

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน

กลุ่มอาชีพ

เทศบาลตำบลเวียง



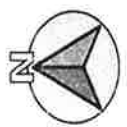
จัดทำโดย

สำนักปลัด เทศบาลตำบลเวียง

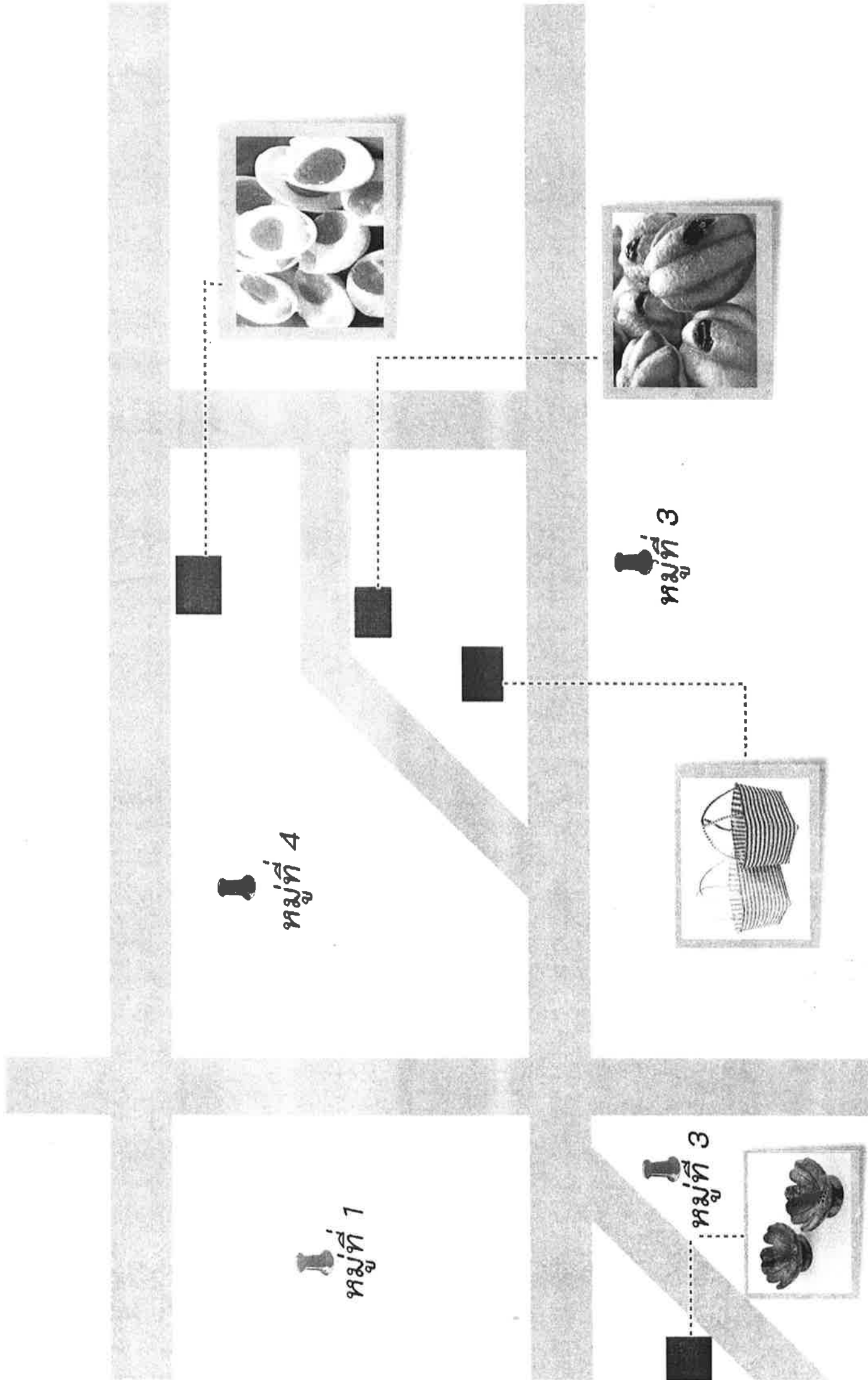
อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ข้อมูลปัญหาท้องถิ่น
เทศบาลตำบลเวียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น	ที่	ชื่อ-สกุล	บ้านเลขที่	ความรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
การอนุรักษ์ ศิลปวัฒนธรรม/ประเพณี ท้องถิ่น		นายรัชชัย ดั่งโยธา	๑๐๕ หมู่ ๓	การตีกลองยาว
งานฝีมือต่างๆ		นายรวบ คงหน่วย	๒๓ หมู่ ๕	งานจักสานต่างๆ
ด้านเกษตร		นายสมคิด ช่วยยิ้ม	๔๐/๒ หมู่ ๕	การทำเกษตรผสมผสาน
การถนอมอาหาร		นางบุญสม แสงจันทร์	๒๕ หมู่ ๑	กล้วยฉาบ/สับปะรดกวน
การบริหารจัดการกลุ่ม		นางอมรรัตน์ ศรีนาค	๑๒ หมู่ ๑	การจัดตั้งกลุ่มฅาปนกิจ สงเคราะห์
แพทย์แผนไทย/สมุนไพร/ หมอยพื้นบ้าน		นางสำรวย สองแก้ว	๖๗ หมู่ ๕	การนวดสมุนไพร



