ทำไข่เค็มสูตรคนไทย

เจริญ ธรรมวิจิตร

ในอดีตคนไทยไม่ยอมเลี้ยงเป็ด เพราะมีความเชื่อกันสืบมาว่าเป็นบาป โดยได้ยินเสียงเป็ดร้องก๊าบ ๆ นั่นหมายถึง เสียงเป็ดร้องได้ยินไกลไปถึงสวรรค์ "เป็ดบอกว่าใครเลี้ยงเป็ดจะมีบาปติดตัว"

เมื่อเชื่อกันในลักษณะนี้ ไม่ว่าไข่เป็ดสด หรือไข่เป็ดเค็ม เราจึงสั่งมาจากประเทศจีน สินค้าทุกชนิดที่เป็นอาหาร เช่น หัวหอม กระเทียมดอง พริกแห้ง ตลอดไปถึงผลไม้ เช่น ลิ้นจี่ ลำไย ลูกพลับสด ฯลฯ ล้วนส่งมาจากเมืองจีนทั้งสิ้น แม้แต่สุราคนไทยก็ทำไม่เป็น ส่งมาจากเมืองจีนเช่นกัน

สุราบรรจุขวดใส่มาในลังไม้ฉำฉา โดยใช้ฟางข้าวถักเป็นปลอกหุ้มขวดกันแตกทุกขวด ไม่ว่าของใดที่บรรจุขวดบรรจุไหหรือบรรจุกระปุก ใช้ฟางข้าวหุ้มกันแตกเช่นกัน ยิ่งพวกไข่สดไข่เค็มด้วยแล้ว พวกนี้แตกง่าย เขาจึงใช้ดินจอมปลวกผสมเกลือพอกพรมน้ำ ชื้น ๆ บรรจุลังไม้ฉำฉามา

นอกจากจะใช้ดินจอมปลวกหุ้มไข่เป็ดแล้ว บางคราวเขาใช้ถ่านที่ทำจากแกลบดำ ๆ พอกไข่ด้วย สิ่งที่พอกไข่นี้ เขาผสมเกลือมาด้วย พอถึงเมืองไทยไข่ที่พอกด้วยสิ่งดังกล่าวนี้ ไข่ก็เค็มพอดี

การที่ชาวจีนใช้ดินเหนียวบ้าง ถ่านขี้เถ้าแกลบบ้าง พอกไข่เค็มนั้น เขาพอกเพื่อกันไข่แตกระหว่างการเดินทางเท่านั้น หาได้พอกให้ไข่มีรสชาติอร่อยขึ้นไม่ คนไทยเห็นคนจีนนำสิ่งของดังกล่าวพอกไข่เค็ม โดยไม่ทราบที่มา เลยพอกตาม ๆ เขาไป ทำให้เสียค่าแรงงานไปโดยเปล่าประโยชน์

การที่นำสิ่งของเหล่านี้มาพอก หากมีเชื้อโรคติดมาด้วย เชื้อโรคจะแพร่เข้าไปในไข่ตามช่องว่างที่ปรากฏบนผิวเปลือกไข่ได้ เพราะผิวเปลือกไข่จะมีรูพรุนเหมือนผิวหนังคนเรา ยิ่งนานวันเข้า รูพรุนก็จะโตขึ้น เชื้อโรคจะเข้าไปในไข่ได้ง่ายเข้า

ปี พ.ศ. 2484 ขณะนั้น จอมพล แปลก พิบูลสงคราม เป็นนายกรัฐมนตรี ท่านจะสร้างประเทศไทยให้เป็นประเทศมหาอำนาจ การที่ประเทศไทยจะเป็นประเทศมหาอำนาจได้ จะต้องประกอบไปด้วยของ 4 ชนิด คือ กะ อุ พา กรรม

