

เรื่อง ผลิตภัณฑ์เจาก๊วยซากังราว ของชาวจังหวัดกำแพงเพชร



รายละเอียด

บทนำ

จุดเริ่มต้นเจาก๊วยซากังราว กว่าจะหาสูตรได้ลงตัวต้องใช้เวลาลองผิดลองถูกอยู่นาน จนกระทั่งวันหนึ่งเริ่มไปซื้อ ต้นเจาก๊วยมาจากที่กรุงเทพฯ มาลองทำ พอทำสำเร็จในครั้งแรก ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ ได้นำไปแจกให้กับพนักงานที่ศูนย์การศึกษาออกโรงเรียน ทำให้คนได้รู้จักกับ ผลิตภัณฑ์เจาก๊วยซากังราว ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ จึงได้เริ่มคิดหาวิธีการผลิต ในรูปแบบใหม่ เริ่มหาสถานที่ในการผลิตเจาก๊วยที่ใหญ่ขึ้น สมัยนั้นจึงได้ไปขอใช้สถานที่ วัดบ่อสามแสน และได้ขอยืมใช้อุปกรณ์ของวัด ทุกอย่างเริ่มเข้าที่ ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ ได้เริ่มซื้ออุปกรณ์ที่ทันสมัย และซึ่งคำว่า ซากังราว เป็นหนึ่งในชื่อเมืองกำแพงเพชรในอดีตจึงถูกนำมาตั้งเป็นชื่อบริษัทของ ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ และในเรื่องวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ อาทิเช่น หม้อต้มใหญ่ ถาดพักยาง ส่วนของกระบวนการผลิต/ขั้นตอนการใช้งานเป็นสิ่งที่ทำให้เจาก๊วยซากังราวมีความอร่อย ได้แก่ การล้างต้นเจาก๊วย 3 ครั้ง แล้วนำไปต้มที่อุณหภูมิ 120 องศา เคียว 2 ชั่วโมง เสร็จทุกขั้นตอนแล้ว นำมาเทใส่ถาด ทิ้งไว้ 30 นาทีและ

นำมาตัดเป็นลูกเต๋ารวม ๑ และบรรจุใส่ถุงและใส่ผ้าเช็ดมลงไปพร้อมส่งขายทั่วประเทศ และพูดถึงประเภทการใช้งานสามารถนำไปเป็นส่วนประกอบของน้ำแข็งใสได้ทำให้มีรสชาติหวานหอมละมุนเหนียวนุ่ม และสำหรับช่องทางจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์แจก๊วยซากังราว มีช่องทางเพจ เฟสบุ๊ค, ไลน์ และ หมายเลขโทรศัพท์ บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษา 1) ความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ซากังราว 2) วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ 3) กระบวนการผลิต/ขั้นตอนการใช้งาน 4) ประเภทการใช้งาน และ 5) ช่องทางการจัดจำหน่าย

ความเป็นมาของผลิตภัณฑ์แจก๊วยซากังราว

ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท แจก๊วยซากังราว จำกัด ซึ่งเป็นผู้ปั้นแบรนด์ แจก๊วย “ซากังราว” และผลิตแจก๊วยแปรรูปจนประสบความสำเร็จ แต่เดิม ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ เป็นคนจังหวัดอุบลราชธานี มีภรรยา ชื่อ คุณอมรรัตน์ สุวรรณโรจน์ มีบุตร 2 คน ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ เล่าถึงความเป็นมาของแจก๊วยซากังราว ด้วยน้ำเสียงแห่งความภาคภูมิใจว่า แจก๊วย “ซากังราว” ประสบความสำเร็จได้อย่างทุกวันนี้ ต้องขอขอบคุณ “แจก๊วย ดอนเมือง” ที่เป็นแหล่งให้ความรู้เป็นที่แรก เพราะลูกชายของ ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ ได้จบการศึกษา ปวส. เมื่อปี พ.ศ.2539 และได้เข้าไปทำงานที่โรงงานแจก๊วยดอนเมืองและได้แรงบันดาลใจ จนทำให้เกิดจุดประกายความคิดว่าอยากให้คนกำแพงเพชรได้มีผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของจังหวัดกำแพงเพชร จึงทำให้เกิดรายได้ ที่ทำให้มี “แจก๊วยซากังราว” เกิดขึ้นและมีการพัฒนาสูตรแจก๊วยซากังราวมาจากแจก๊วยดอนเมืองสืบเนื่องมาจากการที่ลูกชายได้ไปทำงานที่โรงงานแจก๊วยดอนเมืองตั้งแต่สมัยที่ลูกชายเพิ่งจบ ขณะนั้น ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ ทำงานอยู่ศูนย์การศึกษาออกโรงเรียน ลูกของ ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ เพิ่งจบ ปวส. ได้ไม่นาน วันหนึ่งลูกชายของ ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ ที่เพิ่งจบการศึกษาก็มาบอกกับผู้เป็นพ่อว่าจะไปทำงานกับเพื่อนคนหนึ่งซึ่งดำเนินธุรกิจทำแจก๊วยด้วยความที่ ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ เห็นว่าเป็นเรื่องที่ดี จึงให้ลูกชายได้เข้าไปทำงานในบริษัท “แจก๊วยดอนเมือง” ก็จะสามารถนำมาสร้างธุรกิจเองได้ในอนาคต จนเวลาผ่านไปสองเดือนพ่อลูกครอบครัวสุวรรณโรจน์จึงไปซื้อแจก๊วยมาลองทำกันดู ผลปรากฏว่า ก็สามารถทำขายได้แต่รสชาติไม่แตกต่างกับท้องตลาดมากนักจึงมีการพัฒนาสูตรและรสชาติมาอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งในปี พ.ศ.2545 ได้มีการจดทะเบียนเป็นชื่อ “ผลิตภัณฑ์แจก๊วยซากังราว” จนถึงทุกวันนี้ (เสนอ เพชรพลาญ, การสัมภาษณ์, 26 สิงหาคม 2563)

