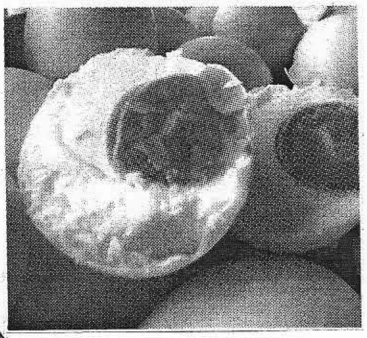
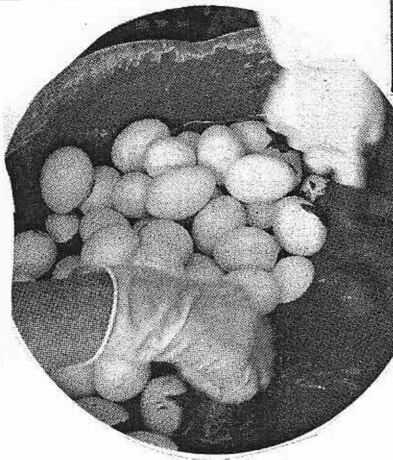
คมชัดลึก

ปีที่ 11 ฉบับที่ 3973 วันพุธที่ 5 กันยายน พ.ศ.2555 หน้า 12

'ไข่เค็ม' พอกดินจอมปลวก จากภูมิปัญญาสู่สินค้าคุณภาพ



ตุมมา ทายะนา ประธานกลุ่ม



จากวิกฤติราคาไข่เป็ดที่ถูกลงต่อเนื่องในปี 2547 เป็นแรงผลักให้ ***นางตุมมา ทายะนา*** ที่มีอาชีพเสริมการทำนา คือ เลี้ยงเป็ด ได้รวมกลุ่มเพื่อนบ้านดงป่าสัก หมู่ 3 ต.บ้านด้าย อ.แม่สาย จ.เชียงราย แปรรูปผลผลิตจากไข่ เป็นการเพิ่มมูลค่า ซึ่งต่อมาเป็น ***กลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มบ้านดงป่าสัก*** ที่ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ของกลุ่มนอกจากสร้างรายได้สู่ชุมชนแล้ว ยังสร้างชื่อให้ท้องถิ่น เพราะคุณภาพความอร่อยของไข่เค็มที่พอกด้วยดินจากจอมปลวก และวิธีการทำที่ต่างไปจากที่อื่น

นางตุมมา ทายะนา ประธานกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มบ้านดงป่าสัก ย้อนให้ฟังว่า ชาวบ้านส่วนใหญ่มีอาชีพหลักคือทำนา ปลูกผัก บ้างทำขนม และเลี้ยงเป็ดไล่ทุ่ง ทว่า ปี 2547 ไข่เป็ดมีราคาถูกลงสวนทางกับความอยู่รอดของเกษตรกรผู้เลี้ยง รวมทั้งตัวเธอเองที่มีอาชีพเสริมเลี้ยงเป็ดไล่ทุ่งเช่นกัน จึงคิดแปรรูปผลผลิตจากไข่ให้มีราคาสูงขึ้น จนลงตัวที่รวมตัวกันเป็น ***กลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มบ้านดงป่าสัก*** โดยมีเธอเป็นประธานกลุ่ม เริ่มแรกมีสมาชิก 15 คน

"หลังจากไข่เป็ดราคาถูกลง ขายก็ขาดทุนตลอด จึงหาวิธีที่จะช่วยให้ไข่มีราคาสูงขึ้น จึงรวมกลุ่มชาวบ้านหันมาทำไข่เค็ม จากนั้นพี่ก็ได้ไปศึกษาเรียนรู้การทำจากหลายๆ ที่ จากไข่เค็มไชยาต้นตำรับด้วย ก่อนนำมาถ่ายทอดให้เพื่อนสมาชิก พวกเราได้เรียนรู้ถูกผิดมาเรื่อย ผลผลิตขายได้บ้างไม่ได้บ้าง ก็พยายามทดลองเรื่อยมา ซึ่งก็ดีขึ้น" นางตุมมา บอกถึงอุปสรรคช่วงแรก

