

เรียบเรียง : นิศารัตน์ สุวรรณสวัสดิ์ กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร
ภาพ : สำนักงานเกษตรจังหวัดชลบุรี

ส่งเสริมและพัฒนาอัตลักษณ์พื้นถิ่นจากภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรของชุมชน ปี 2566

ภูมิปัญญาแป้งเต้ายายม่อม

วิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์ผ้าทอมือคุณภาพสูง (บ้านมาบหม้อ) ตำบลบ้านปึก อำเภอมือเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี



ชุมชนบ้านมาบหม้อ ตั้งอยู่ที่หมู่ 7 ตำบลบ้านปึก อำเภอมือเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี เป็นชุมชนโบราณที่มีอายุเกินกว่า 100 ปี มีการสืบทอดผ้าทอมือมาบหม้อ และแป้งเต้ายายม่อมที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนแห่งนี้ และด้วยลักษณะทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่บ้านปึก - อ่างศิลาที่อยู่ใกล้ชายหาดทะเล ทำให้มีทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลาย หนึ่งในนั้น คือ ต้นเต้ายายม่อมพืชท้องถิ่นของชาวชุมชนบ้านมาบหม้อ โดยมีการนำต้นเต้ายายม่อมมาแปรรูปเป็นมรดกทางภูมิปัญญาท้องถิ่น นอกจากนี้ยังมีการส่งเสริมให้แป้งเต้ายายม่อมเป็นพืชเศรษฐกิจของชุมชนเนื่องจากเป็นพันธุ์พืชท้องถิ่นที่ขึ้นได้ง่าย และสามารถสร้างรายได้เสริมได้ดีให้แก่ครัวเรือน ปัจจุบันได้มีการจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์ผ้าทอมือคุณภาพสูง (บ้านมาบหม้อ) เพื่อเป็นศูนย์การเรียนรู้เผยแพร่ภูมิปัญญาให้กับคนรุ่นหลัง โดยถ่ายทอดองค์ความรู้และสร้างอาชีพให้คนในชุมชน

ข้อมูล : ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน) <https://wikicomcommunity.sac.or.th/community/426>

ลักษณะทั่วไปของเต้ายายม่อม

เต้ายายม่อมเป็นพืชพื้นเมืองประเภทแป้งชนิดหนึ่ง เป็นทรัพยากรทางธรรมชาติด้านพืชพรรณที่บ่งบอกถึงความอุดมสมบูรณ์และความหลากหลายของพืชในท้องถิ่น คำว่าเต้ายายม่อม พบว่า มีการเขียน 2 แบบ คือ ทำายายม่อม และ เต้ายายม่อม โดยมีการใช้ที่แตกต่างกัน คือ “ทำายายม่อม” ใช้เขียนในตำหรับอาหารและสำหรับใช้เป็นชื่อทางการค้า เช่น แป้งทำายายม่อม หรือ แป้งทำ้ว แต่ตามพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 เขียน คำว่า “เต้ายายม่อม” หมายถึง (น.) ชื่อไม้ล้มลุกชนิดหัวหรือเหง้า มีลักษณะกลมแบน ใช้ทำแป้งเป็นอาหารได้ เรียกว่า แป้งเต้ายายม่อม



เต้ายายม่อม สามารถพบได้ในประเทศไทย พบมากบริเวณภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคใต้ ส่วนในภาคกลางและภาคตะวันออก จะพบขึ้นกระจายในธรรมชาติ บริเวณป่าผลัดใบต่าง ๆ และป่าดิบแล้งที่เป็นดินทรายและที่ที่มีร่มเงาของต้นไม้ใหญ่ โดยในพื้นที่ภาคตะวันออกพบได้ตั้งแต่ป่าละเมาะหาดทราย ไปจนถึงบนเขาหินปูนที่สูงมากนัก เต้ายายม่อมจัดเป็นพืชล้มลุก ฤดูเดียวโดยธรรมชาติ มีการเจริญเติบโตระยะเวลาอย่างน้อย 3 ปีขึ้นไปจากเมล็ด เป็นพืชที่มีหัวสะสมแป้ง นิยมนำหัวมาผลิตเป็นแป้ง เรียกว่า แป้งเต้ายายม่อม ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีการทำมาแต่โบราณ โดยแป้งที่ได้จะมีเนื้อละเอียด เมื่อถูกความร้อนจะมีความใส แฉววาว และเหนียวพอมะนิยมนำมาทำขนมหวาน



