



“มะพร้าวแก้ว กล้วยทอด” ของฝากจาก “เชียงคาน”

“เชียงคาน” อำเภอเล็ก ๆ ของจังหวัดเลย แต่เดิมเป็นชุมชนขนาดเล็กติดแม่น้ำโขงตรงกันข้ามกับเมืองชะนะคม แขวงไชยบุรีของประเทศลาว มีแหล่งท่องเที่ยวที่อยู่ใกล้กับตลาดและชุมชนเชียงคานคือ “แก่งคุดคู้” แก่งหินกลางแม่น้ำโขงที่วกไปวนมากลายเป็นเสน่ห์ดึงดูดให้มีนักท่องเที่ยวไปเที่ยวชมกันมาก ประกอบกับความเจียบสงบ มีตลาดร้านค้าและที่พักอาศัยริมชายโขง จึงทำให้เชียงคานกลายเป็นเมืองท่องเที่ยวยอดนิยมถึงปัจจุบัน

จากการที่เชียงคานเป็นเมืองท่องเที่ยวนี้เองจึงเกิดเศรษฐกิจหมุนเวียนจากการจับจ่ายใช้สอยของนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเป็นขนมขบเคี้ยว และที่กลายมาเป็นของฝากชิ้นสำคัญที่ต้องซื้อติดไม้ติดมือเมื่อมาเยือนเมืองที่แสนสงบแห่งนี้ ก็คือ “มะพร้าวแก้ว”

เดิมมะพร้าวแก้วมีทำขายเพียงไม่กี่ราย เริ่มจากราวปี พ.ศ. 2525 มีชาวบ้านนำมาพรว้าวที่ปลูกอยู่ริมสวนไร่ร่นามาแปรรูปโดยอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่น คุณประหยัด ศรีสุรัตน์ หรือ คุณคึก อายุ 44 ปี เล่าให้ทีมงานเกษตรกรก้าวหน้าฟังว่า แต่ก่อนคุณพ่อและคุณแม่เป็นคนนำมะพร้าวมาจากสวนหลังบ้านที่มีอยู่ราว 10-12 ต้น โดยเลือกมะพร้าวที่ไม่แก่มากและไม่อ่อนจนเกินไป ฝาดอกเอาเนื้อมาหั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ นำมาเคี้ยวกับน้ำตาล ลองผิดลองถูกหลายครั้งจนได้เป็นมะพร้าวแก้วของขึ้นชื่อของเชียงคาน

คุณคึกเห็นกระบวนการผลิตมาตลอดและช่วยคุณพ่อคุณแม่ และยังอาศัยเวลารว่างหลังเลิกเรียนมาช่วยทำ และตั้งแต่ปี พ.ศ. 2530 เป็นต้นมา มะพร้าวแก้วขายดีจนกิจการเติบโตขึ้นเรื่อย ๆ ที่บ้านของคุณคึกจำเป็นต้องจ้างคนงานช่วยและต้องจัดหามะพร้าวที่เป็นวัตถุดิบมาจากแหล่งอื่น ถึงกระนั้นก็ดูท่าจะยังไม่เพียงพอเพราะจำนวนนักท่องเที่ยวที่มีเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ ภายหลังจากอดีตถูกจ้างหลายรายจึงออกไปผลิตมะพร้าวแก้วที่กลายเป็นของขึ้นชื่อของเชียงคานจำหน่ายเองบ้าง ร้านรวงขาย



