

ชวนเบิ่ง

“กลอย”

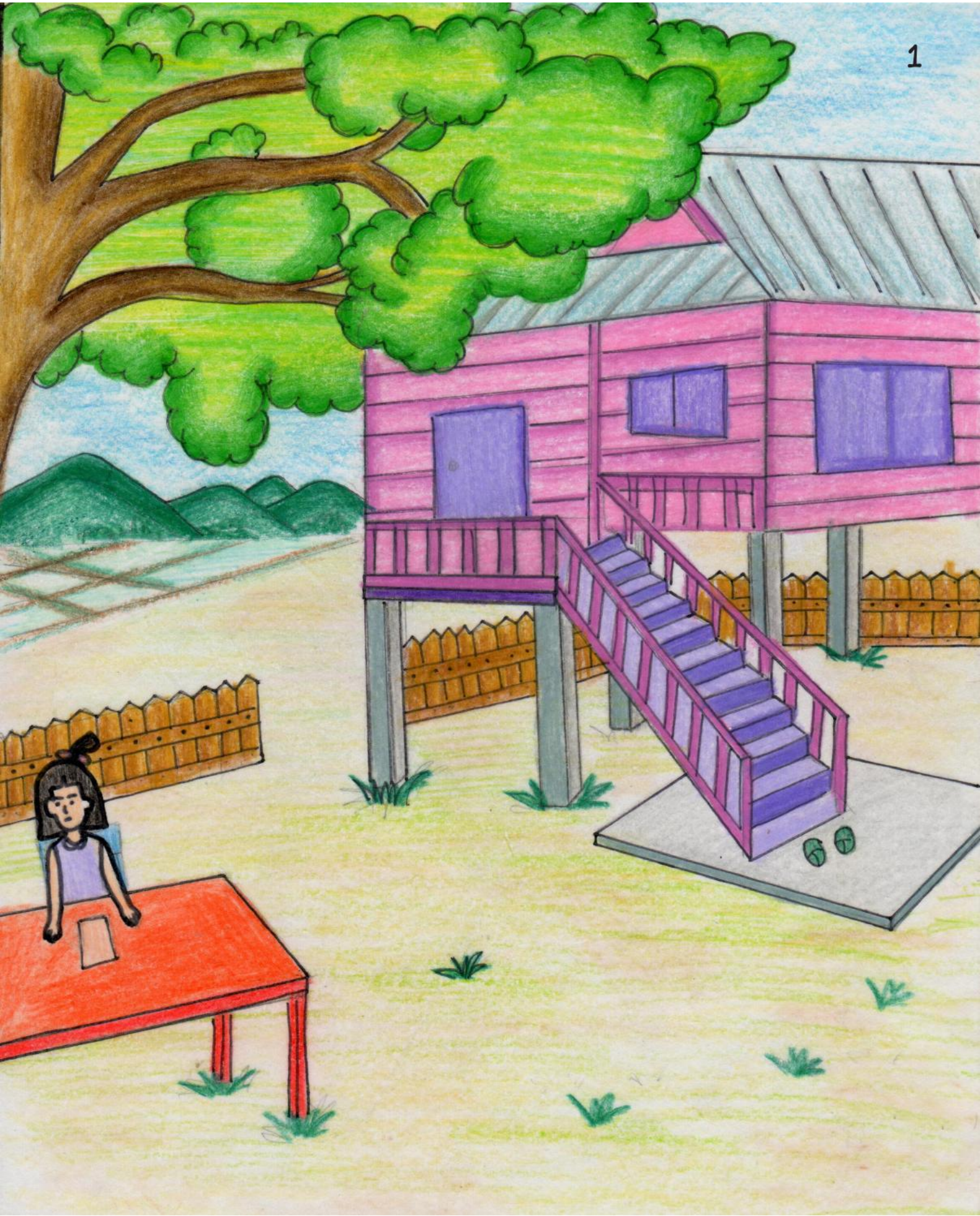
ของดี





บัญชา เกียรติจรุงพันธ์ บรรณาธิการ, นางสาวศิริรัตน์ แสนสามารถ และคณะ. (2559). **ชวนเบิ่ง
กลอยของดี**. โครงการน้อมนำการพัฒนาตามแนวพระราชดำริมาบูรณาการต่อยอดงาน
พัฒนาการศึกษา พ.ศ. 2559 สำนักงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ
มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

