

ภาคผนวก ฅ

ชุดฝึกอบรมสื่ออิเล็กทรอนิกส์เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาเรื่องการค้าเลี้ยงเป็ดไข่
และการผลิตไข่เค็มไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ภาคผนวก ณ
ชุดฝึกอบรมสื่ออิเล็กทรอนิกส์เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาเรื่องการเลี้ยงเป็ดไข่
และการผลิตไข่เค็มไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

รายละเอียดของส่วนนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของการเลี้ยงเป็ดและการทำไข่เค็มไชยา

อำเภอไชยามีพื้นที่ทำนามากที่สุดในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เกษตรกรจะเลี้ยงเป็ดควบคู่กับการทำนา ลักษณะการเลี้ยงเป็ดเป็นแบบธรรมชาติปล่อยให้เป็ดหากินในทุ่งนา ไข่เป็ดที่ได้ฟองโต ไข่แดงสีแดงเข้มและรสชาติอร่อย ซึ่งมีความแตกต่างกับแหล่งผลิตในพื้นที่อื่นๆ โดยสิ้นเชิง เกษตรกรเลี้ยงเป็ดไว้บริโภคในครัวเรือนและสามารถจำหน่ายไข่เป็ดสดเป็นรายได้เสริมและส่วนที่เหลือแปรรูปเป็นไข่เค็มไชยาเป็นภูมิปัญญาในการถนอมอาหารและเป็นสินค้า OTOP ของอำเภอไชยา ซึ่งเป็นแหล่งผลิตส่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ได้รับการกล่าวถึงในคำขวัญจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ว่า เมืองร้อยเกาะ เงาะอร่อย หอยใหญ่ ไข่แดง แหล่งธรรมะ คำว่าไข่แดงในคำขวัญประจำจังหวัดนั้นคือไข่เค็มไชยานั่นเอง

ภาพที่ 1 ความเป็นมาและความสำคัญของการเลี้ยงเป็ดและการทำไข่เค็มไชยา

การเลี้ยงเปิดแบบปล่อยทุ่ง

เป็นการเลี้ยงเปิดที่ช่วยประหยัดต้นทุนค่าอาหารและช่วยกำจัดศัตรูพืช โดยหลังการเก็บเกี่ยวเกษตรกรจะปล่อยเปิดลงทุ่งนาเพื่อเก็บข้าวตก กิน กุ้ง หอย ปู ปลาและพืชน้ำ อีกทั้งยังช่วยกำจัดหอยเชอรี่ นอกจากนี้ยังเป็นการสืบสานภูมิปัญญาการเลี้ยงเปิดเพื่อผลิตไข่สดที่มีคุณภาพ ซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิตไข่เค็มไชยา

ภาพที่ 2 การเลี้ยงเปิดแบบปล่อยทุ่ง

ปริมาณการผลิตไข่เปิด

จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีเกษตรกรเลี้ยงเปิดไข่ประมาณ 1,313 ครอบครัว มีเปิดไข่ประมาณ 88,301 ตัว อำเภอไชยาเป็นพื้นที่ที่มีการเลี้ยงเปิดมากที่สุด จำนวน 70,710 ตัวและมีเกษตรกร 226 ครอบครัว มีไข่เปิดทั้งสิ้นต่อวัน 60,250 ฟอง โดยพบว่าตำบลเลม็ดมีการเลี้ยงเปิดไข่มากที่สุด

ภาพที่ 3 ปริมาณการผลิตไข่เปิด

พันธุ์เปิดไข่

เกษตรกรซื้อเปิดสาวพันธุ์กากิแคมป์เบลล์จากภาคกลาง มาเลี้ยงประมาณ 1 เดือนก็เริ่มไข่ เปิดไข่เริ่มให้ไข่ฟองแรกเมื่ออายุ 5 เดือน ให้ไข่เต็มๆเมื่ออายุ 9-20 เดือน เป็นเปิดพันธุ์ที่ให้ไข่ดกที่สุด ขนสีกากิ ขนที่หลังและปีกสีกากิอ่อน ปากสีเขียวดำ ขาและเท้าสีกากิเหมือนขนที่ตัว สำหรับเวลาออกไข่ของเปิดอยู่ในช่วงเช้าตรู่

