

## สูตรเด็ดนำลิ้มลอง.

# ไข่เค็มสมุนไพรไบเบตย

## ภูมิปัญญาไทย

## กระตุ้นเศรษฐกิจ

## บ้าน'บางกระบือ'!!

ไบเบตย นอกจากจะเป็นส่วนหนึ่งของสมุนไพรไทยและเป็นสมุนไพรอีกชนิดหนึ่งที่มีกลิ่นหอมอันอบอวล ที่หลายคนหลงใหลและชมชอบกลิ่นหอมของไบเบตย บ้างนิยมนำไปใส่ไว้ในรถยนต์ทำให้ภายในมีแต่กลิ่นหอมไบเบตย ทำให้ผู้ขับขี่ หรือผู้โดยสารตลอดจนคู่สนทนา ต่างก็อารมณ์ดีไปด้วยกัน หรือบางรายก็นำเอาไปต้มกับข้าวต้มกุ๊ย ทำให้ข้าวต้มมีกลิ่นหอม นำมารับประทานเพิ่มขึ้นอีกเป็นไหน ๆ หรือนำไปใช้กับขนมหวานแบบไทย ก็แล้วแต่

ภูมิปัญญา ว่า จะนำไปดัดแปลง หรือแปรรูปก็ล้วนแล้วแต่มีประโยชน์ทั้งนั้น เช่น กลุ่มแม่บ้านบางกระบือ ณ หมู่ 6 ตำบลตลุก อำเภอสรรพยา จังหวัดชัยนาท ที่นี้ก็ใช้ไบเบตย ให้เกิดประโยชน์ ด้วยการทำ ไข่เค็มสมุนไพรไบเบตย ซึ่งเกิดจากความคิดสร้างสรรค์ของคนกลุ่มหนึ่ง ที่ไม่ยอมให้วันเวลาผ่านไปอย่างไรซึ่งประโยชน์ ได้ชักชวนและรวมกลุ่มกันได้ประมาณ 10-20 คน ครัวกระบือระดมทุนหุ้นกันคนละ 160 บาท ได้เงินก้อนประมาณ 3,000 บาทเศษ จัดตั้งเป็นกลุ่มแม่บ้านทำไข่เค็มสูตรใหม่ ชื่อว่า ไข่เค็มสมุนไพรไบเบตย แทนไม่น่าเชื่อเริ่มจัดตั้งกลุ่มเพียงไม่กี่เดือน แต่ชื่อเสียงของไข่เค็มสมุนไพรก็ขจรกระจายไปอย่างรวดเร็ว เป็นที่รู้จักของคนในหมู่บ้าน และต่างอำเภอ เพราะเป็นไข่เค็มที่มีกลิ่นหอม และรสเค็มที่มี กลือโอโอดิน เป็นส่วนผสม เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย โดยไม่ต้องผ่านกรรมวิธี การแช่น้ำเกลือ เช่น ไข่เค็มทั่วไป



นางจันทน์ บำรุงรักษ์ ประธานกลุ่ม กล่าวว่า คนและเพื่อนบ้านซึ่งมีการพบปะพูดคุยกันเป็นประจำเมื่อยามว่าง ก็เกิดความคิดขึ้นมาว่า เราน่าจะทำอะไรทำในยามว่างที่มีประโยชน์ หรือเพื่อหารายได้เสริมกันดีกว่า หลายคนก็หลายความคิด ต่างก็ช่วยกันเสนอแนวคิดกันมา สุดท้ายก็มาลงอยู่ที่ไข่เค็มสมุนไพรไบเบตย เพราะว่าเป็นหมู่บ้านมีการปลูกต้นเค็มกันมาก ไม่ต้องไปซื้อหา

