

อ้อฮา...ภูมิปัญญาแบบไทยแท้ ๆ

จิบไวน์กระชายดำ ไม่ต้องพึ่งไวอะกร้า ก็ชุ่มช่ำได้



ต้นกระชายดำ

"อ้อฮา ทยุดกึ้นเตอะ จ้าจ่าบได้นอน"

ศรีภรรยาข้าราชการท่านผู้ใหญ่พูดอย่างเอียงอ้าย หลังทราบว่าผู้เป็นสามีได้ลองลิ้มชิมไวน์กระชายดำเข้าไปหลายแก้ว

คำบอกเล่าจากของ อ.อภิชาติ ชิดบุรี อาจารย์ประจำสถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง หน่วยงานในสังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล กับผลงานการศึกษาขยายพันธุ์พืชสมุนไพรกระชายดำด้วยวิธีการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ เพื่อนำมาผลิตเป็นไวน์กระชายดำทำให้อาหารนี้จึงกลายเป็นพืชสมุนไพรที่กำลังได้รับความนิยมมากในปัจจุบัน

กระชายดำเป็นพืชสมุนไพรที่มีการตื่นตัวบริโภคกันมากในปัจจุบัน เนื่องจากสรรพคุณที่เชื่อกันว่าสามารถเพิ่มสมรรถภาพทางเพศได้ การปลูกกระชายดำเริ่มมีแพร่หลายมากขึ้นโดยเฉพาะในเขตพื้นที่ทางภาคเหนือของไทย ซึ่งก็เป็นเรื่องที่น่าเป็นห่วงว่าถ้ามีการปลูกมากผลผลิตของกระชายดำที่มีมากขึ้นจะทำให้ราคากระชายดำตกเหมือนกับผลไม้ไทยหรือไม่แต่จากสรรพคุณทางยาของกระชายดำนั้นจะเป็นตัวที่ทำให้ราคาของกระชายดำไม่ตกเหมือนกับผลไม้ไทยทั่วๆ ไป และการปลูกกระชายดำที่มากขึ้นน่าจะส่งเสริมการแปรรูป เพื่อให้การบริโภคง่ายขึ้นและหลากหลายเนื่องจากกระชายดำจะมีข้อเสียอยู่อย่างเดียวจากความชื้นที่มีอยู่ในหัวกระชายดำทำให้เวลากินแล้วรู้สึกเหมือนมีน้ำมันรสขื่นๆ ติดอยู่บริเวณโคนลิ้นเท่านั้น

สรรพคุณเหลือหลาย เป็นยาบำรุงหัวใจ บำรุงกำลัง แก้อ่อนเพลีย ขับปัสสาวะพิการ แก้บิดมูกเลือด แก้ปวดมวนในท้อง ท้องเดิน ให้ใช้หัวหรือเหง้าบั้งไฟให้สุกกับน้ำปูนใส ถ้าเป็นโรคที่เกี่ยวข้องกับกามตายด้าน (สมรรถภาพทางเพศเสื่อม)

หรือบำรุงกำหนด ใช้เหง้าของกระชายดำทองหรือแช่กับเหล้ากิน พืชกลุ่มกระชายเป็นผักและสมุนไพร ด้วยลักษณะรากคล้ายโสมและเชื่อว่ามีสรรพคุณคล้ายโสมช่วยบำรุงกำลัง เพิ่มสมรรถภาพทางเพศ จึงได้สมญานามว่า "โสมไทย" ไวอะกร้าก็ ไวอะกร้าเถาะ ลองมาเจอการแปรรูปเป็นไวน์กระชายดำ ภูมิปัญญาแบบไทยๆ สักหน่อยจะเป็นไร

การบริโภคหรือการแปรรูป กระชายดำในปัจจุบันทำได้หลายวิธีด้วยกัน ดังที่มีขายในท้องตลาดก็จะเป็นกระชายดำแห้งนำมาบดเป็นผงบรรจุซองชา เวลากินก็นำมาชงกับน้ำร้อนเหมือนกับกินชา ซึ่งก็ได้รสชาติดีและกลิ่นหอมของกระชายดำด้วย นอกจากนี้ก็ยังมีกระชายดำที่บรรจุในแคปซูล ซึ่งวิธีนี้จะช่วยให้กินได้ง่ายขึ้นสำหรับคนที่ไม่ชอบรสชาติที่มีในกระชายดำ (เน้นสรรพคุณ ไม่เอารสชาติ) ส่วนการบริโภคของ



กระชายดำจากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ

ชาวบ้านทั่วไปจะนำหัวกระชายดำไปแช่ในเหล้าทองยา ดื่มเป็นเหล้ายาทองบำรุงกำลัง

ไวน์กระชายดำ คืออีกทางเลือกหนึ่งของการแปรรูป ซึ่งรับรองได้ว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้มีรสชาติดี สีสวยงามไม่แพ้ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า เครื่องดื่มสมุนไพรกระชายดำ แต่ต้องขอเกริ่นไว้ก่อนว่าเครื่องดื่มสมุนไพรคืออะไร? สำหรับผู้อ่านบางท่านที่ยังไม่รู้จักคำว่า "เครื่องดื่มสมุนไพร" จะใช้เรียกเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ซึ่งเกิดจากการหมัก น้ำองุ่นด้วยเชื้อยีสต์โดยมีการควบคุมกระบวนการหมักอย่างเหมาะสม

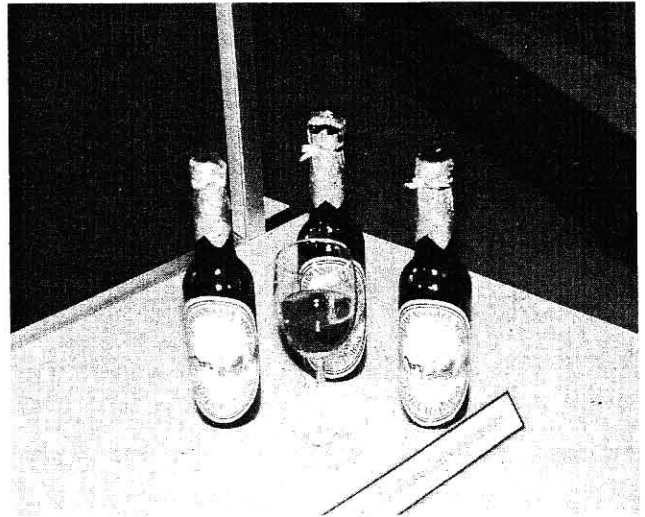
ส่วนเครื่องดื่มสมุนไพรที่เกิดจากการหมักผลไม้อื่น เรียกว่า ไวน์ผลไม้ หรือ เครื่องดื่มสมุนไพรผลไม้ เช่น ไวน์สับปะรด ไวน์มะยม ไวน์มะเกี๋ยง เป็นต้น นอกจากนี้เครื่องดื่มสมุนไพรยังทำได้จาก ผัก เช่น ผักบร็อกโคลี (ทางภาคเหนือ) จากใบไม้ เช่น เครื่องดื่มสมุนไพรจากवानหางจระเข้และจากดอกไม้อีกด้วย เช่น เครื่องดื่มสมุนไพรจากกลีบดอกกุหลาบ

ขั้นตอนการทำเครื่องดื่มสมุนไพรจากกระชายดำ (ไวน์กระชายดำ) มีดังนี้ นำหัวกระชายดำมาล้าง ทูบให้พอแตกผสมน้ำในอัตราส่วนของกระชายต่อน้ำ 1:10 ต้มให้เดือดนาน 10 นาที ปรับความหวาน ความเปรี้ยวเติมสารอาหารเพื่อให้เชื้อยีสต์เจริญได้ดี แล้วนำมาใส่ภาชนะหมักรอให้เย็น เติมหิวเชื้อยีสต์ทำเครื่องดื่ม หมักที่อุณหภูมิห้อง (ถ้าจะให้ดี

ควรมักที่อุณหภูมิ 20-25 องศาเซลเซียส หรือห้องแอร์นั่นเอง) หมักทิ้งไว้ 3 สัปดาห์ เทส่วนใส่ใส่ขวดใบใหม่ที่ล้างสะอาดและลวกน้ำร้อนก่อนใช้ปมในท้องเย็นอุณหภูมิประมาณ 7-10 องศาเซลเซียส (ใช้ตู้เย็นก็ได้) เป็นอันเสร็จเรียบร้อย

ข้อเสนอแนะเรื่องรสชาติ การปรับรสเปรี้ยว หวานของน้ำหมัก ถ้าผู้ที่ไม่มีความชำนาญ แนะนำให้นำน้ำส้มประดมาคั้นแบบกินสดรสไม่เปรี้ยวนักมาเปรียบเทียบความหวานกับน้ำหมักจากกระชายดำ ความหวานใช้น้ำตาลเติมลงไปและความเปรี้ยวใช้กรดซิตริก (กรดมะนาวเติม) ลงไป

