

ภูมิปัญญาการทำลูกจันทน์เทศแปรรูปของนางสุนีย์

ข้อมูลทั่วไปของลูกจันทน์เทศ

จันทน์เทศเป็นไม้พุ่มต้นสูง 25-30 เมตร ในภาษาท้องถิ่นมีชื่อให้เรียกอยู่ด้วยกันหลายชื่อ เช่น ลูกจันทน์ ลูกจันทน์เทศ ดอกจันทน์เทศ มีชื่อสามัญว่า ลูกจันทน์เทศ Nutmeg Tre หรือ Myristica ดอกจันทน์ Mace หรือ macis ชื่อวิทยาศาสตร์ Myristica fragrans Houut ชื่อวงศ์ MYRISTICACAE จันทน์เทศ ออกผลเป็นช่อที่ปลายกิ่ง ผลจันทน์เทศเป็นลูกสี่เหลี่ยมหรือเหลี่ยมส้ม เปลือกบางแต่มีเนื้อแน่นและแข็ง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 นิ้วครึ่ง ผลแก่เมื่อสุกจะแตกออกอ้าให้เห็นเมล็ดเรียกว่า “ลูกจันทน์เทศ” ส่วนเยื่อหุ้มหรือรอกมีสีแดง เรียกว่า “ดอกจันทน์” (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 2542 : 1499) ต้นจันทน์เทศเป็นไม้ยืนต้นที่ชอบดินภูเขาและมีความชุ่มชื้น ต้นจันทน์เทศ อายุ 5-6 ปี จะสูงประมาณ 3-4 เมตรเท่านั้น หากมีลำต้นที่สูงกว่านั้นจะมีกิ่งก้านแผ่แตกไม่กว้างมากนักแต่มีความสูงประมาณ 8-10 เมตร ใบเป็นรูปหอกหนาทึบสีเขียวเข้มเป็นมัน ขนาด 2-5 นิ้ว



ภาพ รกสีแดงที่หุ้มเมล็ดลูกจันทน์เทศ

จันทน์เทศขยายพันธุ์ด้วยเมล็ดใช้เวลาประมาณ 5-6 ปี จึงจะออกผลที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ตามตำรายาไทยใช้ประโยชน์จากดอกลูกจันทน์เทศไปทำส่วนผสมของยาพื้นบ้านประเภทมีฤทธิ์ขับลม แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ ส่วนดอกแห้งนำไปชงเป็นน้ำชา เพื่อช่วยย่อยอาหารและขับลม ลูกจันทน์และดอกจันทน์ใช้เป็นเครื่องเทศแต่งกลิ่นอาหาร อย่างไรก็ตามชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมกินเนื้อผลลูกจันทน์เทศแปรรูปมากกว่าการนำเมล็ดและรอกไปทำยาและปรุงอาหาร ดังนั้นชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมเก็บผลลูกจันทน์ที่แก่จัด โดยเนื้อผลจะออกรสเปรี้ยว ผาด หอม เพื่อนจึงต้องจิ้มพริกกับเกลือ หรือนำไปแปรรูปเป็นของทานเล่นได้หลายชนิด เช่น จันทน์เส้นแห้ง จันทน์เชื่อมเชื่อม จันทน์แกะสลักเชื่อม จันทน์กวน และน้ำจันทน์พร้อมดื่ม การแปรรูปลูกจันทน์เทศนิยมทำในช่วงเดือน ตุลาคม – ธันวาคม เนื่องจากเป็นช่วงที่มีผลออกเยอะ



ภาพ ผลของลูกจันทน์เทศที่พร้อมนำมาแปรรูป

ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำลูกจันทน์เทศของนางสุนีย์ โกยกุล

