

ผลิตภัณฑ์นำชื่อ

สิริพร ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา

ไข่เค็ม สร้างเงิน สร้างรายได้ ที่ลพบุรี

เมื่อ คิดย้อนไปในอดีต สมัยที่ยังเรียนอยู่ชั้นประถมศึกษา ยังจำกันได้ไหมว่า มีหนึ่งวิชาที่ต้องเรียน แม้จะไม่ใช่วิชาบังคับก็ตาม นั่นก็คือวิชาเกษตรกรรม ที่คุณครูมักจะให้เด็กๆ ปลูกต้นไม้ต่างๆ เช่น ถั่วงอก ผักกาด ผักกวางตุ้ง ตลอดจนต้นพริก แม้จะไม่ใช่วิชาบังคับ แต่ก็สามารถนำมาใช้ในชีวิตประจำวัน หรือช่วงวัยที่เป็นผู้ใหญ่ได้ รวมทั้งได้เรียนรู้เกี่ยวกับการถนอมอาหารอย่างไข่เค็มที่ทุกวันนี้มักจะพบเห็นว่าเป็นสินค้า OTOP ของจังหวัดต่างๆ กลายเป็นของฝากติดไม้ติดมือกันไปแล้ว นอกจากนี้ ภูมิปัญญาของชาวบ้านยังได้มีการพัฒนาไข่เค็มต่อไปอีก ทั้งไข่เค็มดินสอพอง ไข่เค็มสมุนไพร ที่มี

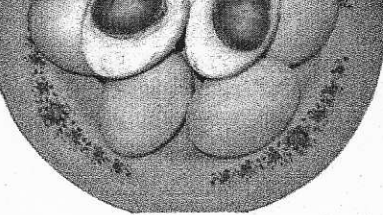
อร่อยแตกต่างกันออกไป ถึงกระนั้นยังคงนึกถึงไข่เค็มที่คือน้ำเกลือธรรมดาไม่ได้ ด้วยความอร่อยแบบดั้งเดิมนั่นเอง

คุณรัชนี ธนอมศักดิ์ อายุ 48 ปี เป็นคนจังหวัดลพบุรีโดยกำเนิด แต่มาทำงานบริษัทเอกชนที่กรุงเทพมหานครพักอาศัยอยู่ย่านบางนา-ตราด เล่าให้ฟังว่า หลังเลิกจากการทำงาน ได้ใช้เวลาว่างที่เหลือมาดองไข่เค็มขาย เพื่อช่วยเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว ส่วนสูตรในการดองไข่เค็ม เป็นสูตรง่ายๆ ที่ได้เรียนรู้จากที่โรงเรียนสมัยยังเป็นเด็ก รวมทั้งได้รับการถ่ายทอดจากมารดา สมัยที่ยังมีชีวิตอยู่ แต่ที่พิเศษก็คือคุณรัชนีได้พัฒนาการทำไข่เค็มที่ดูเหมือนธรรมดา แต่รสชาติอร่อย ไข่ไม่เค็มมาก และไข่แดงแตกมัน

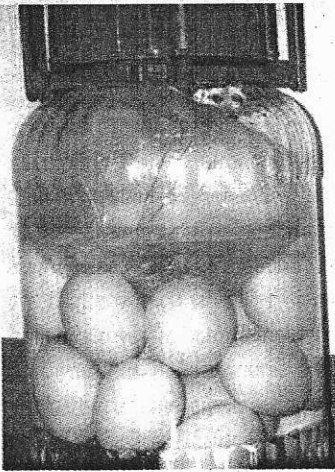
สำหรับไข่เบ็ดที่นำมาใช้ในการดองไข่เค็ม จะใช้ไข่เบ็ด เบอร์ 1 ซึ่งหาซื้อจากแม่ของชาวบ้านที่จังหวัดลพบุรี แต่หากเป็นช่วงที่ไข่เบ็ดไม่มี ก็จะไปรับที่จังหวัด



ปลาหมึกผัดไข่เค็ม



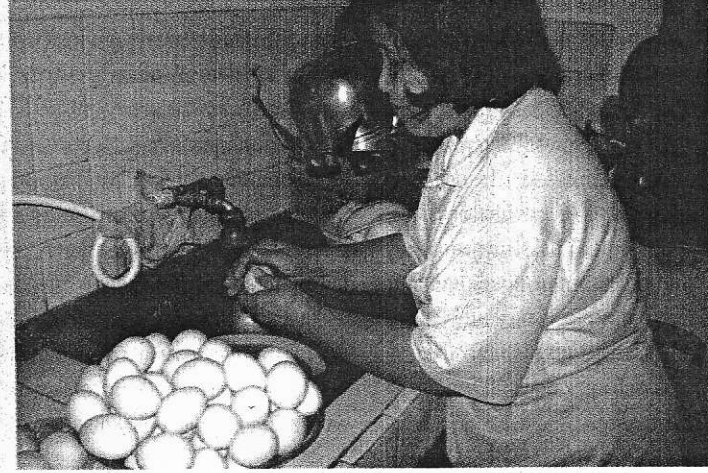
ไข่เค็มคุณภาพดี



ไข่เค็มในขวดโหล

เพชรบุรี เพราะที่นั่นเลี้ยงเบ็ดด้วยกุ้ง จึงทำให้ไข่แดงสวย หลังจากซื้อไข่เบ็ดมาแล้วก็จะนำมาล้างเอาสิ่งสกปรกบริเวณเปลือกไข่ออกให้หมด ระหว่างนั้นก็จุ่มน้ำเกลือโดยใช้เกลือเม็ด สัดส่วน เกลือ 2 ส่วน น้ำสะอาด 5 ส่วน เมื่อเกลือละลายเข้ากับน้ำจนเดือดได้ที่ก็ทิ้งไว้ให้เย็น

