

มะตูมเชื่อม

มะตูมนั้น นอกจากเอามาทำน้ำมะตูมหอมอร่อยชื่นใจแล้ว คนโบราณยังนำมาเชื่อมทำเป็นมะตูมแห้งเนื้อฉ่ำเนียน เอาไว้ใส่ของหวาน หรือฝานเป็นชิ้นบาง ๆ เล็ก ๆ รับประทานกับชาจีนร้อน ท่านว่าได้ลองสักครั้งเป็นติดใจแน่แท้

เครื่องปรุง :

มะตูม	๒๐	ผล (เลือกผลไม่อ่อนและไม่แก่เกินไป)
น้ำตาลทราย	๕	กิโลกรัม
น้ำ	๑	ลิตร
น้ำปูนใส		

วิธีปรุง :

มะตูมปอกเปลือก ตัดเป็นแฉ่นหนา ๑/๒ นิ้ว คว้านเอาเมล็ดออก ล้างให้สะอาดแล้วเอาไปแช่ในน้ำปูนใสให้ท่วม ทิ้งไว้ ๑ คืนแล้วมาล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นเอาขึ้นผึ่งให้แห้ง

เอาตะแกรงอลูมิเนียมวางในซามอลูมิเนียมใบใหญ่ มะตูมวางเรียงลงไป ใส่น้ำนิดหน่อย ยกตั้งไฟ พอน้ำเริ่มอุ่น เอาน้ำตาลทรายราว ๓ กิโลกรัมลงสุม เคี่ยวมะตูมจนน้ำตาลข้นเป็นยางแทรกในเนื้อมะตูม ราไฟ ตั้งเตาต่ออีก ๓๐ นาทีแล้วทิ้งไว้ ๖ ชั่วโมงหรือข้ามคืน

เอาซามอลูมิเนียมอีกใบรองด้วยตะแกรงเหมือนกัน มะตูมที่ทิ้งข้ามคืนเอามากลับด้าน วางเรียงลงไป เติมน้ำน้อย ใช้น้ำตาลที่เหลือเทโปะ เคี่ยวจนเหนียวเข้าเนื้อ ราไฟสักครู่ ปิดเตา ตักมะตูมวางผึ่ง พอแห้งเก็บใส่โหล