

# ข้าวเกรียบกึ่ง “ป้าจ่านงค์” ธรรมดาที่ไม่ธรรมดา

## แม่บ้าน งานเกษตร

● นิภา ศักดิ์ศรี

ซึ่งได้ยึดอาชีพนี้เป็นอาชีพหลักมานานแล้ว

คุณนันทนา กล่าวว่า ที่ครอบครัวยึดอาชีพทำข้าวเกรียบกึ่งชาย ก็เนื่องจากว่า ข้าวเกรียบเป็นที่นิยมบริโภคกันมานาน และแพร่หลายไปทั่วประเทศ โดยใช้เป็นกับแกล้ม รับประทานเล่น และยังเป็นของฝากได้อีกด้วย

ข้าวเกรียบกึ่ง “ป้าจ่านงค์” (ป้าจ่านงค์ คือ คุณแม่ของคุณนันทนา) เป็นที่รู้จักกันทั่วไปใน



พร้อมจำหน่าย

เนื่องจากว่า จังหวัดเพชรบุรี เป็นจังหวัดที่อยู่ติดทะเล ดังนั้น คนส่วนใหญ่จึงมักคิดว่าชาวเพชรบุรีจะต้องประกอบอาชีพเป็นชาวประมง ออกเรือหาปลา หรือขายอาหารทะเล



ขั้นตอนบางอย่างยังใช้วิธีดั้งเดิม

แท้จริงแล้ว ยังมีอีกหลากหลายอาชีพที่นำอาหารทะเลมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้มากมาย เช่น **คุณนันทนา แดงอ่อน** อายุ 43 ปี อยู่บ้านเลขที่ 275 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านแหลม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เธอเป็นชาวเพชรบุรีคนหนึ่งที่สืบทอดกิจการของครอบครัว จากรุ่นหนึ่งสู่รุ่นหนึ่ง นั่นก็คือการทำข้าวเกรียบกึ่ง โดยดำเนินกิจการเพียงคนเดียว ตั้งแต่เตรียมวัตถุดิบถึงการจำหน่าย

พื้นที่อำเภอบ้านแหลม เป็นสูตรโบราณดั้งเดิมที่ทำกันมานานกว่า 50 ปีนี้ ชายเพียงกิโลกรัมละ 150 บาทเท่านั้น ไม่ใสสารกันบูด ไม่มีวางจำหน่ายตาม

ร้านต่างๆ ไป หากใครต้องการลองลิ้มชิมรสข้าวเกรียบกึ่งที่แสนอร่อยนี้ จะต้องเดินทางไปอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี แห่งเดียวเท่านั้น เพราะคุณ

นันทนาทำขายเฉพาะที่บ้าน เพื่อให้ได้รสชาติที่แสนอร่อย คุณนันทนาแนะนำว่า ผู้ซื้อจะต้องนำไปทอดเอง หากต้องการเก็บข้าวเกรียบกึ่ง “ป้าจ่านงค์” ไว้รับประทานในโอกาสต่างๆ ก็สามารถซื้อเก็บไว้ได้นานเป็นปีเลยทีเดียว เพียงแค่เก็บ

ไว้ในอุณหภูมิห้องเท่านั้น ส่วนผสมของข้าวเกรียบกึ่งโบราณสูตรดั้งเดิมนี้ก็มีไม่มากมาย ทำได้ง่าย นั่นก็คือ แป้งมัน ไข่ต้ม ผริกไทยป่น เกลือป่น น้ำตาลทราย และที่ขาดไม่ได้คือ กุ้งชาวดสด วิธีการทำก็ไม่ยุ่งยากอะไร เพียงแค่นำกุ้งมา

