ห้องเรียนชุมชน กล้วยเล็บมือนาง

นำเสนอเมื่อ : 17 ก.ค. 2552

วิถีชีวิต วัฒนธรรม สภาพดินฟ้าอากาศ กำหนดแหล่งเรียนรู้ของแต่ละชุมชน บ้านไหนมีอะไรดีมีอะไรเด่น มีเอกลักษณ์ของชุมชนอย่างไรให้เด็กรุ่นใหม่ภาคภูมิใจเมื่อได้เรียนรู้

อย่างที่ ต.สลุย อ.ท่าแซะ จ.ชุมพร ใครผ่านไปผ่านมาถิ่นนี้ย่อมรู้ดีว่าของดีของที่นี่คือ **"กล้วยเล็บมือนาง"**

"เป็นเอกลักษณ์เลยค่ะ เพราะคนแถวนี้ขายกล้วยเล็บมือนางกันเยอะ ปลูกกล้วยเล็บมือนางกันเยอะแทบทุกบ้านเลย คนชอบกินกล้วยเล็บมือนางก็เยอะค่ะ" น้องจูน เกศกนก ศิริสมบูรณ เด็กหญิงในดินแดนกล้วยเล็บมือนางบอกเล่าด้วยรอยยิ้ม และบอกลักษณะพิเศษของกล้วยชนิดนี้ว่า "ลูกจะเรียวเล็ก ไม่เหมือนกล้วยอื่นๆ คล้ายๆ กับมือของผู้หญิงสมชื่อเลยค่ะ"

สองฝั่งฟากถนนเพชรเกษม เส้นทางสายหลักสู่ภาคใต้ บริเวณศาลพ่อตาหินช้าง หากใครผ่านมาคงเห็นร้านค้าขายกล้วยเล็บมือนางสารพัดรูปแบบที่เรียงรายเป็นแถวนับร้อยๆ ร้าน เป็นสัญลักษณ์บอกว่าคุณเดินทางมาถึงจังหวัดชุมพรประตูสู่ภาคใต้แล้ว

ของขึ้นชื่ออย่างกล้วยเล็บมือนางจึงกลายเป็นหนึ่งวิชาเรียนรู้ที่สำคัญของเด็กๆ โรงเรียนบ้านใหม่สมบูรณ์ หลักสูตรท้องถิ่นวิชากล้วย ที่ คุณครูอมรรัตน์ พวงนุ้ย บูรณาการการเรียนรู้นอกห้องเรียนขึ้นมาเพื่อให้สอดคล้องกับแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น

"เริ่มต้นกันที่สวนกล้วยของลุงแดงค่ะ ลุงแดงปลูกหลายอย่าง ทั้งกล้วย ทุเรียน มังคุด ปาล์ม ยางพารา" น้องจูนบอกเล่าขณะตื่นตาตื่นใจกับผลไม้ที่ออกผลเต็มต้นในฤดูกาลนี้ ลุงแดงเล่าให้ฟังว่า ต้นไม้ในสวนให้ผลผลิตตามฤดูกาลของมันที่ต่างกันไป อย่างปาล์มเป็นพืชหลักเก็บเกี่ยวได้สองอาทิตย์ครั้ง ถ้าเราปลูกกล้วยแซมเราก็จะมีผลผลิตที่ได้เรื่อยๆ ปลูกมังคุด ทุเรียน ปีหนึ่งก็ออกผลหนึ่งครั้ง เป็นรายได้อีกทาง

เด็กๆ ครูอมรรัตน์ และลุงแดงต่างเดินลัดเลาะในสวนกล้วย เรียนรู้วงจรชีวิตการเกิด เติบโต และเก็บเกี่ยว การเรียนรู้จากชาวสวนตัวจริงทำให้เด็กๆ สนุกกว่าการเปิดอ่านในตำราเป็นไหนๆ แต่การเรียนรู้เรื่องกล้วยกลับไม่ใช่เรื่องกล้วยๆ อย่างที่คิด

น้องกุ้ง ด.ญ. ขนิษฐา พรหมเทพ ทดลองปลูกหน่อกล้วยเล็บมือนางในสวน และเล่าให้ฟังว่า "เราต้องขุดหน่อกล้วยที่พอจะเอามาทำพันธุ์ได้ ดูหน่อที่สมบูรณ์คือใบจะแคบ เรียว มีใบไม่เยอะคะ แล้วขุดหลุมที่ห่างจากต้นอื่นๆ ประมาณวาหรือวาครึ่ง วางหน่อกล้วยแล้วก็ขุดหน้าดินกลบลงไป เพราะหน้าดินจะมีปุ๋ยอยู่คะ"

ขณะที่ลุงแดงตัดหน่อกล้วยใบกว้างทิ้ง ซึ่งเป็นหน่อที่ไม่ปล่อยให้เติบโตเพราะต้นไม่สมบูรณ์ รอบๆ ต้นแม่ควรเหลือหน่อกล้วยใบแคบเพียง 2-3 ต้นเท่านั้น เพื่อให้หน่อกล้วยได้รับธาตุอาหารจากดินอย่างเต็มที่ และเติบโตงอกงามออกดอกออกผลที่สมบูรณ์ต่อไป

จากหน่อเล็กๆ เติบโตเป็นต้น เริ่มออกปลีกล้วยใช้เวลา 8 เดือน รออีก 2 เดือน ก็สามารถตัดเครือกล้วยได้ รวมแล้วใช้เวลาไม่ถึงปี ก็สามารถกินหรือเอาไปขายได้ไม่นานเกินรอ

