

มังคุดคัต

มังคุดคัตเป็นภูมิปัญญาการนำผลมังคุดดิบมาคัต (จัด) เอาเปลือกออก โดยให้เนื้อและเมล็ดคงรูปเดิม ไม่แตกกระจายออกจากกัน ที่เรียกว่ามังคุดคัตนั้น เพราะเป็นผลมังคุดที่ชาวสวนเห็นว่าไม่อาจเจริญสมบูรณ์ได้ อาจเนื่องจากมีผลตกเกินไป หรือขนาดผลเล็กผิดปกติ จึงคัดเลือกออกจากต้น เพื่อให้ผลที่เหลือเจริญเติบโตเต็มที่เมื่อคัตเปลือกออกแล้วก็มีการนำมาแปรรูปให้สามารถรับประทานได้ ทำให้มีมังคุดรับประทานก่อนฤดูกาล และในฤดูกาลมังคุดคัตที่มีรสชาติแปลกไปจากมังคุดสุกประวัติการเกิดมังคุดคัตมีว่าแม่บ้านในครอบครัวหนึ่งที่ชุมชนรถไฟนครศรีธรรมราช ด้วยความยากจนเห็นมังคุดแก่ถูกทิ้งเอาไว้ใกล้ทางเดินจึงนำเอาไปกรีดเอาเปลือกออก เพื่อให้รับประทานได้ไม่ถูกยางมังคุดกัดปากแล้วนำไปแช่น้ำเกลือ ปรากฏว่าไม่มียางติดเนื้อมังคุดแก่และรับประทานได้อย่างปลอดภัยและมีรสชาติ หวาน มัน กรอบ อร่อย หลังจากนั้นก็นำมังคุดแก่ที่ถูกทิ้งไว้มาปอกเปลือกหรือคัต(จัด)เปลือกออกแล้วนำมาแช่น้ำเกลือรับประทานกันในครอบครัวของตนเป็นประจำ เมื่อเพื่อนในชุมชนและคนที่ไปเห็นลองรับประทานบ้าง ก็ชอบใจในรสชาติก็มีการทำมังคุดคัตรับประทานกันมากขึ้น เมื่อเริ่มเป็นที่นิยมกว้างออกไป แม่บ้านของครอบครัวนี้ก็นำมังคุดคัตออกไปจำหน่ายในบริเวณใกล้กับชุมชนสถานีรถไฟนครศรีธรรมราช เมื่อเห็นว่าขายได้เป็นที่นิยมนำรับประทานจึงสอนให้ลูกหลานในครอบครัวทำมังคุดคัตขายกัน เมื่อมังคุดแก่ที่แม่ค้าคัตทิ้งไม่มากพอจะทำมังคุดคัตเพื่อนำไปขาย ก็ต้องเข้าไปซื้อมังคุดแก่ในสวนมังคุด หรือสั่งซื้อโดยตรงผ่านแม่ค้า เพื่อนำมาทำมังคุดคัต มังคุดคัตจึงเป็นสินค้าขายดีและเป็นที่นิยมครอบครัวดังกล่าวนี้และลูกหลานที่ทำมังคุดคัตขายกันต่อมาจนปัจจุบันนี้มังคุดคัตทำจากผลมังคุดแก่ (ดิบ) ขณะที่ยังมีเปลือกสีเขียว มีอายุประมาณ ๒๕ วัน หรือที่เรียกว่า“มังคุดก่อนเป็นเส้นสายเล็ด” ปลายผลขึ้นนูนเล็กน้อย มีลักษณะเป็นรูปดอกไม้ที่บ่งบอกได้ว่ามังคุดลูกนี้จะมี กี่เม็ด

