

การปลูกมะกรูดเพื่อการค้า

รศ. สุมาลี เหลืองสกุล

ในบรรดาพืชผักที่นิยมปลูกกันแพร่หลายและได้รับการยกย่องว่าเป็น“พืชเศรษฐกิจ” หากเอ่ยถามชนิดที่รู้จักแบบไม่ต้องคิด คงหนีไม่พ้นพืชไม่กี่ชื่ออย่างข้าว ยางพารา เพราะสร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำให้กับประเทศ แม้อาจไม่อยู่ในฐานะ “พืชเศรษฐกิจ” แต่ยังมีพืชอีกมากมายหลากหลายชนิดที่มีบทบาทสำคัญทางอาหาร โดยเฉพาะพืชสมุนไพร เครื่องเทศ เพราะอาหารเรามักเน้นการปรุงรสด้วยพืชกลุ่มนี้เป็นสำคัญ เช่น ผัดหรือแกง ก็ต้องเพิ่มกลิ่นและรสด้วยใบกระเพรา หรือโหระพา ถ้าเป็นลาบจะขาดรสสะระแหน่เป็นไม่ได้ แล้วอาหารประจำชาติอย่างต้มยำจะมีเพียงข่า ตะไคร้ ก็กระไรอยู่ ต้องเสริมทัพให้อยู่หมัดด้วย “ใบมะกรูด”

การเรียกชื่อของแต่ละภาคของไทยก็ชื่อเรียกไม่เหมือนกัน เช่น ทางภาคอีสานเรียกว่า มะหูด ทางภาคใต้เรียกว่า ส้มกรูด ทางภาคเหนือเรียกว่า มะกรูด เป็นต้น มารู้อีกลักษณะทั่วไปของมะกรูดว่าเป็นอย่างไร มะกรูดเป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็ก มีหนามแข็ง บริเวณลำต้นและกิ่งเคี้ยวได้สูงประมาณเกือบเท่าต้นมะม่วงเลยทีเดียว เป็นทรงพุ่ม ดอกของมะกรูดมีสีขาวหอม ใบอ่อนจะมีลักษณะมันวาวสวยงาม เป็นใบเดี่ยว แต่คู่คล้ายสองใบต่อกัน เป็นพืชที่ปลูกและดูแลง่าย ให้ใบและผลตลอดทั้งปี มะกรูดมีประโยชน์ทั้งผลและใบ ว่าจะใช้ทำอาหาร ใช้ไล่สัตว์เลื้อยคลาน หรือจะใช้ผลเป็นตัวช่วยดับกลิ่นที่พึงประสงค์ก็ได้เช่นกัน ในสมัยโบราณมักนำผลมะกรูดมาคั้นน้ำมาสระผม เพื่อให้ผมเงางามสวยเก๋ นอกจากนี้ยังสามารถนำมาเข้าเครื่องยาไทยเพื่อรักษาโรคต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี

นอกจากใบมะกรูด จะนำมาประกอบเครื่องต้มยำแล้ว ยังเป็นส่วนผสม ของพริกแกง ใบมะกรูดที่ไม่แก่หรืออ่อนเกินไป นิยมหั่นเป็นฝอยใส่ในยำ พว๋า ก้อย ใบแก่ใส่แกงเผ็ด ต้มโคล้ง ผลมะกรูดก็ยังนิยมนำมาผ่ำซีก ใส่ในแกงเทโพ และขนมจีนน้ำพริก น้ำจากผลจะมีรสเปรี้ยว ใช้แต่งรสปลาเผา ปลาจี่ ไม่เพียงประโยชน์ทางอาหารใบ และผลมะกรูดยังสามารถนำมาแปรรูปได้อีกหลากหลายผลิตภัณฑ์

บทบาทของใบมะกรูด จึงมิใช่เพียงพืชประกอบ แต่ต้องนับว่าเป็นพืชคู่ครัว ประจำครอบครัว หลายบ้านมีต้นมะกรูดปลูกไว้ และถือว่าใบมะกรูดคือ พืชจำเป็นของอาหารไทยอีกหนึ่งชนิดที่ไม่ควรมองข้าม นอกจากนั้น ผลและใบของมะกรูดนี้มีสรรพคุณทางยามากมาย

ประโยชน์ทางยาของมะกรูดนั้น กรมส่งเสริมการเกษตรได้ให้ข้อมูลว่า ส่วนที่ทำเป็นยา คือ ผิวมะกรูด ผล ราก น้ำมะกรูด และใบ ใช้เป็นส่วนประกอบ ทางยาสมุนไพร ได้หลายชนิด รสและสรรพคุณของมะกรูดในตำรายาไทย ผิวผลสดและผลแห้งมีรสปร่า หอมร้อน สรรพคุณแก้ลมหน้ามืด แก้ลมวิงเวียน บำรุงหัวใจ ขับลมในลำไส้ ขับระดู ขับผายลม

ผล มีรสเปรี้ยว มีสรรพคุณเป็นยาขับเสมหะ แก้ไอ แก่น้ำลายเหนียว ฟอกโลหิต ใช้สระผม จะทำให้ผมดกดำเป็นเงางามไม่มีรังแคและไม่คันศีรษะ นอกจากนี้ยังใช้เป็นยาขับลม แก้ปวดท้องในเด็ก

ราก รากของมะกรูดจะมีรสเย็นจัด แก้พิษฝิภายใน แก้เสมหะเป็นโทษ ประสมกับยาตัวอื่น เป็นยาแก้ลมจุกเสียด ถอนพิษผดผื่นแดง ขนาดและวิธีใช้ ดังนี้

- แก้วเป็นลม หน้ามืด ใช้ผิวผลสดสุดคม ขณะเป็นลม ผิวผลแห้งใช้หั่นใส่ในน้ำหอมผสมกับของหอมอื่น ๆ ดมแก้อาการเป็นลมหน้ามืด

- แก้ลมวิงเวียน บำรุงหัวใจ ใช้ผิวผลสดหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ 1-2 หยิบมือ ผสมกับการนุรหนึ่งหยิบมือ ชงด้วยน้ำเดือด คนให้ละลาย ปิดฝาทิ้งไว้ 3-5 นาที ดื่มเอาแต่น้ำ

- เป็นยาขับเสมหะ แก้ไอ ใช้ผลมะกรูดผ่าซีกเติมเกลือป่นเล็กน้อย ลงไฟให้เปลือกผลนิ่มค่อย ๆ บีบน้ำมะกรูดลงในคอกที่ละน้อยๆ จะช่วยให้โล่งคอ เสมหะจะละลายออกมาและระงับอาการไอ

- เป็นยาขับผายลม แก้ปวดท้องในเด็กอ่อน ใช้มะกรูด 1 ผลตัดจุกคว้านเอาไส้กลางออกเอามหาหิงค์ใส่กลางผล แล้วปิดจุกสุ่มไฟให้เกรียมกรอบ บดให้เป็นผง ละลายกับน้ำผึ้งป้ายลิ้นเด็กอ่อนตั้งแต่แรกคลอด

- เป็นยาสระผมหรืออาบโดยใส่มะกรูดผ่าซีกลงในหม้อพร้อมกับสมุนไพรอื่น ๆ ดื่มอาบ อบจะได้ทั้งน้ำมันหอมระเหยที่อยู่บนผิวและรสเปรี้ยวจากมะกรูดจะช่วยให้อาบสะอาดยิ่งขึ้น และถ้าใช้มะกรูดผ่าซีกสระผม จะทำให้ผมลื่นดกดำ ไม่มีรังแค

- ใช้เป็นยาฟอกโลหิตสำหรับสตรี (ในตำรายาพื้นบ้าน) ใช้น้ำมะกรูดคองยาและเรียกยานั้นว่า “ยาดองเปรี้ยวเค็ม” ใช้รับประทานน้ำมะกรูดป้องกันมิให้ยาดองจืดราได้ และทำปฏิกิริยากับสมุนไพร เช่น เปลือกหอยละลายเกลือหินออกมาจะได้ยาที่ดูดซึมในร่างกายได้ดี