แกะเปลือกและเอาหัวออก นำเฉพาะเนื้อล้วนๆ ไปสากน้ำพอสุกๆ ดิบๆ แล้วมาบดให้ละเอียด จากนั้นนำแป้งมัน เกลือป่น ผริกไทยป่น น้ำตาลทราย มาผสมให้เข้ากัน ขั้นตอนต่อไป นำแป้งที่ผสมแล้วนวดกับน้ำเดือดก่อนพอเป็นเชื้อ แล้วจึงค่อยเติมเนื้อกุ้ง ไข่ต้ม ไข่ลวกและแป้งขนาดจนเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน จนกระทั่งหมดส่วนผสม ใช้เวลานานประมาณ 20 นาที การเติมน้ำต้องดูว่าเวลานวดแป้งถ้าแห้งไปจึงค่อยเติมน้ำเพราะในเนื้อกุ้งจะมีน้ำอยู่แล้ว อาจจะไม่ต้องเติมน้ำก็ได้ เมื่อนวดแป้งได้ที่ควรลองปั้นดูให้นิ่มพอดี ถ้าแป้งแข็งเกินไปเวลาทำไปนั้นข้าวเกรียบจะแตก ถ้านิ่มเกินไปเวลานำขึ้นข้าวเกรียบจะ

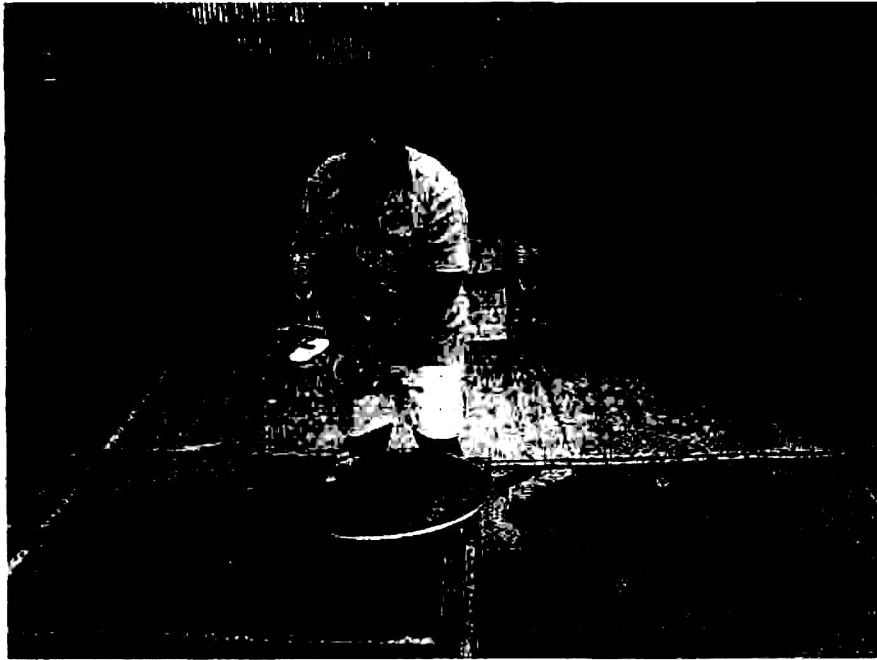


คุณนันทนา แดงอ่อน

มักลม

เมื่อคลุกเคล้าจนเข้ากันแล้ว นำมาปั่นให้ เป็นแท่ง แล้วนำไปนึ่งประมาณ 2 ชั่วโมง เมื่อ นึ่งเสร็จแล้วนำมาตั้งทิ้งไว้ค้างคืน หรือนำใส่ตู้ เย็นชั้นความเย็นธรรมดา เพื่อให้ผิวนอกแข็ง สะดวกในการหั่น จากนั้นนำมาหั่นเป็นแว่นบางๆ ด้วยแรงงานคนล้วนๆ โดยใช้มีดที่คม ต้องมี เทคนิคและความชำนาญในการหั่นเล็กน้อย จึงจะทำให้หั่นออกมาแล้วไม่แตกและได้รูปสวย ผู้ประกอบการบางคนมักใช้เครื่องหั่นแบบหั่น ผักและผลไม้ (ซึ่งไม่ใช่เครื่องหั่นข้าวเกรียบ) ดังนั้นความหนาบางของข้าวเกรียบจะไม่เท่ากัน ซึ่งจะมีผลต่อการทอดตัวในข้าวเกรียบ หลังจากหั่นข้าวเกรียบเสร็จแล้ว ก็ถึงขั้นตอนของ การนำไปตากแดด การตากแดดควรตากให้แห้ง ประมาณ 1-2 แดด ให้แห้งสนิท ถ้าตากแดด น้อยไป ข้าวเกรียบจะมีความชื้นสูง เมื่อนำไป ทอดจะเกิดรูพรุนใหญ่บ้างเล็กบ้างไม่สม่ำเสมอ เมื่อข้าวเกรียบแห้งสนิทแล้ว ให้เก็บใส่ ภาชนะที่กันแสงได้ หรือใส่ในบีบเพื่อป้องกัน ไม่ให้ข้าวเกรียบเปลี่ยนสี และเป็นการเก็บข้าว เกรียบไว้ได้อีกนาน