ตำบลถ้ำน้ำผุด จังหวัดพังงาเป็นพื้นที่ที่มีการปลูกผลไม้หลายชนิด เช่น ทุเรียน เงาะ มังคุด และลูกจันทน์เทศก็เป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่มีการปลูกกับแถบเกือบทุกครัวเรือน เนื่องจากเป็นผลไม้ที่ออกดอกออกผลตลอดปี ชาวบ้านในแถบนี้นิยมนำส่วนต่างๆ ของจันทน์เทศ เช่น ดอก เมล็ด เยื่อหุ้มเมล็ดจันทน์เทศมาใช้ประโยชน์ด้วยการทำสมุนไพร หรือเครื่องเทศ ส่วนผลของลูกจันทน์เทศนิยมนำมาแปรรูปเป็นอาหารว่าง เช่น จันทน์อ่อม จันทน์ดอก จันทน์แก้ว จันทน์ตากแห้ง จันทน์กวน จันทน์สามรส แยมลูกจันทน์และไวน์ลูกจันทน์ ฯลฯ ชาวบ้านในชุมชนบ้านถ้ำน้ำผุดได้อาศัยอาชีพการทำผลิตภัณฑ์จันทน์เทศ เป็นอาชีพหลักและเป็นรายได้เลี้ยงครอบครัวมาเป็นเวลาช้านาน เช่นเดียวกับนางสุนีย์ โกยกุล วัย 70 ปี ซึ่งเป็นชาวพังงาอาศัยในตำบลถ้ำน้ำผุด มีอาชีพแปรรูปลูกจันทน์เทศขาย โดยสืบสานการทำลูกจันทน์เทศแปรรูปมากจากมารดา และเรียนรู้และฝึกการแปรรูปลูกจันทน์เทศจากมารดาด้วยการเป็นลูกมือ (ผู้ช่วย) โดยเริ่มจากช่วยแกะผลลูกจันทน์เป็นดอกเป็นเส้นเพื่อนำมาแช่อิ่ม และจากการที่ได้สัมผัสกับกรรมวิธีและเทคนิคการทำจากการเป็นลูกมือของแม่ในเกือบทุกขั้นตอน ทำให้นางสุนีย์ โกยกุล เกิดความซึมซับและความชำนาญในการทำ นางสุนีย์จึงได้ยึดการแปรรูปลูกจันทน์เทศแช่อิ่มเป็นอาชีพหาเลี้ยงตนเองมานานกว่า 20 ปี โดยมีการเพิ่มปริมาณการผลิตและมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง นางสุนีย์ได้ทดลองนำผลลูกจันทน์มาแปรรูปโดยหั่นเป็นเส้นใส่ถาดแล้วตากแดดบนแผ่นสังกะสี ซึ่งเป็นวิธีดั้งเดิมที่พ่อแม่ปู่ย่าตายายทำสืบต่อกันมา และเมื่อเห็นว่าสามารถแปรรูปลูกจันทน์เทศโดยวิธีนี้ได้ จึงค่อยๆ เพิ่มปริมาณมากขึ้น ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะนำขายส่งให้แก่ร้านค้าต่างๆ ในจังหวัดพังงา

ปัจจุบันนางสุนีย์มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากลูกจันทน์เทศในรูปแบบอื่นเพิ่มเติม เช่น ลูกจันทน์เส้นแห้ง ลูกจันทน์เทศสามรส และลูกจันทน์เชื่อม ซึ่งนางสุนีย์ได้รับสูตรและเรียนรู้การทำลูกเส้นแห้งมาจากญาติผู้ใหญ่ แล้วนำมาฝึกด้วยตนเอง สำหรับรายได้ที่ได้จากการแปรรูปลูกจันทน์เฉลี่ยต่อเดือนประมาณ 10,000 บาท และจะมีมากขึ้นในช่วงงานเทศกาล ซึ่งส่วนใหญ่เป็นรายได้จากการขายลูกจันทน์เส้นซึ่งขายส่งในราคา กิโลกรัมละ 80 บาท

