



‘ข้าวแช่ชาววัง’ ยังทำเงินงามทุกฤดูร้อน

“ข้าวแช่” สูตรดั้งเดิมหาทานยาก เพราะการทำต้องพิถีพิถันมาก แต่นี้ก็ยิ่งกลายเป็นจุดเด่น เมื่อเร็ว ๆ นี้ทีมคอลัมน์ **“ช่องทางทำกิน”** ได้ไปร่วมงาน “เทศกาลข้าวแช่ชาววัง (เพชรบุรี)” โรงแรมเชรริสอร์ท ชะอำ จ.เพชรบุรี ซึ่งงานจะมีไปจนถึงเดือน พ.ค. จึงเก็บสูตร **“ข้าวแช่ชาววัง”** มาฝาก เมื่อใครสนใจนำไปฝึกฝนเพื่อใช้ทำเงินกัน...

★★★★

อัญญการ พุ่มพวง ผู้นำสูตรข้าวแช่ชาววังมาเผยแพร่ เล่าว่า เทศกาลข้าวแช่จัดขึ้นเพื่อหวังให้คนรุ่นใหม่ได้รู้จักเมนูไทยดั้งเดิมเพิ่มขึ้น ทั้งยังช่วยสืบสานศิลปวัฒนธรรมไทยให้สืบทอด เมนูข้าวแช่นั้นขึ้นชื่อเรื่องความละเอียดพิถีพิถัน ความสวยงาม และรสชาติเฉพาะตัว

สำหรับอุปกรณ์ในการทำข้าวแช่ หลัก ๆ ประกอบด้วย หม้อ, กระทะ, ชั่ง, กระท้อน, ผ้าขาวบาง เป็นต้น โดยทุนอุปกรณ์การทำข้าวแช่อยู่ที่ประมาณ 5,000 บาทขึ้นไป

ทุนวัตถุดิบ เฉลี่ยอยู่ที่ประมาณ 50-70 บาท สำหรับข้าวแช่แบบเต็มเครื่อง 1 ชุด ที่ราคา 150-170 บาท แต่หากเป็นตามท้องตลาดทั่วไป ที่มีกับข้าวแช่ไม่กี่อย่าง ก็อาจขายในราคาชุดละ 50-70 บาท ต้นทุนก็ลดลงตามส่วน อย่างไรก็ตาม ข้าวแช่แบบนี้จะให้อร่อยต้องใช้ฝีมือ และเวลาในการทำ ซึ่งสามารถตั้งราคาขายได้สูง ถ้ารสชาติดี และครบเครื่องจริง ๆ

ขั้นตอนการทำ เริ่มจากทำส่วน “ข้าวแช่” โดยนำข้าวสารมาหุงด้วยน้ำมาก ๆ จนข้าวสุกเป็นไตแข็งในเมล็ด อย่างที่เรียกว่า “คาบ” เมื่อได้ก็แล้วก็นำข้าวมาเทลงกระท้อน ทั้งให้สะเด็ดน้ำ นำไปแช่แกล้เย็น นำข้าวแช่ที่เป็นข้าวสุกมาหุงข้าวแช่ ใช้ข้าวสุกหุงจนข้าวสุกนุ่มแล้วนำข้าวแช่ไป



กระดังงา, ดอกมะลิ, ดอกขมขนาด, ดอกกุหลาบมอญ ทั้งไว้อย่างน้อย 1 คืบ นำน้ำที่อบหอมนี้ไปเก็บในโถกระเบื้องหรือหม้อดินมีฝาปิดสนิทเพื่อกักเก็บกลิ่นหอมไว้

การทำ “กับข้าวแช่” ถือว่าเป็นจุดเด่นของเมนูข้าวแช่ ซึ่งมีหลากหลายอย่าง สำหรับสูตรนี้มี ลูกกะปิทอด, พริกหยวกทอดใส่, ปลาช่อนทอดหวาน, หมูสับกับปลาเค็ม และเนื้อเค็มฝอย โดยมีขั้นตอนการทำ ดังนี้...

