

ปีที่ 30 ฉบับที่ 10752 วันเสาร์ที่ 18 สิงหาคม พุทธศักราช 2550 หน้า 23

ผลไม้แช่อิ่ม 'ขายได้ขายดี'

เปิดสูตรดั้งเดิม

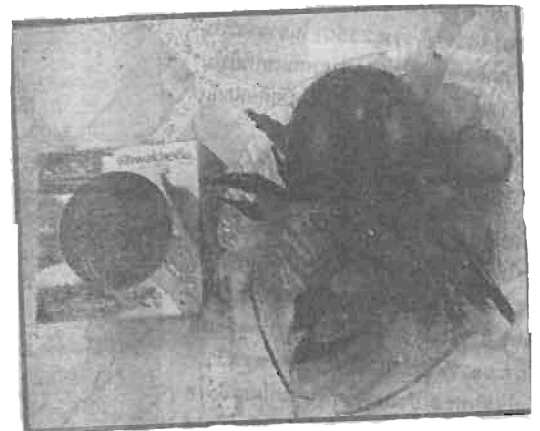
'บอระเพ็ด' มาแรง

ปกติเป็นคนไม่ค่อยชอบทานผลไม้แช่อิ่มนัก เพราะไม่ชอบความหวานเจี๊ยบ ชอบทานผลไม้สดๆ มากกว่า แต่เมื่อได้ทานผลไม้แช่อิ่มของ คุณฉวีวรรณ หัตถกรรม ประธานกลุ่มแม่บ้านบางพรหมสร้างสรรค์ และ ประธานกลุ่มสตรีพัฒนา อ.บางกนที่ จ.สมุทรสงคราม ก็ต้องหยิบซำแล้วซำเล่า เพราะกรอบดี ที่สำคัญไม่หวานอย่างที่คิด และที่คิดว่าจะขมอย่างบอระเพ็ดก็ไม่ขมสักนิด

ผลไม้แช่อิ่มของเธอ มีหลากหลาย ทั้งลูกตำลึง บอระเพ็ด พริก ส้มโอ มะละกอ และมะนาว ฯลฯ ในจำนวนนี้ต้องบอกว่าบอระเพ็ดเป็นตัวเอกเลยทีเดียว

เพราะอย่างที่รู้ๆ กันอยู่บอระเพ็ดดิบๆ มันขมจนไม่รู้จะขมอย่างไร แต่ด้วยการรมวิธีแช่อิ่มของคุณฉวีวรรณที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษทำให้บอระเพ็ดแช่อิ่มของเธอมีชื่อเสียงไปไกล ไครๆ ก็อยากมาชิม มาซื้อ และอยากมาเรียนรู้วิธีการทำ

ก่อนจะไปถึงขั้นตอนการทำผลไม้แช่อิ่ม คุณฉวีวรรณเล่าว่า "ตอนแรกทำผลไม้แช่อิ่มเล็กๆ น้อยๆ ช่วยงานบุญอะไรพวกนี้ จนเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนเข้ามาเห็น จึงบอกให้ตั้งกลุ่มเมื่อปี 2530 โดยเริ่มจากการทำบอระเพ็ด เพราะบรรพบุรุษทำมาตั้งแต่สมัยย่าประมาณร้อยกว่าปีแล้ว เมื่อก่อนสมัยย่าทำเขาจะไม่ออกมา摆摊 จะไม่ออกมาให้คนเห็นเขาจะปิดบัง เก็บสูตร จนมาตั้งกลุ่มก็ต้องมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอนแรกไม่ค่อยมีใครมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้เท่าไร จนมาประกวดอาหาร การถนอมอาหารด้วยเกลือไอโอดีนในระดับจังหวัด และได้รับระดับประเทศ 2 ปีซ้อน ปีแรกได้บอระเพ็ด ปีหลังได้มะนาว ตั้งแต่เริ่มเขาก็มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ จนก็สนใจ



การแช่ผลไม้ทุกตัวของคุณฉวีวรรณ เธอรับประทาน แปรรูปเสร็จแล้วไม่มีตัวไหนมีรสขม หรือสเผ็ดเลยสักชนิด เว้นแต่มะขามหรือมะขามเปรี้ยวที่ยังติดรสขมอยู่บ้าง จึงเป็นผักที่ทำไต่ยากที่สุด รองลงมาคือส้มโอ ซึ่งต้องนำมาขัดผิวก่อนด้วยกระดาษทรายน้ำ แล้วถึงจะเอาใส่ในออก แล้วก็น้ำเกลือเป็นเวลา 2 เดือน เพราะผิวส้มโอขมมาก ถ้าเทียบกับบอระเพ็ดแล้วขมจืดรสขมได้ยากกว่า

ในฐานะบอระเพ็ดเป็นตัวเอง และเป็นตัวทำเงิน เพราะขายกิโลกรัม (กก.) ละ 500 บาท เลยขอให้คุณฉวีวรรณอธิบายวิธีการทำอย่างละเอียด เมื่อใครสนใจจะนำไปทำกินทำขายกันบ้าง

