

ผลิตภัณฑ์น้ำซิม

พัฒนา นรมาศ

ถั่ว ถัสดึง พืชที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจพืชหนึ่งของประเทศไทย โดยเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ นั้นเกษตรกรมักจะนิยมปลูกถั่วลิสงกันแพร่หลายหลังจากเกี่ยวข้าว เพราะมีตลาดรองรับอย่างเพียงพอ เมล็ดถั่วลิสงมีคุณค่าทางด้านโภชนาการคือ ให้พลังงาน โปรตีน ไขมัน หรือแร่ธาตุต่างๆ ส่วนวิธีการรับประทาน เมล็ดถั่วลิสงมีหลายรูปแบบ เช่น นำไปทำเป็นถั่วคั่วหรือถั่วต้ม เป็นอาหารขบเคี้ยวว่าง ถั่วลิสงคั่วสุกแล้วตำพอละเอียดนำไปเป็นเครื่องปรุงรสกั่วยัดเยียดมา ก้วยเตี่ยวผัดไทย หรือเมล็ดถั่วลิสงคั่วสุกนำไปปรุงรสลิ้มตามะละกอก็จะเพิ่มความอร่อยได้คืออีกรสชาติหนึ่ง

การเก็บรักษาถั่วลิสง ถ้าเก็บไว้ในสภาพอากาศที่มีความชื้นมักเกิดเชื้อราได้ง่าย จึงไม่เหมาะไม่ควรที่จะนำมารับประทาน การป้องกันไม่ให้ถั่วลิสงเสียหายที่ทำได้วิธีการหนึ่งคือการทำเมล็ดถั่วลิสงทอดจนอาหารอยู่ในรูปแบบต่างๆ เช่น ทำเป็นนมถั่วลิสง ถั่วลิสงอบเคลือบน้ำตาล ถั่วลิสงแผ่น ถั่วอบกรอบ หรือถั่วลิสงตัด ก็จะเป็นการยืดอายุถั่วลิสงให้ยาวนานขึ้น มีถั่วลิสงรับประทานได้ทุกเวลาตามที่ต้องการ ในฉบับนี้จึงขอแนะนำการทำเป็นถั่วตัดมะตูม ขนผสมุนไพรรจากน้ำพอง มาบอกเล่าสู่กัน

ถั่วตัดมะตูม หรือถั่วลิสงตัดสุกผสมน้ำมะตูม ขนผสมุนไพรรจากน้ำพองที่มีกลิ่นหอมและหวานแบบธรรมชาติของมะตูม เป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งในกลุ่มแปรรูปบ้านห้วยเสือเต็น จากอำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น ผลิตภัณฑ์นี้มาเพื่อบริการให้กับผู้บริโภคได้ลิ้มลองรสชาติส่วนการร่วมือการผลิตจะเป็นอย่างไร ผู้เขียนขอเชิญชวนท่านผู้อ่านได้ติดตามเรื่องราวเมื่อว่าจะได้นำบางบทตอนไปใช้ประโยชน์บ้าง

คุณอุไรวรรณ ปาลสาร ประธานกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านห้วยเสือเต็น เล่าให้ฟังว่าหลังจากตั้งกลุ่มแล้วสมาชิกแม่บ้านเกษตรกรก็ได้จัดกิจกรรมต่างๆ ขึ้นมา เพื่อให้สมาชิกได้ใช้เวลาว่างทำงาน เป็นการเสริมสร้างความรู้ประสบการณ์ อีกทั้งเพื่อการเสริมสร้างรายได้ การทำกิจกรรมต่างๆ ดำเนินการไปได้ด้วยดี และมีผู้ตรวจหนึ่งคณะกรรมการและสมาชิกกลุ่มได้เก็บผลมะตูมมาผ่าตากแห้งเพื่อทดลองทำน้ำมะตูม โดยสมาชิกได้ช่วยกันคิดสูตรการทำน้ำมะตูมขึ้นเอง ที่สูตรการทำน้ำมะตูมเป็นผลสำเร็จ รวมทั้งได้รับคำชมจากเพื่อนสมาชิกและแขกที่เยี่ยมชมกิจกรรมของ กลุ่มว่าเป็นน้ำมะตูมที่มีกลิ่นหอมรสชาติอร่อยดี

