



แห้วสุพรรณ

เรียบเรียง : นางภาววรรณ คุณากรวงศ์



“แห้ว” พืชเศรษฐกิจคู่เมืองสุพรรณ

แต่คำว่า แห้ว อาจทำให้บางคนเรียกแทนการออกห้รักคุณ ถึงขั้นมีการตั้งชื่อใหม่ว่า “สมหวัง” แต่ความจริงแล้ว แห้วเป็นพืชที่มีประโยชน์มากมายและรสชาติอร่อย



แห้วหรือแห้วจีน

มีชื่อภาษาอังกฤษว่า วอเตอร์นัท (water nut) หรือ ไชนีสวอเตอร์เชสต์นัท (Chinese water chestnut) หรือ มาไต (Matai) แห้วเป็นพืชดั้งเดิมของแถบร้อน ขึ้นเองตามธรรมชาติในประเทศทางแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีการนำแห้วมาปลูกเป็นครั้งแรกในประเทศทางแถบอินโดจีนหรือจีน ภาคตะวันออกเฉียงใต้ ปัจจุบันมีการปลูกแห้วเป็นการค้าในประเทศจีน ฮองกง ฟิลิปปินส์ สหรัฐอเมริกา (รัฐฮาวาย) อินเดีย อเมริกาใต้ และประเทศไทย ไม่ทราบแน่ชัดว่ามีการปลูกแห้วเป็นการค้าในประเทศไทยเมื่อใด แต่มีผู้นำแห้วมาปลูกที่จังหวัดเชียงราย นานมาแล้ว และได้นำมาปลูกในเขตอำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี เมื่อปี พ.ศ. ๒๔๙๓ ปรากฏว่าปลูกได้ผลดี ได้ผลผลิตหัวสดถึงไร่ละ ๔,๐๐๐ กิโลกรัม ราคาในขณะนั้นกิโลกรัมละ ๑๒-๑๕ บาท ทำกำไรมากมายให้แก่ผู้ปลูก จึงมีการปลูกแห้วเพิ่มขึ้นขยายเนื้อที่ออกไป ทำให้ราคาลดลงเรื่อยๆ จนเหลือราคากิโลกรัมละ ๒ บาทในปี พ.ศ. ๒๕๑๐ การขยายเนื้อที่ปลูกจึงไม่กว้างขวางออกไปมากนัก แต่ก็ยังมีผู้นิยมปลูกแห้วกันอยู่มากพอสมควร ปัจจุบันมีการปลูกแห้วมากแถวสองฝั่งแม่น้ำท่าจีน เขตอำเภอเมือง อำเภอศรีประจันต์ อำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี เนื้อที่ปลูกประมาณ ๕๐๐-๑,๐๐๐ ไร่



แห้วสุพรรณ

เรียบเรียง : นางภควรรณ คุณากรวงศ์



แห้วดีศรีประจันต์ สุพรรณบุรี

ถ้ามาสุพรรณสิ่งหนึ่งที่ไม่ควรพลาดคือการลองลิ้มชิมแห้ว ว่ากันว่าแห้วสุพรรณโดยเฉพาะแห้วอำเภอศรีประจันต์ อร่อยที่สุด หนาแห้วที่ศรีประจันต์เป็นแห้วจีน (Water chestnut) ซึ่งเจริญเติบโตได้ดีในดินที่มีลักษณะพิเศษคือ คล้ายชั้นดินดาน ลึกประมาณ ๕๐ – ๗๐ เซนติเมตร ซึ่งเหมาะสมในการปลูกแห้วจีนเป็นอย่างมาก เพราะเมื่อแห้วจีน ลงหัว หัวของแห้วจีนจะไปกองหรือแผ่ขยายในบริเวณชั้นดินดานทำให้สะดวกในการเก็บเกี่ยว ตลอดสองข้างทางริมถนนสาย ๓๔๐ (สุพรรณ-ชัยนาท) ช่วงตำบลวังยาง ตำบลมดแดง ก่อนถึงตัวอำเภอศรีประจันต์ มีร้านขายของฝากเมืองสุพรรณ แทบทุกร้านจะมีผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแห้ว แห้วดิบ แห้วสดรสอร่อย หรือแห้วกระป๋อง ให้ซื้อกินหรือเป็นของฝากราคาก็ไม่แพง และถ้าโชคดีก็อาจจะได้ชมวิธีการทำนาแห้วและการเก็บหัวแห้ว ซึ่งหากได้ชมแล้วจะต้องบอกว่า ไม่ง่ายเลยกว่าจะได้เป็นแห้วสีขาวนวล เนื้อกรอบนุ่มรสหวานอร่อย



แห้วสุพรรณ

เรียบเรียง : นางภาวรรณ คุณากรวงศ์

แก้ร้อนในและกระหายน้ำ

แก้อาการคลื่นไส้ อาเจียน แก้ไอ

น้ำแห้วต้มดื่มช่วยเรื่องอาหารไม่ย่อย และช่วยกระตุ้นความอยากอาหารสำหรับเด็ก

รักษาโรคเบาหวาน และความดันโลหิตสูง

บำรุงร่างกายแข็งแรง

บำรุงปอดให้แข็งแรงและทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ขับน้ำนม และขับปัสสาวะ