- แก้ไข้หวัด ปวดศีรษะ ใช้ใบมะกรูดและใบมะนาวต้มน้ำรับประทาน
ข้อควรระวัง เนื่องจากน้ำมะกรูดมีฤทธิ์เป็นกรด อาจทำลายเคลือบฟันได้ ดังนั้น เมื่อจิบมะกรูดควรพยายามให้ถูกฟันน้อยที่สุด และหลังจากจิบไป 2-3 ครั้ง ควรบ้วนปากล้างกรดออกไป หากใช้เป็นยาสระผม ควรทำผมให้เปียกชุ่มทั้งศีรษะก่อนใช้มะกรูดสระผม เพื่อให้ น้ำบนศีรษะช่วยลดความเป็นกรดของมะกรูดลง และเมื่อนำใบมะกรูดมากลั่นด้วยไอน้ำ จะให้น้ำมันหอมระเหยในปริมาณ 1.29% ส่วนน้ำมันหอมระเหยที่ได้จากผิวมะกรูดจะมีปริมาณ 6-7% และน้ำในมะกรูดจะมีกรดซิตริก วิตามินซีและกรดอินทรีย์ชนิดอื่น ๆ เป็นส่วนประกอบ



การปลูกมะกรูดเพื่อการค้า

ปัจจุบันการปลูกมะกรูดเพื่อเป็นการค้าหาได้ยากเต็มที่ แต่ก็ไม่หมดไปเลยทีเดียว ยังพอมิให้เห็นอยู่บ้างโดยเฉพาะ **คุณยายสมหมาย พุ่มทิม** อายุ 69 ปี อยู่บ้านเลขที่ 23 หมู่ 10 แขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน กทม. คุณยายยังมีสุขภาพแข็งแรงมาก ออกทำสวนตัดกิ่งมะกรูดได้ทุกวันตั้งแต่เช้าจนกระทั่งถึงบ่าย โดยไม่รู้จักเหน็ดเหนื่อย ในเนื้อที่ที่ปลูกมะกรูดกว่า 12 ไร่ เมื่อทักทายแนะนำตัวเรียบร้อยก็เลยเข้าเรื่องทันที ไม่ให้เสียเวลาการทำมาหากินของคุณยาย โดยได้สอบถามถึงความจำเป็นมาเป็นไป ว่าทำไมถึงได้มาปลูกมะกรูดมากมายขนาดนี้ถึง 12 ไร่

คุณยายสมหมาย จึงเล่าให้ฟังว่า ได้มาปลูกมะกรูดขายใบมาประมาณ 25 ปีเห็นจะได้ ก่อนหน้านี้ที่ปลูกอยู่เป็นที่ของพ่อแม่ เป็นสวนที่ปลูกไม้ผลมาก่อนไม่ว่าจะเป็นมะม่วง กัลยัม มะพร้าว มะละกอ ปลูกเต็มที่ 12 ไร่เลย แต่ด้วยสภาพพื้นที่ที่ปลูกนี้เป็นพื้นที่ต่ำ เมื่อเวลาฝนตกมาก ๆ ทำให้เกิดน้ำท่วมขังได้ง่าย เป็นอย่างนี้มาหลายปี ก่อนที่จะหันมาปลูกมะกรูดจึงได้ตัดสินใจ

ทำแปลงปลูกใหม่โดยยกพื้นที่ดินปลูกให้สูงขึ้น และสร้างคันดินรอบ ๆ แปลงปลูกทั้งหมด กันน้ำไม่ให้ไหลเข้ามาท่วมแปลงปลูกในสวนได้อีก เมื่อทำเสร็จก็ตัดสินใจแล้วว่าจะไม่กลับมาปลูกไม้ผลอีกเนื่องจากต้องมีการดูแลมากกว่าพืชชนิดอื่น ๆ พ่อดิมีเพื่อนบ้านที่อยู่ใกล้ ๆ กันแนะนำให้ปลูกมะกรูดเพื่อขายใบ จึงได้สั่งซื้อต้นพันธุ์มาปลูกบ้างเริ่มปลูกครั้งแรกเพื่อลองผิดลองถูกก่อน เพียงแค่ 2 ไร่ และเป็นการทดลองตลาดว่ามีความต้องการตามที่สั่งเอาไว้จริงหรือไม่ เมื่อถึงเวลาตัดผลผลิตขาย ก็รู้เลยว่าไม่พอต่อความต้องการของตลาด เพราะพ่อค้าแม่ค้ามารับซื้อแบบมีเท่าไรรับหมด แน่แน่นอนเลยเห็นอนาคตข้างหน้าแล้วว่าดีแน่ จึงกลับมาวางแผนในการปลูกให้เต็มพื้นที่ที่เหลือ 10 ไร่ว่าทำอย่างไรให้มีผลผลิตทั้งใบและผล ให้เก็บได้ตลอดทั้งปี จึงได้ทยอยสั่งซื้อก่อนพันธุ์มะกรูดมาลงปลูก จนครบทั้ง 12 ไร่ใช้เวลาอยู่หลายปีเหมือนกัน

สำหรับขั้นตอนการปลูกของคุณยายสมหมาย มาดูกันว่าเป็นอย่างไร

ลำดับแรกเลยต้องมีการเตรียมดินในพื้นที่ ปลูกโดยเริ่มจากการกำจัดวัชพืชให้หมด หลังจากนั้น พรวนดินและยกร่องแปลงปลูกให้สูงขึ้นมาพื่นน้ำ เมื่อเตรียมดินปลูกเรียบร้อยแล้ว ให้ขุดหลุมปลูกมีความลึก ที่คุณยายสมหมายทำอยู่ประมาณ 30 x 30 เซนติเมตร ระยะปลูกประมาณ 4 x 6 เมตร คุณยายสมหมายบอกว่า เพราะเมื่อต้นมะกรูดโตและมีการขยายทรงพุ่ม พุ่มจะใหญ่จึงต้องมีระยะห่างต้นบ้าง เพื่อให้เข้าไปตัดผลผลิตได้ ก่อนลงปลูก ในหลุมควรรีใช้ปุ๋ยคอกและปุ๋ยสูตรเสมอรองก้นหลุม คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำต้นกล้าที่ได้อายุ 9-10 เดือนมาลงปลูก ก่อนที่จะปลูกลงหลุมอย่าลืมฉีกถุงดำก่อน

คุณยายสมหมายกล่าวต่อว่า ถ้าลืมเอาถุงดำออกต้นมะกรูดก็จะไม่สามารถโตได้ เพราะติดถุงพลาสติกทำให้ต้นตายได้ ข้อควรระวังอีกอย่างหนึ่งคือ เวลาฉีกถุงดำลงปลูก ส่วนของรากอาจขาดได้ควรจะค่อย ๆ ฉีกลงปลูกออก หลังจากนั้นนำกล้างปลูกในหลุม กลบดินให้สูงกว่าโคนต้นขึ้นมาเล็กน้อย แล้วกดดินให้แน่นพอประมาณ ควรที่จะหาไม้มาปัก และผูกเชือกเอาไว้เพื่อป้องกันลมพัดโยกไปมาทำให้ต้นตายได้ ให้นำหญ้าแห้งมาคลุมบริเวณโคนต้น เพื่อให้ดินเก็บความชุ่มชื้นในดินไว้ได้นาน ๆ แล้วหาทางมะพร้าวหรืออะไรก็ได้ที่สามารถบังแสงแดดที่ร้อนจัดได้มาบังให้กับต้นมะกรูด เมื่อเสร็จแล้วให้รดน้ำทันที

