

ก 3867



หน้า 32

ไม่เชื่อก็ต้องเชื่อ... พักข้างรั้ว-สมุนไพร

ทำเป็นขบนมหวานได้

ภูมิปัญญาากลุ่มแม่บ้านดงพิกุล

เตรียมจดลิขสิทธิ์!!

คำนี้้ง คล้ายมาลี





มีโอกาสร่วมเดินทางไปกับคณะของคุณ พิสิฐ เกตุผาสุข ผู้ว่าราชการจังหวัดอ่างทองไปเยี่ยมเยียน "กลุ่มสตรีแม่บ้านดงพิบูล" ที่สำนักงานกลุ่มเลขที่ 21 หมู่ 2 ต.ไชโย อ.ไชโย จ.อ่างทอง ถ้าจะเริ่มต้นเดินทางจาก วัดไชโยวรวิหาร ก็จะเป็นถนนชอยริมแม่น้ำเจ้าพระยาประมาณ 1 กม. ก็ถึงกลุ่มสตรีแม่บ้านดงพิบูล เป็นกลุ่มแม่บ้านที่รวมตัวกันนำพืชผักสมุนไพรไทยมาแปรรูปเป็นขนมหวานและกำลังพัฒนาให้เป็น "ลูกกี้" เป็นกลุ่มแรกที่เริ่มนำ มะกรูด มาเชื่อม และผลไม้ที่มีรสขื่นขม-เปรี้ยวจัดอย่างเช่น "มะเฟือง" มาเชื่อมและเชื่อมจนกลายเป็นรสอมหวานอมเปรี้ยวขายได้เงินเป็นกอบเป็นกำ

เมื่อคณะเดินทางไปถึง ก็ได้รับการต้อนรับแบบประเพณีไทย ๆ จาก คุณยุพิน โมราทอง ประธานกลุ่มสตรีแม่บ้านดงพิบูล พร้อมคณะแม่บ้านอีกกว่า 30 คน ซึ่งกำลังนั่งล้อมวงช่วยกันตัดผลผลิตการแปรรูปจากพืชผักผลไม้ที่ขึ้นเองโดยธรรมชาติ และเกิดจากการเพาะปลูกมาเป็น "ขนมหวาน" บรรจุใส่ถุงเพื่อออกวางตลาดจำหน่ายกันอยู่ ที่จริงแล้ววัตถุดิบที่นำมาแปรรูปคือผู้ตามครัวบ้านนั่นเอง เช่น ลูกคำลิ่งซึ่งไม่สามารถนำมาปรุงเป็นอาหารได้เลย แต่ก็นำมาแปรรูปเป็น ตำลิ่งเชื่อม ทำเงินเข้าหมู่บ้านได้เดือนละหลายพันบาท

คุณยุพิน โมราทอง ประธานกลุ่มเล่าให้ฟังว่าเดิมทีชาวบ้านในตำบลนี้อาชีพหลักก็คือการทำนา และ ทำสวน บางปีฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาล ชาวบ้านก็ยกจกกันถ้วนหน้า โดยเฉพาะสวนที่ปลูกกันมากเป็น ต้นมะกรูด เนื่องจากเป็นไม้ยืนต้นที่ดูแลรักษาง่ายให้ผลผลิตตลอดทั้งปี เดิมผลมะกรูดขายได้ราคาสูงเนื่องจากมีพ่อค้ามารับซื้อไปส่งตามร้านขายยาแผนโบราณ หลังจากที่ ยาแผนโบราณ เริ่มสูญหายไปจากสังคมไทย ลูกมะกรูดก็เลยถึงทางตันขายไม่ได้ถึงขนาดต้องนำไปเททิ้ง ต้นตำลิ่งตลาดยังมีความต้องการสูง คำลิ่งเป็นไม้เลื้อยที่ขึ้นเองตามรั้วบ้านหรือชายป่าละเมาะริมทาง หวาน "ลูกคำลิ่ง" ไม่มีคนนิยมบริโภคกันเนื่องจากมีรสขื่นและขมจนเพื่อน ต้นเขียวไข่กา เป็นต้นไม้เลื้อยลักษณะเหมือนกับต้นแดงโมอ่อน ลูกเท่ากับนิ้วหัวแม่มือ ออกลูกดกมากมีรสขมขึ้นจนบริโภคไม่ได้ ขึ้นเองโดยธรรมชาติตามริมถนนหรือชายทุ่งนาจึงได้คิดก่อตั้งกลุ่มสตรีแม่บ้านดงพิบูล เป้าหมายแรกก็เพียงแค่จะระดมความคิดที่จะแปรรูปผลผลิตจากพืชผักสวนครัวเป็นการถนอมอาหาร ครั้งแรกหัดทำกันโดยการนำมะกรูดมาเชื่อม เรียกว่าลอมผัดลอมถูกกันเรื่อยมาจนประสบผลสำเร็จเป็น มะกรูดเชื่อม ขึ้นตอนวิธีทำง่าย ๆ นำผลมะกรูดลูกที่สมบูรณ์ผลใหญ่มาปอกเปลือกหรือที่เรียกกันว่าผิวออกให้หมด จากนั้นก็นำมาผ่าตามขวางของลูก คั้นน้ำเปรี้ยวกับมะเฟืองคั้นให้หมด ถังด้วยน้ำหลายครั้งจนกว่าจะหายขมและ