ถั่วตัดมะตูม ขนผสมุนไพรรจากน้ำพอง



นำน้ำมะตูมใส่กระชอนตั้งไฟ พอน้ำแห้งแล้วใส่ถั่วลิสงลงไปคลุกเคล้าให้ทั่ว



ถั่วตัดมะตูม ขนผสมุนไพรรที่ใส่สะอาดหน้ารับประทาน



วางถั่วตัดมะตูมขณะที่ยังอุ่นบนเมล็ดถั่วคั่วแล้วใช้ชามกลมกลึงหรือตีให้เป็นแผ่นบาง



คุณอุไรวรรณ ปาลสาร (ซ้ายมือ)



ถั่วตัดมะตูม ขนผสมุนไพรรจากน้ำพอง

การทำถั่วตัดบ้าง เพื่อเป็นทางเลือกในการเปลี่ยนรสชาติความหวานของขนมถั่วตัดแบบเดิมๆ ที่มีวางขายอยู่ จึงได้ไปปรึกษาหารือกับนักวิชาการส่งเสริมการเกษตรและนักวิชาการเกษตรจากสำนักงานเกษตรอำเภอน้ำพอง ก็ได้รับคำแนะนำว่าในขั้นตอนการทำนั้นจะต้องคัดเลือกเมล็ดถั่วลิสงที่มีคุณภาพปลอดภัยจากเชื้อรา จากนั้นจึงได้เริ่มทดลองทำถั่วตัดมะตูมในปริมาณที่น้อยก่อน เมื่อทำเสร็จแล้วได้ให้เพื่อนสมาชิกและหลายๆ คนชิมพร้อมทั้งได้นำส่วนหนึ่งออกไปวางขายควบคู่กันไปด้วย เพื่อประเมินในด้านรสชาติ ความพึงพอใจ นำจุดเด่นจุดด้อยมาปรับปรุงคุณภาพ กระทั่งได้ ถั่วตัดมะตูม ขนผสมุนไพรร สูตรที่อร่อยและเป็นที่ยอมรับอยู่ในขณะนี้

ส่วนวิธีการทำ มีดังนี้ การเลือกเมล็ดถั่วลิสงที่มีคุณภาพ คุณอุไรวรรณ เล่าให้ฟังอีกว่า ในการเลือกซื้อเมล็ดถั่วลิสงนั้นจะต้องคัดคุณภาพที่ปลอดภัยจากเชื้อรา เมล็ดสมบูรณ์ไม่มีรอยย่น ไม่เป็นเมล็ดลีบ เล็ก และรูปปร่างผิดปกติ เยื่อหุ้มเมล็ดไม่มีรอยแตก ไม่มีเมล็ดงอก ความชื้นไม่เกิน 8 เปอร์เซ็นต์หรือไม่มีกลิ่นหืน จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้นกลุ่มได้นำไปเป็นเงื่อนไขในการซื้อถั่วลิสงกับผู้ชาย ซึ่งก็ได้รับความร่วมมือด้วยดี ฉะนั้นเมล็ดถั่วลิสงที่นำมาทำถั่วตัดมะตูมจึงเป็นชนิดพิเศษเกรด เอ เมล็ดไม่เน่าเสีย หรือไม่มีสิ่งเจือปนอื่นๆ

วิธีการคั่วเมล็ดถั่วลิสง นำกระชอนตั้งบนเตาไฟ ปรับความร้อนให้ร้อนระดับปานกลาง

สะอาด ใช้ลูกกลิ้งไม้คลึงให้แตกเป็น 2 ซีก ผิดเอาเศษเปลือกถั่วและสิ่งเจือปนออกให้เอาเมล็ดใน ตักใส่ตะแกรงร่อนแยกคัดเอาเมล็ดเสียออกทั้งหมด ก็จะได้อเมล็ดถั่วลิสงที่สะอาดลิ้นขาวพร้อมที่จะนำไปทำเป็นถั่วตัดมะตูม

การเตรียมน้ำมะตูม จะเก็บผลมะตูมที่กำลังแก่ เพราะเปลือกไม่แข็ง นำไปผ่าเป็นแว่นขนาดพอเหมาะ ตาก 1-3 แดด ให้แห้ง จากนั้นเก็บมะตูมตากแห้งส่วนหนึ่งใส่ถุงพลาสติกมัดปากถุงให้แน่น เก็บรักษาไว้ใช้ประโยชน์ในภายหลัง ในการเตรียมน้ำมะตูมก็จะนำมะตูมตากแห้งไปต้มด้วยกระทะได้นำมะตูมใส่ในตาลซึ้ง มีกลิ่นหอม