“ลูกกะปิทอด” ส่วนผสมประกอบด้วย กระชาย 7 ราก, ตะไคร้ 2

หมด พักไว้ ดอกไข่ที่เหลือตีพอแตก ใช้มือหุบไข่โรยไปมาในกระทะที่ตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำมันพอฉ่ำ พอไข่สุกก็ลอกเป็นชิ้น ๆ ไข่หอพริกที่เตรียมไว้ให้รอบ

“ปลาช่อนทอดหวาน” ส่วนผสมประกอบด้วย เนื้อปลาช่อน, น้ำตาลทราย วิธีทำ นำเนื้อปลาผัดน้ำตาลจนเหนียวใช้ปลายส้อมตะกุกแบ่ง

เป็นคำ จะได้เนื้อปลาเป็นปุย อีกเทคนิคคือ ไข่ให้สุกก่อนแล้วค่อยยีเนื้อ นำไปผัดให้เหนียวจนปั้นเป็นก้อนถึงจะอร่อย แต่อย่าผัดนานเกินไปเพราะจะแข็ง “หมูสับกับปลาเค็ม” ส่วนผสมประกอบด้วย เนื้อหมูติดมันสับละเอียด, ปลาเค็ม, กระเทียม, ไข่ไก่ วิธีทำ นำเนื้อหมูมาคลุกผสมเนื้อปลาเค็มทอดสุกที่เตรียมไว้ ใส่กระเทียมสับ ปิ้งรสุกให้มีรสเค็มมาก แล้วปั้นเป็นก้อนเล็ก

นำไปชุบไข่แล้วทอด

“เนื้อเค็มฝอย” นำเนื้อเค็มมาบั้งให้สุก จิกเป็นฝอย นำไปผัดน้ำตาลจนแห้ง โรยด้วยหอมแดงเจียว ซึ่งคนที่ไม่ทานเนื้อวัวก็อาจเปลี่ยนเป็นทำหมูฝอยแทนก็ได้

“ข้าวแช่เป็นอาหารพิถีพิถัน ผู้ทานจะรู้สึกถึงความพิเศษ วิธีทานเริ่มจากนำข้าวใส่ปากข้าวแช่ให้มากกว่าข้าว ใส่ผักเคียงลงไปเล็กน้อย เมื่อติดกับข้าวใส่ปากจึงจิกข้าวแช่ตาม จะได้รสชาติเย็นฉ่ำอร่อยกลมกล่อม” ผู้เผยแพร่สูตรข้าวแช่ชาววังแนะนำ

★★★★

“**จ**” ผู้ทรงคุณวุฒิท่านหนึ่ง...
 การทำต้องพิถีพิถันมาก แต่นี้ก็ยัง
 กลายเป็นจุดเด่น เมื่อเร็ว ๆ นี้ทีม
 คอลัมน์ “**ช่องทางทำกิน**” ได้ไปร่วม
 งาน “เทศกาลข้าวแช่ชาววัง (เพชรบุรี)” โรงแรม
 เซาเรีตอร์ ชะอำ จ.เพชรบุรี ซึ่งงานจะมีไปจนถึง
 เดือน พ.ค. จึงเก็บสูตร “**ข้าวแช่ชาววัง**” มาฝาก เพื่อ
 ใครสนใจนำไปฝึกฝนเพื่อใช้ทำเงินกัน...

★★★★

อัญญากร พุ่มพวง ผู้นำสูตรข้าวแช่ชาววังมา
 เผยแพร่ เล่าว่า เทศกาลข้าวแช่นี้จัดขึ้นเพื่อหวังให้
 กลุ่มใหม่ได้รู้จักเมนูไทยดั้งเดิมเพิ่มขึ้น ทั้งยังช่วย
 สืบสานศิลปวัฒนธรรมไทยให้สืบทอด เมนูข้าวแช่นั้น
 ขึ้นชื่อเรื่องความละเอียดพิถีพิถัน ความสวยงาม และ
 รสชาติเฉพาะตัว

สำหรับอุปกรณ์ในการทำข้าวแช่ หลัก ๆ
 ประกอบด้วย หม้อ, กระทะ, ชั่ง, กระชอน, ผ้าขาว
 บาง เป็นต้น โดยทุนอุปกรณ์การทำข้าวแช่อยู่ที่ประมาณ
 5,000 บาทขึ้นไป

