

106 เทคโนโลยีชาวบ้าน



ผลิตภัณฑ์น้ำชาม

● การุณย์ มะโนใจ

กันก่อนเป็นจักรยานออกกำลังกาย ขนไปเที่ยวที่วัดพระยอดขุนพล เวียงกาหลง ตำบลเวียงกาหลง อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย ซึ่งปกติก็มันขึ้นไปเกือบทุกเสาร์อยู่แล้ว บริเวณวัดส่วนนี้เป็นที่ตั้งของศูนย์พัฒนาศิลปกรรม เวียงกาหลง และสหกรณ์ของมูลนิธิสืโรธรรมนุเคราะห์

ช่วงที่ไม่ถึงกำลังพักให้หายเหนื่อย เผอิญ หลับไปเห็นผู้ปฏิบัติธรรมหญิง (ไม่ใช่แม่ชี เพราะยังไม่ปรองมผ แต่สวมชุดขาว) ใช้ ระเบิดส่งฆทานสี่เหลี่ยมผูกเอา เดินผ่าน หน้าไป เลยถามว่าจะไปไหนกัน เขาตอบว่า ะไปเก็บชา ในใจก็คิดว่าเขาคงไปเก็บชาอัสสัม ทางภาคเหนือ นำไปหมักทำเป็นเมี่ยง จึง อตามไปดูการเก็บด้วย

เมื่อไปถึงแปลง กลับพบว่าไม่ใช่ชาอัสสัม ย่างที่คิด แต่เป็นใบไม้ชนิดหนึ่ง ตามผู้ปฏิบัติ ธรรมที่...กว่าเป็น ชาได้หัววัน หรือชาฮ่องเต้ ื่อเก็บเสร็จแล้วก็จะนำไปอบแล้วผสมกับชา สลัม ขายในชื่อ ชาตรากาขาว เวียงกาหลง สหกรณ์มูลนิธิสืโรธรรมนุเคราะห์ ปกติก็ ันว่าที่สหกรณ์เขาจำหน่ายชา ก็ยังคิดว่า เป็น ะเขี้ยวทั่วไป ที่มีจำหน่ายแถวๆ นั้น เมื่อ ำไปดูที่สหกรณ์ พนักงานชายได้ชี้ให้ลอง ัง เมื่อชิมแล้วพบว่า รสชาติแตกต่างจากชา ทั่วไป คือมีสีเหลืองทอง และความหวานจาก ษาได้หัววัน หรือชาฮ่องเต้ รวมถึงความหอม ึ่งชาอัสสัม

ถามพนักงานชายว่า ชาที่ว่ามีชื่ออะไร ณะ พนักงานก็ยืนยันว่าเป็นชาฮ่องเต้ หรือ จักรพรรดิ เมื่อกลับลงจากวัด จึงไปค้น ูผลจากอินเทอร์เน็ต กลับพบว่า ชาได้หัววัน ี่แต่ชาไม่ม่ได้หัววัน

พอหา คำว่า ชาฮ่องเต้ หรือชาจักรพรรดิ ะลายเป็นเรื่องของชาผู้เฒ่า เป็นชาหมัก ุญ ของมณฑลยูนนานไปอีก

วันเสาร์ต่อมาขึ้นไปวัดพระยอดขุนพล

ชาตรากาขาว เวียงกาหลง ชาสมุนไพรที่น่าลิ้มลอง



บรรจุภัณฑ์ชาตรากาขาว เวียงกาหลง



ผลของมะกอล่าเครือ

ที่ผสมกันกับใบชาอัสสัม หลวงพ่อบอกว่า มี ลูกของผูปฏิบัติธรรม ชาวอำเภอแม่สายนำ มาปลูกหลายปีก่อน ที่เรียกว่า ใบชาฮ่องเต้ เพราะการเก็บมีความลำบาก เพราะเป็นใบ ขนาดเล็กเหมือนกับใบมะขาม คนจีน เรียก เชียงจิวจี ภาษาไทยเรียก มะกอล่าเครือ

คราวนี้เลยได้ความกระจ่างว่า ใบที่ให้ ความหวานนั้นจริงๆ คือ มะกอล่าเครือ มะกอล่า ตาหนู หรือก่าเคือ (อังกฤษ: Jequity) เป็น พืชไม้เถาในวงศ์ถั่ว เมล็ดมีพิษ หรือที่รู้จักกัน ในชื่อ “Gunja” ในภาษาสันสกฤต เป็นพืช ึ่งเนื้อของประเทอินโดนีเซีย เติบโตได้ดี ในเขตร้อนและใกล้เขตร้อน ทำให้มีแนวโน้ม ึ่งจะกลายเป็นวัชพืชต่างถิ่น ที่รุกรานในพื้นที่