แจก๊วย คือ ของหวานสีด้า ๆ เด็งดิงที่เคี้ยวหนึบหนับ และมีรสหวานจากน้ำเชื่อม รวมถึงความเย็นฉ่ำจากน้ำแข็งที่ใส่ผสมลงไป ทำให้ “แจก๊วย” กลายเป็นหนึ่งในของหวานยอดฮิตในช่วงหน้าร้อน แต่นอกจากความหวานเย็นที่กินแล้วสดชื่นขึ้นมาในทันใด แจก๊วยก็ยังมีสรรพคุณอื่น ๆ ที่ช่วยบำรุงร่างกาย อาทิ ช่วยลดความดันโลหิตสูง ช่วยลดน้ำตาลในเลือด อากาศไข้ อากาศอึกเสบของกล้ามเนื้อและตับ และร้อนในกระหายน้ำ ฯลฯ ต้นแจก๊วยที่นำมาทำแจก๊วยมีทั้งหมด 3 สายพันธุ์ คือต้นแจก๊วยจากประเทศจีน ประเทศอินโดนีเซีย และประเทศเวียดนาม เมื่อก้าวถึงความแตกต่างทางรสชาติของแจก๊วยแต่ละสายพันธุ์ พบว่า แจก๊วยประเทศเวียดนาม มี

ความหวานมากกว่าเงี้ยวประเทศจีนและประเทศอินโดนีเซีย แต่ถ้าพูดถึงความเหนียวนุ่มเงี้ยวประเทศอินโดนีเซียจะเหนียวนุ่มมากกว่าเงี้ยวประเทศเวียดนาม และประเทศจีน ส่วนเงี้ยวประเทศจีนจะมีรสชาติที่กลมกล่อม มากกว่าเงี้ยวประเทศเวียดนาม และเงี้ยวประเทศอินโดนีเซีย คุณลักษณะเด่น ๆ เหตุเพราะมีความแตกต่างกันทางคุณลักษณะของเงี้ยวเวียดนาม คือ เงี้ยวเวียดนามจะมีความหวานมากกว่า และคนเวียดนาม เรียกเงี้ยวว่า ถัดแดน (Thachden) ในประเทศเวียดนามแหล่งปลูกเงี้ยวที่ใหญ่อยู่ที่เมืองท่าเวคซึ่งเป็นหนึ่งในจังหวัดหลังเซิน ตั้งอยู่ทางตอนเหนือสุดของประเทศเวียดนาม มีชายแดนติดกับประเทศจีน และไร่เงี้ยวที่ปลูกมักจะอยู่บนภูเขาสูง ลักษณะของต้นเงี้ยว คือ เงี้ยวเป็นพืชตระกูลเดียวกับสะระแหน่ กระเพรา โหระพา และแมงลัก เป็นพืชล้มลุกคลุมดินมีความสูงราว 15-100 ซม. โดยเฉพาะสายพันธุ์จากประเทศจีนและประเทศเวียดนามที่มีภูมิประเทศที่เหมาะสม อากาศเย็น ต้นเงี้ยวจึงสูงได้ถึง 1 เมตร แต่ที่ประเทศเวียดนาม จะปลูกกันบนยอดเขา อากาศเย็น ต้นจะไม่สูงมากแต่ก็มีใบเยอะ ใบมีลักษณะเป็นแฉก ๆ คล้ายใบสะระแหน่ มีขนตามใบ เราสามารถใช้ทุกส่วนมาทำเงี้ยว ยกเว้นราก ส่วนที่มียางเหนียว ๆ มากที่สุดคือ ใบ สิ่งที่ต้นเงี้ยวแตกต่างจากพืชในตระกูลเดียวกันก็คือ มีปริมาณน้ำมันหอมระเหย และสารออกฤทธิ์ อยู่ในระดับที่ต่ำกว่า จึงทำให้ไม่มีกลิ่นฉุน แต่ทำให้มีความหอม หวานแทน (ศิริประภา เย็นยอดวิชัย, 2560)

