



หมุยอในกระบอกไม้ไผ่

คุณน้อย ท้า

- ภูมิปัญญาของคนไทย
- การใช้ไม้ไผ่กับอาหารไทย
- แนวคิดของการพัฒนาชุมชนสู่ความพอเพียงที่ยั่งยืน



หมุยอ อร่อยสุด สุด

อดีต

ของคนสู้ชีวิต ที่เป็นผู้หญิงตัวเล็กๆ ได้
 รับการศึกษาก็เหมาะสมบวกกับความตั้งใจที่แน่วแน่
 ทำงานในบริษัทคู่กับสามีและตั้งเป้าหมายชีวิตว่า 10 ปี
 อยู่ในกรุงเทพฯ หลังจากนั้น จะกลับสู่ชนบทไม่ว่าชีวิต
 จะประสบความสำเร็จหรือไม่ก็ตาม แล้ววันนี้ (10 กว่า
 ปี) ก็มาถึง จึงผันชีวิตกลับสู่จังหวัดเลย ซึ่งเป็นบ้านเกิด
 ของสามี ผู้หญิงเก่งวันนี้ คือคุณ สุชาดา (น้อย) สิงห์
 สถิตย์ 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 ทุกคนต้องหิวและต้องกินทุกวัน กินแล้วหิวก็ต้องกินอีก สินค้าเราก็จะผลิตเพื่อตอบสนองความต้องการ

การบริโภค ได้ตลอดเวลา และกลุ่มเป้าหมาย เรามีมากทุกภาค ทุกจังหวัด แต่ต้องเร้าใจหรือแปลกใหม่ชนิดหน่อย จึงมาลงตัวที่ **หมวยอในกระบอกไม้ไผ่**

ทำไมต้องหมวยอในกระบอกไม้ไผ่ ?

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



ซังน้ำหนักก่อนลงกระบอกลูกแม่ไม่

ก็เอาเลย เช่น ปลาข้าวสับในกระบอกลูกแม่ไม่ , ปลาจ่อมในกระบอกลูกแม่ไม่ หรือปลายอ - หมูยอ ในกระบอกลูกแม่ไม่ เพียงแต่ไม่ลอกเลียนแบบสูตรเท่านั้นเอง ท่านจะใช้สูตรของท่านก็ได้ จะได้ช่วยกันคิดพัฒนารายได้สู่ชุมชนเพื่อปลดหนี้สิน เข้าไปใช้ชีวิตตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงให้ดังงาม

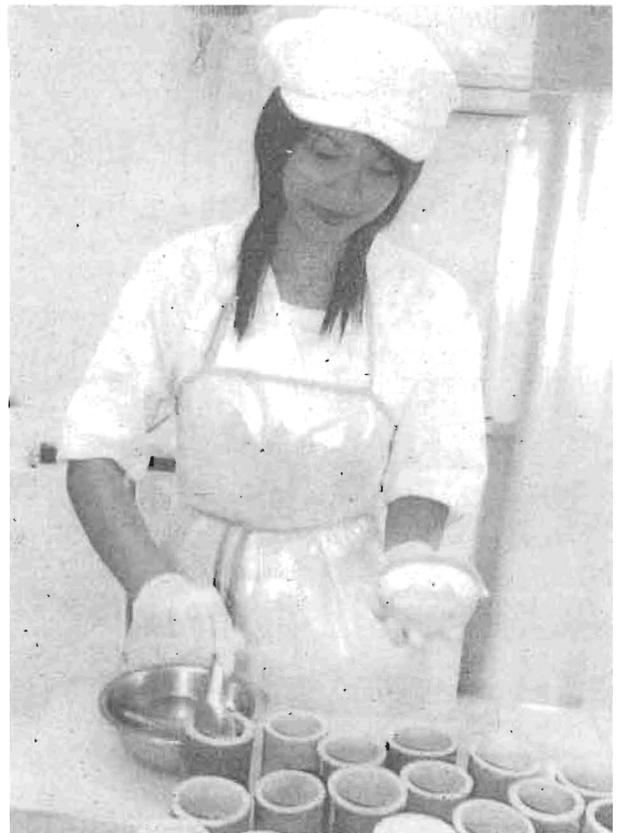
การทำหมูยอในกระบอกลูกแม่ไม่ ปัจจัยสำคัญ

ประกอบด้วย

1. หมู จะใช้เนื้อหมูส่วนเนื้อสะโพกหลัง เป็นหมูเนื้อแดง ที่เป็นหมูธรรมชาติยิ่งดี เป็นหมูภายในจังหวัด กิโลกรัมละ 90 บาท ซึ่งจัดตั้งเป็นกลุ่มผู้เลี้ยงหมูด้วย