มะเล็ก (เชียงใหม่) เกมกรอม (สุรินทร์) ะยอมเทศ ตากล่า (กลาง) มะขามเถา ไม้ไฟ (ตรัง) หมากกล้าตาแดง (ตะวันออกเฉียง เหนือ) เชียงจิวจี (จีนแต้จิ๋ว)

มะกอล่าเครือ เป็นพรรณไม้เถา ลำต้นเล็ก มีขนสั้นๆ ขึ้นประปราย

ใบ เป็นใบรวม มีใบย่อยเรียงสลับกัน คล้ายขนนก ยาวประมาณ 3.8-10 เซนติเมตร ใบย่อยเป็นรูปกลมถึงรี ปลายใบแหลมมน โคนใบกลมมน ขอบใบเรียบ ผิวใบเกลี้ยง ใบ มีขนาดยาว 5-20 มิลลิเมตร กว้างประมาณ 3-8 มิลลิเมตร ใต้ท้องใบมีขนเล็กน้อย

ดอก เป็นช่อตามบริเวณง่ามใบ ดอกมี กลีบเลี้ยงเป็นสีเขียวเรียงซ้อนกันตามเข็มนาฬิกา กลีบมีรอยหยัก 4 รอย สีขาว ผิว ข้างนอกมีขนนุ่มปกคลุม

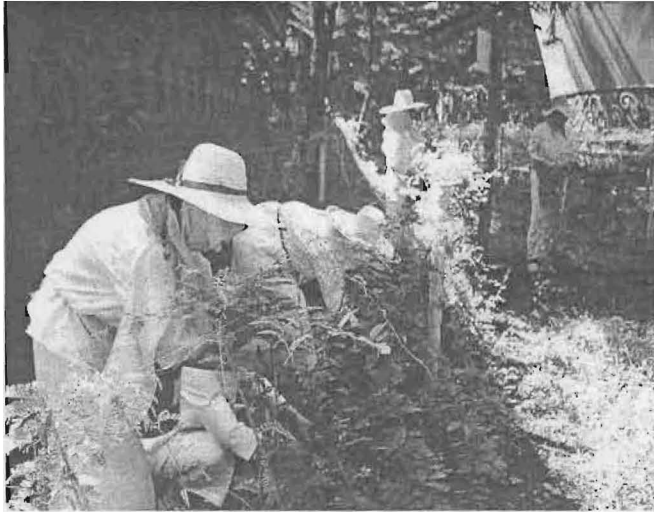
ผล เป็นฝัก พองเป็นคลื่นเมล็ด ฝัก เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ฝักอ่อนมีสีเขียว เนื้อ เปลือกฝักจะเหนียว เมื่อแก่จะแตก้าออก จากกัน ข้างในมีเมล็ด 1-5 เมล็ด

เมล็ด เป็นรูปกลมรี สีแดง บริเวณขั้วมี จุดสีดำ ผิวเรียบเกลี้ยง เมล็ดเหนียวและแข็ง ขึ้นตามที่รกร้างรกร้างทั่วไป มีมะกอล่าเครือ อีกสองชนิดคือ ชนิดเมล็ดสีดำทั้งเมล็ด เรียก ว่า มะกอล่าดำ และชนิดเมล็ดสีเขียว เรียกว่า มะกอล่าเผือก **ขยายพันธุ์ด้วยเมล็ด** ใบ รสเปรี้ยวหวาน ต้มดื่มแก้เจ็บคอ แก้หลอดลม อักเสบ แก้ตับอักเสบบกระตื้นน้ำลาย ขับ

แก้หืด แก้ไอแห้ง แก้หลอดลมอักเสบ กัด เสมหะ แก้ร้อนใน แก้อาเจียน แก้ตับอักเสบ แก้ดีซ่าน ขับปัสสาวะ ขับเสมหะ เมล็ด รสขม เม็ดเมาเบื่อ เป็นพิษ ใช้ได้เฉพาะภายนอก บด ผสมน้ำมันพืชทาแก้กลากเกลื้อน ฆ่าพยาธิ ผิวหนัง ผิมีหนอง บวมอักเสบ ใช้ทำยาฆ่า แมลง มีพิษแรง ถ้าเคี้ยวกินเพียง 1-2 เมล็ด อาจตายได้ สามารถออกฤทธิ์ได้จนถึง 2 วัน