ภาพที่ 4 พันธุ์เปิดไข่

การเลือกสถานที่สำหรับสร้างโรงเรือนเลี้ยงเปิด

สถานที่เลี้ยงเปิดควรเป็นที่ดอน น้ำไม่ท่วมและมีการถ่ายเทอากาศดี มีแหล่งน้ำที่สะอาด หรือสถานที่เก็บกักน้ำพอเพียงสำหรับใช้ประโยชน์ภายในฟาร์มได้ตลอดเวลา ห่างไกลจากแหล่งชุมชนเพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นรบกวนผู้อื่น และควรสร้างโรงเรือนเลี้ยงเปิดห่างจากชุมชนและบ้านพัก โดยสร้างโรงเรือนเลี้ยงเปิดตามแนวตะวันออก-ทิศตะวันตก

ภาพที่ 5 การเลือกสถานที่สำหรับสร้างโรงเรือนเลี้ยงเปิด

ลักษณะของโรงเรียนเลี้ยงเป็ด

ให้สร้างแยกออกจากที่อยู่อาศัย มีรั้วล้อมรอบ มีหลังคาสำหรับกันแดดและฝน มีขนาดเหมาะสมกับจำนวนเป็ดที่เลี้ยง วัสดุรองพื้นคอกต้องแห้งและสะอาด นิยมใช้เกลบเป็นวัสดุรองพื้น

ภาพที่ 6 การเลือกสถานที่สำหรับสร้างโรงเรียนเลี้ยงเป็ด

การให้อาหารเป็ดไข่

ตอนเช้าปล่อยให้เป็ดหาอาหารกินตามธรรมชาติในทุ่งนา ตอนเย็นต้อนเป็ดเข้าคอก ให้กินข้าวเปลือก เปลือกกุ้งและหัวกุ้ง โดยเป็ดจำนวน 100 ตัว ต้องให้เปลือกกุ้งหัวกุ้งประมาณ 10 กิโลกรัมต่อวัน

ภาพที่ 7 การให้อาหารเป็ดไข่

การจัดการการให้น้ำ

ต้องมีน้ำสะอาดให้เป็ดกินตลอดเวลา ภาชนะที่ใส่น้ำมีอุปกรณ์ป้องกันไม่ให้เป็ดลงเล่นน้ำ ซึ่งมีจำนวนเพียงพอกับจำนวนเป็ด ตั้งไว้ชิดด้านใดด้านหนึ่งของโรงเรียนและทำความสะอาดทุกวันๆ ละ 2 ครั้ง

ภาพที่ 8 การจัดการการให้น้ำ

รายละเอียดของเนื้อหาเรื่องภูมิปัญญาการผลิตไข่เค็มไชยา

ประวัติความเป็นมาของไข่เค็มไชยา

ต้องมีน้ำสะอาดให้เปิดกินตลอดเวลา ภาชนะที่ใส่น้ำต้องมีอุปกรณ์ป้องกันไม่ให้เป็ดลงไปเล่นน้ำ ซึ่งมีจำนวนเพียงพอกับจำนวนเป็ด ตั้งไว้ชิดด้านใดด้านหนึ่งของโรงเรือนและทำความสะอาดทุกวันๆ ละ 2 ครั้งผู้สูงอายุในอำเภอไชยาเล่าว่าในสมัยรัชกาลที่ 5 ชาวจีนกวางตุ้ง ชื่อ นายจี แซ่ซึก ช่างทำสะพานเหล็กในการสร้างทางรถไฟสายใต้ ได้มาตั้งบ้านเรือนอยู่ที่เมืองไชยา พบว่า ไข่เป็ดสดเหลือจากการบริโภคในครัวเรือน จึงหาวิธีนำไข่เป็ดสดมาแปรรูปเก็บไว้ให้ได้นานและมีรสชาติอร่อย เช่น นำไปดองในน้ำเกลือ นำไปฝังดินเค็มริมทะเล ข้อเสียที่ได้ มีไข่เน่าเสียจำนวนมากเมื่อนำไปพอกด้วยดินเหนียว ดินที่พอกกลับแห้งและเกาะติดเปลือกไข่ได้ไม่นาน ต่อมาจึงนำไปพอกด้วยดินจอมปลวกแล้วคลุกขี้เถ้าเกลบทันที ทำให้เนื้อดินติดแน่นและนาน ทำให้ไข่เค็มที่ได้มีรสชาติอร่อยและตรงกับความต้องการของผู้บริโภค

