

มังคุดคัด สินค้าทรงคุณค่า เอกลักษณ์เมืองนครศรีธรรมราช

นิพนธ์ สุขสะอาด



ผลมังคุดแก่นำมาปาดหัว-ท้าย แช่น้ำสะอาด

มังคุดคัด ไม่ใช่การคัดเกรด หรือคัดแยก แต่อย่างใด แต่เป็นการคัดหรือแกะเปลือกมังคุดแก่ ที่มีผล
สีเขียวใกล้สุก เอาเนื้อในมารับประทาน มีรสชาติหวานนิดๆ กรอบ อร่อย รับประทานดิบๆ หรือนำมา
ต้มยำทำแกงก็อร่อย แปรก และหาทานยาก มีที่นครศรีธรรมราช แห่งเดียวเท่านั้น คนนครฯ นิยมทำมังคุดคัด
รับประทานกันมานานคาดว่านับร้อยปี เริ่มต้นจากที่ชาวสวนนำผลผลิตมังคุดมาขายในตัวเมือง เวลานั้นจะมีผลผลิต
แบบคละ คือมีมังคุดที่สุกดำ สุกสีน้ำตาล มังคุดหม้อใหม่ (ระยะเป็นสายเลือด) และจะมีมังคุดแก่ ยังเป็นสีเขียว
ติดมาด้วยบางส่วน ที่ยังเป็นสีเขียวจะต้องคัดทิ้ง จะเป็นเพราะความอดอยาก หรือเพราะความอยากรู้ยากทดลอง
ของคนสมัยนั้นก็ไม่ทราบได้ รู้แต่เพียงว่า เมื่อมีคนทดลองพยายามแกะเปลือกมังคุดแก่ ซึ่งแกะยากมาก เพราะ
ทั้งเหนียว และมียางมาก เวลาแกะเนื้อมังคุดจะเลอะยาง และจะต้องเลอะทั้งมือ เสื้อผ้า เพราะเปลือกมังคุดแก่
จะเหนียว และมียางมาก เวลาแกะเปลือก เนื้อมังคุดจะติดยางเลอะ และอาจเลอะไปถึงมือ เสื้อผ้า และเครื่องไม้
เครื่องมือ แต่ผลที่ตามมาหลังจากความพยายามในครั้งนั้น ปรากฏว่าเนื้อในผลมังคุดแก่กรอบ อร่อย คุ่มค่ากับความ

พยายาม และตกเป็นมรดกทางวัฒนธรรมการบริโภคมังคุด ปัจจุบันกลายเป็นสินค้าที่ขึ้นชื่อ สร้างชื่อเสียงสร้างอาชีพและรายได้ให้กับคนนครศรีธรรมราชอย่างงาม และยังช่วยระบายสินค้า (มังคุดแก่) ให้ออกสู่ตลาดก่อนกำหนด จะได้ราคาดี แทนที่จะขายมังคุดสุกพร้อมๆกันในตลาดในคราวเดียว ทำมังคุดคัต ทำอย่างไร โปรดติดตามต่อไป และเครื่องมือเครื่องไม้ แต่ผลจากการทดลองนั้นส่งผลดีเกินคาด เนื้อมังคุดแก่ที่ได้มีความกรอบ อร่อยหวานนิดๆ คุ่มค้ำกับความพยายาม และสืบทอดเป็นวัฒนธรรมการบริโภคมังคุดของคนนครศรีธรรมราช จนถึงปัจจุบันมังคุดคัตกลายเป็นสินค้าขึ้นชื่อ มีคนทำมังคุดคัตขายเป็นอาชีพ สร้างงานสร้างรายได้เลี้ยงครอบครัว และยังเป็นการช่วยเหลือเกษตรกรชาวสวนมังคุด ในการระบายผลผลิตมังคุดออกก่อนกำหนดบางส่วน เป็นการช่วยลดปัญหามังคุดสุกพร้อมกันและปัญหามังคุดล้นตลาด ได้ในระดับหนึ่ง