หมดรสเปรี้ยว จากนั้นจึงนำไปแช่ในน้ำปูนใส 1-2 คืน จึงจะนำไปเชื่อมในอัตราส่วน น้ำตาลทรายขาวอย่างดี 2

กิโกลรัม ต่อมะกรูด 1

กิโกลรัม เป็นอันเสร็จ พิธีได้มะกรูดเชื่อมที่มีรสหวานหอม คุณยุพิน กล่าวต่ออีกว่า จากนั้นก็คิดทำลูกคำลิ่งเชื่อม มะระเชื่อม พริกขี้

ฟ้าเชื่อม มะเขือเทศเชื่อม กระชายเชื่อม ผักขมเชื่อม กระต่อนอบ รวมทั้งหมด 15 ชนิด ปัจจุบันมีสมาชิกทั้งหมด 35 คน วัตถุประสงค์ไม่ต้องไปหาซื้อที่ไหน สมาชิกทุกคนมีน้ำข้าวและไร่สวนกันเอง การบริหารผลผลิตจากไร่และสวนใช้ระบบกึ่ง "ธนาคาร" เช่น สมาชิกที่มีต้นมะยมออกลูกมากจนทำไม่ทันก็จะนำไปให้เพื่อนสมาชิกช่วยทำแปรรูปขายแล้วนำผลมะยมสดมาใช้กินภายหลัง หรือในกลุ่มสมาชิกจะนำผลผลิตที่เป็นวัตถุดิบที่เก็บได้สด ๆ จากในไร่ในสวนหรือไปหาได้เองที่ขึ้นโดยธรรมชาติ มาแลกเปลี่ยนกันทำ สมาชิกต่างคนต่างไปทำที่บ้านเขาเองแล้วนำมาวางรวมกันจำหน่ายที่สำนักงานกลุ่มฯ หักรายได้ 2 เปอร์เซ็นต์เข้ากลุ่ม สมาชิกแต่ละคนจะมีรายได้เดือนละประมาณ 3,000 บาท

ปัจจุบันทางราชการเข้าไปช่วยส่งเสริมด้วยการนำเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้าไปเสริมโดยเฉพาะพัฒนาชุมชนจังหวัดอ่างทอง ได้นำเครื่องตีมะกรูดไปให้ซึ่งแต่เดิมต้องนำลูกมะกรูดมาผ่าก่อนแล้วใช้มือขยำนวดให้น้ำเปรี้ยวและเม็ดออกจนหมด แต่ตอนนี้ใช้เครื่องตีใช้เวลาไม่กี่นาทีก็เสร็จ ขณะเดียวกัน "เงินจิบ" ได้ช่วยซื้อเตาอบขนาดใหญ่มาแก้ปัญหาการส "หวานจัด" และพัฒนารูปแบบให้เป็น "ลูกกี้" ตามความต้องการของตลาดและจะขยายเข้าสู่ตลาดคนรุ่นใหม่ ขณะเดียวกันถึงแม้ว่าจะพัฒนาทั้งรสชาติและรูปแบบอย่างไรก็ตาม ก็ยังคงทรงความเป็น "สมุนไพรไทย" เป็นเอกลักษณ์ของหมู่บ้านดงพิบูล ปัจจุบัน นายพิสิฐ เกตุผาสุข ผู้ว่าฯ ได้จัดส่งเจ้าหน้าที่มาแนะนำการ จัดทะเบียนลิขสิทธิ์

ขนมหวานของที่นี่ นอกจากรสชาติจะอร่อยกลิ่นหอมจนน่าทานแล้ว ยังเป็นสมุนไพรรักษาโรคได้อีกด้วย ทุกชนิดเป็นพืชผักที่ปลูกหรือขึ้นมาเองโดยธรรมชาติ ด้วยภูมิปัญญาของชาวบ้าน นำมาคิดแปลงถนอมอาหารเป็นของหวานทำรายได้เข้าหมู่บ้านเป็นกอบเป็นกำ คนทั้งหมู่บ้านใน ตำบลไชโย ไม่ต้องอพยพไปขายแรงงานต่างท้องถิ่น ถึงแม้ว่าเขาเหล่านั้นจะไม่ร่ำรวยแต่ก็พออยู่พอกิน!!