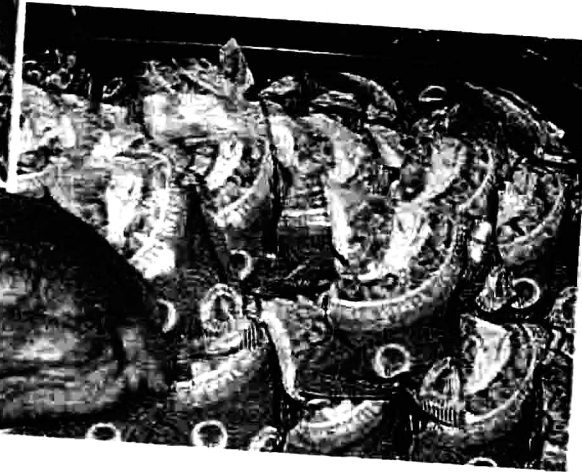




เมล็ดมะม่วงหิมพานต์จากต้น



เมล็ดมะม่วงหิมพานต์บรรจุเสร็จ

เมล็ดมะม่วงหิมพานต์นี้ ขึ้นอันดับของฝาก
รับประธานอรรยของจังหวัดกระบี่ แต่วาง
จำหน่ายในรูปของเมล็ดมะม่วงหิมพานต์อบ เม็ด
มะม่วงหิมพานต์ตัว ขึ้นอยู่กับกลุ่มผู้ผลิตว่าจะใช้
ชื่อใด แต่กรรมวิธีการทำให้เมล็ดมะม่วงหิมพานต์
ออกสู่ตลาดและได้รสชาติดีติดใจคนรับประธาน

ตัว ติดท็อปชาร์ตความอร่อย ถึงขั้นได้รับรางวัล
คุณภพจากหนังสือเนชั่น หนังสือฉบับนี้ (OTOP)
ระดับ 5 ดาว ต่อเนื่องกันถึง 3 ครั้ง
คุณมะเห็ง ศรีเกิด ประธานกลุ่มแม่
บ้านเกษตรกรบ้านไร่ใหญ่ บ่อควา กลุ่มแม่
บ้านเกษตรกรบ้านไร่ใหญ่แห่งนี้ เป็นกลุ่ม

เล็กๆ ที่เกิดจากการสร้างงานใน
ครอบครัว เติบโตและมีครัว
เพิ่มเชิงจนจัดตั้งขึ้นเป็นกลุ่มแม่
บ้าน เพื่อสร้างงานและรายได้ใช้
กับแม่บ้านในชุมชน โดยปัจจุบัน
มีจำนวนถึง 15 ครัว

“แรกเริ่มเดิมทีกลุ่มแม่
บ้านของชุมชนมีหลายกลุ่ม
แต่เมื่อรวมตัวกันทำเมล็ด
มะม่วงหิมพานต์ตัวและอบ ี
เกิดปัญหาความเห็นไม่ตรงกับ
ภายในกลุ่ม เนื่องจากมีจำนวน
สมาชิกหลายคน ทำให้ต้องแยก
กลุ่มออกมาเพื่อการทำงานที่
คล่องตัว จึงแต่ละกลุ่มก็มีความ

รายงานพิเศษ เที่ยวกระบี่ เมืองสวย รวยเกษตร

● สุจิต เมืองสุข

เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ของดี เมืองกระบี่ สร้างงานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไร่ใหญ่

มือลงมาถึงภาคใต้ หากไม่เอ่ยถึงไม้ดอก
ชนิดหนึ่งที่ให้ผล มีชื่อคล้ายผลไม้คงไม่ได้
เพราะในอดีตพบมากเฉพาะพื้นที่ภาคใต้
เท่านั้น แต่ปัจจุบัน กระจายปลูกไปยังพื้นที่

ภาคอีสานจำนวนมากเท่าๆ กับภาคใต้ ไม้ดอก
ชนิดนั้น คือ มะม่วงหิมพานต์

มะม่วงหิมพานต์ เป็นพืชพื้นเมืองของ
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของบราซิล ในทาง
วิทยาศาสตร์ มะม่วงหิมพานต์เป็นไม้ดอกยืนต้น