ปัจจุบันเต้ายายม่อมเป็นพืชพื้นเมืองที่ไม่ได้เป็นที่รู้จักและไม่ได้มีการปลูกอย่างแพร่หลาย ดังนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำแป้งเต้ายายม่อมจึงยังมีค่อนข้างน้อย พบเฉพาะบางพื้นที่เท่านั้น เนื่องจากมีกรรมวิธีในการผลิตที่ค่อนข้างยุ่งยาก ใช้เวลานาน และต้องใช้ความละเอียดสูง ทำให้แป้งเต้ายายม่อมเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีราคาค่อนข้างสูงกว่าแป้งจากพืชทั่วไป ด้วยเหตุนี้หลายพื้นที่ รวมทั้งกรมส่งเสริมการเกษตร จึงได้มีการอนุรักษ์และส่งเสริมการปลูกต้นเต้ายายม่อม เพื่อการรักษาความหลากหลายทางชีวภาพของพืชพื้นเมืองให้คงอยู่เป็นทรัพยากรที่มีคุณค่าต่อการดำรงชีวิตในชุมชน ป้องกันการสูญพันธุ์ และเพื่อเป็นการส่งเสริมให้ชุมชนมีการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากพืชพื้นเมืองที่ชื่อว่าเต้ายายม่อมได้อย่างยั่งยืนต่อไป และอีกทั้งเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรการทำแป้งเต้ายายม่อมที่เป็นองค์ความรู้ที่สำคัญ ควรคู่แก่การอนุรักษ์ให้คนรุ่นหลัง



การใช้ประโยชน์ดินเท้ายายม่อม

- ใช้เป็นพืชประดับ** ดินเท้ายายม่อมนับว่าเป็นไม้ประดับสวยงามอีกชนิดหนึ่ง สามารถนำมาปลูกในกระถางได้ใช้ประดับตามอาคาร มุมบ้าน หรือสวนหย่อมที่ร่มรำไร
- ดอกและยอดอ่อน** นำมาต้มจิ้มกับน้ำพริกรับประทานได้ หรือ ยอดอ่อนนำมาผัดกับน้ำกะทิสด ที่ชาวบ้านเรียกว่า “ผัดกะทิเท้ายายม่อม”
- หัวเท้ายายม่อม** สามารถนำมาสกัดทำแป้งได้ ซึ่งเรียกว่า แป้งเท้ายายม่อม ซึ่งสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย เช่น
 - ใช้สำหรับเป็นอาหารคนไข้ที่ร่างกายอ่อนเพลีย มีอาการเบื่ออาหารหลังฟื้นไข้ จะช่วยทำให้เกิดกำลัง ร่างกายฟื้นฟูได้เร็ว
 - นำมาต้มน้ำดื่มเป็นยาบำรุงกำลัง บำรุงร่างกาย
 - ใช้สำหรับโรยปากแผลเพื่อห้ามเลือด พอกฝี แผล ช้ำ ถอนพิษ รักษาอาการผดผื่นคัน
 - ใช้สำหรับเป็นเครื่องประติณผิว เช่น ลดสีผิว ทำให้หน้าขาว และการใช้ทาแทนแป้งฝุ่น
 - ใช้สำหรับประกอบอาหารและทำขนมได้หลายชนิด ซึ่งจะทำให้อาหารมีความเข้มข้นเหนียวหนืด และใสมากกว่าแป้งทั่วไป



ข้อมูลทางพฤกษศาสตร์

เท้ายายม่อม (East Indian arrow root)

วงศ์ : Dioscoreaceae

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Tacca leontopetaloides* (L.) Kuntze

ชื่อท้องถิ่นไทย : ไม้เท้าฤาษี (ภาคกลาง) บุกรอก (ตรัง) นางนวล (ระยอง)

เท้ายายม่อมจัดเป็นไม้ล้มลุกอายุหลายปี เป็นพืชในวงศ์เดียวกับกล้วย มีรากและลำต้นอยู่ใต้ดิน และมีเหง้าใต้ดินสำหรับสะสมอาหาร สำหรับลำต้นส่วนที่อยู่เหนือดินประกอบด้วย ก้านใบ ใบ ดอก และผล มีความสูงได้ถึง 1.5 เมตร ในประเทศไทยพบเท้ายายม่อม จำนวน 2 พันธุ์ คือ

- พันธุ์สีเขียว ลักษณะลำต้นเทียมสูงใหญ่
- พันธุ์สีม่วง ลักษณะก้านใบมีสีเขียวปลายม่วงอมน้ำตาล ลำต้นเทียมอวบใหญ่ แต่ลำต้นเตี้ยกว่าพันธุ์ก้านเขียว