ระบบชีวภาพคล้ายกับการเลี้ยงหมูหลุมทางภาคเหนือเช่นจังหวัดพะเยา เป็นต้น หมูที่เลี้ยงกึ่งธรรมชาติ ไม่มีการใช้สารเร่งเนื้อแดงแต่อย่างใด เมื่อเลี้ยงแล้วทางโรงชำแหละหมูก็ซื้อหมูจากสมาชิกเข้าชำแหละ กรมปศุสัตว์ควรสนับสนุนให้มาก ทุกบ้านควรมีหมู เช่นแต่ปางก่อน จะเลี้ยงหมูให้กินผักบั้ง ผักตบชวาผสมรำ จะได้เนื้อหมูที่บริโภคร่อยทั้งตัว ฉะนั้นหากท้องถิ่นใดใกล้เคียง มีการเลี้ยงหมูเช่นนี้โปรดติดต่อมาได้ยินดีรับซื้อ

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

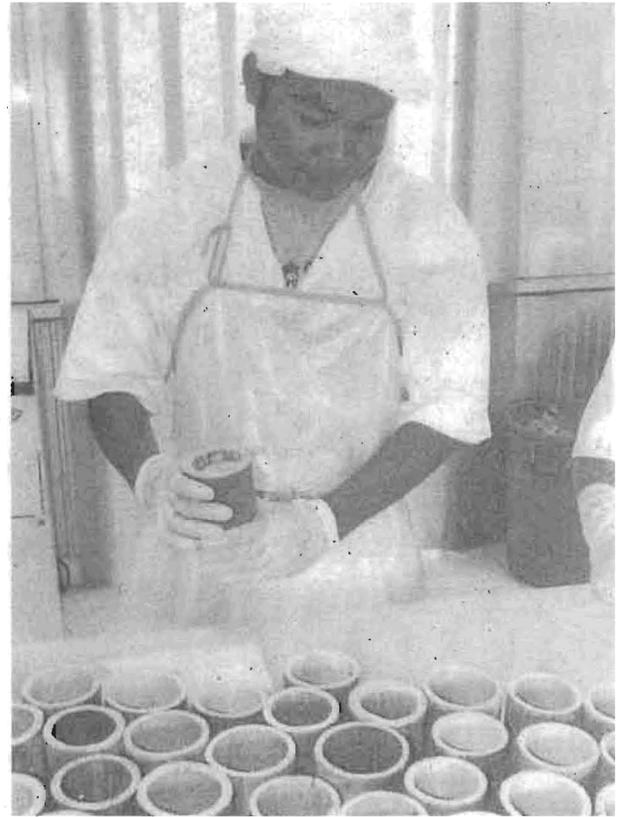


บรรจุในกระบอกลูกแม่ไม่ขนาด 2 จิต/กระบอกลูก



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

ชนิดของไม้ที่ควรปลูก เพื่อจัดทำโครงการนี้คือ **ไม้ตงได้หัววัน** ซึ่งมีคุณสมบัติพิเศษ คือ ลำไม้โตมาก



