



ใจ

กลุ่มสตรีแม่บ้านนับว่ามีบทบาทมากในสังคมยุคปัจจุบัน กลุ่มสตรีที่จัดตั้งขึ้นเมื่อหลายรูปแบบแล้วแต่จะจัดตั้งกันขึ้นมาเพื่อทำอะไร แต่ทุกกลุ่มก็มีจุดมุ่งหมายของกลุ่มเอง อีกทั้งเป็นการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ แม่บ้านช่วยแบ่งเบาภาระหน้าที่ของสามี แก้ปัญหาสตรีว่างงาน อย่างเช่น กลุ่มสตรีแม่บ้านวัดโบสถ์ในวัง เหมือกับแต่ก่อนแล้ว เพราะแม่บ้านที่นี่มีงาน มีเงิน

นางสมจิต พันธวงศ์ ประธานกลุ่มแม่บ้านไซเค็ม เล่าถึงความเป็นมาก่อนที่จะมีการจัดตั้งกลุ่มไซเค็มว่า คนในหมู่บ้านวัดโบสถ์ของเราส่วนใหญ่แล้วจะประกอบอาชีพทำนาเป็นหลัก ส่วนอาชีพรองลงมาคือ อาชีพเลี้ยงสัตว์ควบคู่ไปด้วย สัตว์ที่เลี้ยงส่วนใหญ่จะเป็นพวกเป็ด, ไก่ แต่จะมีเป็ดมากกว่า ซึ่งเลี้ยงกันมาก พุดได้เลยว่า

คุณสมจิต พันธวงศ์
ประธานกลุ่มไซเค็ม



เรื่องนี้ไปปรึกษากับพัฒนาการประจำตำบล ในที่สุดก็ได้ผลสรุปออกมาว่า น่าจะทำไซเค็มกัน เพราะขายได้นาน และตลาดก็มีความต้องการด้วย เมื่อได้ผลสรุปออกมาแล้วก็มีปัญหาตามมาอีกว่า เราจะทำกันอย่างไร ใครจะเป็นผู้สอน และเป็นโค้ชคือคนที่เรามีอาจารย์ดีมาสอนให้

● ได้ครูดีมีวิชา

เป็นที่ไซเค็มอย่างที่บอก เพราะรู้ว่า มีอาจารย์อยู่ที่นั่น เป็นอาจารย์สอนอยู่ที่โรงเรียนสุจริตวิทยา 2

ไซเค็มวัดโบสถ์

งานเสริมรายได้ของกลุ่มแม่บ้าน



สมาชิกภายในกลุ่ม

เกือบแทบจะทุกครัวเรือนก็ทำได้ และจากตรงจุดนี้เอง ก็ทำให้เกิดปัญหาตามมาว่า เป็ดที่เลี้ยงอยู่นั้นเวลาออกไซก็จะมีไซล้นตลาด และทางผู้เลี้ยงเองก็ไม่สามารถระบายออกได้ทัน จะให้ทางผู้เลี้ยงกินเองก็คงจะไม่ไหวแน่ เพราะมีมาก และเมื่อเกิดปัญหาในลักษณะนี้ขึ้น เราจึงต้องคิดเพื่อแก้ปัญหาตรงจุดนี้ให้ได้ จึงมีการประชุมกันขึ้นระหว่างคนในหมู่บ้านว่า เราจะทำอย่างไรกับปัญหาที่ว่านี้ดี จากนั้นเราก็นำ

และที่สำคัญเป็นอย่างยิ่งคือ ท่านเป็นคนสุราษฎร์นั่นเอง ทางกลุ่มจึงได้ครุฑต้นฉบับมาสอนให้ ก็อย่างที่รู้กันว่าจังหวัดสุราษฎร์นั้นเป็นจังหวัดที่มีชื่อเสียงมากในเรื่องของการทำไซเค็ม อย่างที่มีชื่อเสียงอยู่ทุกวันนี้คือ ที่อำเภอไชยา หรือที่รู้จักกันในชื่อของไซเค็มไชยานั้นเอง

“จึงถือโอกาสนี้เชิญท่านมาเป็นวิทยากรสอนให้ทั้งทางกลุ่มของเรา และท่านเองก็เต็มใจที่จะถ่ายทอดวิชาให้ ในช่วงแรกที่เรารวมจัดตั้งกลุ่มนั้นเรามีสมาชิกไม่มาก ซึ่งมีอยู่ประมาณ 22 คน แต่ว่าในปัจจุบัน