หนังสือสำหรับชุมชน และโรงเรียนบ้านนาจิว ตำบลยางคำ อำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น



หลังจากที่เพื่อนทั้งสองคน

คือ ชาดำ และ กำป๋ัน คิดออกแล้วว่าจะเขียนเรียงความเรื่องอะไร มีเพียงกานพลูที่ยังคิดไม่ออก





ในระหว่างที่นั่งคิดอยู่หน้าบ้าน แม่ก็พากานพลูไปชุดกลอยที่ อยู่บนภูเม้ง



กลอยที่แม่จะพาไปชุดนั้น เป็นไม้เถาว์ลักษณะคล้ายต้นมัน มีหัวอยู่ในดิน แม่บอกกับกานพลูว่า
“เราจะชุดกลอยในช่วงเดือนพฤษภาคมถึงเดือนมิถุนายน หรือหลังจากที่ดำนาเสร็จแล้ว เป็นฤดูฝน
นั้นเองลูก”
“เข้าใจแล้วจ๊ะ”





พอชุดห้วยกลอยมาได้ แม่ก็จะนำกลอยมาปอกเปลือก กานพลูทำไม่ได้เพราะยังเด็ก จึงยืนดูอยู่ใกล้
“ก่อนปอกเปลือกกลอย ต้องสวมถุงมือก่อนนะลูก เพราะกลอยมีเมือกเหนียว มันทำให้มือคันจ้ะ”
“เข้าใจแล้วจ้ะแม่”

เมื่อแม่ปอกเปลือกเสร็จแล้ว ก็นำหัวกลอยที่ปอกเปลือกเสร็จ มันหั่นเป็นชิ้น
บางๆ

“แม่จ้ะ เราจะหั่นใหญ่หรือเล็กดีจ้ะ”

“ถ้าหัวกลอยใหญ่แผ่นกลอยที่ได้ก็จะใหญ่ ถ้าหัวกลอยเล็กแผ่นกลอยก็จะเล็กจ้ะ”

“อ้อ...”

“กานพลู ไปเอาน้ำใส่กะลามังให้แม่หน่อยจ้ะ เอาเกลือแกงมาด้วยนะ”

