

สีน้ำเงิน ฟองสีน้ำเงิน หลังจากกวานแล้วพักไว้ระยะหนึ่ง ผิวหน้าของเหลวจะเป็นสีน้ำเงิน ฟองสีน้ำเงินขาวไม่ยุบหรือแตกจะเป็นลักษณะของน้ำย้อมหรือย้อม

● การย้อมสีคราม

การย้อมสีคราม ผ้าที่ย้อมสีครามได้ดีที่สุดคือ ผ้าฝ้ายที่เปียกน้ำ การเตรียมเส้นฝ้ายก่อนย้อมต้องซัฟายฝ้ายกับน้ำให้เปียกทั่ว บิดให้หมาดจุ่มลงในหม้อน้ำย้อม ทำฝ้ายให้แห้งแล้วคลายมือโล่เรียงไปเรื่อย ๆ รอบของฝ้ายใช้เวลาย้อม ประมาณ 10 ถึง 15 นาที หรือสังเกตน้ำย้อมจะใสขึ้น สีเหลืองจางลง สีเขียวเข้มขึ้น จึงหยุดการย้อม บิดฝ้ายที่ย้อมแล้วให้หมาดพร้อมกระดุกให้เรียงเส้น 1 ถึง 2 นาทีเก็บไว้ในภาชนะปิดหรือห่อไว้ด้วยพลาสติกภายในเนื้อคราม 50 กรัม ในน้ำซึ่เก่าพอประมาณให้เนื้อครามเหลว เทผสมในหม้อน้ำย้อมเดิม กวนคราม 2 ถึง 3 ครั้ง พักไว้ไม่น้อยกว่า 6 ชั่วโมง น้ำฝ้ายย้อมแล้วที่เก็บในภาชนะปิดลงย้อมอีกครั้งและทำเช่นเดิม ย้อมซ้ำจนได้สีเข้มตามความต้องการ

● หม้อนิลหั้น-ครามมีฝีสึง

การย้อมครามถือว่าเป็นศาสตร์และศิลป์อย่างหนึ่ง เนื่องจากผู้ทำจะต้องใจเย็น และเอาใจใส่อย่างมาก โยดติดเชื่อว่าการก่อหม้อนิล หรือหม้อย้อมคราม ว่าครามมีฝีสึง เพราะผู้ที่ทำหม้อนิลจะต้องให้ความรักและดูแลเอาใจใส่เป็นอย่างดี คอยสังเกตว่าครามหิวน้ำต่างหรือยัง หากหิวแล้วต้องรีบเติมน้ำต่างในหม้อนิล ถ้าขาดการเอาใจใส่จะเกิดปรากฏการณ์ หม้อนิลหั้น เป็นปัญหาสำคัญ นั่นคือ อยู่ที่ ๆ หม้อนิลที่ใช้ย้อมผ้าตามปกติเกิดเสีย ย้อมแล้วสีไม่ติดผ้าโดยไม่รู้สาเหตุ ทั้งระยะไปสักท่อนย้อมผ้าได้อีก ครั้งจะย้อมอ้อมไม่ได้ ถึงกับต้องคว่ำหม้อทิ้งและก่อหม้อครามใหม่ ปรากฏการณ์เช่นนี้คนโบราณสันนิษฐานว่า น่าจะเป็นเพราะผิวหม้อนิลหายไป

● เอกสิทธิ์ของผ้าย้อมสีครามธรรมชาติ

ผ้าย้อมสีครามไม่ใช่เป็นเพียงผ้าสีน้ำเงินเข้มธรรมดาหนึ่ง แต่เป็นผ้ามีคุณสมบัติเฉพาะตัวในเรื่องกลิ่นและสีที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะผืน ไม่เหมือนกับผ้าโพลีเอสเตอร์ เย็นหลังของความสำราญนั้นผู้ทำต้องทุ่มแรงทุ่มใจในการย้อมสีคราม ทำจากธรรมชาติเป็นหัตถกรรม ไม่ผ่านแบบใคร ปัจจุบันมีผู้ชำนาญในการก่อหม้อนิลและย้อมผ้าด้วยสีครามส่วนใหญ่ เป็นแม่ครูวัย 60-70 ปีขึ้นไป และกลุ่มแม่บ้าน อายุประมาณ 40-50 ปี