เรามีสมาชิกเพิ่มขึ้นถึง 42 คน ซึ่งเป็นแม่บ้านในหมู่บ้านของเราเองทั้งหมด” นางสมจิตกล่าว

● ขั้นตอนการทำไซเค็ม

เธอบอกว่า ก่อนที่จะมาเป็นไซเค็มได้นั้น ก็ต้องผ่านขั้นตอนต่าง ๆ มากพอสมควร เพราะก่อนทำนั้น ต้องรับซื้อไซจากเกษตรกรก่อน จะรับซื้อในราคาฟองละ 1.95 บาท ถึง 2.50 บาท เป็นราคาที่เรามาซื้อหาได้ จากนั้นก็นำไซที่

ได้มาคัดเลือกขนาดให้มีขนาดเท่ากัน ต้องเป็นไซที่มีเปลือกหนา ที่สำคัญที่สุดต้องเป็นไซใหม่ด้วย เพราะถ้าทำออกมาแล้วจะมึนคุณภาพดี ส่วนผสมหลักคือ ไซเบ็ด, ดิน, ดินสอพอง, เกลือ, ซีเมนต์

“เรานำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้ากัน โดยมีสูตรที่ทางกลุ่มใช้อยู่คือ สูตร 2 : 5 เราจะใช้เกลือ 2 ส่วน ดิน 5 ส่วน ดินเรายังใช้ดิน 2 อย่างคลุกเคล้ากัน จากนั้นนำมาผสมน้ำพอนั้น นำไซลงคลุก ก็เป็นอันว่าเสร็จ”

ขั้นตอนการผลิต

คัดเลือกไซเบ็ด

ล้างให้สะอาด

บ่มดินสอพอง เกลือ 3 : 1

ผสมน้ำให้ขึ้น

นำไซลงคลุก นำบรรจุภาชนะ ปิดฝา 3-5 วันเป็นไซหวาน 7 วันเป็นไซดำ 15 วันเป็นไซเค็ม

● เผยสูตรไซเค็มรสเด็ด

ในการทำไซเค็มนั้นเราจะทำอยู่ 2 สูตรคือ

ไซเค็ม ฟองละ 2.50 บาท



สูตร 1 : 3 สูตรนี้จะใช้เกลือ 1 ส่วน ดิน 3 ส่วน (ดินสองชนิดรวมกัน) สูตรนี้จะทำให้ไข่เค็มช้า สูตร 2 : 5 ก็ทำในลักษณะเดียวกันแต่สูตรนี้จะทำให้ไข่เค็มเร็วกว่าสูตรแรก

หลังจากนั้นทิ้งไว้ประมาณ 15 วัน ก็นำมาต้มได้ แต่ช่วงก่อนหน้านั้นน้ำมากินได้เช่นกัน ช่วง 3-5 วัน ถ้าเรานำมาทำไข่หวานจะอร่อยมาก เราทำเหมือนกับการทำไข่

หวานทั่ว ๆ ไป และหากอยู่ในช่วง 7 วัน จะเป็นไข่ดาวถ้ำน้ำ มาทอดก็กินอร่อยไม่แพ้กัน

● **ผลิตได้มากตามต้องการ**

ในส่วนของการผลิตนั้น ถ้าหากว่ามีการผลิตกันอย่างเต็มที่ก็ไม่ต่ำกว่า 10,000 ฟอง แต่ที่ทำกันอยู่ทุกวันจะทำวันละ

คลุกซี้ถ้าพร้อมที่จะนำไปจำหน่าย



ประมาณ 2,000-3,000 ฟองเท่านั้น โดยจะผลิตกันทั้งปี

“ในกลุ่มของเรามีสมาชิกอยู่ 42 คน ก็จะแบ่งออกเป็นกลุ่มละ ประมาณ 2 คน เพื่อเวียนกันทำในแต่ละวัน ดังนั้น ทุกคนจะได้ทำเหมือนกันหมด และจะต้องทำหมดทุกขั้นตอนของการผลิตในแต่ละวัน” นางสมจิตกล่าว