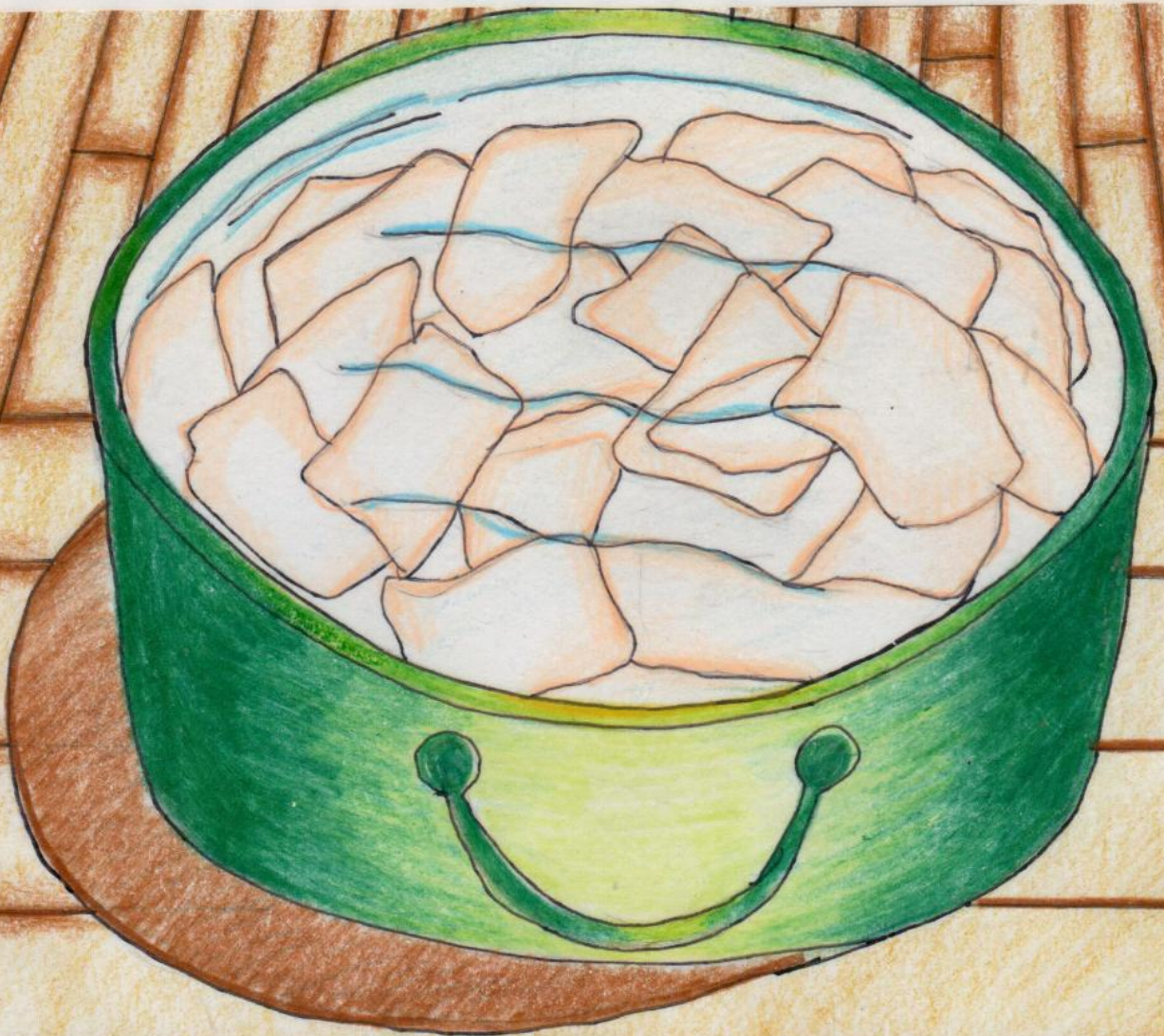
“ได้จ้ะ”

กานพลูยกกะลามังที่ใส่น้ำมาให้แม่ ก่อนจะหยิบถุงเกลือแกงมาส่งให้แม่อย่าง
กระฉับกระฉ่ง

“นั่นแม่จะทำอะไรจ้ะ” กานพลูสงสัย เมื่อแม่เทเกลือใส่ลงไป น้ำถึง 4 ถ้วย



แม่จึงหันมาบอกกานพลู “เอาไว้แช่กลอยจ๊ะ เป็นการล้างเอาเมือกกลอยออก และแช่ให้กลอยจืด เพื่อไม่ให้กลอยคั้นจ๊ะ”
“ขั้นตอนเยอะจังเลยนะแม่”
“แม่จะเอากลอยแช่ไว้ในน้ำเกลือนี้ 3 คืน เพื่อให้เมือกกลอยหายไป เวลากินจะได้ไม่คั้นจ๊ะ เวลาแช่ก็ต้องให้น้ำท่วมกลอยนะจ๊ะ”
“เข้าใจแล้วจ๊ะ”