จากการบอกเล่าของนางยุพิน ขวบนพล อายุ ๖๒ ปี ผู้มีประสบการณ์ในการทำมังคุดคัตเลี้ยงชีพมานานกว่า ๕๐ ปี และนางสมลดา ภานุรัตน์ อายุ ๓๕ ปี มีอาชีพทำมังคุดคัตขายมานานกว่า ๒๖ ปี และคนในชุมชนสถานีรถไฟ ในเขตเทศบาลนครศรีธรรมราช เพื่อนร่วมอาชีพอีกหลายคน ซึ่งมีการรวมตัวกันโดยธรรมชาติ และส่วนใหญ่เป็นเครือญาติกัน ร่วมกันให้ข้อมูลเรื่องการทำมังคุดคัตว่า

แหล่งวัตถุดิบ ถ้าเป็นมังคุดในฤดู จะหาซื้อในพื้นที่ใกล้เคียง เช่นอำเภอมะนัง ลานสกา พรหมคีรี ร่อนพิบูลย์ ฯลฯ แต่ถ้าในช่วงที่มังคุดในพื้นที่ไม่มี ก็จะต้องเสาะแสวงหาจากพื้นที่อื่นๆ เช่นชุมพร ระนอง พังงา จันทบุรี แม้จะต้องซื้อหามาในราคาที่แพง แต่ก็ต้องทำ เพราะจะได้มีงานทำและไม่เสียลูกค้า ส่วนใหญ่ จะมีขายเกือบทั้งปี ถูกแพงขึ้นอยู่กับการฤดูกาล และวัตถุดิบ (มังคุดแก่) จะซื้อมาในราคา กิโลกรัมละ ๕-๕๕ บาท

ขั้นตอนการทำมังคุดคัต จะต้องเลือกผลมังคุดที่แก่จัด มีอายุผลหลังจากดอกบานประมาณ ๙๐ วัน เปลือกยังเป็นสีเขียว (ก่อนระยะเป็นสายเลือด) แล้วนำมาดำเนินการ ดังนี้

๑. นำผลมังคุดมาปาดหัว-ท้าย ด้วยมีดคมๆ อย่าให้ถึงเนื้อใน
๒. เตรียมน้ำสะอาดจำนวน ๓ กระละมัง คือ กระละมังที่ ๑,๒ เป็นน้ำสะอาด จำนวน ๕ ลิตรผสมเกลือแกง และสารส้ม ส่วนกระละมังที่ ๓ เป็นน้ำสะอาดอย่างเดียว
๓. นำผลมังคุดที่ปาดหัว-ท้ายแล้ว มาแกะเปลือกด้วยมีดคมๆ เอาเปลือกออกให้หมด แล้วนำไปแช่น้ำในกระละมังที่ ๑ แกะไปจนหมดมังคุดที่เตรียมไว้ เนื้อมังคุดที่ได้แช่ไว้ประมาณ ๒ ชั่วโมง
๔. นำเนื้อมังคุดที่คัตเสร็จแล้ว ตัดแต่งเศษเปลือกออกให้สะอาด ย้ายจากกระละมังที่ ๑ มาล้างต่อในกระละมังที่ ๒ ล้างจนสะอาด
๕. ล้างน้ำสะอาดในกระละมังที่ ๓ ยกขึ้นใส่ภาชนะให้สะเด็ดน้ำ
๖. เสียบด้วยไม้ไฟปลายแหลม (ไม้เสียบลูกชิ้น) เสียบละ ๒-๕ ผล ตามแต่ขนาดของผล
๗. นำมาวางเรียงในถาดก่อนออกจำหน่าย

