

วิธีการปลูกดูแลรักษาและการเก็บเกี่ยวมะแขว่น

มะแขว่นเป็นพืชที่เจริญเติบโตได้ดีในที่ที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเล 800-1000 เมตร ต้องการสภาพอากาศค่อนข้างเย็น ความชื้นในอากาศสูง เจริญเติบโตได้ดีในสภาพกลางแจ้ง ไม่ต้องการน้ำมาก ชอบดินที่ระบายน้ำได้ดี จึงควรปลูกตามไหล่เขา หรือพื้นที่สูงชัน (เฉลิมเกียรติ และคณะ 2545)

วิธีการปลูกมะแขว่น

การย้ายปลูกมะแขว่นควรทำในฤดูฝน หลุมปลูกตั้งไม่ขังน้ำกลั้วจะเน่าตายได้ ใช้ระยะปลูก 4x4 เมตร ประมาณ 100 ต้นต่อไร่ ในระยะแรกควรใช้มะแขว่นเติบโตตามธรรมชาติ การพรวนดินหรือการกำจัดวัชพืชต้องระมัดระวัง เพราะอาจทำให้ระบบรากเกิดการกระทบกระเทือน เนื่องจากรากมะแขว่นอยู่ระดับผิวดิน จึงอาจทำให้ต้นมะแขว่นตายหรือชะงักการเจริญเติบโต เมื่อมะแขว่นมีอายุ 1-2 ปี ควรทำการตัดยอดเพื่อให้แตกกิ่งก้าน เป็นการเพิ่มผลผลิตและยังทำให้ต้นเตี้ย ซึ่งสะดวกต่อการเก็บเกี่ยวในระยะ 1-3 ปีแรกต้นมะแขว่นจะไม่สามารถจำแนกต้นเพศผู้ และต้นเพศเมียได้ จนกระทั่งเริ่มออกดอกในปีที่ 3 หรือ 4 ดอกบานเต็มที่ต้นเพศเมียเริ่มติดผล แต่ต้นเพศผู้ดอกจะร่วงและไม่ติดผล เกษตรกรจึงนิยมต้นต้นเพศผู้บางส่วนทิ้ง และใช้วิธีเสียบยอดแทน โดยตัดส่วนยอดดอกเหลือลำต้นสูงประมาณ 1-1.5 เมตร แล้วใช้วิธีเสียบยอดของต้นตัวเมียแทนต้นเดิม (พรชัย, 2550)

การดูแลรักษามะแขว่น

เนื่องจากมะแขว่นเป็นพืชที่เติบโตในสภาพแวดล้อมธรรมชาติ ทำให้การดูแลรักษามะแขว่นค่อนข้างง่าย ซึ่งมะแขว่นเป็นพืชที่ทนต่อสภาพแวดล้อมที่แห้ง แต่ปัญหาที่พบบ่อยในมะแขว่นได้แก่ ปลวกกัดกินรากและโคนต้น ทำให้ต้นกลวง และถูกมดดำเข้าทำลาย ทำให้ต้นตาย หรือถูกสัตว์จำพวกตุ่นกัดกินราก ทำให้ยืนต้นตาย บางส่วน และที่สำคัญคือ ถูกไฟป่าเผาทำลาย ในฤดูแล้งจึงควรวางหญ้าเพื่อป้องกันไฟป่า (การุณย์, 2553)

การเก็บเกี่ยวมะแขว่นและการทำแห้งมะแขว่น

มะแขว่นจะเริ่มให้ผลผลิตเมื่ออายุ 3-5 ปี โดยที่มะแขว่นมีพันธุ์หนักและพันธุ์เบา พันธุ์เบาจะเริ่มออกดอกในช่วงเดือนกรกฎาคม และเก็บเกี่ยวในเดือนตุลาคมถึงเดือนพฤศจิกายน ส่วนพันธุ์หนักจะเริ่มออกดอกในช่วงเดือนสิงหาคม และเก็บเกี่ยวในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนธันวาคม การเก็บเกี่ยวผลแก่จัด ซึ่งเมื่อแห้งจะมีสีน้ำตาล และมีกลิ่นหอม หากเก็บผลผลิตมะแขว่นอ่อนเมื่อทำแห้งแล้วสีเปลือกจะไม่ดำ ผลเหี่ยว และเป็นเชื้อราได้ง่าย กลิ่นเสื่อมสภาพเร็ว และตลาดไม่ต้องการ (ภัสรา, 2554)

การทำแห้งมะแขว่น

การทำแห้งมะแขว่น โดยทั่วไปแล้วเกษตรกรนิยมนำมาอัดเป็นกำ และแขวนผึ่งแดดบนราวยกพื้น ตากแดดประมาณ 3-4 วัน จนแห้งสนิท และเก็บเข้าในเวลากลางคืนทุกวัน เพื่อป้องกันความชื้นจากน้ำค้างที่ทำให้เกิดเชื้อรา การอบด้วยเครื่องอบลมร้อนเป็นอีกวิธีหนึ่งที่ทำให้ได้คุณภาพดี มีความสม่ำเสมอ กระบวนการอบแห้งด้วยเครื่องอบลมร้อนคือ ตัดมะแขว่นจากช่อใหญ่ให้มีขนาดช่อเล็กกลง สามารถวางเกลี่ยบนตะแกรงอบได้อย่างสม่ำเสมอ ใช้อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง แล้วลดอุณหภูมิลงทีละ 5 องศาเซลเซียส ทุกชั่วโมงจนแห้งสนิท ซึ่งใช้เวลาประมาณ 4 ชั่วโมง อัตราส่วนผลผลิตสดต่อผลผลิตแห้ง คือ ผลสด 3 กิโลกรัม ตากแห้งเหลือ 1 กิโลกรัม การเก็บรักษาเพื่อให้มีกลิ่นหอม คุณภาพดี ควรเก็บไว้ในถุงพลอยด์ที่ปิดผนึกสามารถเก็บไว้ได้นาน (ภัสรา,

เอกสารอ้างอิง

เฉลิมเกียรติ โภคาวัฒนา ภัสรา ชาวประดิษฐ์ และปรานี บุญปาน. 2545. คู่มือสมุนไพรและเครื่องเทศ ชุดที่ 4 เครื่องเทศ. กลุ่มส่งเสริมการผลิตพืชสมุนไพรและเครื่องเทศ. กรมส่งเสริมการเกษตร.

พรชัย ปรีชาปัญญา. 2550. มะแขว่น ชุดโครงการวิจัยการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากพืชป่า. องค์การสวนพฤกษศาสตร์ จังหวัดเชียงใหม่.

การุณย์ มะโนใจ. 2553. มะแขว่นพันธุ์พืชเมือง และมะแขว่นพันธุ์ใหม่ พืชพรรณดีเมืองพะเยา. รายงานพิเศษพะเยาเมืองน่าอยู่ [ระบบออนไลน์]

<http://www.rakbankerd.com/agriculture/wb/show.php?category=agriculture&No=99.4>
สืบค้น 3 กรกฎาคม 2536.

ภัสรา ชาวประดิษฐ์. 2554. มะแขว่น เครื่องเทศชาวเหนือ. [ระบบออนไลน์]

[http://www.agiman.doae.go.th/home/news3/new3-1/samunpri/003_passara\(08.09.10\).pdf](http://www.agiman.doae.go.th/home/news3/new3-1/samunpri/003_passara(08.09.10).pdf). สืบค้น 3 กรกฎาคม 2563.