เฉาก๊วยทำมาจากอะไร

นำเสนอเมื่อ : 19 ก.พ. 2552

เฉาก๊วย ขนมหวานสีดำคล้ายวุ้น กินกับน้ำเชื่อมใส่น้ำแข็ง ...หวานและเย็นชื่นใจ สมัยที่ยังไม่มีน้ำแข็งเขากินเฉาก๊วยโรยน้ำตาลทราย เทานี้ก็อรอยถมไป

เฉาก๊วยทำมาจากพืชชื่อเดียวกัน เป็นพืชล้มลุกประเภทคลุมดิน ต้นเล็ก ลักษณะคล้ายต้นสะระแหน่ เพียงแต่ใบใหญ่กว่าและเรียวแหลม สมัยก่อนไทยต้องสั่งต้นเฉาก๊วยแห้งจากเมืองจีนมาทำเฉาก๊วยปีละนับล้านบาท มา ๒๐ ปี นี้เอง จึงมีคนไทยนำพันธุ์เฉาก๊วยมาปลูกในเมืองไทย ทำรายได้ให้แก่ผู้ปลูกไม่น้อย

การทำเฉาก๊วยไม่ได้มีกรรมวิธีสลับซับซ้อนอะไรเลย เพียงนำต้นเฉาก๊วยมาต้มเอาเมือก แล้วผสมแป้งมันให้อยู่ตัว เทานี้ก็เป็นอันเสร็จพิธี

คนจีนเชื่อว่าเฉาก๊วยมีสรรพคุณแก้ร้อนใน ไข้หวัด ความดันโลหิตสูง เบาหวาน ตับอักเสบ และแก้อักเสบ

พอพูดถึงเฉาก๊วย หลายคนก็เกิดสงสัยอีกว่า น้ำนมถั่วเหลืองนั้น ทำอย่างไรจึงเป็นเต้าฮวย “ซองคำถาม” ไปซอกแซกถามมาจึงรู้ว่า เขาเอาหินยิปซัมผสมกับน้ำนมถั่วเหลือง จึงขนอย่างวุ้น ยิปซัมเป็นแร่ชนิดหนึ่ง บางทีก็เรียกว่า หินฟองเต้าหู้ ส่วนเต้าหู้ซึ่งแข็งกว่าเต้าฮวย เขากลับไม่ได้ใส่หินยิปซัม แต่ใส่เพียงน้ำเกลือเท่านั้น

เรื่องวุ้นเคยตอบไว้แล้วในหนังสือ “๑๐๘ ซองคำถาม” เล่ม ๔

“ข้อมูลสนับสนุนจากหนังสือ ๑๐๘ ซองคำถาม / สำนักพิมพ์สารคดี”