"ลุงแดง กล้วยเครือนี้ตัดได้รึยังคะ" น้องจูนเอ่ยถามลุงพลางชี้ไปยังเครือกล้วยที่โน้มต่ำลง

เมื่อลุงแดงเห็นว่ากล้วยสุกพร้อมตัดได้แล้ว จึงให้เด็กๆ ลองทำหน้าที่เกษตรกรตัวน้อย "เราต้องใช้มีดฟันตรงกลางลำต้นให้เครือกล้วยโน้มลงมา แล้วเราก็จับเครือกล้วยไว้ ถึงจะตัดได้ ไม่ให้กล้วยกระแทกกับพื้นคะ"
น้องกุ้งบอกเล่าวิธีการตัดกล้วยที่ได้รับการถ่ายทอดวิชาจากเกษตรกรตัวจริง

ทีนี้ถึงคราวที่เด็กๆ ต้องสังเกตเองว่ากล้วยเครือไหนตัดได้แล้วบ้าง แรกๆ เด็กๆ ก็ใช้วิธีเดากันเอง ผิดบ้างถูกบ้าง แต่พอลุงแดงบอกเคล็ดลับง่ายๆ เดี๋ยวเดียวเด็กๆ ก็รู้ได้ไม่ยากนัก

"ดูผลกล้วยที่ไม่มีเหลี่ยมคะเพราะถือว่าแก่เต็มที่ หรือไม่ก็ดูที่ปลายของผลกล้วย หากแห้งเป็นสีดำหมด แสดงว่าใช้ได้แล้ว" น้องจูนเลาการสังเกตกล้วยเมื่อถึงคราวเก็บเกี่ยวให้ฟัง
โดยมีน้องกุ้งกล่าวเสริมวิธีสังเกตที่ตัวเองรู้อีกวิธีหนึ่งว่า "เราตัดกล้วยมาผ่าดูข้างในสักลูกก็ได้คะ ถ้าเนื้อข้างในเป็นสีขาวคือยังไม่สุก แต่ถ้าเนื้อเป็นสีเหลืองคือสุกแล้ว แสดงวาตัดได้เลยคะ"

ลุงแดงยังให้หัวปลีติดไม้ติดมือกลับบ้านด้วย น้องกุ้งบอกว่า "หัวปลีเอามาหั่นชุบแป้งทอด อร่อยมากค่ะ หรือว่าเอาไปลวกจิ้มน้ำพริก จะกินสดๆ เลยก็ได้"

จากสวนสู่การเพิ่มมูลค่าของกล้วยเล็บมือนางโดยการแปรรูปเป็นกล้วยอบน้ำผึ้ง ของฝากจากชุมพร ครูอมรรัตน์พาเด็กๆ ไปเรียนรู้จากครูผู้เชี่ยวชาญเรื่องการอบกล้วย เด็กๆ เรียกกันว่า "ป้าอี๊ด" เพ็ญศรี มากผล

วันนี้ป้าอี๊ดยินดีเปิดโรงอบกล้วย สอนเด็กๆ ทุกขั้นตอนอย่างไม่หวงวิชา

น้องกุ้งตั้งอกตั้งใจเรียนรู้เป็นพิเศษ และบอกว่า "ทำกล้วยอบน้ำผึ้งต้องใช้กล้วยเล็บมือนางที่สุกมากๆ

เลยค่ะ ตัดหัวตัดท้ายออกนิดหน่อย แล้วปอกเปลือกให้หมดห้ามเหลือเส้นใยไว้ แล้วนำไปอบในเตาอบค่ะ"

จากอดีตชาวบ้านทำกล้วยอบด้วยการตากแดดใช้เวลา 4 วัน 4 คืน จะได้กล้วยที่หอมหวานอร่อยจากธรรมชาติ กาลเวลาผ่านไปมีการพัฒนามาใช้ตู้อบตั้งแต่ปี 2541 จนปัจจุบันร้านค้าทุกร้านเปลี่ยนมาใช้ตู้อบกันหมด ไม่ต้องมีปัญหาเรื่องแดด ลม ฝน อีกทั้งประหยัดเวลาไปครึ่งต่อครึ่ง

"อบกล้วย 1 วัน 1 คืน แล้วต้องเอากล้วยออกจากตู้อบ เพื่อให้น้ำหวานเยิ้มออกมา ทิ้งไว้สักพัก เรียงใส่ในแผง เอาเข้าตู้อบอีก 1 วัน 1 คืนค่ะ" น้องกุ้งบอกเล่าหลังจากตั้งใจเรียนรู้การอบกล้วยจากป้าอึ๊ดมาอย่างดี

ผ่านไป 2 วัน 2 คืน กล้วยเล็บมือนางสุกกลายเป็นกล้วยอบน้ำผึ้ง เก็บไว้กินได้นาน เป็นการถนอมอาหารที่ดี ที่สำคัญเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับชุมชนแถมยังอร่อยอีกด้วย

หลักสูตรท้องถิ่นวิชาว่าด้วยกล้วยเล็บมือนางในวันนี้ ทำให้เด็กๆ ในชุมชนพ่อตาหินช้างภูมิใจกับทรัพยากรที่มีคุณค่าในชุมชนของตัวเอง เด็กๆ พร้อมจะต่อยอดการเรียนรู้โดยการแปรรูปกล้วย จะเป็นเมนูอะไรเด็กๆ ภูมิใจนำเสนอ ใน**รายการ ทุ่งแสงตะวัน ตอน "กล้วยเล็บมือนาง" เช้าวันเสาร์ที่ 18 ก.ค. เวลา 06.25 น. ทางช่อง 3** www.payai.com