เงี้ยวประเทศอินโดนีเซีย คือ จะให้ความเหนียวนุ่ม เงี้ยวอินโดนีเซีย เงี้ยวทำมาจากใบ ที่ต้องผ่านการตากแห้ง นานกว่า 5 เดือน ถึงจะสามารถนำมาต้มเป็นเงี้ยวได้และเงี้ยวที่มีคุณภาพจะต้องปลูกอยู่บนพื้นที่สูงและชื้น เช่น เกาะสุมาตรา ประเทศอินโดนีเซีย จึงเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมในการปลูกต้นเงี้ยวเพราะเป็นดินภูเขาไฟซึ่งมีแร่ธาตุสูง จึงทำให้ได้น้ำยางเงี้ยวที่มีคุณภาพดี คุณลักษณะของเงี้ยวประเทศจีน คือ ใช้สำหรับผสมเพื่อให้รสกลมกล่อม เงี้ยว หรือ หมู้าเงี้ยว เป็น ในตระกูลเดียวกับมินต์ (พืชจำพวกสะระแหน่) มักพบในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ของจีน ใต้หวัน ซอบขึ้นในภูเขาที่ดินทรายแห้งมีหมู้าขึ้น มีความสูงราว 15-100 ซม. ลำต้นและใบมีขนปกคลุม ใบมีรูปหยดน้ำตาและขอบหยักคล้ายใบเลื่อย นิยมปลูกเพื่อใช้ทำเงี้ยวรับประทานเป็นอาหารว่าง การปลูกและการแปรรูป ต้นเงี้ยวปลูกบนพื้นที่ราบหรือพื้นที่ลาดเอียงเล็กน้อยในใต้หวัน พืชชนิดนี้มักปลูกใต้ต้นไม้ ในสวนผลไม้เพื่อเป็นรายได้เสริม สำหรับขั้นตอนการทำเงี้ยวนั้น เริ่มต้นจากการเก็บเกี่ยวส่วนที่อยู่เหนือดิน ทั้งหมดของต้นเงี้ยว จากนั้นนำมาทำให้แห้งบางส่วนและสุ่มขึ้นเพื่อให้มันรวมตัวกับก๊าซออกซิเจน จนกระทั่งกลายเป็นสีดำ หลังจากรวมตัวกับก๊าซออกซิเจนแล้ว ผลที่ได้จะลुकนำมาทำให้แห้งโดยตลอด และพร้อมที่จะขาย ต้นเงี้ยวสายพันธุ์ของประเทศจีน เป็นสายพันธุ์แรกที่ ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ นำมาผลิตเป็นเงี้ยวซากังราว ส่วนที่จะนำสายพันธุ์ของประเทศเวียดนาม และ สายพันธุ์ของประเทศอินโดนีเซีย จึงได้ทราบวาระชาติของเงี้ยวทั้ง 3 สายพันธุ์ มีรสชาติที่แตกต่างกัน (เสนอ เพชรพลาญ, การสัมภาษณ์, 26 สิงหาคม 2563)

ต้นเงี้ยวของประเทศจีน

สรุปได้ว่า ต้นเงี้ยวทั้ง 3 สายพันธุ์ ให้รสชาติและคุณสมบัติที่แตกต่างกัน เงี้ยวของประเทศเวียดนาม คุณลักษณะ คือ จะมีความหวานมากกว่า เงี้ยวของประเทศอินโดนีเซีย คุณลักษณะคือจะให้ความเหนียวนุ่ม เงี้ยวของประเทศจีน คุณลักษณะ คือ ใช้สำหรับผสมเพื่อให้รสกลมกล่อม เงี้ยวซากังราว ปัจจุบันเงี้ยวที่นำเข้ามาทำการผลิตจะนำมาจากประเทศอินโดนีเซียประเทศเดียวเพราะ ต้นเงี้ยวของประเทศอินโดนีเซีย ได้มาตรฐานกว่าและ จะให้ความเหนียวนุ่ม และมาเพิ่มความหวานด้วยน้ำเชื่อม และ ใบเตย เป็นส่วนประกอบหลัก ความพิเศษของเงี้ยวซากังราว กว่าจะได้ออกมาเป็นอาหารดับร้อน ยอดฮิตในเมืองไทย ได้นำความพิเศษของเงี้ยวประเทศอินโดนีเซียที่มีความเหนียวนุ่มไม่เหมือนใคร ต้นเงี้ยวที่ใช้ก็ต้องนำเข้าเพราะไม่สามารถปลูกในเมืองไทยได้ แต่ปัจจุบันทางบริษัท เงี้ยวซากังราวของ ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ ก็ได้มีการทดลองปลูกต้นเงี้ยว จะทำคล้าย ๆ การปลูกแปลงผัก เต็ดและเอาไปจิ้มลงดินก็ขึ้นออกมาง่ายมาก แต่ต้องอาศัย อุณหภูมิ เพราะการปลูกต้นเงี้ยว ต้องอาศัยอุณหภูมิที่มีความเย็น จึงจะสามารถทำให้ต้นเงี้ยวนั้น อยู่รอดได้ และปี พ.ศ.2563 ได้มีการระบาดของไวรัสโควิด-19 จึงทำให้มีผลกระทบต่อการผลิต และการขนส่ง จึงทำให้มีต้นทุนการผลิต และการขนส่งเพิ่มขึ้นเป็นเท่าตัว จากราคารับซื้อตันละ 250,000 เพิ่มขึ้นเป็นเท่าตัว (เสนอ เพชรพลาย, การสัมภาษณ์, 26 สิงหาคม 2563)