ในแหล่งที่มีลมแรงจำเป็นต้องปลูกต้นไม้ใหญ่ไว้เพื่อกันลม สำหรับสวนคุณยายสมหมายเลือกที่จะปลูกต้นทองหลางนอกจากจะใช้บังลมแล้ว ใบของต้นทองหลางยังสามารถเก็บไปขายได้อีก ส่วนใบที่แก่และร่วงลงมาในท้องร่องสวน จะทับถมกันทำให้น้ำเปื้อน และเกิดเป็นปุ๋ยอินทรีย์ชั้นดีให้กับต้นมะกรูดเลยทีเดียว

การดูแลรักษาหลังการปลูก ก็เพียงแต่รดน้ำเข้าเย็นเท่านั้น 1-2 เดือนแรก หลังการปลูกและเมื่ออายุปลูกได้ประมาณ 8 เดือนจึงบำรุงต้นอีกครั้งโดยใช้ปุ๋ยคอกและปุ๋ยสูตรเสมอ ใสรอบ ๆ บริเวณโคนต้น การให้น้ำก็จะลดลงเหลือเพียงวันละครั้งเดียว เมื่อต้นมะกรูดขึ้นปีที่ 2 ก็เริ่มที่จะ

เก็บผลผลิตใบ ตัดไปจำหน่ายได้เลย แต่อะไรที่ลงปลูก การเก็บผลผลิตก็จะไม่ตรงกันและเมื่อต้นมะกรูดอายุได้ 3 ปีถึงจะออกผล

ส่วนโรคที่เกิดขึ้นกับต้นมะกรูดนั้นมีน้อย ที่สวนของคุณยายสมหมาย ปลูกอยู่ยังไม่เคยพบเลย ส่วนแมลงก็มีอยู่ เช่น หนอนชอนใบ ที่มาทำลายทำให้ใบของมะกรูดบิดงอ ทำให้ใบไม่สวย ไม่สามารถตัดส่งขายได้นั้น วิธีป้องกันคือ เค็ดนำไปเผาทำลายให้หมด ถ้าหากเกิดระบาดอย่างรุนแรงก็จำเป็นที่จะต้องฉีดยาป้องกันกำจัดไม่ให้ลูกกลมทั่วทั้งแปลง เพราะทำความเสียหายหมดแน่นอน

วิธีตัดใบเพื่อนำไปขาย ให้เลือกตัดกิ่งที่ยาว ๆ คล้ายกับเราตัดแต่งกิ่ง เพียงแต่ต้องตัดให้ยาวไว้ ไม่ต้องตัดซอยสั้น หรือให้กิ่งตัดมีความยาว 50 เซนติเมตร ขึ้นไป ส่วนต้นมะกรูดให้แต่งซอยสั้น ทำเพื่อพักต้นไปเลย

หลังจากนั้นนำมามัดเป็นกำ ๆ 1 กำมีอยู่ 7-8 กิ่ง ขายอยู่ที่ 4 บาท ต่อกำ แล้วรวมให้ได้ 25 กำเป็น 1 ฟ่อน ขายอยู่ที่ 100 บาท ต่อฟ่อน แต่ละวันในตอนนี้จะเก็บผลผลิตจากใบมะกรูดได้อยู่ที่ประมาณ 400 กำ ต่อวัน เอามาทำเป็นฟ่อนได้ 16 ฟ่อน เป็นเงิน 1,600 บาท ต่อวัน สำหรับผลมะกรูดก็สามารถขายได้เช่นกัน โดยคิดเป็นร้อยละ 40 คือ 100 ผล ได้ราคา 40 บาทคุณยายสมหมายกล่าว

เมื่อเก็บผลผลิตที่ต้องการหมดคงเหลือแต่ต้นมะกรูด จะพักต้นไว้ประมาณ 4 เดือนเพื่อให้บำรุงต้นให้แตกกิ่งก้านออกมามากอีกในช่วงนี้จะจ้างแรงงานมาทำแปลง ในการพรวนดินรอบ ๆ ต้น ใส่ปุ๋ยกำจัดวัชพืช และนำโคลนที่อยู่ในท้องร่องสวน ขึ้นมาบริเวณโคนต้น เพื่อเป็นการเพิ่มธาตุอาหารให้กับต้นมะกรูดจะให้ผลผลิตใบได้อีกรอบ ทำหมุนเวียนกันไปจนครบทั้งหมด

ผู้ปลูกต้องมีการวางแผนการปลูกเป็นอย่างดี เป็นช่วง ๆ จึงจะสามารถเก็บผลผลิตได้ตลอดทั้งปี

ต้องขอขอบคุณ **คุณสุภชัย ขาญใช้จักร** ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 5 แขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน กทม. เป็นอย่างสูง ที่ได้พาเข้าไปชมสวนคุณยายสมหมายถึงในแปลงปลูกซึ่งเป็นแปลงปลูกที่ใหญ่ที่สุดในเขตตลิ่งชันนี้

หากท่านใดสนใจข้อมูลเพิ่มเติม สอบถามได้ที่โทร (02) 448-6867

เกษตรกรอีกผู้หนึ่งที่ปลูกมะกรูด ได้แก่ พ.ต.อ.พิสิฐ สุขนันทพส เกษียณราชการแล้ว อาจารย์ยรรรณา สุขนันทพส อดีตผู้ช่วยผู้อำนวยการโรงเรียนเทพมงคลรังสี เออร์ลีราชการมาทำงานเกษตรอย่างเต็มตัว อยู่บ้านเลขที่ 1 ถนนเกาหลี ตำบลท่ามะขาม อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี 71000

อาจารย์ยรรรณา เล่าว่า ตนเองและสามีมีพื้นที่อยู่ที่อำเภอดำเนินสะดวก จึงชอบอาชีพเกษตร เมื่อครั้งไปรับราชการเชียงใหม่ ก็ทำสวนลำไยและลิ้นจี่ เมื่อมาปักหลักอยู่เมืองกาญจน์ยาม

มีเวลาว่างก็ทำงานเกษตรกัน กิจกรรมที่ทำอยู่นั้นมีปลูกมะนาว มะกรูด ในพื้นที่หลายไร่ ส่วนหนึ่งมีที่นาให้เขาเช่า 200 ไร่ ค่าเช่าคิดเป็นข้าว 10 ถัง ต่อไร่

พ.ต.อ. พิสิษฐ บอกว่า มะกรูดที่ปลูกอยู่มีจำนวน 400 ต้น อายุของต้นกว่า 3 ปี สามารถเก็บใบจำหน่ายได้แล้ว ผู้ที่รับซื้อนั้นมีผู้ค้าคนกลางนำไปส่งโรงงานผลิตบะหมี่ หากเป็นผลมะกรูดเขาไปส่งไปส่งโรงงานน้ำพริก “ผู้ที่ปลูกเพื่อตัดใบขาย ผมแนะนำให้ปลูกชิด 4 x 4 เมตร หรืออาจจะถี่กว่านี้ เวลาเก็บหันซ้ายหันขวาเก็บได้เลย หากปลูก 30 ไร่ หมุนเวียนเก็บวันละ 1 ไร่ จะครบ 1 เดือนพอดี” ท่านผู้กำกับ ฯ บอก งานปลูกเพื่อตัดใบขายนั้น เจ้าของบอกว่าไปได้ดีมาก ปัจจุบันผู้ซื้อให้กิโลกรัมละ 15 บาท แต่กิจกรรมหนึ่งที่ทำกันค่อนข้างเป็นล่ำเป็นสัน คือการขายพันธุ์ เจ้าของแนะนำการขายพันธุ์ดังนี้

อุปกรณ์ ประกอบด้วย

ขุยมะพร้าว น้ำยาเร่งรากต้นต่อเป็นต้นมะนาวพวงตัดยาว 4 นิ้ว ถูพลาสติก พลาสติกพันกิ่ง
วิธีการทาบกิ่ง ทำได้ดังนี้

