

# มติชน

ปีที่ 24 ฉบับที่ 8628 วันอังคารที่ 23 ตุลาคม พุทธศักราช 2544

หน้า 12

วิธีเป็นเศรษฐีเงินล้านกับ

‘ไวน์ผักตบ’

ชนิตร์นัยน์ ณ บางช้าง  
Chanitnai@hotmail.com



**ก**าพผักตบชวาดอกสีม่วงสวยที่มีมาก  
เกินไปในแม่น้ำทั่วประเทศ จนไม่  
สามารถกำจัดได้หมด เป็นปัญหาของสยาม  
เมืองยิ้ม(ไม่ออก) แต่ในอนาคตอาจจะเกิดเหตุ  
การณ์ที่ไม่น่าเชื่อว่าผักตบจะขาดตลาด และมี  
ราคาได้ถึงเพียงนี้ ไม่มีร่องรอยผักตบเหลือให้  
เห็นอีกต่อไป หลังจาก “ค่าตัว” ของผักตบ  
เปลี่ยนเป็นเงินได้!

ปรากฏการณ์ในครั้งนี้คือ การนำผักตบ  
ชวามาทำ “ไวน์” ซึ่งแม้จะเทียบราคาและคุณ  
ภาพไม่ได้กับไวน์อู๋อง ที่ไทยเราต้องเสียเงิน  
ตราให้กับต่างประเทศอยู่ทุกวันนี้

ณ โนนดินแดง แหล่งกำเนิดไวน์ผักตบ  
แห่งใหม่ และไวน์โบหมอน ไวน์สุขภาพปลอด  
สารฆ่าแมลง **ดร.สุรฉัตร สนทอง** ผอ.วิทยาลัย  
เกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์ เล่าถึงที่มาของ  
ไวน์ทั้ง 2 ชนิดว่า เนื่องจากผักตบชวานั้นมีจำ  
นวนมากเกินกว่าจะกำจัดได้หมด จึงคิดหา  
ทางที่จะนำมาใช้ประโยชน์ ซึ่งถ้านำมาทำปุ๋ย  
หรืออย่างอื่น คงไม่มีมูลค่าแน่ๆ กว่าจะคิดค้น  
วิธีที่จะทำให้เกิดมูลค่า กลายเป็นไวน์ก็ใช้เวลา  
พอสมควร

แล้วนำไปทำอย่างอื่นได้ไหม ผอ.ตอบว่าก็  
ได้ แต่ที่ทำไวน์เพราะว่าคนไทยนิยมดื่มไวน์  
จึงไม่อยากให้เงินทองไหลออกนอกประเทศ  
และบางคนก็ไม่มีเงินซื้อไวน์ต่างประเทศแพงๆ  
ได้ อีกประการหนึ่งเพื่อฝึกให้เด็กนักเรียนฝึก  
ประสบการณ์เพื่อไปประกอบอาชีพในอนาคต.

ผอ.บอกว่าไม่ถึงกับได้กำไรอะไรมากมาย  
ขวดหนึ่งก็ถูกแสนถูก ต้นทุนแค่ขวดละ 15  
บาท วัตถุดิบก็ไปเก็บเอามาจากแม่น้ำ ลงทุน  
แค่ค่า ไฟ และขวดบรรจุเท่านั้นเอง

วัตถุดิบของไวน์ผักตบไม่ใช่ใบเพราะว่า  
เหม็นเขียว แต่ให้ใช้แต่ลำต้นแทน ในอนาคต  
ไม่แน่ หากคิดค้นการที่จะทำไม่เหม็นเขียว  
ได้คงจะนำมาใช้ประโยชน์ได้ทั้งหมด

แล้วคิดจะปลูกผักตบไว้เพื่อการนี้หรือไม่  
ท่าน ผอ.หัวเราะจนเห็นฟันขาวว่า ยังไม่คิด  
นี่เป็นแค่โครงการนำร่องเท่านั้น อีกอย่างผัก  
ตบชวาก็มีมากมาย จะทำไวน์ไม่จำเป็นต้อง  
ปลูก ไปถกเอามาได้เลย นอกเสียจากว่าผักตบ  
จะขาดแคลนก็ค่อยมาเริ่มปลูก