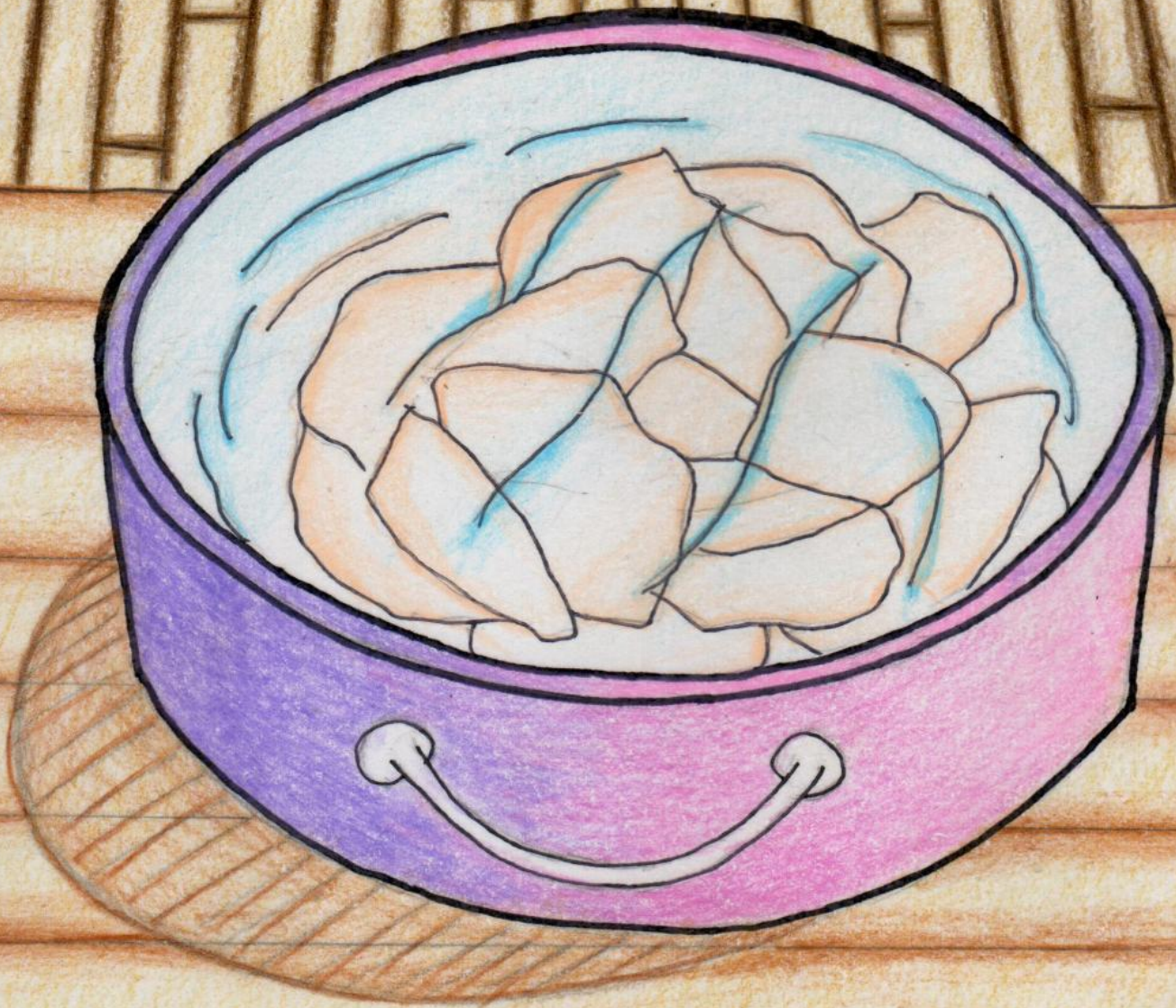
เกลือ + น้ำ + กลอย

หลังจากที่ได้ดูแม่ทำกลอย กานพลูก็เริ่มสนใจการทำกลอย สามวัน
ต่อมา แม่สั่งให้กานพลูหน้าเกลือที่แช่กลอยออก





ก่อนเอากลอยมาแช่น้ำเปล่า
แทน แล้วจึงแช่ทิ้งไว้อีก 2 คืน



2 คืนต่อมา กานพลูก็เห็นแม่ นั่งบิบเนื้อ
กลอย
“แม่จ๊ะ แม่ทำอะไรอยู่จ๊ะ”
“บิบเนื้อกลอยจ๊ะ ต้องบิบให้สะอาดน้ำนะ”
“เดี๋ยวกานพลูช่วยนะจ๊ะ”





กานพลูช่วยแม่บิบนเนื้อกLOYให้สะเด็ดน้ำ เมื่อบิบจนหมดแล้ว แม่ก็เอาเนื้อกLOY
ไปตากแห้ง

“เราต้องนำกลอยมาตากแห้งสัก 2- 3 วัน เมื่อกลอยแห้งแล้ว ก็เก็บใส่ภาชนะให้ดีจ้ะ”

“ทำไมต้องตากกลอยหรือจ้ะ”