แช่โคนตอ (ไม่มีราก) ในน้ำยาเร่งราก แล้วอัดตอในขุยมะพร้าวเหมือนกับอัดตอมะม่วง ต่างจากตอมะม่วงมีราก ตอมะนาวพวงไม่มีราก นำขึ้นทาบเมื่อทาบได้ 30 วัน ตัดลงมาชำ
ชำได้ 7-15 วัน สามารถนำออกจำหน่ายได้

พ.ต.อ.พิสิษฐบอกว่า การจำหน่ายกิ่งทาบทำได้สองลักษณะด้วยกัน เริ่มจากกิ่งทาบที่ไม่ได้ชำ ราคากิ่งละ 20 บาท ส่วนใหญ่เขาซื้อกันทีละมาก ๆ เพื่อนำไปชำจำหน่ายต่ออีกทีหนึ่ง ส่วนต้นที่ชำแล้ว จำหน่ายต้นละ 35 บาท

“สิ่งที่เราทำ เน้นกิ่งมาตรฐาน คือกิ่งใหญ่เป็นกิ่งเจริญพันธุ์ รับรองได้เลยเป็นมะกรูดผลดก ใบใหญ่” ท่านผู้กำกับ ฯ บอก ปีหนึ่ง ๆ ทั้งสองท่านมีกิ่งมะกรูดออกจำหน่ายจำนวนมาก กระนั้นก็ตาม ปริมาณยังไม่พอกับความต้องการของผู้ซื้อ

อาจารย์วรรณากล่าวทิ้งท้ายว่า ชีวิตหลังจากรับราชการสงบสุขดี ทำการเกษตรแล้วผลิตเมล็ด ถึงแม้บางช่วงราคาผลผลิตจะตกต่ำก็ตามที เช่น ราคามะนาวเมื่อเดือนเมษายนแพงมาก ครั้งเข้าสู่เดือนมิถุนายนราคาถูกลง ๆ ถือว่าเป็นงานหลังเกษียณที่น่าสนใจ ทั้งสองท่านบอกว่า นอกจากมะกรูดแล้ว ที่สวนยังมีมะนาวเป็น ที่ผลรูปทรงสวยงาม

ผู้เกษียณท่านใด หรือผู้ใกล้เกษียณและผู้สนใจงานลักษณะนี้ ถ้ามท่านทั้งสองท่านได้ตามที่อยู่ หรือโทร. (034) 512-669 และ (07) 154-8341

สำหรับการเพาะขยายพันธุ์ต้นมะกรูดชาวบ้านที่บ้านหนองปรือและบ้านเนินอีเจนนีเกือบ 30 รายยึดเป็นอาชีพ แต่ละปีผลิตกิ่งพันธุ์มะกรูดออกขายนับแสน ๆ ต้นเลยทีเดียว

คุณสมบัติ จำอวด อยู่บ้านเลขที่ 41/3 หมู่ที่ 5 ตำบลไม้เค็ด อำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี โทร.(086) 139-6436 ก็เป็นอีกคนหนึ่งที่ยึดอาชีพเพาะขยายพันธุ์ต้นมะกรูดขาย “ที่ตำบลนี้ เป็น

แหล่งเพาะขยายพันธุ์ไม้กันมาก และทำกันมานานกว่า 20 ปีแล้ว เมื่อก่อนไม่เคยคิดว่าเป็นอาชีพที่มั่นคง สร้างงานสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านเลย แต่เดี๋ยวนี้เป็นงานที่สร้างชื่อเสียงและรายได้ให้กับจังหวัดด้วย” คุณสมพิศ ยึดอาชีพดังกล่าวมากกว่า 10 ปีแล้ว ก่อนหน้านี้เป็นลูกจ้างทำสวนผลไม้เห็นเจ้าของสวนเพาะขยายพันธุ์ไม้ขาย และเงินเยอะ จึงมีความคิดอยากมีกิจการเอง จึงลาออกมาทำสวนผลไม้โดยช่วงแรก ๆ เน้นเก็บเกี่ยวผลไม้ขายอย่างเดียว ปัจจุบันบนเนื้อที่ 6 ไร่เศษของคุณสมพิศ มีต้นทุเรียน มังคุด ลองกอง มะนาว ส้มโอ มะปราง มะไฟ และมะกรูด ฯลฯ “เริ่มแรกเราปลูกทุเรียน มังคุด ก่อนจากนั้นก็ทยอยปลูกไม้ชนิดอื่น ๆ โดยคัดเลือกเฉพาะพืชเศรษฐกิจทั้งนั้น ไม่ว่าจะเป็นมะนาว ส้มโอ มะปราง มะกรูด และมะไฟ ล้วนแล้วแต่ตลาดมีความต้องการและให้ราคาดี”

จุดประสงค์ในการปลูกพืชดังกล่าว ดังที่บอกแล้วว่า หวังผลผลิตออกขายตามท้องตลาด แต่ทว่าระยะหลัง ๆ ราคาดีก่อนซื้องานต่ำ เธอจึงปรับเปลี่ยนแนวทางใหม่ โดยเน้นผลิตกิ่งพันธุ์ออกขาย เนื่องจากตลาดมีความต้องการมาก และราคาดี

“เราเคยเปรียบเทียบกัน ระหว่างขายผลผลิตกับกิ่งพันธุ์ต้นไม้ ปรากฏว่าผู้กิ่งพันธุ์ไม้ได้ เพราะว่ามีรายได้สูงกว่า 3-4 เท่าตัวเลยทีเดียว เมื่อก่อนเราไม่มีแนวคิดจะผลิตกิ่งพันธุ์ต้นไม้ออกขายเลย แต่มองเห็นเพื่อนบ้านทำแล้วได้เงินดี เราจึงทำตาม เพราะฉะนั้นไม้ผลที่นี้เพาะขยายพันธุ์ขายเกือบทั้งหมด ซึ่งแต่ละปีผลิตขายไม่ต่ำกว่า 20,000 กิ่ง โดยเฉพาะกิ่งพันธุ์มะกรูด จะผลิตออกมาเป็นพิเศษคือ 10,000 กิ่ง ต่อปี เนื่องจากตลาดมีความต้องการมากและมีการสั่งซื้อกันล่วงหน้านั่นเอง” เธอบอกว่า ปีที่แล้วกิ่งมะกรูด ราคา 13 บาท ต่อกิ่ง แต่ปีนี้สูงถึง 15 บาทต่อกิ่ง “ปีหนึ่ง ๆ เราผลิต 10,000 กิ่ง ก็ได้เงินแสนเข้ากระเป๋าแล้ว ซึ่งต้นทุนการผลิตมีเพียง 3-4 บาทเท่านั้น”

สำหรับลูกค้าที่เข้ามาสั่งซื้อ ส่วนใหญ่เป็นพ่อค้าขายประจำ มีทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด โดยเฉพาะแถว ๆ จังหวัดนครปฐมและราชบุรีมีการสั่งซื้อเข้ามามาก คุณสมพิศ เล่าว่า พวกพ่อค้ามารับซื้อถึงบ้าน จากนั้นก็นำสินค้าไปจำหน่ายให้เกษตรกรต่อ โดยบวกกำไรสัก 6-7 บาท ต่อต้นหรือมากกว่านั้นขึ้นอยู่กับระยะทาง หรือความพอใจระหว่างผู้ซื้อกับผู้ขาย ส่วนเรานั้นเป็นผู้ผลิตใครมาซื้อก็ขายในราคาเดิม ไม่เอาเปรียบลูกค้าเป็นอันขาด เนื่องจากมันเป็นอาชีพของเราและอยากทำงานด้านนี้ไปนาน ๆ ด้วย

