



หมุยอในกระบอกไม้ไผ่

คุณน้อย ท้า

- ภูมิปัญญาของคนไทย
- การใช้ไม้ไผ่กับอาหารไทย
- แนวคิดของการพัฒนาชุมชนสู่ความพอเพียงที่ยั่งยืน



หมุยอ อวอยสุด สุด

อดีต ของคนสู้ชีวิต ที่เป็นผู้หญิงตัวเล็กๆ ได้

รับการศึกษาที่เหมาะสมบวกกับความตั้งใจที่แน่วแน่ ทำงานในบริษัทคู่กับสามีและตั้งเป้าหมายชีวิตว่า 10 ปี อยู่ในกรุงเทพฯ หลังจากนั้น จะกลับสู่ชนบทไม่ว่าชีวิต จะประสบความสำเร็จหรือไม่ก็ตาม แล้ววันนี้ (10 กว่า ปี) ก็มาถึง จึงผันชีวิตกลับสู่จังหวัดเลย ซึ่งเป็นบ้านเกิด ของสามี ผู้หญิงเก่งวันนี้ คือคุณ สุชาดา (น้อย) สิงห์ สติธัย ด้วยวัย 39 ปี ณ บ้านเลขที่ 1 หมู่ 9 บ้านศรี ภูหลวง ต.หนองคัน อ.ภูหลวง จ.เลย โทร. 081-564-3597

ความตั้งใจ ต้องการกลับสู่วิถีชีวิตชนบท

อยากให้ครอบครัวสัมผัสกับวิถีชีวิตธรรมชาติ เติบโต กับธรรมชาติ ต้องการนำความรู้ที่พอมืออยู่บ้างมา ประยุกต์ใช้กับชนบท หล่อหลอมสังคมบ้านเราให้รู้จัก การพึ่งพาตนเองเป็นหลัก ใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่าง คุ่มค่า วิเคราะห์ความเป็นไปได้และปรับแก้สถานการณ์



ผสมหมูและเครื่องปรุง



ต้องมีน้ำแข็งทุกขั้นตอน

เช่น เดิมส่งเสริมเรื่องการทอดผ้าฝ้าย ในกลุ่ม OTOP ซึ่งแรกๆ ก็ดี แต่พอนานไปอุตสาหกรรมก็เอาของเราไปทำด้วยเครื่องจักร และได้กำไรมากกว่า เร็วกว่า คนชนบททอดผ้าด้วยมือก็จะอยู่ไม่ได้ จึงเริ่มปรับเปลี่ยนหาสินค้าที่ออกจากชุมชนแล้วทุกคนได้ใช้หรือได้บริโภค มาลงตัวที่ประเภทอาหาร ทุกคนต้องหิว และต้องกินทุกวัน กินแล้วหิวก็ต้องกินอีก สินค้าเราก็จะผลิตเพื่อตอบสนองความต้องการ

การบริโภค ได้ตลอดเวลา และกลุ่มเป้าหมาย เรามีมากทุกภาค ทุกจังหวัด แต่ต้องเร้าใจหรือแปลกใหม่ชนิดน้อย จึงมาลงตัวที่ **หมวยในกระบอกไม้ไผ่**

ทำไมต้องหมวยในกระบอกไม้ไผ่ ?

เดิมหมวยยั่วไปเราจะพบว่า ถูกบรรจุอยู่ในห่อที่ห่อด้วยใบตอง ถุงพลาสติก รสชาติไม่เร้าใจ ยุ่งยากในการห่อ และกลิ่นไม่หอมชวนรับประทาน ไม่แปลก ด้วยเห็นว่าไม้ไผ่ใช้ทำข้าวหลามได้อร่อย ถ้าเรามาใส่หมวยน่าจะได้ และสำคัญคือไม่ต้องใช้ไฟที่มีเยื่อเหมือนไฟที่ใช้ทำข้าวหลาม จึงทดลองทำดู ทำหลายกระบอก หลายสูตร หลายแนวทาง ทั้งต้ม นึ่ง เผา อบ สุดท้ายก็จบลงด้วยสูตรเด็ดที่ลงตัวทุกคน บอกเราว่าอร่อย สูตรนี้จึงขอสงวนไว้ และได้จดทะเบียนสิทธิบัตรไว้แล้ว เป็นสูตรเฉพาะตัวเราและกลุ่มเรา คุณน้อยกล่าวว่า แนวความคิดการใช้กระบอกไม้ไผ่ เช่นนี้ ท่านอื่น ท้องถิ่นอื่นสามารถนำไปทำได้เลย จะใช้อะไรใส่กระบอกไม้ไผ่ขาย



