



ปลาส้มทรงเครื่อง



อาชีพอิสระของฉันทิ

เพ็ญศรี เจนกฤติยา

ดิ ฉันทิ เพ็ญศรี เจนกฤติยา ประธานกลุ่มสตรีชุมชนบ้านต้นมะม่วง เป็นคนจังหวัดนครปฐมโดยกำเนิด เกิดและโตที่อำเภอกำแพงแสน อายุ 49 ปี หลังจากระบบการศึกษาในระดับอนุปริญญา สาขาการพัฒนารัฐบาล รับราชการมาตลอด 24 ปี ปัจจุบันลาออกจากราชการมาช่วยกิจการทางบ้าน เกี่ยวกับการผลิตและขายเคมีเกชตร เมื่อออกร่างราชการได้รับเลือกให้เป็นประธานกลุ่มสตรีชุมชนบ้านต้นมะม่วง อำเภอกำแพงแสน มีสมาชิกกลุ่ม 51 คน

ดิฉันทิเห็นว่าในชุมชนมีคนที่มีเวลาว่างอยู่มาก จึงได้ร่วมกับกลุ่มออมทรัพย์ของชุมชนคิดหาทางพิเศษให้กับสมาชิกในชุมชนเป็นการหารายได้เสริมช่วยครอบครัวอีกทางหนึ่ง

และจากการที่ต้องเดินทางไปส่งสินค้าเคมีเกชตรตามจังหวัดต่างๆ ได้พบเห็นกลุ่มเกษตรกร หรือกลุ่มแม่บ้านในชุมชน

ตามจังหวัดต่างๆ ร่วมกันทำกิจกรรม มีการผลิตสินค้าที่มีวัตถุประสงค์ในชุมชนของตนเอง เพื่อให้ง่ายเป็นอาชีพเสริมหารายได้ให้ครอบครัวอีกทางหนึ่ง ก็คิดอยากจะทำให้ชุมชนของตนได้ร่วมกันทำกิจกรรมนั้นๆ บ้าง แต่เนื่องจากอำเภอกำแพงแสนไม่มีวัตถุประสงค์ที่จะนำมาผลิตเป็นสินค้าจึงต้องมองหาวัตถุประสงค์จากจังหวัดใกล้เคียง

อำเภอกำแพงแสน มีเขตติดต่อกับอำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งมีฟาร์มปลาอยู่หลายแห่ง มีการทำปลาร้า ปลาเจ้าปลาส้ม ขายทั้งปลีกและส่ง ได้มีความคิดที่จะนำผลิตภัณฑจากปลาเหล่านี้มาทำเป็นอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมรับประทาน แทนที่จะต้องนำมาปรุงเองให้เสียเวลา

ดิฉันทิได้ลองซื้อปลาส้มกลับมาทำปลาส้มทรงเครื่อง โดยใช้สมุนไพรพื้นบ้าน เช่น หัวหอม ตะไคร้ ใบมะกรูด มาผสมเข้าด้วยกัน โดยทำทุกอย่างให้สุกเสียก่อน แรกๆ ลองผัดลองทอดเอง หมดปลาส้มไปหลายสิบกิโลกรัม ทำแล้วได้แจกสมาชิกในชุมชนให้ลองรับประทาน แล้วให้มีการออกความเห็นว่ารสชาติเป็นอย่างไร ขาดหรือเกินรสชาติใด จนในที่สุดก็ได้สูตรที่อร่อยและกลมกล่อม

เมื่อได้สูตรที่มีรสชาติที่ดีแล้ว ก็เริ่มให้สมาชิกในชุมชนช่วยกันผลิต ส่งขายในชุมชนดูก่อน โดยจำหน่ายกระปุกละ 20 บาท

ต่อมาก็เริ่มขยายออกสู่ตลาดในอำเภอ และมีแม่ค้าขายตามตลาดนัดมาจับไปขายในต่างอำเภอ เป็นการขยายตลาดออกไปอีก จนถึงปัจจุบันส่งไปขายตามต่างจังหวัดด้วย เพราะทางบ้านดิฉันทิต้องไปส่งเคมีเกชตรต่างจังหวัดเกือบทุกวัน ทุกครั้งก็จะนำปลาส้มทรงเครื่องติดรถไปด้วย ใช้เวลาหลังจากส่งสินค้าเคมีเกชตรเสร็จแล้ว นำไปเสนอตามร้านค้าในจังหวัดนั้นๆ และให้ชิมรสชาติก่อน ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี มีร้านค้าสั่งไปจำหน่ายหลายร้าน จากเคยผลิตเพียงวันละ 30-50 กระปุก ตอนนี้นำผลิตถึงวันละ 100-200 กระปุก ใช้แรงงานจากชุมชน 2-3 คน โดยให้คนไหนที่ว่างก็ผลิต เปลี่ยนกันมาทำ มีการรับซื้อหัวหอม ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกชี้หนูสด จากสมาชิกในชุมชน

