

ป้ายแดง



ส้มตำเมนูประจำชาติ ที่ไม่ว่าคนอีสานหรือคนภาคไหนก็ติดรสชาติปลาร้าจากที่ราบสูงและรสชาติที่จัดจ้านของ “ตำบักหุ่ง” เช่นเดียวกับเจ้าของร้านส้มตำแซบเวออร์ แห่งเมืองมหาสารคาม ที่หลงใหลในรสชาติส้มตำ จนต้องเปิดร้านแบ่งปันความอร่อยให้กับผู้อื่น

“เขาวลิต เหล่าสมบัติ” เจ้าของร้านส้มตำแซบเวออร์ เผยถึงเส้นทางก่อนจะมาเป็นร้านส้มว่า ตกงานในช่วงน้ำท่วมเมื่อปีที่ผ่านมามีเงินติดตัวมาแค่ไม่กี่พันบาท ประกอบกับตนเองเป็นคนอีสานอยากจะทำอะไรที่ตัวเองถนัดก็เลยหันมาทำส้มตำเอง จึงได้คิดเมนูใหม่ๆ ขึ้นอีกที่เข้าสู่ย่านยุคส้มตำเป็นอาหารพื้นบ้านอีสานที่มีมาตั้งแต่บรรพบุรุษที่ใช้ถาดสังกะสีเป็นภาชนะวางอาหารหรือที่เรียกว่าสำหรับข้าว โดยมีกับข้าววางลงในถาดสังกะสี

หนีน้ำท่วมเปิด 'ส้มตำชะ' เมนูพื้นบ้านสร้างรายได้งาม



ที่ย้อนเข้าสู่ยุคปู่ย่าตายาย จึงเป็นเมนู “ตำชะ”

“ชะ” ในภาษาอีสานหมายถึง กระจัด-

กระจาย เป็นลักษณะตำชะจะใช้ถาดใหญ่ คือมีอาหารกระจัดกระจายในถาดใหญ่ให้เลือกกิน โดยใช้ถาดสังกะสีใหญ่ๆ เป็นภาชนะ

“ได้แนวคิดมาจากตอนเป็นเด็กบ้านนอก เวลากินข้าวกินส้มตำก็จะรวมกลุ่มกัน ปู่เลื่อนอกบ้านมีส้มตำอยู่กลางถาด มีของกินอะไรบ้างก็จะวางรอบๆ แล้วแต่คนไหนชอบกินอะไร ก็กินสนุกดี นี่เป็นแรงบันดาลใจให้ตนเองได้มาทำธุรกิจส้มตำถาด “ชะ แซบเวออร์” แก่แก่

ร้านส้มตำ กล่าว

สำหรับตำชะจะประกอบไปด้วยไข่ต้ม ปลากรอบ ผักกาดลวก ถั่วลิสง ไข่เยี่ยวม้า หน่อไม้ กระถิน แคปหมู เส้นขนมจีน ขายในราคาถาดละ 100 บาทเท่านั้น

“ตอนอยู่ร้อยเอ็ดลูกค้าชอบกินมาก แต่ไม่ได้ดังเท่าชายที่จังหวัดมหาสารคาม ด้วยความที่พี่ชายเห็นว่าตนขายดีจึงให้เปิดสาขาอยู่ที่ริมคลองสมถวิล จังหวัดมหาสารคาม จึงกลับมาคิดว่าโดยจริงๆ แล้วเป็นคนมหาสารคาม เรียนจบที่มหาวิทยาลัยมหาสารคาม น่าจะมาอยู่ที่นี่ จึงย้ายร้าน แซบเวออร์มาเปิดที่จังหวัดมหาสารคาม ซึ่งขายได้ดีมาก”

ตอนนี้ร้านแซบเวออร์มหาสารคามเปิด

สยามธุรกิจ

Siam Business
Circulation: 120,000
Ad Rate: 1,100

Section: เศรษฐกิจชุมชน/หน้าแรก

วันที่: พุธ 21 - ศุกร์ 23 สิงหาคม 2556

ปีที่: 19

ฉบับที่: 1430

หน้า: 33(ล่าง)

Col.Inch: 50.84

Ad Value: 55,924

PRValue (x3): 167,772

คลิป: ๑๗

คอลัมน์: แถวแก้ป้ายแดง: หนี้ท่วมเปิด 'ส้มตำชะ' เมฆพินบ้านสร้างรายได้งาม

ได้เดือนกว่าจะเข้าเดือนที่ 2 ลูกค้าเยอะมาก
ขายได้ตกวันละ 200 กว่าบาท มะละกอบ
วันละ 12 กิโลกรัม และยังมีอาหารพื้นบ้าน
ควบคู่ต้มแซ่บ ลาบ น้ำตก ขายได้เบื้องต้น
ยังสรุปแน่นอนไม่ได้ เพราะเปิดได้แค่เดือน
เดียวยังเป็นช่วงที่ไม่อยู่ตัว ขายได้เยอะแต่
กำไรก็ไม่มาก อยู่ในช่วงที่ลูกค้าเยอะต้อง
ต่อเติมเพิ่มขึ้น 2 ติดแอร์ เพิ่มชั้น ซาม

ซื้อเพิ่มอีกมาก

แม้จะเพิ่งเริ่มต้นธุรกิจจากเล็กๆ
เพียงหลักพัน แต่ในอนาคตร้านส้มตำ
แซ่บเวอร์ร้านนี้จะไม่ธรรมดาจากความ
ขยันของเจ้าของร้านที่ไม่ยอมแพ้กับ
โชคชะตาที่เข้ามาทดสอบ “สยาม
ธุรกิจ” ขอเป็นกำลังใจ



กริยา กากแก้ว/นลินี พุคคิพันธ์พิศุทธิ์ : มหาสารคาม รายงาน