

การเก็บและบ่มเมล็ดชวนชม

เป็นเรื่องที่สำคัญที่มักจะถูกมองข้ามบางท่านคิดว่า การเก็บจากต้นแล้วตากให้แห้งนำไปปลูกจะออกง่าย แต่ความจริงแล้วไม่ได้เป็นเช่นนั้น เพราะฝักชวนชมถึงแม้จะเก็บตอนที่ฝักแตกแล้วก็ตามเมล็ดชวนชมด้านในยังมีความอ่อนแก่ไม่เท่ากัน ตรงกลางฝักจะแก่แต่ที่ติดโคนและปลายฝักอาจจะยังอ่อนอยู่ ซึ่งมีผลต่อการงอกแน่นอนหากนำไปเพาะทันที ดังนั้นต้องมีวิธีการในการเก็บและบ่มก่อนจึงจะทำให้เมล็ดงอกได้ดีขึ้น

วิธีการคือเมื่อเก็บเมล็ดมาแล้วผึ่งไว้ในที่ร่มที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก หรือในที่ที่มีโอเดดแต่อย่าตากแดด ในส่วนของฝักที่เมล็ดยังมีความอ่อนแก่ไม่เท่ากันเมื่อเก็บมาแล้วให้เก็บไว้ในที่ร่มประมาณ 2-3 วัน แล้วค่อยแกะเมล็ดออกมา นอกจากจะทำให้เมล็ดแก่สม่ำเสมอแล้วยังแกะง่ายอีกด้วยเมล็ดที่ผึ่งไว้ใช้เวลาประมาณ 3-4 วัน เก็บใส่ในซองพลาสติกใส่ยาซึ่งมีที่ปิดมิดชิด แล้วใส่กล่องพลาสติกพร้อมกับการใส่สารดูดความชื้นไปในกล่องด้วยช่วยกันความชื้นที่อาจเกิดขึ้น และเก็บไว้ในตู้เย็นช่องแช่ผัก หรือเหนือช่องแช่ผัก หรืออุณหภูมิประมาณ 4-10 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่าก็ได้หากมั่นใจว่าเมล็ดแห้งดีพอ ดังนั้นช่วงที่ดีคือ 5-6 องศา ก็สามารถเก็บไว้ได้เป็นปี

ที่ต้องมีการบ่มเพราะเมล็ดพืชต้องการระยะเวลาในการปรับตัวภายในระหว่างแบ่งกับน้ำตาลซึ่งเป็นส่วนประกอบหลักในเมล็ดชวนชม อย่างเช่นข้าวที่ชาวนาใช้ทำพันธุ์ต้องนำมาเก็บให้แก่ก่อนแล้วค่อยปลูกชวนชมก็เช่นเดียวกันต้องเก็บไว้ระยะหนึ่งก่อนอย่างน้อยต้องบ่มในอุณหภูมิดังกล่าวประมาณ 7-15 วัน แล้วค่อยนำมาปลูก แต่เมล็ดที่เก็บไว้ด้วยวิธีการนี้ไว้ 1-2 ปี ก็สามารถนำมาเพาะได้โดยอัตราการงอกไม่ได้ลดลง

การนำออกมาปลูกหลังจากตู้เย็นสามารถปลูกได้ทันที ไม่จำเป็นต้องแช่น้ำ เพราะอุณหภูมิที่เก็บไม่ได้ต่ำมาก เมื่อเตรียมวัสดุปลูกพร้อมแล้วปลูกได้ทันที

