

"ผักปลัง" ผักพื้นบ้าน ปลุกง่าย มีประโยชน์

นำเสนอเมื่อ : 24 ส.ค. 2565

“ผักปลัง” ผักพื้นบ้าน ปลุกง่าย มีธาตุเหล็กและแคลเซียมอยู่สูง รวมทั้งมีวิตามินเอ วิตามินบี และวิตามินซี อยู่มากด้วย สำหรับเมื่อเอามืออยู่ในผักปลังนั้น มีคุณสมบัติเป็นยาระบายอ่อนๆ ช่วยให้อุจจาระไม่ผูก

“ผักปลัง” มีชื่อท้องถิ่นอื่น ๆ ว่า ผักบั้ง ผักบั้ง (ภาคเหนือ), ผักปลังใหญ่ ผักปลังขาว ผักปลังแดง (ภาคกลาง), ผักปรง ผักปรงใหญ่ (ไทย), เตี้ยจุ่น (เมียนมา), มั่งฉาง (ม้ง), เหลาะซุย ไปแดงฉาย (แต้จิ๋ว), ลั่วซุย (จีนกลาง) เป็นต้น เป็นผักที่มีคุณสมบัติพิเศษอย่างหนึ่งรวมกันที่หาได้ยากในผักชนิดอื่นๆ นั่นคือ เป็นผักที่มีเมือกมากเป็นพิเศษ ส่วนของผักปลังที่ใช่เป็นผักคือ ส่วนยอด ใบ และดอกอ่อน ส่วนมากใช้ใบเป็นผักจิ้ม โดยทำให้สุกเสียก่อน

นอกจากนี้ยังนิยมนำไปใช้แกงส้มอีกด้วย ผักปลัง นับเป็นผักที่มีคุณค่าทางอาหารสูงชนิดหนึ่ง เพราะมีธาตุเหล็กและแคลเซียมอยู่สูง รวมทั้งมีวิตามินเอ วิตามินบี และวิตามินซี อยู่มากด้วย สำหรับเมื่อเอามืออยู่ในผักปลังนั้น มีคุณสมบัติเป็นยาระบายอ่อนๆ ช่วยให้อุจจาระไม่ผูก ผักปลัง เป็นไม้เลื้อย ยาวหลายเมตร แตกกิ่งก้านสาขามากทั้งเถาจำนำ ผักปลังในฐานะอาหารผักปลังมีส่วนที่นำมาประกอบอาหารได้ทั้งยอดอ่อนและดอกอ่อน โดยทั่วไปเราจะนำยอดอ่อน ใบอ่อน และดอกอ่อนซึ่งมีรสจืดเย็น มากินในรูปผักสดจิ้มกับน้ำพริกหรือนำมาปรุงอาหารก็ได้ เช่น แกงต่างๆ เช่น แกงส้ม แกงแค แกงปลา แกงอ่อม ผัดน้ำมันหอย ผัดใส่ไข่ หรือแหม่มหรือหมู

ผักปลังมีลักษณะเฉพาะคือ จะฉ่ำน้ำและจะมียางเป็นเมือกสีน้ำตาล เวลากินจะรู้สึกลิ้นๆ ใบและยอดอ่อนปรุงเป็นอาหาร ซึ่งถ้าใครไม่ค่อยชอบทานแบบมีเมือก ก็มีเทคนิคภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยวิธีการรับประทานผักปลังให้อร่อยโดยปราศจากเมือก ด้วยเคล็ดลับง่าย ๆ เพียงเริ่มจากนำผักปลังไปล้างให้สะอาดด้วยน้ำเปล่า ยกขึ้นให้สะเด็ดน้ำระหว่างนำผักปลังไปต้มในน้ำเดือด ให้เรานำมะนาวมาบีบใส่ลงในหม้อต้ม จะสามารถทำให้ผักปลังไม่มีเมือก เพิ่มรสชาติในการรับประทานให้อร่อยขึ้นไปอีกแบบ ซึ่งผักปลังนั้นเป็นผักที่มีกากมาก ช่วยระบายในคนที่ท้องผูกเป็นประจำ นอกจากนี้ ผลของผักปลังที่สุกจะมีสีม่วงแดงสามารถ ใช้ผลสำหรับแต่งสีอาหารทั้งคาวและหวานให้รับประทาน โดยนำมาตำให้ละเอียด เดิมนำ แล้วคั้นเอาแต่น้ำจะได้สีม่วงแดงที่ประกอบด้วยสารแอนโทไซยานิน (Anthocyanin) แล้วจึงนำไปใช้เป็นส่วนผสมในอาหารประเภทต่าง ๆ เช่น ขนมบัวลอย ขนมเปียกปูน ขนมชาหริ่ม ขนมหน้าดอกไม้ เป็นต้น



ขอบคุณภาพจาก www.tannaew.com/ต้นกล้าผักปลัง/

“ผักปลัง” ปลูกได้ตลอดปีสามารถปลูกลงดินทำค้างหรือปักไม้ไว้ให้เลื้อยเกาะ หรือปลูกรตามรั้วหรือปลูกในถุงดำ กระถาง วุ้นบ่อปูน หรือภาชนะอะไรก็ได้หมดเป็นพืชที่ปลูกรง่าย แต่ควรทำหลักหรือเสาเพื่อจะมัดต้นให้ไต่เลื้อยพัน การเตรียมพันธุ์ อย่างสวนคุณลี จ.พิจิตร โทร.08-1-8867-3980 จะใช้วิธีเก็บผลแก่จากต้นผักปลัง ซึ่งเมื่อผลแก่เต็มที่จะมีสีม่วงเข้มเป็นผลทรงกลม นำมา ขางในมีเมล็ดก็นำไปยี่เนื้อสีม่วงๆออกให้หมด ล้างน้ำให้สะอาดมากที่สุด แลวนำเมล็ดไปตากแดดอ่อนๆ หรือผึ่งลมจนเมล็ดแห้งสนิท ก็จะได้เมล็ดผักปลังเอาไว้ปลูกแล้ว การนำเมล็ดผักปลังไปเพาะก็จะใช้หลักการเดียวกับการเพาะเมล็ดพืชทั่วไป คือ นำเมล็ดผักปลังแช่น้ำอุ่น โดยจะแช่เมล็ดพันธุ์ในอุณหภูมิที่ประมาณ 50-55 องศาเซลเซียส โดยจะใช้เวลาในการแช่ประมาณ 30 นาที ทำไม่ต้องแช่น้ำอุ่น ก็เพราะจะช่วยในการลดปริมาณเชื้อโรคที่ติดมากับเมล็ดพันธุ์ อีกทั้งยังเป็นสวนช่วยในการกระตุ้นเมล็ดพันธุ์ไปในตัวด้วย

ขอบคุณที่มาเนื้อหาจาก [เดลินิวส์ วันที่ 16 สิงหาคม 2565](#)