หลังจากการสัมภาษณ์ถึงจุดเริ่มต้นเงี้ยวซากังราว ที่ไม่ได้ไปรอดด้วยกลีบกุหลาบ กว่าจะหาสูตรได้ลงตัว ต้องใช้เวลาลองผิดลองถูกอยู่นาน จนกระทั่งวันหนึ่ง ได้ไปอ่านข้อมูลที่ให้ความรู้เกี่ยวกับการทำเงี้ยวให้อร่อย เริ่มคือ ไปซื้อต้นเงี้ยวมาจากที่กรุงเทพฯ มาลองทำ พอทำสำเร็จในครั้งแรก ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ ก็ได้นำไปแจกให้กับพนักงานที่ศูนย์การศึกษาออกโรงเรียน และที่นำไปเผยแพร่เป็นที่แรก คือ งานศิลปหัตถกรรม ที่จังหวัดลำพูนให้หลาย ๆ คนได้รู้จักกับ ผลิตภัณฑ์เงี้ยวซากังราวของจังหวัดกำแพงเพชร หลังจากนั้น ก็ได้ตั้งขายหลาย ๆ ที่ในจังหวัดกำแพงเพชร เช่น หน้า ธนาคาร จนหลายคนรู้เป็นที่รู้จัก และบอกต่อ ๆ กันมาซื้อ หลังจากนั้นก็มีคนสนใจเริ่มซื้อเยอะขึ้นเรื่อย ๆ จนผลิตไม่คอยทัน ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ จึงได้เริ่มคิดหาวิธีการผลิต หรือหาการพัฒนาในรูปแบบใหม่ เริ่มหาสถานที่ใหญ่ขึ้น สมัยนั้นจึงได้ไปขอใช้สถานที่ วัดบ่อสามแสน จังหวัดกำแพงเพชร และได้ขอยืมใช้อุปกรณ์ของวัด เช่น หม้อใหญ่ กะละมัง และหลังจากนั้น อะไร ๆ เริ่มเข้าที่ ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ ได้เริ่มซื้ออุปกรณ์ที่ทันสมัยขึ้น และอีกทั้งยังสามารถควบคุมอุณหภูมิได้ เพราะแต่เดิมใช้เตาถ่านในการเคี้ยวเงี้ยว จึงไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้และอีกหนึ่งสิ่งสำคัญ ก็คือชื่อของผลิตภัณฑ์ เงี้ยวซากังราว ซึ่งคำว่าซากังราวเป็นหนึ่งในชื่อเมืองกำแพงเพชรในอดีต จึงถูกนำมาตั้งเป็นชื่อบริษัทของ ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ เอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์เงี้ยวซากังราว คือ เหนียว นุ่ม เป็นผลิตภัณฑ์เงี้ยวซากังราวที่ไม่เหมือนเจ้าอื่น เพราะได้คัดสรรต้นเงี้ยวของประเทศอินโดนีเซีย ที่มีความเหนียวนุ่ม และเพิ่มความหอมหวานด้วยใบเตย และ น้ำเชื่อม ซึ่งเปรียบเทียบกับเจ้าอื่น คือจะไม่มี ความไม่เหนียว นุ่ม เหมือนของเงี้ยวซากังราว เพราะเจ้าอื่นจะมีลักษณะที่แตกต่างกันออกไป จุดเด่น ของผลิตภัณฑ์เงี้ยวซากังราวคือ

ไม่ใส่สารกันบูด สามารถอยู่ได้ 7-10 วัน โดยใส่ไว้ในตู้เย็น ในอุณหภูมิ 1-2 องศา จะผลิตตามออเดอร์ที่ลูกค้าสั่ง จะไม่ผลิตรอออเดอร์ และในแต่ละล็อตที่ผลิตจะมีการตรวจเช็คคุณภาพ ตามมาตรฐานที่กำหนดไว้เสมอ และมีการเช็คต้นเงากว๊ายในแต่ละล็อตทุกวัน เพราะต้นเงากว๊ายในแต่ละล็อตมีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา (เสนอ เพชรพลาย, การสัมภาษณ์, 26 สิงหาคม 2563)

ผู้เขียนสรุปได้ว่า เมื่อประมาณ 15 ปีที่แล้ว ผู้ก่อตั้งเงากว๊ายชาวกังราว คือ ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ แต่เดิมท่านเป็นคนจังหวัดอุบลราชธานี ได้มาทำงานอยู่ศูนย์การศึกษาออกโรงเรียนในจังหวัดกำแพงเพชร อยากมีรายได้พิเศษ จึงเลือกเงากว๊ายมาทำเป็นขนม เพราะเงากว๊ายมีประโยชน์ และมีเงากว๊ายดอนเมืองเป็นแนวทาง ตอนนั้นยังไม่เป็นเงากว๊ายชาวกังราว ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ ได้ศึกษาเกี่ยวกับเงากว๊ายและลองผิดลองถูกเพื่อหาสูตรต่าง ๆ ให้เงากว๊ายออกมาอร่อย เป็นเวลา 4-5 ปี เริ่มแรก ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ ได้ซื้อต้นเงากว๊ายมาจากกรุงเทพมหานคร และได้ทำแจกชาวบ้าน เพื่อดูว่าการตอบรับของผู้บริโภคบริเวณใกล้เคียงจนเป็นที่รู้จัก และได้นำเงากว๊ายไปเผยแพร่ในงานศิลปหัตถกรรม จังหวัดลำพูน เป็นที่แรก หลังจากนั้น ได้ตั้งขายหลาย ๆ ที่ภายในจังหวัดกำแพงเพชร เช่น หน้าธนาคาร จนเป็นที่รู้จัก และบอกต่อ ๆ กันมาซื้อ หลังจากนั้นมีคนสนใจเริ่มซื้อเยอะขึ้นเรื่อย ๆ จนผลิตไม่พอขาย จนกระทั่ง ปี พ.ศ.2544 ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ ได้ลาออกจากศูนย์การศึกษาออกโรงเรียนในจังหวัดกำแพงเพชร จึงได้เริ่มคิดหาวิธีทำการผลิต หรือหาการพัฒนาในรูปแบบใหม่อย่างเต็มตัว เริ่มหาสถานที่ใหญ่ขึ้น สมัยนั้นจึงได้ไปขอใช้สถานที่วัดบ่อสามแสน จังหวัดกำแพงเพชร และได้ขอยืมใช้อุปกรณ์ของวัด เช่น หม้อใหญ่ กะละมัง และ หลังจากนั้น อะไร ๆ เริ่มเข้าที่ ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ ได้เริ่มซื้ออุปกรณ์ที่ทันสมัยขึ้นอีกหนึ่งสิ่งสำคัญก็คือ ชื่อของผลิตภัณฑ์เงากว๊ายชาวกังราวซึ่งคำว่า ชาวกังราว เป็นหนึ่งในชื่อเมืองกำแพงเพชรในอดีต จึงถูกนำมาตั้งเป็น ชื่อบริษัทของ ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ จนได้มาเป็น ชื่อผลิตภัณฑ์เงากว๊ายชาวกังราว และเงากว๊ายที่ ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ นำมาผลิตเงากว๊ายในปี พ.ศ.2544 มีทั้งหมด 3 สายพันธุ์ ต้นเงากว๊ายทั้ง 3 สายพันธุ์ ให้ รสชาติและคุณสมบัติที่แตกต่างกัน เงากว๊าย ของประเทศเวียดนาม คุณลักษณะคือ จะมีความหวานมากกว่าเงากว๊ายของประเทศอินโดนีเซีย คุณลักษณะคือ จะให้ความเหนียวนุ่ม เงากว๊ายประเทศของจีน คุณลักษณะคือ ใช้สำหรับผสมเพื่อให้รสกลมกล่อม ต้นเงากว๊ายสายพันธุ์ของประเทศจีนเป็นสายพันธุ์แรกที่ ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ นำมาผลิตเป็นเงากว๊ายชาวกังราว ก่อนที่จะนำสายพันธุ์ของประเทศเวียดนาม และ สายพันธุ์ของประเทศอินโดนีเซีย จึงได้ทราบว่ารสชาติของเงากว๊าย ทั้ง 3 สายพันธุ์ มีรสชาติที่แตกต่างกัน และในต้นปี พ.ศ.2563 ได้มีการระบาดของไวรัส โควิด-19 จึงทำให้มีผลกระทบต่อการผลิต และการขนส่ง จึงทำให้มีต้นทุนการผลิต และการขนส่ง เพิ่มขึ้นเป็นเท่าตัวจากราคารับซื้อต้นละ 250,000 บาท ปัจจุบันทางบริษัท เงากว๊ายชาวกังราวของ ดร. เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ ก็ได้มีการทดลองปลูกต้นเงากว๊าย แต่ยังไม่เป็นผลสำเร็จ เพราะด้วยสภาพอากาศและสิ่งแวดล้อมในประเทศไทย ที่ยังไม่เอื้ออำนวย การปลูกต้นเงากว๊ายนั้นจะทำคล้าย ๆ การปลูกแปลงผัก เต็ดและเอาไปจิ้มลงดิน ก็ขึ้นออกมาย่างมาก แต่ต้องอาศัยอุณหภูมิ เพราะการปลูกต้นเงากว๊าย