● **ตลาดไข่**

นางสมจิตกล่าวว่า ช่วงที่เราทำกันใหม่นั้น ทางเราก็ตลาดกันเองโดยที่ทางกลุ่มของเราจะเสนอราคาไปให้ จนมาถึงปัจจุบันนี้จะมีพ่อค้าแม่ค้ามารับที่กลุ่มเป็นประจำ ซึ่งเขาจะไปขายตามที่ต่าง ๆ เช่น ตลาดด้านข้าง ก็จะมีบ้าง ที่ลูก ๆ หลาน ๆ ของคนในหมู่บ้านของเราส่วนใหญ่จะทำงานอยู่ในกรุงเทพฯ พอกลับมาเยี่ยมบ้านก็นำกลับไปขายอีกทอดหนึ่ง หรือถ้าหากว่ามีการงานของทางราชการเราไปออกงาน อย่างงานอนุสรณ์ดอนเจดีย์ ซึ่งมีประจำทุกปี และอีกที่คือ เราเคยนำไปวางจำหน่ายที่ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ เห็นเจ้าหน้าที่บอกว่าวันเดียวหมด

ไข่เค็มที่จำหน่ายอยู่ราคาฟองละ 2.50 บาท ซึ่งเป็นราคาสูง แต่ทั้งนี้ก็ต้องขึ้นอยู่กับราคาของไข่ดิบด้วย แม่ค้าที่มารับจากกลุ่มไปขายต่อก็จะอยู่ในราคาฟองละ 3 บาท ทางกลุ่มจะมีภาชนะบรรจุให้ทั้งนี้ก็ต้องขึ้นอยู่กับผู้ซื้อด้วยว่า จะซื้อมากน้อยเท่าใด กล่องเล็กสุดใส่ไข่ประมาณ 10 ฟอง 20 ฟอง การบรรจุไข่กล่องจะเอาไข่ที่อยู่ในช่วงที่เป็นไข่ดาว หรือถ้าหากว่าลูกค้าต้องการทำเป็นของฝากทางเราก็จะมีบริการคลุกเกลือให้

รายได้จากการขายไข่เค็มนับว่าเป็นจำนวนเงินไม่น้อย ประธานกลุ่มบอกกับเราว่า รายได้ที่ได้เข้ามาจะนำมาแบ่งให้เท่า ๆ กันทุกคน ก็ตกประมาณ 100 บาทต่อวัน ถือว่าเป็นรายได้ที่มีเข้ามาเสริมให้กับครอบครัวอีกทางหนึ่ง

สนใจติดต่อโดยตรงได้ที่ กลุ่มผลิตไข่เค็มบ้านวัดโบสถ์ หมู่ 6 ตำบลมะขามล้ม อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี



ไข่มุกแห่งเงิน

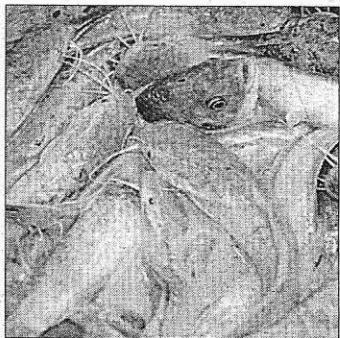
งูปลา นี้อาจจะ “ลาบ” แล้ว คงจะไม่มีใครบอกได้ว่าไม่รู้จัก โดยเฉพาะอย่างยิ่งคนที่เชื่อสาวยลางหรือคนในแถบถิ่นอีสาน เพราะมันคือตำรับอาหารยอดนิยมของเชื้อชาติและของท้องถิ่น และขึ้นชื่อว่าเป็นลาบแล้วก็ต้องปรุงด้วยเนื้อสัตว์ มีทั้งสัตว์สี่เท้า, สองเท้า และสัตว์น้ำ คือปลา สำหรับเครื่องปรุงลาบนั้นก็ต่างกัน กล่าวคือจะประกอบด้วยข้าว, ตะไคร้, ผีวมะกรูด, ข้าวคั่ว, พริกคั่วป่น, หัวหอมแดง (หรือต้นหอม), ผักชีฝรั่ง และสะระแหน่ (อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือทั้งสองอย่างก็ได้) แล้วก็เหยาะด้วยน้ำปลาร้าต้มหรือน้ำปลา แลมีอีกอย่างหนึ่งคือ น้ำมะขามเปียกหรือน้ำมะนาวก็แล้วแต่จะหาได้ (ยุคพัฒนาจะต้องใช้เฉพาะเนื้อ

ลาบปลาตุ๋นใส่ก้านกล้วย

สัตว์ที่สุกแล้วเท่านั้น)