เยาวชนรุ่นหลังไม่สนใจภูมิปัญญาการย้อมสีครามธรรมชาติแล้ว อีกไม่นานคงเหลือแต่ชื่อไว้ในความสนใจ หรือไม่ก็ไม่มีใครสนใจที่จะศึกษา น่าเศร้าใจ เมื่อแฟชั่นเสื้อผ้าแอมโยยุโรป ญี่ปุ่น มาตีตลาดในเมืองไทย ทั้งที่ประเทศของเขาเป็นเมืองหนาว และเมืองเราเป็นเมืองร้อนขนาดไหน

ธนภัทร อินโซยวงศ์ “ข้าวเกรียบสมุนไพร มีมือแม่บ้านเกาะขาข้าง” เทคโนโลยีชาวบ้าน 14, 281 (15 ก.พ. 2545) 24



ธนภัทร อินโซยวงศ์

# ข้าวเกรียบสมุนไพร ฝีมือแม่บ้านเกาะขาข้าง

ทอดก็จะขาย กิโลกรัมละ 55 บาท แต่กลุ่มทอดแล้วบรรจุขายก็จกซททสูงละ 0.5 ซิต 1 ซิต 2 ซิต ซิต ปลีกถุงละ 5 บาท 10 บาท และ 20 บาท ตามลำดับ หากขายส่งก็จะคิดราคาสูงละ 4 บาท บาท และ 16 บาท ตามลำดับ ในแต่ละเดือนกลุ่มจะนัดหมายทำกัน 4 ครั้ง ครั้งละ 200 ถุง โดยส่วนหนึ่งจะจำหน่ายในร้านของประธานเอง และอีกส่วนหนึ่งก็จะส่งขายในหมู่บ้าน



แม่ที่กลุ่มคนเข้ากันดีแล้วนำมาเป็นแห่งยาวทอดด้วยใบตองแล้วนำไปหนึ่งจนสุกมีสีใส แล้วจึงนำไปแช่ในตู้เย็น

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะขาข้าง หมู่ที่ 15 ต.ลำโรงชัย อ.โพธารณ จ.นครสวรรค์ ตั้งขึ้นมาเมื่อปี 2535 จากการรวมตัวของสมาชิกในหมู่บ้าน 20 คน โดยมีนางออง วายทุทซ์ เป็นประธาน เพื่อรองรับความรู้ด้านการเกษตร และการแปรรูปผลผลิตการเกษตรที่เหลือจากการจำหน่าย เป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าให้สูงขึ้น และยังเป็นการถนอมอาหารอีกด้วย ซึ่งมี นายจรัส ภูตะมี เกษตรอำเภอโพธารณ น.ส.ประคอง ปลั่งกลาง เจ้าพนักงานเคหกิจเกษตร และ นายวรรณ จินะ ผู้อำนวยการศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลลำโรงชัย ให้การสนับสนุนกิจกรรมของกลุ่มมาโดยตลอด กิจกรรมแปรรูปที่กลุ่มดำเนินการมาโดยตลอดอย่างต่อเนื่อง

ก้ามมือ หรือซิงบด 5 ซ้อนโต๊ะ หรือตะไคร้ 3 ถ้วยตวง

วิธีการทำ ก็เริ่มจาก นำส่วนผสมข้างต้นทั้งหมดมาคลุกเคล้าให้เข้ากันดีแล้ว ก็ให้นำร้อน 1 ลิตร จากนั้นก็ใช้มือขยำให้ส่วนผสมเข้ากัน แล้วก็ใส่สมุนไพรอย่างใดอย่างหนึ่งตามอัตราที่กำหนดลงไป นำแป้งที่ผสมดีแล้วมาครึ่งหนึ่ง ทำเป็นแผ่น ความหนา 1 เซนติเมตร กว้าง 10 เซนติเมตร และยาว 20 เซนติเมตร โดยประมาณ นำไปต้มในน้ำเดือดพอสุกราว 20 นาที จะสังเกตเห็นแป้งที่ต้มเริ่มมีความใส จึงนำขึ้นมาคลุกเคล้ากับแป้งอีกครั้งหนึ่งที่เหลืออยู่ แล้วก็นวดแป้งทั้ง 2 ส่วน ให้เข้ากัน จนแป้งเป็นเนื้อเดียวกัน จึงนำมาปั้นเป็นแท่ง



