

ต่อยอดภูมิปัญญาจากอดีต ข้าวเกรียบสำหรับน้ำจืด "บ้านนาคหา"

คอลัมน์ คนของแผ่นดิน โดย อภิญญา สุขแสงศรี



สาหร่ายในบ่อปลาที่เลี้ยงไว้

สาหร่ายที่ถูกดักขึ้นมาและนำมาหั่นเป็นก้อน

นางทองเหวียน หอมรส นำสาหร่ายที่ผสมแป้ง ตัดแบ่งแล้วไปตากแดด

เป็นที่ทราบกันในหมู่ผู้บริโภคสาหร่ายน้ำจืด หรือที่เรียกกันตามภาษาพื้นเมืองว่า "เตา" ในจังหวัดแพร่ ถ้าจะหาสาหร่ายน้ำจืดที่สะอาดและสามารถนำมาปรุงอาหาร ได้อย่างอร่อยแล้วนั้น ต้องเป็นสาหร่ายบ้านนาคหา ต.สวนเขื่อน อ.เมือง จ.แพร่ เท่านั้น เพราะที่นี้ยึดเป็นอาชีพกันมานาน ด้วยว่า "บ่อเตา" หรือบ่อสาหร่ายใน หมู่บ้านแห่งนี้ ยังคงมีผู้ยึดทำเป็นอาชีพสืบทอดมาแต่โบราณอีกนับ 10 ราย

รวมมีบ่อเตาทั้งหมด 23 บ่อ ในหมู่บ้าน

ด้วยกรรมวิธีแยบยลอันเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมจากการเพาะสาหร่ายให้มืออย่าง ต่อเนื่อง ทำให้ชาวบ้านสามารถขายสาหร่ายให้คนไปบริโภคได้ตลอดทั้งปี

เมื่อมีการดักสาหร่ายขึ้นจากบ่อแล้วก็จะเหลือเชื้อไว้ให้ได้แพร่พันธุ์ในระยะเวลา หนึ่ง ก่อนจะย้ายไปดักอีกบ่อหนึ่ง เป็นการวนเวียนซ้อนสาหร่ายขึ้นมาจำหน่ายใน หมู่บ้านและพ่อค้าแม่ค้าส่วนหนึ่งมารับไปจำหน่าย

"เตา" มีลักษณะเป็นสีเขียว เมื่อลอยอยู่ในน้ำจะติดกันเป็นแพลิวไหวไปกับ สายน้ำ หากมีน้ำกระเพื่อมสาหร่ายจะเป็นริ้วดูสวยงาม ส่วนการซ้อนสาหร่ายขึ้นมา จากน้ำ จะใช้ไม้ขนาดยาวสอดเข้าใต้สาหร่ายที่ลอยอยู่ในน้ำและพันๆ ขึ้นมากับไม้ เมื่อได้แล้วก็นำมาขึ้นเป็นก้อนเท่ากำปั้น ห่อด้วยใบตองส่งขาย นำมาประกอบ อาหารด้วยการยำ และการตำ ที่เรียกกันติดปากของคนภาคเหนือคือ "ตำเตา"

นอกจากสาหร่ายน้ำจืดจะนำไปปรุงอาหารแล้ว ที่บ้านนาคหา ยังได้พัฒนาต้นทุนทางธรรมชาติที่มีอยู่ให้ควบคู่ไปกับความ ทันสมัย หากแต่เกิดประโยชน์กับผู้บริโภค นั่นคือ การคิดทำข้าวเกรียบสาหร่ายน้ำจืด หรือ "ข้าวเกรียบเตา" ขึ้นมาจำหน่าย เป็น การแปรรูปผลิตภัณฑ์และเพิ่มมูลค่า ข้าวเกรียบที่ทำขึ้นมีคุณค่าทางโภชนาการเก็บไว้ได้นาน

นางทองเหวียน หอมรส อายุ 46 ปี บ้านเลขที่ 40/1 หมู่ที่ 5 ชาวบ้านนาคหา ต.สวนเขื่อน อ.เมือง จ.แพร่ และครอบครัว เป็นอีกผู้หนึ่งที่มีบ่อสาหร่ายน้ำจืดและทำสืบมาแต่สมัยรุ่น พ่อแม่ โดยคิดการทำข้าวเกรียบสาหร่ายร่วมกับกลุ่มแม่บ้านในบ้านนาคหา แล้วจัดตั้งกลุ่ม ผลิตข้าวเกรียบสาหร่ายออกขายเมื่อหลายเดือนที่ผ่านมา



