

# แม่บ้านงานเกษตร

พานิชย์ ยศปัญญา

# น้ำสมุนไพรกระชายดำ ภูมิปัญญาชาวหล่มเก่า เพชรบูรณ์



อาจารย์สุนทรี เล่าว่า เดิมตนเองขาย  
ขนมจีนสูตรของคนหล่มเก่า เมื่อมีโอกาสไปภูเรือ  
ได้นำสูตรน้ำสมุนไพรกระชายดำมาปรับปรุง  
แล้วทดลองออกให้ลูกค้าชิม ปรากฏว่าได้รับความ  
สนใจ จึงพัฒนาอย่างจริงจัง ทุกวันนี้  
ผลิตในนามกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรใจโหวะ ซึ่ง  
มีสมาชิกอยู่ 30 คน แต่ปฏิบัติงานจริงราว 12  
คน

น้ำสมุนไพรที่ได้ ประทับตรา "TW" ย่อมาจาก  
ทวิกรเกษตร นั้นเอง

### เน้นที่สุขภาพ

กระชายดำนั้น สีสันไม่สวยเมื่อ 3-4 ปีที่  
ผ่านมา ซึ่งแหล่งใหญ่ผลิตอยู่ที่จังหวัดเลย  
เพชรบูรณ์ และพิษณุโลก

ราคากระชายดำที่ขายกันอยู่นั้น ภูวามไม่  
น้อย เมื่อเดือนเมษายน-เมษายน 2546 ราคา

ทางที่คุ้นเคยและเคยไปนั้น เมื่อถึง  
เวลาต้องเจียดเวลาไปสักครึ่งหนึ่งต่อปี

เชื่อว่าหลายคนมีเส้นหางของตัวเอง อาจจะ  
เป็นทางเหนือ อีสาน ตะวันออก กลาง และ  
ใต้

บางคนอาจจะเหมาทุกภาคของประเทศไทย  
แต่อาจจะหมุนเวียนเปลี่ยนไปตามฤดูกาล  
หน้าร้อนทะเลสวยๆ ทางใต้ เข้าสู่หน้าหนาว  
จึงย้ายไปทางเหนือ

เมื่อหัวลมหนาวเริ่มพัดมาอ่อนๆ เส้น  
ทางที่ผู้คนสัญจรไปกันไม่น้อย โดยยึด  
กรุงเทพฯ เป็นศูนย์กลาง คือถนนสาย  
กรุงเทพฯ-หล่มสัก จากนั้นจึงใช้เส้นทางสาย  
หล่มสัก-เลย โดยจุดหมายปลายทางอยู่ที่  
อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย นอกจากภูเรือแล้ว  
บริเวณใกล้เคียง อย่างด่านซ้าย นาแห้ว หรือ

### น้ำสมุนไพรและผลิตภัณฑ์อื่นๆ

พื้นที่เดิมอยู่อำเภอบางบัว บางพลี จังหวัด  
สมุทรปราการ แต่เพราะเรียนจบเกษตร จาก  
เกษตรบางพระ ปัจจุบันคือคณะเกษตรศาสตร์  
บางพระ สังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล  
อาจารย์จึงไปตั้งหลักแหล่งอยู่ที่อำเภอหล่มเก่า  
โดยสอนอยู่โรงเรียนหล่มเก่าวิทยาคม

นักเรียนมัธยมในยุคก่อนโน้น ที่เรียน  
โปรแกรมเกษตร ขณะที่ยังอยู่ ไม่ค่อยมีใคร  
ชอบอาจารย์ทวินัก แต่เมื่อจบออกมาแล้ว นัก  
เรียนคนที่ไม่ค่อยชอบ จะประทับใจอาจารย์มาก  
ที่สุด

ผลงานที่ผ่านมาั้น กระทรวงศึกษาธิการ  
ประกาศให้อาจารย์ทวิ เป็นครูเกษตรดีเด่น  
ระดับประเทศ และรางวัลครูเกียรติยศ

ที่พักพิงของอาจารย์ทวิ อยู่  
บ้านเลขที่ 142 หมู่ 1 ถนนหล่มสัก-  
เลย บ้านหนองบัวแก้ว ตำบล  
หล่มเก่า อำเภอหล่มเก่า จังหวัด  
เพชรบูรณ์ 67120