ซังน้ำหนักก่อนลงกระบอกลำไย

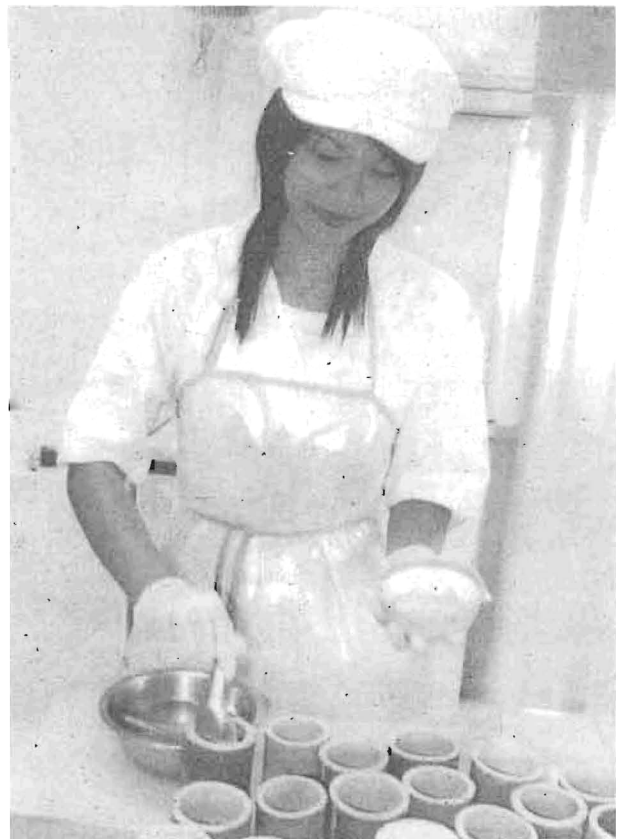
ก็เอาเลย เช่น ปลาข้าวสับในกระบอกลำไย , ปลาจ่อมในกระบอกลำไย หรือปลายอ - หมูยอ ในกระบอกลำไย เพียงแต่ไม่ลอกเลียนแบบสูตรเท่านั้นเอง ท่านจะใช้สูตรของท่านก็ได้ จะได้ช่วยกันคิดพัฒนารายได้สู่ชุมชนเพื่อปลดหนี้สิน เข้าไปใช้ชีวิตตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงให้งดงาม

การทำหมูยอในกระบอกลำไย ปัจจัยสำคัญประกอบด้วย

1. หมู จะใช้เนื้อหมูส่วนเนื้อสะโพกหลัง เป็นหมูเนื้อแดง ที่เป็นหมูธรรมชาติยิ่งดี เป็นหมูภายในจังหวัด กิโลกรัมละ 90 บาท ซึ่งจัดตั้งเป็นกลุ่มผู้เลี้ยงหมูด้วย

ระบบชีวภาพคล้ายกับการเลี้ยงหมูหลุมทางภาคเหนือเช่น จังหวัดพะเยา เป็นต้น หมูที่เลี้ยงถึงธรรมชาติ ไม่มีการใช้สารเร่งเนื้อแต่อย่างใด เมื่อเลี้ยงแล้วทางโรงชำแหละ หมูก็ซื้อหมูจากสมาชิกเข้าชำแหละ กรมปศุสัตว์ควรสนับสนุนให้มาก ทุกบ้านควรมีหมู เช่นแต่ปางก่อน จะเลี้ยงหมูให้กินผักบุ้ง ผักตบชวาผสมรำ จะได้เนื้อหมูที่บริโภคร่อยทั้งตัว ฉะนั้นหากท้องถิ่นใดใกล้เคียง มีการเลี้ยงหมูเช่นนี้โปรดติดต่อมาได้นิดรับซื้อ