คราวนี้ลองมาดูชาอัสสัมกันต่อ เมื่อพูด ถึงชา ใครๆ ก็คงนึกถึงชาวจีน เพราะชาวจีน คือเจ้าตำรับแห่งชา ซึ่งไม่เพียงแต่ดื่มชาเป็น เรื่องปกติในชีวิตแล้ว แต่การดื่มชาของชาวจีนยังเป็นเรื่องของศิลปะด้วย ที่ว่าเป็นเรื่องของศิลปะ เริ่มตั้งแต่กระบวนการผลิต ต้อง ปลูกอย่างไร ยิ่งเมื่อพูดถึงนักดื่ม คอชาชาวจีนพิถีพิถันมากในการเลือกพันธุ์ชาให้เหมาะ ไรรสนิยม ชาจีนจะแบ่งเป็น 2 ชนิดหลัก คือ ชาที่ให้กลิ่นหอมละมุน และชาที่ให้รสชาติ ซึ่ง เรียกว่า ชาคอ

ความแตกต่างอยู่ที่ชากลิ่นจะมีรสจืด แต่ โดดเด่นที่ความหอมกรุ๋น ส่วนชาคอ คือชาที่ เน้นรสชาติ ชาบางชนิดจะออกรสหวาน บาง อย่างที่รสฝาด ให้ความชุ่มคอ นักดื่มชาจะ ู้ว่าชากลิ่นและชาคอกมีคุณสมบัติอย่างไร แต่ ี่ไม่รู้คือ ชาซึ่งมีวางจำหน่ายไปประเทศจีนมี นับพันชนิด แม้แต่ชาจีนก็ยังรู้ไม่หมด คอ ชาผู้มากประสบการณ์จึงมักมีชาที่ดื่มประจำ อย่างน้อยหนึ่งชนิด และพวกเขามักเลือกชาที่



ผู้ปฏิบัติกรรมกำลังเก็บใบเมงกล่าเครือ

ควบคู่กับการชงชา นับตั้งแต่ความพิถีพิถัน ต้องคุมอุณหภูมิน้ำร้อนให้เหมาะสมกับการชงชาแต่ละชนิด

ชาบางชนิดต้องใช้น้ำเดือดพลาในกาชง ชาบางชนิดต้องใช้น้ำร้อนในอุณหภูมิเพียงร้อนจัด แต่ไม่ต้องเดือด ความร้อนของน้ำมีผลต่อรสชาติของชาอย่างเหลือเชื่อ เมื่อรู้ว่าต้องใช้อุณหภูมิเท่าไร อุปกรณ์การชงชาที่ก็สำคัญเหมือนกัน ทั้งกาชงชา ถ้วยชา เซียนชานั้นต้องเลือกพื้นไม้ต่างจากชาที่ต้องการดื่มทั้งกา ทั้งถ้วย ต้องใช้ดินเผา ต้องรู้ว่าเป็นดินเมืองไหน หรือหมู่บ้านไหนทำ แม่ได้ดินดีแต่ช่างปั้นต้องเป็นช่างฝีมือชั้นยอด กาชาชั้นยอดต้องเป็นกาสุญญากาศ ต้องเจาะรูที่ฝาภาให้อากาศผ่านได้ เมื่อใช้น้ำอุตุรดงกล่าวจะเหาไม่ออก

การดื่มชาจึงเป็นเรื่องที่ไม่ใช้สักแต่ดื่มอะไรสักอย่างผ่านปากแล้วกลืนลงท้อง ชาวจีนจึงมีความละเอียดอ่อนในเรื่องของการดื่มชา ซึ่งต่างจากฝรั่งลิ้มชง แม้ฝรั่งดื่มชาเป็น แต่ฝรั่งรู้จักเรื่องชาน้อยมากเมื่อเทียบกับชาวจีน ฝรั่งจะนำชามาไปแปรรูปในแบบต่างๆ อย่างที่ต้องการ อย่าง ชาซีลอน หรือชาอินเดีย ที่ต้องเติมนมและความหวาน ชาวจีนถือว่า การดื่มชาอย่างนั้นทำให้รสชาติเสียไป ฝรั่งนำชามาไปปรุงรสแต่งกลิ่นใหม่ เช่น เพิ่มกลิ่นหอมจากดอกไม้ต่างๆ จนคอกาพันธุ์ได้รับไม่ได้ กลิ่นชากาดอกไม้จึงเป็นชาชนิดเดียวที่คอกาชายอมรับ นอกจากนั้นแล้วนักดื่มชาบอกดื่มอย่างไรก็ไม่ใช้ชา

