



อมรรัตน์ เชียงมณี

มะม่วง เป็นผลไม้ที่อร่อย มีทั้ง มะม่วงมัน, มะม่วงเปรี้ยว, มะม่วงสุกและมะม่วงดิบ

มะม่วงเป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป และมีมากในช่วงฤดูของผลไม้เดือน มีนาคม-เมษายน ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีพืชผักผลไม้ที่อุดมสมบูรณ์มากมายหลายชนิด และมะม่วงก็เป็นผลไม้ที่มีรสชาติอร่อยมีทั้งมันและเปรี้ยวและมะม่วงเปรี้ยวก็สามารถนำมาดัดแปลงเป็นมะม่วงตากแห้ง อบแห้ง ให้มีรสชาติอร่อยไปอีกแบบหนึ่ง และในกระบวนการถนอมอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ ไม่ว่าจะอยู่ในรูปของแห้งหรือน้ำต่างเพื่อที่จะยืดอายุของอาหารนั้นไว้ให้นานกว่าปกติ

จังหวัดลพบุรี ก็เป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่มีผลผลิตของมะม่วงมากในช่วงฤดูผลไม้ไม่ว่าจะเป็นมะม่วงหรือผลไม้อื่น ๆ ถ้าช่วงฤดูผลไม้มีผลไม้มากมะม่วงเปรี้ยวก็จะได้รับความนิยมน้อยลงไป ด้วยเหตุนี้จึงทำให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรมของจังหวัดลพบุรี ได้รวมกลุ่มแปรรูปมะม่วง

คุณขวัญอุษา ไตสารเดช เป็นรองประธานของกลุ่มแม่บ้านหนองแดง เริ่มก่อตั้งกลุ่มแม่บ้าน เมื่อปี 2527 ตอนแรกรวมกลุ่มกันประมาณ 14 คน จากนั้นก็เริ่มดองมะม่วงมาตลอด แต่ผลออกมาไม่ค่อยดีสักเท่าไร ก็ล้มลุกคลุกคลานมาตลอด และมาเริ่มดีก็ พ.ศ. 2533 ก็ยังไม่ดีเท่าที่ควร และเริ่มมีผลกำไรพอที่จะคุ้มทุนก็เมื่อ พ.ศ. 2539 นี้เอง

ตอนเริ่มทำมะม่วงดองตอนแรกที่ยังไม่ประสบความสำเร็จ เพราะว่าสมาชิกของกลุ่มแม่บ้านยังไม่มีประสบการณ์สักเท่าไร และทางด้านเงินลงทุนสมาชิกในกลุ่มก็รวมเงินลงทุนกันเอง ก็ได้เงินไม่มากเท่าไร พอที่จะลงทุนซื้ออุปกรณ์บ้างชิ้นได้

นอกจากนี้ กลุ่มแม่บ้านไม่ได้ทำมะม่วงดองเพียงอย่างเดียว ยังทำหัวเชื้อมะม่วงดองอีกด้วย

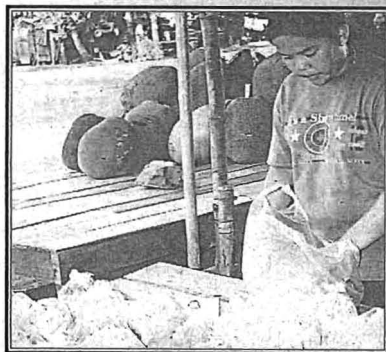
ทางกลุ่มแม่บ้านคิดค้นสูตรขึ้นมาเอง เป็นสูตรที่ได้มาตรฐาน ปลอดภัย ไม่มีสารพิษเจือปน มีความเป็นเอกลักษณ์คือ ดองมะม่วงแล้วมะม่วงจะกรอบ มีรสอร่อย อีกทั้งปลอดภัย เหมาะกับผลไม้ดองทุกชนิด กลุ่มแม่บ้านก็ผลิตหัวเชื้อนี้ออกมาจำหน่ายควบคู่ไปกับมะม่วงดอง ซึ่งก็ได้รับความนิยมมาก เพราะสะดวกมากในการดองผลไม้

ทางกลุ่มแม่บ้านจะผลิตหัวเชื้อออกมาขายโดยบรรจุถุงพลาสติกถุงละครึ่งโล ราคาถุงละ 30 บาท หัวเชื้อดองนี้สามารถนำมาดองผลไม้ได้หลายชนิด เช่น มะยม มะพร้าว กระถ่อน มะดัน มะกอกน้ำ และฝรั่ง ส่วนผสมของสูตรหัวเชื้อทางกลุ่มแม่