ขั้นตอนการทำถั่วตัดมะตูม คือนำกระชอนตั้งไฟแล้วนำน้ำมะตูมใส่ลงไป พอน้ำมะตูมเริ่มอุ่นให้เติมน้ำตาลทรายลงไป เพื่อเพิ่มความหวาน เมื่อน้ำมะตูมเริ่มร้อนและเดือดแล้วจึงใส่ถั่วลิสงลงไป ใช้ตะหลิวคนคลุกเคล้ากันให้ทั่ว พร้อมกับปรับความร้อนเตาไฟให้ร้อนระดับปานกลาง ในระหว่างคนคลุกเคล้ากันให้ทั่วนั้นจะต้องหมั่นสังเกตดู เมื่อเห็นว่าผิวเมล็ดถั่วลิสงเริ่มเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน และค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีเหลืองอ่อน มีกลิ่นหอม แสดงว่าถั่วลิสงมะตูมเหมาะที่จะนำปอกลูกกับเมล็ดดังต่อไปนี้

การนำถั่วตัดมะตูมมาคลุกกับเมล็ดถั่วคั่ว เมื่อกำถั่วตัดมะตูมเสร็จแล้วจะนำเมล็ดถั่วคั่วสุกแล้วทลงบนถาดไม่ให้โดยเกลี่ยให้เมล็ดงากระจายสม่ำเสมอ จากนั้นนำถั่วตัดมะตูมที่คั่วสุกและยังร้อนอยู่เทลงบนเมล็ด

ความหนาเท่ากับเมล็ดถั่วลิสงครึ่งซีก จากนั้นใช้มีดตัดถั่วตัดมะตูมขณะที่ยังร้อนหรืออุ่นอยู่จะทำให้ตัดเป็นแผ่นได้ง่ายและไม่แตกหัก โดยตัดให้เป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ก็จะได้อถั่วตัดมะตูม ขนผสมุนไพรร ที่น่ารับประทาน

การบรรจุถุง เมื่อตัดถั่วตัดมะตูมเป็นแผ่นเสร็จแล้ว จะวางทิ้งไว้ให้เย็นก่อนแล้วจึงนำมจัดเรียงวางใส่ในถุงพลาสติกแล้วปิดปากถุงและรัดปากถุงด้วยอริ้นให้สนิท ปิดฉลากแสดงแหล่งที่มาของสินค้า การบรรจุภัณฑ์ก็รูปแบบหนึ่งคือการนำถั่วตัดมะตูมใส่ในถุงพลาสติกแล้วนำมาใส่กล่องกระดาษปิดฝาให้เรียบร้อย ด้านนอกกล่องจะมีเครื่องหมายแสดงแหล่งที่มาของสินค้า เช่น ชื่อกลุ่มผู้ผลิต แหล่งผลิต ส่วนผสม และอื่นๆ

ทั้งหมดนี้คือ เรื่องราวการทำ ถั่วตัดมะตูม ขนผสมุนไพรรจากน้ำพอง ที่ได้รับรวมมาบอกเล่าสู่กัน สำหรับผู้ที่ชื่นชอบรับประทานถั่วตัดมะตูมเป็นอาหารว่างหรือร่วมกับกาแฟร้อน น้ำชาร้อน หรือน้ำมะตูมร้อน/เย็น ก็ได้รสชาติอร่อยไปอีกแบบ ถั่วตัดมะตูม จึงเหมาะที่จะเป็นอาหารขบเคี้ยวในทุกโอกาสแม้ในยามว่างหรือเป็นของขวัญฝากก็ได้

หากท่านใดสนใจจะเยี่ยมชมผลงานหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติมก็ลองแวะไปพูดคุยกับคุณอุไรวรรณ ปาลสาร หรือสมาชิก ได้ที่กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านห้วยเสือเต็น เลขที่ 127 หมู่ที่ 7 ตำบลน้ำพอง อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น 40310 โทร. (043) 441-627 หรือ (088) 236-4972 หรือจะสอบถามที่สำนักงานเกษตรจังหวัดขอนแก่น ก็ได้เช่นกัน