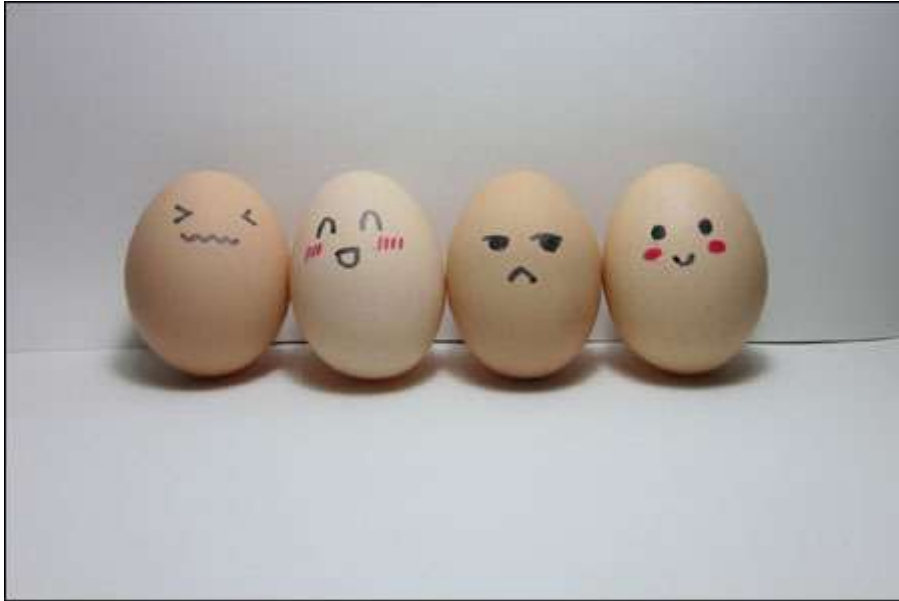


อินทนิล อินໄ໊ນ່າ



ร้านໄ໊ในตลัดຈີນต่างจากร้านໄ໊ในบ้านเรามาก จุดแตกต่างที่เห็นได้ชัดเจนคือ ร้านໄ໊ในຈີນมีໄ໊ขาย 20-30 ชนิด ถ้าพูดถึงขนาดก็ตั้งแต่ໄ໊ฟองจืดอย่างໄ໊นกกกระทา ไໄ໊นกกพิราบ ไปจนถึงໄ໊ฟองใหญ่ยักษ์ขนาดความยาวเท่าฝ่ามือขายอย่างໄ໊นกกกระจอกเทศ ไໄ໊เบ็ด ไໄ໊ไก่ ไໄ໊นกก ไໄ໊เต๋า ทั้งที่เป็นໄ໊ดิบและໄ໊เค็มมีจำหน่ายครบครัน คุณกั้ว เจ้าของร้าน ขายໄ໊ในตลัดซึ่งอยู่ทางตะวันออกเฉียงใต้ของชุมชนห้วยนหยางชั้นซุ่ย เล่าให้ฟังว่า ขายໄ໊มาเกือบ 10 ปี ตอนแรกก็ขายเพียงໄ໊เบ็ด ไໄ໊ไก่ธรรมดา ตอนหลังมีลูกค้ามาถามถึงໄ໊อื่น ๆ เพิ่มมากขึ้น ก็เลยสรรหามาสนองความต้องการของลูกค้า ตอนนี้อยู่ที่ขายอยู่ในร้านมีเกือบ 30 ชนิด

เมื่อถามว่าໄ໊ชนิดไหนขายดีที่สุด เธอบอกว่า "ໄ໊ไก่จากฟาร์ม" อาจเป็นเพราะราคาถูกลงและตลัดคุ้นเคย ขณะนี้ราคาໄ໊ไก่ประเภทໄ໊จากฟาร์ม ซึ่งละประมาณ 4.50 หยวน(ครึ่งกิโลประมาณ 22 บาท) แต่กระแสดูแลสุขภาพมาแรงประกอบกับผู้คนมีจิตความเป็นอยู่ดีขึ้น ทำให้คนส่วนหนึ่งหันไปนิยมรับประทานໄ໊ไก่ที่ปล่อยเลี้ยงตามธรรมชาติ ยิ่งໄ໊ที่ได้จากไก่ที่ปล่อยเลี้ยงตามภูเขา หากกินเองตามธรรมชาติยิ่งขายได้ราคาดี ไໄ໊จะมีฟองขนาดเล็กกว่า เปลือกเป็นสีครีมอ่อน ไໄ໊ขาวจะมีน้อย ไໄ໊แดงจะโต รสชาติดีพอต้มแล้วแกะเปลือกจะมีกลิ่นหอมรับประทาน ไໄ໊แดงจะมีสีธรรมชาติไม่แดงจัด หากเอาໄ໊ไก่จากฟาร์มและໄ໊ไก่ที่ปล่อยเลี้ยงตามภูเขามาต้ม แล้วเทียบกลิ่นกันจะเห็นความแตกต่างอย่างชัดเจน ราคาໄ໊ภูเขาก็กะแพงกว่าໄ໊ฟาร์มเป็นเท่าตัว