คำว่า *กะ* หมายถึง เกษตร *อุ* หมายถึง อุตสาหกรรม *พา* หมายถึง พาณิชย์ การที่จะสร้างประเทศไทยให้เป็นมหาอำนาจจะขาดสิ่งดังกล่าวไม่ได้ จอมพลแปลก พิบูลสงคราม จึงให้หลวงวิจิตวาทการ เขียนเพลงปลุกใจขึ้นมาหลายบท ตามคำแนะนำของรัฐบาลญี่ปุ่น

รัฐบาลญี่ปุ่นบอกว่า ประเทศเขาเจริญขึ้นจนเป็นมหาอำนาจก็ใช้เพลงปลุกใจนี่แหละ ด้วยเหตุนี้เพลงปลุกใจ กะ อุ พา กรรม จึงดังกระหึ่มขึ้นทั่วประเทศ

แรงดันจากเพลงปลุกใจ ทำให้เราลืมความเชื่อเรื่องเลี้ยงเป็ดแล้วบาปหมดสิ้น เพราะทุกคนต้องการสร้าง กะ อุ พา กรรม ให้ประเทศเป็นมหาอำนาจ ให้บรรลุไปตามเป้าหมายให้ได้ การทำไข่เค็มสูตรคนไทยจึงเกิดขึ้นมาแต่ปี พ.ศ. 2484 เป็นต้นมา

สูตรการทำไข่เค็มมีดังต่อไปนี้คือ

1. นำไข่เป็ดสด เลือกเอาไข่ใหม่ ๆ อย่าใช้ไข่เก่า เพราะไข่เป็ดเก่าจะเกิดมีช่องอากาศว่างภายในเปลือกไข่มาก

2. นำไข่เป็ดมาล้างให้สะอาด โดยใช้ขี้เถ้าผสมน้ำแฉะ ๆ ถูทำความสะอาด แล้วล้างน้ำเอาขี้เถ้าออกให้สะอาด ที่ต้องใช้ขี้เถ้ามาถูไข่เพราะขี้เถ้าเป็นด่าง ใช้ทำความสะอาดแทนสบู่

3. นำไหซอง (ปัจจุบันนี้ไหซองไม่มีแล้ว) ใช้ไหธรรมดา ใส่น้ำสะอาดลงไปครึ่งไห นำเกลือเม็ดมาตำให้ละเอียด ค่อย ๆ นำเกลือลงผสมกับน้ำในไหเรื่อย ๆ แล้วนำข้าวสุกทิ้งลงไปในน้ำเกลือ ถ้าข้าวสุกยังจมน้ำ แสดงว่าเกลือยังไม่พอ ให้เติมเกลือลงไปอีก จนกว่าข้าวสุกจะลอยขึ้นมา เมื่อข้าวสุกไม่จมน้ำ แสดงให้รู้ว่าน้ำนั้นมีเกลือเข้มข้นกว่าข้าวสุก

ถ้าข้าวสุกยังไม่ลอย ให้เอาข้าวสุกใหม่ ๆ ใส่ลงไปดูอีกที เพราะข้าวสุกที่ใส่ตอนแรกอาจชุ่มเกลือไปแล้วจึงไม่ลอยน้ำขึ้นมา

4. เมื่อข้าวสุกลอยน้ำแล้ว นำไข่เป็ดใส่ลงไปให้น้ำล้นเต็มไห เอาชามครอบปากไหไว้ เป็นการเสร็จการทำไข่เค็มแบบสูตรคนไทย

5. พอดองเสร็จ จดวันที่ทำไว้ เมื่อครบ 10 วัน แล้วนำไข่ที่ดองมาต้มดูว่าได้ที่แล้วหรือยัง ต้มดูทุก ๆ อาทิตย์ เมื่อวันไหนต้มแล้วกินได้ดีทั้งไข่แดงไข่ขาว ก็จำเอาไว้ว่า ดองกี่วันจะพอดี ให้ถือเป็นบรรทัดฐานต่อไปไม่ต้องไปหาอะไรมาพอก เพราะสิ่งที่พอกไม่ได้ประโยชน์อะไร

6. การดองอย่าให้ถูกน้ำส้มสายชูเข้า เพราะน้ำส้มสายชูกับเปลือกไข่ไม่ถูกกัน น้ำส้มสายชูจะกัดเปลือกไข่บาง อาจทำให้เปลือกไข่ทะลุได้