ทุนวัตถุดิบ เฉลี่ยอยู่ที่ประมาณ 50-70 บาท
 สำหรับข้าวแช่แบบเต็มเครื่อง 1 ชุด ที่ราคา 150-170 บาท
 แต่หากเป็นตามท้องตลาดทั่วไป ที่มีกับข้าวแช่ไม่กี่อย่าง ก็
 อาจขายในราคาชุดละ 50-70 บาท ต้นทุนก็ลดลงตามส่วน
 อย่างไม่กี่ตัว ข้าวแช่นั้นจะให้อร่อยต้องใช้ฝีมือ และเวลาในการทำ ซึ่งสามารถ
 ตั้งราคาขายได้สูง ถ้ารสชาติดี และครบเครื่องจริง ๆ

ขั้นตอนการทำ เริ่มจากทำส่วน “ข้าวแช่” โดยนำข้าวสารมาหุงด้วย
 น้ำมาก ๆ จนข้าวสุกเป็นไตแข็งในเมล็ด อย่างที่เรียกว่า “ตากบ” เมื่อได้ก็
 แล้วก็นำข้าวมาเทลงกระทะร้อน ทั้งให้สะเด็ดน้ำ นำไปแช่น้ำเย็น นำข้าวแช่ที่
 เป็นตากบมาทำการขัดข้าว ใช้มือสองข้างกอบข้าวขึ้นมาแล้วทำการสีก้นไป
 มานบนตะแกรงจนเมล็ดข้าวขาวเกลี้ยงเงา ให้ล้างน้ำไปเรื่อย ๆ จนเห็นว่า
 น้ำล้างใสดีแล้ว จึงเทข้าวเกลี่ยบนผ้าขาว นำไปนึ่งให้สุก

อีกส่วนคือการทำ “น้ำข้าวแช่” นำน้ำเปล่ามาอบด้วยเทียนควัน, ดอก



ดีพองแตก ใช้มือชุบไข่โรยไป
 มาในกระทะที่ตั้งไฟอ่อน ใส่
 น้ำมันพอล้น พอไข่สุกก็ลอก
 เป็นชิ้น ๆ ใช้ห่อพริกที่เตรียม
 ไว้ให้รอบ

“ปลาชี่สกผัดหวาน”
 ส่วนผสมประกอบด้วย เนื้อ
 ปลาชี่สก, น้ำตาลทราย วิธี
 ทำ นำเนื้อปลาผัดน้ำตาลจน
 เทียวใช้ปลายส้อมตะกุกแบ่ง

เป็นคำ จะได้เนื้อปลาเป็นปุย อีกเทคนิคคือ ไข่ให้
 สุกก่อนแล้วค่อยยีเนื้อ นำไปผัดให้เหนียวจนเป็น
 ก้อนถึงจะอร่อย แต่อย่าผัดนานเกินไปเพราะจะแข็ง

“หมูสับกับปลาเค็ม” ส่วนผสม
 ประกอบด้วย เนื้อหมูติดมันสับละเอียด, ปลาเค็ม,
 กระเทียม, ไข่ไก่ วิธีทำ นำเนื้อหมูมาลวกผสม
 เนื้อปลาเค็มทอดสุกที่ขี้เตรียมไว้ ใส่กระเทียม
 สับ ปรงรสให้มันรสน้ำ แล้วปั้นเป็นก้อนเล็ก

นำไปชุบไข่แล้วทอด

“เนื้อเค็มฝอย” นำเนื้อเค็มมาล้างให้สุก ล้างเป็นฝอย นำไปผัด
 น้ำตาลจนแห้ง โรยด้วยหอมแดงเจียว ซึ่งคนที่ไม่ทานเนื้อวัวก็อาจเปลี่ยน
 เป็นทำหมูฝอยแทนก็ได้

“ข้าวแช่เป็นอาหารพิถีพิถัน ผู้ทานจะรู้สึกถึงความพิเศษ วิธีทาน
 เริ่มจากนำข้าวใส่ปากข้าวแช่ให้มากกว่ข้าว ใส่กับแกงลงไปเล็กน้อย เมื่อ
 ตักกับข้าวใส่ปากจึงตักข้าวแช่ตาม จะได้รสชาติเย็นฉ่ำอร่อยกลมกล่อม”
 ผู้เผยแพร่สูตรข้าวแช่ชาววังแนะนำ