แผนที่เส้นทางภูมิปัญญาท้องถิ่น
ตำบลเวียง



หมูที่ 4

หมูที่ 3

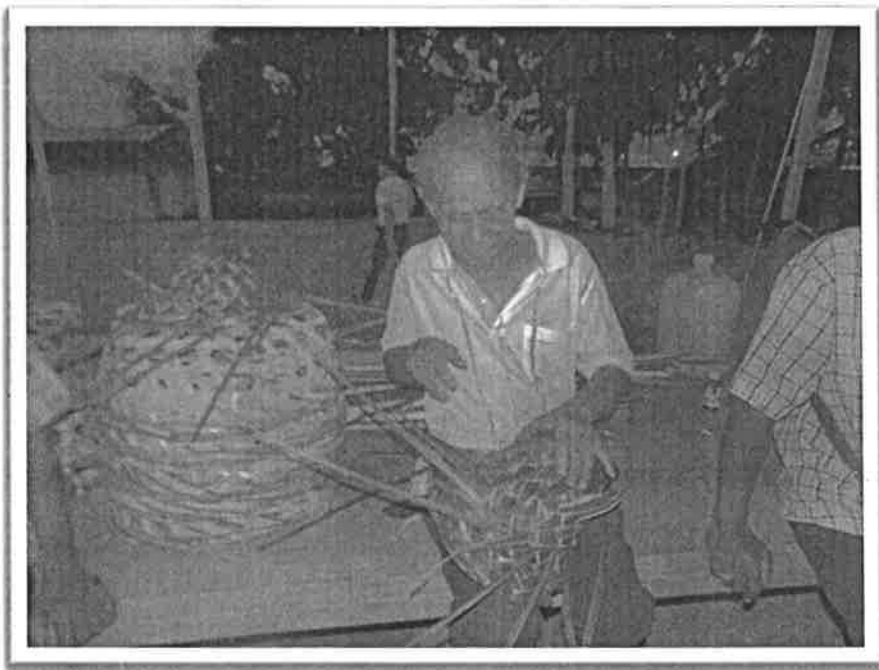
หมูที่ 7

หมูที่ 3

ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลเวียง

งานจักสาน

เจ้าของเรื่อง : นายเฉลิม สงช่วย หมู่ที่ ๓ บ้าน ตำบลเวียง เป็นผู้มีความสามารถในงานจักสาน เพราะเครื่องจักสานไทย เป็นงานศิลปหัตถกรรม ที่มีคุณค่าอย่างหนึ่งของไทย ที่ทำสืบทอดกันมาแต่โบราณ คุณลักษณะ พิเศษของเครื่องจักสานที่มีคุณค่าในตัวเอง ทำให้เครื่องจักสานมีอายุ ยืนยาวสืบทอดกันมานานนับพันปี แม้ในปัจจุบัน การทำเครื่องจักสานจะลดจำนวนลงไปบ้าง ตามสภาพสังคมวัฒนธรรม ที่เปลี่ยนจากสังคมเกษตรกรรม แต่เครื่องจักสานยังเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ ที่ยังไม่สามารถผลิตได้ด้วยเครื่องจักรกล เพราะการทำเครื่องจักสาน ต้องใช้ความชำนาญ และความสามารถเฉพาะตัวของช่างพื้นบ้านแต่ละถิ่น สิ่งเหล่านี้เป็นคุณค่าพิเศษของเครื่องจักสานที่ต่างไปจากผลิตภัณฑ์อื่นที่ผลิตด้วยเครื่องจักร เครื่องจักสานจึงเป็นงานศิลปหัตถกรรมที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้



ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลเวียง

สานตะกร้าพลาสติก

กลุ่มสานตะกร้าพลาสติก หมู่ ๓ ตำบลเวียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๘๔๑๑๐ ความ เป็นมา ในปัจจุบันการสานตะกร้าพลาสติกได้กลายเป็นผลิตภัณฑ์สำคัญอย่างหนึ่ง ที่เข้ามามีบทบาทใน ชีวิตประจำวัน และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มมากขึ้น เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิดรายได้เสริมและทำไม่ยาก เป็นวัสดุ คงทนที่ ไม่ย่อยสลายตามธรรมชาติ

วิธีสานกระเป๋าสานพลาสติก ตะกร้าพลาสติก

๑) เลือกสายพลาสติก และสีเส้นที่ชอบ เพื่อให้เกิดลวดลายสวยงาม ได้พื้นสีฟ้า (สีสมมติ) กับ ทำลาย เป็นสีเขียว (สีสมมติ)

๒) ตัดเส้นพลาสติก สีฟ้า (สีสมมติ) ยาว ๒๘ นิ้ว จำนวน ๑๔ เส้น (วิธีตัดต้องให้เป็นปลายเฉียงๆ เพื่อ ง่ายต่อการสอดสานกัน และจำนวนเส้นขึ้นอยู่กับขนาดของผลิตภัณฑ์ที่จักสาน)

๓) เริ่มจากวางเส้นพลาสติก ๗ เส้น เรียงให้เสมอกัน เทคนิคคือเอาสมุดหนาๆ มาทับไว้ไม่ให้เส้น พลาสติกเลื่อนไปมา และนำอีก ๗ เส้นมาขัดกันเป็นกากบาท ให้อยู่กึ่งกลาง และสลับขึ้นลงบนล่าง และจัดเส้น ให้เท่ากัน

๔) นำเส้นข้างใต้เส้น ประมาณเส้นที่ ๓ ที่อยู่ข้างใต้ นำมาสอดและเป็น การล็อค ทั้ง ๒ ผังซ้าย ขวา และทำการล็อคเช่นเดียวกัน ทั้งด้านบนและด้านล่าง

๕) พับเส้นทุกเส้น ตามรอยที่เป็นขอบของการสาน เป็นการขึ้นรูปตะกร้า

๖) เริ่มการตัดเส้นสีเขียว (สีสมมติ) เพื่อนำขึ้นรอบทำลายของตะกร้า ใช้ความยาว ๑๘ นิ้ว จำนวน ๑๑ เส้น (วิธีตัดต้องให้เป็นปลายเฉียงๆ เพื่อง่ายต่อการสอดสานกัน จำนวนเส้นขึ้นอยู่กับขนาดของผลิตภัณฑ์ที่จัก สาน)

๗) จากนั้นนำเส้นสีฟ้า (สีสมมติ) ที่ล็อคไว้ออกถอยออกมา เพื่อเป็นการเตรียมเริ่มการสานขึ้นรูป

๘) ทำการขึ้นเส้นสีเขียว (สีสมมติ) มาขัดไปมายึดเกณฑ์จากตรงกลางของเส้นทั้งหมดก่อน สลับไปมา เป็นตารางไปเรื่อย ๆ

๙) ชั้นที่ ๒ ดันเส้นให้ชิด ก็สานสลับกันไปเป็นชั้นๆ โดยจะต้องมีการล็อคเส้นเพื่อไม่ให้เลื่อนไปมาเสมอ

๑๐) พอสานไปจนใกล้ขอบก็ทำการเหน็บเส้นให้ไปทางเดียวกัน ทึ่มลงไปทางกันตะกร้า เพื่อเตรียม เอาเส้นสีเขียวมาทำขอบ

๑๑) เริ่มทำขอบนำเส้นพลาสติกสีเขียว (สีสมมติ) ๒ เส้นประกบกัน แล้ววางทาบไปกับขอบตะกร้าถึง เส้นสีฟ้า (สีสมมติ) ที่ล็อคดึงกลับมา แล้วก็สานทับไปกับขอบเส้นสีเขียว (สีสมมติ) แต่ต้องสลับลายสีไปด้วยเพื่อ เป็นการสร้างขอบตะกร้าให้เกิดลวดลาย ทำอย่างนี้ทุกเส้นรอบตะกร้า

๑๒) ชั้นทำการเก็บชาย ตัดชายให้สั้นพอดีกับการซ่อนลายได้แล้วก็เหน็บเก็บเข้าไปด้านใน ทำทุกเส้น เพื่อความเรียบร้อย