เครื่องปรุงลาบประเภทข้าว, ตะไคร้ และ ผีวมะกรูดนั้นแต่ดั้งเดิมก็นิยมเอาของสดมาหั่นซอยแล้วสับให้ละเอียดปนไปกับเนื้อสัตว์จนเป็นเนื้อเดียวกัน แต่มาระยะหลัง ๆ นี้มีการพัฒนาเพิ่มขึ้น สามารถนำเอามาหั่นให้เป็นฝอยแล้วตำในครกจนละเอียด (หรือจะปั่นด้วยเครื่องปั่นไฟฟ้าก็ได้) จากนั้นนำเอาไปคั่วในกระทะจนแห้งและหอม (หากจะต้องการเก็บไว้ใช้นาน ๆ ก็นำไปตากแดดให้แห้งอีกสัก 1 แดด) เก็บไว้ใช้ปรุงลาบได้สะดวกและรวดเร็วขึ้น

ลาบเนื้อ, ลาบหมู, ลาบไก่, ลาบเบ็ดเตล็ด คงเป็นที่รู้จักกันเป็นส่วนมากแล้ว แต่ลาบปลาตุ๋นนั้น คนที่ไม่ใช่ลูกท้องถิ่นจริง ๆ คงจะไม่ค่อยมีโอกาสได้ชิมบ่อยนัก สมัยก่อนนี้หากผู้ใหญ่จะลาบปลาตุ๋นก็มักจะเพิ่มไส้ในของก้านกล้วยสับปนไปกับเนื้อปลาตุ๋น ซึ่งก็เป็นเรื่องที่น่าแปลกกว่า แม้จะเติมไส้ในก้านกล้วยลงไปก็ไม่ทำให้ความอร่อยลดลงไปแต่อย่างใด รับประทานคราวใดก็เหมือนกับว่าได้รับประทานลาบ



เนื้อปลาตุ๋น ๆ เหมือนกัน นับเป็นภูมิปัญญาที่น่าทึ่งอยู่

การที่คนเก่า ๆ ทำนริเริ่มนำเอาไส้ในก้านกล้วยมาใส่ปนกับเนื้อปลาตุ๋นนั้น ในครั้งแรก ๆ เข้าใจว่าเป็นเพราะเหตุการณ์บังคับ กล่าวคือ เมื่อจับได้ปลาตุ๋นเป็นจำนวนน้อย แต่มีคนในครอบครัวหรือเพื่อนบ้านที่จะต้องร่วมวงหลายคน เกรงว่าจะไม่พอรับประทาน เลยหาทางเพิ่มปริมาณของอาหารมือนั้น ๆ ให้มากขึ้น จำเป็นต้องหาวัสดุมาเพิ่มเนื้อปลาตุ๋น เมื่อทดลองใช้ไส้ในก้านกล้วยปนลงไปแล้วมี

รสชาติเข้าท่า ก็เลยติดเป็นนิสัย แม้ในภายหลังจะหาปลาตุ๋นได้เป็นจำนวนมาก ๆ ก็ยังนิยมที่จะต้องไปหาวัสดุดังกล่าวมาสับปนไปด้วย กลายเป็นสูตรตายตัวไป

วิธีทำลาบปลาตุ๋นแบบง่ายที่สุด ก็คือ นำเอาปลาตุ๋นทั้งตัวไปย่างบนเตาถ่านให้สุกดีเสียก่อน แล้วแกะเอาแต่เนื้อปลามาสับให้ละเอียด ตัดก้านกล้วยมาสักก้านหรือสองก้าน (แล้วแต่ว่าจะมีปลาตุ๋นมากหรือน้อย) นำมาลอกเปลือกนอกออกด้วยมีดจนเหลือเฉพาะไส้ในส่วนที่เป็นหยวกพรม ๆ นำมาสับปนลงไปกับเนื้อปลาจนละเอียดเข้ากันดี ตักเอามาใส่ชามรอไว้

นำเอาเครื่องปรุงลาบข้างต้นมาคลุกให้เข้ากัน ปรุงให้มีรสเค็มและเปรี้ยวพอเหมาะ ตามด้วยเผ็ด โรยด้วยผักหอมให้ดูสวยงาม เป็นกับแกล้มหรือกับจิ้มแล้วแต่โอกาส มีผักแนมเป็นยอดมะตูม, ผักไผ่ (อีสานเรียก “ผักแพว”) หรือผักชีล้อม จะเข้ากันดียิ่งกว่า “กับขลุ่ย” เลยทีเดียว