★★★★

นี่ก็เป็นอีกหนึ่งสูตร “**ข้าวแช่ชาววัง**” ซึ่งใครสนใจไปชิมในงาน
 “**เทศกาลข้าวแช่ชาววัง (เพชรบุรี)**” โรงแรมเซาเรีตอร์ ชะอำ จ.เพชรบุรี
 สอบถามได้ที่ โทร. 0-3250-8545-6 ส่วนใครอยากลองทำขายเป็น “**ช่อง
 ทางการทำกิน**” ก็ลองนำสูตรไปฝึกฝนกัน ถ้าฝึกทำได้อร่อยจริง ก็สามารถจะ
 เป็นเมนูทำเงินสร้างรายได้ดีในช่วงฤดูร้อนนี้ได้

ศิริโรจน์ ศิริไพฑาย : เรือง-ภาพ

คู่มือลงทุน...ข้าวแช่ชาววัง

ทุนอุปกรณ์	5,000 บาทขึ้นไป
ทุนวัตถุดิบ	50-70 บาท/ชุด
รายได้	ราคา 150 บาท/ชุด
แรงงาน	1-2 คนขึ้นไป
ตลาด	ย่านค้าอาหารทั่วไป
จุดน่าสนใจ	ฝีมือดี ๆ มีกำไรงาม

กระดังงา, ดอกมะลิ, ดอกชมพุด, ดอกกุหลาบมอญ ทั้งไว้อย่างน้อย 1
 ถิ่น นำน้ำที่อบหอมนี้ไปเก็บในโถกระเบื้องหรือหม้อดินมีฝาปิดสนิทเพิ่ม
 กักเก็บกลิ่นหอมไว้

การทำ “กับข้าวแช่” ถือว่าเป็นจุดเด่นของเมนูข้าวแช่ ซึ่งมีหลาก
 หลายอย่าง สำหรับสูตรนี้มี ลูกกะปิทอด, พริกหยวกทอดได้, ปลาชี่สกผัด
 หวาน, หมูสับกับปลาเค็ม และเนื้อเค็มฝอย โดยมีขั้นตอนการทำ ดังนี้...

“ลูกกะปิทอด” ส่วนผสมประกอบด้วย กระชาย 7 ราก, ตะไคร้ 2
 ต้น, ข่า 5 แว่น, ผิวมะกรูด 1 ช้อนชา, รากผักชี 1 ช้อนชา, หอมแดง 9 หัว,
 กระเทียม 10 กลีบ, กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ, เนื้อปลาดุกย่าง 1 ตัว, ปลาดุกย่าง
 2 ตัว, น้ำปลา และน้ำตาล อย่างละ 1 ช้อนโต๊ะ, ไข่ไก่ 3 ฟอง, แป้งข้าวเจ้า
 1 ช้อนโต๊ะ วิธีทำ โขลกกระชาย ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด รากผักชี หอมแดง
 กระเทียม ให้ละเอียด ใส่กะปิ เนื้อปลา โขลกให้เข้ากัน ผัดกับหัวกะทิใน
 กระทะใบใหญ่ด้วยไฟอ่อน ๆ ให้หอม ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ผัดจนแห้ง
 ขลก ทั้งไว้ให้เย็น ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ เล็ก ๆ ให้เท่ากัน พักไว้ ตอกไข่ใส่
 ภาชนะ ตีไข่ให้แตก ใส่แป้งคนให้เข้ากัน แล้วนำกะปิที่ปั้นไว้มาชุบ นำไป
 ทอดให้เหลือง เป็นอันเสร็จ

“พริกหยวกทอดได้” ใช้หมูสับ 500 กรัม, กุ้งสับ 10 ตัว, กระเทียม
 พริกไทยโขลกรวมกัน 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1.5 ช้อนชา, ไข่ไก่ 5 ฟอง, พริก
 หยวก วิธีทำ ลวกเนื้อหมู กุ้ง กระเทียม พริกไทย ให้เข้ากัน ปรงรสด้วย
 น้ำปลา น้ำตาล ตอกไข่ 1 ฟองลงผสม ปั้นเป็นแท่งยาว ทอดจนสุก นำไป
 ใส่ในพริกหยวกที่ล้างได้ นึ่งในซึ้งน้ำเดือด 5 นาที ทั้งให้เย็น บีบน้ำออกให้