ตามปกติแล้ว ไข่แต่ละวัน คุณนั้นหมายจะ ทำข้าวเกรียบไว้ให้น้อยมาก ดังนั้น หากใคร ต้องการจำนวนมาก ต้องสั่งล่วงหน้าประมาณ 1 สัปดาห์ คุณนั้นหมายจะแนะนำอีกว่า การหมักน ึ่งของข้าวเกรียบสาเหตุหนึ่งเกิดจากการทอด



ขั้นตอนการตาก

ข้าวเกรียบในน้ำมันที่มีอุณหภูมิต่ำ ไม่ร้อน เพียงพอที่จะทำให้มันกลายเป็นไออย่างรวดเร็ว ข้าวเกรียบจะอมน้ำมัน หากบรรจุข้าวเกรียบใส่ ถุง ออกซิเจนในถุงบรรจุข้าวเกรียบจะทำ

ปฏิกิริยากับน้ำมันที่ทอดในข้าวเกรียบ ทำให้ เกิดปฏิกิริยาเหม็นหืนขึ้น เธอจึงแนะนำให้ใช้ กระดาษซับน้ำมันรองหลังช่วงเสด็จน้ำมัน เกล็ดลิบความอร่อยของข้าวเกรียบกุ้งคือ

การนำไปนึ่งด้วยเตาถ่าน เพราะจะทำให้ข้าว เกรียบกุ้งมีกลิ่นหอม และในการทอดข้าว เกรียบ ให้นำมาทอดใน น้ำมันร้อนๆ โดยใช้ไฟ แรง พอน้ำมันร้อนให้ ลดมาใช้ไฟกลาง เพื่อ ป้องกันข้าวเกรียบไหม้ ข้าว เกรียบ กุ้ง ไบรอนสูตรดั้งเดิมสูตร นี้ นอกจากจะขึ้นชื่อที่ อำเภอบ้านแพ้วล ม จังหวัดเพชรบุรีแล้ว คุณนั้นหมายยังส่งไป จำหน่ายที่ร้านอาหาร ไทยในประเทศสหรัฐ อเมริกา จนเป็นที่รู้จัก กันทั่ว สมกับที่เป็นข้าว เกรียบกุ้งที่ธรรมดา

ที่ไม่ธรรมดาจริงๆ

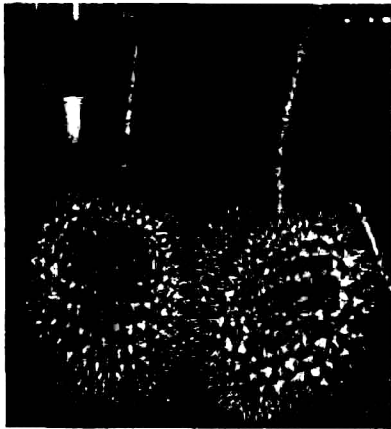
สำหรับผู้สนใจสามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม หรือโทร.สั่ง ข้าวเกรียบกุ้ง "บ้านจันทน์" ได้ที่ โทร. (032) 418-468

