

ลูกอมกระชาย ภูมิปัญญาเด็กบ้านบ่อน้ำพุ



ที่ผ่านมาเราจะพบว่า กระชาย ถูกนำมาเป็นส่วนผสมของเครื่องแกง จนกระทั่งเข้าสู่ยุค "สาโทครองเมือง" กระชายและพืชพรรณผลไม้่อื่นๆอีกหลายชนิด จึงถูกนำมาแปรรูปเป็นเครื่องดื่ม โดยกล่าวอ้างสรรพคุณที่พูดกันจนติดปากแทบจะกลายเป็นมาตรฐานก็คือ เพื่อสุขภาพ

แต่วันนี้ กระชายได้ถูกนำมาแปรรูปเป็น "ทอฟฟี่หรือลูกอม" อย่างที่หลายคนคาดไม่ถึง ซึ่งการพลิกแพลงเปลี่ยนแปลงในครั้งนี้ เกิดขึ้นจากความคิดสร้างสรรค์ของเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านบ่อน้ำพุ อ.กำแพงแสน จ.นครปฐม

เกี่ยวกับรายละเอียดในเรื่องนี้ อาจารย์เสมียน มณีเนตร อาจารย์ใหญ่ระดับ 7 โรงเรียนบ้านบ่อน้ำพุ บอกกับทีมงานว่า "หลักสูตรการทำงานพื้นฐานอาชีพใหม่ จะเน้นเรื่องที่อยู่ในชุมชน ในพื้นที่ ว่ามีสิ่งอะไรสำคัญสามารถนำมาให้เด็กศึกษาได้รู้เรื่อง ที่ใกล้ตัว และเมื่อเรียนจบไปแล้ว สามารถนำไปเสริมอาชีพได้ ผวนกับชุมชนแห่งนี้ มีป่าสมุนไพรพื้นบ้านจำนวนมากมายหลายชนิด ดังนั้น ทางโรงเรียนจึงเน้นสอนเรื่องเกี่ยวกับสมุนไพรให้เด็กมีความรู้ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้มากที่สุด"



(ซ้าย) อาจารย์วิชาญ (ขวา) อาจารย์เสมียน

โดยเมื่อปลายปี'45 มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้นำคณะนักศึกษามาศึกษาค้นคว้าข้อมูลเรื่องสมุนไพรที่ชุมชน พร้อมทั้งจัดทำโครงการ ทำอย่างไรจะให้คนในชุมชนเรารู้เรื่องสมุนไพร และคณะครูในโรงเรียน ซึ่งมี อาจารย์วิชาญ จตุพร-

รุ่งเรือง ได้ร่วมโครงการดังกล่าวด้วย ซึ่งผลจากโครงการนี้เอง ทำให้เกิด "ลูกอมสมุนไพรกระชายกลีบใบเตย" ทำไม่ถึงต้องเป็นลูกอมกระชาย?

อาจารย์วิชาญ



อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ บอกว่า "ในหมู่บ้านมีการปลูกกระชายกันแทบจะทุกหลังคาเรือน ซึ่งที่ผ่านมาได้มีการนำไปใช้สำหรับประกอบอาหารคาว แต่ว่าการนำมาทำเป็นอาหารหวาน ยังไม่เคยเห็นที่ไหนมาก่อน ทางกลุ่มนักเรียนซึ่งประกอบด้วย ด.ญ.สุธาวิณี จันทร์บุตร ด.ญ.สุกัญญา จันทร์บุตร ด.ญ.กรประภา จันทร์จู ด.ญ.จริยา แซ่จ้อ ด.ญ.สุวิธนา นวมปฐม ด.ญ.กาญจนา สังข์ทอง ด.ญ.สุกิดา วิบุลย์เชื้อ ได้เสนอความคิดว่า น่าจะนำ

กระชายมาทำลูกอม ซึ่งฟังแล้วคิดว่าเป็นเรื่องแปลกน่าสนใจ อีกทั้งยังไม่มีที่ไหนทำมาก่อน"

ดังนั้น จึงส่งเสริมสนับสนุนให้กลุ่มนักเรียนลงมือทำทอฟฟี่กระชายกัน ซึ่งกว่าจะมาเป็นทอฟฟี่กระชายที่มีรสชาติอร่อยสามารถบริโภคได้ ก็มีการลองผิดลองถูกอยู่หลายครั้ง โดยการทำแต่ละครั้งจะนำมาแจกกับเพื่อนครูและนักเรียนช่วยกันชิมและติติงจุดที่ควรแก้ไข ซึ่งครั้งแรกนั้น ไม่เป็นก้อน แข็งเกินไป จึงได้มาปรับปรุง กระทั่งรสชาติอร่อย

สำหรับส่วนผสมประกอบด้วย กระชายตากน้ำตาลปีบ 5 ชีด กะทิ 2 ถ้วย ใบเตย 5 ใบ กระชายแก้ว น้ำตาลไอซิ่ง ส่วนกรรมวิธีการแปรรูป เริ่มแรกล้างกระชายให้สะอาด เสร็จแล้วนำไปปั่นเป็นชิ้นเล็ก จากนั้นนำไปตำให้ละเอียด บีบน้ำทิ้งเพื่อลดความเหนียว นำใบเตยล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็ก ตำเบาๆใส่บั้งลงไปเล็กน้อย สังเกตน้ำสีเขียวเข้มเป็นอันใช้ได้ นำไปกรองด้วยผ้าขาวบาง

ส่วนขั้นตอนบนเตาเริ่มแรกเปิดไฟอ่อนใส่กะทิ น้ำตาลปีบ เคี่ยวไปเรื่อยจนกระทั่งเข้ากัน ใส่กระชายเคี้ยวต่ออีก 3 นาที ความด้วยน้ำใบเตย คนเข้ากันจนกระทั่งมีความเหนียวได้ที่ ซึ่งใช้เวลาประมาณ 30 นาที จากนั้นนำมาห่อ โดยใช้น้ำตาลไอซิ่งโรยบนกระดาษกันติดเวลาแกะรับประทาน

โดยสัดส่วนที่งานจะสามารถห่อได้ประมาณ 40-50 ห่อ แต่ถ้าเวลาตัดมือเด็มนักจะห่อได้เพียง 30-35 ห่อเท่านั้น ส่วนต้นทุนที่ลงไปใช้ประมาณ 80 บาท

และก่อนจะกลับ อาจารย์และเด็กๆฝากบอก ว่า ถ้ากลุ่มแม่บ้านสนใจจะนำไปแปรรูปเป็นของฝากก็ไม่สงวนสิทธิ์ สามารถติดต่อไปได้ที่ โทร. 0-9912-5082, 0-1774-5449.

แพทย์พิชญา เต็งจว