

ไปโลด! “ขนมจีนอบแห้งป้าเพ็ญศรี” สินค้าชุมชนสร้างสรรค์ส่งออก กว่า 10 ประเทศ

เผยแพร่: 20 พ.ย. 2562 11:54 ปรับปรุง: 20 พ.ย. 2562 13:51 โดย: ผู้จัดการออนไลน์



เลย - “ขนมจีนอบแห้งป้าเพ็ญศรี” อีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ประสบความสำเร็จเชิงธุรกิจ เพราะความสร้างสรรค์ของตัวสินค้าและเป็นทางเลือกใหม่ให้ลูกค้าได้เลือกในยุคที่ความสะดวกต้องมาก่อน ส่งออกขายกว่า 10 ประเทศทั่วโลก ยอดขายต่อปีหลายล้านบาท ล่าสุดออกผลิตภัณฑ์ใหม่เส้นขนมจีนแห้งพร้อมน้ำยาสำเร็จรูป

“ขนมจีนอบแห้งป้าเพ็ญศรี” หนึ่งในผลิตภัณฑ์ OTOP ขึ้นชื่อของเมืองเลย เริ่มต้นจากการลองผิดลองถูกปรับพัฒนามาอย่างต่อเนื่องของป้าเพ็ญศรี และสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านขมน้อย ต.ขมเจริญ อ.ปากชม จนทำให้ทุกวันนี้ขนมจีนอบแห้งป้าเพ็ญศรีเป็นสินค้าส่งออกไปกว่า 10 ประเทศทั่วโลก ทั้งในอเมริกา ยุโรป และหลายประเทศในเอเชีย ลูกค้าส่วนใหญ่คือร้านอาหารไทย และคนไทยหรือชาวลาวที่ไปใช้ชีวิตในต่างแดน

ขณะที่ภายในประเทศสั่งซื้อได้ทางออนไลน์ หรือตามงานแสดงสินค้าโอท็อปต่างๆ หรือแวะซื้อตามร้านขายของฝากใน จ.เลย เฉลี่ยยอดขายเดือนละประมาณ 1.5 แสนบาท หรือปีละกว่า 2 ล้านบาท

“ขนมจีนอบแห้งกินง่ายและสะดวกมาก แคนำเส้นขนมจีนอบแห้งแช่น้ำเปล่าสัก 20 นาที จากนั้นลวก

ในน้ำเดือด 2 นาที แล้วตักขึ้นมาพักในน้ำเย็น แค่นี้ก็จะได้เส้นขนมจีนที่พร้อมกิน ของเราขายไม่แพง ขนาด 200 กรัมห่อละ 35 บาท” ป้าเพ็ญศรี หัวหน้ากลุ่มผู้ผลิตขนมจีนอบแห้งแบรนด์ที่เรียกชื่อเดียวกับป้าเพ็ญศรีอธิบายอย่างคล่องแคล่ว



หลังเกษียณอายุราชการในปี พ.ศ. 2539 นางเพ็ญศรี แสนสมบัติ ตัดสินใจรวมกลุ่มกับเพื่อนบ้านกว่า 10 ราย ทำ “ข้าวแต๋น” ขายเพื่อสร้างรายได้เสริมนอกฤดูทำนา แต่ทำไปสักกระยะรู้สึกว่ายขายได้ไม่ทันใจ จึงช่วยกันคิดว่าจะทำสินค้าแปรรูปอาหารตัวไหนที่น่าจะขายได้ดีกว่า และนึกได้ว่าคนจำนวนมากที่นิยมกินขนมจีน แต่มีปัญหาเส้นขนมจีนเสียง่ายเพราะเป็นเส้นหมัก

ทั้งไม่สะดวกพกไปกินขณะเดินทางไกลๆ และนึกถึงเส้นก๋วยเตี๋ยวยังทำเป็นเส้นอบแห้งได้ เส้นขนมจีนก็น่าจะทำได้เช่นกัน

แต่ด้วยข้อจำกัดที่ไม่มีสมาชิกในกลุ่มคนใดที่มีความรู้เรื่องการแปรรูปเส้นขนมจีนอบแห้งมาก่อน จึงได้ลอง ผิดลองถูก อ่านจากหนังสือบ้าง สอบถามผู้รู้บ้าง จึงคิดสูตรการทำขึ้นมาเอง โดยนำแป้งข้าวเจ้า 80-85% ผสมกับแป้งมัน 5% และน้ำเปล่า 10% นำมาคลุกเคล้าให้เป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นใส่เครื่องบิบให้ ออกมาเป็นเส้นๆ พักไว้ราว 3 ชั่วโมง แล้วนำไปตากแดดอีก 3-4 ชั่วโมง หลังจากนั้นนำเข้าเครื่องอบที่ อุณหภูมิ 40 องศา อีก 1 ชั่วโมง