## เกร็ดเกษตร

สำนักพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร

# วิธีป้องกันกำจัดโรครากเน่าโคนเน่าทุเรียน แบบภูมิปัญญาชาวบ้าน

โรครากเน่าโคนเน่าทุเรียน เป็นโรคที่มีสาเหตุมาจากเชื้อราไฟ ทอลพอซ่า เชื้อทำลายบริเวณราก จำต้น กิ่ง แม้กระทั่งผล ทำให้ต้น ทุเรียนยืนต้นตาย หรือผลเน่าร่วง เกษตรกรผู้ปลูกทุเรียนมีปัญหาอัน ตรายนี้มาตลอด และมีต้นทุนค่อนข้างสูงมากในการใช้สารเคมีป้องกัน และกำจัดโรคนี้ และยังไม่ได้ผลดี



คุณบุญเรือน มั่งขวัญ เกษตรกร ตำบลตรอกนอง อำเภอชลบุรี จังหวัด จันทบุรี ซึ่งเป็นทั้งแม่บ้านเกษตรกร สมาชิกเครือข่ายมังคุด และเป็นกลุ่มคัดแยก มังคุดเพื่อการส่งออก ได้ใช้สารจากเปลือก มังคุดป้องกันกำจัดโรครากเน่าโคนเน่าของ ทุเรียน สามารถป้องกันและควบคุมโรคนี้ได้ เป็นอย่างดี วิธีการปฏิบัติโดยนำเปลือกมังคุด ซึ่งเกษตรกรรายนี้ได้นำผลมังคุดเกรดต่ำมา แกะเนื้อเพื่อแปรรูป ส่วนเปลือกได้นำมาหมัก โดยใช้ถังหมัก 200 ลิตร นำเปลือกที่แกะ เนื้อแล้วมาทุบหรือทำให้แตกใส่ถังหมัก

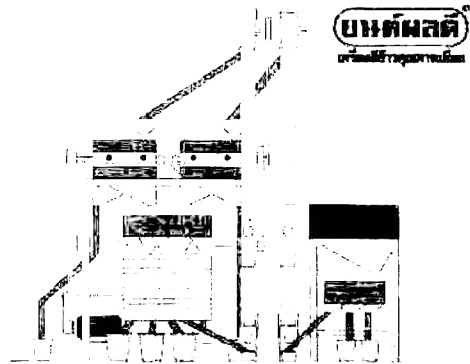
ประมาณครึ่งถัง แล้วใส่น้ำ 100 ลิตร ให้ ท่วมเปลือก ประมาณครึ่งถัง หมักไว้ 2 วัน นำน้ำที่หมักได้ไปราดบริเวณโคนต้น ทุเรียน หรือทาบบริเวณที่เป็นโรครากเน่า สัปดาห์ ละครั้ง ประมาณ 3-4 ครั้ง จะสามารถ ป้องกันและกำจัดโรครากเน่าและโคนเน่า ทุเรียนได้อย่างดี

## ข่าวดี !!! สำหรับกองทุนหมู่บ้าน SML

บริษัท ยนต์ผลดี จำกัด ผู้ผลิตเครื่องสีข้าวมานานกว่า 30 ปี ขอเสนอ

### "ข่าวดี 200 โรงสีข้าวสำหรับกองทุนหมู่บ้าน SML"

โครงสร้างแข็งแรง ทนทาน สวยงาม ใช้งานง่าย สืบแล้วได้ข้าวสารขาว สะอาดและมีจมูกข้าวสวยกว่า อีกทั้งยังแยกข้าวดี้น ข้าวท่อน ข้าวปลาย เกือบ รำละเอียด-หยาบ และสิ่งเจือปนออกจากรันได้ในคราวเดียว



ผลิตโดยศูนย์บริการการศึกษารัฐบาลไทย

บริษัท ยนต์ผลดี จำกัด สำนักงาน ถนนราษฎร์ โทร. 056-334000 โทรสาร 056-334004

www.yontpholdee.com