

# เดลิฟิวส์

ฉบับที่ 19,021

วันเสาร์ที่ 10 พฤศจิกายน พ.ศ. 2544

หน้า 29

6 ที่ดั้นเป็นพืชอาหารที่คนนิยมบริโภค เห็นกินได้มีอยู่มากมายหลายชนิด แต่เดิมนั้นเราจะต้องเก็บเห็ดที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติมารับประทาน แต่เดี๋ยวนี้เราสามารถเพาะเห็ดได้เกือบทุกชนิดแล้ว

"เห็ดหูหนู" ชอบขึ้นตามขอนไม้ขึ้น ๆ มีลักษณะคล้ายพัดขนาดจิ๋ว เนื้อเห็ดมีความกรุบกรอบเหมือน "หูหนู" แต่มีลักษณะดอกเห็ดคล้ายหูหนู จึงได้ชื่อว่า "เห็ดหูหนู" คนโบราณมักจะเก็บเห็ดชนิดนี้ได้จากขอนไม้ของต้นนุ่นและต้นมะขาม แต่เดี๋ยวนี้เราเพาะทำได้แล้ว

นอกจากจะนำไปปรุงอาหารโดยทั่วไปแล้ว ยังนำมาแปรรูปได้ เช่น "เยลลี่จากเห็ด"

เมื่ออาทิตย์ที่แล้วไปเดินชมงาน "ผลิตภัณฑ์ตำบลไทย ความภูมิใจของแผ่นดิน" ที่จัดโดยธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ก็ไปสะดุดตาเข้ากับถั่งน้ำแข็งที่ภายในบรรจุไปด้วย "น้ำเจาก๊วยเห็ดหูหนู" บอกสรรพคุณว่าแก้ร้อนในดับกระหาย

สอบถามได้ความว่าเป็นของ "ฟาร์มเห็ดบูรพา" ที่จำหน่ายเห็ดนางฟ้า นางรม เห็ดขอนขาว เห็ดกระด้าง เห็ดเป่าฮื้อ เห็ดหูหนู เห็ดแครง ฯลฯ

ที่นี่เมื่อมีเห็ดมาก ๆ ก็คิดที่จะนำมาแปรรูป มีตั้งแต่ ข้าวเกรียบเห็ด ทองม้วนเห็ด ทอดมันเห็ด เห็ดชุบแป้งทอด และที่แปลกแหวกแนวกว่าของคนอื่นเขาก็คือ

"น้ำเจาก๊วยเห็ดหูหนู" นี่แหละ !

สมศักดิ์ ฌ วัลย์ใหม่ บอกว่าทำมาได้ 2 ปี แล้วขายดีพอสมควรเพราะมีความหอมหวานของน้ำเจาก๊วยบวกกับความกรุบกรอบของเนื้อเห็ด มีรสชาติอร่อยไม่เหมือนใคร เพราะคุณสมบัติของเห็ดหูหนูไม่ว่าจะต้มหรือตากแดดให้แห้ง เมื่อนำกลับมาแช่น้ำก็ยังไม่เปื่อย

ซื้อต้นเจาก๊วยจากร้านขายยาจีนย่านเขาวราชในราคากิโลกรัมละ 200-300 บาท เจาก๊วย

## 'น้ำเจาก๊วย' เน็ดหูหนู-จากฟาร์ม



เนื้อเห็ดในน้ำเจาก๊วย



สมศักดิ์กับถ้วยน้ำเจาก๊วยเห็ด

100 กรัม ต้มกับน้ำเต็มหม้อเบอร์ 35 ใส่น้ำตาลทรายลงไป 3 กิโลกรัม ให้น้ำเดือดก็จะได้น้ำเจาก๊วย

เห็ดหูหนูนั่นจะต้องสด

หากใช้เห็ดหูหนูที่ซื้อจากตลาดจะมีน้ำมากเพราะแม่ค้าพรมน้ำไว้ นำมาทำแล้วจะเหลือความกรบน้อยลง ต้องใช้เห็ดที่เก็บสด ๆ จะดีที่สุด

ใช้เห็ดที่บ้านหรือมีอายุประมาณ 2 เดือน ดอกเห็ดจะใหญ่แห้งง่าย

เห็ด 400 กรัม นำมาล้างและตัดต้นเห็ดให้สะอาด ซอยเป็นเส้นยาวๆ นำไปต้มในน้ำเดือดนาน 10 นาที แล้วล้างน้ำเย็นทันที ตักใส่กระชอนพักไว้ให้สะเด็ดน้ำให้หมด

นำเห็ดมาใส่ในหม้อน้ำเจาก๊วย แล้วตั้งไฟให้น้ำเจาก๊วยเดือดอีกครึ่งประมาณ 15 นาที ก็ยกลง ทิ้งไว้ให้พออุ่นแล้วจึงบรรจุใส่ถ้วยพลาสติก โดยตักเนื้อเห็ดใส่ 1 ใน 4 ส่วนของถ้วย แล้วจึงตักน้ำเจาก๊วยใส่ตามลงไป

ไม่ต้องใส่ทำให้เต็มถ้วยดีเหลือพื้นที่ไว้

วีดิรียพอยดีให้ติดกับถ้วยพลาสติก แล้วนำไปแช่เย็นไว้ทันที

ตามสูตรนี้จะได้น้ำเจาก๊วย 80 ถ้วย ขยถ้วยละ 7 บาท

ต้นทุนของถ้วยพลาสติกรวมพอยดีก็โละ 1.60 บาท รวมต้นทุนน้ำและเห็ด ตกถ้วยละ 4.50 บาท

สมศักดิ์บอกว่าน้ำเจาก๊วยเห็ดหูหนูนี่เมื่อแช่เย็นแล้วรับประทาน จะชื่นใจกับความหอมหวานของน้ำเจาก๊วย และได้รสชาติความกรุบกรอบของเนื้อเห็ดหูหนู ไม่ปนเปื้อนสารเคมีหรือสารปรุงแต่งใด ๆ เลย ส่วนผสมทุกอย่างล้วนได้มาจากธรรมชาติจริง ๆ ทั้งสิ้น

สนใจเรื่องเห็ด ๆ ก็ติดต่อกับเขาได้ที่ 242 หมู่ 1 ต.มะขามคู่ กิ่งอ.นิคมพัฒนา จ.ระยอง โทร. 0-3889-7735, 0-1912-6280

เผื่อมีไอเดียเด็ดใหม่...นำไปเป็นช่องทางทำกินได้ละ.. !

เหมาดี พลรัฐ : เรื่อง  
ณรงค์พันธ์ ปลื้มจิตต์ : ภาพ