แรงงานสตรีในชุมชนแม่บ้านเกาะ

นำเข้ามาปลูกในประเทศไทย โดยพระยา
ระชาบุประดีะธรมหิตรีภักดิ์ หรือ คอหิมมี
ณ ระนอง ทำให้มีชื่อเรียกตามสำเนียง
ภาษาถิ่นได้ต่างกันไป เช่น กาญญ กาหยี
เมล็ดล่อ ยาว่าง ยาไทย และหัวครก เป็นต้น

คือ การคั่วและอบ
ในจังหวัดกระบี่ บ้านไร่ใหญ่ ควนต่อ
และคลองรัง เป็นชุมชนที่มีการแปรรูปเม็ด
มะม่วงหิมพานต์มากที่สุด แต่สำหรับกลุ่มแม่
บ้านเกษตรกรบ้านไร่ใหญ่ เม็ดมะม่วงหิมพานต์

สามารถในการผลิตเม็ดมะม่วงหิมพานต์แปรรู
ออกสู่ตลาดได้ไม่แพ้กัน”

คุณมะเห็ง บอกด้วยว่า กลุ่มแม่บ้านที่มีตัว
เธอเป็นประธาน เริ่มจากการทำภายในครัวเรือน
ที่เห็นว่าควรหาขายได้เสริมให้กับครอบครัว ำ
เธอจึงคิดรับซื้อเม็ดมะม่วงหิมพานต์จากสว
มาขายต่อให้กับพ่อค้าคนกลาง เมื่อราว 30
ก่อน เนื่องจากพื้นที่จังหวัดกระบี่ และจังหวัด
ใกล้เคียง เช่น พังงา ภูเก็ต สุราษฎร์ธานี นิย
ปลูกและผลิตผลจำนวนมาก เริ่มต้นจาก
ชื่อเมล็ดดิบ ราคาที่โลกรับมะละ 8 บาท แต่
มาเลี้ยงเห็นว่า หากนำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ดิ
ไปคั่วแบบโบราณ ก่อนนำไปจำหน่ายเอง ี
เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่สืบต่อกันมารุ่นต่อ
รุ่นมาจดี จึงเริ่มทำในครอบครัว ซึ่งได้ผล เม
เมล็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วขายดีเป็นหน้าเป็นตา

คุณมะเห็ง นำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์คั่ว
วางขายที่ตลาดใกล้ชุมชน โดยคุณมะเห็งเอง
หน้าที่ทุกอย่างด้วยตัวเอง ตั้งแต่รับซื้อ กระ
เสร็จสิ้นกระบวนการไปวางจำหน่าย สร้างรายได้
เข้าครัวเรือนเต็มเม็ดเต็มหน่วย

การคั่วแบบโบราณ ช่วยให้มีเมล็ดมะม่วงหิมพาน
คงคุณค่าทางโภชนาการไว้ครบถ้วน ยางที่อยู่ใต้ม
เมล็ดที่ผ่านการคั่วแล้วคงทนแห้ง เมื่อถูกความร้อนหรื
ปะทะอุณหภูมิต่ำให้ เกิดการอบภายในจนสุกทั่ว



คุณมะเห็ง ศรีเกิด
ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไร่ใหญ่

เมื่อลักษณะที่กำเริบมีแนวโน้มที่ผ่านการผลิตแบบโบราณมีความกรอบและนุ่ม มีกลิ่นหอมจากการคั่ว โดยไม่ต้องปรุงแต่งใดๆ ทั้งสิ้น

เมื่อมีลูกค้าให้ความสนใจมาก แรงงานภายในครอบครัวจึงไม่เพียงพอ คุณมะเหง่ต้อง

จ้างแรงงานจากในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นแม่บ้านที่ว่างเว้นจากงานประจำในอาชีพการทำ

ขั้นตอนที่จำเป็นต้องใช้แรงงานมากที่สุดคือ ขั้นตอนการคั่วแบบโบราณ ที่จำเป็นต้องใช้ผู้คั่วที่รู้วิธีการคั่วแบบโบราณ และวิธียกตะกั่ว ซึ่งเป็นการยกตะกั่วด้วยมือ ที่ผ่านมามีหน่วยงานภาคอุตสาหกรรมและสถานศึกษาให้