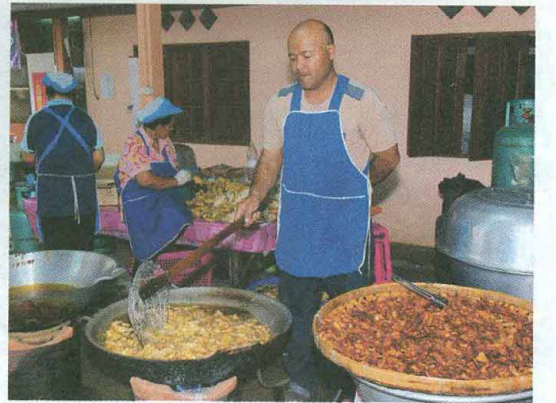
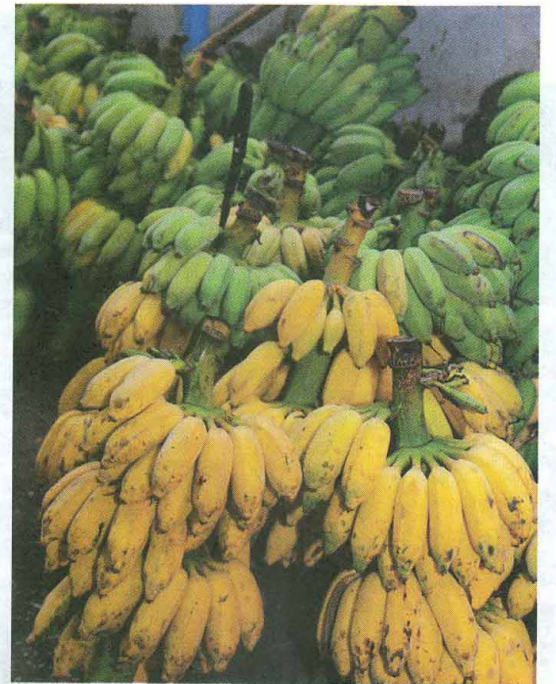
มะพร้าวแก้วจึงมีอยู่กว่า 60 ราย

เมื่อมีผู้ผลิตรายย่อยมากขึ้น ความต้องการมะพร้าวที่เป็นวัตถุดิบสำคัญก็เพิ่มมากขึ้นเช่นกัน ทำให้การรับซื้อผลผลิตขยายออกไปถึงจังหวัดอื่น ๆ ตั้งแต่ชัยภูมิ ขอนแก่น อุดรธานี หนองคาย เพชรบูรณ์ เกิดการเพาะปลูกมะพร้าวเพื่อจำหน่ายให้กับผู้ผลิตมะพร้าวแก้วที่เขียงคานจำนวนมาก เฉพาะที่ร้านตีกมะพร้าวแก้วก็ใช้มะพร้าวเกือบเดือนละประมาณ 3,000 ผล

จากมะพร้าวสดเมื่อนำมาทำเป็นมะพร้าวแก้วจะต้องซอยเป็นเส้น ๆ ในการทำมะพร้าวแก้ว 1 กระทะ ใช้มะพร้าวที่ซอยเป็นเส้น 7 กิโลกรัม เคี้ยวกับน้ำตาลทราย 3 กิโลกรัม ซึ่งเมื่อมะพร้าวซอย 7 กิโลกรัม ต้องใช้มะพร้าว 20 ลูก ลูกละ 12 บาท จึงมีต้นทุนที่เป็นมะพร้าว 240 บาท น้ำตาลทราย 3 กิโลกรัม 60 บาท ค่าแรง ค่าไฟ ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ อีกราว 40 บาท ต้นทุนเบื้องต้นในการทำมะพร้าว 1 กระทะจึงอยู่ที่ 340 บาท เมื่อทำเป็นมะพร้าวแก้วแล้วได้เนื้อมะพร้าวแก้วประมาณ 4 กิโลกรัม ขายกิโลกรัมละ 160 บาท เป็นเงิน 640 บาท จะเหลือกำไร 300 บาท/1 กระทะ การทำแต่ละครั้งใช้เวลาราว 3 ชั่วโมง/กระทะ แม้มะพร้าวแก้วจะเป็นของฝากที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจคืออยู่ แต่ด้วยต้นทุนที่เพิ่มสูงขึ้น ประกอบกับมีคู่แข่ง

มากขึ้น คุณดีก็จึงหาทางออกด้วยการเพิ่มทางเลือกแก่นักท่องเที่ยว ด้วยการทำ "กล้วยทอด" ขึ้นมาขายควบคู่กันไปด้วย เนื่องจากอำเภอต่าง ๆ ของจังหวัดเลยมีผลผลิตกล้วยน้ำว้าและกล้วยชนิดอื่น ๆ อยู่มากพอสมควร ประกอบกับมีนักพัฒนาชุมชนของอำเภอเขียงคานมาแนะนำให้แปรรูปกล้วยเป็นกล้วยทอด กล้วยฉาบ พร้อมแนะนำกล้วยหอมสายพันธุ์ใหม่โดยเป็นการผสมสายพันธุ์ของกล้วยไข่กับกล้วยหอม กลายเป็นกล้วยหอมทองพิเศษ แตกต่างจากกล้วยหอมทองทั่วไป คือ มีรสและกลิ่นผสมผสานระหว่างกล้วยหอมกับกล้วยไข่แต่ให้ผลใหญ่กว่ากล้วยไข่ เล็กกว่ากล้วยหอม ผลเหยียดตรง กล้วยหอมสายพันธุ์นี้กรมส่งเสริมการเกษตรแนะนำให้เกษตรกรนำไปปลูกปรากฏว่าได้ผลดี มีเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดเลยปลูกกันหลายราย

การทำกล้วยทอดสูตรของคุณดีก็น่ากล้วยสุกปานกลาง สไลซ์บางราว 2 มิลลิเมตรลงทอด ปรากฏว่ารสชาติดีมีกลิ่นหอม กรอบกำลังดี กล้วยสไลซ์เป็นแผ่น 1 กระทะใช้กล้วยดิบถึง 3 กิโลกรัม ทอดเสร็จได้กล้วยทอดราว 400 กรัมเท่านั้น โดยโรยเกลือ 1 ช้อนชา พอให้เค็ม นิดหน่อยคิดปลายลิ้น ส่วนต้นทุนมีกล้วย 3 กิโลกรัม 30 บาท ค่าน้ำมัน ค่าแก๊ส ค่าแรงงานอีกราว 40 บาท ได้กล้วย 400 กรัม/กระทะ ขายชิลละ (100 กรัม) 25 บาท



ได้กำไร/กระทะ 30 บาท ถ้าไรอาจนน้อยกว่ามะพร้าวแก้ว แต่ขั้นตอนการทำนั้นง่ายและใช้เวลาน้อยกว่า จึงเป็นอีกตัวเลือกให้นักท่องเที่ยวได้เลือกหาเลือกซื้อไว้กินเล่นหรือเป็นของฝาก นอกจากนี้ยังมีกล้วยฉาบโดยนำกล้วยสไลซ์แผ่นบางทอดเสร็จแล้วฉาบด้วยน้ำตาล ได้รับการตอบรับดีอีกเหมือนกัน

ค้านการตลาดคุณดีก็นอกจากจะขายหน้าร้านบริเวณถนนเส้นทางแก่งคุศคู่อังยังเปิดจำหน่ายในเว็บไซต์ด้วย เพื่อให้ลูกค้าที่เป็นนักท่องเที่ยวที่ซื้อขายกันเป็นประจำ โดยติดต่อที่ <https://www.instagram.com/loations> แล้วแต่ลูกค้าจะสะดวก การขายออนไลน์ช่วยเพิ่มลูกค้าขึ้น 5 เปอร์เซ็นต์ เป็นอีกแนวทางหนึ่งที่ทำให้เพิ่มยอดการขายให้กระเตื้องขึ้นโดยเฉพาะช่วงโลว์ซีซั่นที่นักท่องเที่ยวลดลง

ร้านตีกมะพร้าวแก้วเป็นตัวอย่างที่ดีในการนำผลผลิตเกษตรทั้งมะพร้าวและกล้วยมาแปรรูปจำหน่ายสร้างรายได้ อีกทั้งยังรู้จักปรับตัวในการคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ อยู่เสมอ เพื่อเป็นทางเลือกให้แก่ลูกค้า และป้องกันความเสี่ยงจากภาวะเศรษฐกิจที่ไม่แน่นอน แ่วมว่าเร็ว ๆ นี้จะมีผลิตภัณฑ์มะขามสามารถเพิ่มขึ้นมาเป็นอีกหนึ่งของฝากนำลง หากผ่านไปเขียงคานหรือบริเวณแก่งคุศคู่วะเที่ยวชมและซื้อหาได้ตามสบาย ๑

ขอบคุณ คุณเกียรติพงษ์ ศววงษ์ ผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานจังหวัดเลย คุณประหยัด ศรีสุรัตน์ (ดี๊) เจ้าของตีกมะพร้าวแก้ว 40/17 หมู่ 4 บ้านน้อย ต.เขียงคาน อ.เขียงคาน จ.เลย 42110 โทร. 08-2107-1349