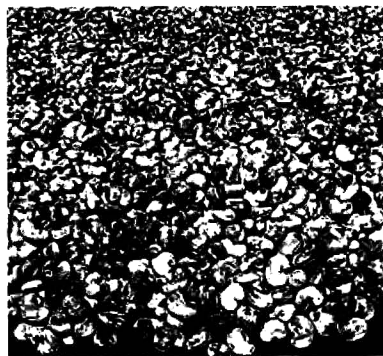




กาหยาเผาโบราณ ของดีเมืองระนอง ชื่อ-ขายยุติธรรม

กาหยา เป็นภาษาใต้หมายถึง มะม่วงหิมพานต์ เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของระนอง ปลูกกันมากที่เกาะช้างและเกาะพยาม โดยผลผลิตสามารถเก็บเกี่ยวได้ประมาณมกราคม-มีนาคมของทุกปี เมล็ดมะม่วงหิมพานต์นำไปจำหน่ายได้ กก.ละ ๒๗-๓๐ บาท นอกจากส่งเข้าโรงงานเพื่อแปรรูปแล้ว ยังส่งให้ผู้ประกอบการท้องถิ่นเพื่อแปรรูปเป็นกาหยาเผาแบบโบราณ”อีกด้วย.



ครอบครัวของ คุณวัชร สุวัตติกุล เจ้าของร้านวัชรกาหยาเผาแบบโบราณ เลขที่ ๕๕/๕ หมู่ ๑ ต.หวาง อ.เมืองระนอง ได้แปรรูปกาหยาโดยนำมาเผาแบบโบราณมานานกว่า ๕๐ ปีแล้ว ซึ่งคุณวัชรมารับช่วงต่อเมื่อประมาณ ๒๐ ปีที่ผ่านมา โดยได้รับซื้อเมล็ดมะม่วงหิมพานต์จากเกษตรกรในพื้นที่ที่นำมาจำหน่ายให้โดยตรงประมาณ ๖๐,๐๐๐ กก. ซึ่งเพียงพอต่อการผลิตตลอดทั้งปีทีเดียว.

สำหรับวิธีการทำเริ่มจากนำเมล็ดกาหยาไปตากแดดก่อนที่จะนำมาคั่วหรือเผาในกระทะที่ออก

แบบเอง แบบสี่เหลี่ยมผืนผ้ากว้าง ๗๐ ซม. ยาว ๘๐ ซม. และเจาะรูที่ก้นกระทะด้วย ส่วนเตาเผาใช้ก้อนหินก้อนโตวางแบบสามเส้า ใช้เปลือกกาหยาเป็นเชื้อเพลิง

นำเมล็ดกาหยามาคั่วบนเตาประมาณ ๒๐ นาทีกระทั่งยางเริ่มออกจากเปลือกเมล็ดกาหยา ไฟจากเตาที่จะขึ้นไปลุกโชนในกระทะเหมือนเผาเมล็ดกาหยา ด้วยเหตุดังนี้แล จึงเรียกว่า “กาหยาเผา.”

จากนั้นยกกระทะลงจากเตา แต่ยังคงต่อไปไม่หยุดจนเมล็ดกาหยาสุกจนถ้วนทั่ว ก็จะสังเกตได้จากเมล็ดจะไหม้ดำทั้งกระทะต่อจากนั้นเทลงบนพื้นพร้อมกับเกลี่ย ๆ ให้บางก่อนจะทิ้งไว้จนเย็น แล้วนำไปแกะเปลือกออกโดยการใช้ก้อนเล็ก ๆ เคาะเบา ๆ ก็จะได้ “เนื้อใน”ของเมล็ดกาหยาเผา.

ต่อมาก็คัดแยกเมล็ดที่ดีและเมล็ดแตกแยกออกมาจากกัน พร้อมกับคัดสิ่งเจือปนออกไปให้พ้น ก่อนจะนำเข้าตู้อบอีก ๒ ชั่วโมงเพื่อให้สุกเต็มที่ เป็นการเพิ่มความหอม ความกรอบไปด้วย เสร็จแล้วก็นำมาปอกผิวก่อนจะนำไปบรรจุในบรรจุภัณฑ์ก่อนจะนำออกจำหน่ายต่อไปในราคาขายที่ปอกผิวแล้ว ๒๓๐ บาท/กก. ถ้าหากยังไม่ปอกผิว ๒๐๐ บาท/กก.

นายชิงชัย เพชรพิรุณ เกษตร

ม่วงหิมพานต์ประมาณ ๓๗,๘๖๓ ไร่ ผลผลิตปีละ ๗,๓๖๘ ตัน มีแนวโน้มที่จะขยายพื้นที่ปลูกมากขึ้นเนื่องจากเป็นพืชที่มีลักษณะพิเศษคือ สามารถเจริญเติบโตได้ดีในสภาพดินแล้ง แห้งแล้ง และให้ผลผลิตในช่วงแล้ง กล่าวคือ เริ่มติดผลเดือนตุลาคม-พฤศจิกายน เก็บเกี่ยวประมาณมกราคม-มีนาคมของทุกปี จึงเป็นพืชที่

เหมาะสมอีกชนิดที่ปลูกได้ดีในระนอง ในส่วนของ การ ส่ง เสริม นั้น ในเบื้องต้นจะใช้ร้านวัชรกาหยาเผาแบบโบราณเป็นแหล่งรับซื้อผลผลิตของเกษตรกรโดยไม่ต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง นอกจากนี้จะใช้ร้านเป็นแหล่งเรียนรู้ในการแปรรูป เป็นจุดบริการด้านการท่องเที่ยวในการเป็นจุดรวบรวมของดีเมืองระนอง

สำนักงานเกษตรจังหวัดระนองจะเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เพิ่มช่องทางการตลาดให้กับผลผลิตและผลิตภัณฑ์จากมะม่วงหิมพานต์ผ่านเว็บไซต์ <http://ranong.doae.go.th> ด้วย.

ผู้สนใจติดต่อคุณวัชร สุวัตติกุล โทร. ๐-๗๗๘๒-๓๗๘๓ หรือ สنج.เกษตรจังหวัดระนอง โทร. ๐-๗