“ผมได้ทดลองทำแล้วให้อาสาสมัครทดลองชิม ได้ผลออกมาเป็นที่น่าพอใจ โดยจากสีของกระชายดำเครื่องดื่มสมุนไพรที่ได้มีสีสวยงามไม่แพ้เครื่องดื่มสมุนไพรจากต่างประเทศ กลิ่นของเครื่องดื่มสมุนไพรที่ได้จะมีกลิ่นหอมของกระชายดำออกมาเป็นลักษณะเฉพาะตัว ส่วนรสชาตินอกจากจะเป็นที่ถูกใจคอเหล้าแล้วสรรพคุณทางยาของกระชายดำก็ให้ผลเหมือนกับกินแบบเหล้าดองยา ซึ่งจากที่เคยสอบถามหลายเสียงบอกว่าเด็ดจริงๆ ก็ต้องลองพิสูจน์กันนะครับทั้งนี้ทั้งนั้นการทำไวน์กระชายดำให้ได้รสชาติดีขึ้นกับความพร้อมของผู้ทำด้วย นอกจากนี้ตัวกระชายดำเองก็น่าจะมีศักยภาพอีกมากมาย ซึ่งน่าจะมีผู้ศึกษาและสนับสนุนโครงการงานวิจัยพืชสมุนไพรของไทยให้มากขึ้น”



ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพรกระชายดำ

อ.อภิชาติ กล่าว

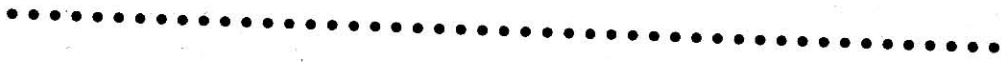
เกษตรกรท่านใดสนใจจะจับกระชายดำเพาะขายเป็นอาชีพ ปรึกษาได้ที่ อ.อภิชาติ โทรศัพท์ 0-5434-2551, 0-5434-2553 หรือถ้าหากอยากจับไวน์กระชายดำให้เห็นถึงประสิทธิภาพภูมิปัญญาชาวบ้านว่าเจ๋งขนาดไหน หาซื้อได้ที่ศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์ราชมงคล โทรศัพท์มาที่ 0-2282-9009 ต่อ 142, 0-2282-9340

ทั้งนี้ หากเกิดคำถามที่ว่า สมุนไพรที่ทำให้ปังปังชนิดอื่นๆ ใยเล่าไม่เข้าตา นำมาสู่การผลิตของสถาบันฯ อ.อภิชาติแนะนำว่าสมุนไพรที่ช่วยเพิ่มสมรรถภาพทางเพศของไทยเราอย่างม้ากระทืบโรง ขมิ้นเครือ พญาเสือโคร่ง เหล่านี้มีข้อ ยุ่งยากอยู่ว่า ด้วยเป็นไม้ยืนต้น การปลูกเพาะขยายพันธุ์ค่อนข้างยากและใช้เวลานาน แต่กระชายดำจะดีกว่า เพราะสามารถเพาะปลูกกันได้ในทุกๆ ฤดู ดังนั้น การที่จะยกระดับก่อเกิด

ให้กลายเป็นไวน์กระชายดำนั้น จึงอยู่ไม่ไกลเกินเอื้อม

อย่างไรก็ตามในหลักการทั่วไป พบว่า การมีสมรรถภาพทางเพศที่ดีขึ้นนั้น ควรจะคำนึงถึงองค์ประกอบต่างๆ เข้าไว้ด้วย เช่น การพักผ่อน

การออกกำลังกาย ทำจิตใจให้ร่าเริงแจ่มใส เป็นต้น ส่วนการไช้ยา สารต่างๆ หรือแม้แต่สมุนไพรเข้ามาเพิ่มสมรรถภาพทางเพศ ควรมิวิจารณ์ญาณในการไช้ด้วย



ไวน์กระชายดำด้วยภูมิปัญญาของทหารไทย



พันโทสวิทย์ วิชาณา ข้าราชการบำนาญที่ไม่คิดหยุดนิ่งกับชีวิตเดินทางสู่ความสำเร็จทำไวน์กระชายดำ ไวน์สมุนไพรชาติไม่แพ้ไวน์ต่างประเทศ ราคาเป็นหลักพัน หลักหมื่นต่อขวดเลย เพื่อความสุขของชีวิตหลังจากเหนื่อยล้ากับงานประจำวันหรือร่วมวงสังสรรค์กับญาติ เพื่อนฝูงหรือร่วมสนทนาในธุรกิจมีไวน์ของคนไทยเป็นตัวเชื่อมอารมณ์และเพื่อสุขภาพแล้วจะเกิดความภาคภูมิใจในฝีมือของคนไทย

