

มติชน

วันอังคารที่ 3 เมษายน พุทธศักราช 2544 ปีที่ 24 ฉบับที่ 8425 ราคา 8 บาท

หน้า 18

เส้นทางชาวบ้าน • กศน.

ปลายอ'อนามัย'ผสม 'ห้วยบก'

ลู่วางสดไสยุคสมุนไพรร
เฟื่อง

ภาวิณี เจริญยั้ง

เนชีวิตประจำวันหมอยอเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ผู้คนนิยมรับประทานกัน ซึ่งสามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้เป็นเวลานาน ปัจจุบันมีหมอยอหลากหลายยี่ห้อ แต่สำหรับปลายอแล้วไม่มีก็ซื้อ และยังไม่มีเจ้าไหนที่เป็นเจ้าตลาด ธุรกิจปลายอจึงยังเปิดกว้าง ‘คุณจิราวรรณ สรศักดิ์’ และสามีเห็นช่องทางที่ว่าง จึงได้ริเริ่มทำธุรกิจปลายอ หลังจากที่เจอภาวะเศรษฐกิจต้องออกจากงานประจำ จนต้องพยายามหาทำธุรกิจของตัวเองขึ้นมา

คุณจิราวรรณเล่าว่า “ได้ไปศึกษาการทำปลายอ กับเพื่อน ทำอยู่พักหนึ่งเขาก็ไม่ได้ทำ เลยมาถ่ายถอดวิชาให้ แต่ว่าคอนที่เขานำมาใช้ท่อใบตอง ที่เพื่อนให้สูตรเบื้องต้นมาว่าทำอย่างไรบ้าง เราก็มาพลิกเพลงเอง ทดลองทำปฏุงรอยู่นานกว่าจะได้รสชาติอย่างที่ทำอยู่ ตอนหลังเรามาวางตลาดตามห้าง ซึ่งถ้าท่อใบตอง ตามห้างเขาจะมีปัญหา มันจะเกิดเชื้อราได้ง่าย เช่น ถ้าวางนานไป โดยเฉพาะห้างใหญ่ๆ เขาจะแคร์ลูกค้ามาก เราก็เลยมาศึกษาวิธีที่จะทำเหมือนหมอยอทั่วไป คือท่อพลาสติก นี่คือที่มาของการใช้พลาสติกมาทำท่อ แต่ถ้าเมื่อก่อนตอนที่เรานำท่อใบตองห่อก็ลงทุนไม่มาก

เครื่องบดตัวหนึ่งประมาณ 3,500 บาทเท่านั้น เครื่องนวดประมาณ 10,000 กว่าบาท เมื่อก่อนนี้ เครื่องนวดประมาณ 15,000 บาท ส่วนเครื่องจักรสมัยก่อนประมาณไม่เกิน 20,000 บาท พอมาบรรจุด้วยพลาสติกลงทุนค่อนข้างสูง เฉพาะแม่พิมพ์กระบอกคร่อม 200 บาท แล้วยังมีเครื่องอัดปลา เครื่องบดปลา เครื่องตีปลา ซึ่งมีหลายอย่าง ลงทุนก็เป็นแสน เฉพาะเครื่องจักรก็ร่วม 2 แสนบาท ที่มีอยู่ตอนนี้มีอยู่ 3 ตัว คือปลายอธรรมดา ที่กำลังนิยมคือปลายอผสมหัวบุก โดยใช้ชื่อ “ปลายอธรรมดา” และอีกตัวคือ ‘ทอดมันแห้ง’

ว่าไปแล้วปลายอนามัยของคุณจิราวรรณนั้น มีจุดเด่นกว่าปลายอทั่วไป คือ นอกจากจะไม่ใช้พลาสติกสารพิษ ไม่มีสารกันบูด โดยเน้นให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพอนามัยของคนทานแล้ว ยังนำสมุนไพรมาใช้ด้วย อย่างที่คุณจิราวรรณบอกว่า ที่ให้บุกผงเพราะกำลังเป็นที่นิยม โดยเฉพาะคนที่รักษาสุขภาพและไม่อยากให้อ้วน จึงดึงตัวนี้มาใช้ ถือว่าเป็นเจ้าแรกในประเทศไทยที่ปลายอผสมหัวบุก

สำหรับทอดมันแห้งไม่มีขายตามท้องตลาด ซึ่งเราจับกลุ่มคนที่ไม่มีเวลา แต่นึกอยากทานทอดมันก็ทานได้ และที่ไม่ใส่ผักเพราะจะทำให้เสียง่าย แต่รสชาติใกล้เคียงกัน