“เพราะจะเก็บกลอยไว้กินได้นานๆ อย่งไรละจ้ะ เวลาจะเอากลอยออกมาทำขนม ก็ต้องเอากลอยมาแช่น้ำก่อน 1 คืน เมื่อเนื้อกลอยนิ่มแล้ว เราก็เอาไปนึ่งจ้ะ”





“นานจังเลยนะจ๊ะ กว่าจะได้กินขนมที่ทำจากถั่วลย”
 แม่หัวเราะ เพราะเห็นกานพลูทำหน้าที่เสียตาย
 “ไม่นานจ๊ะ หลังจากเอาถั่วลยไปนึ่งแล้ว ก็เอาไปทำขนมได้เลย”
 กานพลูเห็นแม่เดินไปหยิบน้ำตาล ฟังทองนึ่ง และมะพร้าวที่ขูดไว้มาวางไว้ตรงหน้า
 “เอาถั่วลยที่นึ่งแล้วมาผสมกับฟักทอง น้ำตาล และมะพร้าวขูดก็กินได้เลยจ๊ะ”
 กานพลูตักขนมถั่วลยขึ้นมากิน ก็ทำตาลุกวาว หันไปพูดกับแม่
 “อร่อยจังเลยแม่”



“จ๊ะ เอากลอยไปทอดกรอบก็อร่อยไม่แพ้กันจ๊ะ”

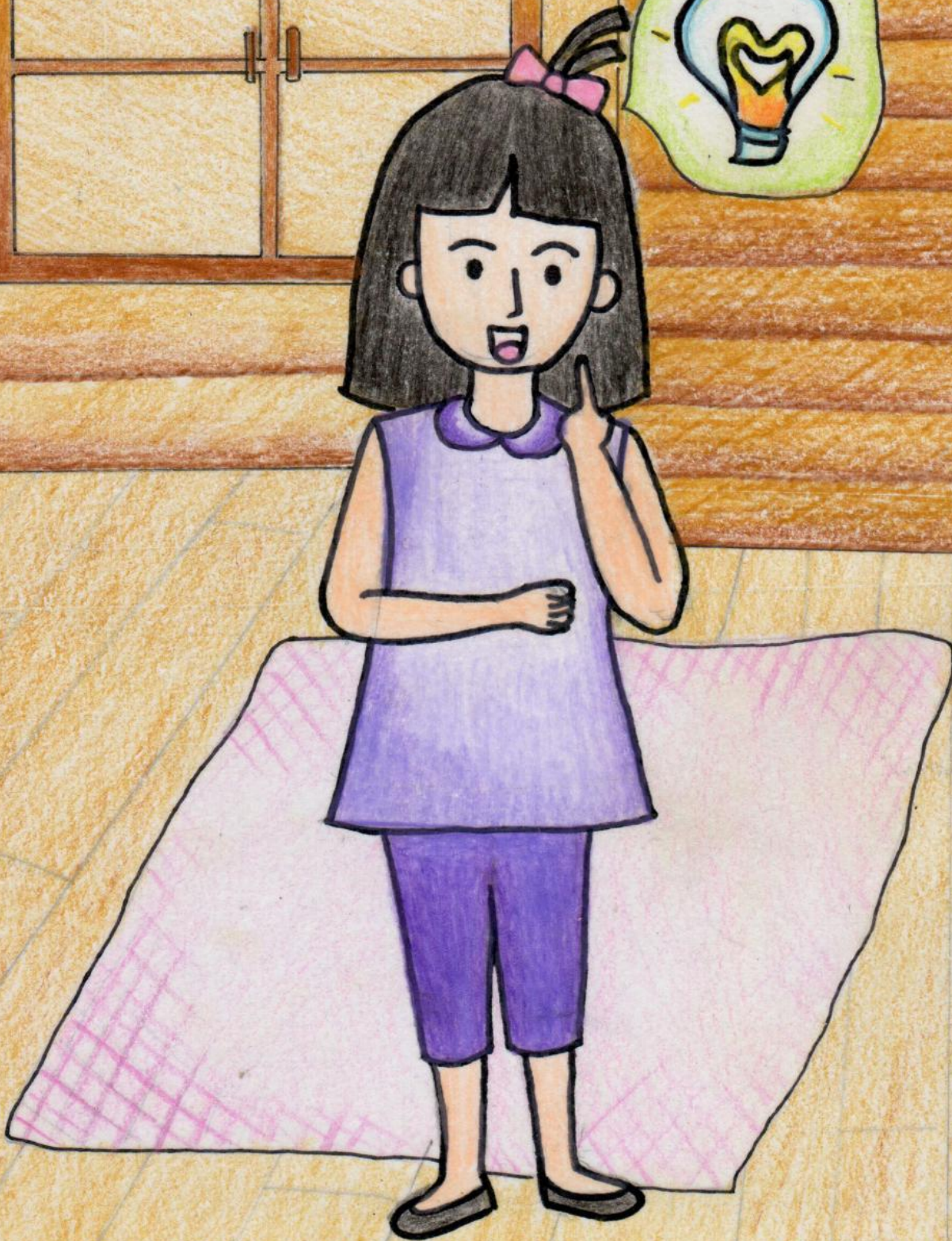
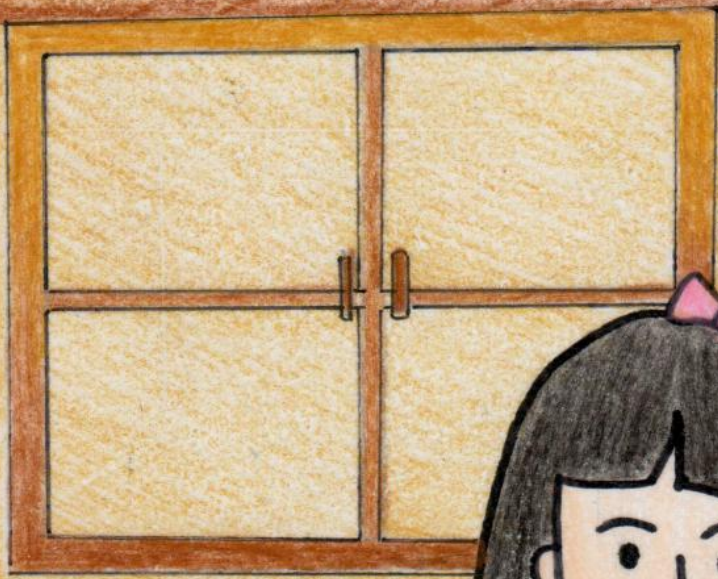
“กลอยที่แม่เก็บไว้มีเยอะแยะเลย แม่เก็บไว้ทำไมหรือจ๊ะ”



