

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไข่เค็มจอมปลวก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านโคกสำราญ หมู่ 14 อำเภอบ้านแฮด (บ้านไผ่) ตำบล โคกสำราญ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

ไข่เค็ม เป็นของฝากขึ้นชื่ออย่างหนึ่งของตำบลโคกสำราญ อำเภอบ้านแฮด จังหวัดขอนแก่น เนื่องจากไข่ไข่เปิดธรรมชาติมาทำด้วยเทคนิคที่แตกต่างจากไข่เค็มอื่นอื่น จึงเป็นไข่เค็มที่ไข่แดงสีแดงจัด มีรสชาติดกมกล่อม ไม่เค็มจัด และอร่อยติดปากผู้ที่ได้ลองลิ้มชิมรสมาเป็นเวลายาวนาน

ไข่เค็มโคกสำราญ เป็นการถนอมอาหารชนิดหนึ่งเพื่อเก็บไว้กินนาน ๆ ที่ชาวบ้านรู้จักทำมาตั้งแต่โบราณ เนื่องจากในท้องที่ตำบลโคกสำราญ อำเภอบ้านแฮด เป็นพื้นที่ที่มีการเลี้ยงเป็ดเกือบทุกครอบครัวของผู้ที่มีอาชีพทำนา ซึ่งจะเลี้ยงบ้านละ ๑๐ - ๒๐ ตัว การเลี้ยงเป็ดส่วนใหญ่จะเลี้ยงแบบปล่อยทุ่ง เป็ดจะหาอาหารธรรมชาติในทุ่งนาซึ่งมีจำพวก ปู ปลา หอย สมบูรณ์ และจะเสริมอาหารด้วยข้าวเปลือก จึงทำให้คุณภาพของไข่เป็ดแดงไม่มีกลิ่นคาว

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

บ้านโคกสำราญมีสภาพทางกายภาพเป็นพื้นที่ลุ่มๆ ดอนๆ ไม่มีภูเขาไม่มีป่าไม้เหมาะกับการเพาะปลูกเป็นบางส่วน มีลำห้วย หนอง คลอง บึง เป็นจำนวนมากมีบึงแก่งระว่าขนาด ๑๓,๐๓๒ ไร่ มีลำน้ำชีไหลผ่าน ๔ หมู่บ้านทำให้ชุมชนมีอาชีพหาปลาเป็นอาชีพเพราะพื้นที่อุดมสมบูรณ์และอีกอาชีพหนึ่งคือการเลี้ยงเป็ด สามารถออกไข่จำนวนมากทำให้มีการแปรรูปไข่เป็ดเป็นไข่เค็มซึ่งเป็นการถนอมอาหารอีกทางเลือกหนึ่งของชุมชนตำบลโคกสำราญ

ชาวบ้านส่วนใหญ่มีอาชีพหลักคือทำนา ปลูกผัก บ้างทำขนม และเลี้ยงเป็ดไล่ทุ่ง จึงคิดแปรรูปผลผลิตจากไข่ให้มีราคาสูงขึ้น จนลงตัวที่รวมตัวกันเป็น กลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มบ้านโคกสำราญ โดยมีเธอเป็นประธานกลุ่ม เริ่มแรกมีสมาชิก 15 คน จากนั้นก็ได้ไปศึกษาเรียนรู้การทำจากหลายๆ ที่ ก่อนนำมาถ่ายทอดให้เพื่อนสมาชิก ได้เรียนรู้ถูกผิดมาเรื่อย ผลผลิตขายได้บ้างไม่ได้บ้าง ก็พยายามทดลองเรื่อยมา ซึ่งก็ดีขึ้น

ผลจากการทดลองปรับเปลี่ยนวัตถุดิบที่นำมาพอกไข่ ไม่ว่าจะเป็นกลบ ขี้เถ้า ฯลฯ เพื่อเป็นดัชนีบ่งบอก