ต้องอาศัยอุณหภูมิจึงมีความเย็น จึงจะสามารถทำให้ต้นเงาะก๊วยนั้นออกรวดได้ และปัจจุบันทางบริษัทเงาะก๊วยซากังราว นำเข้าเงาะก๊วยจากประเทศอินโดนีเซียเป็นหลัก

ถัดแดน (Thachden) คือ คนเวียดนามเรียกเงาะก๊วยว่า ถัดแดน (Thachden) หรือ Suong Sao ในประเทศเวียดนาม แหล่งปลูกเงาะก๊วยที่ใหญ่อยู่ที่เมืองท่าเวซึ่งเป็นแขวง ๆ หนึ่งในจังหวัดหลังเขิน ตั้งอยู่ทางตอนเหนือสุดของเวียดนาม มีชายแดนติดกับประเทศจีน ไร่เงาะก๊วยจะอยู่บนหุบเขาสูง เงาะก๊วย ขนมหักมาจากยา เป็นคำจากภาษาจีน เงาะก๊วย เป็นคำจากภาษาจีนว่า เงาะห่วย แปลว่า ขนมหัก เนื่องจากทำจากพืชชนิดหนึ่งอยู่ในตระกูลโหระพา เมื่อแห้งจะมีลักษณะคล้ายหญ้า ขนมหักเงาะก๊วย ได้จากการนำต้นเงาะก๊วยแห้งมาต้ม จะได้น้ำที่มีลักษณะเป็นเมือกสีดำ กรองแล้วผสมแป้ง เช่น แป้งท้าวยายม่อม แป้งมันสำปะหลัง ตั้งทิ้งไว้จนเย็นจะมีลักษณะคล้ายวุ้น สีดำ มีกลิ่นหอม กินกับน้ำตาลทรายแดง หรือน้ำเชื่อม ใส่น้ำแข็ง มีสรรพคุณทางยา ช่วยขับเสมหะ และคลื่นไส้ เบื่ออาหาร และแก้อาการปวดหลัง เงาะก๊วยทำมาจากต้นเงาะก๊วยพืชในตระกูลเดียวกับสะระแหน่โดยมีต้นกำเนิดจากประเทศจีนและยังพบมากในประเทศจีนอีกด้วย คำว่า เงาะก๊วย คนไทยก็เรียกตามภาษาจีนแต่เงาะก๊วยคือ การนำต้นเงาะก๊วยแห้งมาใส่ลงในน้ำ ต้มจนยางไม้และเปลือกดินละลายออกมาได้น้ำสีน้ำตาลดำ แล้วจึงนำมากรองเอาแต่น้ำไปผสมแป้ง สมัยก่อนนิยมใช้แป้งท้าวยายม่อมและแป้งมันสำปะหลัง ที่คนไทยนิยมรับประทานเป็นอาหารดับร้อน โดยสถานที่ตั้งบริษัท เงาะก๊วยซากังราว จำกัด คือ 141/3 ป่อสามแสน หมู่ 6 ตำบลหนองปลิง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร 62000 โทรศัพท์ 055-854-821 มีโรงงานพร้อมรองรับยอดการผลิตได้ถึง 70,000 ถูต่อวัน และ 2 ล้านกว่าถูต่อเดือน บนพื้นที่โรงงานทำเงาะก๊วยขนาด ประมาณ 3 ไร่