“เอาไว้ฝากพี่สาวที่ทำงานอยู่กรุงเทพฯอย่างไรละจ๊ะ กลอยที่ตากแห้งแล้วเก็บได้นานนะ”
“ดีจังนะจ๊ะแม่”



18 กานพลูเหมือนคิดบางอย่างได้ “จริงสิ ทำเรียงความเรื่องกลอยดีกว่า เย้ๆ คิดออกแล้ว”





วันต่อมากานพลูก็มาเล่าเรื่องกลอยให้ชาดำและกำปั้นฟัง

วันส่งงาน...



ทั้งสามคนต่างทำเรียงความของตนเองจนเสร็จ และนำไปส่งครู

เกร็ดความรู้ท้ายเล่ม กลอยนํ้ารู้



กลอย คืออะไร

กลอย คือ พืชชนิดหนึ่ง ลักษณะต้นกลอยเป็นเถาวัลย์คล้ายต้นมันแต่ที่แตกต่างจากมัน คือ กลอยจะมีหนาม พอแก่จัดจะเริ่มสะสมแป้งที่โคนต้นและลงหัว

ขั้นตอนการทำกลอย

1. ขั้นแรกเริ่มจากการขุดหัวกลอยจากภูเขา
2. นำกลอยมาปอกเปลือกออกให้หมด แต่ขณะบอกให้สวมถุงมือเพราะกลอยมีเมือกเหนียวทำให้เกิดอาการคัน
3. ล้างให้สะอาดเอามีด 2 คมมาฝานเป็นชิ้นบางๆ ขนาดเท่าฝ่ามือ หรือแล้วแต่ขนาดเล็กลใหญ่ของหัวกลอย
4. นำเกลือประมาณ 3-4 ถ้วย ผสมกับน้ำสะอาดในกะลามัง แล้วใส่กลอยที่ฝานแล้วลงไปแช่ ให้น้ำเกลือท่วมกลอย แช่ทิ้งไว้สามคืน
5. เมื่อผ่านมาสวมคืนแล้ว เทน้ำที่แช่เกลือออก (เพื่อไม่ให้กลอยเปื่อยหรือเน่า) แล้วเอาน้ำสะอาดแช่อีก ทิ้งไว้ 2 คืน
6. เทน้ำออกจากกลอยล้างน้ำสะอาดอีกรอบ บั่นให้สะอาดแล้วนำไปตากแห้งสัก 2-3 แดด พอกกลอยแห้งดีแล้ว บรรจุใส่กล่องหรือถุงพลาสติกให้เรียบร้อย

ประโยชน์ของกลอย

- กลอยจะมีคาร์โบไฮเดรตสูงมาก เพราะกลอยอยู่ในตระกูลเผือกและมัน
- โดยส่วนมากแล้ว คนในหมู่บ้านจะแปรรูปกลอยเป็นกลอยแห้ง เพื่อนำไปฝากลูกหลานที่เข้าไปทำงานในกรุงเทพ

กว่าจะมาเป็นหนังสือเล่มเล็ก



ลงพื้นที่เก็บข้อมูล



ร่วมด้วยช่วยกันเตรียมอุปกรณ์

คุณครูนี่งลอยให้ได้ลงชิม



นำเสนอกลอยของดีของหมู่บ้าน



หนังสือเรื่อง ขวนเบ็งกลอยของดี
สำหรับชุมชนและโรงเรียนบ้านนาจิว ตำบลยางคำ อำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น
ผลิตและสร้างขึ้น ตามแผนงาน
โครงการน้อมนำการพัฒนาตามแนวพระราชดำริ มาบูรณาการต่อยอดงานพัฒนาการศึกษา พ.ศ. 2559
สำนักงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ผศ.ดร.เพ็ญประภา เพชระบูรณิน	ผู้จัดการสำนักงาน
ดร.ประยุทธ ชูสอน	ที่ปรึกษาโครงการ
ดร.พงษ์ศักดิ์ ยั่งยืน	ที่ปรึกษาโครงการ
ผศ.ดร.บัญชา เกียรติจรุงพันธ์	หัวหน้าคณะทำงานโครงการ
ผศ.ดร.นิลาวรรณ ฉันทะปรีดา	คณะทำงานโครงการ
ผศ.ดร.วิลาวัลย์ ชมนิรัตน์	คณะทำงานโครงการ
ผศ.ดร.ยศ บริสุทธิ์	คณะทำงานโครงการ
นางเบญจมาภรณ์ มามุข	คณะทำงานโครงการ
ดร.เชษฐา โพธิ์ประทับ	คณะทำงานโครงการ
น.ส.วริษฐา หงษ์กาญจนกุล	คณะทำงานโครงการ
น.ส.สาวิตรี ศรีมงคล	คณะทำงานโครงการ

คณะวิทยากร ปฏิบัติการในชุมชน สร้างและผลิตหนังสือเล่มเล็กและภาพยนตร์สั้น
อาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาการสอนภาษาไทย คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ผศ.ดร.บัญชา เกียรติจรุงพันธ์	บรรณาธิการ	อาจารย์
นางสาวศิริรัตน์ แสนสามารถ	วิทยากร / สร้างและผลิต	นักศึกษา
นางสาวจามจุรี อินไชยา	วิทยากร / สร้างและผลิต	นักศึกษา
นางสาวนันทนี สีเสน	วิทยากร / สร้างและผลิต	นักศึกษา
นางสาวสุชาดา เชียงเงิน	วิทยากร / สร้างและผลิต	นักศึกษา
นายธิตวิวัฒน์ เลิศขามป้อม	วิทยากร / สร้างและผลิต	นักศึกษา
นางสาวนัจฉรินทร์ กลางมณี	วิทยากร / สร้างและผลิต	นักศึกษา
นางสาววาธินี สืบเสาร์	วิทยากร / สร้างและผลิต	นักศึกษา