ภาพที่ 9 ประวัติความเป็นมาของไข่เค็มไชยา

วัตถุดิบในการผลิตไข่เค็มไชยา

1. ไข่เป็ดสด ต้องได้มาจากการเลี้ยงเป็ดในพื้นที่อำเภอไชยาที่เลี้ยงด้วยสูตรอาหารเฉพาะของท้องถิ่น
2. เกลือทะเลป่นจำนวน 1 ส่วน
3. ดินจอมปลวก ซึ่งเป็นดินเหนียว ร่วน เนื้อละเอียด ไม่มีเศษวัสดุอื่นจำนวน 3 ส่วน
4. ขี้เถ้าแกลบ เพื่อช่วยไม่ให้ดินที่พอกแห้งก่อนครบกำหนดและป้องกันไม่ให้ไข่หลังพอกติดกัน และ
5. น้ำต้มสุก

ภาพที่ 10 วัตถุดิบในการผลิตไข่เค็มไชยา

ขั้นตอนการผลิตไข่เค็มไชยา

มี 4 ขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 เตรียมไข่เป็ด คัดเฉพาะไข่ขนาดใหญ่และขนาดกลาง เปลือกหนา และไม่มีรอยร้าวโดยเกาะดูมีเสียงดังแน่น ในกรณีที่เปลือกไข่สกปรกมากก็จะล้างทำความสะอาดก่อนพอกด้วยดินที่เตรียมไว้ทันที

ขั้นตอนที่ 2 เตรียมดินสำหรับพอก โดยตวงดินและเกลือในสัดส่วนตามสูตร เติมน้ำต้มสุกพอประมาณ มีการแช่หมักดินทิ้งไว้ 1 คืน แล้วจึงค่อยผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน ส่วนผสมต้องมีความเข้มข้นพอเหมาะ

ขั้นตอนที่ 3 พอกไข่เค็มและคลุกด้วยขี้เถ้าแกลบ นำไข่เป็ดสดที่เตรียมไว้จุ่มลงไปดิน คลุกเคล้าให้ทั่วทั้งฟอง จากนั้นนำไข่ที่พอกดินจอมปลวกเรียบร้อยแล้วมาคลุกด้วยขี้เถ้าแกลบทันที

ขั้นตอนที่ 4 บรรจุไข่เค็มในบรรจุภัณฑ์ นำไข่เค็มที่คลุกขี้เถ้าแกลบแล้วบรรจุในถุงพลาสติก มัดถุงพลาสติก นำไปบรรจุในกล่องกระดาษ มีฉลากบอกถึงผู้ผลิต และมีรายละเอียด วัน เดือน ปี ในการนำไปบริโภค

ภาพที่ 11 ขั้นตอนการผลิตไข่เค็มไชยา

อายุการเก็บและการแปรรูปไข่เค็มไชยา

อายุการเก็บ ถ้าเก็บไว้ 1-5 วัน นำไปทำไข่หวาน เก็บไว้ 6-9 วัน นำไปทอดไข่ดาว และเก็บไว้ 10-15 วันนำไปต้ม หากเกิน 15 วันขึ้นไป นำไปทำไส้ขนม ถ้าต้องการให้ความเค็มคงที่ให้ล้างคืนที่พอกไข่ออก เมื่อได้ไข่ที่สะอาดแล้วนำมาเก็บไว้ในตู้เย็น สามารถเก็บไว้บริโภคได้ ประมาณ 1 เดือน