2. ไม้ไผ่ ปัจจุบันจะใช้ไม้ไผ่ขางนวล ที่มีอยู่ในท้องถิ่น ตัดพั่นเมื่ออายุ 3 ปี แต่การใช้ไม้จำเป็นต้องอายุ 3 ปี อาจจะมี 1 2 ปีก็ได้ เราไม่ต้องการเยื่อไม้ จึงไม่ต้องใช้ไม้ที่มีเยื่อมาก ไม้ที่สามารถนำมาใช้กับการแปรรูปหมูยอนี้ ใช้ไม้ไผ่สีสุก ไม้ไผ่ตงได้ห้วน ไม้ไผ่หมาจู



บรรจุในกระบอกลำไยขนาด 2 จิต/กระบอกลำไย

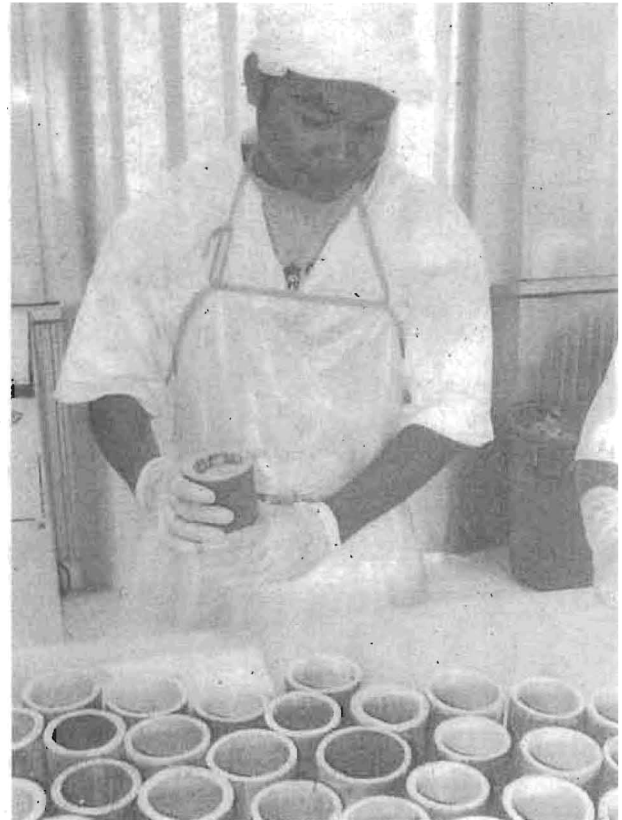


ไม้ไผ่ป่า ไม้ต้องการไผ่ลำใหญ่ จะทำให้การบรรจุไม่สวยงาม ขนาดของลำไผ่เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2-3 นิ้ว ความสูงของกระบอกไม้ไผ่ที่นำมาใช้ประมาณ 5 นิ้ว ไม้ไผ่ 1 ปล้อง สามารถนำมาใช้ได้ 2 กระบอก โดยตัดข้อออกทั้ง วันหนึ่งๆ เฉพาะที่วิสาหกิจของเราใช้ประมาณ 1,000 กระบอก เราจะซื้อจากกลุ่มสมาชิกของเราปล้องละ 1.50 บาท ลำหนึ่งจะได้ประมาณ 15-20 บาท สมาชิกทุกคนจะต้องปลูกไผ่เพื่อทดแทนด้วยเราควรเผื่อวันข้างหน้าถ้าเราเอาแต่ตัดอย่างเดียวอีกไม่นานก็จะหมด ป่าก็หมด ป่าก็ปิด แล้วเราจะเอาไม้ไผ่ที่ไหนมาทำอย่างต่อเนื่อง

ชนิดของไม้ที่ควรปลูก เพื่อจัดทำโครงการนี้ คือ **ไม้ตงได้หัว** ซึ่งมีคุณสมบัติพิเศษ คือ ลำไม้โตมาก



