สีน้ำเงิน ฟองสีน้ำเงิน หลังจากกวนแล้วพักไว้ระยะหนึ่ง ผิวหน้าของเหลวจะเป็นสีน้ำเงินฟองสีน้ำเงินวาวไม่ยุบหรือแตกจะเป็นลักษณะของน้ำย้อมพร้อมย้อม

● การย้อมสีคราม

การย้อมสีคราม ผ้าที่ย้อมสีครามได้ดีที่สุดคือ ผ้าฝ้ายที่เปียกน้ำ การเตรียมเส้นฝ้ายก่อนย้อมต้องขยำฝ้ายกับน้ำให้เปียกทั่ว บิดให้หมาดจุ่มลงในหม้อน้ำย้อม กำฝ้ายให้แน่นแล้วคลายมือไล่เรียงไปเรื่อย ๆ รอบวงของฝ้ายใช้เวลาย้อม ประมาณ 10 ถึง 15 นาที หรือสังเกตน้ำย้อมจะใสขึ้น สีเหลืองจางลง สีเขียวเข้มขึ้น จึงหยุดการย้อม บิดฝ้ายที่ย้อมแล้วให้หมาดพร้อมกระตุกให้เรียงเส้น 1 ถึง 2 นาที เก็บไว้ในภาชนะปิดหรือท่อไว้ด้วยพลาสติก ละลายเนื้อคราม 50 กรัม ในน้ำขี้เถ้าพอประมาณให้เนื้อครามเหลว เทผสมในหม้อน้ำย้อมเดิม กวนคราม 2 ถึง 3 ครั้ง พักไว้ไม่น้อยกว่า 6 ชั่วโมง น้ำฝ้ายย้อมแล้วที่เก็บในภาชนะปิดลงย้อมอีกครั้งและทำเช่นเดิม ย้อมซ้ำจนได้สีเข้มตามความต้องการ

● หม้อนิลหนี-ครามมีผีสิง

การย้อมครามถือว่าเป็นศาสตร์และศิลป์อย่างหนึ่ง เนื่องจากผู้ทำจะต้องใจเย็น และเอาใจใส่อย่างมาก ในอดีตเชื่อว่าการก่อหม้อนิล หรือหม้อย้อมคราม ว่าครามมีผีสิง เพราะผู้ที่จะทำหม้อนิลจะต้องให้ความรักและดูแลเอาใจใส่เป็นอย่างดี คอยสังเกตว่าครามหิวน้ำต่างหรือยัง หากหิวแล้วจะต้องรีบเติมน้ำต่างในหม้อนิล ถ้าขาดการเอาใจใส่จะเกิดปรากฏการณ์ หม้อนิลหนี เป็นปัญหาสำคัญนั่นคือ อยู่ดี ๆ หม้อนิลที่ใช้ย้อมผ้าตามปกติเกิดเสีย ย้อมแล้วสีไม่ติดผ้าโดยไม่รู้สาเหตุ ทิ้งระยะไปสักหน่อยก็ย้อมผ้าได้อีก ครั้งจะย้อมอีกก็ย้อมไม่ได้ ถึงกับต้องคว่ำหม้อทิ้งและก่อหม้อครามใหม่ ปรากฏการณ์เช่นนี้คนโบราณสันนิษฐานว่า น่าจะเป็นเพราะผีหม้อนิลหายไป

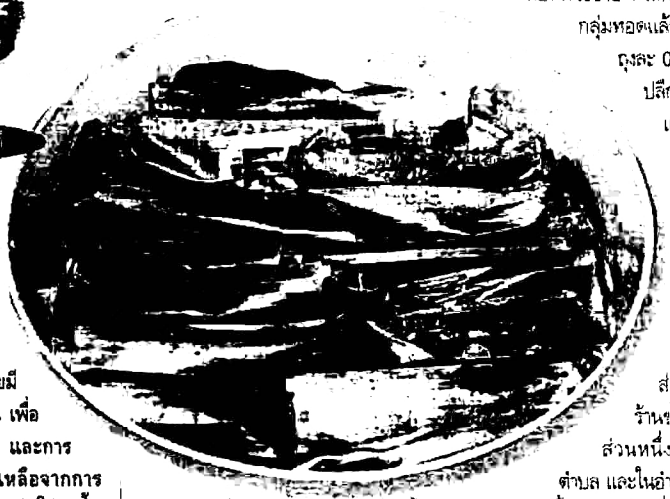
● เอกลักษณ์ของผ้าย้อมสีครามธรรมชาติ

ผ้าย้อมครามไม่ใช่เป็นเพียงผ้าสีน้ำเงินเข้มธรรมดาผืนหนึ่ง แต่เป็นผ้ามีคุณสมบัติเฉพาะตัวในเรื่องกลิ่นและสีที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะผืน ไม่เหมือนกับผ้าโหลจากโรงงาน เบื้องหลังของความสำเร็จนั้นผู้ทำต้องทุ่มแรงทุ่มใจในการย้อมสีคราม ทำจากธรรมชาติเป็นหัตถกรรม ไม่ซ้ำแบบใคร ปัจจุบันมีผู้ชำนาญในการก่อหม้อนิลและย้อมผ้าด้วยสีครามส่วนใหญ่ เป็นแม่ครูวัย 60-70 ปีขึ้นไป และกลุ่มแม่บ้าน อายุประมาณ 40-50 ปี