ชาแต่งกลิ่นจากความหอมดอกไม้ มักเป็นที่ชื่นชอบของคอกาสุขภาพสตรี เช่น ชากลิ่นกุหลาบ ซึ่งไม่เน้นรสชาติ แต่ให้ความหอมละมุน ดังนั้น ผู้นิยมชาแต่งกลิ่น โดยเฉพาะชาวอังกฤษจึงกลายเป็นผู้กำหนด

ที่อินเดียและในกลุ่มอาณานิคม อังกฤษได้ปลูกฝักรสนิยมในการดื่มชา ให้คนพวกนี้ดื่มชาใส่นมและเติมความหวาน การดื่มชาดังกล่าวจึงเป็นที่ชื่นชอบของคนชาวประเภทยุโรป ความหวานมันไม่ต่างจากคอกาแพที่ดื่มครีม น้ำตาล จนได้รสชาติถูกใจ เรื่องของชา นั้นเป็นอะไรที่ลึกซึ้ง ซึ่งในโลกของการดื่มชา ชาวจีนคือคอกาตัวจริงอย่างที่เรารู้จัก และการดื่มชาคือความสุขอย่างหนึ่ง แม้มันดูว่าเล็กน้อย ชาวจีนได้รับการยกย่องว่าเป็นผู้มีประสบการณ์ด้านชาเหนือกว่าชาติใดในโลก ในโลกนี้อาจมีมาตรฐานอยู่ 2 ระบบ คือการดื่มชาแบบชาวจีน และการดื่มชาแบบของอังกฤษ แม้การดื่มชาอย่างอังกฤษจะมีผู้ให้ความนิยมมากขึ้น หลายชาติในยุโรปก็ดื่มชา แต่การดื่มชาอย่างชาวจีนก็ไม่เสื่อมถอย

แผ่นดินจีนถือเป็นตักศิลาในความรู้ด้านชา จีนมีชาหลากหลายสายพันธุ์ จนแม่เซียนชาก็ยังรู้ไม่หมด แต่จะมีเพียง 10 ชนิดเท่านั้น ให้นำมาเป็นชาชั้นยอด "อัสสัม" คือชาชนิดหนึ่งซึ่งติดอันดับอยู่ด้วย แต่ชาอัสสัมคงไม่ใช่ชอกที่คนจีนรู้จัก เพราะสายพันธุ์ชาดังกล่าวถูกฝรั่งแอบอ้างว่าเป็นผู้ค้นพบ ทั้งที่ชาวจีนรู้จักชานี้มาก่อน แต่ในทางพฤกษศาสตร์ ฝรั่งไปพบชาที่นั่นเขาไม่เคยรู้ชื่อของชาชนิดนี้ ชาดังกล่าวเป็นชาป่า ขึ้นอยู่ทั่วไปตามเทือกเขาที่ต่อเชื่อมแนวทิวเขา ในระดับความสูงราว 1,000 เมตร จากระดับน้ำทะเล

ในจีนผู้คนทั่วไปไม่รู้จักชาอัสสัม แต่เขาจะรู้จักในชื่อว่า ชาผู้เออร์ ชาผู้เออร์ปลูกกันมากที่เมืองลี้บองปันนา มณฑลยูนนาน ชาอันหรือชาจีนไม่ได้ปลูกชาผู้เออร์ แต่เป็นชนกลุ่มน้อย ซึ่งมีอยู่เหนือนิดจริงๆ ไม่กี่ล้านคนในแผ่นดินจีน พูดอย่างภาคภูมิใจคนกลุ่มนี้คือ คนไท ไม่มี ยักษ์ หมายถึง คนที่มี

คุณสมบัติของชาผู้เออร์ เป็นชาคอ สีแดงเข้ม รสชาติฝาดก็ฝาดเข้มแต่ได้รสกลมกล่อม ที่เป็นเช่นนั้นเพราะชาผู้เออร์ใช้ใบชาอัสสัมผ่านกรรมวิธีการหมักด้วยเชื้อราที่เป็นประโยชน์ การแปรรูป จึงทำให้ได้สีชาแดงเข้ม รสชาติฝาดแต่กลมกล่อมขึ้นนม และคุณสมบัติที่โดดเด่นอีกอย่าง "ชาผู้เออร์หรือชาอัสสัม สามารถละลายไขมันในหลอดเลือดได้อย่างไร้เทียมทาน"