๑๓) การทำหู ตัดเส้นพลาสติก ๒ เส้น แล้วนำมาตัดผ่าครึ่ง

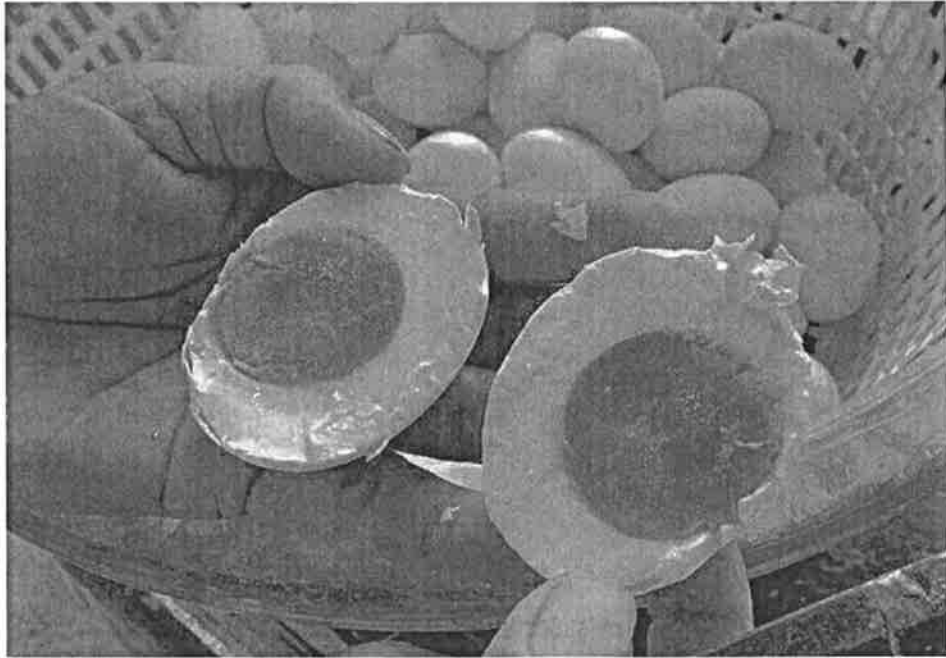
๑๔) เพื่อนำไปถัดสานขัดกันไปมานั้นไขว้เส้นพลาสติก ๒ เส้นเข้าหากัน โดยจะเรียงเป็น ๔ เส้น การถัก คือ นำเส้นซ้ายสุด มาไขว้อ้อมไปด้านหลังวงกลับของเส้นที่ ๓ ต่อด้วยนำเส้นขวาสุด นับถอยหลังไปไขว้ด้านหลังวงกลับเส้นที่ ๓ เช่นกัน ทำสลับไปมาอย่างนี้จนสุดปลายพลาสติก

๑๕) นำมาติดหูที่ตัวตะกร้าโดยการรวบเส้นของหูเข้าด้วยกัน แบ่งแยกเป็น ๒ ข้าง แล้วร้อยเข้ากับตัวตะกร้า สานเป็นลวดลาย แล้วทำการเก็บปลายเส้นให้เรียบร้อย สำหรับเป็นหูหิ้ว หรือแขวนก็ได้ หรือนำมาสอดใส่ในสายยางพลาสติก แล้วนำไปติดหูที่ตัวตะกร้าแทนก็ได้



ไข่เค็ม

ไข่เค็ม ” เป็นอาหารพื้นบ้านของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณและเป็นที่ยิยมในการบริโภคของคนไทยในทุกๆภาค การผลิตไข่เค็มนั้นมิใช่ขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อนในการทำ จึงเหมาะที่จะส่งเสริมการทำไข่เค็มให้เป็นที่แพร่หลายสำหรับบุคคลและชุมชนต่างๆ ที่มีความสนใจในวิชาการทำไข่เค็มนี้ การผลิตไข่เค็มถือเป็นเทคโนโลยีชาวบ้านวิธีหนึ่งที่ทำกันมานานจนถึงทุกวันนี้ โดยเริ่มแรกจุดประสงค์ในการทำไข่เค็มนั้น เพื่อเป็นการยืดอายุการเก็บของไข่เป็ดซึ่งเหลือจากการบริโภคสด ต่อมาความนิยมในการบริโภคไข่เค็มมีมากขึ้น จนพัฒนาจากการผลิตไข่เค็มเพื่อการบริโภคในครัวเรือนมาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการค้า ซึ่งการจำหน่ายอาจจะเป็นในรูปของผลิตภัณฑ์ไข่เค็มเพื่อการรับประทานโดยตรงหรือนำไปทำไปเป็นไส้ขนม เช่น ขนมเปี๊ยะ ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมบ๊ะจ่าง ตลอดจนไข่เป็นส่วนประกอบในอาหารต่างๆ ปัญหาของการผลิตไข่เค็มเพื่อการค้าในปัจจุบันคือ ไข่เค็มที่ได้มีคุณภาพไม่ค่อยสม่ำเสมอ เนื่องจากขาดการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของไข่เค็ม โดยทั่วไปไข่เค็มที่มีในตลาด เป็นไข่เค็มที่ต้องในสารละลายเกลือและไข่เค็มที่พอกด้วยดิน



มวยไชยา

ประวัติมีวัดเก่าแก่อรุณอุทิศชื่อวัดทุ่งจับช้าง เป็นวัดร้างอยู่ในป่าริมทางด้านเดิมที่จะไปอำเภอไชยา วัดนี้มีชื่อเสียงเพราะสมภารซึ่งชาวบ้านเรียกว่า “พ่อท่านมา” เป็นชาวกรุงเทพฯ ได้หลบหนีไปอยู่เมืองไชยาด้วยเรื่องใดไม่ปรากฏ “พ่อท่านมา” ได้ฝึกสอนวิชามวยไทยแก่ชาวไชยาจนขึ้นชื่อว่าเป็นเมืองมวย แม้ทุกวันนี้ นักมวยที่ปรารถนาความสวัสดิมีชัย ต้องร้ายรำมวยเป็นการถวายคารวะหน้าที่บรรจุศพก่อนที่จะผ่านไป มวยสุราษฎร์ฯ หรือมวยไชยาจึงมีชื่อเสียงตลอดมา มวยไทยไชยา จากหลักฐานและคำบอกเล่านั้นเริ่มต้นที่ พ่อท่านมา ไม่มีใครทราบว่าคุณมีชื่อจริงว่าอย่างไร ทราบแต่เพียงว่าท่านเป็น ครูมวยใหญ่ จากพระนคร บ้างก็ว่าท่านเป็น ขุนศึก แม่ทัพแห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ชาวเมืองจึงเรียกเพียงว่า พ่อท่านมา ท่านได้เดินทางมาที่เมืองไชยา และได้ถ่ายทอดวิชาการต่อสู้ไว้ให้แก่ชาวเมือง และศิษย์ที่ทำให้ มวยเมืองไชยา เป็นที่รู้จักมากที่สุดในยุค ร.๕ คือ พระยาวชิรยศยารักษ์ (ข้า ศรียาภัย)

