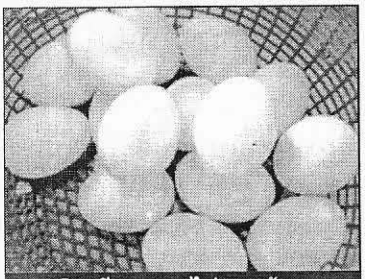
Matichon Online
วันที่ 14 มิถุนายน พ.ศ. 2552
http://www.matichon.co.th/

"ไข่เค็ม" เสริม "ไอโอดีน" "ของฝาก" จาก "หนองหญ้าปล้อง"

คอลัมน์ ชุมชนเข้มแข็ง **โดย พรพรรณ วิจิตรวิทยาพงศ์**


ผิวเนียนสวยไม่แตกร้าว

"ไข่เค็ม" เป็นวิธีการถนอมอาหารที่มีมาแต่โบร่ำโบราณในอดีต ใช้วิธี "ดอง" โดยนำไข่เป็ดที่เลี้ยงในครัวเรือนมาดองน้ำเกลือทิ้งไว้ 15 วันก็ได้กินไข่เค็ม แต่ไข่เค็มจากการดองน้ำเกลือมักเก็บไว้ได้ไม่นาน ที่สำคัญหากดองจนไข่แดงมันเยิ้ม ไข่ขาวก็มักมีรสเค็มจัด จึงพัฒนาจากการดองมาสู่การพอกด้วยดิน และกลายเป็นวิธีที่นิยมทำกันในปัจจุบัน

การพอกไข่เค็มหรือไข่เค็มพอกเดิมนิยมใช้ดินเหนียวหัวจอมปลวก เนื่องจากมีกลิ่นหอม โดยนำดินเหนียวมาตากให้แห้ง จากนั้นตำให้ละเอียดพร้อมเกลือ นำไปผสมกับแกลบ ซึ่งว่ากันว่าแกลบมีคุณสมบัติในการดูดซึม ทำให้ดินเหนียวแห้งช้าและไม่แตกร้าว เมื่อนำส่วนผสมทั้ง 3 ชนิดมารวมกันให้ใส่น้ำเล็กน้อย จากนั้นนำไข่มาจุ่มน้ำดินเหนียววางเรียงใส่ปี๊บหรือไหเก็บให้มิดชิดไม่ถูกแสงแดด 7-15 วันก็นำมาทอดหรือต้มรับประทานได้ ซึ่งจะได้ไข่เค็มรสชาติอร่อย ไข่ขาวไม่เค็มจัด เหมาะสำหรับทำไว้เพื่อบริโภคในครัวเรือน แต่หากจะผลิตขายก็ต้องใช้เวลาค่อนข้างมาก ที่สำคัญ คือ ขาดแคลนวัตถุดิบ โดยเฉพาะดินเหนียวจอมปลวกที่ค่อนข้างหายาก การพัฒนาไข่เค็มพอกจึงเกิดขึ้นตามมาอีกครั้ง

(ซ้ายบน) พร้อมรับประทาน (ขวาบน) แค่ล้างน้ำก็ต้มได้แล้ว (ซ้ายล่าง) บรรจุลงกล่อง (ขวาล่าง) กลุ่มอาชีพสตรีบ้านหนองหญ้าปล้อง

บ้านหนองหญ้าปล้อง อ.วชิรบารมี จ.พิจิตร กลุ่มอาชีพสตรีบ้านหนองหญ้าปล้อง เป็นอีกกลุ่มที่พัฒนาการทำไข่เค็มพอก โดยเปลี่ยนวัตถุดิบจากดินเหนียวมาพอกด้วยดินสอพอง

"เกษมศรี เมืองสุข" ประธานกลุ่มอาชีพสตรีบ้านหนองหญ้าปล้อง เล่าว่า ชาวบ้านวังโมกข์ประกอบอาชีพทำนา เมื่อว่างจากงานทำนาผู้หญิงจึงรวมกลุ่มกันทอผ้าขาย เนื่องจากแต่ละครอบครัวมักทอผ้าใช้เองอยู่แล้ว แต่สมาชิกกลุ่มมีเวลาว่างไม่ตรงกัน บางคนขาดการกระตือรือร้น จึงต่างคนต่างทำ ต่อมาสหกรณ์จังหวัดพิจิตรมาประสานงานให้รวมกลุ่มกันไปศึกษาดูงานอาชีพที่ จ.ลพบุรี หลังกลับจากการดูงานจึงคิดทำไข่เค็มพอกดินสอพอง เนื่องจากมีวัตถุดิบอยู่แล้ว คือ เป็ดตามทุ่ง ซึ่งช่วงเวลาไข่เป็ดมีราคาถูก ฟองละ 50 สตางค์ถึง 1 บาท จึงติดต่อซื้อดินสอพองมาทดลองผลิตไข่เค็มพอก