สถานการณ์การแปรรูปลูกจันทน์เทศในปัจจุบัน พบว่าจะอยู่ในกลุ่มของผู้สูงอายุเท่านั้น เนื่องจากวัยหนุ่มสาวต้องออกไปศึกษาและบางส่วนจำเป็นต้องเดินทางไปทำงานนอกพื้นที่จำนวนมาก



ภาพ นางสุนีย์ โกยกุล

องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำลูกจันทน์เทศ

ผลิตภัณฑ์ลูกจันทน์เทศที่ครอบครัวของนางสุนีย์ โกยกุล ได้คิดขึ้น คือ ลูกจันทน์เทศที่นำมาแกะเป็นดอกไม้แล้วแช่อิ่ม ซึ่งจะมีลักษณะพิเศษ คือ ไม่อมน้ำตาลและไม่มีน้ำตาลเกาะเป็นเม็ด สำหรับการแปรรูปจันทน์เทศมีดังนี้

1) การทำจันทน์เทศเส้นแห้ง

วัตถุดิบในการทำจันทน์เทศเส้นแห้ง

- (1) ผลจันทน์เทศ จำนวน 150-200 ผล
- (2) เกลือป่น จำนวน 750 กรัม
- (3) น้ำตาลทรายขาว จำนวน 10 กิโลกรัม

วิธีการทำจันทน์เทศเส้นแห้ง

- (1) นำผลจันทน์ปอกเปลือกแล้วนำไปแช่น้ำเกลือ
- (2) หั่นเป็นชิ้นบางๆ แล้วนำมาหั่นชิ้นฝอยๆ และต้องแช่เอาไว้ในน้ำเกลือตลอดเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เนื้อลูกจันทน์เทศไหม้
- (3) นำลูกจันทน์ที่หั่นเสร็จแล้วล้างน้ำอีก 4 ครั้ง หรือล้างจนน้ำใส ยกขึ้นให้สะเด็ด แล้วนำไปใส่ในภาชนะ
- (4) นำมาคลุกเคล้ากับน้ำตาลทรายขาว หมักไว้ 1 ชั่วโมง

นำไปตากแดดบนแผ่นสังกะสีที่ล้างและเช็ดจนสะอาด แล้วนำไปตากแดด หากเป็นฤดูฝนให้ตากในที่ร่มโดยวางเตาอังไว้ให้ความร้อนอ่อนๆ ประมาณ 3-4 ลูก ใช้ถ่านไม้เป็นเชื้อเพลิง ซึ่งวิธีนี้เป็นวิธีที่นางสุนีย์ ได้คิดประยุกต์ขึ้น เพื่อช่วยลดปัญหาเรื่องการตากแดดในฤดูฝน



ภาพ การตากแดดบนสังกะสีบนเตาอังโล่ว

ในการตากจะต้องเกลี่ยให้มีเนื้อลูกจันทน์กระจายทั่ว และเมื่อเนื้อลูกจันทน์เริ่มแห้งพอมหาๆ จึงคลุกเคล้าน้ำตาลทรายขาวอีกครั้ง ตากแดดต่อไปจนเนื้อลูกจันทน์แห้ง จึงเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท ซึ่งพร้อมที่จะนำไปบรรจุเพื่อจำหน่ายต่อไป (หากเป็นลูกจันทน์เส้นแห้งสามรส กรรมวิธีการทำจะเหมือนกับการทำลูกจันทน์เส้นแห้ง เพียงแต่เพิ่มพริกเพื่อให้เกิดรสเผ็ด)



ภาพ ลูกจันทน์เทศรสเผ็ด

2) การทำลูกจันทน์เทศเชื่อมแช่อิ่ม

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำลูกจันทน์เทศเชื่อมแช่อิ่ม

- (1) ผลจันทน์เทศ จำนวน 150-200 ผล
- (2) เกลือป่น จำนวน 750 กรัม
- (3) น้ำตาลทรายขาว จำนวน 10 กิโลกรัม