นำไข่เบ็ดที่ล้างแล้วใส่ภาชนะ หลังจากนั้นนำน้ำเกลือที่ทิ้งไว้จนเย็นเทใส่จนท่วมไข่ เบ็ด เทคนิคที่คุณรัชนีใช้ในการดองไม่ให้ไข่ล่อยเหนือน้ำเกลือ จะใช้ถุงพลาสติกใส่น้ำวางไว้ด้านบนเพื่อกันไม่ให้ไข่ลอยพันน้ำเกลือ ก่อนจะปิดฝาภาชนะ แล้วทิ้งไว้ประมาณ 15 วัน ก็จะได้ไข่เค็ม สามารถนำ



ชาวบ้านจึงไม่คิดเอากำไรมาก" คุณรัชนีกล่าว

ไข่เค็มเมื่อนำมาต้มหรือทอดรับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ รับประทานได้ว่ามีรสชาติอร่อยอย่างแน่นอน นอกจากนี้ ยังสามารถนำไปประกอบอาหารหรือขนมอื่นๆ ได้อีก ซึ่งทำให้เพิ่มรสชาติของอาหารชนิดนั้นๆ ได้มากทีเดียวอย่างปลาหมึกผัดไข่เค็ม ไข่เค็ม ตลอดจนบัวลอยไข่เค็ม

เคยสงสัยกันไหมว่า ทำไมจึงไม่ใช่ไข่ไก่ทำไข่เค็ม คุณรัชนีบอกว่า สามารถนำไข่ไก่มาทำไข่เค็มได้ แต่ที่ไม่นิยมทำกัน เพราะเปลือกไข่ไก่บางกว่าไข่เบ็ด จึงทำให้ไข่ออกง่าย แต่ถ้าทำรับประทานกันในครอบครัว ไข่ไข่ไก่ไม่มากประมาณ 20 ฟอง ดองใส่ขวดโหล พอครบกำหนดเวลา นำมาทอดหรือต้ม ก็ได้รับรสชาติที่อร่อยไม่แพ้กับไข่เบ็ดเหมือนกัน

นอกจากนี้ คุณรัชนียังมีบอกด้วยว่า ของขึ้นชื่อของจังหวัดลพบุรียังมีอีกมาก อย่างปลาต้ม เป็นปลาตะเพียนที่หมักด้วยเกลือข้าวสุกผสมกระเทียม เมื่อนำมาทอดให้สุกจะมีกลิ่นหอม เนื้อปลามีรสเปรี้ยวเล็กน้อย ส่วนงานหัตถกรรมขึ้นชื่อคือ ผ้ามัดหมี่ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของชาวไทยพวน ซึ่งเป็นแหล่งทอผ้ามัดหมี่ที่มีคุณภาพชั้นเยี่ยมของประเทศทีเดียว

ผู้ที่สนใจเดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดลพบุรี สามารถมาได้หลายเส้นทาง ทั้งทางรถยนต์ รถไฟ และรถโดยสารประจำทาง สำหรับรถยนต์ จากกรุงเทพฯ ใช้ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1 (ถนนพหลโยธิน) ผ่านจังหวัดสระบุรี อำเภอพระพุทธบาทเข้าสู่จังหวัดลพบุรี ระยะทาง 153 กิโลเมตร

ในช่วงฤดูหนาวอย่างนี้เหมาะแก่การไปเที่ยวทุ่งทานตะวัน เพราะที่จังหวัดลพบุรีมีการปลูกทานตะวันมากที่สุดในประเทศไทย และดอกทานตะวันจะบานสะพรั่งในช่วงเดือนพฤศจิกายน-มกราคม ในแหล่งที่ปลูกทานตะวัน จะกระจายอยู่ทั่วไปในเขตอำเภอเมือง อำเภอพัฒนานิคม และอำเภอยี่ยมตาล เมื่อไปเที่ยวแล้วก็อย่าลืมซื้อผลิตภัณฑ์ของชาวบ้านติดไม้ติดมือกลับมาฝากคนที่บ้านกันด้วย ส่วนใครที่อยากจะทำไข่เค็มรับประทานก็สามารถทำตามสูตรของคุณรัชนีได้ แต่ถ้าไม่มีเวลา ก็สามารถติดต่อซื้อไข่เค็มในราคาที่เบากันเองได้ที่ คุณรัชนี ธนอมศักดิ์ เบอร์โทรศัพท์ (089) 510-2845