

เจากวยท่ามาจากอะไร

นำเสนอเมื่อ : 19 ก.พ. 2552

เจากวย ขนมหวานสีดำคล้ายวุ้น กินกับน้ำเชื่อมใส่น้ำแข็ง ...หวานและเย็นชื่นใจ สมัยที่ยังไม่มีน้ำแข็ง เขากินเจากวยโรยน้ำตาลทราย เทานี้ก็อร่อยถมไป

เจากวยท่ามาจากพืชชื่อเดียวกัน เป็นพืชล้มลุกประเภทคลุมดิน ต้นเล็ก ลักษณะคล้ายต้นสะระแหน่ เพียงแต่ใบใหญ่กว่าและเรียวยาวแหลม สมัยก่อนไทยต้องสั่งต้นเจากวยแห้งจากเมืองจีนมาทำเจากวยปีละนับล้านบาท มา ๒๐ ปี นี้เอง จึงมีคนไทยนำพันธุ์เจากวยมาปลูกในเมืองไทย ทำรายได้ให้แก่ผู้ปลูกไม่น้อย

การทำเจากวยไม่ได้มีกรรมวิธีลับซับซ้อนอะไรเลย เพียงนำต้นเจากวยมาต้มเอาเมือก แล้วผสมแป้งมันไหยอยู่ตัว เทานี้ก็เป็นอันเสร็จพิธี

คนจีนเชื่อว่าเจากวยมีสรรพคุณแก้ร้อนใน ไข้หวัด ความดันโลหิตสูง เบาหวาน ตับอักเสบ และแก้อักเสบ

พอพูดถึงเจากวย หลายนคนก็เกิดสงสัยอีกว่า น้ำนมถั่วเหลืองนั้น ทำอย่างไรจึงเป็นเต้าฮวย “ของคำถาม” ไปชอกแซกถามมาจึงรู้ว่า เขาเอาหินยิปซัมผสมกับน้ำนมถั่วเหลือง จึงขหนอยางวุ้น ยิปซัมเป็นแร่ชนิดหนึ่ง บางทีก็เรียกว่า หินฟองเตาหุ สวนเตาหุซึ่งแข็งกว่าเต้าฮวย เขากลับไม่ได้ใส่หินยิปซัม แต่ใส่เพียงน้ำเกลือเท่านั้น

เรื่องวันเคยตอบไว้แล้วในหนังสือ “๑๐๘ ของคำถาม” เล่ม ๔

“ข้อมูลสนับสนุนจากหนังสือ ๑๐๘ ของคำถาม / สำนักพิมพ์สารคดี”