



สร้างศีล บุญสอง

**๖๖** ต่อก่อนเวลาอยากรับประทานลวดของสิงคโปร์ ต้องไปที่ตลาด ซึ่งแม่ค้าขายน้ำแข็งไส หรือแม่ค้าขายขนมหวานจะทำขายกัน เป็นขนมที่คนไทยชอบรับประทานกันมาก ยิ่งตอนอากาศร้อน ๆ รับประทานลวดของสิงคโปร์แล้วชื่นใจ ยิ่งเจ้าที่ใส่ขนมและทับทิมกรอบจะยิ่งเพิ่มความหวานหอมมากยิ่งขึ้น แต่ไม่ใช่เรื่องง่ายที่จะได้รับประทานลวดของสิงคโปร์เจ้าอร่อย ๆ เพราะเส้นจะต้องเหนียวและน่ากัดที่ก็ต้องเข้มข้น มัน ไม่ใช่ใช้หางกะทิหัว เตียนนี้ด้วยวิทยาการสมัยใหม่ เราจะลวดของสิงคโปร์ก็สำเร็จรูปบรรจุถุงขายโน่นนั้นจะมีกึ่งหนึ่งให้เสร็จสรรพ พร้อมวิธีปรุงสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล จ.พิษณุโลก นับเป็นสถาบันการศึกษาแห่งแรกที่คิดค้นทำลวดของสิงคโปร์สำเร็จรูป ปรากฏว่า ขายดีมาก เพราะสะดวกกับผู้บริโภค

**อาจารย์ไมพร เห่งมาศ** อาจารย์ 2 ระดับ 7 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล จ.พิษณุโลก ต้นตำรับลวดของสิงคโปร์สำเร็จรูป เล่าว่า ได้จัดอบรมแนะนำให้กับกลุ่มแม่บ้านหลายรุ่นหลายจังหวัด เพื่อให้ทำไปทำเป็นอาชีพเสริมหารายได้เลี้ยงครอบครัวอีกทางหนึ่ง

ที่ผ่านมามีประเมินได้ว่า ลวดของสิงคโปร์ก็สำเร็จรูปได้รับความนิยมมาก อาจารย์ไมพรจึงได้คิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ตัวนี้ให้ครบเครื่องกว่าเดิม อย่างที่อาจารย์ไมพรแจจ "รวมมิตร" ก็สำเร็จรูป เราพัฒนามาจากลวดของสิงคโปร์ก็สำเร็จรูป คือ ที่แรกจะมีแต่เส้นลวดช่องแคบ ๆ ตอนหลังต่อมาเราก็พัฒนาเพิ่มไปเป็นเส้นลวดช่อง หลังจากนั้นแล้วเราก็พัฒนาขึ้นมาอีก จะเป็นรวมมิตร ในรวมมิตรจะมีขนมอบแห้ง แล้วก็ทับทิมมีกะทิสำเร็จรูปอยู่ในนั้น หมายถึงว่า มีน้ำตาลแล้วก็อบเทียน ให้กลิ่นหอม

**● ถ้าซื้อไปแล้วต้องนำไปปรุงอย่างไรบ้าง**  
 อาจารย์ไมพร บอกว่า "นำไปต้มกับน้ำ คือ ลวกสุกเลย เอาน้ำต้มให้เดือด แล้วใส่ตัวทับทิมลงไปประมาณ 5 นาที ใส่เส้นลวดของลงไปอีกประมาณ 5 นาที แล้วก็เอาขึ้นมาจาน้ำ ส่วนกะทิสำเร็จรูป ละลายน้ำแล้วราดลงไปได้เลย พร้อมกับใส่เส้นขนมลง

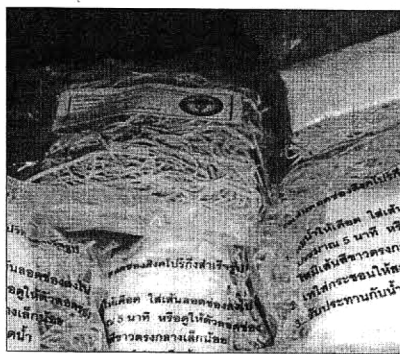
ไป" หลายคนคงอยากรู้ราคาขาย ไม่แพงเลย



## ข้าวเกรียบ "กระชายดำ" ผลิตภัณฑ์ใหม่ "ราชมงคลพิษณุโลก"

ชุดละ 25 บาท รับประทานกันได้ทั้งครอบครัว เยียวแฉะ แต่ใส่จะหาซื้อได้ง่าย ตอนนี้อยู่เฉพาะที่ จ.พิษณุโลก เท่านั้น เพราะไม่ได้เป็นธุรกิจอะไร เป็นกิจกรรมหนึ่งของนักศึกษาในภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร

อาจารย์ไมพร ต้นตำรับลวดของสิงคโปร์สำเร็จรูป บอกอีกว่า "เราทำมาประมาณ 10 กว่าปีแล้ว ตั้งแต่ปี 2529 มีลูกค้าต้องการเยอะมาก แล้วเราก็ส่งต่างจังหวัดไม่ไหว เลยใช้วิธีใช้กลุ่มแม่บ้าน ถ้าเขาสนใจที่จะเรียน เราก็สอนให้เขาไปทำเป็นอาชีพ ตอนนี้มีกลุ่มแม่บ้านทำกันเยอะ มาเรียนจากทุกภาคเลย หากมาคนเดียวเราก็สอนให้ทำได้ เพราะเราทำทุกวันอยู่แล้ว"



