

มติชน

วันอังคารที่ 2 พฤศจิกายน พุทธศักราช 2542 ปีที่ 22 ฉบับที่ 7908

หน้า 16

'ไขเค็มไอโอดีน'

อสังการแห่งธุรกิจชุมชน

ผลงานกลุ่มแม่บ้านโนนธาตุ จ.ยโสธร

● คิด/ยโสธร ●

บ้านโนนธาตุ หมู่ 6 ต.ฟ้าหยาด อ.มหาชนะชัย จ.ยโสธร ได้ชื่อว่าเป็นหมู่บ้านเกษตรกรรม เพื่อชีวิตอย่างแท้จริง เพราะนอกจากชาวบ้าน จะยึดอาชีพการทำนาเป็นหลักแล้ว ยังมีอาชีพเสริมรายได้ที่สำคัญต่อมา คือการเลี้ยงวัว การทำไม้คัดบอนไซ การปลูกพืชผักปลอดสารพิษ การทำข้าวโป่ง (ข้าวเกรียบอีสาน) สุดท้ายที่กำลังสร้างชื่อเสียงโด่งดังให้กับ กลุ่มแม่บ้านอยู่ในขณะนี้คือการทำไข่เค็มไอโอดีน

นางจันทร์ดา คล้ายจินดา อายุ 54 ปี บ้านเลขที่ 41 หมู่ 6 ประธานกลุ่มแม่บ้านบ้านโนนธาตุกล่าวว่า การ จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านผู้ทำไข่เค็ม เริ่มขึ้นเมื่อปี 2539 โดย ทางจังหวัดได้พาไปศึกษาดูงานวิธีการทำไข่เค็มที่จังหวัดนครราชสีมา กลับมาแล้วจึงได้ทดลองทำในกลุ่ม สมาชิกที่มีอยู่ด้วยกัน 23 คน ในรุ่นก่อตั้ง ปรากฏว่าไม่ ประสบความสำเร็จตามเป้า เพราะผลผลิตไข่เค็มที่ออกมาส่วนใหญ่จะเน่าเสีย ขาดทุนยับเยินเพราะขาดประสบการณ์และความชำนาญ อย่างไรก็ตาม ก็ไม่ได้ย่อท้อ

หรือคิดเปลี่ยนไปทำอาชีพใหม่ ได้ตั้งใจพยายามทดลองอยู่อีก 2-3 ครั้ง จึงเริ่มใช้ไข่ และคอกไข่ พัฒนาคุณภาพจนออกมาได้มาตรฐานเหมือนเช่นในปัจจุบัน กล่าวได้เลยว่าไข่เค็มบ้านโนนธาตุ อ.มหาชนะชัย จ.ยโสธร มีความอร่อยเทียบได้กับไข่เค็มต่างๆ ระดับแนวหน้าของประเทศ อย่างเช่นไข่เค็มไชยา หรือในที่อื่นๆ

นางจันทร์ดา กล่าวว่า ขณะนี้กลุ่มทำไข่เค็มบ้านโนนธาตุมีสมาชิกรวม 135 คน ร่วมกันมาทำไข่เค็มจำหน่ายเป็นรายได้เสริม สร้างวงจรรูจกขึ้นในชุมชน แต่เนื่องจากยังอยู่ในช่วงเริ่มต้น จึงต้องสั่งวัตถุดิบคือไข่เป็ดมาจากจังหวัดทางภาคกลาง ต้นทุนจึงยังสูงอยู่ สั่งเข้ามาเดือนละประมาณ 2 หมื่นฟองเป็น อย่างต่ำ ตกราคาฟองละ 2 บาทเศษๆ เมื่อทำเป็นไข่เค็มแล้วจะขายฟองละ 4 บาท เหลือกำไรสุทธิเข้า

