



ฉบับที่ 19,346 วันอังคารที่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2545

หน้า 33

ไข่เค็มสมุนไพรเมืองตะไคว

หอมกลิ่นใบเตย-ตะไคร้...มีไอโอดีน!

หากจะกล่าวถึง ไข่ ถือว่าเป็น อาหาร สารพัดนึก ที่สามารถนำไปประกอบ เป็นอาหารทั้งคาวหวาน นอกจากนี้ยังถือว่าเป็นอาหารคู่ครัวไทยมานานแสนนาน เมื่อเวลาหิว คิดอะไรไม่ออกก็เปิดตู้หีบไข่ออกมาปรุงอาหาร แก่หิวไปได้มือนึง นอกจากนี้จะเป็นอาหารแล้วยัง เป็นสิ่งที่บ่งบอกว่าในช่วงเวลานั้น ระบบเศรษฐกิจ ของประเทศเป็นอย่างไร

จากที่กล่าวมาแล้วว่าไข่สามารถนำไปแปรรูป ได้หลายอย่างและยังเป็นของคู่ครัวไทย ซึ่ง "ไข่เค็ม" ก็เป็นอาหารที่ถูกแปรรูปในด้านการถนอมอาหารมา จากไข่อีกชนิดหนึ่ง จนต่อมาคนไทยเราก็นำไข่เค็ม ไปประกอบอาหารให้หลากหลายออกไปอีก เช่น ไข่เค็มผัดพริกขิง ยำไข่เค็ม ไข่เค็มดาว โมจิไข่เค็ม ขนมนเปียะไข่เค็ม เป็นต้น

แต่การถนอมอาหารของ ไข่เค็มนั้นก็ต้องมีวิธีการ ที่จะให้ถูกปากคนที่รับประทาน ซึ่งปกติแล้ว ไข่เค็มก็มีขายอยู่ทั่วไปหา ซื่อไม่ยากทั้งในตลาด และตามร้านปากซอย หน้บ้าน

ออกแบบในเรื่องของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อ เตรียมส่งไปวางจำหน่ายให้กับพ่อค้าส่งและขายปลีก สำหรับช่วงระยะเวลาในการรับประทานนั้นถ้าจะรับประทานเป็นไข่ดาวเค็มก็ทิ้งไว้ประมาณ 10 วัน ไข่ จะเค็มพอดีหากจะรับประทานเป็นไข่เค็มธรรมดา ก็ต้องทิ้งไว้ประมาณ 20 วัน จากวันที่เริ่มทำ จากนั้นก็นำไปล้างเอาที่พอกไว้รอบไข่ออกแล้วนำไปต้มให้สุก เก็บไว้รับประทานตามต้องการ

สำหรับประโยชน์ของไข่เค็มที่ กลุ่มสตรี แม่บ้านโคกสำโรง อำเภอโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี ได้ผลิตขึ้นนี้ทางผู้ที่นำไปประกอบอาหารรับประทาน จะได้รับรสชาติของไข่เค็มที่หอมกลิ่นใบเตยหรือกลิ่น ตะไคร้ รวมทั้งยังได้รับสารไอโอดีนป้องกันโรคคอหอย พอกที่ผสมลงไปพร้อมกับส่วนผสมที่นำไปพอกกรอบ