คุณสมพิศ บอกว่า มะกรูด ไม่ใช่เป็นไม้ที่ขยายพันธุ์ได้ง่าย เหมือนกับผลชนิดอื่น ๆ โดยเฉพาะฤดูร้อนจะมีปัญหาการเสียหายมากเลยทีเดียว เหตุที่เสียหายเพราะว่าใบของต้นพันธุ์มะกรูดที่ไว้ภายในซาแรนหรือที่ร่ม เพื่อรอขายให้กับลูกค้ามันมักจะเหี่ยวแห้ง แม้จะมีการรดน้ำอยู่เกือบตลอดก็ตาม “ช่วงหน้าร้อนนี้ อากาศที่มันร้อนมาก เราพยายามรดน้ำอยู่ตลอด แต่ก็ยังเสียหายเกิน 50 % ซึ่งไม่คุ้มกับการลงทุนเนื่องจากเราจำหน่ายในราคาถูก ดังนั้นทุก ๆ ปีช่วงหน้าร้อนหรือฤดูร้อนเราหยุดทำ เราขายต้นละ 13-15 บาท หากใช้เครื่องรดน้ำตลอดเวลา ต้นทุนมันก็สูงพออยู่แล้ว

ถ้าทำได้ผล 100 % มันก็คุ้ม แต่ที่ 50 % ไปอีกก็ไม่คุ้ม” คุณสมพิษกล่าวสำหรับฤดูฝนหรือฤดูหนาว นั้น เฮอร์ดน้ำเพียงวันละ 1 ครั้งเท่านั้น และถ้าบางวันฝนตกก็ไม่จำเป็นต้องรดน้ำเลย “ รดน้ำ ในช่วงเช้า วันไหนแดดร้อนจัดก็ใช้เวลาช่วงเที่ยงฉีดพรมตามใบต้นพันธุ์มะกรูดเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้ใบแห้งมากนัก มันจะเขียวอยู่ตลอด ลูกค้าเห็นเข้าก็พอใจในสินค้า อย่างไรก็ตาม การเพาะ ขยายพันธุ์ต้นมะกรูดในช่วงฤดูฝนหรือฤดูหนาว ใ้ช้ว่าจะประสบความสำเร็จ 100 % ยังมีความ เสี่ยงภัยที่มีอยู่ให้เห็นอยู่ตลอด ประมาณ 10 % “ความเสียหาย 10 % เรายอมรับได้ เพราะว่าไม่มี ผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตมากนัก” คุณสมพิษ กล่าว

เสียบยอด ทาบกิ่ง ขยายพันธุ์มะกรูดได้ง่าย

สำหรับการขยายพันธุ์ต้นมะกรูดนั้นมีหลายวิธี แต่ที่นิยมกันมากแล้ว ๆ ในจังหวัด ปราจีนบุรีคือ การเสียบยอด รองลงมาเป็นการทาบกิ่ง ซึ่งทั้งสองวิธีดังกล่าวจะอาศัยกิ่งมะนาวมา เป็นตัวช่วย เนื่องจากหาอาหารได้เก่งกว่านั่นเอง ที่แปลงเพาะขยายพันธุ์ของคุณสมพิษนั้นเน้น วิธีการเสียบยอดมากเป็นพิเศษ เนื่องจากต้นมะกรูดที่ปลูกไว้ในสวนมีน้อย เมื่อเปรียบเทียบกับ การทำกิ่งพันธุ์ขายแต่ละปี “เรามีต้นพันธุ์ที่สวนประมาณ 60-70 ต้นเท่านั้น แต่เราผลิตกิ่งพันธุ์แต่ละปี ประมาณ 10,000 ต้น ก็ไม่มียอดหรือกิ่งพันธุ์เพียงพอสำหรับการทาบกิ่ง หรือเสียบยอด บางครั้งต้อง ไปซื้อยอดมะกรูดของเพื่อนบ้านมาช่วย เพื่อให้กิ่งพันธุ์เพียงพอ กับความต้องการของตลาด คุณสมพิษ กล่าว ยอดมะกรูดที่คุณสมพิษ ซื้อมาเสริมนี้้นจะมีความยาวแต่ละยอดประมาณ 40-50 เซนติเมตร โดยซื้อในราคา กิโลกรัมละ 15 บาทซึ่งมีปริมาณเฉลี่ย 30 ยอด

สำหรับขั้นตอนการเสียบยอดนั้น เธอจะนำกิ่งมะนาวขนาดความยาว 6-7 นิ้ว มาผ่ากลาง โดยให้ลึกพอประมาณ จากนั้นก็ตัดยอดมะกรูดแล้วใช้มีดเฉือนให้แบน นำมาเสียบบนกิ่งมะนาว ได้เลย จากนั้นก็นำเชือกฟางหรือแผ่นพลาสติกบาง ๆ พันรอบบริเวณจุดที่เสียบยอดมะกรูดกับ มะนาว “เมื่อทุกอย่างเสร็จแล้ว เราก็นำถุงพลาสติกที่บรรจุเกลืออบเต็มมาสวมที่กิ่งมะนาว จากนั้นก็รดน้ำให้ชุ่ม แล้วนำมาใส่ในถุงพลาสติกใบใหญ่ภายในโรงเรือนที่มุงด้วยซาแลน ทั้งนี้ เพื่ออบกิ่งพันธุ์ให้ออกรากนั่นเอง” เธอทิ้งกิ่งพันธุ์มะกรูดให้อยู่ในถุงพลาสติกใบใหญ่นาน 2 เดือน แล้วก็นำออกมาวางไว้ภายนอก เพื่อรดน้ำ และเลี้ยงให้ลำต้นแข็งแรงสักประมาณ 2 อาทิตย์ ก็นำไปจำหน่ายให้กับลูกค้าได้แล้ว “กิ่งพันธุ์มะกรูดที่อยู่ในถุงพลาสติกใบใหญ่นานถึง 2 เดือน มันจะออกรากให้เห็นและส่วนใหญ่เสียหายน้อยมาก ยกเว้นถุงอบ รั่ว อาจทำให้ออกรากน้อยหรือ ต้นพันธุ์อ่อนแอได้” คุณสมพิษ กล่าว

ส่วนการทาบกิ่งนั้น เธอจะตัดกิ่งมะนาวมาเหมือนเดิม และใช้มีดเฉือนกิ่งด้านหนึ่งให้แบน แล้วนำไปทาบบนยอดมะกรูด โดยใช้มีดเฉือนเปลือกเพื่อให้กิ่งของมะนาวกับยอดมะกรูดประกบ กันแน่น จากนั้นใช้เชือกพลาสติกพันให้แน่น แล้วนำถุงพลาสติกบรรจุขุยมะพร้าวมาสวมที่กิ่ง มะนาว ผูกปากถุงให้แน่น มัดติดกับยอดมะกรูด ทิ้งไว้สัก 2 เดือน รากจะออกมาเต็มถุงพลาสติก

คุณสมพิษจะตัดต้นพันธุ์ดังกล่าวมาปักไว้ในโรงเรือนเพาะชำโดยรดน้ำให้ชุ่มทุก ๆ วันไม่เกิน 2 อาทิตย์ ต้นพันธุ์จะแข็งแรงและจำหน่ายให้กับลูกค้าได้เลย

“การขยายพันธุ์ต้นมะกรูดนี้ เราทดลองทำมาหลายอย่างแล้ว แต่ไม่ค่อยได้ผลเท่าที่ควร ผู้วิธีการทาบกิ่งกับเสียบยอดไม่ได้ เสียหายก็น้อย ต้นทุนก็ต่ำ”

ไม่แปลกใจเลยที่กิ่งพันธุ์มะกรูดของคุณสมพิษและชาวบ้านที่นี่จำหน่ายในราคาถูก ไม่เกิน 15 บาท เท่านั้น รับรองไม่ผิดหวังทั้งคุณภาพและราคา