เรื่องการสอนวิชาเกษตร  
เป็นที่รู้จักดีในแวดวง

งานทางด้านการศึกษาปฏิบัติกัน  
อาจารย์เป็นนักปฏิบัติคนหนึ่ง ที่  
เลื่องลือมาก คือการขยายพันธุ์ไม้  
ต้นไม้พันธุ์ดีพันธุ์แท้ เกษตรกร  
บริเวณใกล้เคียง รวมไปถึงคนทาง  
ภูเรือก็ซื้อไปปลูกจำนวนมาก

บริเวณรอบบ้านอาจารย์ มีไม้  
ต้อยจำนวนมาก ไม้ผลมีมะขัง  
ลูกโตๆ มะเข็ญเรียนหลายสิบต้น



อาจารย์ทวิ ดีทอง

ชมอย่างเขื่องคาน ทาลี  
เป็นท้องถิ่นที่นำคานา นำ  
ไปเยี่ยมชม

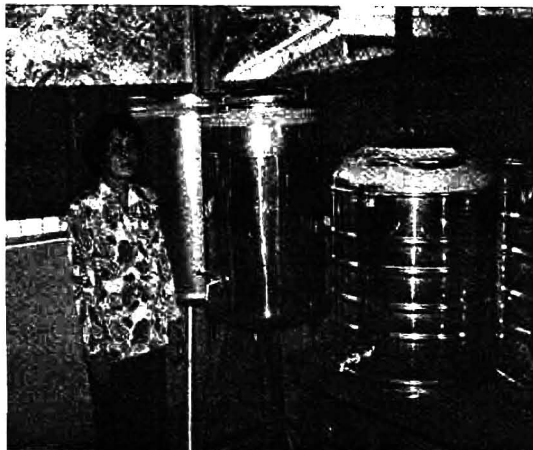
### น้ำสมุนไพรหล่มเก่า

### ภูมิปัญญาเพชรบูรณ์

เมื่อใช้เส้นทางสาย  
กรุงเทพฯ-หล่มสัก และต่อ  
ไปยังหล่มสัก-เลย ครั้งใด  
ต้องนึกถึง อาจารย์ทวิ ดีทอง  
ทุกครั้งไป

ชายวัย 50 ปีเศษ ยังดู  
แข็งแรง ถือเป็นผู้ใหญ่ที่มี  
น้ำใจ เมื่อได้พูดคุยด้วย  
ครั้งใด ทำให้ได้ความรู้เพิ่ม  
ทุกครั้งไป

อาจารย์ทวิ เป็นคนที่มี



อาจารย์สุนทรี ดีทอง พาดูการหมัก

ให้ผลผลิตเยี่ยมยอด มะม่วง  
มีหลากหลายสายพันธุ์ ส่วน  
ไม้ดอกไม้ประดับก็สวยๆ  
งามๆ ทั้งนั้น

เคยนำเรื่องราวอาจารย์  
ลงในนิตยสารเทคโนโลยีชาวบ้าน  
นานพอสมควรแล้ว เมื่อ  
มีโอกาสพบอาจารย์อีกครั้ง  
หนึ่ง อาจารย์ชี้ไปที่ อาจารย์  
สุนทรี ภรรยาของอาจารย์  
พร้อมกับบอกให้คุยกับ  
อาจารย์สุนทรี ซึ่งมีผลิตภัณฑ์  
เด่น น้ำสมุนไพรกระชายดำ

ปัจจุบันอาจารย์ทวิ และ  
อาจารย์สุนทรี เออร์ลีจากราชการแล้ว

กระชายดำแถบจังหวัดเลย กิโลกรัมละ 250 บาท  
บางครั้งญาติพี่น้องไปแบ่งซื้อ ยังไม่ขายให้  
ต่อมาราวเดือนมิถุนายน 2547 ราคากระชาย  
ดำกิโลกรัมละ 10 บาท (อ่านว่าสิบบาท) ยัง  
ไม่มีคนซื้อ

จริงๆ แล้วกระชายดำมีคุณค่าอยู่ในตัว ที่  
ราคาผันผวน ขึ้นอยู่กับการจัดการและการขาย  
ที่ทำกันเกินจริง

บ้านเรารู้จักกระชายดำในรูปแบบของโง่  
รวมทั้งการนำมาต้มสุรา โดยมีความเชื่อว่า จะ  
ช่วยเพิ่มพลัง รวมทั้งคุณสมบัติอื่นๆ

