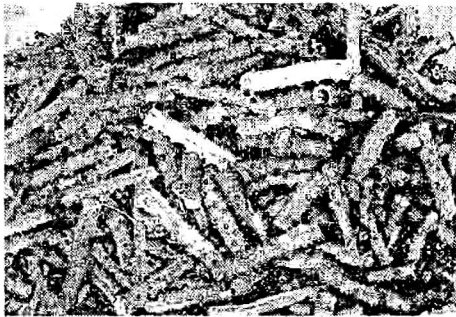


บอระเพ็ดแช่ส้มเปลี่ยนรสขมเป็นหวาน ผลิตภัณฑ์เด็ดกลุ่มแม่บ้านบางพรหม



6 ปิ่นที่ทราบกันว่า บอระเพ็ด เป็นพืชสมุนไพรไม่เลื้อยชนิดหนึ่งที่มีลักษณะเป็นเถาผิวตะปุ่มตะป่ำและมีรสขมจนหาที่เปรียบไม่ได้ และด้วยความขมของบอระเพ็ดนี้เองผู้เฒ่าผู้แก่สมัยก่อนจึงนิยมนำมารับประทานเป็น ยารักษาโรคต่าง ๆ ได้สารพัดแถมยังรับประทานกันแบบสด ๆ เพราะเชื่อว่าความขมของบอระเพ็ดนั้นจะช่วยชะลอความแก่หรือเป็น ยาอายุวัฒนะ ช่วยให้อายุยืนยาว นอกจากนี้สตรีที่มีลูกอ่อนต้องการให้ลูกหย่านมก็ยังนิยมนำบอระเพ็ดมาทาที่หัวนม ซึ่งรสขมก็จะทำให้ลูกเข็ดขยาดและเลิกกินนมแม่ไปได้ในที่สุด แม้ว่าบอระเพ็ดจะมีสรรพคุณครบจักรวาล ก็ยังไม่เป็นที่นิยมของผู้คนมากนักเนื่องจากความขมของมันที่ทำให้รับประทานยากนั่นเอง แต่จากนี้ไปหากเราจะกินบอระเพ็ดคงไม่ต้องทนขมจนติดลิ้นกันอีกต่อไปแล้วเพราะ กลุ่มสตรีเกษตกรพัฒนาตำบลบางพรหม อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม เขาได้รวมตัวกัน 6 คนตั้งกลุ่มแปรรูปบอระเพ็ดแช่ส้ม ขึ้น เนื่องจากเห็นว่าหากใครรับประทานบอระเพ็ดพืชสมุนไพรครบจักรวาลนี้ได้ก็น่าจะเป็นประโยชน์ต่อร่างกายจึงได้นำสูตรต้นตำรับเคลือบการทำพืชผักผลไม้กลับรสชาติหรือบอระเพ็ดแช่ส้มแบบโบราณมาลองทำดูเพื่อให้การรับประทานบอระเพ็ดทำได้ง่ายขึ้น

คุณฉวีวรรณ หัตถกรรม ประธานกลุ่มสตรีเกษตกรพัฒนาตำบลบางพรหม จังหวัดสมุทรสงคราม เจ้าของต้นตำรับบอระเพ็ดแช่ส้มบอกว่าได้

พยายามหัดทำบอระเพ็ดแช่ส้มอยู่นานนับปีจนสัดรสขมได้จนหมดลิ้น ทำให้ได้บอระเพ็ดแช่ส้มที่มีรสหวานอร่อยและแฝงไว้ด้วยคุณประโยชน์ของพืชสมุนไพรครบครัน ปัจจุบันผลิตออกจำหน่ายเป็นสินค้าขึ้นชื่อสร้างรายได้หลักให้สมาชิกในกลุ่ม ส่วนเคลือบและวิธีการทำบอระเพ็ดขมให้หวานนั้น ขั้นตอนแรกให้นำบอระเพ็ดซึ่งมีลักษณะคล้ายเถาวัลย์มาตัดเป็นท่อน ๆ ยาวประมาณ 1 นิ้วครึ่งถึง 2 นิ้ว ลอกเปลือกที่เป็นตะปุ่มตะป่ำและไส้ที่เป็นเส้นออก แล้วนำไปแช่น้ำเกลือในอัตราน้ำบริสุทธิ์ 5 ลิตรต่อ



เกลือ 1 ลิตร แกว่งสารส้มเพื่อให้น้ำใสสะอาดอยู่เสมอและต้องเปลี่ยนน้ำเกลือทุก ๆ วันจนกว่าบอระเพ็ดจะหายขม หลังจากแช่น้ำเกลือประมาณ 1 เดือนแล้ว ให้นำบอระเพ็ดขึ้นแช่น้ำสะอาดทิ้งไว้ 2 คืน จากนั้นนำไปแช่น้ำปูนใสอีก 1 คืน แล้วจึงนำมาล้างทำความสะอาดก่อนที่จะนำไปลวกน้ำร้อนประมาณ 10 นาที แล้วจึงผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ขณะ