เริ่มผลิตไข่เค็ม

"ได้ชักชวนสมาชิกเดิมที่เคยทอผ้าและจักสานมารวมกลุ่มอีกครั้งเพื่อทำไข่เค็ม ครั้งแรกมีสมาชิก 7 คน ลงหุ้นกันคนละ 1,000 บาท รวม 7,000 บาท ช่วงแรกเราทดลองทำตามสูตรแต่ได้ผลไม่ดีนัก ไข่เน่าบ้าง ต้มแล้วแตกร้าวบ้าง เก็บไว้ไม่ได้นาน ซึ่งเราก็ไม่ท้อถอย พยายามช่วยกันแก้ปัญหา เรียนรู้ด้วยตนเอง ลองผิดลองถูกมาโดยตลอด ซึ่งจากการทดลองหลายต่อหลายครั้งทำให้เราได้สูตรที่ได้มาตรฐาน สามารถทำไข่เค็มที่มีรสชาติอร่อย คือ ไข่ขาวไม่เค็มจัด ไข่แดงมีสีแดง เก็บไว้ได้นานเป็นเดือน และเริ่มผลิตขายเป็นรายได้เสริมเลี้ยงครอบครัว จากนั้นสมาชิกกลุ่มก็เพิ่มขึ้นเป็น 23 คน"

ต่อด้านหลัง

"เกษมศรี" เล่าอีกว่า ปัจจุบันกลุ่มสตรีพัฒนาเป็นไข่เค็มไอโอดีน กำลังการผลิตวันละ 500-4,000 ฟอง หรือเดือนละ 10,000-25,000 ฟอง ปีละ 1-2.2 แสนฟอง ต้นทุนการฟองละ 3.25 บาท ส่งขายได้กำไรฟองละ 1.75 บาท โดยจะบรรจุกล่องขายราคาขายส่งกล่องละ 50 บาท ขายปลีกกล่องละ 60 บาท ทำให้สมาชิกกลุ่มมีรายได้เดือนละหลายพันบาท

"ปัจจุบันการรวมกลุ่มของสมาชิกเป็นไปในรูปแบบรวมหุ้น ราคาหุ้นละ 200 บาท มีการจัดสรรกำไรสุทธิประจำปีเมื่อสิ้นปีโดยปันผลผู้ถือหุ้นร้อยละ 20 ที่เหลือสมทบเข้ากลุ่มเพื่อขยายกิจการ และสนับสนุนสาธารณประโยชน์ในชุมชน อย่างไรก็ตาม ยอมรับว่าระยะหลังยอดขายสินค้าลดลงมาก เนื่องจากนักท่องเที่ยวลดลง อีกทั้งวัตถุดิบ คือ ไข่เป็ดขึ้นราคา เนื่องจากสภาพอากาศร้อนทำให้เป็ดไข่น้อย ธุรกิจของกลุ่มแม่บ้านต้องเว้นวรรคขาดตอนไป

"ขณะนี้กลุ่มกำลังหาแนวทางส่งเสริมการตลาด และวัตถุดิบ เพื่อกิจกรรมของกลุ่มแม่บ้านจะได้ดินหน้าต่อไปได้ เพราะไข่เค็มของกลุ่มสตรีบ้านหนองหญ้าปล้องนับเป็นอาหารและของฝากที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ผู้ใดมีโอกาสเดินทางมาเที่ยวหรือผ่านทางเข้ามาใน จ.พิจิตร สามารถหาซื้อไปบริโภคได้ หรือหากต้องการซื้อในปริมาณมากติดต่อได้ที่กลุ่มสตรีบ้านหนองหญ้าปล้อง โทร.08-7206-4869"

มติชนรายวัน วันที่ 14 มิถุนายน พ.ศ. 2552 ปีที่ 32 ฉบับที่ 11418 หน้า 10

ที่มา :
http://www.matichon.co.th/matichon/view_news.php?newsid=01pro13140652&sectionid=0112&day=2009-06-14