

ไข่เค็ม หมักดินสอพอง สูตรอร่อยต้อง๑๗วัน

ไข่เค็มที่ขึ้นชื่อในบ้านเราต้องยกให้ไข่เค็มไชยา จากอ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี แต่นั่นไม่ได้แปลว่าการผลิตไข่เค็มในเมืองไทยมีที่ไชยาอย่างเดียว หากแต่ปัจจุบันนี้เกือบทุกจังหวัดก็จะมีการผลิตไข่เค็มเช่นกัน ซึ่งแต่ละท้องถิ่นจะมีกรรมวิธีผลิตต่างกัน.

อย่างที่บ้านหนองแวม ต.ปลักแรด อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก ก็เป็นอีกแห่งที่มีการผลิตไข่เค็ม สูตรหมักดินสอพอง ซึ่งรสชาติอร่อยไม่แพ้ที่อื่น โดยมี ละออองดาว ปานนิ่ม นำทีมแม่บ้านคิดค้นสูตรความอร่อยจนกลายเป็นสินค้าโอท็อป หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ เป็นที่ต้องการของตลาด แถมสร้างงาน สร้างเงินให้สมาชิกได้อย่างต่อเนื่องและยั่งยืน.

ละออองดาว วัย ๓๕ ปี สมาชิกอบต.ปลักแรด ในฐานะประธานกลุ่มแม่บ้านหนองแวม บอกว่าระยะปีสองปีแรกจะผลิตไข่เค็มคองน้ำเกลืออย่างเดียว ต่อมาได้ศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมจึงพัฒนาการมาเป็น “ไข่เค็มหมักดินสอพอง” ปัจจุบัน.

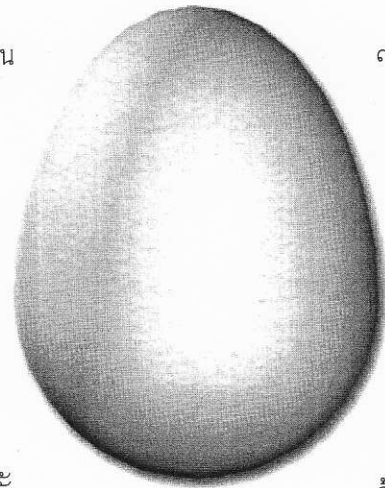
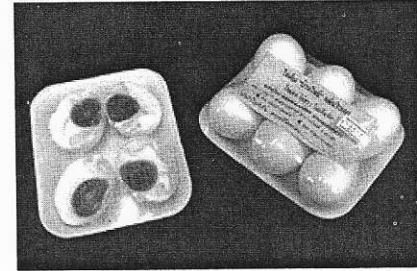
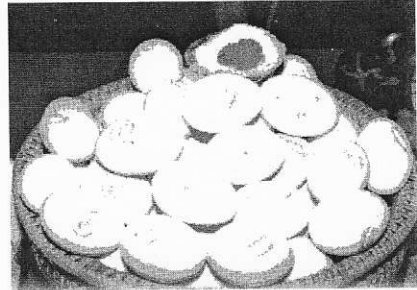
สำหรับวิธีการทำนั้น ละออองดาวบอกว่าไม่ยุ่งยากอะไร เริ่มจากคัดสรรไข่เป็ดขนาดใหญ่ เมื่อได้ตามจำนวนแล้วนำไปแช่คลอรีนประมาณ ๕ นาที จากนั้นนำไปล้างน้ำเปล่าให้สะอาด ก่อนนำไปผึ่งลมให้แห้งพร้อมที่จะคลุกในดินสอพองผสมเกลือ ซึ่งเป็นสูตรที่สมาชิกกลุ่มคิดขึ้นมา โดยจะหมักในถัง ถึงละ ๕๐๐ ฟอง นาน ๑๗ วัน เมื่อครบกำหนดแล้วนำไปล้างเอาดินสอพองออกแล้วจึงนำไปต้ม ก่อนนำไปผึ่งให้เย็นและแห้ง เมื่อได้ที่

นำมาบรรจุหีบห่อเพื่อจำหน่ายต่อไป.

ที่ต้องหมักดินสอพอง ๑๗ วันนั้น ประธานกลุ่มแม่บ้านระบุว่าได้มีการลองผิดลองถูกเรื่องของวันเวลาที่หมักอยู่นานเพื่อให้ได้ความอร่อยของไข่เค็มที่ลงตัวที่สุด.

“เคยได้ทดลองหมักหลายๆครั้งรสชาติที่ได้เค็มไปบ้าง จืดไปบ้าง ไม่พอดี จนมาบรรจุปีที่ ๑๗ วัน สมาชิกกลุ่มบอกว่าอร่อย รสชาติกำลังดี จึงได้กำหนดที่ระยะเวลาตรงนี้และผลิตจำหน่ายเรื่อยมาถึงตรงนี้ทำต่อเนื่องมากกว่า ๑๐ ปีแล้วได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี.”

ส่วนด้านการตลาดนั้น ละออองดาวกล่าวว่ ไม่พอขายให้พ่อค้าแม่ค้าที่จะมารับซื้อ เพราะนอกจากจะวางขายในจ.พิษณุโลกแล้ว ก็จะมีพ่อค้าแม่ค้าจากจ.เพชรบูรณ์ อุตรดิตถ์ หรือแม้กระทั่งจาก อ.แม่สอด จ.ตาก มารับซื้อถึงที่กลุ่ม ราคาขายส่งที่ฟองละ ๔ บาท และแพ็ค ๕ ฟอง ๒๐ บาท แต่กรณีที่ออกไปขายตามงานต่างๆ ประธานกลุ่มแม่บ้านบอกว่าจะ



ขายในราคา ๒ แพ็ค ๔๕ บาท.

“ทุกวันนี้จะมีไข่เค็มจากกลุ่มจำหน่ายทุกวัน วันละ ๑,๐๐๐-๒,๐๐๐ ฟอง โดยรายได้ที่ได้รับนั้นก็จะนำมาเก็บรวบรวมเอาไว้ก่อนที่จะนำมาปันผลกำไรให้สมาชิกกลุ่มที่มี ๒๓ คน โดยจะแบ่งเป็นเข้ากองทุนหุ้นร้อยละ

๓๐ ค่าใช้จ่ายแรงงานแม่บ้านที่ได้ร่วมผลิตร้อยละ ๔๐ ค่าปันหุ้นร้อยละ ๒๐ และค่ากิจกรรมสาธารณประโยชน์ร้อยละ ๑๐” ประธานของกลุ่มแม่บ้านได้เผยและยืนยันถึงคุณภาพของไข่เค็มของกลุ่มว่า ไม่เป็นสองรองใคร เพราะหมักด้วยดินสอพองที่จะช่วย

เพิ่มในเรื่องของความมัน ความเหนียวให้ไข่แดง ซึ่งเมื่อกินเปล่าๆ ก็อร่อยมาก.

จุดเด่นความอร่อยครั้งนี้ จะทำให้ไข่เค็มหมักดินสอพองของกลุ่มแม่บ้านหนองแวมได้เป็นสินค้าโอท็อป “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” เมื่อปี ๒๕๕๖ และด้วยคุณภาพที่ยอดเยี่ยมจึงได้รับมาตรฐานอย.เมื่อปี ๒๕๕๗ อย่างไรก็ตาม สำหรับผู้สนใจใคร่จะชิมหรือสอบถามขั้นตอนการทำ สามารถสอบถามคุณละออองดาวได้ที่โทร.๐-๙๖๙๙ ๓-๒๐๘๕