ไวน์ผักตบเป็นของแปลกดี คิดจะส่งขาย  
เมืองนอกแข่งกับไวน์อู๋องจากประเทศอื่นๆ  
บ้างหรือไม่ ผอ.วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี  
บุรีรัมย์ตอบอย่างนึกสนุกว่า “ถ้าใครคิดจะทำ  
ขายก็นำไปได้ ให้สูตรไปเป็นวิทยาทาน ไม่คิด  
หาทำไร แต่ขอให้รู้ว่าสามารถเป็นอาชีพเสริม  
ได้เป็นอย่างดี ถ้าตั้งใจทำเป็นอาชีพ

**ความสกปรกเป็นเรื่องที่คนกลัวมาก เพราะ  
ผักตบขึ้นอยู่ในลำน้ำหลากหลาย ซึ่งอาจมีสิ่ง  
เจือปนสกปรกได้ ปัญหาดังกล่าวก็หมดไป  
เมื่อก่อนจะนำไปทำไวน์จะต้องล้างทำความสะอาด  
ทั้งตากแดดให้ความร้อน ทั้งต้ม  
เพื่อฆ่าเชื้อโรค ถ้าไม่สะอาดจริงจะเป็นไวน์  
ไม่ได้เลย จึงหมดห่วงเรื่องความสกปรกจนไม่  
กล้าดื่ม**

นอกจากนี้ไม่ต้องกลัวว่าท้องร่วง เพราะมี  
ขั้นตอนที่สะอาด ส่วนเรื่องการดึงดูดใจ ตอน  
นี้ยังบรรจุขวดแก้วธรรมดา แพคเกจก็เรียบ  
ง่าย ไม่ได้สวยดึงดูดสายตา เพราะเน้นที่ตัว  
สินค้า ไม่ใช่เน้นที่ตัวแพคเกจ แต่ถ้าทำเป็นขวด

สาหรรมก็ไม่น่า ต้องทำให้ดึงดูดตาแน่นอน  
ตอนนี้ได้แต่ใช้ในการเรียนการสอน และให้  
เด็กไปคิดปรับปรุงต่อว่าจะใช้พืชผลไม้ใดในการ  
ทำไวน์”

ผอ.ยังเล่าต่อว่า ที่วิทยาลัยเกษตรฯนี้ยังมี  
โครงการนำพืชต่างๆ มาทำไวน์ด้วย จึงเป็นที่  
มาของไวน์สุขภาพโบหมอน เพราะโบหมอน  
จะไม่โดนยาฆ่าแมลง ขณะที่อู๋องจะต้องฉีดยา  
ฆ่าแมลงและไม่สามารถรู้ได้ว่าไวน์อู๋องนั้นจะ  
ทำความสะอาดจนหมดสารเคมีหรือไม่ นอก  
จากนี้ สรรพคุณของมันยังใช้ลดไขมันได้ด้วย  
มีวิตามินค่อนข้างมาก เหตุที่นำมาทำไวน์มาก  
กว่าจะทำชา ก็เพราะมูลค่าของไวน์มีมากกว่า  
ชา

ไม่น่าเชื่อว่าค่าน้ำชาจะด้อยกว่าค่าแอสกอ  
รอล หรือเพราะว่าคนส่วนมากมักชอบน้ำแอสกอ

อย่างไรก็ตาม นี่เป็นทางเลือกใหม่ของคน  
รสนิยมสูงแต่รายได้ต่ำ ที่จะได้มีโอกาสชิม  
“ไวน์ผักตบ” ที่อาจเป็นตลาดใหม่ของโลกใน  
อนาคต

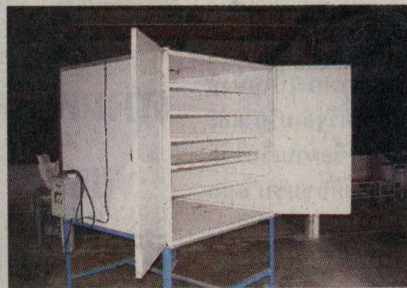
วันหนึ่งเราอาจเห็น “ไวน์ผักตบ” จาก  
สยามเมืองยิ้มในห้างแฮร์รี่พ็อตส์ของอังกฤษ  
หรือห้างเมซี่ ในอเมริกา