สำหรับสินค้าตัวใหม่ที่อาจารย์ไมพรคิดค้นขึ้นมาใหม่ เพิ่งออกมาได้ปีกว่า แต่เชื่อว่านักกินคงชอบแบบใหม่มากกว่า เพราะดูแล้วมีสีสันถูกใจถูกปากมากกว่าลวดของสิงคโปร์แบบเดิม ดูแล้วอาจจะนึกสงสัยว่า คงยากกว่าสูตรเดิม อาจารย์ไมพร แจงว่า "ไม่ยุ่งยาก ง่าย

มากเลยคะ อย่างขนุน เราก็เอาขนุนสดมาหั่นให้เป็นเส้น แล้วก็แช่น้ำเกลือหน่อยหนึ่ง แล้วเอาไปอบแห้ง เข้าตู้อบแห้ง ส่วนทับทิม จะทำเป็น 2 สี คือ เป็นสีขาว นวดแป้งเหมือนข้าวเกรียบ แล้วก็เอาไปนึ่งให้สุก แต่เราจะทำ 2 สี ขึ้นล่างจะทำเป็นสีขาวใส ๆ ขึ้นบนจะเป็นสีแดง"

**● กลุ่มแม่บ้านสามารถเอาไปทำได้เลย ต้องมีเครื่องมืออะไรไหม**  
 "ไม่โยเทเลยคะ ใช้เครื่องมือธรรมดา

มาก"

ส่วนที่กลุ่มแม่บ้านไปทำจะได้รับความดี แล้วก็คุณภาพเหมือนกับสถาบันทำหรือไม่นั้น อาจารย์ไมพร ตอบอย่างไม่ปิดบังว่า "ก็มีลูกค้าหลายคนบอกมาเหมือนกันว่า ทำไม่มันไม่ค่อยเหนียว จุดที่เกิดก็อาจจะมีการของการนวดแป้ง ถ้าใช้น้ำไม่เดือด แป้งจะไม่สุก แล้วจะไม่ค่อยเหนียว แป้งมันจะหักง่าย ตัวแป้งนั้นเราต้องใส่สีผสมนิดหน่อยคะ คือ สีธรรมชาติอย่างใบเตย ถ้าเราเก็บไว้นาน ๆ สีมันจะเหลืองลงไปเรื่อย ๆ"

ลวดของสิงคโปร์สำเร็จรูปนี้ สามารถจะทำเป็นอุตสาหกรรมได้เลย และที่ผ่านมากลุ่มแม่บ้านที่ทำได้ก็ไรสามารถเลี้ยงตัวเองได้

อย่างที่บอก อาจารย์ไมพรนั้น ถือเป็นผู้เชี่ยวชาญเรื่องอาหารคาวหนึ่ง และมักคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เสมอ ที่สำคัญเข้ากับยุคสมัยด้วย อย่างตอนนี้อยู่คนในบ้านเราที่สรรพคุณกระชายดำมาก โดยเฉพาะบรรดากษัตริย์ทั้งหลายที่อยู่ในวัยทอง อวัยวะต่าง ๆ ก็เสื่อมไปตามกาลเวลา

อาจารย์ไมพร จึงคิดทำข้าวเกรียบกระชายดำขึ้นมาเลยเลย "ตอนนั้นกระชายดำกำลังเป็นที่นิยม เราเลยเอามาลองทำผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพิ่งเริ่มทำคะ ส่วนใหญ่แล้วจะเอาไปทำไวน์เป็นหลัก ส่วนข้าวเกรียบกระชายดำนั้น ขายถุงละ 10 บาท ปรากฏว่าผู้บริโภคเขาก็ชอบข้าวเกรียบกระชายดำ นอกจากนี้ก็กินกระชายดำมาทำเป็นชาชงด้วย โดยทำเป็นผง ซึ่งไม่ได้ใช้กรรมวิธีที่ยุ่งยากมาก คือเอากะชายดำมาปอกเปลือก แล้วนำมาอบแห้ง จากนั้นเอาไปต้มนั่นเอง ขายถุงละ 20 บาท"

สรรพคุณของกระชายดำนั้น เป็นที่ยอมรับกัน เพราะสมัยโบราณใช้กันอยู่แล้ว โดยเฉพาะชาวเขากินแล้วมีกำลังวังชา ทำให้สมรรถภาพทางเพศดีขึ้น

อาจารย์ไมพร บอกถึงสรรพคุณของกระชายดำมีหลายอย่าง อาทิ แก้อาการปวด



อาจารย์ไมพร เห่งมาศ ไขว์ผลผลิตของราชมงคลพิษณุโลก

ปวดข้อ เป็นยาบำรุงเลือด แล้วก็เป็ยาไปด้วย

เรื่องรสชาตินั้น อาจารย์ไมพร แจงว่า "จะออกเป็นสมุนไพรชนิดหนึ่งคะ คือ จะมีขมด้วย อย่างถ้าเราแช่ไว้นาน ๆ เหมือนกับชาทั่ว ๆ ไป มันจะเข้มข้นมาก ขมมาก แต่ถ้าเราไม่ชอบเราก็เติมน้ำตาลนิดหน่อยก็ได้"

**สนใจอยากทำลวดของสิงคโปร์สำเร็จรูปหรือข้าวเกรียบกระชายดำ รับประทานหรือขาย ติดต่อได้ที่ อาจารย์ไมพร โทร. 0-1394-2017**