

ແໜມປລາສັມ-ແໜມຫມູ' ຂອງດີ້ບ້ານໂນນກໍ່ ເນັ້ນສະອາດ-ທໍາສດໃຫມ່

ສ້າງຮາຍໄດ້ຫມຸນຫນ



ເມື່ອວັນທີ່ 26 ກ.ຄ.2565 ກຸ່ມເຂດຣອນທຣີຍ໌ບ້ານໂນນກໍ່ ຕ.ວັງດາລ ອ.ກບິນທຣ໌ບຸຣີ ຈ.ປຣາຈິນບຸຣີ ໄດ້ຮວມຕົວກັນ ຈັດຕັ້ງກຸ່ມເຂດຣອນທຣີຍ໌ ໃນການທໍາການເຂດຣສມສນສາມຄຣບວງຈຣ ສ່ຳເສຣີມສິ່ງແວດລ້ອມຂອງຫມຸນຫນ ສ້າງຮາຍໄດ້ ລດຣາຍຈ່າຍ ໃຊ້ເວລາວ່າງໄມ້ໃຫ້ສູນເປລ່າ ໂດຍການໄມ້ໃຊ້ປູຍເເມີແລະຍາຊ່າແມລງໃນພິຊຝັກນາຂ່າວ

ພຣັອມກັນນີ້ ໄດ້ຮວມຕົວກັນທໍາອາຫາຣແປຣຣຸປ ເປັນຜລທຣິຂອງກຸ່ມ ມຸ່ງຫນ້າສູ່ສິນຄ້າໂອທຳອປຂອງຫມຸນຫນຈໍາຫນ່າຍເປັນ ສິນຄ້າທ້ອດິນ-ພິນບ້ານ ປຣະກອບອາຫາຣທາຣເມນູເດັດ ສ້າງຮາຍໄດ້ຂອງກຸ່ມແມ່ບ້ານ ຜລທຣິສິນຄ້າ “ແໜມປລາສັມ, ແໜມຫມູ” ບ້ານໂນນກໍ່ ເປັນອາຊີຟເສຣີມ ນອກເນືອຈາກການທໍາການເຂດຣອນ ຯ ໂດຍໄດ້ຣັບການສນັບສນຸນຈາກ ການສິກຊານອກຣອຣເຣຣ ອ.ກບິນທຣ໌ບຸຣີ ແລະພັດທນາຫມຸນຫນອໍາເຄອແນະນໍາໃຫ້ເວລາຣູ້ ເຖື່ຍວກັບການຜລທຣິ ການສ້າງ ຂ່ອງທາງຕລາດ ການຈັດທໍາບູ້ຍືຂອງກຸ່ມ ແລະ ການຜລທຣິບຣຣຈຸກັດຫນີໃຫ້ຂວນນໍາຂື້ອຫາ ຈື່ງມີສມາຊິກກຸ່ມ ທັ່ງຫມດ 20 ຄນ

ນ.ສ.ບັ່ງອຣ ພິມພໍຣ໌ຣູ ອາຍຸ47ປີ ຫົວຫນ້າກຸ່ມ ກລ່າວວ່າ ເມື່ອ10ປີທີ່ຜ່ານມາ ກ່ອນຫນ້ານີ້ ແໜມປລາສັມ , ແໜມຫມູ ຂອງກຸ່ມເຂດຣອນທຣີຍ໌ທີ່ນີ້ ຈະນໍາພິຊຝັກສວນຄຣວ ຈື່ງເປັນຜລທຣິຂອງຂວາບ້ານໄປຈໍາຫນ່າຍຄວບຄຸ້ນໄປດ້ວຍ ໃນ ຈໍານວນປຣິມາມພອສມຄວຣເປື່ອເພີ່ມຮາຍໄດ້ອື່ກທາງຫນື່ງດ້ວຍ ລູກຄ້າໄດ້ສິນຄ້າຄຣບ

“กลุ่มทำแหนมปลาสาม,แหนมหมูนี้ จะรวมตัวกันจากกลุ่มแม่บ้าน ใช้เวลาที่ว่างเว้นมาช่วยกันทำสินค้าตนเอง จากนั้นก็จะหาตลาด จัดรวบรวมไปวางขายตามสถานที่ต่างๆ โดยเฉพาะตามตลาดนัด ที่ปัจจุบันมีเกือบในทุกหมู่บ้าน หรือในย่านเขตตัวเมือง - หน้าโรงงานอุตสาหกรรม และในพื้นที่ใกล้เคียง

“ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแหนมปลาสามกับแหนมหมู ของกลุ่ม จะเน้นความสะอาด ได้ปริมาณมาก เพื่อความพอใจของลูกค้าผู้บริโภค แถมราคาปานกลาง แบบชาวบ้านๆ สามารถเลือกซื้อหาไว้กินอย่างสะดวกสบาย เก็บไว้ได้นาน เป็นเดือนก็ไม่เสียไม่มีสารกันบูด

“ขั้นตอน วิธีการทำแหนมปลาสามกับแหนมหมูของกลุ่ม จะเน้นคุณภาพให้ลูกค้าเชื่อถือในรสชาติ โดยยึดหลักทำใหม่ๆสดๆเพื่อเอาใจผู้ที่ชอบของหมักรสเด็ด อร่อย ถูกปาก ไม่มีการขึ้นราคาตามท้องตลาดทั่วไป การค้าไม่หวือหวา ตลาดลูกค้าจับจ่ายไปได้เรื่อยๆ ตลาดไม่ตาย” น.ส.บังอรกล่าว



โดยการทำแหนมปลาสาม แหนมหมู ไม่ยุ่งยากอะไร การทำแหนมปลาสามแหนมขั้นตอนง่ายๆดังต่อไปนี้ นำเนื้อปลาบดละเอียดจากร้านค้าที่ตลาดสด หรือจากที่ชาวบ้านทำการประมงพื้นบ้านมาได้ จะเน้นเนื้อปลาฉลาด หรือ ปลาตอง กก.ละ๘๐บาทสำหรับทำแหนมปลาสาม ส่วนเนื้อหมูบด กก.ละ๑๐๐ - ๑๕๐ บาท,เตรียมข้าวสวยสุกครึ่ง กก.,กระเทียมโทนบด และ พริกชี้ฟ้าสด,ใบตอง,ตอกไม้ไม้ และยางรัด

เอาเนื้อปลาเทใส่ภาชนะมั้ง โดยขยี้ให้แตกออกจากกัน จากนั้นก็นำข้าวสวยสุกที่เตรียมไว้คลุกเคล้าให้เข้ากัน โดยการคลุกเคล้าเนื้อปลากับข้าวสวยให้เข้ากันละเอียดจนรวมเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วจะทำการปั้น (กำเนื้อปลาเป็นก้อนพอคำ)

ซึ่งการให้เนื้อเหนมปลา,เหนมหมู รวมเป็นเนื้อเดียวกัน อาจจะทำโดยใช้ไม้พายคน-กวนเข้ากัน หรืออาจนำ ส่วนผสมที่คลุกขึ้นมาแล้วปาลงใส่กอนั้นแรงๆ เป็นการนวดเนื้อเหนมให้รวมกัน ยิ่งนวดยิ่งเข้ากันดี จน ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกันได้ยิ่งดี นวดราว๑๐-๑๕ นาที ก็ใช้ได้แล้ว

จากนั้นก็เข้าสู่ขั้นตอนสุดท้าย คือการทอดหนึ่งมัด โดยเหนมหนึ่งก๊ีบ หรือ ๑ มัด จะใช้เนื้อปลาราว๑ขีด ยัดไส้ ด้วยพริกชี้ฟ้า และหอมเหมือนหอมข้าวต้มมัด แล้วใช้ตอกไม้ไผ่ที่สามมารถแวนอน๔เส้น เพื่อใช้เป็นที่ยับหรือที่ หิ้ว รัดด้วยยางวง บรรจุใส่กล่องหรือขายให้เห็นใบตองสดๆ



“ซึ่งทั้ง แหนมปลาส้ม กับเหนมหมู จะทำเหมือนกัน ไม่ยุ่งยาก ราคาเหนมปลาส้มเหนมหมู ขายจะขายทั้ง ปลีกและส่ง ราคาห่อละ ๘บาท ก๊ีบ๑๐บาท ๑มัด มี๕ก๊ีบ ขายมัดละ ๕๐บาท สร้างรายได้เฉลี่ยเดือนละ๖๕๐๐-๗๐๐๐ บาท พบว่าลูกค้าส่วนใหญ่ จะสั่งให้ทำให้ใหม่ๆสดๆ ทำไม่ถึงชั่วโมงก็เสร็จเรียบร้อยแล้ว”

“สนใจสั่งเหนมปลาส้มกับเหนมหมูของกลุ่มที่บังอรติดก็สามารถติด ต่อได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๙ ๐๑๕ ๘๙๑๐ เป็นการสร้างรายได้ให้กับชาวบ้าน”น.ส.บังอรกล้า