**อีกไม่นาน “ไวน์ผักตบ” จะเป็น  
ความหวังใหม่ของการส่งออกของไทยที่จะ “โกอินเตอร์”**

## ★ ขั้นตอนทำไวน์ผักตบ ★

นำผักตบมาตัดแต่งเอาเฉพาะก้านเท่านั้น  
ล้างทำความสะอาด โดยแช่น้ำไว้ 1 คืน เพื่อให้  
หมดกลิ่นโคลน แล้วไปตากแดดและต่อด้วยการ  
อบแห้ง เพื่อให้ผักแห้งและสีสวย จากนั้นนำไป  
ต้มในน้ำในอัตราส่วน 3 ชืตต่อน้ำ 5 ลิตร และ  
กรองด้วยผ้าขาวบาง ก็ได้น้ำผักตบที่สะอาด  
เติมน้ำตาลทรายขาวเพื่อเป็นอาหารให้กับยีสต์  
โดยความหวานเหมาะสมอยู่ที่ 20-22 องศา  
บริกซ์ ค่าความเป็นกรด-เบส(pH) ด้วยกรดซิ  
ตริก 3.0-3.5

จากนั้นเทใส่ภาชนะที่สะอาดเพื่อให้ยีสต์  
เจริญเติบโตได้ แล้วใส่สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์  
0.32 กรัมต่อ 15 ลิตร เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ยัง  
มีอยู่ให้ตายหมด ปิดโดยใช้ลากลึงทั้ง 1 คืน ให้  
อากาศต้นออกมาได้แต่เข้าไปในขวดไม่ได้



ระหว่างที่ยีสต์กินอาหาร(น้ำตาล) จะปล่อยยา  
กาออกมาระบุว่า “การหมัก” ได้เอสเตอร์  
(Ester) เป็นของเสียจากยีสต์ เติมยีสต์เพิ่ม หมัก  
ต่อไปประมาณ 3-4 สัปดาห์ ระหว่างนี้ต้องคอย  
ตรวจสอบความหวาน เพราะถ้ามากเกินไปจะ  
กลายเป็นแอลกอฮอล์ เมื่อได้ที่ก็ใช้สายยางดูดน้ำ

ใส่ส่วนบนออกใส่ภาชนะใหม่ที่สะอาดและแห้ง  
ใช้ซิลเฟอร์ไดออกไซด์หรือต้มอีกที(แต่ไม่นิยม  
การต้มเพราะกลิ่นอาจหายไป) ทั้งไวน์ห้อง  
เย็นเพื่อให้ตกตะกอน กรองเอาแต่ที่ใส บรรจุ  
ขวดได้ ไวน์โบหมอนก็เช่นกัน เพียงแต่เปลี่ยน  
วัตถุดิบ

ที่ผ่านมามีการนำผักตบไปทำแอลกอฮอล์  
และก๊าชแต่ได้ผลไม่มากนัก ในได้หัวน้ำผัก  
ตบไปปรุงเป็นอาหารจำพวกผัก และยังเป็นอา  
หารหมูด้วย เพราะพบว่ามีสารแคโรทีนค่อนข้าง  
สูง ซึ่งเป็นสารที่ใช้ในการเติบโตและซ่อม  
แซมส่วนที่สึกหรอ อีกทั้งทำให้ผิวดีด้วย รวมไปถึง  
ถึงการที่ทำให้เยื้องอก คอ และปลอดภัยการติด  
เชื้อ ป้องกันตาบอดกลางคืน อีกทั้งลดความ  
เสี่ยงของมะเร็งในปอด และมะเร็งที่ปาก ถ้า  
ขาดแคโรทีนจะตาบอดกลางคืน ผิวแห้ง

**ส่วนสรรพคุณของโบหมอน ลดน้ำ  
ตาลในเลือด บำรุงสายตา ผลสุกกินได้**