โรงเรียนบ้านนาจ้าว ครู นักเรียน ปราชญ์ท้องถิ่น ชาวบ้าน ในชุมชนบ้านนาจ้าว

เด็กหญิงธิวากรณ์ โคคำ	นักเรียน
เด็กชายสุรชาติ ภาษา	นักเรียน
เด็กหญิงพิลัยพร ยินดี	นักเรียน
เด็กชายวรฤทธิ์ หาญพยัคฆ์	นักเรียน
เด็กชายรพีพรรณ เทียงโยธา	นักเรียน
เด็กชายสมพล ฮ้อยคำ	นักเรียน
เด็กชายรัชชานนท์ มาศรี	นักเรียน
เด็กชายเสฏฐวุฒิ คุ่มชาติตา	นักเรียน
เด็กชายธนภูมิ ลีวัลย์	นักเรียน
เด็กชายลัทธพล รินทาวุธ	นักเรียน
เด็กหญิงณัฐชา เพ็ญวงศ์	นักเรียน
เด็กหญิงนัฐพร สอสมบูรณ์	นักเรียน
เด็กหญิงปัญญาลักษณ์ อาฤทธิ์	นักเรียน
เด็กหญิงเจนจิรา เฟ็งคุณ	นักเรียน
เด็กหญิงศศิประภา จันท์สมปอง	นักเรียน
เด็กชายรัชชานนท์ ประดับแก้ว	นักเรียน
นายรุ่ง สวนจันทร์	ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 5
นายพิรมย์ รินทาวุธ	ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 12
นายจันสี พุทธเสน	ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านหมู่ 5
นางสาวเสาวคนธ์ เทพรังสฤษฎ์	ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านหมู่ 5
นางสาววารุณี เข็มบุญ	ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านหมู่ 12
นางยุวรี สมศรี	ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านหมู่ 12

โรงเรียนบ้านนาจ้าว ครู นักเรียน ปราชญ์ท้องถิ่น ชาวบ้าน ในชุมชนบ้านนาจ้าว

นายทรงคุณ รินทาฐ	ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านนาจ้าว
นางปรียาภรณ์ สุรียา	ครู / ผู้ประสานงาน
นางเนาวรัตน์ เจริญทรัพย์	ครู / ผู้ประสานงาน
นางสาวนิภาพร ทินช่วย	ครู / ผู้ประสานงาน
นางสมผล ราชโพธิ์ศรี	ครู
นายเจษฎา ทองสมบัติ	ครู
นายวุฒินันท์ วิเศษนันท์	ครู
นางคำพลอย คุ่มชาติตรา	ผู้ประสานงาน
นายเขียน สมศรี	ปราชญ์ท้องถิ่นด้านประวัตินมู่บ้านนาจ้าว
นายพรหมมา ราชเหลา	ปราชญ์ท้องถิ่นด้านความรู้เรื่องแก้ง
นางบุตรี สุตวิสัย	ปราชญ์ท้องถิ่นด้านความรู้เรื่องแก้ง
นายอุดม สีนอเพี้ย	ปราชญ์ท้องถิ่นด้านความรู้เรื่องแก้ง
นางทองเหลือง อางมนตรี	ปราชญ์ท้องถิ่นด้านภูมิปัญญาเรื่องกลอย
นางพัชรินทร์ อางมนตรี	ปราชญ์ท้องถิ่นด้านภูมิปัญญาเรื่องกลอย
เด็กชายรัตนวรรณ รินทาฐ	นักเรียน
เด็กชายกฤษดา ภาภูคำ	นักเรียน
เด็กชายกฤษดา นัคนเรศ	นักเรียน
เด็กหญิงนิต้า มีคำทอง	นักเรียน
เด็กหญิงสุรัชฎา คุ่มชาติตา	นักเรียน
เด็กหญิงพิมพ์พร ฮ้อยคำ	นักเรียน
เด็กหญิงอริสรา ลีวัลย์	นักเรียน
เด็กหญิงชลธิชา ศรีดงเค็ง	นักเรียน
เด็กหญิงพิลาวัลย์ อางมูลตรี	นักเรียน