เวทีมวยวัดพระบรมธาตุไชยา

เมื่อการชกมวยที่ศาลาเก่าห้องต้องมีอันล้มเลิก เนื่องจากศาลากลางถูกย้ายไปอยู่ที่บ้านดอน พระยาไชยาก็ไปเป็นเจ้าเมืองที่บ้านดอนดังที่กล่าวมาแล้วในตอนต้นรวมทั้งได้ย้ายที่ว่าการอำเภอมาไว้ที่อำเภอไชยาในปัจจุบันก็เกิดสนามมวยแห่งใหม่ขึ้นที่บริเวณสนามวัดพระบรมธาตุ เพราะในสมัยนั้นวัดพระบรมธาตุมีงานประจำปีในเดือน ๖ ของทุกปี การจัดให้มีการชกมวยก็ขึ้นที่สนามแห่งนี้ด้วย โดยครั้งแรกชกบนลานดินเหมือนที่ศาลาเก่าห้อง ที่ตั้งสนามอยู่ระหว่างพระเวียงกับถนนที่ตัดผ่านหน้าวัด ซึ่งถนนที่ผ่านทุกวันนี้แต่สมัยนั้นยังไม่มีกำแพงแก้วเหมือนปัจจุบัน การชกและกติกา ก็เหมือนที่ศาลาเก่าห้องทุกประการ จะต่างกันที่สนามวัดพระบรมธาตุมีการเก็บเงิน โดยใช้ปึกเหยี่ยว (ใบตาลโตนดผ่าซีกแล้วแล้วโน้มมาผูกติดกับก้านใบ) กั้นเป็นบริเวณสนามและเนื่องจากกีฬามวยเป็นที่สนใจของประชาชนโดยทั่วไป พระครูโสภณเจตสิกการา (เอี่ยม) เห็นว่ามี

หนทางที่จะเก็บเงินเป็นรายได้บำรุงวัด จึงดำริคิดสร้างเวทีมวยถาวรขึ้นที่สนามมวยแห่งนี้ โดยให้นายภักดี ลำดับวงศ์ เป็นผู้ออกแบบก่อสร้าง นายจอน แสงสิทธิ์ เป็นนายช่าง นายรุ่ง เชียงสมอ เป็นลูกมือช่าง และสร้างเสร็จในปี ๒๔๗๔ โดยท่านพระครูโสภณเจตสิกการามเป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น ประมาณ ๕๐๐ บาท เวทีใหม่แห่งนี้ใช้ทางเหนือของสถานที่เดิมไปเล็กน้อย โดยเลื่อนใกล้ถนนเข้าไปอีก ลักษณะของเวที เป็นเสาปูนซีเมนต์เสริมเหล็กหน้า ๘ นิ้ว จำนวน ๔ ต้นกว้างและยาวด้านละ ๔ วา เพคอนกรีตเทหน้าเสาทั้ง ๔ ด้าน สูงจากพื้นดินประมาณ ๑ เมตร ตรงกลางถมดิน เสาสูง ๖ ศอก หลังคามุงสังกะสี ไม้ที่ใช้เป็นไม้หลุมพ้อโดยตลอด เฉพาะเครื่องทำหลังคา

การรื้อถอนเวทีแห่งนี้สาเหตุที่ต้องทำการรื้อถอนเวทีแห่งนี้ ก็เพื่อที่จะเตรียมสถานที่เพื่อรับเสด็จ สมเด็จพระบรมโอรสาธิราช ในคราวยกพระสุพรรณฉัตรพระบรมธาตุไชยา เมื่อวันที่ ๔ กันยายน ๒๕๒๕ โดยทำการรื้อถอนเมื่อวันที่ ๑๒ ตุลาคม ๒๕๒๔ ผู้ควบคุมการรื้อถอนได้แก่ นายอนุกุล บุญรักษา ครูใหญ่โรงเรียนวัดพระบรมธาตุ ซึ่งอดีตเคยเป็นนักมวยฝีมือดีที่เคยผ่านการชกที่เวทีแห่งนี้มาก่อน ท่านบอกว่าเสียดายของเก่าแต่จำเป็นต้องรื้อถอน



มือ มัด มัด มือ
 เข่า เข่า เข่า เข่า
 กัด กัด กัด กัด
 ล้อ ล้อ ล้อ ล้อ
 กอด รัก พัด นลิ้ง
 โอน อ่อน ผ่อน ตาม
 ฮิต ฮิต ฮิต ฮิต
 ทุ่ม ทุ่ม ทุ่ม ทุ่ม
 ล้ม ล้ม ล้ม ล้ม
 ทากิ่ง เราอ่อน
 ทาอ่อน เราดี
 ทุ่มทุ่ม ทุ่มทุ่ม
 มรณะ มรณะ มรณะ มรณะ

