

“กาหยีกระบุรี” เสน่ห์แห่งภูมิปัญญา ยกระดับมะม่วงหิมพานต์ด้วยวิถีการคั่วโบราณ

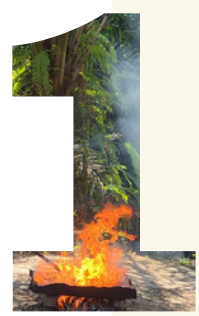


หากกล่าวถึงอำเภอกระบุรี จังหวัดพังงา หลายคนอาจจะนึกถึงผืนป่าที่อุดมสมบูรณ์ และท้องทะเลอันดามันที่สวยงาม แต่ในมิติของวิถีชีวิตและเกษตรกรรม กระบุรีซ่อนภูมิปัญญาทางเศรษฐกิจที่สำคัญไว้อย่างหนึ่ง นั่นคือ "มะม่วงหิมพานต์" หรือพี่น้องชาวท้องถิ่นเรียกขานกันอย่างคุ้นเคยว่า "กาหยี" กาหยีเป็นพืชที่ทนแล้ง เจริญเติบโตได้ดีในสภาพดินร่วนปนทราย และภูมิอากาศของภาคใต้ตอนบน ด้วยข้อได้เปรียบทางภูมิศาสตร์นี้ ทำให้กระบุรีเป็นหนึ่งในแหล่งปลูกกาหยีที่ให้ผลผลิตคุณภาพดี เมล็ดเต็ม อวบใหญ่ แต่สิ่งที่ทำให้ผลผลิตของที่นี่มีความพิเศษ และแตกต่างจากที่อื่น ไม่ใช่แค่เรื่องของสายพันธุ์หรือสภาพดิน แต่คือ "กระบวนการแปรรูป" ที่ยังรักษาลึกลงอยู่ในภูมิปัญญาท้องถิ่นมาอย่างยาวนาน จากผลผลิตในสวนสู่ "การคั่วโบราณ" ที่เปี่ยมด้วยมนต์เสน่ห์



ในยุคที่อุตสาหกรรมอาหารก้าวหน้า มะม่วงหิมพานต์ส่วนใหญ่ ในท้องตลาดมักผ่านกระบวนการต้ม อบ หรือทอดด้วยเครื่องจักรเพื่อความรวดเร็วและได้ปริมาณมาก แต่เกษตรกรในอำเภอกระบุรียังคงรักษาเอกลักษณ์ "การคั่วแบบโบราณ" เอาไว้อย่างเหนียวแน่น ซึ่งเป็นกระบวนการที่ต้องอาศัยทั้งความชำนาญ ความอดทน และศิลปะ

ขั้นตอนการคั่วแบบภูมิปัญญาท้องถิ่น มีความน่าสนใจดังนี้



• การใช้ไฟฟืนและน้ำมันตามธรรมชาติ: เมล็ดกาหยีดิบจะถูกนำลงคั่วในภาชนะเหล็กด้วยไฟแรงจากเตาฟืน เมื่อความร้อนถึงจุดหนึ่ง "ยาง" หรือน้ำมันที่อยู่ในเปลือกแข็งจะซึมออกมาและติดไฟลุกโชน เปลวไฟนี้จะเผาไหม้เปลือกนอกจนเกรียมดำ ในขณะที่ความร้อนจะระอุเข้าไปอบเมล็ดเนื้อในให้สุกพอดี



• การพักเมล็ดและลดอุณหภูมิด้วยวิถีธรรมชาติ: หัวใจสำคัญคือการรับแยกเมล็ดออกจากความร้อนจัดของเตาฟืนในเวลาที่เหมาะสมที่สุด แล้วนำมาพักกระจายตัวให้เย็นลงตามธรรมชาติ วิธีนี้จะช่วยให้น้ำมันในเมล็ดค่อยๆ เช็ดตัว คืนความกรอบให้เปลือกนอกกะเทาะได้ง่ายขึ้น โดยยังคงความสะอาดบริสุทธิ์ของเนื้อสัมผัส และให้รสชาติหวานมัน