ไวน์กระชายดำ : คุณภาพในความเป็นสมุนไพรที่กำลังถูก

จับตามองในทุกสาขาและเป็นหนึ่งในการนำมาวิจัยผลอย่างจริงจัง โดยทีมงานวิจัยซึ่งในรูปของผลทางวิชาการจะเปิดเผยในช่วงปลายปีนี้ แต่คุณภาพทางตรงที่ทุกคนได้ดื่มบริโภคมานี้แล้วให้ผลเป็นที่น่าพอใจ ตั้งแต่ปี 2544 ที่วารสารเพื่อนเกษตรเปิดตัวกระชายดำเผยแพร่ไปทั่วประเทศ กระแสการบริโภค การปลูก การแสวงหาและราคายังอยู่ในวงการแสวงหาอย่างต่อเนื่องตลอดมาจนถึงปัจจุบัน

วิธีดื่มไวน์ให้ได้คุณภาพ

1. ต้องใช้ความเย็น คือ ไวน์แดงจะต้องมีความเย็นประมาณ 8-10 องศาเซลเซียส โดยวิธีแช่ในถังน้ำแข็งประมาณ 30 นาที แล้วจึงเปิดดื่ม

2. ดื่มน้ำก่อนอาหาร กรณีดื่มเป็นยาหรือดื่มเพื่อสุขภาพ ประมาณ 1 แก้วไวน์ เว้นระยะจนวนระยะเวลา 5-10 นาที จึงรับประทานอาหาร ไวน์จะเรียกน้ำย่อยทำให้เรามีความหิวรับประทานอาหารอร่อย

3. กรณีสนทนา สังสรรค์ : สามารถดื่มเป็นเครื่องดื่มซึ่งจะมีแอลกอฮอล์ร้อยละประมาณ 11% จะทำให้อารมณ์ของการสนทนามีรสชาติและมีความสุข ไม่ทำร้ายสุขภาพ ไม่เมาจนครองสติไม่ได้

4. ผู้หญิงมีครรภ์ดื่มไวน์ได้ปกติ ในกรณีเป็นยาบำรุงร่างกาย

5. ข้อห้ามของการดื่มไวน์

- อย่าดื่มไวน์ในขณะที่อารมณ์ไม่ดี จะทำให้ดื่มเป็นจำนวนมากเกินความจำเป็น ควรดื่มในช่วงที่อารมณ์แจ่มใสและต้องการคลายเครียด

- ไม่ควรดื่มในงานที่เป็นอึกกะตักคึกโครม เสียงดังมากจะทำให้ไม่มีอารมณ์ที่ดี เรียกว่าไวน์ซ็อค ทำให้เสียรสชาติ

- ส่วนประกอบสำคัญคือแก๊วอย่าใช้แก๊วปกติทั่วไปจะไม่สร้างอารมณ์ควรใช้แก๊วก้าน (แก๊วไวน์) ลักษณะใส จะมองเห็นความขุ่นลึกลับเกิดขึ้นจะเกิดอารมณ์อันสุนทรีย์

ควรดื่มให้พอเหมาะ อย่าดื่มมากจะมีอาการติดเพราะไวน์มีแอลกอฮอล์เหมือนเหล้าทั่วไป ควรดื่มอย่างพอดี ชีวิตจะสดใสเหมือนดื่มยาแผนไทยทั่วไป

การดื่มไวน์

- การเทไวน์ใส่แก้ว ควรรินเพียง 1 ใน 3 ของแก้วเพื่อให้พอเหมาะกับการจิบและการสังเกตไวน์ในแก้ว แล้วให้แกว่งแก้วให้ไวน์มีการเคลื่อนไหวในแก้วเพื่อให้นักลิ้นแอลกอฮอล์+ผลไม้ทำปฏิกิริยากับอากาศ จะมีกลิ่นหอมฟุ้งกระจายขึ้นมา

- การดื่มไวน์ ดมเพื่อให้ทราบว่ามีกลิ่นจากอะไร จะเกิดความหอมและรู้สึกอยากดื่ม

- บรรจงดื่มเข้าปากต้องค่อยๆ ให้ไวน์เข้าปากและให้อยู่ในกระพุ้งแก้มแล้วกลืนที่ปากรสของไวน์จะสัมผัสทุกส่วนในปากพร้อมอมไว้ ในระยะเวลา 2-3 วินาที แล้วค่อยๆ กลืนลงคอจะมีความสุข

- เมื่อค่อยๆ กลืนลงคอไปแล้วให้หายใจทางจมูก กลิ่นไวน์จะขึ้นไปสัมผัสกับจมูก เราจะเกิดความรู้สึกอย่างปลาด

สรุป : การดื่มไวน์ให้เป็นสุขกับชีวิต ขอข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ พ.ท.สวีย์ วิชาภา เลขที่ 5/1 หมู่ 2 ต.กุดพิมาน อ.ด่านขุนทด จ.นครราชสีมา 30210 โทรศัพท์ 0-6249-7619 บริการจัดส่งไวน์คุณภาพ ราคาเพื่อนเกษตร เช่น ไวน์กระชายดำ ไวน์ลูกหว่า ไวน์โสม