THE CONSERVATION ANCIENS ALBO KING CHAIYARATCHI
 มรดก มรดก มรดก มรดก

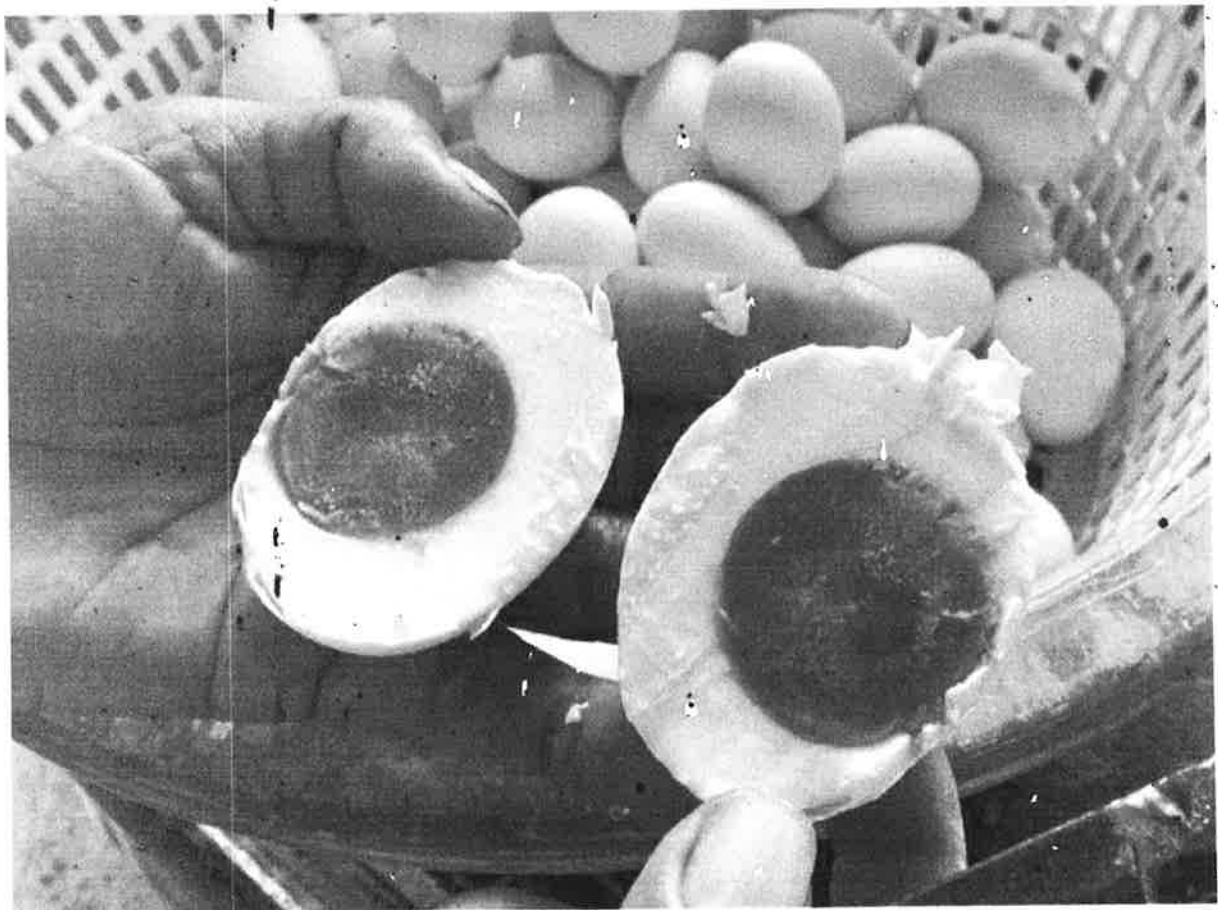
มรดก มรดก มรดก มรดก





เอกสารประชาสัมพันธ์

ไข่เค็มตำบลเวียง



ไข่เค็มตำบลเวียง

ไข่เค็ม ” เป็นอาหารพื้นบ้านของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณและเป็นที่ยอมรับในการบริโภคของคนไทยในทุกๆภาค การผลิตไข่เค็มนั้นมีขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อนในการทำ จึงเหมาะที่จะส่งเสริมการทำไข่เค็มให้เป็นที่แพร่หลายสำหรับบุคคลและชุมชนต่างๆ ที่มีความสนใจในวิชาการทำไข่เค็มนี้ การผลิตไข่เค็มถือเป็นเทคโนโลยีชาวบ้านวิธีหนึ่งที่ทำกันมานานจนถึงทุกวันนี้ โดยเริ่มแรกจุดประสงค์ในการทำไข่เค็มนั้น เพื่อเป็นการยืดอายุการเก็บของไข่เป็ดซึ่งเหลือจากการบริโภคสด ต่อมาความนิยมในการบริโภคไข่เค็มมีมากขึ้น จนพัฒนาจากการผลิตไข่เค็มเพื่อการบริโภคในครัวเรือนมาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการค้า ซึ่งการจำหน่ายอาจจะเป็นในรูปแบบของผลิตภัณฑ์ไข่เค็มเพื่อการรับประทานโดยตรงหรือนำไปทำไปเป็นไส้ขนม เช่น ขนมเปียะ ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมบ๊ะจ่าง ตลอดจนไข่เป็นส่วนประกอบในอาหารต่างๆ ปัญหาของการผลิตไข่เค็มเพื่อการค้าในปัจจุบันคือ ไข่เค็มที่ได้มีคุณภาพไม่ค่อยสม่ำเสมอ เนื่องจากขาดการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของไข่เค็ม โดยทั่วไปไข่เค็มที่มีในตลาด เป็นไข่เค็มที่ดองในสารละลายเกลือและไข่เค็มที่พอกด้วยดิน

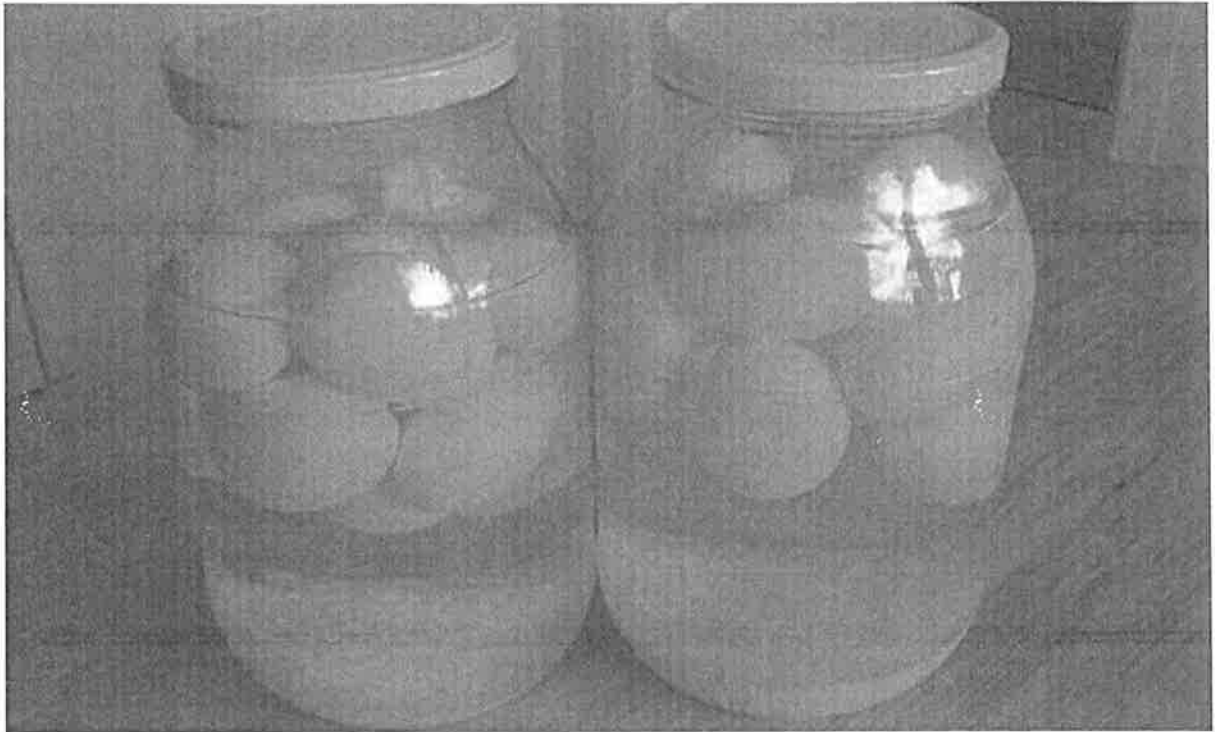
การทำไข่เค็ม สูตร ๑

วัสดุ-อุปกรณ์

๑. ไท หรือ โถแก้ว ภาชนะสำหรับดอง
๒. เกลือเม็ด ๑ ถ้วยตวง ต่อไข่ ๑๐ ฟอง
๓. น้ำ ๔ ถ้วยตวง หรือ ๑ ลิตร ต่อไข่ ๑๐ ฟอง
๔. ไข่เป็ดสด ๑๐ ฟอง(หากเพิ่มไข่ ให้เพิ่ม น้ำ และเกลือตามสัดส่วน)
๕. หม้อต้ม
๖. เต้าไฟ
๗. ถังพลาสติก
๘. ยางรัด
๙. ผ้าขาวบาง