เมื่อมันมีคุณสมบัติดังกล่าว การดื่มจึงต้องพิถีพิถันขึ้นไปอีกชั้น การดื่มชาอัสสัมหรือชาผู้เออร์ หากดื่มถูกต้องตามกรรมวิธี จะมีสรรพคุณเป็นยาละลายไขมันชั้นยอด

แต่ชาผู้เออร์ก็มีราคาแพง ชาผู้เออร์เกรดสูง คือยอดชาอ่อนแค่ 4 ใบ ที่จะถูกเด็ด ผ่านกรรมวิธี และยิ่งเก็บไว้นานเท่าใด ราคายิ่งสูง เพราะความฝาดที่กลมกล่อมยิ่งให้รสชาติถูกใจคอกา ทั้งยังให้สารประกอบทางยัติขึ้น วันนั้นชาผู้เออร์ผลิตเท่าไรก็ไม่เคยพอจำหน่าย ตั้งแต่ราคาไม่กี่ร้อยจนถึงหลักหมื่น

ชาผู้เออร์สด คือ "ชาอัสสัม" หมายถึง ยอดชาอ่อน 4 ใบ ที่ไม่ผ่านการขบวนการหมัก แค่ไล่ความชื้นออกสามารถชงดื่มได้เลย รสหวานนิดๆ หอมชื่นใจด้วยได้ผลไม่ต่างกัน ลดไขมันได้เยี่ยมยอดไร้เทียมทานเช่นกัน ที่สำคัญสนราคาถูกกว่ามาก ใช้เงินเพียงไม่กี่ร้อยบาทต่อเดือน ก็สามารถดูแลสุขภาพตัวเองได้หลายคนลองดื่มชาอัสสัม วันนั้นพวกเขาหยุดกินยากันได้แล้ว ไม่ต้องห่วงเรื่องไขมันหรือลิ้มเลือดกันอีก มีอะไรดี ๆ

ดอกของเมงกล่าเครือ



อย่างนี้ก็เลยต้องบอกกัน

กลุ่มสมุนไพรเวียงกาหลง จึงไปหาที่มีส่วนผสมของเมงกล่าเครือหรือมดดาหนุ หรือที่ชาวจีนเรียก เชียงซือ ชาอัสสัม ในปริมาณที่พอเหมาะ ไปชารากาชาเวียงกาหลง ที่ให้รสชาติดี และคงสรรพคุณของสมุนไพรทั้ง 2 ชนิด

นอกจากเมงกล่าเครือจะมีชาเจียวูก็เป็นชาประจำท้องถิ่นแล้ว ยังมีชาอีกชนิดที่ปลูก คัด และอบแห้งในท้องถิ่น ในนั้นก็คือ ชากาขาว (Ga Kow Tea) ผลิตกันแค่ในเขตอินทรีของชมรมสมุนไพรเวียงกาหลง ที่สามารถแวะไปชมและลิ้มได้ที่ศูนย์พัฒนาศีลธรรม เมืองโบราณกาหลง บริเวณเดียวกับวัดพระยอดชูเวียงกาหลงนั่นเอง

ลักษณะใบชา เป็นใบเล็กๆ ทรงรี จากได้ชิมแล้ว ก็รู้สึกได้ถึงความชุ่มคอ จากดื่ม สรรพคุณของชากาขาวนั้นคล้ายกับเจียวูหลาน คือช่วยลดไขมัน

คอเลสเทอรอลในเลือด ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ป้องกันโรคหัวใจ โรคมะเร็งยังแก้ที่เรียกในชองปากสาเหตุของหอบและกลิ่นปาก และช่วยชะลอความชรา ชากาขาวจะมีรสหวานไม่เหมือนเจียวูหุที่มีรสขม เป็นทางเลือกที่ดีสำหรับผู้ที่ชอบหวาน หากแวะไปชิมชา นอกจากชากาขาว ก็ยังมีสินค้าอื่นๆ ให้เลือกชมเลือกซื้อ มากมายค่ะ ส่วนใหญ่เป็นสินค้าเกี่ยวกับสุขภาพ และการบำบัดรักษา เช่น น้ำมันหอม น้ำมันนวด ยาดม ลูกประคบ น้ำมันงา เป็นต้น

ติดต่อขอรายละเอียดเพิ่มเติมทางโทรศัพท์ หรือแฟกซ์ ได้ที่ โทร. (053) 789-349, (01) 789-609 ทางเว็บไซต์ www.wiangkalor.net ได้ทุกวัน

ต้นเมงกล่าเครือ