รสชาติความอร่อยของไข่เค็มนั้น จนมาพบว่าไข่เค็มที่พอกดินนั้นให้รสชาติที่ดีที่สุด ซึ่งตอนแรกก็ใช้ดินร่วนธรรมดา แต่ดินเกาะติดเปลือกไข่ได้ไม่ดี จึงลืมนำไป กระทั่งมาทดลองกับดินจอมปลวก ซึ่งในพื้นที่มีอยู่มากมาย บวกกับสมาชิกยั่วว่า วิธีนี้เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของบรรพบุรุษ ปรากฏว่าดินนี้เกาะติดเปลือกได้ดีมาก จึงเป็นที่มาของ ไข่เค็มจอมปลวก แถมให้รสชาติที่อร่อยเฉพาะตัว จนเป็นที่กล่าวถึง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

การทำไข่เค็ม จะต้องใช้ดินจอมปลวกเป็นส่วนผสมเนื่องจากดินจอมปลวกมีธาตุกำมะถัน ช่วยทำให้ไข่เค็มมีรสชาติดีขึ้น

การรับประทานไข่เค็ม ไข่เค็มหลังจากได้บรรจุกล่องแล้ว สามารถนำมาบริโภคได้หลายรูปแบบตามอายุของไข่เค็มซึ่งเริ่มนับจากวันบรรจุกล่อง ดังนี้

๑- ๕ วัน ต้มไข่หวาน, ๓- ๗ วัน ทอดไข่ดาว, ๑๐-๑๕ วัน ต้ม, ๑๕- ๒๐ วัน ทำไส้ขนม

หรือนำมายำ หรือถ้าต้องการคงความเค็มคงที่ ให้ล้างดินที่พอกไข่ให้สะอาดแล้วนำไปเก็บไว้ในตู้เย็นสามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ ๑ เดือน

นอกจากความหอม มัน อร่อยที่ลงตัวแล้ว ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มจากกลุ่มโคกสำราญ ยังแตกต่างจากที่อื่นตรงที่ต้มให้สุกก่อนนำออกจำหน่าย ทั้งนี้ ประธานกลุ่มบอกว่า เพื่อความสะดวกของผู้บริโภคที่มีเวลาจำกัด ซื้อไปแล้วรับประทานได้เลย อีกทั้งเก็บได้นานหลายวัน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

จากชาวบ้านที่มีอาชีพเสริมจากการทำนาคือ การเลี้ยงเป็ด ได้รวมกลุ่มแม่บ้านบ้านโคก

สำราญ หมู่ ๑๔ ตำบลโคกสำราญ อำเภอบ้านแฮด จังหวัดขอนแก่น แปรรูปผลผลิตจากไข่ เป็นการเพิ่มมูลค่า ซึ่งต่อมาเป็น กลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มบ้านโคกสำราญ ที่ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ของกลุ่มนอกจากสร้างรายได้สู่ชุมชนแล้ว ยังสร้างชื่อเสียงให้ท้องถิ่น เพราะคุณภาพความอร่อยของไข่เค็มที่พอกด้วยดินจากจอมปลวก และวิธีการทำที่ต่างไปจากที่อื่น

การพลิกแพลงสิ่งที่อยู่ใกล้ตัวให้มีคุณค่า แคมสร้างงาน สร้างรายได้ให้ชาวบ้านมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น นับเป็นสิ่งที่น่ายกย่อง เช่น กลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มบ้านโคกสำราญ แห่งนี้

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ไข่เค็มจอมปลวก เริ่มจากมีวัสดุ/ส่วนผสม คือไข่เป็ด ดินจอมปลวกบดละเอียด/ดินเหนียว แกลบดำ เกลือ และน้ำเท่านั้น ส่วนวิธีทำ ให้เริ่มจากล้างไข่เป็ดให้สะอาด นำไปผึ่งให้แห้ง นำดินจอมปลวกมาบดให้ละเอียดผสมน้ำและดินเหนียว อัตรา ดินเหนียว ๑ ส่วน ต่อดินจอมปลวก ๔ ส่วน ใส่เกลือลงไป ๑ ถ้วย

"คลุกเคล้าให้เข้ากันจนได้ที่ ก่อนนำไข่เป็ดลงคลุกแล้วนำแกลบดำพอกอีกครั้ง จากนั้นนำไปใส่ในโถงกะละมัง ฯลฯ คลุมด้วยพลาสติกให้มิดชิด ทิ้งไว้ ๗ - ๑๕ วัน นำมาทำเป็นไข่ดาว และ ๒๐ - ๓๐ วัน เป็นไข่เค็มเต็มที ซึ่งก่อนจะไปทำอาหารให้นำไปล้างน้ำเอาดินที่พอกออก แล้วนำไปต้มก็จะได้ไข่เค็มที่มีรสชาติอร่อย"