ตลาดของใบมะกรูด

ที่ตลาดสี่มุมเมือง ตลาดกลางค้าส่งย่านรังสิตซึ่งเป็นส่วนรวมการซื้อขายสินค้าเกษตรแหล่งใหญ่ของประเทศ เมื่อเข้ามายังตลาด 9 ซึ่งเป็นโซนจำหน่ายผักสดทุกชนิดจากทั่วทุกภาคของประเทศในตลาดแห่งนี้ จะเห็นพ่อค้าแม่ค้าบางส่วนกำลังจะมกเขม้นอยู่กับการจัดแผงร้านค้าของตัวเอง บ้างกำลังขนถ่ายผลผลิตจากรถที่บรรทุกมาเต็มคัน

พ่อค้าแม่ค้าที่นี้ส่วนหนึ่งที่เลือกใบมะกรูดเป็นสินค้าสร้างรายได้ให้ตนและครอบครัว พวกเขาเสมือนคนกลางที่นำพาใบมะกรูดกลิ่นหอมสีเขียวสดมาให้เรา ก่อนเด็ดลงหม้อเพื่อต้มยาทำแกงสารพัด โดยผ่านขั้นตอนต่าง ๆ หลังจากเกษตรกรได้ทำหน้าที่เพาะปลูก ขยายพันธุ์ ดูแลรักษาและเก็บเกี่ยวผลผลิตโดยสมบูรณ์

ลุงดำ ลีดำ หรือ คุณสมใจ สว่างจิต พ่อค้าส่งใบมะกรูดที่ใคร ๆ ในตลาดก็รู้จัก กำลังสั่งลูกน้องให้จัดแจงใบมะกรูดนับร้อยฟ่อนลงจากรถและเงินส่งให้กับบรรดาแม่ค้าในตลาด ขณะนั้นเป็นเวลาราวบ่าย 3 โมง รถบรรทุกที่บรรทุกใบมะกรูดมาเต็มคันเพิ่งเข้าจอดเครื่องยนต์ยังไม่ทันหายร้อนดี

หลังจากลุงดำเสร็จสิ้นภารกิจขนถ่ายสินค้าให้ทันเวลาไม่ถึงชั่วโมง (เพราะต้องเคลื่อนย้ายรถออกจากตำแหน่งเดิมให้รายอื่นนำสินค้าลงบ้าง) ลุงดำเล่าให้ฟังว่า ตนเป็นคนอยุธยา ค้าขายที่ตลาดสี่มุมเมืองแห่งนี้มา 20 กว่าปีตั้งแต่ ปี 2526 แต่หากนับเฉพาะขายใบมะกรูดก็ราว 10 กว่าปี “เมื่อก่อนผมเห็นอะไรขายดีก็จับขายตัวนั้น พอได้จับใบมะกรูดก็ทำมาเรื่อยตอนแรกก็รับมาส่งอย่างเดียว แต่ตอนนี้มาเช่าแผงประจำอยู่ที่นี่ด้วย สองลือกขายใบมะกรูด ใบตองตานี ข่า ตะไคร้ด้วย (ชื่อร้านลุงดำ โทร. (081) 899 - 1186 ,(081) 172 - 2781) ลุงดำ เล่าต่อว่าในแต่ละวันต้องจ้างรถหกล้อวันละ 400 บาท ไม่รวมค่าน้ำมันอีกประมาณวันละ 500 บาทให้ขับตระเวนรับใบมะกรูดจากจังหวัดอ่างทองร่วม 10 รายรวมผลผลิตทั้งหมดเฉลี่ยวันละ 500 - 700 กิโลกรัม

ผลผลิตที่ได้มานั้นเกษตรกรจะรวบรวมผลผลิตโดยตัดเป็นกิ่งเรียงซ้อนกันชนกัน หันทางใบออกแล้วมัดรวมเป็นแพด้วยก้านกล้วยน้ำหนักแพละครึ่งกิโลกรัม แต่ละแพจะถูกมัดรวมเป็นฟ่อน ฟ่อนละ 10 แพ ลุงดำบอกว่าคุณภาพของใบจะถูกคละรวมกัน แต่หากมีคำสั่งจากลูกค้าเพื่อ

จำหน่ายต่อยังต่างประเทศ สำคัญว่าใบต้องสวย ไม่หยิกงอ หรือใบม้วนใบเพราะเป็นโรค “ช่วงนี้ที่รับมาเฉลี่ยกิโกรัมละ 20 บาทผมเอามาขายส่งอีกทีก็ประมาณ 25 บาทแล้วแต่ช่วงฤดู ช่วงหน้าฝนราคาจะตกเพราะมันเยอะ แต่คุณภาพใบจะสวยดีกว่าช่วงหน้าแล้ง” ระหว่างพูดคุยกับลูกค้าเห็นลูกค้าประจำของลุงมารับซื้อสินค้ากันคราวละหลายฟ่อน ลูกค้าว่าไม่มีการขายปลีก ขายทีคราวละ 10-20 ฟ่อน แต่ในจำนวนใบมะกรูดที่รับมา ประมาณ 10 % จะถูกนำมาแปรสภาพใหม่โดยเด็ดก้านย่อยไว้ แล้วนำมามัดรวมกับตะไคร้และข่าเป็นกำ ๆ เพื่อเป็นเครื่องต้มยำ ไว้สำหรับจำหน่ายส่งให้กับพ่อค้าแม่ค้าแผงลอยและรถเร่ เครื่องต้มยำของลูกค้าชุดหนึ่งมี 5 กำจำหน่ายราคาส่งชุดละ 8 บาท

“ใบมะกรูดนี้ผมว่าเป็นพืชที่จำเป็นของคนไทยนะ แต่บางครั้งก็หายาก ถ้าเป็นตามบ้านนอกต้องไปไกลเพราะส่วนใหญ่จะปลูกกันดินสองต้นตามบ้าน แต่เราต้องใช้ของเยอะ ชาวบ้านก็ต้องไปตระเวนหามาให้บางที ต้องไปไกลขนาดโทรศัพท์สัญญาณไม่ถึง ผมว่าติดที่พื้นที่ปลูกมันน้อย” ลูกค้าออกความเห็นตามประสบการณ์

อีกรายเป็นแม่ค้าประจำแผงที่ตลาดแห่งนี้ ชื่อ ร้านเจ็ดยี่ (วิเชียร) จำหน่าย จิง ตะไคร้ ใบมะกรูด และเครื่องทำพริกแกงต่าง ๆ โทร.(081) 599-4500 (081) 920-2477 ขณะที่ลูกน้องกำลังจัดเรียงเครื่องต้มยำอันประกอบด้วยตะไคร้ 3-4 ต้น ข่าผ่าแล้ว 2-3 ชิ้น และใบมะกรูดอีกข้อพอเหมาะ ซึ่งดูไม่แตกต่างจากร้านที่ผ่านมา

ส่วน เจ็ดยี่ กำลังตั้งหน้าตั้งตารับใบมะกรูดจัดแบ่งใส่ถุงพลาสติกทีละถุง ทีละถุงโดยไม่ต้องชั่งน้ำหนักเพื่อแบ่งขายราคาถุงละ 5 บาท เจ็ดยี่บอกว่าเป็นอีกรูปแบบจำหน่ายนอกจากการมัดเป็นชุดต้มยำ เพิ่มความสะดวกให้กับแม่ค้าปลีก เจ็ดยี่ เล่าให้ฟังว่า ชื่อขายใบมะกรูดรวมกับเครื่องแกงชนิดอื่น ๆ ที่ตลาดแห่งนี้มากกว่า 8 ปีแล้ว ที่ตัดสินใจมาขายเพราะความจำเป็นด้านสถานที่แต่ก่อนขายถั่วลิสง แต่เมื่อตลาดสร้างใหม่และถูกจัดแจงให้มาอยู่แผงผักก็ต้องเปลี่ยนสินค้าตามสภาพ แต่แล้วก็รู้ว่าเป็นการตัดสินใจที่ไม่ผิด “ป้าว่ามะกรูดนี้เป็นของใช้ภายในครัวเรือนะ มันต้องใช้เพราะจำเป็นในการทำอาหาร อย่างรถเร่เกือบทุกคันหรือตามแผงลอยต้องมีขายทุกคัน ทุกร้านเหมือนเป็นอาหารหลักนอกจากหมู เนื้อ ไก่ บ้านเราชอบกินเครื่องต้มยำ เครื่องแกงอะไรอยู่แล้ว”