คุณฉวีวรรณแจ้งว่า ก่อนอื่นต้องคัดบอระเพ็ดที่อ่อนโตเหมาะสม ไม่เล็กจนเกินไป มาตัดเป็นท่อนและมาลอกเปลือก เสร็จแล้วนำมาแช่เกลือหนึ่งคืนถึงจะมาลอกได้ แล้วแช่น้ำเกลือต่อไป และต้องเปลี่ยนน้ำทุกวัน ที่สำคัญทุกครั้งที่มาเปลี่ยนน้ำจะต้องใช้ก้อนสารส้มแกว่งไปในน้ำเกลือทุกครั้ง ต้องแช่ไปประมาณ 15 วัน และใน 15 วันก็ต้องเปลี่ยนน้ำเกลือทุกวันไม่ใช่ว่าแช่แล้ว แช่เลย บางคนเข้าใจว่า แช่เกลือแล้วแช่ทิ้งไว้เลย ถ้าไม่เปลี่ยนน้ำเกลือก็จะเน่า พอครบ 15 วันแล้วก็เปลี่ยนเป็นน้ำจืดให้ความเค็มหายไป แล้วแช่น้ำปูน 1 คืน วันรุ่งขึ้นล้างน้ำปูนให้สะอาด ตั้งน้ำให้เดือดแล้วนำบอระเพ็ดที่ทำความสะอาดแล้วลงไปต้มในน้ำเดือด

ประมาณ 15 นาที แล้วแช่น้ำเย็นไว้จนกว่าน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้จะเย็น แล้วนำขึ้นให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นไปแช่น้ำเชื่อม ทิ้งไว้ 1 คืน รุ่งขึ้นตั้งบอระเพ็ดออก นำน้ำเชื่อมตั้งไฟแล้วเพิ่มความหวาน พอน้ำเชื่อมเย็นก็นำบอระเพ็ดไปแช่ต่อ ทำประมาณ 10-15 วัน ถึงจะทานได้

คุณฉวีวรรณย้ำว่า สำหรับน้ำเชื่อมต้องทำหวานแบบอ่อนๆ ก่อน ถ้าทำหวานทีเดียวจะทำให้บอระเพ็ดไม่สวย จะเหี่ยว ทั้งนี้จะใช้อัตราส่วนบอระเพ็ด 1 กก. น้ำตาล 3 กก. ซึ่งต้องทยอยใส่ไปทุกวันให้ครบ 3 กก.

ฟังวิธีการทำแล้ว เชื่อว่าทุกคนต้องบอกเป็นเสียงเดียวกันว่าขั้นตอนยุ่งยากมาก ดังนั้นราคาบอระเพ็ดแช่อิ่ม กก.ละ 500 บาท จึงไม่แพงเลย แต่ถ้าลูกค้าจะซื้อปนกับผลไม้แช่อิ่มอื่นๆ จะลดเหลือ กก.ละ 400 บาท

ผักผลไม้ที่นำมาทำแช่อิ่มนั้นส่วนใหญ่สมาชิกปลูกกันเองแล้วนำมาขายให้ หลังจากทำเสร็จคุณ

ฉวีวรรณจะนำไปขายที่ตลาดน้ำเย็นที่อัมพวา และตั้งขายอยู่ที่บ้านของเธอ ซึ่งจะมีคนทั่วไปและกลุ่มนักศึกษา มาดูงาน นอกจากนี้พวกที่ทำบุญเลี้ยงพระก็จะมาซื้อไปถวายพระ ทั้งนี้สมาชิกจะมีรายได้จากการทำผลไม้แช่อิ่มตกประมาณเดือนละ 1,000 บาท

การทำผลไม้แช่อิ่มของกลุ่มแม่บ้านนี้ ถือเป็นอาชีพเสริมของสมาชิกที่มีอยู่ 15 คน ส่วนใหญ่ทำสวนส้มโอ และสวนลิ้นจี่กันอยู่แล้ว ฉะนั้นช่วงมีนาคม-เมษายน ทุกคนจะสาละวนอยู่กับสวนลิ้นจี่ก็จะหยุดทำผลไม้แช่อิ่มไปเลย

คุณฉวีวรรณบอกว่า ที่อ่างทองก็มีการทำผลไม้แช่อิ่มเช่นกัน หรือตลาดน้ำเย็นที่อัมพวาก็มี แต่รสชาติจะไม่เหมือนกัน และจะไม่เขียวสดแบบของเธอ เพราะการทำผลไม้แช่อิ่มต้องใจเย็น ถ้าทำแบบรีบๆ สีจะไม่สวย

นอกจากจะทำผลไม้แช่อิ่มแล้ว กลุ่มแม่บ้านสตรีพัฒนายังทำผลไม้กวนและอบแห้งด้วย อย่างเช่น เปลือกส้มโอกวน ตะลิงปลิงอบแห้ง ฯลฯ

ด้วยความที่ทำงานเป็นอาชีพเสริม ประกอบกับผลไม้แช่อิ่มต้องใช้เวลาทำนานหลายวัน ดังนั้นถ้าลูกค้าจะสั่งปั๊บแล้วให้ได้ปั๊บ คุณฉวีวรรณรีบพูดเลยว่า เป็นไปไม่ได้ ต้องบอกกันเนิ่นๆ เพื่อจะได้มีเวลาทำ เพราะกลุ่มแม่บ้านมีงานหลายอย่าง ไม่ใช่แค่ทำผลไม้แช่อิ่มอย่างเดียว บางวันต้องไปทำอาหารเมื่อมีแขกมาพักที่บ้านแสงตะวัน (โฮมสเตย์)

ลูกค้าบางคนสั่งทำเพื่อที่จะนำไปติดียี่ห้อของตัวเอง คุณฉวีวรรณก็ไม่ตกลงเพราะมองว่า ชื่อของกลุ่มแม่บ้านนี้เป็นที่รู้จักของตลาดดีแล้ว

อยากชิมหรืออยากศึกษาวิธีการทำผลไม้แช่อิ่มสูตรดั้งเดิม 100 กว่าปี ติดต่อคุณฉวีวรรณ ได้ที่ 0-3476-1084 มือถือ 08-1015-5274

• ภาวิณี เจริญยิ่ง •