เป็นที่น่าเสียดาย ช่วงต่อมาเกิดสงครามโลกครั้งที่ 2 เข้า จอมพล แปลก พิบูลสงคราม เลยสิ้นอำนาจ ไม่สามารถพาประเทศไทยให้เป็นมหาอำนาจได้ตามที่ท่านได้ตั้งใจไว้ ชาวไทยทั้งประเทศเคารพรักท่านมาก ท่านทิ้งข้อความไว้ให้ประโยคหนึ่งความว่า "เชื่อผู้นำ ชาติพ้นภัย"

คนไทยเรียกท่านว่า "จอมพล ป. พิบูลสงคราม" เพราะท่านเชื่อ ย่อ คนเลยเรียกท่านสั้น ๆ ว่า จอมพล ป. และไข่เค็มตามสูตรนี้ก็เกิดขึ้นเพราะจอมพล ป. พิบูลสงคราม นี่แหละ ให้ทดลองทำดู สามารถนำมาประกอบอาชีพได้แน่

รักษ์ไทย...ใช้สินค้าไทยจากร้านสินสยาม ในปั๊ม ปตท.

ท่ามกลางกระแสการอนุรักษ์ของไทยที่กำลังถูกจินตนาการเพื่อสร้างจิตสำนึกของคนไทย โดยขึ้นอยู่กับแนวคิดในทางสร้างสรรค์ของแต่ละคนว่าจะออกมาในแนวทางไหน **การปิโตรเลียมแห่งประเทศไทย หรือ ปตท.** หนึ่งในหน่วยงานรัฐวิสาหกิจได้ประกาศจุดยืนอย่างชัดเจนมาตลอดโดยคำขวัญที่ว่า **"พลังไทย...เพื่อไทย"** และล่าสุดได้สร้างสรรค์กระแสรักษ์ไทยสไตล์ปตท. อีกครั้งให้กับสถานีบริการน้ำมัน โดยการจัดตั้งร้าน **"สินสยาม"** เพื่อจำหน่ายสินค้าปีมือคนไทย ได้แก่ งานหัตถกรรมพื้นบ้านและของที่ระลึกหลากหลายประเภท อาทิ ดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้าไหม กระดาษสา ดอกไม้แห้งชุบทอง ภาชนะเครื่องจักสานทั้งที่ทำจากไม้ไผ่ หวาย ผักตบ แม้กระทั่งเส้นลวดทองเหลืองที่ถูกนำมาสานเป็นกระเป๋าถือรูปทรงเก๋ สารพัดกระบุงตะกร้าหลากหลายแบบด้วยปีมือที่ละเอียดอ่อน ผ้าทอพื้นเมืองสวยงาม เครื่องปั้นดินเผารูปทรงภาชนะต่าง ๆ ในหลายขนาด ที่น่ารักและเอื้ออำนวยประโยชน์ใช้สอย

"ร้านสินสยาม" กำเนิดขึ้นมาด้วยแนวคิดริเริ่มของคุณประเสริฐ บุญสัมพันธ์ ผจก.ใหญ่ ปตท.น้ำมัน การปิโตรเลียมแห่งประเทศไทย ที่มองเห็นว่า ความงดงามของศิลปหัตถกรรมไทย ปีมือชาวบ้านในท้องถิ่นต่าง ๆ ทั่วประเทศ มีเอกลักษณ์โดดเด่นที่เป็นงานศิลปะเฉพาะตัว เช่น เครื่องปั้นดินเผาของเกาะเกร็ด จ.นนทบุรี เครื่องทองเหลืองของราชบุรี เครื่องจักรสานจากอยุธยา ฯลฯ อันควรค่าต่อการนำมาเผยแพร่ ให้คนไทยรุ่นใหม่ และลูกหลานได้รับรู้ความลึกซึ้งของศิลปะอันงดงามที่บรรพชนได้ประดิษฐ์คิดค้นให้เป็นมรดกสืบมาจนถึงปัจจุบัน โดยปตท. จะช่วยจัดการด้านตลาดให้แก่ชาวบ้าน ซึ่งนอกจากจะเป็นการสร้างตลาดกระจายสินค้าแล้วยังช่วยรักษางานปีมือของคนไทย ดังนั้น สินค้าในร้านสินสยาม จึงเป็นแหล่งรวมปีมือดี ๆ ที่ราคาไม่แพง (เป็นราคาเดียวกันกับแหล่งผลิต) เพราะสินสยามเปิดขึ้นมาในลักษณะเอากล่องไม่ใช่หวังกำไร นอกจากนี้ในบางมุมของร้านยังจัดติสเพลย์สินค้างานปีมือของโครงการศิลปาชีพ สินค้าของโครงการหลวงต่าง ๆ เอาไว้ด้วย