ใบมะกรูดของร้านนี้ส่วนใหญ่รับมาจากอ่างทอง และจังหวัดนครราชสีมา โดยมีพ่อค้าคนกลางตระเวนรับซื้อจากสวนต่าง ๆ มาจำหน่ายต่ออีกที ในแต่ละวันเจ็ดยี่จะรับซื้อใบมะกรูดประมาณ 500-600 กิโลกรัมส่วนที่รับมานั้นมีรูปแบบการมัดเป็นฟ่อนต่างกัน บ้างมัดเป็นฟ่อน ฟ่อนละ 10 แพ้ น้ำหนักแพละ ครึ่งกิโลกรัม ราคาฟ่อนละ 140 บาท บ้างมัดรวมเป็นกำน้ำหนักเป็นกิโลกรัม

นอกจากใบมะกรูดแล้ว ที่นี่ยังรับซื้อผลมะกรูดวันเว้นวัน จากจังหวัดสุโขทัยมาจำหน่ายเป็นถุง ถุงละ 5 กิโลกรัม ราคาถุงละ 80 บาท โดยมีลูกค้าหลักคือโรงงานผลิตพริกแกงต่าง ๆ ส่วนใบมะกรูดจะมีลูกค้าเป็นพ่อค้าแม่ค้ารถเร่ และพ่อค้าแม่ค้าแผงผักตามตลาดสดต่าง ๆ “โรงงานเจ้าเดียวสั่งลูกมะกรูดเป็นต้นก็มีส่งไปนอกก็มี ถ้าใบมะกรูดพวกรถเร่ส่วนใหญ่จะซื้อเป็นชุดไปเลย

เราต้องมัดเป็นกำ ๆ ไว้อย่างน้อยวันละ 100-200 กำ เดี่ยวนี้แม่ค้าสบาย ส่วนที่เป็นใบย่อย ๆ ที่มัดใส่ถุงพลาสติกขาย พวกนี้จะสั่งมาเป็นกระสอบแล้วมาเทคัดเลือกเอา ไม่เอาใบเน่าเสียเพราะอย่างมากใบมะกรูดพวกนี้อยู่ได้เต็มที่แค่ 3 วัน ตั้งแต่บ่ายสามหลังจากใบมะกรูดลงที่แผง เจ็ดยุและลูกน้องต้องช่วยกันคัดแยกและแปรสภาพให้เป็นกำ เป็นชุด หรือเป็นถุง เพื่อจำหน่ายให้ลูกค้าในช่วงเย็นเพราะเมื่อถึงเวลาหกโมงเย็น ตลาดสี่มุมเมือง โชนพักแห่งนี้จะคลาดล้าไปด้วยพ่อค้าแม่ค้าปลีกทั่วสารทิศเข้ามาจับซื้อหรือเลือกหาชนิดผักที่ต้องการ มีทั้งแม่ค้าเร่ หน่วยงานราชการ กรมทหาร หรือโรงแรมต่าง ๆ เจ็ดยุ ยอมรับว่า มีบางวันที่ใบมะกรูดตาย ซึ่งหมายถึงขายไม่ออกเหลือปริมาณมากทั้งที่เป็นผลผลิตที่ซื้อมาขายไปต่อวัน แต่ส่วนที่เหลือยังสามารถจำหน่ายต่อได้อีกในวันถัดไป แต่ต้องนำมาคัดแยกส่วนที่ไม่ได้คุณภาพออก แต่จากการเริ่มต้นจนทำให้มีลูกค้าประจำเพิ่มขึ้นและอยู่ตัวจนถึงทุกวันนี้ ทำให้เจ็ดยุไม่เกิดความคิดว่าจะเปลี่ยนไปจำหน่ายผลผลิตชนิดอื่น เพราะทุกวันนี้ใบมะกรูดถึงแม้จะมีหน้าฝนเป็นตัวหน่วงราคาอยู่บ้าง แต่ราคาใบมะกรูดก็ไม่ถึงกับซบเซาตกต่ำตามตลาด ปีนี้ยิ่งราคาดี รายได้จากการจำหน่ายที่ผ่านมาก็สามารถเลี้ยงตัวและครอบครัวได้ แถมมีเหลือเก็บ

เพราะอย่างน้อยต้องทำกำไรได้ไม่ต่ำกว่ากิโลกรัมละ 50 สตางค์

วันนี้บทบาทของมะกรูดได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก เพราะผู้คนต่างได้นำข้อเด่นของมะกรูดได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก เพราะผู้คนต่างได้นำข้อเด่นของมะกรูดทั้งจากใบ จากผล มาแปรรูปมาเป็นส่วนประกอบในอาหาร กลายเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มอย่างมากมายหากนับแต่เพียงกลุ่มอาชีพที่ได้มีข้อมูลอยู่กับหน่วยงานราชการ เฉพาะกรมพัฒนาชุมชน อย่างเดียว ก็มีกลุ่มผู้นำมะกรูดมาแปรรูปเป็นอาชีพ ไม่ต่ำกว่า 180 กลุ่ม ที่เดียวหากคิดมูลค่าแล้วย่อมเป็นตัวเลขไม่ใช่น้อยเลย

แล้วมะกรูด ทั้งใบ ทั้งผลนี้สามารถทำอะไรได้บ้าง เรามาค่อย ๆ ติดตามดูกลุ่มที่ยกมาเป็นตัวอย่าง โดยกลุ่มแรกเป็นผลิตภัณฑ์กล่องผลิตภัณฑ์กล่องสมุนไพรมะกรูดหอม อันเป็นกล่องที่ผลิตจากกระดาษใยสับปะรด มีกลิ่นหอมของมะกรูดซึ่งเป็นสมุนไพรช่วยลดกลิ่นอับต่าง ๆ ได้ โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ จากกลุ่มพัฒนาสตรีศิริจันทร์ 110 ถนนสุขจิต ตำบลเกาะหลัก อำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ผู้สนใจสามารถติดต่อได้ที่ คุณชัชชนก วรศิริ โทร.(032) 611-538

ผลิตภัณฑ์ต่อมา ได้แก่ ครีมนวดผสมมะกรูด ของกลุ่ม อสม. ผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรไทย เลขที่ 507 หมู่ที่ 5 ถนนสุขุมวิท ตำบลเทพารักษ์ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10280 ติดต่อได้ที่ คุณบุญยงค์ ชันทิพย์ โทร.(02) 389-4461 , 089-612-4487 โดยราคาขายส่ง 40 บาท ราคาขายปลีก 50 บาท

ยังอยู่ที่ผลิตภัณฑ์ครีมนวด ใช้บำรุงเส้นผมให้นุ่มสลวย ถือได้ว่าเป็นอีกผลิตภัณฑ์จากมะกรูดที่มีการทำกันมากโดยกลุ่มแรกเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอาชีพสตรีบ้านสลักไผ่ 28 หมู่ 3 บ้าน

สลักไค ตำบลกุดจิก อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา 30380 ติดต่อ คุณดอกไม้ เพชรสูงเนิน โทร.(044)369-012 กลุ่มนี้¹ได้ทำผลิตภัณฑ์ครีมนวดผม ผลิตผลจากผลมะกรูดสด มีกลิ่นหอม ล้างออกง่าย ช่วยบำรุงเส้นผมให้นุ่มสลวย ขวดหนึ่งน้ำหนัก 300 ซีซี ราคาขายส่ง 32 บาท ราคาขายปลีก 35 บาท ปริมาณการผลิต 50-100 ขวด/เดือน