ช่วยกันบรรจุถุงเตรียมขาย

นางทองเหวียนขยายความให้ฟังว่า หากขายแต่ สาหร่ายน้ำจืดแล้วนำไปทำอาหารอย่างเดียว บางครั้งเด็กอาจจะไม่อยากจะรับประทานสาหร่ายที่ ปรุงในรูปแบบของอาหาร แต่เมื่อนำมาทำเป็น ขนมขบเคี้ยว กลับได้รับความสนใจเกินความ คาดหมาย

"ผลจากการขายข้าวเกรียบสาหร่ายเพียงไม่กี่เดือน กลุ่มแม่บ้านบ้านนาคหาประสบความสำเร็จอย่างมากและเตรียมทำเป็นสินค้าโอท็อปของหมู่บ้าน"

นางทองเหวียนกล่าวถึงขั้นตอนการทำข้าวเกรียบสาหร่ายว่า หลังซ้อนสาหร่ายขึ้นจากบ่อ แล้ว นำมาล้างให้สะอาด 4-5 น้ำ ก่อนจะนำไปผสมกับแป้งตามสูตร ใส่เครื่องรสเค็มหวาน ตามส่วน แล้วปั้นเป็นแผ่นขนาดพอประมาณเหมือนข้าวเกรียบที่จำหน่ายทั่วไป จากนั้น นำไปตากแดดเป็นเวลา 2 วัน ให้แห้ง โดยตากบนแผ่นหญ้าคาเป็นแผ่น หรือรองด้วยพลาสติก หรือแผ่นสังกะสีใหม่ เพื่อให้ข้าวเกรียบแห้งเร็วขึ้น แล้วนำไปทอดในกระทะน้ำมัน ร้อนๆ เมื่อข้าวเกรียบพองและสุกได้ที่ตักขึ้นมาจะมีสีเขียว ก่อนนำมาบรรจุถุงจำหน่ายถุงละ 10 บาท หรือขายในราคากิโลกรัมละ 130 บาท แรกๆ ทำขายในหมู่บ้านและใกล้เคียง แต่ได้รับความนิยม จนทุกวันนี้ท่า รองรับผู้บริโภคไม่ทัน



ขายกันในหมู่บ้านถุงละ 10 บาท ข้าวเกรียบสาหร่ายที่ทอดเสร็จแล้ว

ด้วยมันสมองในการคิดค้นแปรรูปอาหารและเพื่อเป็นทางเลือกของผู้บริโภคด้วย ข้าวเกรียบสาหร่ายได้ถูกนำไปจำหน่ายทั่วจังหวัดแพร่ มีการผลิตกันในกลุ่มมากขึ้น ขณะที่สาหร่ายน้ำจืดสดก็เป็นที่นิยมอยู่เช่นกัน

"ขณะนี้ทำกันเกือบทั้งหมดบ้าน เนื่องจากเห็นว่าขายดี ราคาข้าวเกรียบสาหร่ายแค่ถุงละ 10 บาท แต่วันต่อหนึ่งร้านสามารถขายได้ประมาณ 300-400 บาท นอกจากนี้ มีการพัฒนาเอาฟักทองและพืชผลทางการเกษตรอื่นๆ มาพัฒนาให้เป็นข้าวเกรียบด้วย ตอนนี้อยู่ระหว่างดำเนินการทดลอง" นางทองเหวียนกล่าว

ในยามภาวะเศรษฐกิจเช่นนี้ บวกกับภูมิปัญญาของชาวบ้าน การทำอาชีพนี้น่าจะเป็นทางออกที่ดีสำหรับคนในหมู่บ้าน เพราะไม่ต้องพึ่งพาอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ หากแต่ระดมสมองและคิดทำกันในหมู่บ้าน ที่สำคัญยังเป็นการต่อยอดภูมิปัญญาของบรรพบุรุษได้อย่างดียิ่ง

มติชนรายวัน วันที่ 13 มิถุนายน พ.ศ. 2552 ปีที่ 32 ฉบับที่ 11417 หน้า 10

ที่มา :

http://www.matichon.co.th/matichon/view_news.php?newsid=01pro20130652§ionid=0112&day=2009-06-13