กระทุ้งกระบอกให้แน่น



ปิดฝาทั้ง 2 ด้าน มัดด้วยตอกไม้ไผ่

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

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำหมยอในกระบอกไม้ไผ่

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



บุคลากรต้องสะอาด ห้องบรรจุปลอดสารพิษ

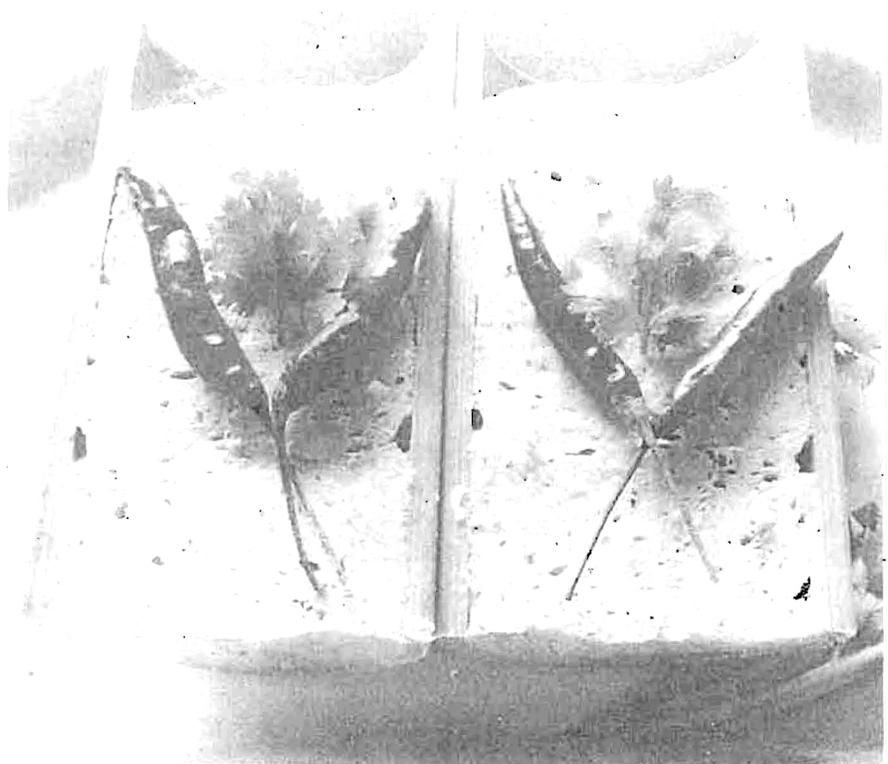
เป็นธรรมชาติ แล้วนำไปนึ่ง แต่ก่อนนึ่งส่วนบนกระบอก ให้นำใบเตยขนาด 1 นิ้ว วางไว้ส่วนบน ให้ได้กลิ่นหอมของใบเตย เมื่อสุกแล้วก็สามารถส่งจำหน่ายได้

การตลาด ในหมวย 1 กระบอก จะมีน้ำหนักของหมวย 2 ชีด และไม้ไผ่พร้อมอุปกรณ์ต่างๆ ต้นทุนจะอยู่ที่ 30 บาท เราจำหน่ายราคาส่งกระบอกละ 40 บาท เราเอาจำนวนมากไว้ก่อนและทำชื่อเสียง

5. น้ำตาลทราย

6. สารฟอสเฟส เพื่อดักจับไขมัน

เมื่อนำหมวยแดงบดละเอียดผสมกับส่วนผสมเรียบร้อยแล้ว การเข้าคลุกเคล้าจะต้องมีน้ำแข็งเป็นตัวเชื่อมรักษาคุณภาพของเนื้อหมวยได้รสชาติที่เหมาะสมแล้วนำมาตวงซึ่งน้ำหนักให้เท่ากัน เถลงกระบอกที่ตัดเตรียมไว้แล้วด้วยวิธีที่สะอาด และปิดกระบอกด้วยฟรอย ถ้ามีใบบัวก็จะดีมาก ใช้ใบตองมักจะแตก ผูกมัดกระบอกด้วยดอกลำไย จะดู



สุกแล้วพร้อมบริโภค



ไส้กรอกหมู ก็มีนะค่ะ

นี่คือสิ่งที่น่าคิด

สนใจ หาซื้อ หรือเข้า
เยี่ยมชมได้ที่ อ.ภูหลวง จ.เลย
และเข้าร่วมสนทนากาการปลูก
ไผ่ได้ในวันที่ 26 สิงหาคม
2550 ณ อ.ป่องทอง จ.ชลบุรี
โทร.035-627333 ชมรม
เพื่อนเกษตรกร หรือคุณน้อย
โทร.081-564-3597

คุณภาพเป็นหลัก วันละ 1,000 กระบอก ส่ง
จำหน่ายร้านใหญ่ เดอะมอลล์ทุกสาขา และ
ซูเปอร์มาร์เก็ต ในกรุงเทพฯ หาซื้อได้ ซึ่ง
นอกจากเราจะมีหมวยอในกระบอกไม้ไผ่แล้ว เราก็
มีไส้กรอกเลิครส และเราต้องการทำปลายอใน
กระบอกไม้ไผ่ แต่เราขาดวัตถุดิบคือปลา ฉะนั้น
เราต้องการปลา ท่านที่สนใจติดต่อวิธีการเลี้ยง
ปลาได้ที่ชมรมเพื่อนเกษตรกร การเลี้ยงปลาด้วย
ฟางข้าว เพื่อลดต้นทุน

ความอร่อย ไม้ไผ่จะมีเส้นใยในตัวอยู่
แล้ว ในความหอมของเนื้อไม้ เรารู้จักข้าวหลาม
ดีอยู่แล้ว ฉะนั้นหมวยอหลาม หรือหลามหมวยอ ก็
ไม่ต้องอธิบายแล้ว อยู่แต่ว่าจะหาซื้อได้หรือเปล่า
จะปลูกไผ่หรือไม่ อนาคตจะมีไผ่ให้หลามหรือไม่



นี่ค่ะ คุณน้อย พร้อมหมูยอที่นำรับประทาน