป็นตัวอย่างหนึ่งที่น่ายกย่องสรรเสริญ เพราะนอกจากมีระบบระเบียบที่ยอดเยี่ยมแล้ว สิ่งสำคัญที่สุดที่แม่บ้านทั้งหลายพึงมีก็คือ เรื่องของความสามัคคี ซึ่งสิ่งนี้จะก่อให้เกิดความเจริญก้าวหน้าสำเร็จลุล่วงไปตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ และสิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งก็คือเรา ๆ ท่าน ๆ ทั้งหลายนั้นแหละที่จะเป็นผู้ให้การสนับสนุนให้กลุ่มเหล่านี้คงอยู่เป็นที่เชิดหน้าชูตาของสังคมตราบนานเท่านาน