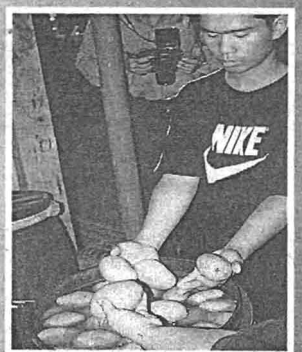
คุณขวัญอุษากว่า มะม่วงดองของกลุ่มแม่บ้านนี้ขายดีมาก ตอนนั้นก็ไม่ต้องออกไปขายตามตลาดสักเท่าไรเพราะจะมีลูกค้าประจำมารับถึงที่ จากมะม่วงดองแล้วยังมีมะม่วงกวน ตอนแรกคุณขวัญอุษาคิดจะทำมะม่วงดองเพียงอย่างเดียว แต่พอมันทำเข้าจริง ๆ แล้วก็ต้องทำมะม่วงกวน เพราะบางครั้งมะม่วงสุกและมะม่วงที่แตกซึ่งนำมาดองไม่ได้ก็ต้องนำไปทำเป็นมะม่วงกวนขาย ทำให้ไม่เสียของ แทนที่จะเอาไปทิ้งเราก็นำมาขายได้

การซื้อขายมะม่วงบางครั้งก็รับซื้อจากสมาชิกในกลุ่มที่มีสวนมะม่วง แต่ก็มีไม่มากพอถึงต้องไปซื้อที่ตลาด ถ้าซื้อที่สวนก็ต้องบอกถึงวิธีการสอยว่าให้ใช้ตะกร้อสอย

มะม่วงดอง ที่หนองแดง



มะม่วงแช่หมักที่พร้อมจำหน่าย



ลักษณะการดองมะม่วงจะใช้ถังเป็นที่ดอง

บ้านของสวนลิลลิตี่ไร่ไม่ชอบออก

คุณขวัญอุษากว่า เหตุที่จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านขึ้น เพราะว่าทางจังหวัดลพบุรีมีมะม่วงเปรี้ยวมากและราคาถูกทำให้สมาชิกที่เข้าร่วมกลุ่มมีงานทำเพื่อเป็นรายได้เสริมให้กับครอบครัว และตอนนี้สมาชิกในกลุ่มแม่บ้านหนองแดงมีประมาณ 68 คน ก็ถือได้ว่าเป็นกลุ่มแม่บ้านที่ค่อนข้างใหญ่ และมีกำไรจำหน่ายมะม่วงดองมากไม่ว่าจะส่งไปขายในตัวจังหวัดหรือส่งตามห้างต่าง ๆ คุณขวัญอุษาเคยส่งมะม่วงดองไปขายตามห้างเหมือนกัน แต่ตอนนี้ไม่ได้ส่งแล้วเพราะมะม่วงดองของกลุ่มแม่บ้านนี้เก็บไว้ได้นาน เนื่องจากไม่ได้ใส่สารกันบูด แต่ถ้าส่งขายตามห้างก็จะได้ราคาดีกว่าขายตามท้องตลาด และตอนนี้ห้างกลุ่มแม่บ้านก็หาตลาดกันเองนำไปขายที่ตลาดนัดบ้าง

เพราะมะม่วงจะได้ไม่ช้ำและแตก และก่อนที่จะดองก็ต้องเลือกตัดมะม่วงเอาลูกที่ไม่ดีออกไป

มะม่วงที่จะนำมาดองต้องเป็นมะม่วงแก้วเท่านั้น เพราะมะม่วงแก้วเนื้อจะแข็งกว่ามะม่วงชนิดอื่น และลักษณะของมะม่วงแก้วก็เหมาะสมกับการดอง พอได้มะม่วงมาแล้วก็ภาคัดเจือก เสาลูกที่เสียออก ขั้นตอนต่อไปก็นำมะม่วงแก้วมาแช่น้ำเพื่อล้างยางและสิ่งสกปรกที่ติดอยู่บนผิวมะม่วงออก ปลิดข้าวออก แช่ประมาณ 1 ชั่วโมง แช่ในน้ำเปล่าธรรมดา พอแช่มะม่วงครบ 1 ชั่วโมง แล้วก็นำมะม่วงมาใส่ตะกร้าให้สะเด็ดน้ำ