ต้นทุนการผลิตและการตลาด ที่เป็นต้นทุนได้แก่ ค่ามังคุด ค่าจ้างคัต (ผลละ ๕๐ สตางค์) ค่าน้ำค่าเกลือ ค่าสารส้ม ค่าถุงพลาสติก ค่าไม้เสียบ และค่าพาหนะในการขนส่ง หรือการออกเร่ขายตามสถานที่ต่างๆ ในตัวเมือง นครศรีธรรมราช ส่วนการตลาดยังคงขายดีตลอดทั้งปี โดยเฉพาะในช่วงที่มีงานเทศกาล หรือช่วงที่มีนักท่องเที่ยวเข้ามาจะขายดีมาก นอกจากจะคัตขายที่แผง เร่ขายในเมือง ยังมีร้านอาหารบางร้านที่สั่งซื้อมังคุดคัตไปประกอบอาหาร เช่นทำแกงส้มมังคุด ยำมังคุด ฯลฯ มีรสชาติอร่อยแปลก นักท่องเที่ยวชอบเป็นพิเศษ และมักจะมีลูกค้าจากแหล่ง

ท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต เกาะสมุย และกรุงเทพมหานคร ตั้งชื่อมาเป็นครั้งคราว กลุ่มจะบริการจัดส่งให้ถึงที่ โดยการบรรจุถุงพลาสติก มัดปากถุงให้แน่น แช่น้ำแข็ง และบรรจุในกล่องโฟม ซึ่งสามารถรักษาคุณภาพไว้ได้นานหลายวัน

การส่งเสริมโดยภาครัฐ คุณภาพสัตว์ รัตนศรี รักษาการในตำแหน่งเกษตรจังหวัด นครศรีธรรมราช กล่าวว่า จังหวัดนครศรีธรรมราช จะส่งเสริมการผลิตมังคุดแบบครบวงจร คือส่งเสริมและให้ความรู้ สนับสนุนเครื่องมืออุปกรณ์งบประมาณ ตั้งแต่การปลูก การดูแลรักษา การจัดการผลผลิต การจัดการคุณภาพ และการตลาด โดยเฉพาะการตลาด เป็นขั้นตอนที่ค่อนข้างยุ่งยาก และประสบปัญหาเสมอมา ในช่วงที่มังคุดออกสู่ตลาดพร้อมๆ กันจำนวนมาก ทางราชการได้หาทางแก้ไขในหลายๆวิธี เช่นการกระจายผลผลิตออกนอกพื้นที่ การจัดหาตลาดภายใน-ภายนอกประเทศ การจัดหาตลาดส่งเสริมการขาย การส่งเสริมการรวมกลุ่มผู้ผลิต กลุ่มแปรรูป และการแปรรูปเป็นน้ำมังคุด ไวน์มังคุด มังคุดกวน แยมมังคุด มังคุดคัต และการนำเปลือกมังคุดมาทำเป็นสมุนไพร เป็นต้น