นอกจากนี้ ในแง่ของการนำไปแปรรูปเป็นส่วนประกอบของเครื่องปรุงอาหารด้วย เช่น ผลิตภัณฑ์เครื่องดัดย้อมย้อมแห้ง อันเป็นผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จรูปมีส่วนผสมของข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พริก ต้นหอม ผักชี อบแห้ง ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเตาปูน 2 หมู่ 6 บ้านมอญ ตำบลเตาปูน อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี 18110 ติดต่อ คุณสำราญ ศรีวารินทร์ โทร.(036) 361-199,(081) 841- 5219 ทางกลุ่มได้บรรจุลงจำหน่ายในราคาถุงละ 20 กรัมราคาขายส่ง 8 บาท ราคาขายปลีก 10 บาท ภายในบรรจุข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พริก ต้นหอม ผักชี เกลือ ให้สามารถนำไปทำเครื่องดัดย้อมได้เลย

น้ำพริกและแจ่วบอง เป็นอีกผลิตภัณฑ์ที่มีการนำเอาใบมะกรูดมาเป็นส่วนประกอบอย่าง ผลิตภัณฑ์น้ำพริกของกลุ่มพัฒนาอาชีพสตรีบ้านตลาดนาบุญ หมู่ที่ 1 ตำบลโพหนอง กิ่งอำเภอสีดา จังหวัดนครราชสีมา 30430 โทร.(044) 329-049 ที่นำผลผลิตทางการเกษตรเช่น ใบมะกรูด กระเทียม ตะไคร้ เกลือ ปลาร้า มาแปรรูปเป็นน้ำพริกหรือปลาร้าบองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรท่าตุม 162/1 หมู่ 5 ตำบลหมุ่มน อำเภอเมือง จังหวัดอุดรราชธานี 41000 โทร.(081) 260-9633, (042) 266-226 ที่นำส่วนผสมประกอบด้วยปลา ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด มะขามเปียก พริกป่น หอมแดง กระเทียม น้ำตาลทราย มะเขือเทศ ฯลฯ มาสู่การทำปลาร้าบองด้วยการนำปลาร้าตัวใหญ่และตัวเล็กสับละเอียด แล้วนำมาคั่วจนสุก ผสมเครื่องเทศปรุงคั่วจนสุก นำมาบดละเอียด ปรุงรสและบรรจุกระปุกจำหน่าย

พร้อมกันนี้ยังมีผลิตภัณฑ์สบู่สมุนไพร ของกลุ่มพัฒนาของเหลือใช้บ้านหนองกระทิง อยู่เลขที่ 1/2 หมู่ 6 บ้านหนองกระทิง ตำบลกฤษณ์ อำเภอภูเขียว จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77150 โทร.(087) 831-9076,(087) 015-3786 สบู่สมุนไพรที่ผลิตจากวัตถุดิบที่หาได้ในพื้นที่ที่มีให้เลือกหลายชนิด ทั้งมะละกอ มะขาม ขมิ้น มะนาว มะกรูด และน้ำผึ้งซึ่งแต่ละชนิดจะมีสรรพคุณที่ต่างกันมาผ่านกระบวนการผลิตโดยเตรียมอุปกรณ์ต่างๆ เช่น แก้วทนไฟ เทอร์โมมิเตอร์ หม้อสแตนเลส แล้วนำโซดาไฟผสมน้ำ ตั้งทิ้งไว้ในอุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส เตรียมน้ำมันไปอุ่นในน้ำร้อน 40 องศาเซลเซียส แล้วเท 2 อย่างรวมกัน ให้ขึ้นฟองประมาณ แล้วเติมสบู่สมุนไพร จากนั้นก็คนให้ขึ้นมากขึ้นเท เทใส่ถาดทิ้งไว้ 5-6 ชั่วโมง นำพิมพ์มาคดขึ้นรูป แล้วเททิ้งไว้ 2 สัปดาห์ จากนั้นก็ห่อด้วยพลาสติกพร้อมจำหน่าย

มะกรูดแห้งดับกลิ่น เป็นอีกผลิตภัณฑ์ที่นำมะกรูดมาใช้ประโยชน์ โดยเป็นผลงานของชุมชนน้อมเกล้าสามัคคีพัฒนาเทศบาล ตำบลจตุรัส อยู่ที่ 202/2 หมู่ 2 ตำบลบ้านกอก อำเภอจตุรัส จังหวัดชัยภูมิ 36130 โทร.(086) 641-7346 , (044) 851-233 หรือจะเป็นสบู่สมุนไพรจุกันยุงเป็น

ผลิตภัณฑ์ที่นำเอาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษมาใช้ ทดแทนยาจุดกันยุงที่วางขายอยู่ตามตลาดทั่วไป กลุ่มอนุรักษ์สมุนไพรบ้านทับคล้อ อยู่ที่ 83/1 หมู่ 2 ถนนเทศบาล 6/8 ตำบลทับคล้อ อำเภอทับคล้อ จังหวัดพิจิตร 66150 โทร.(089) 643-3983 จึงมีการนำเอาภูมิปัญญาของปู่ย่าตายาย ซึ่งได้แก่ เปลือกส้มโอ มะกรูด ตะไคร้หอม มาตากแห้งแล้วบดผสมกันนำไปอัดเป็นขดหรือสกัดเอาน้ำมันใส่ขวดสเปรย์ฉีดใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย

มะกรูด ยังถูกนำไปแปรรูปเป็นขนมอย่างมะกรูดแก้วสามรส อันเป็นผลงานของชมรมผู้สูงอายุคุ้มลินไทย 231/14 ถนนจรดวิถีถ่อง ตำบลหนองหลวง อำเภอเมือง จังหวัดตาก โทร. (055) 516-495 โดยนำมะกรูดมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ มาควนกับน้ำตาลทราย แล้วปรุงรสเผ็ดเล็กน้อย หวานและเค็ม ช่วยทำให้ออมชุ่มคอบรรเทาอาการไอเจ็บคอ

อันดับต่อมา เป็นผลิตภัณฑ์ ข้าวแต่นรสมะกรูด อันนี้เป็นสินค้า OTOP ของกลุ่มแปรรูปพริก ขามสะแกง 233 หมู่ 1 ตำบลขามสะแกง อำเภอขามสะแกง จังหวัดนครราชสีมา 30290 ติดต่อได้ที่ คุณทิม ปลั่งกลาง โทร. (044) 385-051 , (089) 844-4349 หรือนำมาเป็นท้องม้วนสมุนไพรมะกรูดของกลุ่มพัฒนาอาชีพสตรีตำบลบางกะเจ้า อยู่เลขที่ 14/8 หมู่ที่ 3 ตำบลบางกะเจ้า อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130 โทร.(02) 815-0782 ที่ให้ความอร่อยอย่างมาก

ที่กล่าวนี้เป็นเพียงส่วนหนึ่งของการสร้างอาชีพและรายได้จากใบพลมะกรูดที่ทั้งนำมาใช้โดยตรงและเป็นส่วนประกอบในการผลิตภัณฑ์ ที่กลุ่มเกษตรกร กลุ่มอาชีพต่าง ๆ ได้สร้างสรรค์ขึ้นหากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมสามารถติดต่อได้ที่กรมพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย หรือที่ WWW.thaitambon.com

เอกสารอ้างอิง

ชูชาติ แก้วแก้ว มะกรูดพืชพื้น ๆ เพื่อสร้างรายได้

นิตยสารเทคโนโลยีชาวบ้าน มะกรูดผู้กำกับ ๆ ที่เมืองกาญจน์

กัญญากรส์ มะกรูด พืชพื้น ๆ สร้างเงินได้

ศุภชัย นิลวานิช มะกรูด พืชพื้น ๆ สร้างเงินได้