ปิดฝาทั้ง 2 ด้าน มัดด้วยตอกไม้ไผ่



กระทุ้งกระบอกให้แน่น

นัก ปล้องยาว ปล้องกว้าง เนื้อไม้ไม่หนา มีเยื่อกำลังพอดี ออกหน่อตก ออกได้ตลอดปี อายุของลำไผ่ ประมาณ 1 ปีครึ่ง ถึง 2 ปี จะตัดฟันได้เลย ไม่ต้องรอถึง 3 ปี เหมาะที่จะนำมาปลูกในโครงการนี้โดยเฉพาะ สำหรับพันธุ์อื่นๆ จะออกหน่อปีละครั้ง ทำให้ลำช้า ปริมาณลำไผ่จะไม่ทันความต้องการ ในขณะนี้ ถ้าผู้ใดมีไม้ไผ่อยู่แล้ว ต้องการขายโปรดติดต่อ ไปที่วิสาหกิจชุมชนแห่งนี้ ตามหมายเลขโทรศัพท์ข้างต้น

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำหมุยในกระบอกไม้ไผ่

1. เนื้อหมูแดง ส่วนสะโพก
2. พริกไทยดำอย่างดี เกรดเอ
3. เกลือแต่นำมาคั่วผ่านความร้อน
4. ใบเตยใช้แต่งกลิ่น



บุคลากรต้องสะอาด ห้องบรรจุปลอดสารพิษ

เป็นธรรมชาติ แล้วนำไปนึ่ง
แต่ก่อนบดส่วนบนกระบอก
ให้แห้งใบเตยขนาด 1 นิ้ว วาง
ไว้ส่วนบน ให้ได้กลิ่นหอม
ของใบเตย เมื่อสุกแล้วก็
สามารถส่งจำหน่ายได้

การตลาด ใน

หมวย 1 กระบอก จะมีน้ำ
หนักของหมวย 2 ชีด และ
ไม้ไผ่พร้อมอุปกรณ์ต่างๆ
ต้นทุนจะอยู่ที่ 30 บาท เรา
จำหน่ายราคาส่งกระบอกละ
40 บาท เราเอาจำนวน
มากไว้ก่อนและทำชื่อเสียง

5. น้ำตาลทราย

6. สารฟอสเฟส เพื่อบกษณ

เมื่อนำหมูแดงบด
ละเอียดผสมกับส่วนผสม
เรียบร้อยแล้ว การเข้าคลุก
เคล้าจะต้องมีน้ำแข็งเป็นตัว
เชื่อมรักษาคุณภาพของเนื้อหมู
ได้รสชาติที่เหมาะสมแล้วนำมา
ตวงชั่งน้ำหนักให้เท่ากัน เทลง
กระบอกที่ตัดเตรียมไว้แล้วด้วย
วิธีที่สะอาด และปิดกระบอก
ด้วยฟรอย ถ้ามีใบบัวก็จะดีมาก
ใช้ใบตองมักจะแตก ผูกมัด
กระบอกด้วยดอกลำไย จะดู



สุกแล้วพร้อมบริโภค



ไส้กรอกหมู ก็มีนะค่ะ

คุณภาพเป็นหลัก วันละ 1,000 กระบอก ส่งจำหน่ายร้านใหญ่ เดอะมอลล์ทุกสาขา และซูเปอร์มาร์เก็ต ในกรุงเทพฯ หาซื้อได้ ซึ่งนอกจากเราจะมีหมูยอในกระบอกไม้ไผ่แล้ว เรามีไส้กรอกเลิศจรส และเราต้องการทำปลายอในกระบอกไม้ไผ่ แต่เราขาดวัตถุดิบคือปลา ฉะนั้นเราต้องการปลา ท่านที่สนใจติดต่อวิธีการเลี้ยงปลาได้ที่ชมรมเพื่อนเกษตร การเลี้ยงปลาด้วยฟางข้าว เพื่อลดต้นทุน

ความอร่อย ไม้ไผ่จะมีเส้นหินในตัวอยู่แล้ว ในความหอมของเนื้อไม้ เรารู้จักข้าวหลามดีอยู่แล้ว ฉะนั้นหมูยอหลาม หรือหลามหมูยอ ก็ไม่ต้องอธิบายแล้ว อยู่แต่ว่าจะหาซื้อได้หรือเปล่านั้นจะปลูกไม้หรือไม่ อนาคตจะมีไม้ให้หลามหรือไม่



นี่ค่ะ คุณน้อย พร้อมหมูยอที่นำมารับประทาน