สนใจ คิดเครื่องกะเทาะเปลือกเม็ดมะม่วงหิมพานต์ แต่จนถึงปัจจุบันก็ยังไม่มียารีดทำได้อีก เนื่องจากติดขัดที่เม็ดมะม่วงหิมพานต์มีขนาดไม่เท่ากัน และเปลือกเม็ดมะม่วงหิมพานต์ก่อนกะเทาะจะเป็นสีดำ หากใช้เครื่องกะเทาะจะทำให้เปลือกสีดำติดไปกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่กะเทาะแล้ว ซึ่งจะทำให้เม็ดมะม่วงหิมพานต์เป็นสีดำ และแยกเปลือกออกจากเม็ดที่กะเทาะแล้วได้ยาก

ปี 2545 เป็นปีแรกของการเริ่มก่อตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไร่ใหญ่ โดยมีคุณมะเหง่ ทำหน้าที่ประธานกลุ่ม มีผลผลิตเพิ่มขึ้นตามปริมาณความต้องการของตลาด สามารถป้อนมะม่วงหิมพานต์คั่วได้ทันต่อความต้องการของผู้บริโภค แต่กระนั้นก็ได้ทำให้เม็ดมะม่วงหิมพานต์เพียงพอต่อผู้บริโภคที่นิยมรับประทานเม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่เพิ่มมากขึ้นในทุกปี

คุณมะเหง่ บอกว่า การเพิ่มปริมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของตลาดนั้น กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไร่ใหญ่ยังไม่สามารถทำได้ เนื่องจากการคั่วและกะเทาะเม็ดยังคงต้องใช้แรงงานที่มีความชำนาญ ไม่สามารถเปลี่ยนเป็นเครื่องจักรเช่นขั้นตอนของการอบ

กระบวนการผลิตเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่ว เริ่มจากการนำเม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบตากแห้ง เกลงในกระทะคั่ว ตั้งบนเตาที่ติดไฟไว้ คนให้ทั่ว ประมาณ 3 นาที เมื่อยังไม่เริ่มออกและติดไฟให้คนต่อไปอีก 3-5 นาที

ทั่วทั้งกระทะ ให้รีบใช้น้ำดับไฟ แล้วเทเม็ดมะม่วงหิมพานต์ลงบนพื้น นำขี้เถ้าหรือปูนขาวที่เตรียมไว้คลุกเคล้าเม็ดมะม่วงหิมพานต์ให้ทั่วเพื่อไม่ให้ยางติดมือเมื่อจับเม็ดมะม่วงหิมพานต์ จากนั้นนำเม็ดมะม่วงหิมพานต์ไปกะเทาะ



หลังอบเสร็จ นำเม็ดมะม่วงหิมพานต์มาผัดเอาสีไปปนออก



นำเข้าเตาอบ อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส



การคั่วแบบโบราณ



เปลือกออก โดยไม่ต้องรอให้เม็ดมะม่วงหิมพานต์เย็น หลังกะเทาะเสร็จนำเข้าเตาอบที่ความร้อน 200 องศาเซลเซียส ประมาณ 30 นาที เพื่อป้องกันความชื้นและเชื้อรา หลังอบเสร็จพักเม็ดมะม่วงหิมพานต์ให้เย็น แล้วนำไปคัดเกรดบรรจุลงบรรจุภัณฑ์ นำไปจำหน่าย

ในแต่ละวันต้องใช้แรงงานไม่ต่ำกว่า 10 คน หากมีแรงงานกะเทาะเปลือกประมาณ 20 คน



เตรียมนำไปกะเทาะ

จะสามารถผลิตเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วได้ 170 กิโลกรัม ต่อวัน แต่หากมีแรงงานน้อยกว่านั้น ปริมาณเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วที่นำไปจำหน่ายได้จะน้อยลงตามจำนวนแรงงาน

การทำงานของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไร่ใหญ่ มีเวลาทำงานทุกวัน เว้นวันอาทิตย์ สร้างรายได้ให้กับแม่บ้านเกษตรกรในชุมชนไม่น้อย