ส่วนผสมที่จะนำไปทำข้าวเกรียบสมุนไพร

ประกอบด้วย มันอบเนย กล้วยอบเนย และข้าวเกรียบสมุนไพร

นางออง วายทุทซ์ กล่าวว่า ผลิตภัณฑ์แปรรูปที่กลุ่มภาคภูมิใจ เพราะเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่สมาชิกร่วมกันคิด ร่วมกันทดลองจนเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคคือ ข้าวเกรียบสมุนไพร มีส่วนผสมต่อการทำข้าวเกรียบ 1 กิโลกรัม ประกอบด้วย พริกไทยป่น 2.5 ซ้อนโต๊ะ กระเทียม 2.5 ซ้อนโต๊ะ น้ำตาลทรายขาว 1.5 ซ้อนโต๊ะ รสดี 2 ซ้อนโต๊ะ เกลือป่น 1.2

ตำบล และในอำเภอ ซึ่งหากตลาดมีกว้างขวางขึ้นเราก็พร้อมที่จะขยายการผลิตออกไปอีก จากการที่ได้ทำที่ผ่านมามีปรากฏว่า ได้รับความนิยมของผู้บริโภคเป็นอย่างดี เนื่องจากมีส่วนผสมของสมุนไพรเข้าไปด้วย ซึ่งโดยทั่วไปแล้วข้าวเกรียบจะไม่มีส่วนผสม ซึ่งเป็นความแปลกใหม่ที่สามารถรับประทานกันได้ทั้งผู้ใหญ่และเด็ก

นางออง ยังเล่าต่อไปว่า จากกิจกรรมของกลุ่ม ที่ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง จึงทำให้มีหลายหน่วยงานให้การสนับสนุน อาทิ สนม. สทกรมการเกษตรโพธารณ สนับสนุนงบประมาณ 45,000 บาท เพื่อเป็นกองทุนดำเนินกิจกรรม และอีกส่วนหนึ่งก็ได้จากสมาชิกให้เงินสมทบ จึงทำให้มีเงินทุนหมุนเวียนในกลุ่ม ส่วนเมื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์แล้วเสร็จแล้วส่วนหนึ่งก็จะนำเข้าเป็นกองทุนกลุ่ม แล้วอีกส่วนหนึ่งก็จัดสรรให้สมาชิกไป เมื่อคิดคำนวณต้นทุนการผลิตต่อ 10 กิโลกรัม จะใช้ทุนเป็นค่าจัดซื้อวัสดุ 445 บาท เมื่อขายแล้วจะได้ 1,000 บาท จึงทำให้สมาชิกมีรายได้เสริมจากการประกอบอาชีพหลักได้เป็นอย่างดี

“จากการดำเนินงานที่ผ่านมาได้มีการแบ่งการทำงานอย่างเป็นระบบ จนทำให้แต่ละคนมีความชำนาญในแต่ละหน้าที่ จึงทำให้ได้ข้าวเกรียบออกมามีคุณภาพ เน้นความสะอาด สุขอนามัย ทำให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจ เพราะข้าวเกรียบเราทำนั้น เราก็รับประทานกันเองด้วย และเมื่อสมาชิกมีรายได้จากการรวมกลุ่มก็ทำให้มีกำลังใจมากขึ้น หากใครที่สนใจวิธีการทำ หรือหากต้องการนำไปขายก็ติดต่อได้ที่กลุ่ม หรือ โทร 0-5625-9139 หรือ 0-1670-1398 เรขานิตยภคโดยไม่มีกำไรครับ”