กลุ่มเดือนละประมาณ 2 หมื่นบาท นับเป็นรายได้ที่นำพอใจทีเดียว

นางจันทร์ดาบอกอีกว่า ขั้นตอนในการทำไข่เค็มของกลุ่มแม่บ้านโนนธาตุนี้จะใช้ส่วนผสมของดินปลวก เกลือทะเลเพื่อเพิ่มสารไอโอดีนและให้ความเค็มที่คงที่ แกลบเผา โดยใช้ดินปลวกบดละเอียด 3 ส่วน ผสมเกลือทะเลบดละเอียด 1 ส่วน และแกลบเผาตามความเหมาะสม คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วใช้ฟอกไข่ที่ทำความสะอาดแล้ว บรรจุเก็บไว้ในถังเก็บให้มิดชิด คลุมด้วยแกลบเผาประมาณ 30 วันก็นำออกมาต้มเป็นไข่เค็ม แต่หากจะนำมาทำไข่ดาวหรือทำขนม ควรผ่านการพอกความเค็มแล้วอย่างน้อย 7-10 วัน

“ทุกวันนี้ทางจังหวัดได้เข้ามาสนับสนุนในเรื่องของการพัฒนาคุณภาพและการจำหน่าย กรมส่งเสริมการเกษตรได้จัดสรรงบประมาณมาจัดสร้างศูนย์สำหรับผลิตไข่เค็มให้เป็นที่เรียบร้อย เพื่อให้สะดวกในการผลิตและจำหน่าย รวมทั้งให้มีสถานที่เป็นเอกเทศของตนเอง นอกจากนี้ทางคณะพัฒนาสตรีจังหวัดยโสธร และหอการค้าเขต 14 โดย นางประภาศรี สุฉันทบุตร ประธาน ก็เข้ามาสนับสนุนในด้านต่างๆ รวมทั้ง นายรณฤทธิชัย คานเขต ส.ส.ในพื้นที่ก็จะจัดเปิดพันธุ์ไข่ 3 พันตัวมาให้เลี้ยงเองเป็นต้นแบบชาวบ้านเพื่อลดต้นทุนการผลิตและให้เกิดวงจรรูจกที่สมบูรณ์แบบขึ้นในท้องถิ่น”

นางประภาศรี สุฉันทบุตร ประธานคณะพัฒนาสตรีจังหวัดยโสธรและดำรงตำแหน่งประธานหอการค้าเขต 14 กล่าวว่า ไข่เค็มบ้านโนนธาตุมีคุณภาพดี ได้รับการ

ยอมรับอย่างกว้างขวางจากตลาดทั่วไปเห็นได้จากยอดขายที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จากไม่กี่ร้อยเป็นพันฟอง ปัจจุบันคอกเดือนละหลายหมื่นฟอง และยังคงเพิ่มขึ้นอีกเรื่อยๆ ซึ่งตลาดจำหน่ายนอกจากตลาดในจังหวัดยังรุกพื้นที่จำหน่ายในเขตจังหวัดร้อยเอ็ด ศรีสะเกษ อุบลราชธานี ซึ่งมีพื้นที่ติดต่อกัน ในอนาคตอันใกล้นี้ทางหอการค้าเขต 14 จะสนับสนุนเต็มที่เพื่อให้ไข่เค็ม

บ้านโนนธาตุครองตลาดภาคอีสานให้ได้ และให้เป็นสินค้าของฝากจากเมืองยโสธรชนิดหนึ่ง รวมทั้งข้าวโป่งอีสาน ขนมอบราหมที่นับวันจะสูญไปจากความทรงจำของผู้คนแล้ว

สังคมทุกวันนี้เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว คนในสังคมต้องปรับตนเองเพื่อก้าวตามให้ทัน กลุ่มแม่บ้านโนนธาตุ กับอาชีพการทำไข่เค็มขาย เป็นอีกก้าวหนึ่งของการสร้างวงจรรูจกชุมชนขึ้นในสังคมท้องถิ่น เพื่อให้ทุกคนอยู่รอดปลอดภัยไม่เดือดร้อนจากการเป็นเหยื่อวิกฤตเศรษฐกิจ

เป็นภาพสะท้อนแห่งสังคมสำหรับการเริ่มต้นที่มีความหวังของชีวิตหลายๆ ชีวิต....



กลุ่มแม่บ้านโนนธาตุ กับไข่เค็มพร้อมจำหน่าย