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

นำส่วนผสม คือ ดินจอมปลวก ๓ ส่วน ตากแดดเพื่อเป็นการฆ่าเชื้อ บดให้ละเอียดผสม ไอโอดีน เกลือ ๑ ส่วนและน้ำต้มสุก มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน และให้ส่วนผสมมีความเข้มข้นพอเหมาะ ไม่เหลวหรือข้นมากเกินไป นำไข่ที่คลุกเคล้าในส่วนผสมแล้ว คลุกขี้เถ้ากลบเผาเพื่อป้องกันไม่ให้ไข่ติดกัน และป้องกันการระเหยของน้ำและหมักประมาณ ๑๕ วัน

แกะดินออกนำมาล้างให้สะอาดแล้วนำมาต้มน้ำพร้อมกัน ไฟอ่อนๆแล้วพักไว้ให้ไข่แห้ง นำไข่บรรจุกล่อง หรือเก็บไว้ในที่อากาศถ่ายเทน้อยเพื่อป้องกันการระเหยของน้ำ



ไข่เป็ดล้างให้สะอาด



ดินจอมปลวก

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกเคล้าเข้าด้วยกัน



นำไข่เปิดลงคลุกเคล้ากับส่วนผสมทั้งหมด



แล้วไปคลุกเคล้ากับเกล็ดดำอีกครั้ง



หมักไว้ประมาณ ๑๕ วัน



ล้างซี๊ดออกให้สะอาดแล้วนำไปต้มให้สุก รับประทานได้เลย



กลุ่มแม่บ้านโคกสำราญสาธิตการทำไข่เค็มจอมปลวก



ผู้สนใจกำลังเรียนรู้ขั้นตอนการทำไข่เค็ม



สภาพการเลี้ยงเป็ดไล่ทุ่งของชาวบ้านโคกสำราญ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

กลุ่มแม่บ้านผลิตไข่เค็มจอมปลวก บ้านโคกสำราญ จะรวมกลุ่มกันเพื่อผลิตไข่เค็มออกจำหน่ายได้ เมื่อเวลาที่ว่างเว้นจากการทำนา หรือทำการเกษตร เนื่องจากการทำนาเป็นอาชีพหลักอยู่แล้ว การผลิตจะสามารถผลิตได้มาก น้อย ในแต่ละเดือนไม่เท่ากัน ขึ้นอยู่กับจำนวนไข่เป็ดที่มี และแรงงานที่ว่างเท่านั้น แต่กลุ่มก็มีความสามารถที่จะไปหาซื้อไข่ไก่ และนำไปจำหน่ายในงานต่างๆ ที่อำเภอจัดขึ้นและร้องขอ ซึ่งในการผลิตไข่เค็มแต่ละครั้ง จะขายหมดทุกครั้ง ไม่มีของตกค้าง เนื่องจากความอร่อยของไข่เค็มที่เป็นที่รู้จักของชุมชนใกล้เคียง

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางระมัย ปากเมย

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

24 หมู่ 14 บ้านโคกสำราญ ตำบลโคกสำราญ อำเภอบ้านแฮด จังหวัดขอนแก่น

โทรศัพท์ 08 7861 2798 โทรสาร -

E-mail

-

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

ได้รับการคัดสรรเป็นรากวัฒนธรรม "ของดีบ้านฉัน" ประจำปี ๒๕๕๗ ในระดับตำบล ตำบลโคกสำราญ อำเภอบ้านแฮด จังหวัดขอนแก่น

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางอุดมพร โพธิ์ศรี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 22 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางอุดมพร โพธิ์ศรี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายทองพูน ทองนาค

ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ

2. นายสุทธิชัย นาหัวดง

ตำแหน่ง ครู กศน. ประจำตำบลโคกสำราญ

3. นางศิริมา ศรีธรรมาภรณ์

ตำแหน่ง ประธานเฝ้าระวังตำบลโคกสำราญ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25