ประเดิม 4 จุดหลักโครงการนำร่อง

จากเส้นทางสายหลักที่มุ่งสู่ภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศ นักเดินทางและนักท่องเที่ยวจะพบ "ร้านสินสยาม" ตั้งตัวอยู่ในปั๊มปตท. 4 แห่งคือ ร้านสินสยามในปั๊มปตท.สาขาบางปะอิน ตักนักเดินทางที่มุ่งสู่ภาคเหนือบนถนนพหลโยธิน ร้านสินสยามในปั๊มปตท.สาขาแก่งคอย ถนนมิตรภาพ เส้นทางสู่ภาคอิสาน สินสยามในปั๊มปตท.สาขาบางละมุง ถนนสุขุมวิท เส้นทางออกสู่ภาคตะวันออก และร้านสินสยามในปั๊มปตท. สาขาตลิ่งชัน ถนนเพชรเกษม ตักนักเดินทางที่จะไปภาคใต้และในเร็ว ๆ นี้จะมีร้านสินสยามสาขามอเตอร์เวย์ และตามหัวเมืองใหญ่ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวทั่วประเทศ

สินค้าหัตถกรรมทุกรายการในร้านเป็นผลงานของชาวบ้านในท้องถิ่นในเขตจังหวัดที่ปั๊มปตท.นั้นตั้งอยู่และจังหวัดรอบข้างปตท.ทำหน้าที่เป็นคนกลางนำมาเปิดเป็นช่องทางจำหน่ายภายใต้แบรนด์ "สินสยาม" ในร้านที่ออกแบบเก๋แต่ไม่ทิ้งไทย ๆ

วันหยุดพักผ่อนในโอกาสต่อไป หากผ่านไปตามเส้นทางหลักดังกล่าวสังเกตุให้ดี ถ้าพบอาคารชั้นเดียวขนาดใหญ่ดีไซน์เก๋เหมือนห้างสรรพสินค้าในต่างประเทศ ขึ้นป้าย "สินสยาม" สีส้ม-ขาว-น้ำตาล ขนาดพอประมาณในปั๊มปตท.แล้วล่ะก็ ลองแวะไปสังเกตุการณ์ดู คุณอาจจะได้ของดีราคาถูกติดไม้ติดมือไปฝากคนทางบ้าน หรืออาจได้อาหารแห้งปีมือกลุ่มแม่บ้านสินค้ากลุ่มอาหารจากโครงการหลวง รวมทั้งบริการอย่างอ่อนหวานจากพนักงานสาว ๆ ของร้านสินสยามภายใต้บรรยากาศแอร์เย็นฉ่ำกาแฟสด รสชาติหอมละมุนและเบเกอรี่รสเลิศ ไว้คอยบริการนักเดินทางผู้อ่อนล้า ด้วยสนนราคาที่ถูกจนงงทีเดียว

สำหรับกลุ่มชาวบ้านผู้สนใจนำสินค้าเข้าร่วมโครงการ "ร้านสินสยาม" สามารถติดต่อขอทราบระเบียบการและรายละเอียดได้ที่ ฝ่ายธุรกิจเสริม ปตท. โทร. 537-2419 537-2429