

ก

จวัตรประจำวันของ กลุ่มแม่บ้านเกษตรโพธิทอง พัฒนา ต.ท่าคอย อ.ท่ายาง จ.เพชรบุรี อีกอย่างหนึ่งหลังจากที่ว่างเว้นจากงานหลักของพวกเขาถือ

การรวมตัวกันนำผักชะอมมาแปรรูปเป็น ข้าวเกรียบชะอม ออกจำหน่ายเป็นอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับพวกเขาเป็นอย่างดี

นางประทีป ปลั่งเอี่ยม ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรโพธิทองพัฒนา กล่าวว่า เมื่อก่อนนี้พวกตนยังรวมตัวกันเป็นกลุ่มเล็ก ๆ อยู่ มีสมาชิกเพียง 20 คนเอง แต่ตอนนี้เกือบ 50 คนแล้ว โดยทางเจ้าหน้าที่เคหะกิจเกษตรได้เข้ามาสอนมาแนะนำให้ทำอาชีพเสริมยามว่าง เช่น ทำขนม พวกถั่วเคลือบ ข้าวเกรียบเผือก ข้าวเกรียบฟักทอง แต่ก็ยังไม่เป็นการซื้อเป็นขายอะไร ส่วนใหญ่จะทำกินกันเอง ต่อมาผัก

เป็นอีกครั้งเพื่อให้แบ่งแข็งตัวจนสามารถนำมาหันเป็นแวน ๆ ได้ หลังจากที่ทำขึ้นเรียบร้อยแล้วก็นำไปส่งลมให้แห้ง เป็นอันเสร็จเรียบร้อย โดยที่กลุ่มจะมีจำหน่ายทั้งที่ซึ่งไม่ได้ทอดและที่ทอดเรียบร้อยแล้ว

ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรโพธิทองพัฒนา เล่าต่อไปอีกว่า ด้านการตลาดของข้าวเกรียบชะอมตอนนี้ยังไม่ค่อยกว้างเท่าไร แม้ช่วงที่นำไปออกร้านจะได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยว และชาวบ้านเข้ามาซื้อหาเป็นประจำแต่ก็ยังไม่มากเท่าไรนัก

และนี่ก็เป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สร้างรายได้ให้แก่ชาวบ้าน และชุมชนเป็นอย่างดี อีกทั้งยังเป็นการช่วยชาติอีกทางหนึ่งในการกระตุ้นเศรษฐกิจตามวิถีทางแบบไทย ปลูกฝังให้ลูกหลานใช้จ่ายเงินอย่างประหยัดกินอยู่แบบเศรษฐกิจพอเพียง

'ข้าวเกรียบชะอม' บ้านโพธิทอง สัมผัสรสชาติแปลกใหม่ไม่เหมือนใคร!

พะอมมีราคาถูกลง ซึ่งที่หมู่บ้านชาวบ้านส่วนใหญ่ก็ปลูกผักชะอมกันเยอะ พวกตนจึงมาปรึกษากันว่า ทำข้าวเกรียบเผือก ข้าวเกรียบฟักทอง นั้นมันก็ดี แต่ที่หมู่บ้านเราไม่ค่อยจะมีวัตถุดิบเท่าไรนัก ทั้งที่ในพื้นที่เราก็มีชะอมอยู่มาก น่าจะนำผักชะอมมาดัดแปลงจะดีกว่า จากนั้นตนและเพื่อน ๆ จึงได้นำผักชะอมมาแปรรูปทำเป็น ข้าวเกรียบชะอม ออกวางจำหน่าย ซึ่งกว่าที่จะนำออกมาวางขายได้นั้นพวกตนลองทำกินกันเองมานานพอสมควรจนมั่นใจถึงลองวางขายดูบ้าง ปรากฏว่าได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยว และชาวบ้านเป็นอย่างดี



นางประทีป กล่าวต่อไปว่า ในส่วนของขั้นตอนการทำข้าวเกรียบชะอม นั้นก็คล้ายกับการทำข้าวเกรียบทั่วไปคือเริ่มจากการนำยอดชะอมอ่อน ๆ มาชอยให้ละเอียด และผสมกับแป้งมัน พริกไทย เกลือ น้ำตาลทรายขาว คลุกให้เข้ากัน และนวดด้วยน้ำอุ่นจนแป้งเริ่มเหนียว จากนั้นจึงปั้นเป็นแท่งกลมพอประมาณ นำใส่ซึ้ง และนำไปนึ่งจนสุก และถึงจะนำไปแช่

ช่วยพ่อแม่ทำงานเลี้ยงชีพและได้รับการถ่ายทอดวิชาความรู้จากประสบการณ์ทำรายได้โดยการผลิตสินค้า อย่างไรก็ตามก็ด้วยรสชาติและความแปลกใหม่ ของข้าวเกรียบชะอมจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรโพธิทองพัฒนาคงจะทำให้ติดตลาดได้ไม่ยากนักสำหรับผู้สนใจติดต่อได้ที่ โทร. 0-3241-8237-235.

ภัทรพงษ์ ปานปิ่นทอง/ประคิษฐ์ เหลืองอร่าม