

ເຈົກວ່າຍທຳມາຈາກອະໄຣ

นำเสนอด้วย : 19 ก.พ. 2552

เจ้ากวาง ขنمหวานสีดำคล้ายวุ้น กินกับน้ำเชื่อมใส่น้ำแข็ง ...หวานและเย็นชื่นใจ สมัยที่ยังไม่มีน้ำแข็ง เขากินเจ้ากวางโดยนำตาลทราย เทานี้ก็อร่อยถูกใจไป

เจ้ากวางทำมาจากพืชชื่อเดียวกัน เป็นพืชล้มลุกป่าเกือบจะดิน ต้นเล็ก ลักษณะคล้ายต้นสะระแห่น เพียงแต่ใบใหญ่กว่าและเรียวแหลม สมัยก่อนไทยต้องส่งต้นเจ้ากวางแหงจากเมืองจีนมาทำเจ้ากวางปีลันบานบท มา ๒๐ ปี นี้เอง จึงมีคนไทยนำพันธุ์เจ้ากวางมาปลูกในเมืองไทย ทำรายได้ให้แก่ผู้ปลูกไม่น้อย

การทำเจ้ากวยไม่ได้มีกรรมวิธีสับซับซ้อนอะไรเลย เพียงนำต้นเจ้ากวยมาต้มเอาเมือกแล้วผสมแป้งมันให้อยู่ด้วยกันเป็นอันเสร็จพิชี

คนจีนเชื่อว่าเจ้ากวางมีสรรพคุณแก้ร้อนใน ไข้หวัด ความดันโลหิตสูง เบ้าหวาน ตับอักเสบ และแก้อักเสบ

ພອພຸດສຶ່ງເຈາກວຍ ລູລາຍຄນົກເກີດສົງສ້າຍອີກວ່າ ນໍາມານຸ່ມຄ້ວ່າເຫຼືອນັ້ນ ທ່ານຍ່າງໄຮຈູ່ເປັນເຕົາວຍ
“ຊອງຄຳດາມ” ໄປໂທກແຜກຄາມມາຈຶ່ງຮູວ ເຂົາເຂົ້າທີ່ນີ້ຢືນປັບປຸງຜົມກັບນໍາມຄ້ວ່າເຫຼືອ ຈຶ່ງຂອນຍາງວຸນ
ຢືນປັບປຸງເປັນແຮ້ຮັດໜຶ່ງ ບາງທີ່ກີເຮົາກວ່າ ທິນຝອງເຕົາຫຼຸ ສວນເຕົາຫຼູ້ຊື່ງແໜ້ງກວາເຕົາວຍ ເຂົາກັບໄມ້ໄດ້ໄສ໌ທີ່ນີ້ຢືນປັບ
ແຕ່ໄສ໌ເພີຍງໍນໍາເກລືອທານັ້ນ

เรื่องวันเดย์ตอปไว้แล้วในหนังสือ “๑๐๙ ช่องคำราม” เล่ม ๔

“ข้อมูลสนับสนุนจากหนังสือ ๑๐๘ ช่องคำถ้าม / สำนักพิมพ์สารคดี”