เยาวชนรุ่นหลังไม่สนใจภูมิปัญญาการย้อมสีครามธรรมชาติแล้ว อีกไม่นานคงเหลือแต่ชื่อไว้ในความสนใจ หรือไม่ก็ไม่มีใครสนใจที่จะศึกษา น่าเศร้าใจ เมื่อแฟชั่นเสื้อผ้าแถบยุโรป ญี่ปุ่น มาตีตลาดในเมืองไทย ทั้งที่ประเทศของเขาเป็นเมืองหนาว และเมืองเราเป็นเมืองร้อน อนาถใจแท้

ข้าวเกรียบสมุนไพร
ฝีมือแม่บ้านเกาะขาช้าง

ธนภัทร อินไชยวงศ์



แป้งที่คลุกจนเข้ากันดีแล้วนำมาปั้นเป็นแท่งยาวห่อด้วยใบตองแล้วนำไปนึ่งจนสุกมีสีใส แล้วจึงนำไปแช่ในตู้เย็น

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะขาช้าง หมู่ที่ 15 ต.สำโรงชัย อ.ไพศาลี จ.นครสวรรค์ ตั้งขึ้นมาเมื่อ ปี 2535 จากการรวมตัวของสมาชิกในหมู่บ้าน 20 คน โดยมีนางออง วายทุกข์ เป็นประธาน เพื่อรองรับความรู้ด้านการเกษตร และการแปรรูปผลผลิตการเกษตรที่เหลือจากการจำหน่าย เป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าให้สูงขึ้น และยังเป็นการถนอมอาหารอีกด้วย ซึ่งมี นายจำรัส ภู่ตะมี เกษตรอำเภอไพศาลี น.ส.ประคอง ปลั่งกลาง เจ้าพนักงานเคหกิจเกษตร และ นายวรรณ จินะ ผู้อำนวยการศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลสำโรงชัย ให้การสนับสนุนกิจกรรมของกลุ่มมาโดยตลอด กิจกรรมแปรรูปที่กลุ่มดำเนินการมาโดยตลอดอย่างต่อเนื่อง ประกอบด้วย มันอบเนย กล้วยอบเนย และข้าวเกรียบสมุนไพร

นางออง วายทุกข์ กล่าวว่า ผลิตภัณฑ์แปรรูปที่กลุ่มภาคภูมิใจ เพราะเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่สมาชิกร่วมกันคิด ร่วมกันทดลองจนเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคคือ ข้าวเกรียบสมุนไพร มีส่วนผสมต่อการทำข้าวเกรียบ 1 กิโลกรัม ประกอบด้วย พริกไทยป่น 2.5 ช้อนโต๊ะ กระเทียม 2.5 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทรายขาว 1:5 ช้อนโต๊ะ รสดี 2 ช้อนโต๊ะ เกลือป่น 1.2 ช้อนชา แป้งมัน 1 กิโลกรัม สำหรับสมุนไพรเลือกใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น ใบกะเพรา 2 กำมือ หรือขิงบด 5 ช้อนโต๊ะ หรือตะไคร้ 3 ถ้วยตวง

ส่วนผสมที่จะนำไปทำข้าวเกรียบสมุนไพร

วิธีการทำ ก็เริ่มจาก นำส่วนผสมข้างต้นทั้งหมดมาคลุกเคล้าให้เข้ากันดีแล้ว ก็ใส่น้ำร้อน 1 ลิตร จากนั้นก็ใช้มือขยำให้ส่วนผสมเข้ากัน แล้วก็ใส่สมุนไพรอย่างใดอย่างหนึ่งตามอัตราที่กำหนดลงไป นำแป้งที่ผสมดีแล้วมาครึ่งหนึ่ง ทำเป็นแผ่น ความหนา 1 เซนติเมตร กว้าง 10 เซนติเมตร และยาว 20 เซนติเมตร โดยประมาณ นำไปต้มในน้ำเดือดพอสุกราว 20 นาที จะสังเกตเห็นแป้งที่ต้มเริ่มมีความใส จึงนำขึ้นมาคลุกเคล้ากับแป้งอีกครึ่งหนึ่งที่เหลืออยู่ แล้วก็นวดแป้งทั้ง 2 ส่วน ให้เข้ากัน จนแป้งเป็นเนื้อเดียวกัน จึงนำมาปั้นเป็นแท่งความใหญ่ขนาดแขน ความยาวราว 1 ฟุต ห่อด้วยใบตองกล้วยแล้วนำไปนึ่งราว 1 ชั่วโมง จนแป้งได้ที่พอดีจะสังเกตเห็นความใสของแป้งตลอดทั้งอัน จากนั้นก็นำไปแช่ไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา หรือแช่ในถังน้ำแข็ง 1-2 วัน