คุณจิราวรรณบอกว่า ทำปลายอขายมาได้ 1 ปีเศษแล้ว โดยในช่วงแรกทำปลายอใส่ใบตอง เพิ่งเปลี่ยนมาทำปลายอบรรจุพลาสติก โดยลงตลาดที่เดอะมอลล์ ที่เลม่อนฟาร์มทุกสาขา และที่เซเว่น อีเลฟเว่น ในกรุงเทพฯ และปริมณฑล รวมทั้งต่างจังหวัด

ราคาขายปลีกในเดอะมอลล์ ปลาขอหัวบุกจะขาย 25 บาท ถ้าปลายอธรรมดา 23 บาท นี่เป็นการทำตลาดที่เราเพิ่มลงห้าง ที่ผ่านมามีปลายอผสมหัวบุกขายดี เพราะคนนิยมทานบุก นับเป็นจุดขายที่ดี นอกจากนี้ยังนัดจับตามห้างต่างๆ ซึ่งมีคนเข้ามา

ปลายอผสมบุกจะมีรสชาติเข้มข้นกว่า จะมีพริกไทยมากกว่าปลายอธรรมดา

จะเห็นได้ว่าคุณจิราวรรณมีช่องทางขายที่กว้าง เพราะทำส่งหลายห้าง ฉะนั้นผลผลิตแต่ละวันจึงค่อนข้างมาก อย่างที่คุณจิราวรรณแจกแจง “วันหนึ่งจะผลิตประมาณ 2,000 แท่ง มีขนาดเดียว แต่ในอนาคตจะทำหลายขนาดเพิ่มขึ้น เพราะตอนนี้ถูกคำตอบรับดีขึ้นซึ่งเราจัดซิมตามห้างด้วย ที่เดอะมอลล์ เลม่อนฟาร์ม”

การทำปลายอนามัยของคุณจิราวรรณได้ไปขายในห้างและร้านค้าต่างๆ เพราะมีจุดเด่นต่างจากปลายอทั่วไป เป็นสินค้าที่มีความใหม่ ไม่เหมือนใครในท้องตลาด นอกจากนี้ยังได้ตราสารจากจุฬาราชมนตรีซึ่งการจะได้ตรานี้ไม่ใช่เรื่องง่ายจะต้องผ่านการตรวจสอบอย่างละเอียดว่าขั้นตอนการทำสะอาดถูกหลักศาสนาอิสลามหรือไม่ และคณะกรรมการจะมาตรวจทุกปี

สำหรับการทำปลายอนั้น เริ่มจากการตั้งปลาที่แช่เนื้อแล้วจากหลายแหล่ง ทั้งจากสะพานปลา สุพรรณบุรี หรือมหาชัยบ้าง ตกก็โลกรับละ 30 บาท โดยจะใช้ปลาสดชนิดเดียวเท่านั้น เพราะเป็นปลาที่นิยมกัน ที่สำคัญไม่มีกลิ่นคาว ซึ่งเราจะระบุไว้ชัดเจนเลขคนกินจะได้รู้เนื่องจากบางคนอาจจะแพ้ปลาทะเล เราจะได้รู้ว่าทานได้หรือไม่ ครั้งหนึ่งๆ สั่งเป็นร้อยๆ กิโลกรัม

จากนั้นนำมาบดให้ละเอียดในเครื่องบด และนำไปผสมกับวัตถุดิบอื่นอย่าง พริกไทย แป้งมันเกลือ น้ำตาล น้ำมันถั่วเหลือง ส่วนปลายอผสมบุกก็ใช้ผงบุกเติมเข้าไป ซึ่งในส่วนแป้งมันนั้นไม่ได้ใส่เยอะ ใส่พอแค่นี้ไม่มีกลิ่นคาวปลาเท่านั้น เมื่อผสมเสร็จหมดแล้วก็นำไปนึ่งให้สุกพอปลายอเย็นแล้วก็นำมาบรรจุใส่พลาสติกแล้วตัดตรา หากยังไม่



นำส่วนผสมต่างๆ กับเชื้อปลาใส่เข้าไปในเครื่องนวดอันนี้

ได้ไปส่งตามห้างก็จะนำไปแช่ในห้องเย็นที่เข้าไว้ที่ตลาดไท เพราะต้องผลิตไว้มากพอเพื่อเตรียมไว้

วันนี้เป็นเพียงก้าวเริ่มต้นธุรกิจ ‘ปลาของคุณจิราวรรณ สรศักดิ์’ อีกไม่นานเราจะได้เห็น ‘ปลายอนามัย’ วางขายในห้างอีกแห่ง