วิธีทำลูกจันทน์เทศเชื่อมแช่อิ่ม

- (1) นำผลจันทน์ปอกเปลือกแล้วนำไปแช่เกลือ
- (2) นำมาหั่นเป็นชิ้นใหญ่ๆ 1 ผล หั่นได้ 8-10 ชิ้น
- (3) นำไปล้างน้ำสะอาดยกให้สะเด็ดน้ำใส่ภาชนะ
- (4) นำคลุกเคล้าน้ำตาลทรายขาว หมักไว้จนกรอบ

3) การทำลูกจันทน์แกะสลักแช่อิ่ม

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำจันทน์แกะสลักแช่อิ่ม

- (1) ผลจันทน์เทศ จำนวน 20 ผล
- (2) เกลือป่น จำนวน 750 กรัม

(3) น้ำตาลทรายขาว จำนวน 1 กิโลกรัม

วิธีการทำจันทน์และสลักแช่อิ่ม

(1) นำผลจันทน์เทศปอกเปลือกแช่น้ำเกลือ 1 คืน

(2) นำผลจันทน์เทศมาแกะสลักเป็นรูปดอกพิกุลหรือดอกกุหลาบ

(3) นำดอกจันทน์ล้างน้ำให้สะอาด วางให้สะเด็ดน้ำ นำใส่ภาชนะแล้วใส่น้ำตาลหมักไว้

จนเป็นแก้วใสพร้อมบริโภคจำหน่าย เพื่อเป็นของขวัญของฝาก

4) การทำลูกจันทน์กวน

วัตถุดิบในการทำจันทน์กวน

(1) ผลจันทน์เทศ จำนวน 150-200 ผล

(2) เกลือป่น จำนวน 750 กรัม

(3) น้ำตาลทรายขาว จำนวน 10 กิโลกรัม

วิธีการทำจันทน์กวน

(1) นำผลจันทน์เทศปอกเปลือก แช่น้ำเกลือ

(2) นำผลจันทน์เทศหั่นเป็นชิ้นบาง แล้วนำมาหั่นชิ้นฝอย

(3) นำชิ้นหั่นฝอยล้างน้ำสะอาด 3 ครั้ง

(4) นำชิ้นหั่นฝอยลงกระทะใส่น้ำตาลทรายขาวเติมน้ำสะอาด 1/3 กระทะต้มเดือดไฟอ่อนๆ

(5) เมื่อเริ่มเหนียวกวนจนแห้งเหนียวเส้นใสเป็นแก้ว

(6) นำมาตั้งให้เย็น ใส่ภาชนะปิดสนิทพร้อมจำหน่ายและบริโภค

5) การทำน้ำจันทน์เชื่อมพร้อมดื่ม

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำน้ำจันทน์เชื่อมพร้อมดื่ม

(1) ผลจันทน์เทศ จำนวน 200 ผล

(2) เกลือป่น จำนวน 1 ช้อนแกง

(3) น้ำตาลทรายขาว จำนวน 5 กิโลกรัม

(4) น้ำสะอาด จำนวน 15 ลิตร

วิธีการทำน้ำจันทน์เชื่อมพร้อมดื่ม

(1) นำผลจันทน์ผ่า 2 ซีก เอาเมล็ดออก

(2) นำมาหั่นเป็นแผ่นๆ

(3) นำมาล้างให้สะอาด แล้วให้สะเด็ดน้ำมาลงหม้อต้มจนเดือดออกกลิ่นและสี

(4) นำน้ำต้มมากรองเนื้อออก แล้วตั้งหม้อต้มใหม่อีกครั้ง เติมน้ำตาลทรายขาวเพื่อให้

ละลายแต่งรสชาติด้วยเกลือป่น

(5) รอให้เย็นบรรจุขวด

(6) เก็บเข้าห้องเย็นแช่แข็ง

การประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิต/การปรับตัวของชิ้นงานการแปรรูปลูกจันทน์เทศ