นางสุนันทา ภาณุรัตน์ แม่ค้ามังคุดคัต สาธิตการคัตมังคุดอย่างคล่องแคล่ว



ขั้นตอนการเสียบม้งคุดด้วยไม้ไฟเหลาเล็กแหลมสะอาด



ม้งคุดคัดสีขาวสะอาด รสชาติหวานกรอบ พร้อมทั้งจะออกจำหน่าย

ส่วนคุณปาริชาติ ศรีวิพัฒน์ รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร ได้ให้ข้อคิดเกี่ยวกับเรื่องการส่งเสริมการบริโภคม้งคุดผลสด ในโอกาสที่มาตรวจราชการที่จังหวัดนครศรีธรรมราช เมื่อไม่นานมานี้ว่า ไม่ว่าจะเป็นม้งคุดสุกหรือม้งคุดแกล่ (ม้งคุดคัด) จะมีโภชนาการที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ทั้งในส่วนที่เป็นกากใยจากเนื้อของม้งคุดซึ่งจะช่วยในการขับถ่ายและยังได้สารอาหารวิตามินและเกลือแร่ต่างๆ อีกหลายชนิด เช่น น้ำตาล กรดอินทรีย์ แคลเซียม ฟอสฟอรัส และเหล็ก ประโยชน์ของม้งคุดมิได้มีอยู่แค่เนื้อของม้งคุดที่เราใช้เป็นอาหารเท่านั้น เปลือกม้งคุดก็มีสรรพคุณเป็นยาแก้ท้องเสีย แก้ท้องร่วงเรื้อรัง ถ่ายเป็นมูกเลือด โดยการใช้เปลือกสดหรือเปลือกแห้งฝนกับน้ำรับประทานหรือจะใช้เปลือกแห้งต้มกับน้ำรับประทานก็ได้ผลเช่นเดียวกัน ส่วนในเมล็ดของม้งคุดจะมีสารที่เป็นสมุนไพรที่เรียกว่าสารแซนโทน (Xanthone) ที่มีสรรพคุณในการป้องกันและรักษาโรคมะเร็ง อาทิ การระงับการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย และยังมีประสิทธิภาพในการฆ่าแบคทีเรียได้เทียบเท่ายาปฏิชีวนะราคาแพง การป้องกันและต้านการอักเสบได้ การระงับอาการปวด และลดอาการแพ้ได้ และที่สำคัญคือมีคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระหรือสามารถต่อต้านการเกิดเซลล์มะเร็งได้ดี และเป็นสารชะลอความแก่ ซึ่งเป็นสิ่งสูงสุดของความปรารถนาของมนุษย์อีกด้วย จึงนับได้ว่า ลูกค้าที่มาเที่ยวเมืองนครฯ ที่ได้มีโอกาสลิ้มลองม้งคุดคัด ท่านจะได้ทั้งความอร่อยและภูมิคุ้มกันที่แสนวิเศษเลยทีเดียว



สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจดีย์ อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช สาธิตการทำมั่งคุดคัต
ในงานวันคล้ายวันสถาปนากรมส่งเสริมการเกษตร ปี ๒๕๕๓ กรมส่งเสริมการเกษตร กรุงเทพมหานคร



นางปาริชาติ ศรีวิพัฒน์ รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เยี่ยมชมการสาธิตการคั้มั่งคุด
ของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเจดีย์ อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช
ในงานวันคล้ายวันสถาปนากรมส่งเสริมการเกษตร ปี ๒๕๕๓ กรมส่งเสริมการเกษตร กรุงเทพมหานคร

มังคุดคัด นับว่าเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของเกษตรกรชาวสวน และกลุ่มพ่อค้า-แม่ค้าที่มีส่วนช่วยเหลือเกื้อกูลกัน ให้พ่อค้า-แม่ค้ามีงานทำ มีรายได้ และชาวสวนมีตัวช่วยในการระบายผลผลิตมังคุด ให้ได้ขายก่อนกำหนด เพื่อช่วยลดภาวะมังคุดล้นตลาดลงไปได้ส่วนหนึ่ง ซึ่งเป็นไปตามเจตนาและนโยบายของรัฐ แต่แค่นี้คงยังไม่พอ ถ้าเมื่อใด ผลักดันให้มังคุดคัดเป็นที่รู้จักและขึ้นชอบของผู้บริโภคทั่วโลก วันนั้นแหละจะเป็นวันที่ผลผลิตมังคุดบ้านเรา จะไม่ล้นตลาด ชาวสวนจะได้เลิกจนกันเสียที ท่านผู้ใดสนใจสั่งซื้อมังคุดคัด ติดต่อโดยตรงได้ที่ คุณสมลatha ภาณุรัตน์ ๐๘๔-๙๙๒๐๑๘๓ ได้ทุกวัน

๖

ในโลกใบนี้ มีทั้งคนชอบเรา
และไม่ชอบเรา... ต่อให้เรา
ดีแค่ไหนคนที่ไม่ชอบเรา... ก็ว่าไม่ดี
ซึ่งเป็นธรรมชาติ จึงควรปลงและปล่อยวาง