กลุ่มสตรีแม่บ้าน
โคกสำโรง อำเภอกอก
สำโรง จังหวัดลพบุรี
จึงได้แนวคิดที่จะรักษา

คุณภาพของไข่เป็ดให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน ๆ โดยได้เลือกไข่เป็ดมาทำการถนอมอาหารในรูปของไข่เค็มที่แตกต่างจากไข่เค็มของที่อื่น ๆ จนได้รับความนิยมนิยมและมีผู้สั่งซื้อไปเป็นของฝาก รวมทั้งนำไปวางจำหน่ายตามห้างร้านต่าง ๆ ทำให้ไม่สามารถผลิตสู่ตลาดได้ทัน สำหรับที่ต่างจากที่อื่นก็คือ การทำ ไข่เค็มดินสอพองผสมไอโอดีนกลินไบเตยและกลินตะไคร้ โดยได้เลือกซื้อไข่เป็ดขนาดเบอร์ 1 ที่ชาวบ้านเลี้ยงไม่ซื้อไข่เป็ดจากฟาร์ม เนื่องจากไข่เป็ดที่เลี้ยงจากชาวบ้าน จะไม่ค่อยมีสารตกค้างที่ได้จากอาหารสัตว์เหมือนไข่เป็ดจากฟาร์ม แม้ว่าไข่แดงจะไม่มีสีแดงจัดเป็นที่ต้องการของตลาดทั่วไป แต่คุณภาพของไข่ที่นำไปทำไข่เค็มจะให้รสชาติดีกว่าไข่เป็ดจากฟาร์ม

หลังจากที่เลือกซื้อไข่เป็ดมาได้แล้วก็นำไปล้างให้สะอาด พร้อมทั้งได้จัดเตรียมอุปกรณ์ในการทำไข่เค็มประกอบด้วย ดินสอพอง เกลือไอโอดีนไบเตย หรือไบตะไคร้ป่นให้ละเอียด ขี้เถ้าแกลบ จากนั้นนำมากลุกรวมกันผสมน้ำให้เกิดความเหนียวจนเข้ากันดี พร้อมกับนำไข่เป็ดที่ล้างสะอาดแล้วมาพอกด้วยส่วนผสมที่เตรียมไว้ไม่ให้หนามากนักรอบไข่เป็ด จากนั้นนำไปบรรจุไว้ในถุงพลาสติกบรรจุใส่กล่อง ๆ ละ 10 ฟอง ซึ่งกล่องที่ใส่ก็ได้มีการ

ไข่เค็มด้วย นอกจากนี้ยังได้รับสารอาหารที่อยู่ในไข่เค็มอีกหลายชนิด หากผู้ที่สนใจจะนำไปทำเองในช่วงที่ไข่เป็ดมีราคาถูกก็ถือว่าเป็นการถนอมอาหารและประหยัดค่าใช้จ่ายในช่วงที่ไข่มีราคาแพงได้อีกทางหนึ่งด้วย นอกจากนี้ยังสามารถนำไปเป็นการหารายได้พิเศษหรือสร้างอาชีพให้กับตนเองในช่วงเศรษฐกิจชะลอตัว โดยผู้ที่สนใจจะศึกษาวิธีการทำอย่างละเอียดก็สามารถสอบถามรายละเอียดได้ที่ กลุ่มสตรีแม่บ้านโคกสำโรง อำเภอกอกสำโรง จังหวัดลพบุรี

โดยในปัจจุบันนี้ไข่เค็มดินสอพองเกลือไอโอดีนสมุนไพรกลินตะไคร้และไบเตยได้รับความนิยม จนถึงว่าเป็นของฝากอย่างหนึ่งจากอำเภอกอกสำโรงไปแล้ว รวมทั้งได้รับการสนับสนุนให้เป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ของทางอำเภอไปแล้ว นอกจากนี้ยังมีส่วนราชการ ผู้นำท้องถิ่น นักการเมือง ร่วมผลักดันให้ไข่เค็มดังกล่าวเป็นที่รู้จักแพร่หลายกว้างขวางออกไป ซึ่งในขณะนี้ก็ได้มีการติดตั้งป้ายประชาสัมพันธ์ตามทางแยกและจุดหลัก ๆ ที่จะเข้าหรือผ่านตัวอำเภอให้เห็นเด่นชัด จนทำให้ไข่เค็มของกลุ่มแม่บ้านโคกสำโรง อำเภอกอกสำโรง จังหวัดลพบุรี เป็นที่รู้จักมากขึ้น.

กฤษณพงศ์ อยู่รอด