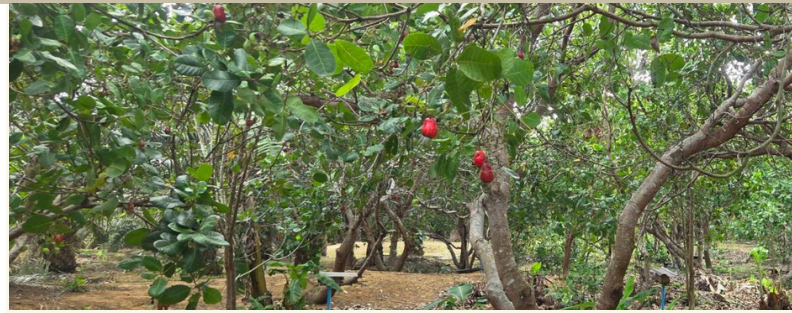
• การกะเทาะเปลือกอย่างพิถีพิถัน: เมล็ดที่ผ่านการคั่วจะถูกนำมากะเทาะที่ละเมล็ดด้วยเครื่องมือพื้นบ้านหรือมีดขนาดเล็ก ต้องใช้ความแม่นยำเพื่อให้เมล็ดเนื้อในที่ขาวอวบนั้นแตกหัก ผลลัพธ์ที่ได้จากกระบวนการนี้คือ เมล็ดกาหยีที่มีความกรอบ หวานมันตามธรรมชาติ และ "มีกลิ่นหอมคว้นไฟ" ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่การอบด้วยเครื่องจักรสมัยใหม่ไม่สามารถลอกเลียนแบบได้

เสน่ห์แห่งอัตลักษณ์

ภูมิทรัพยากรทางเศรษฐกิจที่เกิดจากชุมชน การดำรงอยู่ของการค้าขายแบบโบราณใน อำเภอกุระบุรี เป็นข้อพิสูจน์ถึงความเข้มแข็งของ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สามารถสร้าง "มูลค่าเพิ่ม" (Value Added) ด้วยตัวมันเอง โดยไม่ต้อง พึ่งพากระบวนการอุตสาหกรรมขนาดใหญ่



กาหย้ควัโบราณแห่งอำเภอกุระบุรี เป็นมากกว่า ผลผลิตทางการเกษตร แต่คือผลึกแห่งความรู้ที่ ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น เป็นตัวแทนของวิถีชีวิตที่เกื้อกูล และกลมกลืนกับธรรมชาติ การได้ลิ้มรสกาหย้ของที่นี่ จึงไม่ใช่แค่การสัมผัสความอร่อยระดับพรีเมียมจาก ฝีมือชาวบ้าน แต่คือการร่วมชื่นชมและเป็นส่วนหนึ่ง ในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นอันทรงคุณค่า ให้เป็นความภาคภูมิใจที่คงอยู่คู่เมืองพังงาต่อไป



จุดเด่นที่ทำให้กาหย้กุระบุรีเป็นที่ต้องการ และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

- ความพิถีพิถันที่หาไม่ได้จากโรงงาน (Craftsmanship): ทุกขั้นตอนตั้งแต่การควบคุม ไฟฟืน การกะเวลาดับไฟ ไปจนถึงการแกะเปลือก ที่ละเมล็ดด้วยมือ สะท้อนถึงความใส่ใจและศิลปะ พื้นบ้าน ทำให้กาหย้แต่ละเมล็ดมีเรื่องราวและมี คุณค่าทางจิตใจ (Emotional Value) มากกว่าแค่ อาหารว่างทั่วไป
- ตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่ที่ตามหาความแท้จริง (Authenticity): ในยุคที่ผู้บริโภคใส่ใจแหล่งที่มา ของอาหารรสชาติที่หอมกลิ่นควันไฟอันเป็น ธรรมชาติ และเนื้อสัมผัสที่กรอบอร่อยของกาหย้ควั โบราณ กลายเป็นจุดขายที่ทรงพลัง ดึงดูดผู้ที่ชื่นชอบสินค้าอัตลักษณ์ท้องถิ่น
- ของฝากอันล้ำค่าประจำถิ่น: กาหย้ควัโบราณได้ กลายเป็นสัญลักษณ์และของฝากขึ้นชื่อที่ใครมา เยือนอำเภอกุระบุรีต้องแวะซื้อหา ถือเป็นฟันเฟือง เล็กๆ ที่ช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก กระจาย รายได้สู่เกษตรกร และเปิดโอกาสให้ผู้มาเยือนได้ สัมผัสวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวพังงา