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ที่สำคัญของดินเท้ายายม่อม มีดังนี้

ลำต้นใต้ดิน เป็นลำต้นจริง เรียกว่า หัว มีลักษณะทรงกลมแบน หรือรีกว้างคล้ายขาลาเปา เปลือกหวับาง มีสีขาวในระยะแรก เมื่อแก่เปลือกมีสีน้ำตาลอมขาว มีรากฝอยแตกออกกระจายทั่ว และแตกออกมากบริเวณโคนต้น ส่วนเนื้อด้านในมีสีขาวขุ่น คล้ายหัวมันฝรั่ง มีรสขมอมหวานเล็กน้อย อยู่ใต้ดิน มีเส้นผ่านศูนย์กลางหัวประมาณ 0.5-4 นิ้ว หัวแม่ที่เจริญเต็มที่จะแตกหัวใหม่ขนาดเล็กออกด้านข้างได้ประมาณ 2-3 หัว แต่จะมีขนาดเล็กกว่าหัวเดิม

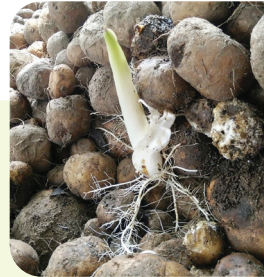
ลำต้นเหนือดิน เป็นลำต้นเทียมที่เจริญโผล่ออกมาจากหัวหรือลำต้นจริง มีการแตกใบออกด้านข้างเป็นกาบใบต่อกันเป็นใบเป็นหลอดกลางยาว สูงประมาณ 17-150 เซนติเมตร

ใบ เท้ายายม่อมเป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว มีเส้นใบเป็นร่างแห ลักษณะใบเรียงสลับเวียนออกเป็นแนวรัศมีวงกลม ใบมีขนาดใหญ่และเว้าลึก เป็นรูปฝ่ามือ ปลายแยกออกเป็นแฉก 3 แฉก แต่ละแฉกขอบมีลักษณะเว้าลึก คล้ายใบมะละกอ มีขนาดกว้างประมาณ 70 เซนติเมตร และยาวประมาณ 120 เซนติเมตร ก้านใบรวมกาบใบยาวประมาณ 20-170 เซนติเมตร ปลายใบแหลม ก้านใบเป็นสีน้ำตาลเข้ม

ดอก เท้ายายม่อมออกดอกเป็นช่อแบบซี่ร่ม แทงช่อสูงออกมาจากหัวที่อยู่ใต้ดิน ดอกจะออกที่ปลายยอดเป็นกลุ่ม และมีเส้นคล้ายหนวดเมaweเกาะอยู่ ก้านดอกเป็นสีม่วงอมเขียว แต่ละช่อจะมีดอกประมาณ 20-40 ดอก กลีบรวมเป็นสีเขียวอมเหลืองหรือสีเขียวม่วงเข้ม ปลายกลีบแหลม โคนกลีบเชื่อมติดกันเป็นหลอด เรียงเป็น 2 วง วงในเป็นรูปไข่หรือรูปขอบขนานส่วนวงนอกเป็นรูปรีหรือรูปใบหอก แผ่นกลีบประดับเป็นสีเขียวเข้ม ลักษณะเป็นรูปไข่รูปใบหอก มีชั้นใบประดับสีดำหรือสีม่วงอมน้ำตาลรองรับ ลักษณะเป็นรูปเส้นด้าย ดอกมีเกสรเพศผู้ 6 อัน ปลายแผ่เป็นแผ่น ก้านเกสรเพศเมียสั้น ปลายแยกออกเป็น 3 แฉก ออกดอกในช่วงประมาณเดือนตุลาคมถึงเดือนมกราคม

ผล ผลเท้ายายม่อมมีลักษณะทรงกลม ผลดิบมีเปลือกหุ้มผลมีสีเขียว มีลักษณะเป็นสันนูนจากขั้วผลลงท้ายผลท้ายผลมีกลีบห้อยเป็นติ่ง ส่วนผลแก่หรือผลสุกมีสีเหลือง ขนาดผลประมาณ 1.5-3 เซนติเมตร ภายในผลมีเปลือกหุ้มแข็ง

เมล็ด เท้ายายม่อมมีเมล็ดอยู่ภายในผล ลักษณะเป็นรูปไข่สีน้ำตาลจำนวนมาก และมีหลายขนาดประมาณ 5-8 x 4-6 มิลลิเมตร





แนวทางการพัฒนาอัตลักษณ์พื้นที่จากภูมิปัญญาของชุมชนการทำแป้งเก้ายายม่อม วิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์ผ้าทอมือคุณภาพง่วน (บ้านมาบหม้อ)

กิจกรรม



ต้นน้ำ	กลางน้ำ	ปลายน้ำ
1. ถ่ายทอดองค์ความรู้การป้องกันกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืช โดยวิธีผสมผสาน	5. ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการแปรรูป แป้งเก้ายายม่อมให้ได้มาตรฐาน อย.	8. ประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ เรื่อง เก้ายายม่อม ผ่านสื่อต่าง ๆ
2. ส่งเสริมการผลิตให้ได้มาตรฐานการผลิตพืช GAP	6. ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม ในการแปรรูปแป้งเก้ายายม่อมและ สนับสนุนเครื่องมือในแปรรูป	9. ส่งเสริมให้เกษตรกรยุคใหม่สามารถใช้ โซเชียลมีเดียและเทคนิคการจำหน่าย สินค้าในตลาดออนไลน์
3. การถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการเกษตร เพื่อเพิ่ม ประสิทธิภาพการผลิตเก้ายายม่อม และสนับสนุน ปัจจัยการผลิต พร้อมทั้งจัดทำแปลงต้นแบบ	7. พัฒนาราคาสินค้า และบรรจุภัณฑ์	10. ส่งเสริมและสร้างชุมชนเป็น แหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์
4. ส่งเสริมการรวมกลุ่มการผลิตและสร้างเครือข่าย ผู้ผลิตเก้ายายม่อมพร้อมทั้งสนับสนุนพันธุ์ เก้ายายม่อม		11. ส่งเสริมให้มีการจัดตั้งจุดรวบรวมผลผลิต พร้อมกับจำหน่ายภายใต้แบรนด์สินค้า เดียวกัน
		12. ส่งเสริมและพัฒนา จุดจำหน่ายสินค้าของ ชุมชน

เกร็ดความรู้ภูมิปัญญา การผลิตแป้งเก้ายายม่อม



แป้งเก้ายายม่อมได้มาจากการนำหัวของ ต้นเก้ายายม่อมมาแปรรูปเป็นแป้ง ซึ่งแป้ง ที่ผลิตได้นั้นจะมีราคาสูงกว่า แป้งชนิดอื่น เนื่องจากหัวเก้ายายม่อมนั้นสามารถเก็บเกี่ยว ได้แค่ปีละครั้ง และวิธีการผลิตแป้งค่อนข้าง ยุ่งยากซับซ้อน โดยมีกรรมวิธีการผลิต 2 รูปแบบ คือ รูปแบบการผลิตแบบดั้งเดิมและรูปแบบ การผลิตแบบปัจจุบัน ซึ่งจะมีความแตกต่างกัน ในขั้นตอนการปอกเปลือก การทำให้เนื้อละเอียด ก่อนนำไปคั้นน้ำแป้งหรือการทำให้แห้ง ทั้งหมดนี้ เป็นการดัดแปลงโดยใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วย อำนวยความสะดวก ประหยัดเวลา และได้ แป้งเก้ายายม่อมที่มีความขาวสะอาดมากขึ้น แต่ผลผลิตแป้งที่ได้จะมีปริมาณใกล้เคียงกัน คือ หัวเก้ายายม่อม 10 กิโลกรัม จะทำแป้งได้ ประมาณ 2 กิโลกรัม

การผลิตแป้งเก้ายายม่อม

1. ขุดหัวเก้ายายม่อมขึ้นมาเพื่อ คัดขนาด ซึ่งหัวขนาดใหญ่จะ ถูกนำมาทำแป้ง
2. ปอกเปลือกและล้างให้สะอาด
3. ทำให้ละเอียด โดยการปั่นด้วย เครื่องปั่นหรือขูดด้วยหนังปลากระเบน
4. คั้นน้ำออก โดยใช้ผ้าขาวบางกรอง และปล่อยให้แป้ง ตกตะกอน เมื่อน้ำชั้นบนใส ให้เทน้ำออกและเติมน้ำ ลงไปใหม่จนให้เข้ากัน
5. ทำขั้นตอนที่ 4 ไปเรื่อย ๆ จนครบ 4 วัน น้ำแป้งจะใส ชาวบ้านเรียกวิธีนี้ว่า "หักเปือ"
6. เมื่อครบ 4 วัน นำแป้งที่ตกตะกอนไปผึ่งแดดจนแห้งสนิท หรือใช้ตู้อบพลังงานไฟฟ้าหรือพลังงานแสงอาทิตย์ ☑