ผลจากการทดลองปรับเปลี่ยนวัตถุดิบที่นำมาพอกไข่ ไม่ว่าจะเป็นแกลบ ขี้เถ้า ฯลฯ เพื่อเป็นดัชนีบ่งบอกรสชาติความอร่อยของไข่เค็มนั้น เธอบอกว่า จนมาพบว่าไข่เค็มที่พอกดินนั้นให้รสชาติดีที่สุด ซึ่งตอนแรกก็ใช้ดินร่วนธรรมดา แต่ดินเกาะติดเปลือกไข่ได้ไม่ดี จึงล้มเลิกไป กระทั่งมาทดลองกับดินจอมปลวก ซึ่งในพื้นที่มีอยู่มากมาย บวกกับสมาชิกย้ำว่า วิธีนี้เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของบรรพบุรุษ ปรากฏว่าดินนี้เกาะติดเปลือกได้ดีมาก จึงเป็นที่มาของ ***ไข่เค็มพอกดินปลวก*** แถมให้รสชาติที่อร่อยเฉพาะตัว จนเป็นที่กล่าวถึง

อีกทั้งไข่เค็มสูตรของกลุ่มนั้น นางตุมมาบอกว่าไม่ยาก เริ่มจากมีวัสดุ/ส่วนผสม คือไข่เป็ด ดินจอมปลวกบดละเอียด/ดินเหนียว แกลบดำ เกลือ และน้ำเท่านั้น ส่วนวิธีทำ ให้เริ่มจากล้างไข่เป็ดให้สะอาด นำไปผึ่งให้แห้ง นำดินจอมปลวกมาบดให้ละเอียดผสมน้ำและดินเหนียว อัตรา ดินเหนียว 1 ส่วน ต่อดินจอมปลวก 4 ส่วน ใส่เกลือลงไป 1 ถ้วย

"คลุกเคล้าให้เข้ากันจนได้ที่ ก่อนนำไข่เป็ดลงคลุกแล้วนำแกลบดำพอกอีกครั้ง จากนั้นนำไปใส่ในโอ่ง กะละมัง ฯลฯ คลุมด้วยพลาสติกให้มิดชิด ทิ้งไว้ 7-15 วัน นำมาทำเป็นไข่ดาว และ 20-30 วัน เป็นไข่เค็มเต็มที่ ซึ่งก่อนจะไปทำอาหารให้นำไปล้างน้ำเอาดินที่พอกออก ที่อื่นๆ เขาจะนำไปต้ม แต่ของเราเอาไปนึ่งให้สุกเท่านั้นก็จะได้ไข่เค็มที่มีรสชาติอร่อย"

นอกจากความหอม มัน อร่อยที่ลงตัวแล้ว ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มจากกลุ่มบ้านดงป่าสักยังแตกต่างจากที่อื่นตรงที่นึ่งให้สุกก่อนนำออกจำหน่าย ทั้งนี้ ประธานกลุ่มบอกว่า เพื่อความสะดวกของผู้บริโภคที่มีเวลาจำกัด ซื้อไปแล้วรับประทานได้เลย อีกทั้งเก็บได้นานหลายวัน สนนราคาอยู่ที่ฟองละประมาณ 5 บาท, 100 ฟอง 280-350 บาท ตามราคาขึ้นลงของตลาด ขณะที่แหล่งจำหน่ายส่งให้ร้านอาหารในพื้นที่ อ.แม่สาย อ.เชียงแสน อ.แม่จัน และตัวเมืองเชียงราย สำหรับผู้สนใจอยากลองชิมรสชาติ สอบถามได้ที่ โทร. 08-5614-5330

การพลิกแพลงสิ่งที่อยู่ใกล้ตัวให้มีคุณค่า แถมสร้างงาน สร้างรายได้ให้ชาวบ้านมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น นับเป็นสิ่งที่น่ายกย่อง เช่น กลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มบ้านดงป่าสัก แห่งนี้

● ธานี กุลแพทย์ ●