ลดอัตราความเสี่ยง การเกิดโรคหลอดเลือดอุดตัน โรคมะเร็ง

ช่วยบำรุงผิวหนัง

ช่วยขับเสมหะ บรรเทาอาการคออักเสบ

เนื้อแห้วสด บดใช้ทาผิวที่เป็นหูด จะทำให้หูดนิ่มหรืออ่อนลง

บรรเทาท้องผูก ช่วยระบบขับถ่าย รักษาโรคริดสีดวง

ข้อห้ามในการรับประทานแห้ว
ผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับกระเพาะ หรือม้าม ควรหลีกเลี่ยงจากการรับประทานแห้ว



แห้วสุพรรณ

เรียบเรียง : นางภาวรรณ คุณากรวงศ์



ความเชื่อเกี่ยวกับแห้ว

แม้ว่าแห้วจะมีรสชาติที่อร่อยและมีเนื้อที่กรุบกรอบ รวมถึงมีคุณสมบัติหรือสรรพคุณมากมายก็ตาม แต่ขึ้นชื่อว่าแห้วแล้ว หลายคนก็คงไม่อยากจะรับประทานหรืออาจฟังดูแล้วไม่ชอบใจนักด้วยเหตุนี้จึงทำให้หลายคนพยายามเปลี่ยนชื่อจาก **แห้ว** เป็น **สมหวัง** แทน ในขณะที่เดียวกันแห้ว ไม่นิยมนำมาเป็นของฝากหรือของขวัญ เนื่องในงานสำคัญหรือโอกาสต่างๆ เพราะแห้วมีความหมายเป็นอีกนัยยะหนึ่งว่าความไม่สมหวังหรือความผิดพลาดจากสิ่งที่หวังไว้ต่างๆ นั่นเอง



สาเหตุที่แห้วเป็นคำที่ใช้แทนความไม่สมหวังก็สืบเนื่องมาจากในปี พ.ศ. ๒๔๘๒ หนังสือเล่มหนึ่ง มีชื่อเรื่องว่า **“สามเกลอ”** แต่งโดย พล.นิกร, กิมหงวน ของ ป.อินทรปาลิต บอกเล่าถึงเรื่องราวของชายคนหนึ่งที่มีชื่อว่า **“แห้ว โหระพากุล”** นายแห้วเป็นคนรับใช้ที่อยูในบ้านเศรษฐีและมีความซื่อสัตย์จงรักภักดีแต่มีอุปนิสัยที่ทะเล้น ทะเลิ่ง เป็นคนตลกเฮฮาและมักทำอะไรผิดพลาด ไม่มีความสมหวังหรือไม่ประสบความสำเร็จอยู่เสมอนี้จึงกลายเป็นจุดเริ่มต้นของคำว่าแห้วและหนังสือเล่มนี้ก็ได้รับความนิยมมาอย่างยาวนานจึงได้มีการนำมาสร้างเป็นภาพยนตร์หรือละครหลายเรื่องทั้งหมดนี้จึงเป็นที่มาของคำว่าแห้วที่ถูกนำมาใช้แทนความหมายของความผิดหวังในปัจจุบันนั่นเอง



แห้วสุพรรณ

เรียบเรียง : นางภควรรณ คุณากรวงศ์



ผลิตภัณฑ์ที่นำแห้วมาแปรรูปได้ทั้งของคาวและของหวาน



น้ำแห้วต้ม



แห้วเฟรนช์ฟรายส์



พายแห้ว



ตะโก้แห้ว



ห่อหมกแห้ว



หลนแห้ว



แกงส้มแห้ว



แห้วสุพรรณ

เรียบเรียง : นางภควรรณ คุณากรวงศ์



ขอบคุณภาพประกอบเนื้อหา

- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี
- ครัวล้นทุ่ง ข้าวช่อง ๘
- สมหวัง@วังยาง

- <http://www.suphan.biz>
- <http://www.pantip.com>
- <https://www.thailandpostmart.com>
- <https://www.sanook.com>

ข้อมูลอ้างอิง :

“นาแห้วสุพรรณบุรี” [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://www.suphan.biz/waternut.htm>. (วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔)

มูลนิธิโครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร.

“แห้ว” [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <https://www.saranukromthai.or.th/>(วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔)

ไมตรี ระงับพิศม์.(๒๕๒๖). เศรษฐกิจการผลิตแห้วเงินในจังหวัดสุพรรณบุรี.(วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต) (วท.ม.) กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสุพรรณบุรี. ข้อมูลการผลิตและการตลาดแห้วเงิน จังหวัดสุพรรณบุรี. สุพรรณบุรี : สำนักงานพาณิชย์ จังหวัดสุพรรณบุรี. ๒๕๓๗.

“แห้ว กับประวัติที่คุณไม่เคยรู้มาก่อน พร้อมชวนมากินแห้วที่ไม่แห้วอย่างที่คิด” [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <https://kaset.today> (วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔)