จากนั้นก็มาเตรียมน้ำดอง โดยนำหัวเชื้อดองมะม่วงมาละลายน้ำ น้ำที่ใช้ในการดองมะม่วงต้องนำประปาหรือน้ำบาดาล แต่ยกเว้นห้ามนำน้ำฝนมาดองมะม่วงเด็ด

ขาด เพราะน้ำฝนจะทำให้มะม่วงดองดำดูไม่น่ารับประทาน

ส่วนผสมน้ำดอง ในอัตราส่วน หัวเชื้อดอง 6 ช้อนตอมะม่วง 5 กิโลกรัม ผสมน้ำดองเสร็จแล้วก็นำมะม่วงมาใส่ถังดอง และถังดองก็ต้องเป็นถังพลาสติกเท่านั้น ถ้าใช้โอ่งอาจจะรั่ว ซึม ทำให้เก็บน้ำไม่อยู่ ใช้ถังพลาสติกดีกว่ามีฝาปิดมิดชิดกว่าโอ่ง นำมะม่วงใส่ถังแล้วก็เทน้ำดองลงไปให้ท่วมมะม่วง ถ้าน้ำดองยังไม่ท่วมมะม่วงก็สามารถเติมน้ำลงไปได้แล้วใช้ไม้ไผ่ขัดปากถังไว้เพื่อไม่ให้มะม่วงลอยขึ้นมา และปิดฝาให้สนิทด้วยเข็มขัดอีกทีหนึ่งเพื่อไม่ให้ลมเข้าได้ ทิ้งไว้ประมาณ 1 เดือน ก็รับประทานได้ หรือจะนำมาแช่หมักเพื่อเพิ่มรสชาติ

ถ้าจะนำมะม่วงมาแช่หมักก็ต้องนำมะม่วงดองมาปอกเปลือกและหั่นเป็นชิ้นตามยาวลูกแล้วนำมาแช่ในน้ำเชื่อมอีก 2 คืน ส่วนผสมของน้ำเชื่อมในอัตราส่วนมะม่วง 100 กิโลกรัมต่อน้ำตาลทราย 50 กิโลกรัม และน้ำผึ้งป่า 1 ขวด เคล็ดลับที่ต้องใส่น้ำผึ้งลงไปก็เพื่อเพิ่มรสชาติให้หอมหวานและสีก็ดูน่ารับประทาน ทางกลุ่มแม่บ้านก็ขายมะม่วงดองเป็นลูกจะมีลูกค้ามารับถึงที่ ขายในราคาแล้วแต่ลูกใหญ่ กลางเล็ก ถ้าลูกใหญ่ก็ประมาณโลละ 15 บาท ลูกกลางก็ 10 บาท และลูกเล็ก 5 บาท ราคาจะถูกหรือแพงก็ขึ้นอยู่กับมะม่วงว่ามีมากหรือน้อย มะม่วงดองจะบรรจุลงในถุงของกลุ่มแม่บ้านที่ทำขึ้นมาเพื่อให้รู้ว่าเป็นมะม่วงดองของกลุ่มแม่บ้านนี้ปลอดภัย

ส่วนกำไรเฉลี่ยแล้วประมาณ 10 กว่าบาทของมะม่วงที่ดองแล้ว และรายได้ของกลุ่มแม่บ้านก็ตกปีหนึ่งแบ่งคนละหลายหมื่น แต่ต้องหักค่าซ่อมบำรุงเครื่องมืออุปกรณ์ด้วย

ในเรื่องตลาดคุณขวัญอุษายกจะให้มีตลาดรองรับมากกว่านี้ โดยที่ทางกลุ่มแม่บ้านไม่ต้องออกไปหาตลาดเอง ถ้าไม่มีตลาดมารองรับเมื่อผลผลิตออกมาทางกลุ่มแม่บ้านก็เดือดร้อน เพราะหาที่ขายมะม่วงไม่ได้

หากท่านสนใจในอาชีพนี้ติดต่อได้ที่ คุณขวัญอุษา ไตสารเดช บ้านเลขที่ 229 หมู่ที่ 9 ตำบลชอนสารเดช กิ่งอำเภอนหนองม่วง จังหวัดลพบุรี โทร. (036) 431-505