



วัวกับชาวบ้านที่เลี้ยงวัว.



ฝูงวัว.

ต้องวัวหรือควาย

การทำนาปลูกข้าวในสมัยก่อน เราใช้ควายเป็นแรงงาน คนไทยจึงเห็นบุญคุณของควาย ไม่นิยมเอาเนื้อควายมากิน ส่วนวัวนั้น ชาวบ้านเลี้ยงกันแพร่หลาย ครอบครัวยุคหลายตัว เมื่อวัวที่เลี้ยงมีจำนวนมากขึ้น ก็มีคนหันมากินเนื้อวัวกันแพร่หลายยิ่งขึ้น

แต่การกินเนื้อของคนไทยนั้นไม่ได้กินเนื้อเป็นชิ้นใหญ่ๆแบบสเต็ก แต่จะนำมาปรุง

ซอด้งคือไม่มีไขมัน มีแต่เนื้อแดงล้วนๆ แต่เป็นเนื้อที่เหนียว พริกไทย 8. ประเภทยำ ลาบ เช่น ยำเนื้อ สาคอร์ โดยเข้าทางประตู 2 ด้านงามวงศ์ไม่เหมือนวัวที่เลี้ยงในฟาร์มใหญ่ๆ ซึ่งมีกรรมวิธีในการเลี้ยงอย่าง ลาบเนื้อ 4. ประเภททอด อบ ย่าง เช่น วาน เลี้ยวซ้ายจะพบร้านขายพรรณไม้และเนื้อทอดกระเทียมพริกไทย เนื้อแดดเดียว พืชผักของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และนอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์จากเนื้อวัวประเภท อีกแห่งหนึ่งอยู่ที่โรงอาหารของคณะเทคโนโลยีการเกษตร

สำหรับเนื้อวัวที่มีคุณภาพสูงได้มาจากการเลี้ยงวัวลูกผสมเลือดยุโรป ที่นิยมเลี้ยงกันมาก คือ วัวพันธุ์ชาร์โรเล่ส์ และพันธุ์บราห์มัน ที่เรารู้จักกันก็คือเนื้อโคขุน โพนยางคำ หรือเนื้อโค Thai-French ที่มาจากโคของสมาชิกสหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ ทร.ป.กลาง โพนยางคำ จำกัด จ.สกลนคร และเนื้อโคขุนเคยู บีฟ (KU-Beef) ของสหกรณ์โคเนื้อมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน จ.นครปฐม ยังมีเนื้อโคประเภทอื่นๆ อีก คือ เนื้อโคขุนคุณภาพปานกลาง เนื้อโคมัน เนื้อโคพื้นเมือง เนื้อโคแก่ และเนื้อโคนมขุน (คำว่าโคเป็นภาษาราชการ ชาวบ้านจะเรียกวัว)

การเลี้ยงวัวของชาวบ้านเป็นการเลี้ยงตามธรรมชาติ ให้อาหารหญ้าอย่างเดียว ปริมาณของเนื้อวัวธรรมชาติที่ออกวางขายในท้องตลาดจึงมีน้อย เพื่อให้การเลี้ยงวัวธรรมชาติเป็นการเสริมอาชีพอีกประเภทหนึ่ง ทาง สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) เห็นว่าการเลี้ยงวัวธรรมชาติสามารถนำไปจำหน่ายในท้องตลาด



คณะผู้วิจัย และเจ้าหน้าที่สกว.

กินกินเนื้อส่วนใหญ่จะเป็นฝรั่ง ที่เรารู้จักกันว่าสเต็กเป็นเนื้อวัวนำมาย่าง หรือนาบกระเพาะ

เรื่องของคนกินเนื้อ

ร้อนๆ ทำเป็นอาหารฝรั่งจากเนื้อ ซึ่งมีหลากหลายเมนู



รศ.ดร.จุฑารัตน์ เศรษฐกุล ที่คณะเทคโนโลยีการเกษตร.

เนื้อที่หม่านี้ไม่ใช่เนื้อหมูหรือเนื้อไก่ แต่เป็นเนื้อวัวที่คนอังกฤษเรียกคนกินเนื้อว่า "บีฟอีเตอร์" แต่คนไทยเรารู้จักกินเนื้อมาตั้งแต่รัชสมัย สมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยคนจีนที่เดินทางเข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภารนำหมูมาเลี้ยงที่กรุงศรีอยุธยาแล้วก็ฆ่าหมูกิน ซึ่งคนไทยในสมัยนั้นไม่กินสัตว์ใหญ่ กินแต่ไก่และปลาเป็นพื้น

วัว-ควาย ซึ่งเป็นสัตว์ใหญ่คนไทยจะไม่แตะต้อง เพราะเป็นสัตว์ที่นำมาใช้แรงงานในการทำมาหากิน ทำให้คนไทยโบราณได้โปรตีนจากปลาแต่อย่างเดียว จนมีคำกล่าวที่ว่า "ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว"



วัวเดินลุยน้ำจากล่อไปหาอาหารกิน.