วิธีทำ

๑. เลือกไข่เป็ดสดเปลือกเขียว(ไข่จะแดงกว่าไข่เปลือกขาว) ดูที่เปลือก ไม่บุบหรือแตกร้าว
๒. ล้างไข่เป็ดให้สะอาด ผึ่งลมให้แห้ง วางเรียงในภาชนะบรรจุ
๓. ตวงน้ำและเกลือตามอัตราส่วน ต้มให้เกลือละลายทำการกรองทิ้ง ไว้ให้เย็น
๔. เทน้ำเกลือลงในภาชนะบรรจุ
๕. นำถังพลาสติกใส่น้ำเกลือมัดปากถังให้แน่นนำมาวางกดทับไข่ (ไข่ ต้องจมอยู่ในน้ำเกลือตลอดเวลา)
๖. นำผ้าพลาสติกหรือจาน ปิดปากไห/โถ ให้แน่นมิดชิด เก็บไว้ ประมาณ ๒๑ วัน
๗. เมื่อดองครบ ๑๔ วัน นำมาทอดไข่ดาวได้
๘. และเมื่อครบ ๒๑ วันนำไข่ออกมาล้างให้สะอาดนำไปต้มใช้ไฟปาน กลาง นานประมาณ ๒๐ นาที (ในขั้นตอนนี้ให้ใส่สารส้มเล็กน้อย เพื่อให้สารส้มกัดสีผิวของเปลือกไข่ ให้ขาวนวลดู สะอาดสวยงาม นำซ็อนำรับประทาน) ไข่เค็มสูตรนี้ เมื่อต้มเสร็จแล้วสามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้นาน อย่าง น้อย ๓๐ วัน



ที่มา : เอกสารประกอบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามสาระการเรียนรู้อาชีพและเทคโนโลยี

การทำไข่เค็ม สูตร ๒ ไข่เค็มไชยา

ได้ชื่อว่าเป็นไข่เค็มที่มีคุณภาพดี มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก และนิยมบริโภคกันโดยทั่วไป ปัจจุบันตลาดไข่เค็มไชยาได้ขยายใหญ่ขึ้น จากเดิมที่จำหน่ายหลังสถานีรถไฟไชยา ขยายไปจำหน่ายบริเวณถนนเพชรเกษม ใกล้สวนโมกข์ และส่งไปจำหน่ายตามร้านค้าต่างจังหวัดทั่วไป ไข่เค็มไชยามีลักษณะที่ไม่เหมือนไข่เค็มในท้องถิ่นอื่น ที่ไข่เค็มไชยา ไข่แดง มัน อร่อย รสชาติดี เป็นที่นิยมของผู้บริโภค เนื่องจากไข่เป็ดที่นำมาทำไข่เค็มนั้น ได้จากเป็ดที่เลี้ยงตามธรรมชาติ ซึ่งอาหารเป็ดได้แก่ ข้าวเปลือก กุ้ง หอย ปู ปลา และผักในไร่

วัสดุที่ใช้

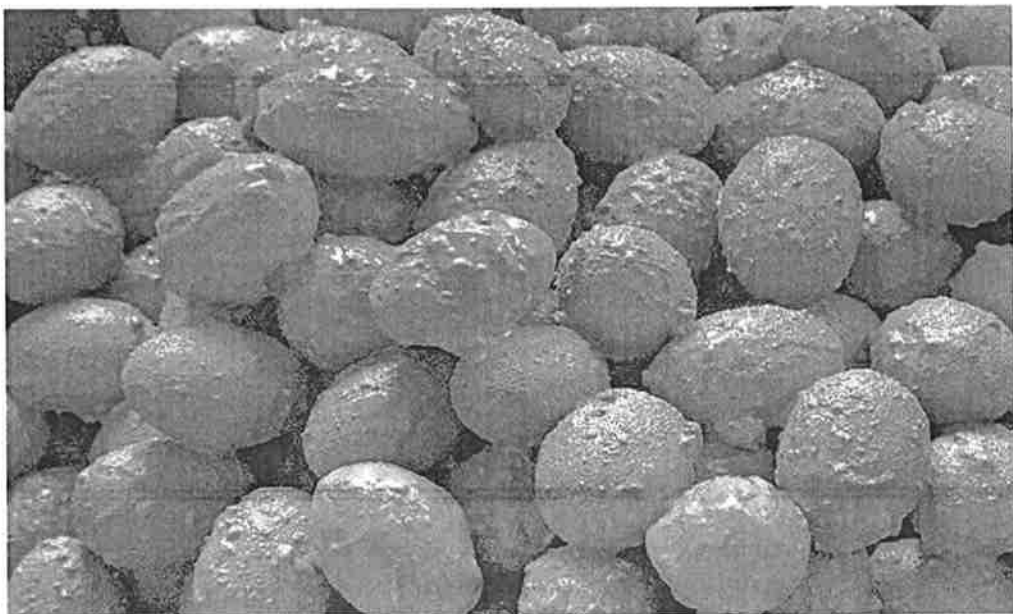
- ไข่เป็ดสด
- ดินจอมปลวก ๓ ส่วน
- เกลือ ๑ ส่วน
- น้ำต้มสุกพอประมาณ
- ขี้เถ้าแกลบ

วิธีทำ

นำส่วนผสม คือ ดินจอมปลวก ๓ ส่วน เกลือ ๑ ส่วน และน้ำต้มสุก มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน และให้ส่วนผสมมีความชื้นพอเหมาะ ไม่เหลว หรือชื้นมากเกินไป

