

กัลยาณวณิช - บ้านผลิตข้าวหมากแห่งสุดท้ายในคลองสมเด็จ

กัลยาณวณิช เป็นชื่อของแหล่งผลิต ลูกแป้งข้าวหมากแบบโบราณ ที่ยังคงสืบทอดภูมิปัญญาการทำลูกแป้งอยู่ในย่าน คลองตลาดสมเด็จ เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร ซึ่งได้รับการกล่าวถึงว่าเป็นหนึ่งในผู้ผลิตลูกแป้งข้าวหมากดั้งเดิมที่เหลืออยู่เพียงไม่กี่แห่งของชุมชนคลองสมเด็จฯ

ประวัติความเป็นมา

บ้านกัลยาณวณิชเป็นบ้านเก่าแก่ที่สืบทอดการทำ ลูกแป้งข้าวหมาก จากรุ่นสู่รุ่น โดยเป็นภูมิปัญญาการหมักอาหารแบบไทยโบราณ ลูกแป้งนี้ไม่ได้ใช้เพียงทำข้าวหมากเท่านั้น แต่ยังถูกนำไปใช้ในครัวเรือน เช่น การหมักอาหารบางชนิด เพราะในลูกแป้งมีส่วนผสมของสมุนไพรและเครื่องเทศที่ช่วยสร้างกลิ่นรสเฉพาะตัว พื้นที่คลองสมเด็จเจ้าพระยา หรือคลองสมเด็จฯ เป็นชุมชนเก่าแก่ฝั่งธนบุรี มีประวัติความเป็นมายาวนาน เป็นพื้นที่ที่มีตลาดและชุมชนหลากหลายวัฒนธรรมมาตั้งแต่สมัยต้นกรุงรัตนโกสินทร์

ผลิตภัณฑ์หลัก : ลูกแป้งข้าวหมาก

ลูกแป้งข้าวหมาก คือหัวใจสำคัญของการทำข้าวหมาก

ส่วนประกอบโดยทั่วไป ได้แก่

- แป้งข้าวเจ้า
- สมุนไพรพื้นบ้าน
- เครื่องเทศ
- เชื้อจุลินทรีย์ธรรมชาติ เช่น ราและยีสต์ที่ช่วยในการหมัก

เมื่อนำลูกแป้งไปหมักกับข้าวเหนียว จะเกิดกระบวนการเปลี่ยนแป้งในข้าวให้เป็นน้ำตาล ทำให้เกิดรสหวาน กลิ่นหอม และมีน้ำหมักธรรมชาติ

ขั้นตอนการทำแบบภูมิปัญญาโบราณ

กระบวนการทำลูกแป้งของกัลยาณวณิชยังคงใช้วิธีดั้งเดิม ได้แก่

1) เตรียมวัตถุดิบ

นำแป้งและสมุนไพรต่าง ๆ มาผสมตามสูตรเฉพาะ

2) ปั้นเป็นก้อน

ปั้นเป็นลูกกลมขนาดเล็ก

3) ปั่นเชื้อ

นำไปพักเพื่อให้จุลินทรีย์ธรรมชาติเติบโต

4) ตากแดด

ใช้แสงแดดช่วยลดความชื้น ทำให้เก็บรักษาได้นาน

5) นำไปจำหน่าย

ส่งต่อให้ผู้ที่ทำข้าวหมากหรือผู้ที่นำไปใช้ในการหมักอาหาร

ผู้สืบทอดภูมิปัญญา

ข้อมูลจากการบันทึกเรื่องราวของชุมชนระบุว่า ผู้ผลิตในบ้านกัลยาณวณิชยังคงทำลูกแป้งด้วยตนเอง แม้ตลาดจะลดลงมากเมื่อเทียบกับอดีต โดยผลิตประมาณ เดือนละ 2,000 ลูก และจำหน่ายในราคาประมาณ ลูกละ 4 บาท ลูกแป้งส่วนใหญ่เป็นลูกแป้งเก่าและผู้ซื้อจากต่างจังหวัดที่ยังต้องการผลิตภัณฑ์แบบดั้งเดิม

ความสำคัญทางวัฒนธรรม

บ้านกัลยาณวณิชไม่ได้เป็นเพียงสถานที่ผลิตสินค้า แต่เป็น แหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาการหมักอาหารไทย คุณค่าที่สำคัญ ได้แก่

ด้านอาหาร

- เป็นตัวอย่างของการใช้จุลินทรีย์ธรรมชาติในอาหาร
- แสดงความรู้เรื่องการถนอมอาหารของคนไทย

ด้านวัฒนธรรม

- สะท้อนวิถีชีวิตชุมชนริมคลอง
- เชื่อมโยงกับตลาดและครัวเรือนในอดีต

ด้านการอนุรักษ์

- เป็นองค์ความรู้ที่เสี่ยงสูญหาย เพราะคนรุ่นใหม่สนใจน้อยลง
- กระบวนการผลิตต้องอาศัยประสบการณ์ ไม่ใช่เพียงสูตรอาหาร

ปัญหาและความท้าทาย

ปัจจุบันลูกแป้งข้าวหมากได้รับความนิยมลดลง เพราะคนจำนวนมากหันไปใช้วัตถุดิบสำเร็จรูป เช่น ผงฟู หรือยีสต์ที่หาซื้อได้ง่ายและสะดวกกว่า ทำให้ตลาดของลูกแป้งแบบดั้งเดิมลดลงอย่างต่อเนื่อง

คุณค่าที่เหมาะสมสำหรับใช้เป็นแหล่งเรียนรู้

หากนำไปใช้เป็น แหล่งเรียนรู้ชุมชน / โครงการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถจัดประเด็นศึกษาได้ เช่น

ประเด็น	สิ่งเรียนรู้
ภูมิปัญญาอาหารไทย	การหมักและถนอมอาหาร
วิทยาศาสตร์	จุลินทรีย์ การเปลี่ยนแปลงเป็นน้ำตาล
สังคมศึกษา	วิถีชีวิตชุมชนคลองสาน
เศรษฐกิจชุมชน	การรักษาอาชีพดั้งเดิม
การอนุรักษ์	การส่งต่อองค์ความรู้สู่คนรุ่นใหม่

“กัลยาณวณิช” คือหนึ่งในบ้านที่ยังรักษาภูมิปัญญาการทำลูกแป้งข้าวหมากแบบดั้งเดิมของชุมชนคลองสมเด็จพระเจ้าพระยา เป็นตัวแทนของความรู้พื้นบ้านไทยที่เชื่อมโยงอาหาร วิทยาศาสตร์ และวิถีชีวิตริมคลอง แม้ปัจจุบันตลาดจะลดลง แต่คุณค่าทางวัฒนธรรมยังคงมีความสำคัญอย่างมาก

เอกสารอ้างอิง

มูลนิธิเล็ก-ประไพ วิริยะพันธุ์. (ม.ป.ป.). แป้งข้าวหมากที่คลองตลาดสมเด็จฯ: กัลยาณวณิช บ้านผลิตข้าวหมากแห่ง
สุดท้ายในคลองสมเด็จฯ. <https://lek-prapai.org/home/view.php?id=184>