ในตำรายาโบราณบางฉบับ ที่บันทึกถึง  
การนำกระชายดำไปใช้เป็นสมุนไพรในหลาย  
ตำรับ เช่น ตำรับ "นพเกลา" ที่กล่าวกันว่าเป็น  
สุดยอดของตำรายาสมุนไพร ซึ่งมีตัวยาทั้งหมด  
9 ชนิด กระชายดำเป็น 1 ใน 9 ชนิดนั้น



ลูกค้าอุดหนุนไม่ขาดสาย

ผู้ที่อยู่ห่างไกล ถือว่า กระจายดีเป็นพิเศษ อย่างเกษตรกรเผ่าม้งที่ภูหินร่องกล้า ยามปวดท้อง แต่ไม่มียารักษา เขาเคี้ยวหัวกระจายสดๆ แล้วกลืนลงท้อง ก็ช่วยบรรเทาอาการเจ็บปวดได้

ถามอาจารย์สุนทรว่า ทำไมไม่ผลิตไวน์เหมือนอย่างที่คุณอื่นทำกัน

ได้รับคำตอบว่า

หนึ่ง อาจารย์หิว เลิกดื่มแล้ว (แสดงว่าเคยดื่ม) หากมีการผลิตไวน์ หน้าไม้ในการชิม ต้องตกแก่อาจารย์หิว ซึ่งตรงนี้ อาจารย์หิวเสริมว่า ไม่อยากชิม

สอง...การทำไวน์นั้น หากฝีมือไม่แน่ใจจริงแล้ว คงไปไม่ได้ไกล

สาม.. น้ำสมุนไพรเป็นผลิตภัณฑ์ที่ดื่มเพื่อสุขภาพ แม้กระทั่งพระสงฆ์ ยังสามารถนำไปถวายได้

**วัตถุดิบจากน้ำเพียงดิน**

อาจารย์สุนทร บอกว่า ทุกวันนั้นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโละโหวะ หมุนเวียนกันมาทำงาน ซึ่งแต่ละคนมีรายได้เสริมจากอาชีพหลักเดือนละ 3,000 บาท เป็นอย่างน้อย สันนิษฐานมีบ้านผลิตอีกต่างหาก

แหล่งวัตถุดิบนั้น อาจารย์สุนทร บอกว่า ชื่อจากหมู่บ้านน้ำเพียงดิน หมู่บ้านทับเบิก

ชื่อของหมู่บ้านโละโหวะดีแท้ๆ บ้านน้ำเพียงดิน

ยังมีอีกหมู่บ้านหนึ่ง ชื่อน้ำฟุ้ง อยู่ที่อำเภอหล่มเก่าเช่นกันคือ บ้านหินกลิ้ง (Rolling stone)

ส่วนคำว่า "โละโหวะ" หากแปลเป็นภาษากลางก็น่าจะแปลว่า "ไม้" หรือ "กลางไม้" เป็นรูใหญ่เกิดจากการหลุดออก" อะไรทำนองนี้ ไม่น่าสนใจ

เข้าเรื่องดีกว่า

อาจารย์สุนทร ได้กรุณาบอกวิธีการผลิตน้ำสมุนไพรจากกระจายดี

ดังนี้

หนึ่ง...นำกระจายดีมาล้างให้สะอาด

สอง...ทุบหรือตำกระจายดีที่มีอยู่



บรรจุกับห่อน้ำชื่อทามก ได้รับ อย และ จีเอ็มพี แล้ว

สาม...ต้มกระจายดี โดยใช้กระจายดี 10 กิโลกรัม น้ำ 20 ลิตร ต้มนานครึ่งชั่วโมง

สี่...เติมน้ำตาล อัตราส่วน 1 ต่อ 1 คือกระจายดี 10 กิโลกรัม น้ำตาล 10 กิโลกรัม ห้า...ทิ้งไว้ให้เย็น หมักในถังสเตนเลส หมักนาน 15-20 วัน

หก...กรองเอาเฉพาะน้ำใสๆ แล้วต้มฆ่าเชื้อ 2 ชั่วโมง

เจ็ด...เบาไฟลงให้อุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส เติมน้ำผึ้งอัตรา 1 ต่อ 1 จากนั้นบรรจุขวด โดยที่ขวดผ่านการฆ่าเชื้อ