ประธานกลุ่มแม่บ้านฯ บอกต่อไปว่า หลังจากที่แช่ตู้เย็นแล้วก็นำออกมาแกะใบตองออก นำไปหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ เท่า ๆ กัน หากชิ้นที่หั่นมีความหนาบางไม่เท่ากัน ก็จะทำให้เวลาไปทอดข้าวเกรียบจะสุกไม่ทั่วทั้งแผ่น เมื่อหั่นหมดแล้วก็นำใส่กระด้งผึ่งแดดไว้ 1 แดด แล้วก็สามารถนำมาทอดได้ หรือถ้าขายขณะที่ยังไม่ทอดก็จะขาย กิโลกรัมละ 55 บาท แต่ถ้ากลุ่มทอดแล้วบรรจุถุงขายก็จะบรรจุถุงละ 0.5 ขีด 1 ขีด 2 ขีด ขายปลีกถุงละ 5 บาท 10 บาท และ 20 บาท ตามลำดับ หากขายส่งก็จะคิดราคาถุงละ 4 บาท 8 บาท และ 16 บาท ตามลำดับ ในแต่ละเดือนกลุ่มจะนัดหมายทำกัน 4 ครั้ง ครั้งละ 200 ถุง โดยส่วนหนึ่งจะจำหน่ายในร้านของประธานเอง และอีกส่วนหนึ่งก็จะส่งขายในหมู่บ้าน ตำบล และในอำเภอ ซึ่งหากตลาดมีกว้างขวางขึ้นเราก็พร้อมที่จะขยายการผลิตออกไปอีก จากการที่ได้ทำที่ผ่านมาปรากฏว่า ได้รับความนิยมของผู้บริโภคเป็นอย่างดี เนื่องจากมีส่วนผสมของสมุนไพรเข้าไปด้วย ซึ่งโดยทั่วไปแล้วข้าวเกรียบจะไม่มีสมุนไพรเป็นส่วนผสม จึงเป็นความแปลกใหม่ที่สามารถรับประทานกันได้ทั่วไปทั้งเด็กและผู้ใหญ่

นางออง ยังเล่าต่อไปว่า จากกิจกรรมของกลุ่ม ที่ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง จึงทำให้มีหลายหน่วยงานให้การสนับสนุน อาทิ สนง.สหกรณ์การเกษตรไพศาลี สนับสนุนงบประมาณ 45,000 บาท เพื่อเป็นกองทุนดำเนินกิจกรรม และอีกส่วนหนึ่งก็ได้จากสมาชิกให้เงินสมทบ จึงทำให้มีเงินทุนหมุนเวียนในกลุ่ม ส่วนเมื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปแล้ว ส่วนหนึ่งก็จะนำเข้าเป็นกองทุนกลุ่ม แล้วอีกส่วนหนึ่งก็จัดสรรให้สมาชิกไป เมื่อคิดคำนวณต้นทุนการผลิตต่อ 10 กิโลกรัม จะใช้ทุนเป็นค่าจัดซื้อวัสดุ 445 บาท เมื่อขายแล้วจะได้ 1,000 บาท จึงทำให้สมาชิกมีรายได้เสริมจากการประกอบอาชีพหลักได้เป็นอย่างดี

"จากการดำเนินงานที่ผ่านมาได้มีการแบ่งการทำงานอย่างเป็นระบบ จนทำให้แต่ละคนมีความชำนาญในแต่ละหน้าที่ จึงทำให้ได้ข้าวเกรียบออกมามีคุณภาพ เน้นความสะอาดสุขอนามัย ทำให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจ เพราะข้าวเกรียบเราทำนั้น เราก็รับประทานกันเองด้วย และเมื่อสมาชิกมีรายได้จากการรวมกลุ่มก็ทำให้มีกำลังใจมากยิ่งขึ้น หากใครที่สนใจวิธีการทำ หรือหากต้องการนำไปขายก็ติดต่อได้ที่กลุ่ม หรือ โทร. 0-5625-9139 หรือ 0-1670-1398 เรายินดีบอกโดยไม่มีการปิดบังแต่อย่างใด" ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะขาช้าง กล่าว ●