ภาพที่ 12 อายุการเก็บและการแปรรูปไข่เค็มไชยา

เอกลักษณ์ไข่เค็มไชยา

เอกลักษณ์ของไข่เค็มไชยา คือ

1. ต้องเป็นไข่เป็ดสดที่ได้จากพื้นที่อำเภอไชยา ที่มีการเลี้ยงเป็ดด้วยสูตรอาหารเฉพาะของท้องถิ่น
2. สีไข่แดงจะต้องมีสีแดงเข้มและมีมันเยิ้ม
3. ปริมาณไข่แดงมีมากกว่าไข่ขาว ไข่ขาวนุ่มและมีรสชาติเค็มพอเหมาะ
4. ต้องพอกด้วยดินจอมปลวก คลุกด้วยขี้เถ้าเกลบ
5. ไข่เค็มไชยาได้รับการรับรองสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) โดยการสังเกตสัญลักษณ์ข้างกล่องและมีชื่อหน่วยงานกำกับ

ภาพที่ 13 เอกลักษณ์ไข่เค็มไชยา

ตลาดไข่เค็มไชยา

เดิมร้านจำหน่ายไข่เค็มไชยาดั้งอยู่บริเวณใกล้สถานีรถไฟไชยา ต่อมาเมื่อท่านพุทธทาสได้สร้างสวนโมกขพลารามขึ้นมา มีผู้ที่ศรัทธาในคำสอนของท่านต่างพากันมาปฏิบัติธรรมและตอนกลับก็ได้ซื้อไข่เค็ม ไชยากลับไปเป็นของฝากด้วยเสมอ นานวันเข้าก็มีผู้คนรู้จักไข่เค็มไชยามากขึ้น จึงทำให้ตลาดจำหน่ายไข่เค็มไชยาในปัจจุบันย้ายมาตั้งอยู่บริเวณหน้าวัดสวนโมกขพลารามทั้งสองฝั่งของถนนสายเอเชีย

ภาพที่ 14 ตลาดไข่เค็มไชยา

รายละเอียดของส่วนสรุป

ส่วนสรุป

การเลี้ยงเป็ดและการผลิตไข่เค็มในพื้นที่อำเภอไชยาที่ยึดถือปฏิบัติสืบทอดกันมา มีการถ่ายทอดและบอกเล่าผ่านทางคนแก่คนแก่ และการลงมือทดลองปฏิบัติให้ดู ซึ่งนับว่าเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นอีกรูปแบบหนึ่ง จะเห็นได้ว่าการเลี้ยงเป็ดแบบปล่อยทุ่งและการผลิตไข่เค็มไชยาแบบภูมิปัญญาท้องถิ่นสามารถสร้างชื่อเสียง สร้างอาชีพ สร้างรายได้และสร้างคุณภาพชีวิตให้กับชาวไชยาได้ เนื่องจากเกษตรกรที่เลี้ยงเป็ดและผลิตไข่เค็มในพื้นที่อำเภอไชยาเป็นเกษตรกรที่มีความกระตือรือร้นและใฝ่รู้อยู่เสมอ โดยเฉพาะการเรียนรู้ในการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างรู้คุณค่าและที่สำคัญรู้จักต่อยอดภูมิปัญญาหากท้องถิ่นอื่นๆ ได้เรียนรู้ภูมิปัญญาอย่างรู้ค่าและสามารถบอกถึงจุดเด่นของท้องถิ่นตนเองได้ก็จะสามารถพัฒนาสิ่งเล็ก ๆ ให้เป็นสิ่งที่ยิ่งใหญ่ได้อย่างเช่นที่อำเภอไชยา

ภาพที่ 15 ส่วนสรุป