ตลาดเริ่มจากท้องถิ่น จึงเข้าสู่ส่วนกลาง

อาจารย์สุนทร บอกว่า น้ำสมุนไพรกระจายดี ตรา TW จุดเด่นตรงที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพได้ ผู้ที่ซื้อไปบางคน นำไปผสมน้ำและน้ำแข็ง เจียวจลึง ก็ดื่มได้ดี

คุณสมบัติของกระจายดีนั้น ช่วยให้ระบบขับถ่ายดี เลือดลมหมุนเวียน คนที่เคยท้องผูกช่วยได้

อาจารย์สุนทร บอกว่า ตนเองหันมาดื่มแล้วความดันลดลง

ถามว่าคุณสมบัติอย่างนี้สุขภาพประชาชนต้องการ

คือเรื่องอื่นๆ บ้างๆ นั้นมีจริงไหม

คำตอบที่ได้คือ หากมีการขับถ่ายดี เลือดลมหมุนเวียนดี ช่วยให้อย่างอื่นดีไปหมด

อาจารย์หิว บอกว่า การหมักนั้นต้องใช้น้ำตาล เพื่อให้จุลินทรีย์ทำงาน ส่วนน้ำผึ้งเติมทีหลัง น้ำผึ้งชื่อจากศูนย์ผึ้งฯ ที่พิษณุโลก เป็นหน่วยงานของกรมส่งเสริมการเกษตร อาจารย์บอกว่า หากซื้อน้ำสมุนไพรเปิดดื่ม ควรเก็บไว้ในตู้เย็น แต่หากยังไม่เปิดสามารถวางไว้ในห้องธรรมดา

**ถามถึงเรื่องการตลาด**

อาจารย์สุนทร ตอบว่า เริ่มจากวางไว้ที่บ้าน เมื่อมีคนมารับประทานจนมีเงิน มีแต่คนถามหา จากนั้น ก็นำไปออกงานระดับอำเภอ ระดับจังหวัด ปรากฏว่าคนสนใจ รวมทั้งผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบูรณ์ ก็ให้การสนับสนุนอย่างเต็มที่

ทุกวันนี่ จึงส่งขายทั่วไป วันที่ไม่เยี่ยม อาจารย์บอกว่า ส่งส่งลงไปทางใต้ 2 จังหวัดส่งจำหน่ายนั้น อาจารย์บอกว่า ที่กรุงเทพฯ ที่ห้างเดอะมอลล์ทุกสาขา

ที่อื่นมีศูนย์เจ้าฟ้าโรซาช, หมู่บ้าน 4 ภาค ศูนย์ศิลปะพิพิธเกษปะบางไทร, ร้านรักบ้านเกิด พุทธมณฑลสาย 4, ศูนย์แพทย์แผนไทย กระทรวงสาธารณสุข, ร้านไทน์ไท ทั้งโรบินสันขนาดใหญ่

นอกจากผลิตภัณฑ์ที่แนะนำแล้ว ที่บ้านอาจารย์ยังมีผลิตภัณฑ์อื่นจำหน่าย เพื่อเป็นตัวเลือกให้กับผู้สนใจ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ตัวเองส่วนหนึ่ง อีกส่วนหนึ่ง

รับฝากขาย เป็นผลงานของเกษตรกรข้างเคียง ในโบรชัวร์ มีแนะนำไว้ดังนี้ สมุนไพรทอง

สุราสูตรขุนแผนเมืองเพชร โสมคองสุรากระจายดีในน้ำผึ้ง กระจายผง กระจายอบแห้ง กระจายดีสด น้ำผึ้ง และชาใบหม่อน ซึ่งแต่ละผลิตภัณฑ์มีหลายขนาด

พูดคุยกับอาจารย์อยู่หน้าหอสมุดควร ได้ชิม น้ำสมุนไพรจากกระจายดีแล้วประทับใจจริงๆ

ขอบพระคุณ อาจารย์หิว อาจารย์สุนทร ดีทอง และครอบครัว ภาพที่อาจารย์หิวสวมเสื้อแจ๊คเก็ต ใส่หมวกกันน็อค ขับมอเตอร์ไซด์ นำไปร้านขนมจีนป้าลิ้นรอน เป็นภาพที่ทีมงานของพวกเขาประทับใจมาก ชมเงินก็อวอย

ใครที่ใช้เส้นทางสายกรุงเทพฯ-หล่มสัก และต่อไปสายหล่มสัก-เลย เวะเยี่ยมอาจารย์หิวได้ อาจารย์อยู่เลยตลาดหล่มเก่าไป 2 กิโลเมตร อยู่ขวามือ