มีการส่งเสริมให้สมาชิกที่มีพื้นที่ว่างปลูกพืชที่จะใช้เป็นส่วนผสมด้วย เป็นการสร้างงานและหารายได้เสริมให้สมาชิกในชุมชนอีกทางหนึ่ง

ปัจจุบัน ปลาส้มทรงเครื่องสมุนไพรของกลุ่มออมทรัพย์ฯ ได้ขยายการผลิตเพิ่มขึ้น โดยได้รับการสนับสนุนจาก นายเกรียงไกร ชูศิลป์กุล นายกเทศมนตรีตำบลกำแพงแสน ในหลายๆ ด้าน ทั้งด้านการตลาดและเงินทุนดำเนินการ สมาชิกในกลุ่มออมทรัพย์ฯ มีงาน มีรายได้เสริม และที่สำคัญ ปลายปี สมาชิกกลุ่มออมทรัพย์ฯ และกลุ่มสตรีชุมชนฯ จะได้รับเงินปันผลจากกำไรที่ได้รับ

ปลาส้มทรงเครื่องสมุนไพร

เป็นอาหารปรุงสำเร็จพร้อมรับประทาน เป็นอาหารที่รับประทานง่าย เพียงมีข้าวสวยร้อนๆ เปิดกระปุกออกมาคลุกข้าวรับประทานได้ทันที เพราะมีการทำให้ส่วนผสมต่างๆ สุกหมดแล้ว รสชาติกลมกล่อมอยู่แล้ว หรือรับประทานกับผักสดต่างๆ หากใครชอบรับประทานเผ็ดมาก ก็ขอยพริกชี้หนูเพิ่มได้ หรือมีไข่เจียวร้อนๆ ยิ่งอร่อยมากขึ้น เก็บโดยไม่เข้าตู้เย็นได้ประมาณ 4-5 วัน หากนำเข้าตู้เย็นจะเก็บได้นานถึง 2 อาทิตย์

ส่วนผสมปลาส้มทรงเครื่องสมุนไพร

1. ปลาส้ม
2. หัวหอม
3. ตะไคร้
4. ใบมะกรูด
5. พริกชี้หนูสด ใช้พริกเม็ดแดง
6. น้ำมันสำหรับทอด

วิธีทำ

นำทุกอย่างล้างทอที่สะอาดๆ ให้เหลืองกรอบ นำมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน ชิมรสตามต้องการ

ถ้าท่านใดสนใจอยากจะทำไปจำหน่ายหรือจะซื้อไว้รับประทานติดต่อได้ที่ กลุ่มออมทรัพย์ชุมชนบ้านต้นมะม่วง อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม โทร. (034) 282-367, (09) 127-2591, (06) 315-3254

คอลัมน์ อาชีพอิสระของฉันทิ เส้นทางเศรษฐี

เปิดโอกาสให้กับผู้ประกอบการอาชีพอิสระทุกท่าน

ที่ต้องการจะนำเสนออาชีพอิสระที่ตนเองดำเนินการอยู่ให้กว้างขวางมากขึ้น โดยให้เจ้าของอาชีพอิสระนั้นๆ เขียนเล่าเรื่องราวการประกอบอาชีพของตนมาโดยละเอียดที่สุดเท่าที่จะทำได้ พร้อมถ่ายภาพตัวเอง และผู้ร่วมงาน สินค้าต่างๆ หรือหน้าร้าน หรือแผงค้าขาย ส่งประกอบไปด้วย 5-7 รูป แล้ว "เส้นทางเศรษฐี" จะได้คัดเลือกที่ดีที่สุดให้เกิดการรับรู้กันกว้างขวางมากขึ้น ดังนั้นเจ้าของอาชีพอิสระนี้ จึงขอให้ผู้เป็นเจ้าของอาชีพอิสระ เป็นเจ้าของกิจการร่วมเขียนและลงเรื่องลักษณะนี้ไปยังกองบรรณาธิการ "เส้นทางเศรษฐี" ได้เลย

คอลัมน์ "อาชีพอิสระของฉันทิ" กองบรรณาธิการ "เส้นทางเศรษฐี"

เลขที่ 12 ถนนพิเศษลาดพร้าว หมู่บ้านประชาชื่นเขตดินนา แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทร: (02) 589-0020 ต่อ 1205