อาหารแบบไทยๆ คือ ต้ม ย่าง และทำลูกชิ้น เนื้อที่ได้จากวัวที่ชาวบ้านเลี้ยงส่วนใหญ่จะ เป็นวัวแก่อายุมาก เนื้อวัวที่ขายอยู่ในท้อง ตลาดจึงเป็นเนื้อที่เหนียวมาก ถ้าจะนำมาทำ สเต็กก็เคี้ยวกันจนฟันปลอมหลุดถึงจะกลืนลงคอได้ ดังนั้น การแปรรูปเนื้อวัวของชาวบ้านจึงเหมาะกับการทำให้อ่อนนุ่มมีชิ้นเล็กๆ หรือนำมาอย่างแล้วแต่เป็นชิ้นบางๆ หรือจะ สับละเอียดทำลาบ ไม่ได้เอามากินแบบสเต็ก แต่อย่างใด เนื้อวัวชาวบ้านที่นำมาแปรรูป



ร้านขายเนื้อและผลิตภัณฑ์ที่คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ที่นิยมกันมากก็คือเนื้อเค็ม ซึ่งเป็นเมนูโปรดของคนไทยมาโดยตลอด การบริโภคเนื้อวัวที่ชาวบ้านเลี้ยงแบบสัตว์เลี้ยงในครัวเรือน โดยให้สัตว์หากินตามธรรมชาติ เมื่อวัวโตขึ้นน้ำหนักของวัวจะมีไม่เกินตัวละ 200 กิโลกรัม เนื้อวัวที่เลี้ยงตามธรรมชาตินี้มี



ผู้เขียนหน้าร้านขายเนื้อสดและผลิตภัณฑ์ใน ม.เกษตรศาสตร์.

โดยมี รศ.ดร.จุฑารัตน์ เศรษฐกุล เป็นหัวหน้าศูนย์ ทำการวิจัยให้ความรู้และสนับสนุนการเลี้ยงโคพื้นเมืองที่ชาวบ้านเลี้ยงตามธรรมชาติให้เลี้ยงอย่างถูกวิธี ได้มาตรฐาน ปลอดภัยทางโภชนาการ และเมื่อนำเนื้อออกจำหน่ายจะได้ราคาที่เป็นธรรม และมีเนื้อวัวขายในปริมาณคงที่อย่างยั่งยืน สามารถแข่งขันกับเนื้อที่มีคุณภาพได้

ปัจจุบันการเลี้ยงวัวตามธรรมชาติที่ จ.อุบลราชธานี มีชาวบ้านเลี้ยงวัว

ครอบครัวละ 30-50 ตัว เมื่อรวมกันทั้งหมดจะมีวัวส่งไปจำหน่ายในตลาดได้ประมาณ 1,000 ตัว

เศษเพียงพอต่อการค้าขายในเชิงพาณิชย์ อาหารไทยจากเนื้อวัวที่นิยมปรุงก็มี 4 ประเภท คือ 1. ประเภทแกง เช่น แกงมัสมั่น แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน แกงป่า 2. ประเภทต้ม ตุ่น ผัด เช่น เนื้อตุ๋น ผัดกะเพราเนื้อ เนื้อผัด

และ บีฟโลฟ สำหรับผลิตภัณฑ์เหล่านี้สามารถซื้อหาได้ที่ร้านภายในมหาวิทยาลัยเกษตร-

ต่างๆ อีก เช่น แหนม โนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง หรือจะสอบถามรายละเอียดได้ที่ศูนย์เครือข่ายส่วนผสมหลัก มี รสชาติอร่อยไม่แพ้ สดงามรายละเอียดได้ที่ศูนย์เครือข่ายเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ โทร. 0-2326-4127

เนื้อที่ใช่เอ็นวัวเป็น ไส้กรอกเปรี้ยว หรือ ไส้กรอกอีสาน ปกติผลิตมาจากเนื้อหมูติดมันหมักรวมกับ ส่วนผสม เพื่อให้

จุลินทรีย์เจริญเติบโต



เนื้อสไลด์ เอาไว้ทำ ซาซุ ซาซุ.

โตสร้างกรดจนได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความเปรี้ยวตามชอบ แต่การทำไส้กรอกเปรี้ยวจากเนื้อวัวนั้น ทำจากเศษเนื้อติดไขมันผสมกับไขมันในอัตราส่วน 8 ต่อ 1 เนื้อวัวพื้นเมืองที่ใช่จะเป็นเนื้อที่ติดเอ็นและมันบ้างเช่น เนื้อซี่ข้าง หรือ เนื้อเสื่อร้องไห้ และยังมี ไส้กรอกฝรั่งหลายแบบ เช่น แพรงค์เฟอร์เตอร์ โบโลญญา

และ บีฟโลฟ สำหรับผลิตภัณฑ์เหล่านี้สามารถซื้อหาได้ที่ร้านภายในมหาวิทยาลัยเกษตร-



ผลิตภัณฑ์ต่างๆจากคณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.



แหนมเนื้อ.

ตามวันและเวลาราชการ บรรดา "บีฟอีเตอร์" ที่สนใจจะลองลิ้มรสชาติสารพัดผลิตภัณฑ์จากเนื้อวัวไทยที่เลี้ยงตามธรรมชาติ ก็สามารถเข้ามาชิมกันได้ตามอสังขยาลัยครับ.

ม.ร.ว.ณัฏศรี สวัสดิวัตน์