“ค่าจ้างกะเทาะเปลือกเม็ดมะม่วงหิมพานต์ราคา กิโลกรัมละ 35 บาท การคั่วแบบโบราณให้ราคากิโลกรัมละ 7.50 บาท คนที่กะเทาะเปลือกเก่งๆ สามารถกะเทาะได้สูงถึงวันละ 11-12 กิโลกรัมทีเดียว”

ปัจจุบันเม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่เคยมีจำนวนมากในพื้นที่กระบุรี ลดจำนวนลง มีเหลือน้อยมาก จึงไม่เป็นผลผลิตทางการเกษตรที่สร้างเม็ดเงินให้กับคนในชุมชน แต่เมื่อมีความต้องการเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วออกสู่ตลาดปริมาณมาก กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไร่ใหญ่ จึงแก้ปัญหาโดยการสั่งซื้อเม็ดมะม่วงหิมพานต์มาจากจังหวัดระนอง และจังหวัดในภาคอีสานอย่าง ศรีสะเกษ

อุบลราชธานี และบุรีรัมย์ คุณมะเหง่ เล่าให้ฟังว่า หลังจากเม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบถูกส่งมาจากจังหวัดต้นทาง เมื่อมาถึงจังหวัดตากแดดจัดเป็นเวลา 3 วัน หากในช่วงนั้นสภาพอากาศไม่เป็นใจ จำเป็นต้องตากเม็ดมะม่วงหิมพานต์ให้แห้ง จึงต้องตากแดดต่อเนื่องเป็นเวลา 3-5 วัน เป็นอย่างน้อย เมื่อเม็ดมะม่วงหิมพานต์แห้งดีแล้ว จึงนำไปคั่วกะเทาะ และอบ ตามขั้นตอน

เม็ดมะม่วงหิมพานต์จากจังหวัดระนองจะมีเฉพาะระหว่างกลางเดือนกุมภาพันธ์ถึงปลายเดือนมีนาคม เมื่อเข้าสู่ฤดูฝนก็ต้องสั่งเม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบจากจังหวัดในภาคอีสาน ซึ่งโดยปกติเม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่มาจากจังหวัดทางภาคอีสานจะผ่านการตากแห้งมาเรียบร้อยแล้ว

ปัญหาที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไร่ใหญ่ประสบ คุณมะเหง่ บอกว่า ปัญหาหลักที่สำคัญคือ ต้นทุนสูง เฉพาะเม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบที่สั่งมาปัจจุบันขายอยู่ที่กิโลกรัมละ 45-50 บาท ค่าจ้างแรงงานคั่วและกะเทาะเปลือก นอกจากนี้ ระหว่างการผลิตเม็ดมะม่วงหิมพานต์อาจเสียหายไม่อยู่ในสภาพสวยงาม อาจแตกหักเหลือซีกเดียว หรือ เม็ดกร่อน ทำให้ราคาขายต้องขายถูกลงตามสภาพเม็ด

แม้ว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไร่ใหญ่จะประสบปัญหามากมาย แต่ความพยายามสร้างความเข้มแข็งให้กับกลุ่มยังคงมีอยู่ อีกทั้งการจำหน่ายให้กับลูกค้า กลุ่มไม่จำเป็นต้องนำไปฝากขาย เพราะคุณภาพของเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วที่เป็นที่ติดใจของลูกค้า ทำให้ลูกค้าแวะเวียนมาซื้อที่แหล่งผลิต นอกจากนี้ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไร่ใหญ่แห่งนี้ ยังยืนยันที่จะอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการคั่วแบบโบราณ และการกะเทาะเปลือกเม็ดมะม่วงหิมพานต์ไว้ถ่ายทอดให้กับเยาวชนคนรุ่นหลังต่อไป

สนใจเข้าชมกรรมวิธีการผลิต ติดต่อได้ที่ คุณมะเหง่ ศรีเกิด กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไร่ใหญ่ เลขที่ 53 หมู่ที่ 1 ตำบลเหนือคลอง อำเภอเหนือคลอง จังหวัดกระบี่ โทรศัพท์ (075) 636-620 และ (086) 276-8401

