

## เจ้าของโรงงานซอสถั่วเหลืองอายุกว่าร้อยปีบอกไม่มีที่ไหนเขาทำแบบนี้แล้ว

โรงงานผลิตซอสถั่วเหลือง ในหลากหลายรูปแบบ อาทิ ซอสเต้าเจี้ยว ซิอิ้วหวาน ซิอิ้วดำ และซิอิ้วขาว นาม 'เฮ้ายังเซ็ง' เป็นโรงงานขนาดเล็ก ในย่านคลองบางหลวง ก่อตั้งมานานกว่าร้อยปี และจะยังคงมีลูกหลานสืบทอดกิจการไปอีกอย่างน้อยสองรุ่น แตกต่างจากกิจการครอบครัวอื่น ๆ ในย่านเมืองเก่านี้ที่เลือนหายไปบ้างแล้ว 'ลุง' สมชาย กมลศักดิ์วิกุล ในวัย 80 ปี เจ้าของโรงงานเฮ้ายังเซ็ง เล่าให้ฟังว่า ตนเองรับช่วงต่อธุรกิจมาจากบิดา และยังคงดำเนินธุรกิจต่อมาจนถึงปัจจุบัน

ด้วยสูตรพิเศษแบบโบราณที่ประณีต แตกต่างออกไปจากการผลิตของโรงงานใหม่ ๆ “ผมรับช่วงมาจากเตี่ยผม ถึงตอนนี้ก็ 108 ปีแล้ว เรายังคงผลิตแบบเดิม เราหมักเต้าเจี้ยวด้วยแสงอาทิตย์ ทิ้งไว้เป็นสัปดาห์ เราใช้พื้ต้มฆ่าเชื้อ ใช้ดอกเกลืออย่างดีจากเพชรบุรี ไม่มีที่ไหนเขาทำแบบนี้กันแล้ว เพราะเขาเปลี่ยนมาทำแบบอุตสาหกรรม แต่รสชาติมันไม่เหมือนกัน” ลุงสมชายกล่าว “ลูกค้าเป็นพวกร้านอาหารดั้งเดิมที่ซื้อกันอยู่แล้ว ก็อยู่ได้ โรงงานเลี้ยงตัวเองได้ เพราะมีขนาดเล็ก ๆ ไม่ใหญ่มากไม่ได้เน้นทำกำไรเพิ่ม มีลูกจ้างไม่กี่คน มีลูกชายอายุ 50-60 เป็นคนรับช่วงต่อแน่ ๆ แล้วมีรุ่นหลานไปเรียนเทคโนโลยีอาหาร เพื่อรอสืบทอดแล้วเหมือนกัน” ลุงสมชายกล่าวเพิ่มเติม



### วิธีทำซิอิ้วของคุณสมชาย ประกอบด้วย 6 ขั้นตอนคือ

1. การคัดเลือกถั่วเหลืองก่อนนำไปต้ม
2. การนำถั่วเหลืองมาหมักกับแป้งข้าวสาลีเพื่อเรียกเชื้อรา
3. เมื่อได้ที่แล้วจึงเอาถั่วเหลืองขึ้นราไปหมักด้วยเกลือทะเล โดยเกลือจะเร่งให้ถั่วคายรสชาติหวานมันออกมา
4. หลังจากนั้นนำถั่วที่หมักแล้วไปต้มด้วยพื้ ไม่ผสมกากน้ำตาล ไม่ผสมสี และกลิ่น
5. นำเอาซิอิ้วที่ได้ไปตากแดดในโอ่ง เพื่อให้คลายกาน้ำตาล และหมักจนได้อายุ การหมักซิอิ้วจะใช้เวลาประมาณ 4-5 เดือน
6. หลังจากนั้น ก็สามารถนำมาบรรจุขวดได้

ที่ตั้งโรงงานแห่งนี้ คลองบางหลวง คือ ชุมชนริมน้ำที่เก่าแก่ที่สุดแห่งหนึ่งของกรุงเทพฯ ซึ่งลุงสมชาย ยังเล่าว่า เดิมเป็นวังเดิมของเจ้านายต้นสกุลเทวกุล ในสมัยรัชกาลที่ 6 ซึ่งบิดาของเขาซื้อต่อมา และปรับเป็นโรงงานผลิตซอสถั่วเหลืองในยุคธนบุรี ข้าราชการชั้นผู้ใหญ่นิยมมาสร้างบ้านริมคลองบริเวณนี้ เนื่องจากอยู่ใกล้กับพระราชวังกรุงธนบุรี ประชาชนในสมัยนั้นจึงมักเรียกคลองสายนี้ว่า “คลองบางข้าหลวง” และปัจจุบัน มีการกร่อนคำเหลือเพียง “คลองบางหลวง” เพราะเป็นชุมชนเก่าแก่ ทำให้ปัจจุบัน คลองบางหลวง ยังคงมีอาคารและกิจการมากมายที่มีอายุร่วมร้อยปี

ที่มา : ชลัช ชมใจ. (21 กรกฎาคม 2565). เจ้าของโรงงานซอสถั่วเหลืองอายุกว่าร้อยปีบอกไม่มีที่ไหนเขาทำแบบนี้. <https://www.benarnews.org/thai/news/th-ss-slideshow-soy-factory-07212022162241.html>