

IIบรรณคดีัง ประจำถิ่น

เหงี้ยวแก้วป่าไผ่ลุยนอก

ข้าวเหนียวแก้วรวมใจป่าไผ่ อีกหนึ่งของฝากขึ้นชื่อของ จ.ตรัง ที่สืบสานตำนานความอร่อยของขนมไทยพื้นบ้านจากบรรพบุรุษมานานกว่า 30 ปี ซึ่งเกิดจากการรวมตัวของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนรวมพลคนรักถิ่นบ้านหน้าควน หมู่ 2 ต.ทุ่งค่าย อ.ย่านตาขาว โดยมี วิไล สุขลิ้ม อายุ 60 ปี เป็นประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ

วิไล กล่าวว่า เมื่อ 11 ปีที่แล้ว สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดตรังได้เข้ามาส่งเสริมให้มีการรวมตัวเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขึ้น โดยนำผู้คนในชุมชนเข้ามาเรียนรู้และช่วยกันทำข้าวเหนียวแก้วส่งขายจนเป็นที่รู้จักของตลาดใครมาเมืองตรัง หรือผ่าน อ.ย่านตาขาว มักจะสั่งซื้อไปเป็นของขวัญของฝาก เพราะมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ คือ มีความหอมเหมือนดังดอกไม้ยามเช้า หวานกรอบกรอบกำลังดี และขนาดพอคำ รวมทั้งยังมีจุดเด่นตรงที่มีความใส่ใจในความสะอาดทุกขั้นตอน และใช้เวลาในการกวนนานถึง 2 ชั่วโมง ทำให้ข้าวเหนียวแก้วเก็บไว้รับประทานได้นาน ตลอดจนห่อด้วยถุงพลาสติกใส จนมองเห็นเนื้อข้าวเหนียวแก้วข้างใน ส่วนฉลากก็ออกแบบให้เป็นสีน้ำตาลและมีรูปหัวใจอยู่ด้านบน



วิไล กล่าวอีกว่า ข้าวเหนียวแก้วรวมใจป่าไผ่ผ่านการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานต่างๆ มากมาย อาทิ สถาบันอาหาร (National Food Institute) OTOP แล็บพระราชวัง (สินค้าปลอดภัย) เครื่องหมายฮาลาล และได้รับการคัดสรรให้เป็นรางวัลวัฒนธรรมของดีบ้านฉัน จากสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดตรัง กระทั่งล่าสุดมีสมาชิกได้ออกไปตั้งกลุ่มข้าวเหนียวแก้วเพิ่มอีก 2-3 กลุ่ม ถือเป็นการสร้างงานให้กับผู้คนในชุมชนมากยิ่งขึ้น

อย่างไรก็ตาม วิธีการทำข้าวเหนียวแก้วรวมใจป่าไผ่ เริ่มจากนำข้าวเหนียวไปล้างให้สะอาด แล้วแช่น้ำไว้ 10 ชั่วโมง ก่อนนำมานึ่ง และนำข้าวเหนียวมาพักให้เย็น จากนั้นก่อไฟตั้งกระทะใบบัว และเทน้ำกะทิคั้นสดใหม่ลงไป แล้วเคี่ยวจนเดือด ก่อนใส่น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ และเกลือ แล้วกวนให้ทุกอย่างเข้ากัน จากนั้นนำข้าวเหนียวใส่ลงไป แล้วกวนไปเรื่อยๆ ด้วยไฟอ่อนๆ จนได้ที่จึงตักข้าวเหนียวขึ้นจากกระทะ ก่อนตั้งให้เย็น แล้วนำมาห่อ และบรรจุถุงขายในราคา กิโลกรัมละ 160 บาท

ปัจจุบันกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ส่งขายสินค้าทั่วประเทศผ่านการออกบูธต่างๆ ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ ขณะเดียวกันออกบูธกับผู้จำหน่ายสินค้าโอท็อป นวัตกรรมดี สำหรับลูกค้าสามารถหาซื้อได้ที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนรวมพลคนรักถิ่นบ้านหน้าควน ส่งผ่านเพจเฟซบุ๊ก “ข้าวเหนียวแก้วป่าไผ่” หรือ โทร.08-6594-6241 ■