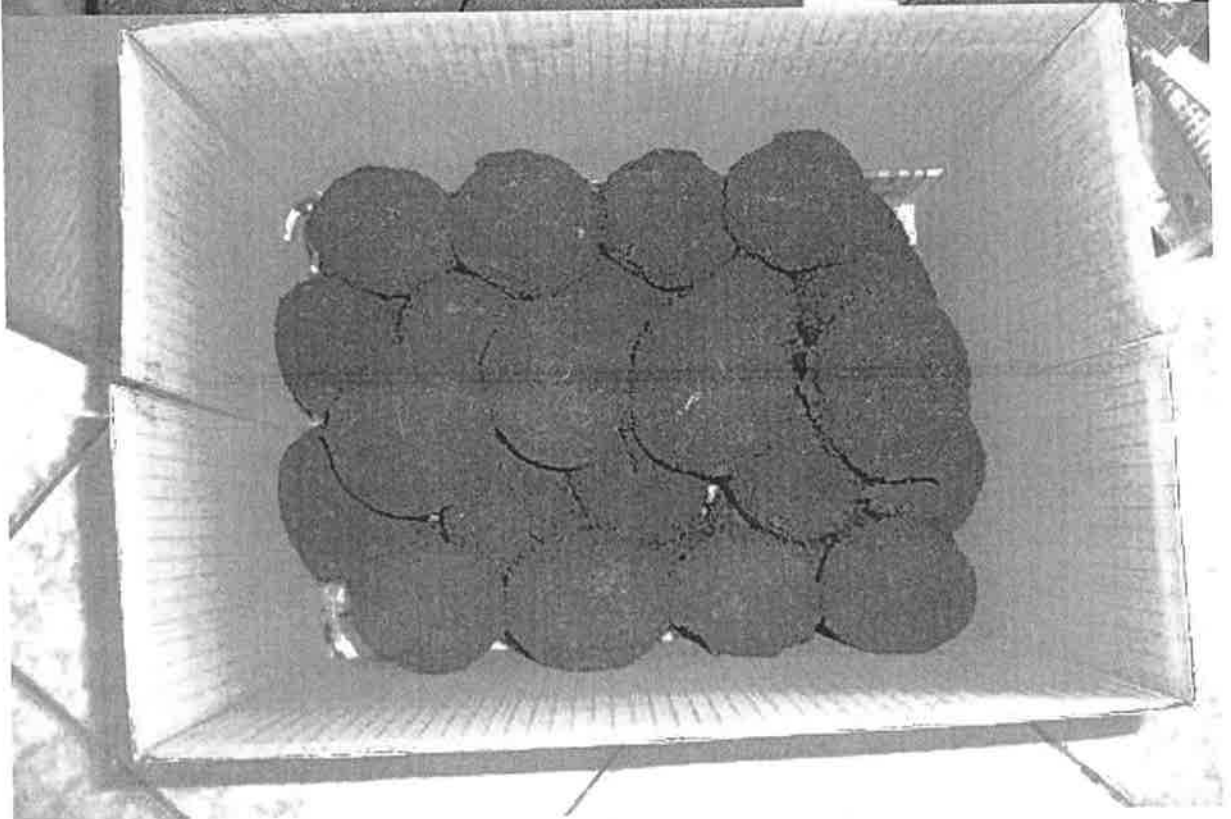
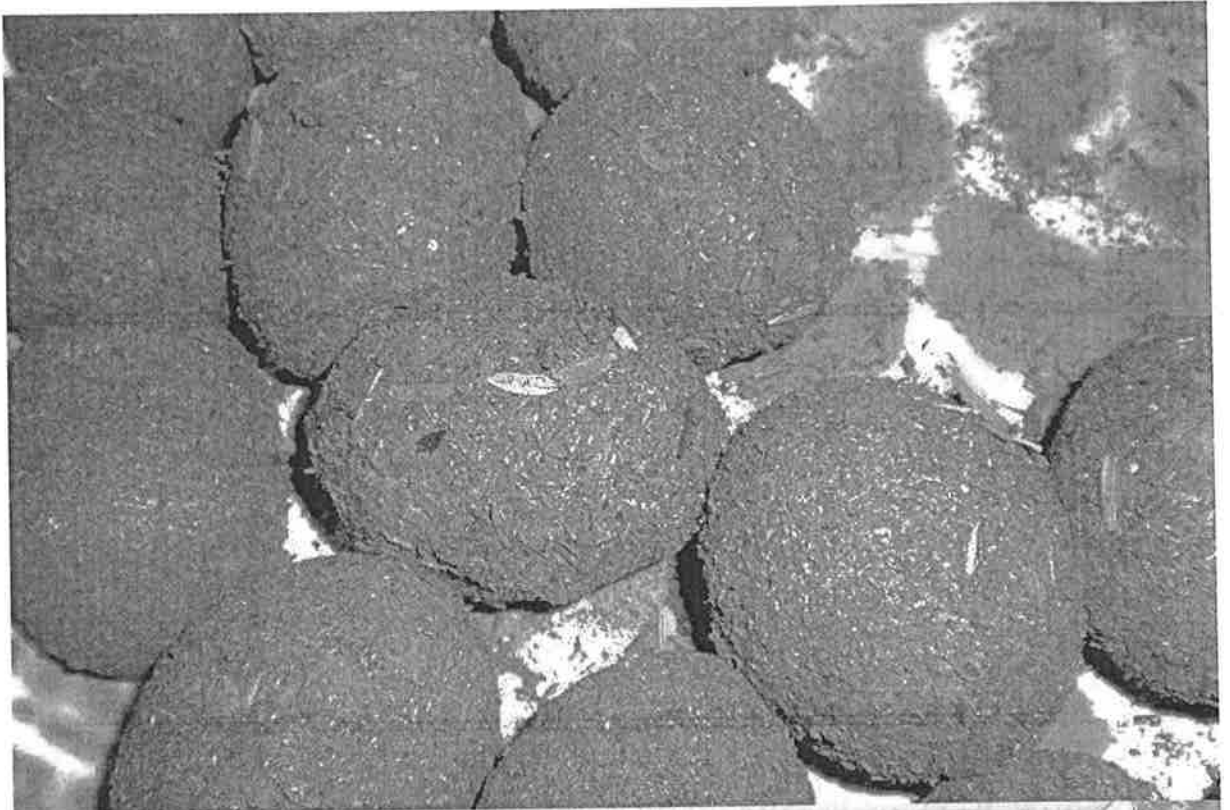


นำไข่ที่คลุกเคล้าในส่วนผสมแล้ว คลุกซีเมนต์แล้วเคลือบเพื่อป้องกันไม่ให้ไข่ติดกัน และป้องกันการระเหยของน้ำ