(1) มีการพัฒนาและปรับปรุงการแปรรูปผลลูกจันทน์เทศ เช่น ลูกจันทน์เทศสามรส การทำลูกจันทน์เชื่อม โดยนำผลลูกจันทน์เทศมาแกะสลักเป็นดอกพิกุลและปรับปรุงเทคนิคการทำไม้ให้ลูกจันทน์เทศแช่ในน้ำตาลหรือมีน้ำตาลเกาะ

(2) มีการทดลองนำลูกจันทน์เทศมาตากไว้ในแผ่นสังกะสีโดยใช้เตาอังโลวให้ความร้อนเพื่อช่วยลดปัญหาเรื่องการตากแดดในฤดูฝน

วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

กระบวนการวิธีการทำลูกจันทน์ชนิดต่าง ๆ นั้น นางสุนีย์ โกยกุล ได้ถ่ายทอดให้กับลูกๆ โดยใช้วิธีการเหมือนกับที่ตนเองได้เรียนรู้มา คือ ให้เป็นผู้ช่วย (ลูกมือ) ในการทำ ซึ่งปัจจุบันลูกๆ สามารถทำได้ โดยมีฝีมือไม่ต่างไปจากนางสุนีย์ นอกจากนี้ การถ่ายทอดภูมิปัญญาให้ลูกแล้วนางสุนีย์ยังมีการถ่ายทอดความรู้ให้แก่กลุ่มนักเรียนและนักศึกษาจากสถาบันต่างๆ ตลอดจนมีการถ่ายทอดให้แก่เจ้าหน้าที่ นักวิชาการ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนที่สนใจและเข้ามาศึกษาเกี่ยวกับระบบวิถีชีวิตความเป็นอยู่ ประเพณี วัฒนธรรมของคนในชุมชน และภูมิปัญญาการแปรรูปลูกจันทน์เทศ ทั้งในแง่ของการทำเป็นยารักษาโรค และด้านโภชนาการ ซึ่งนางสุนีย์ได้ใช้วิธีการถ่ายทอด ด้วยวิธีการการบอกเล่าประกอบการสาธิตให้ดูเป็นตัวอย่าง พร้อมนำชมกระบวนการแปรรูปลูกจันทน์ ตลอดจนการอธิบายลักษณะของต้นลูกจันทน์และการเจริญเติบโต การเก็บผลลูกจันทน์และการบำรุงรักษาต้นจันทน์เทศ และเมื่อมีหน่วยงานสถาบันการศึกษา และหน่วยงานต่างๆ ทั้งในระดับท้องถิ่น และระดับจังหวัดเข้ามาศึกษาภูมิปัญญาดังกล่าวมากขึ้น หน่วยงานต่างๆ เหล่านี้ได้นำความรู้ที่ได้มาจัดทำสื่อเพื่อใช้ในการเผยแพร่ภูมิปัญญาการแปรรูปให้แก่นางสุนีย์ โกยกุล และชาวบ้านที่ประกอบอาชีพการแปรรูปลูกจันทน์เทศ เช่น แผ่นพับ ใบปลิว ซึ่งนางสุนีย์ โกยกุล ได้เอกสารแผ่นพับเหล่านั้นมอบให้กับผู้ที่เข้ามาศึกษา เรียนรู้ ได้กลับไปศึกษาเรียนรู้เพิ่มเติมต่อไป

คุณธรรม จริยธรรม คติ ความเชื่อ และคำสอน ที่สอดแทรกในภูมิปัญญานั้นๆ

ในการทำงานนางสุนีย์ โกยกุลมุ่งการผลิตที่เน้น ความสะอาด ใส่ใจในคุณภาพ และมีรสชาติอร่อย สม่่าเสมอ มีน้ำใจและยินดีในการถ่ายทอดหรือให้ความรู้แก่ผู้สนใจอย่างเต็มที่ โดยไม่หวังวิชา