*สกู๊ปประชาสัมพันธ์*

**“ผัดหมี่ปักษ์ใต้กึ่งสำเร็จรูป” ทำเองง่าย ๆ ไม่ต้องลงใต้ก็ได้กิน   
เส้นเหนียวนุ่ม หอมกรุ่นเครื่องแกงรสจัด น้ำพริกผัดอุดมด้วยสมุนไพร**

เพราะวิถีการกินในแต่ละภาคของประเทศไทย มีหลากหลายมุมที่น่าสนใจ ด้วยมีรสชาติและเอกลักษณ์เฉพาะตัว อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมของภาคใต้ **“ผัดหมี่ปักษ์ใต้”** หมี่ผัดสีแดงรสชาติเข้มข้นจัดจ้าน ตามแบบฉบับปักษ์ใต้ นับเป็นอีกหนึ่งเมนูที่ได้รับความนิยมไม่แพ้เมนูอื่น ๆ แต่ด้วยมีกรรมวิธีการทำค่อนข้างยุ่งยากมากมาย จึงหารับประทานได้ไม่ง่าย หากไม่ล่องใต้ไปเยือนถึงถิ่น ทำให้กลุ่มสตรีเทศบาลตำบลถ้ำใหญ่ อ.ทุ่งสง จ.นครศรีธรรมราช หนึ่งในชุมชนที่อบรมในโครงการ “พลังชุมชน” เสริมความรู้คู่คุณธรรม สนับสนุนโดยเอสซีจี ร่วมกันคิดค้นพัฒนากลายเป็นผลิตภัณฑ์เด่นของชุมชน เพื่อให้คนที่ไม่มีเวลาแต่อยากกินอาหารใต้เมนูเด็ดสามารถทำได้ง่าย ๆ ที่บ้าน ออกวางจำหน่ายในรูปแบบของ **“ผัดหมี่ปักษ์ใต้กึ่งสำเร็จรูป”**

**พี่ต้อย หรือ มณฑา นาคฤทธิ์** หัวเรี่ยวหัวแรงคนสำคัญ ของกลุ่มสตรีเทศบาลตำบลถ้ำใหญ่ บอกว่า สำหรับคนใต้บ้านเรา ถ้าถามเรื่องของกิน ต้องนึกถึง “ผัดหมี่” เส้นสีแดง ๆ เหนียวนุ่ม หอมกรุ่นไปด้วยเครื่องแกง รสชาติกลมกล่อม แต่หลายคนอาจมองว่าวิธีการทำยุ่งยาก เพราะต้องเตรียมเครื่องปรุงมากมายทั้งพริก กระเทียม หอมแดง มะขามเปียก และสมุนไพรอื่น ๆ จึงคิดค้นหนทางเพิ่มความสะดวกให้คนอยากกินทำได้ง่ายขึ้น ซึ่งนอกจากเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ให้ชุมชนแล้ว ยังเป็นการส่งต่อวัฒนธรรมการกินจากภาคใต้ไปยังภาคอื่น ๆ ได้ด้วย

จากที่พี่ต้อยมีโอกาสติดตามสามีซึ่งเป็นอดีตนายกเทศมนตรีตำบลถ้ำใหญ่ลงไปในพื้นที่ ทำให้ได้เห็นถึงปัญหาการเปลี่ยนแปลงในสังคม คนในท้องถิ่นขาดความร่วมแรงร่วมใจ ไม่สนใจซึ่งกันและกัน จึงรวมกลุ่มสตรีที่ว่างจากการกรีดยางมาร่วมมือกันอนุรักษ์และยกระดับพัฒนาสินค้าชุมชน เพื่อให้เป็นของขวัญของฝากที่ได้มาตรฐาน เช่น การนำผลไม้ประจำถิ่นอย่างมะมุดที่คนสมัยก่อนนำมาทานสุกมาประกอบอาหารเป็นแกงส้ม รวมถึงผัดหมี่ปักษ์ใต้ที่กำลังจะหายไป

“ตอนแรกคนในชุมชนก็ไม่ได้ให้ความร่วมมือ มองว่าไม่ใช่เรื่องสำคัญ เพราะมีรายได้เพียงพอสามารถเลี้ยงดูครอบครัวได้อยู่แล้ว ช่วงนั้นก็ท้อแท้เหมือนกัน ก็มีจุดเปลี่ยนสำคัญทำให้ลุกขึ้นมาสู้ หลังจากได้เข้าอบรมในโครงการของเอสซีจี ช่วยตอกย้ำความคิดและอุดมการณ์ที่เราอยากจะทำอะไรเพื่อสังคม ทำให้คิดได้ว่าหากเราไม่ลุกขึ้นมาทำ ก็คงไม่มีใครทำ และที่สำคัญได้เรียนรู้การทำงานอย่างเป็นระบบ การวางแผนงาน ทำให้เกิดผลสำเร็จได้ จนสามารถสร้างโรงเรือนที่มีมาตรฐาน ผลิตสินค้าที่ได้มาตรฐาน อย. รวมทั้งหมดสี่รายการ ได้แก่ ผัดหมี่ปักษ์ใต้ ยำมะมุด มะมุดแช่อิ่ม และข้าวกรอบรสต้มยำกุ้ง และได้กลายเป็นแหล่งเรียนรู้เปิดให้เยาวชน นักศึกษา มาดูงานเรียนรู้เรื่องการผลิตการแปรรูป”

“ผัดหมี่ปักษ์ใต้กึ่งสำเร็จรูป” ของดีเมนูเด็ดประจำถิ่นจากชุมชนตำบลถ้ำใหญ่ ผัดเองได้ง่าย ๆ ด้วยเครื่องปรุงสำเร็จ หอมกรุ่นเครื่องแกงรสจัด น้ำพริกสำหรับผัดหมี่อุดมด้วยสมุนไพร อาทิ พริก หอมแดง มะขามเปียกและเครื่องเทศรสชาติจัดจ้าน ผ่านกรรมวิธีการผลิตอย่างพิถีพิถัน เพียงแค่ฉีกซองและปรุงตามวิธีการทำหลังซอง ผัดเข้าด้วยกัน จะเติมเนื้อสัตว์ ไม่ว่าจะเป็นกุ้ง หมู ไก่ ได้ตามชอบใจ รับประทานกับเครื่องเคียงผักสดก็ยิ่งเข้ากันได้ดี ใคร ๆ ก็ทำได้ สนใจสั่งซื้อได้ง่าย ๆ ไม่ต้องลงไปถึงใต้ก็ได้กิน ติดต่อกลุ่มสตรีเทศบาลตำบลถ้ำใหญ่ ตามไปสั่งได้ที่ เฟซบุ๊ค: <https://bit.ly/3zg1rip> โทร: 0868980065 Line: 0848385888 และร่วมกันส่งต่อพลังใจให้ชุมชนผ่านวิกฤตินี้ได้ด้วยการ “ช้อปช่วยชุมชน” ซื้อสินค้าชุมชนที่ผลิตโดยชุมชน โดยสามารถเข้าไปดูผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากพลังชุมชนได้ทาง <https://my.eboox.cc/shop/>  SCG ชวนช้อปช่วยชุมชนคัดสรรของดีจากชุมชนส่งตรงถึงบ้านคุณ

--------------------------------------------------------------------------------