วิธีการทำมังคุดคัต คือ นำผลมังคุดแก่ที่จะคัตมาล้างให้สะอาด ใช้มีดที่คมขนาดกลางปาดหัวปาดท้าย กรีดเปลือกมังคุดตามความเหมาะสมและความชำนาญ ใช้มีดแกะสลักหรือมีดขนาดเล็กค่อยๆ จัด(คัต) เปลือกมังคุดออกเป็นส่วนๆ ด้วยความประณีตและรวดเร็ว เพื่อมิให้ก๊ลิบเนื้อมังคุดถูกมีดเฉือนเป็นแผล และกลายเป็นสีแดงเมื่อจัดหรือคัตเปลือกออกหมดแล้วต้องรีบเอาเนื้อมังคุดใส่ลงในภาชนะที่ใส่น้ำเกลือ ทิ้งไว้ให้น้ำเกลือดูดซึมเข้าในเนื้อจนทั่ว ทำเช่นนี้จำนวน ๒-๓ ครั้ง หรือ ๒-๓ น้ำ เพื่อให้เนื้อมังคุดคัตมีสีขาวสวยไม่มียางและกรอบอร่อยเมื่อล้าง หรือแช่น้ำครั่งตามที่ต้องการแล้ว ก็นำไปเสียบด้วยไม้ไผ่ที่มีขนาดเล็กและมีปลายแหลม ไม้หนึ่งๆ จะมีผลมังคุดคัตเพียง ๓-๔ ผล ขึ้นอยู่กับขนาดของผลมังคุด มังคุดคัตจะมีสีขาวสะอาดกรอบ รสชาติหวาน มัน อร่อยรับประทานได้ทั้งเนื้อและเมล็ด

มังคุดคัตเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีทั้งวิตามิน และเกลือแร่ที่ทำให้ผู้รับประทานมีสุขภาพดี ผลไม้ชนิดนี้ได้รับการขนานนามว่าเป็น“ราชินีแห่งผลไม้” คู่กับทุเรียนที่ได้รับการขนานชื่อว่า “ราชาแห่งผลไม้” ปัจจุบันมีการศึกษาทางการแพทย์พบว่าธาตุหรือสารอาหารในมังคุดช่วยลดน้ำตาลและความดันสูง ได้การทำมังคุดคัตเป็นความรู้พิเศษเฉพาะกลุ่ม ปัจจุบันพบอยู่ที่ชุมชนหน้าสถานีรถไฟจังหวัดนครศรีธรรมราช เท่านั้น ภูมิปัญญาการทำมังคุดคัตคือการนำเอาสิ่งที่ผู้อื่นไม่เห็นค่าแล้วมาทำให้เกิดค่าและตามมาด้วย

คุณค่า และที่น่าสนใจคือการคิดอาหารที่แปลกไม่มีใครเหมือนให้ได้รับประทาน ปกติมังคุดแก่จะรับประทานไม่ได้ เพราะมียางที่เป็นอันตรายต่อริมฝีปาก แต่การใช้ภูมิปัญญาเพื่อขจัดยางมังคุด และสามารถทำให้มีรสชาติอร่อย หวาน มัน กรอบ นั้นนับว่าเป็นภูมิปัญญาที่น่ายกย่อง ด้วยคุณสมบัติด้านอาหารผลไม้มังคุดดังกล่าวนี้เอง จึงทำให้เป็นที่นิยมนำรับประทานของคนในจังหวัดนครศรีธรรมราช คนไทยภาคใต้ ผู้คนที่ได้ไปพบเห็นทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ นอกจากนี้ มังคุดคัต ยังเป็นอีกกรรมวิธีหนึ่งในการแปรรูปผลไม้ที่ไม่ใช่แล้ว แทนที่จะต้องทิ้งไป กลับนำมาเพิ่มมูลค่าและจำหน่ายได้ในราคาที่สูงขึ้นกว่าเดิมอีกด้วย แต่ปัจจุบันมังคุดแก่ที่ทำมังคุดคัตต้องซื้อหา จะเก็บจากที่แม่ค้าหรือเจ้าของสวนมังคุดคัตทิ้งไม่มีอีกแล้ว เพราะเป็นสิ่งที่ไม่มีมูลค่า

เรียบเรียงโดย รองศาสตราจารย์สืบพงศ์ ธรรมชาติ

เอกสารอ้างอิง

สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้, กรุงเทพฯ มูลนิธิ สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์. ๒๕๔๒
สัมภาษณ์ : นางสาวสมณฑา ภาณุรัตน์ ๑๘๑๙/๑ ชุมชนหน้าสถานีรถไฟ ตำบลท่าวัด อำเภอเมือง จังหวัด
นครศรีธรรมราช