สำหรับโทรศัพท์ (056) 747-355 (056) 747-588 (01) 532-7448 และ (01) 565-6989

"มาถึงวันนี้ ผู้ผลิตไวน์ผลไม้และสุราพื้นบ้านของไทยเราเหลืออยู่ประมาณ 300 ราย หรือ 30 เปอร์เซ็นต์ จากผู้ผลิตทั้งหมดที่มีอยู่เดิม และในจำนวนนี้มีเพียง 9-10 รายเท่านั้น ที่เป็นรายที่สามารถสร้างตลาดของตัวเองได้"

นางเดือนจิตต์ วะไชยเกียรติ อุปนายกสมาคม ผู้ผลิตไวน์ผลไม้และสุราพื้นบ้านไทย กล่าวถึงสภาพปัจจุบันของธุรกิจผลิตไวน์ผลไม้และสุราพื้นบ้านไทยจากเมื่อ 2 ปีก่อนนี้ มีแต่ความตึกตัก ไม้ว่าออกเดินทางไปจังหวัดไหนหรือไปงานแสดงสินค้าจะพบกับผู้ผลิตที่นำผลิตภัณฑ์ของตนมาลงจำหน่ายอย่างครึกครื้น แต่วันนี้เหลือเพียงไม่กี่ราย

"ตอนนั้นพูดได้ว่า การผลิตไวน์ผลไม้และสุราพื้นบ้านของเรา ได้รับการสนับสนุนน้อยลงจากภาครัฐ ลงมากกว่าแต่ก่อน"

"การสนับสนุนจากทั้งภาครัฐ โดยเฉพาะในเรื่องของตลาดยังเป็นสิ่งที่เราต้องการอยู่" อุปนายกกล่าวและว่า หากมองถึงศักยภาพของไวน์ผลไม้ไทยนั้น เรียกว่ามีจุดแข็งที่สามารถไปแข่งขันในตลาดต่างประเทศได้อย่างมาก เพราะไทยเป็นประเทศเดียวที่ผลิตไวน์ผลไม้และจากสมุนไพร ดังนั้น หากได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐในเรื่องการจัดการ เรื่องคุณภาพของไวน์ด้วย ทำให้ผู้ประกอบการสามารถมีมาตรฐานการผลิตที่ได้รับการยอมรับ ก็จะส่งผลให้ธุรกิจสามารถก้าวไปได้ด้วยนั่นเอง

แต่อย่างไรก็ตาม ในขณะนี้ทางสมาคมผู้ผลิตไวน์ผลไม้และสุราพื้นบ้านไทย ได้ทำความร่วมมือกับผู้ผลิตไวน์จากฝรั่งเศส ในแง่ความร่วมมือจากวิชาการเพื่อยกระดับการผลิตไวน์ของมวลสมาชิก โดยเมื่อวันที่ 15 ตุลาคมที่ผ่านมา สมาคมผู้ผลิตไวน์ผลไม้และสุราพื้นบ้านไทย โดยมีนางเดือนจิตต์ อุปนายกสมาคมฯ ได้เป็นตัวแทนลงนามในสัญญาความร่วมมือเพื่อพัฒนาคุณภาพในการผลิตไวน์กับ นายเพียร์ วิลลี ซีอีโอ บริษัท เลไวน์เดอพรองซ์ ในฐานะตัวแทนสมาคมผู้ผลิตไวน์ภูมิภาค Bordeaux ประเทศฝรั่งเศส โดยความร่วมมือนี้ จะมีระยะเวลาตั้งแต่วันที่ 15 ตุลาคม 2547 ถึงวันที่ 15 ตุลาคม 2560

เหตุผลสำคัญที่ทำให้เกิดความร่วมมือดังกล่าว ทางอุปนายกสมาคมผู้ผลิตไวน์ผลไม้และสุราพื้นบ้านไทย บอกว่า ความร่วมมือในการร่วมมือกันนี้ได้เริ่มขึ้นเมื่อปี 2545 โดยได้พูดคุยและตกลงกันเบื้องต้นเกี่ยวกับการขยายตลาดเพื่อส่งออกสินค้าไวน์ไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส โดยในขณะนั้นมี นายชัชวรินทร์ โมไชยพงศ์ ดำรงตำแหน่งนายกสมาคม