จกที่อื่น นอกจากจะขายแล้ว ก็เอามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในด้านอื่น แรก ๆ ก็รวมกันได้ประมาณ 20 คน ได้เงินกองทุน 3,200 บาท เป็นทุนซื้ออุปกรณ์ และส่วนผสมบางอย่างที่จำเป็นต้องซื้อ ส่วนใหญ่เครื่องมือที่ใช้ก็เป็นเครื่องมือ ส่วนตัว ซึ่งมีอยู่แล้ว เช่น กะละมัง เขียง มีด และครกไว้สำหรับตำใบเคย แต่ปัจจุบันหันมาใช้เครื่องปั่น ซึ่งสมาชิกบางคนมีอยู่ แต่ก็ยังขาดอยู่ เนื่องจาก เรายังไม่มีทุนอุดหนุนที่จะเข้ามาช่วย

นางจันทิมา ก่อว่าต่อว่า ทำแต่ละครั้งที่ใช้ไข่เปิดประมาณ 300 ฟอง

ทำอาทิตย์ละ 1 ครั้ง เปิดตลาดครั้งแรกก็ครั้งผู้ว่าชื่อโอ ท่านวิชัย ศรีขวัญ เดิน ทางมาเยี่ยมชาวบ้านในตำบลนี้ ซึ่งก็ไม่ผิดหวัง พอขายได้ ปัจจุบันก็อาศัยวาง ขายตามร้านค้าในหมู่บ้าน ก็มีลูกค้าเริ่มรู้จักมากขึ้นเรื่อย ๆ การรับสมาชิกเพิ่ม ก็รับปีละครั้งหรือโทรจะเพิ่มหันก็ให้เพิ่มได้ปีละครั้งเช่นกัน

นางจันทิมา รักษาวิงสันต์ เลขาบุกร กล่าวเสริมว่า ไข่เค็มสมุนไพรที่นี้ ส่วนใหญ่คนชอบซื้อไปบริโภคแบบทอดไข่ดาวมากกว่า เพราะ

เนื้อไข่แดงเหนียวพอดีไม่เหลวจนเกินไป แกรมมีรสเค็มในตัวไม่ต้อง



ใช้น้ำปลาร้าช่วย หากผู้บริโภคจะเอาไปทอดไข่ดาวต้องใช้เวลาในช่วง

ระยะ 5-7 วัน นับจากหลังเสร็จขั้นตอนการทำ แต่หากจะ

บริโภคแบบไข่เค็มก็อยู่ในช่วง 10-15 วัน ด้วยการล้าง

ไข่ให้สะอาดแล้วนำไปต้มนานประมาณ 15 นาทีในน้ำ

เดือด หากต้มนานเกินไปจะทำให้ไข่แดงแข็งเกินไป

ไข่ต้มแล้วเก็บได้นานนับเดือนด้วยการแช่ตู้เย็นไว้

สำหรับขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก วิธีทำก็นำไข่

มาล้างให้สะอาด แต่จะต้องเป็นไข่ที่ใหม่ เพราะเวลา

ต้มแล้วจะทำให้ผิวไข่สวย เมื่อล้างสะอาดแล้วป้อนทิ้ง

ไว้สักครู่ แล้วนำใบเคยที่หั่นแล้วไปใส่เครื่องปั่นให้ละเอียด

ผสมน้ำเล็กน้อยและนำมาคลุกเคล้าเข้ากับเกลือ และดินสอ

พองให้เข้ากันดีแล้ว ก็นำไปพอกกับไข่แต่ละฟอง ความเค็มของ

เกลือและกลิ่นหอมของใบเคยจะซึมซับเข้าไปในเนื้อไข่ ทั้งกลิ่นและรส

เค็มจะพอดีไม่มากไม่น้อย เพราะทางกลุ่มจะต้องทำการทดสอบก่อนทั้งรสและ

กลิ่น งานได้สูตรมาตรฐาน 200-8-6-1 คือไข่ 200 ฟอง เกลือไอโอดีน 8 ถ้วยแบ่ง

ดินสอพอง 6 กก. และใบเคย 1 กก. หากผู้ใดสนใจซื้อเพื่อบริโภคเพื่อจำหน่าย

หรือเป็นของฝากก็ดี ติดต่อได้ตามที่อยู่ หรือโทร. 056-421150 และ 09-

859-8228 ราคาขอมเยา.

**มณฑิยา อุดมรักษาสกุล**