นำไข่บรรจุกล่อง หรือเก็บไว้ในที่อากาศถ่ายเทได้น้อย เพื่อป้องกันการระเหยของน้ำ



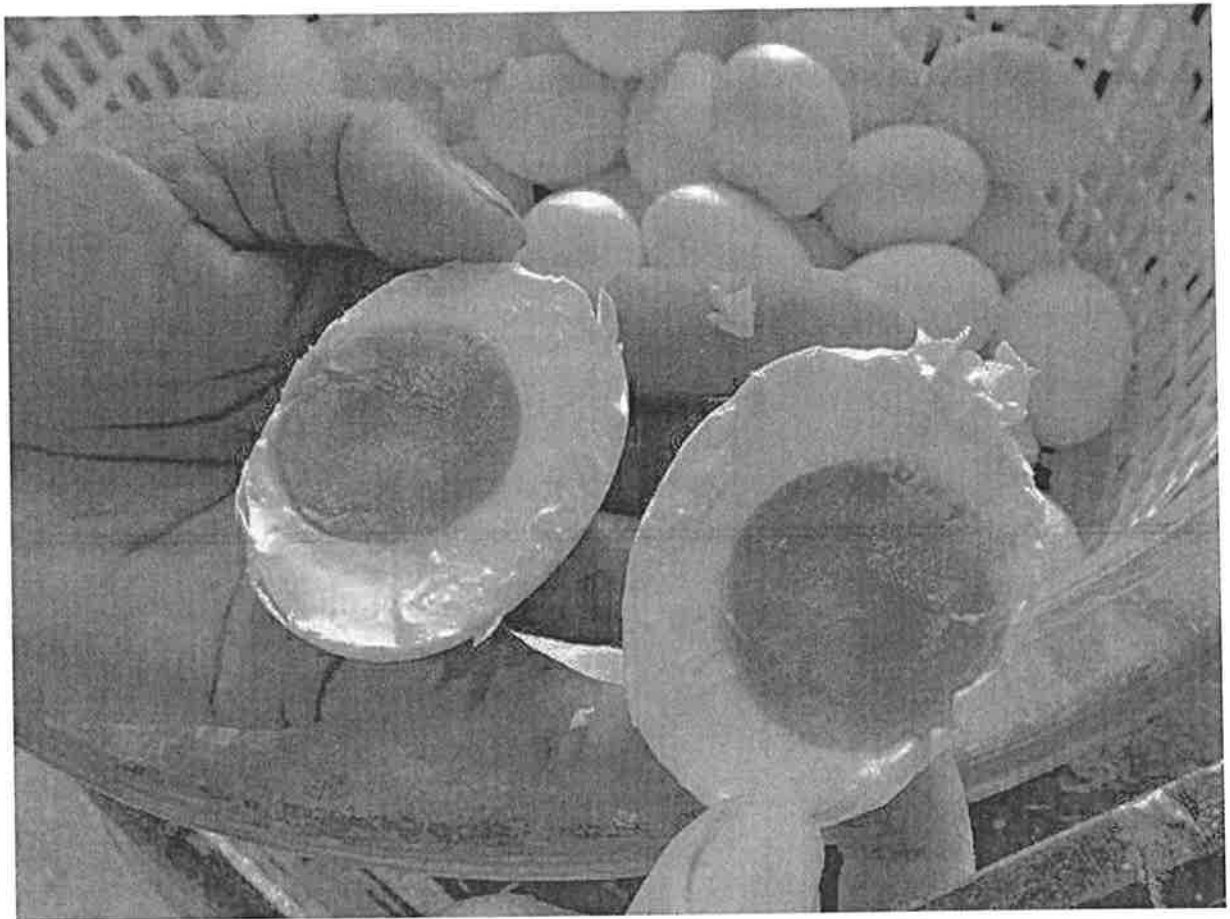
เคล็ดลับ

การทำไข่เค็มสูตรไชยา จะต้องใช้ดินจอมปลวกเป็นส่วนผสม เนื่องจากดินจอมปลวกมีธาตุกำมะถัน ช่วยทำให้ไข่เค็มมีรสชาติดีขึ้น

การรับประทานไข่เค็ม ไข่เค็มไชยาหลังจากได้บรรจุกล่องแล้ว สามารถนำมาบริโภคได้หลายรูปแบบตามอายุของไข่เค็ม ซึ่งเริ่มนับจากวันบรรจุกล่อง ดังนี้

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

หรือถ้าต้องการคงความเค็มคงที่ ให้ล้างดินที่พอกไข่ให้สะอาดแล้วนำไปเก็บไว้ในตู้เย็น สามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ ๑ เดือน



การทำไข่เค็ม สูตร ๓ ไข่เค็มไบเตย

วัสดุอุปกรณ์

๑. ไบเตย จำนวน ๑ กิโลกรัม
๒. ไข่เป็ดสดใหม่ จำนวน ๑๐๐ ฟอง
๓. เกลือ จำนวน ๑ ถ้วย ต่อน้ำ ๓ ถ้วย

๔. เหล้าข้าว จำนวน ๓ ฝา (ฝาขวดแม่โขง)

วิธีการทำ

๑. นำใบเตยจำนวน ๑/๒ กิโลกรัม มาต้ม พร้อมน้ำเกลือ (โดยจำนวนน้ำที่ต้มต้องให้ท่วมไข่เมื่อนำใส่ภาชนะแล้ว)
๒. นำใบเตยส่วนที่เหลืออีก ๑/๒ กิโลกรัม ไปปั่นจนละเอียด เมื่อละเอียดแล้ว ให้นำไปใส่ในภาชนะที่จะใช้ดองไข่ ซึ่งใบเตยจะทำให้ได้สีเขียวธรรมชาติ ไข่เค็มมีกลิ่นหอมของใบเตย
๓. ล้างไข่เปิดให้สะอาดแล้วผึ่งลมให้แห้ง
๔. นำไข่เปิดที่ล้างและผึ่งให้แห้งแล้ว มาใส่ภาชนะที่ใช้ดอง
๕. เมื่อต้มน้ำในข้อ ๑. จนเกลือละลายหมดแล้ว ให้ยกลงจากเตา พักไว้ให้เย็น
๖. เมื่อน้ำเกลือเย็นแล้วให้นำเหล้าขาวมาผสมลงไป จำนวน ๓ ฝา (ฝาขวดแม่โขง) ซึ่งสูตรนี้เหล้าขาวจะทำให้เนื้อไข่แดงมีความนวลน่ารับประทาน ไข่แดงเป็นตานี
๗. นำน้ำเกลือที่ผสมเหล้าแล้วไปใส่ในภาชนะดองไข่ โดยเทน้ำให้ท่วมไข่ทั้งหมด ปิดฝาเก็บไว้ในที่ร่ม

การนำไปรับประทาน

๑. เมื่อดองไข่ได้ ๗ - ๑๕ วันสามารถนำมาทอดเป็นไข่ดาวได้
๒. เมื่อดองได้ ๒๐ วัน ก็จะเป็นไข่เค็มที่สมบูรณ์ สามารถนำมาต้มรับประทานได้ หรือจะนำไปใส่ภาชนะที่มีความโปร่งเก็บไว้ในตู้เย็นนานหลายเดือน เทคนิคของการต้มไข่อีกอย่างคือ ในขณะที่ต้มไข่ให้ใส่สารส้มลงไป ๑ ก้อน (ก้อนเท่ากำมือ) วิธีนี้จะทำให้ไข่ขาวนวล น่ารับประทานยิ่งขึ้น