ในช่วงแรกทำเส้นได้ไม่สวยเลย ก็ลองผิดลองถูกทำซ้ำไปซ้ำมาจนได้เส้นขนมจีนออกมาสวยงามน่ากิน หลังจากนั้นก็นำพืชสมุนไพรใกล้ตัว ได้แก่ ดอกอัญชัน ใบเตย แครอท พักทอง และแก้วมังกร มาต้มสีกัด เป็นน้ำแล้วผสมลงไปด้วย ช่วยให้เส้นออกมามีสีสันสวยงาม นอกจากนั้นยังมีสีจากธรรมชาติ เช่น ข้าวลิ้มผิว และข้าวกล้อง รวมแล้วเส้นขนมจีนอบแห้งตรา “ป้าเพ็ญศรี” มีถึง 7 สีด้วยกัน

ป้าเพ็ญศรีเล่าว่า ในช่วงแรกทำเส้นขนมจีนออกมาขายแบบบ้านๆ ยังไม่ได้มาตรฐานใดๆ รับรอง อุปกรณ์ การทำก็หาได้จากครัวเรือน ต่อมาราว พ.ศ. 2552 ก็ได้มีโอกาสไปออกงานแสดงสินค้าชุมชนต่างๆ ทำให้ เป็นที่รู้จักหน่วยงานภาครัฐ และสถาบันการศึกษาต่างๆ ได้รับคำชื่นชมว่าเป็นสินค้าแปลกใหม่ หลาย หน่วยงานจึงเข้ามาช่วยพัฒนาต่อยอด สนับสนุนทั้งด้านเครื่องจักร และคำแนะนำมาตรฐานการผลิต ช่วยให้ ทางกลุ่มผลิตเส้นขนมจีนอบแห้งที่สะอาดปลอดภัย และเก็บไว้ได้นานถึง 1 ปีโดยไม่ได้ใส่สารกันเสียใดๆ ที่สำคัญยังได้เครื่องหมายโอท็อป 4 ดาวการันตีคุณภาพอีกด้วย

ป้าเพ็ญศรีบอกอีกว่า ขนมจีนอบแห้งของกลุ่มถือว่าได้รับการยอมรับของตลาดได้น่าพอใจ มีออเดอร์เข้ามา เป็นประจำ ล่าสุดเมื่อ 2 ปีที่แล้วทางกลุ่มได้ต่อยอดผลิตภัณฑ์ด้วยการทำ “ผงน้ำยาสำเร็จรูป” ด้วยการนำ น้ำยามาคั่วจนแห้ง วิธีนี้มาากิน แค่น้ำกับน้ำเดือด 2 นาทีจะได้น้ำยาที่พร้อมจะกินกับเส้นขนมจีนได้แล้ว

ขณะนี้ น้ำยามี 5 ชนิด ได้แก่ น้ำยาสูตรต้นตำรับ น้ำยาป่า น้ำยาไต่ปลา น้ำยาเจ และน้ำยาได้ ขยายของละ 35 บาท



ปัจจุบัน "เบนจิ้นอบแห้งป่าเพ็ญศรี" ผลิตในนามกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชนน้อย จ.เลย มีสมาชิกกลุ่มทั้งหมด 15 คน และกำลังขยายการลงทุน ด้วยการสร้างโรงตากเส้นขนมจีนเพิ่ม และเร็วๆ นี้ทางกลุ่มจะออกสินค้าใหม่ด้วยการนำขนมจีนอบแห้งและผงน้ำยาสำเร็จรูปบรรจุรวมเป็นชุดเดียวกัน เพื่อความสะดวกของผู้บริโภคซื้อไปเก็บไว้ติดบ้าน อยากให้ประชาชนเมื่อไหร่ที่เกาะออกจากห่อเตรียมใส่ขามได้ทันที ไม่ต้องเสียเวลาทำน้ำยาเองหรือหาซื้อน้ำยาจากร้านค้าหน้าปากซอยให้ยุ่งยาก