วัตถุดิบและกระบวนการผลิต

1. หม้อต้มใหญ่และนำมาทำมาเป็นหม้อต้มเพื่อแยกน้ำและแยกกากใบของเงาะก๊วย
2. กะละมังนำมาใช้สำหรับล้างน้ำแยกดินออกจากใบเงาะก๊วยเพื่อให้สะอาดต่อการทำขั้นตอนต่อไป
3. ถาดพักยางเงาะก๊วยไว้สำหรับเมื่อยางเงาะก๊วยกลายเป็นเนื้อหยุ่น ๆ ก็จะถูกนำมาเทใส่ถาดขนาดใหญ่ทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที พอเริ่มเย็นตัวลงก็จะเซตตัว จากนั้นนำไปใส่ในเครื่องตัดเป็นลูกเต๋าชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำบรรจุในถูพร้อมกับน้ำเชื่อม
4. เครื่องปั่นต้นเงาะก๊วยนำมาล้างให้สะอาดในเครื่องปั่น คล้ายเครื่องซักผ้า ล้างเอาเศษดินออกให้หมด 3 รอบ
5. เครื่องกรองยางเงาะก๊วย เป็นสิ่งที่ทำให้สิ่งแปลกปลอมออกให้หมด ตอนนียางเงาะก๊วยจะลื่น ๆ มีสีดำมันเงาตามธรรมชาติ ขั้นตอนนี้ถือว่าสำคัญมาก
6. เครื่องบีบน้ำยางเงาะก๊วยนำมาสกัดแยกน้ำยางกับกากออกจากกันเพื่อนำไปทำเงาะก๊วย
7. ถูใส่ผลผลิตเงาะก๊วยซากังราวใช้สำหรับการบรรจุเข้าถูเพื่อให้เกิดความสวยและดูดีและบ่งบอกยี่ห้อ
8. ถูกระสอบใช้สำหรับการบรรจุเข้ากระสอบเพื่อสะดวกต่อการขนส่ง

9. ตันเจาก๊วยนำมาทำเป็นส่วนผสมหลักของผลิตภัณฑ์เจาก๊วยชากังราว
10. แป้งมันสำหรั่งใช้เป็นส่วนผสมในอัตราส่วนยางเจาก๊วย 8 ส่วน ต่อ แป้งมัน 2 ส่วน
11. น้ำเปล่าใช้เป็นส่วนผสมหลัก สำหรับในการล้าง
12. น้ำเชื่อมทำให้เป็นส่วนผสมหลักเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เจาก๊วยชากังราวมีรสชาติที่หวานอร่อย ไม่เหมือนเจ้าอื่น

13. ใบเตยเป็นส่วนผสมอีกหนึ่งอย่างที่ขาดไม่ได้เพราะจะทำให้มีความหอมของกลิ่นใบเตย

ผู้เขียนสรุปได้ว่า จากการใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ เหล่านี้จึงทำให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์เจาก๊วยชากังราวของดีจังหวัดกำแพงเพชร อาทิ การใช้เครื่องปั่นตันเจาก๊วยนำมาล้างให้สะอาดในเครื่องปั่น นำมาล้างเอาเศษดินออกให้หมด 3 รอบและ เครื่องกรองยางเจาก๊วยเป็นสิ่งที่ทำให้สิ่งแปลกปลอมออกให้หมด และเครื่องบีบน้ำยางเจาก๊วยนำมาสกัดแยกน้ำยางกับกากออกจากกันเพื่อนำไปทำเจาก๊วย สำหรับการใช้ถาดพักยางเจาก๊วยไว้สำหรับเมื่อยางเจาก๊วยกลายเป็นเนื้อหยุ่น ๆ ก็จะถูกนำมาเทใส่ถาดขนาดใหญ่ ทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที พอเริ่มเย็นตัวลงก็จะเซ็ดตัว จากนั้นนำไปใส่ในเครื่องตัดเป็นลูกเต๋ารูปสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ แล้วนำบรรจุในถุงพร้อมกับน้ำเชื่อม และถุงใส่ผลิตเจาก๊วยชากังราวใช้สำหรับการบรรจุเข้าถุงเพื่อให้เกิดความสวยและดูดีและบ่งบอกยี่ห้อ สำหรับถุงกระสอบใช้สำหรับการบรรจุเข้ากระสอบเพื่อสะดวกต่อการขนส่ง

วิธีทำเจาก๊วยชากังราว

ส่วนผสมหลัก คือ น้ำเชื่อม และใบเตยเป็นส่วนผสมโดยนำต้นที่ตากแห้งมาต้มประมาณ 1-2 ชั่วโมง ให้น้ำยางเจาก๊วยออกมาแล้วกรองเศษเปลือกออก จากนั้นนำมาเคี่ยวอีก 3 ชั่วโมง หลังจากนั้นกรองอีกครั้งก่อนผสมน้ำเชื่อมกวนจนเข้ากันดี กรองอีกครั้งก่อนกวนเป็นครั้งสุดท้าย แล้วเทใส่ถาดพักไว้จนแข็งตัว นำไปตัดและใส่บรรจุภัณฑ์ออกวางขาย ทำให้มีลูกค้าจากทั่วทุกสารทิศมานำไปทำเป็นของหวานขายต่ออีกทอดหนึ่งหรือนำไปเพิ่มน้ำเชื่อมหรือใส่น้ำตาลทรายแดงสำหรับรับประทาน ก็ทำให้ได้รสชาติที่อร่อยไปอีกแบบ เพราะเจาก๊วยชากังราว การันตีรสชาตินุ่มเหนียวเคี้ยวเพลินและยังให้รสชาติที่หวานกลมกล่อม

1. นำมาล้างให้สะอาดในเครื่องปั่น คล้ายเครื่องซักผ้า ล้างเอาเศษดินออกให้หมด 3 รอบ
2. จากนั้นจะนำไปต้มที่อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส เคี้ยวไปประมาณ 2 ชั่วโมงเศษ เพื่อดึงเอาน้ำยาง ออกมา ระหว่างที่ต้มก็จะคนไปเรื่อย ๆ เพื่อให้ตันและใบของเจาก๊วย นิ่ม
3. นำมาสกัดแยกน้ำยางกับกากออกจากกัน น้ำยางจะไหลไปอีกทางหนึ่ง ส่วนกากจะผ่านเครื่องบีบน้ำยางออกให้หมด น้ำยางส่วนนี้ต้องเอาไปกรองเอาเศษใบ ตัน สิ่งแปลกปลอม ออกให้หมด ตอนนี้อยางเจาก๊วยจะลื่น ๆ มีสีดำมันเงาตามธรรมชาติ ขั้นตอนนี้ถือว่าสำคัญมาก
4. น้ำยางเจาก๊วยบริสุทธิ์จะถูกนำไปแปรรูปโดยการกวน โดยมีการผสมแป้งมันลงไปเป็นตัวช่วยให้ น้ำยางจับตัวเป็นก้อน ในอัตราส่วน ยางเจาก๊วย 8 ส่วน ต่อแป้งมัน 2 ส่วน (โดยนำแป้งมันไปละลายในน้ำก่อน) เพราะ

ยางเจาก้วยจะไม่สามารถรวมตัวกันเป็นเนื้อเจาก้วยได้ แป้งมันจึงเป็นตัวช่วยยึดให้น้ำยางรวมตัวกันกลายเป็นเนื้อเจาก้วย โดยนำแป้งมันไปละลายในน้ำก่อนแล้วค่อยเติมลงไป ใช้เวลาถนอม 45 นาที

5. เมื่อยางเจาก้วยกลายเป็นเนื้อหยุ่น ๆ ก็จะถูกนำมาเทใส่ถาดขนาดใหญ่ ทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที พอเริ่มเย็นตัวลงก็จะเซตตัว จากนั้นนำไปใส่ในเครื่องตัดเป็นลูกเต๋าชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำบรรจุในถุงพร้อมกับน้ำเชื่อม เพียงเท่านี้ก็พร้อมที่จะส่งจำหน่ายไปทั่วประเทศ แสดงให้เห็นได้ว่าการทำเจาก้วยชากังราวมีความพิถีพิถันในการทำความสะอาดในแต่ละขั้นตอนเป็นอย่างดี การล้างเพื่อเอาเศษดินออกต้องทำถึง 3 ครั้งในการล้างเพื่อความสะอาด จากนั้นจะนำไปต้มที่อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส เคี่ยวไปประมาณ 2 ชั่วโมงเพื่อดึงเอาน้ำยาออกมาระหว่างที่ต้มก็จะคนไปเรื่อย ๆ เพื่อให้ต้นและใบของเจาก้วย นิ่ม และนำมาสกัดแยกน้ำยางกับกากออกจากกัน น้ำยางจะไหลไปอีกทางหนึ่งนำน้ำยางเจาก้วยบริสุทธิ์จะถูกนำไปแปรรูปโดยการถนอม โดยมีกรรมวิธีแปรรูปเป็นตัวช่วยให้น้ำยางจับตัวเป็นก้อน หลังจากเสร็จทุกกระบวนการขั้นตอนแล้วนำมาเทใส่ถาด ทิ้งไว้ 30 นาทีแล้วนำมาตัดเป็นลูกเต๋าชิ้นเล็ก ๆ เพื่อบรรจุใส่ถุงและใส่น้ำเชื่อมลงไป พร้อมส่งขายทั่วประเทศ

ช่องทางการจัดจำหน่าย

ช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์เจาก้วยชากังราว ของจังหวัดกำแพงเพชร มีหลายช่องทางให้สำหรับกลุ่มคนที่สนใจได้เลือกซื้อหา หลากหลายช่องทาง อาทิ ช่องทางเพจ เฟสบุ๊ก: แปงเพจ สามารถเข้าไปสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ ตลอด 24 ชั่วโมง ผลิตภัณฑ์เจาก้วยชากังราวยังมีช่องทางสำหรับแอปพลิเคชันให้เลือกซื้อผลิตภัณฑ์เจาก้วยชากังราวอีกด้วย และสามารถแอดไลน์ ได้ที่ไลน์ : มะปราง_ริว และอีกหนึ่งช่องทางที่สามารถติดต่อสั่งซื้อ สามารถโทรได้ที่เบอร์โทรศัพท์ ที่หมายเลข 061-8849959 และสามารถติดต่อทางเพจและเบอร์โทรศัพท์ที่ได้ตลอด เพราะทางผลิตภัณฑ์เจาก้วยชากังราวเปิดรับยอดตลอด 24 ชั่วโมง แสดงให้เห็นว่า จุดกระจายสินค้าของภาคกลางจะอยู่ที่จังหวัดกรุงเทพมหานคร ส่วนภาคอีสานอยู่ที่จังหวัดกาฬสินธุ์ ส่วนภาคเหนืออยู่ที่จังหวัดน่าน เชียงใหม่ และเชียงราย และภาคใต้อยู่ที่จังหวัดสงขลา สามารถติดต่อสั่งซื้อได้ตลอด 24 ชั่วโมง ทางแอปพลิเคชัน และทางเพจเฟสบุ๊ก และทางเบอร์โทรศัพท์ ได้ตลอด 24 ชั่วโมง (เสนอ เพชรพลาญ, สัมภาษณ์, 26 สิงหาคม 2563)

บทสรุป

ความเป็นมาของผลิตภัณฑ์เจาก้วยชากังราว พบว่า ดร.เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ เป็นผู้ปั้นแบรนด์ เจาก้วย “ชากังราว” และผลิตเจาก้วยแปรรูปจนประสบความสำเร็จ เริ่มต้นจากการหาสูตรโดยการไปซื้อต้นเจาก้วยมาจากที่กรุงเทพฯ มาลองทำ พอทำสำเร็จในครั้งแรก ได้นำไปแจกให้กับพนักงานที่ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน จนหลายคนได้รู้จักกับ ผลิตภัณฑ์เจาก้วยชากังราว หลังจากนั้นก็ได้ตั้งขายหลาย ๆ ที่ เช่น หน้าธนาคาร ธกส. เมื่อปี พ.ศ. 2541 จนหลายคนเป็นที่รู้จัก จึงได้เริ่มคิดหาวิธีทำการผลิตในรูปแบบใหม่ เริ่มหาสถานที่ใหญ่ขึ้น สมัยนั้นจึงได้ไป

ขอใช้สถานที่วัดบ่อสามแสน และได้ขอยืมใช้อุปกรณ์ของวัด และหลังจากนั้นได้เริ่มซื้ออุปกรณ์ที่ทันสมัย และใช้คำว่า ซากังราว เป็นหนึ่งในชื่อเมืองกำแพงเพชรในอดีต จึงถูกนำมาตั้งเป็นชื่อบริษัท ต้นเงือกวี่ที่นำมาผลิตมีทั้งหมด 3 สายพันธุ์ คือ ต้นเงือกวี่จากประเทศจีน ประเทศอินโดนีเซีย และประเทศเวียดนาม ความแตกต่างทางรสชาติที่ผลิตจากเงือกวี่ 3 สายพันธุ์พบว่า เงือกวี่ประเทศเวียดนามมีความหวาน ประเทศอินโดนีเซียมีความเหนียวนุ่ม ส่วนเงือกวี่ประเทศจีนจะมีรสชาติที่กลมกล่อม และปัจจุบันผลิตภัณฑ์เงือกวี่ซากังราว ได้นำเงือกวี่ประเทศอินโดนีเซียมาพัฒนาเพื่อผลิตให้เป็นเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ คือ เหนียว นุ่ม เพราะได้คัดสรรดี เป็นอย่างดี ทั้งนี้เพื่อเพิ่มความ หวานหอมหวาน ด้วย ใบเตย และน้ำเชื่อม ซึ่งเปรียบเทียบกับเจ้าอื่นคือ จะไม่มีความ ไม่เหนียว นุ่ม นุ่ม เหมือนของ เงือกวี่ซากังราว เพราะเจ้าอื่นจะมีลักษณะที่แตกต่างกันออกไป และใน วัดฤทธิชัยและผลิตภัณฑ์ พบว่า การผลิตจากเงือกวี่ซากังราวมีวัตถุดิบ คือ หม้อต้มใหญ่ กะละมัง ถาดพัก ยางเงือกวี่ เครื่องปั่นต้นเงือกวี่ เครื่องกรองยางเงือกวี่ เครื่องบีบน้ำยางเงือกวี่ ถุงใส่ผลิตเงือกวี่ซากังราว ถุงกระสอบ ต้นเงือกวี่ แป้งมันในอัตราส่วนยางเงือกวี่ 8 ส่วนต่อแป้งมัน 2 ส่วน น้ำเปล่า น้ำเชื่อม และใบเตย ส่วนของ กระบวนการผลิต/ขั้นตอนการใช้งานของผลิตภัณฑ์ เป็นสิ่งที่ทำให้เงือกวี่ซากังราวมีความอร่อย ได้แก่ เทคนิคการล้างต้นเงือกวี่ 3 ครั้ง แล้วนำไปต้มที่อุณหภูมิ 120 องศา เคียว 2 ชั่วโมง จากนั้นนำมาเทใส่ถาด ที่ไว้ 30 นาทีต่อมานำมาตัดเป็นลูกเต๋าชิ้นเล็ก ๆ เพื่อบรรจุใส่ถุงและใส่น้ำเชื่อมลงไป พร้อมส่งขายทั่วประเทศ ประเภทการใช้งาน พบว่า สามารถนำไปเป็นส่วนประกอบของน้ำแข็งใสได้ ทำให้มีรสชาติหวานหอมละมุนเหนียว นุ่ม และสำหรับช่องทาง การจัดทำหน่าย พบว่า ผลิตภัณฑ์เงือกวี่ซากังราว มีช่องทางเพจ เฟสบุ๊ค, ไลน์ : มะพร้าว_ริว และหมายเลข Tel: 061-8849959 ซึ่งเปิดรับยอด ตลอด 24 ชั่วโมง

คำสำคัญ : เงือกวี่กำแพงเพชร, เงือกวี่ซากังราว, ผลิตภัณฑ์เงือกวี่

ที่มา :

<https://arit.kpru.ac.th/ap/rlocal/index.php/otop/55-otop/otop-kpru/1062-2014-08-03-13-03-00>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2021-01-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1937&code_db=620001&code_type=01