

การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์มังคุดในจังหวัดนครศรีธรรมราช

มังคุดคัตเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนานและมีความสำคัญทางวัฒนธรรมอย่างมากในจังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งเป็นภูมิภาคที่มีชื่อเสียงด้านมรดกทางวัฒนธรรมอันอุดมสมบูรณ์และความเชี่ยวชาญทางการเกษตร ย้อนกลับไปในทศวรรษ 2530 มีการกล่าวถึงว่ามังคุดมีมาตั้งแต่สมัยที่มีเจ้าเมืองปกครองมณฑลภาคใต้ และได้สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน สิ่งนี้แสดงให้เห็นถึงรากเหง้าอันลึกซึ้งของผลไม้ชนิดนี้ในวิถีชีวิตของชาวนครศรีธรรมราช สะท้อนให้เห็นถึงวิธีการที่แนวปฏิบัติทางการเกษตรและประเพณีด้านอาหารได้ถูกสืบทอดผ่านหลายชั่วอายุคน

มังคุด ซึ่งมักถูกเรียกว่า "ราชินีแห่งผลไม้" เนื่องจากรสชาติอันละเอียดอ่อนและคุณสมบัติที่ส่งเสริมสุขภาพที่หลากหลาย ได้รับการเพาะปลูกในภูมิภาคนี้มาเป็นเวลาหลายศตวรรษ สภาพภูมิอากาศแบบร้อนชื้นและดินที่อุดมสมบูรณ์ของจังหวัดนครศรีธรรมราชเอื้ออำนวยสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับการเจริญเติบโตของต้นมังคุด ส่งผลให้ได้ผลไม้ที่มีคุณภาพและรสชาติที่ดีเยี่ยม

ในทศวรรษ 2540 มีการเล่าขานถึงที่มาของมังคุดคัตว่าเริ่มต้นจากภูมิปัญญาของแม่บ้านครอบครัวหนึ่งในชุมชนรถไฟนครศรีธรรมราช สิ่งนี้แสดงให้เห็นถึงความคิดริเริ่มของคนในท้องถิ่นในการแปรรูปผลไม้พื้นเมืองให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ สะท้อนให้เห็นถึงความชาญฉลาดและความคิดสร้างสรรค์ของชุมชน การสร้างสรรค์มังคุดคัตนั้นอาจเกิดจากความจำเป็นในการถนอมอาหารในช่วงฤดูกาลเก็บเกี่ยวที่สั้นและลดการสูญเสียผลผลิต เปลี่ยนจากความอโรยตามฤดูกาลให้กลายเป็นของกินที่สามารถรับประทานได้ตลอดทั้งปี

ทศวรรษ 2550 เป็นช่วงเวลาที่ยังคุดคัตได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางในฐานะภูมิปัญญาท้องถิ่นและผลิตภัณฑ์เอกลักษณ์ของจังหวัดนครศรีธรรมราช มีการกล่าวถึงว่าชาวนครศรีธรรมราชได้บริโภคมังคุดคัตมาเป็นเวลานานนับร้อยปี และในช่วงนี้มังคุดคัตได้กลายเป็นสินค้าขึ้นชื่อของจังหวัด ความนิยมของมังคุดคัตได้แพร่หลายไปไกลกว่าตลาดในท้องถิ่น ดึงดูดนักท่องเที่ยวและผู้ชื่นชอบอาหารจากภูมิภาคอื่นๆ ของประเทศไทยและแม้กระทั่งจากต่างประเทศ มีเอกสารและบทความในหนังสือพิมพ์จำนวนมากที่กล่าวถึงมังคุดคัตเมืองคอน รวมถึงการสัมภาษณ์ผู้ผลิต สะท้อนให้เห็นถึงความสนใจของสาธารณชนที่มีต่อผลิตภัณฑ์นี้และความสำคัญทางวัฒนธรรม

ความสำคัญของมังคุดคัตได้รับการยืนยันอย่างเป็นทางการเมื่อได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นส่วนหนึ่งของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติในปี 2557 ซึ่งเป็นการรับรองคุณค่าและความสำคัญในระดับประเทศ การขึ้นทะเบียนนี้ไม่เพียงแต่เน้นย้ำถึงความสำคัญทางวัฒนธรรมของผลิตภัณฑ์ แต่ยังเป็นกรอบสำหรับการอนุรักษ์และส่งเสริมให้เป็นส่วนสำคัญของมรดกทางอาหารของไทย

ในทศวรรษ 2560 เรื่องราวของมังคุดคัตได้แพร่หลายสู่โลกออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ เช่น เพจข่าวและแพลตฟอร์มสื่อสังคมออนไลน์อย่างตึกตอก ช่วยให้ผลิตภัณฑ์นี้เป็นที่รู้จักในวงกว้างมากขึ้น โดยเฉพาะในกลุ่มคนรุ่นใหม่ บล็อกเกอร์ด้านอาหารและอินฟลูเอนเซอร์เริ่มนำเสนอมังคุดคัตในเนื้อหาของพวกเขา แนะนำให้กลุ่มผู้ชมที่กว้างขึ้นได้รู้จัก และจุดประกายความสนใจในรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และภูมิหลังทางวัฒนธรรม

เพื่อให้เกิดความยั่งยืนในผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น การพัฒนาและส่งเสริมมั่งคุดคัดไม่ได้จำกัดอยู่เพียงแค่การผลิตและจำหน่ายเท่านั้น แต่ยังเกี่ยวข้องกับการพัฒนาชุมชนและเศรษฐกิจท้องถิ่นอย่างยั่งยืน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ทวีลักษณ์ พลราช และทีมงานจากมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ มีวัตถุประสงค์ในการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์มั่งคุดในจังหวัดนครศรีธรรมราช พวกเขาให้ความช่วยเหลือเกษตรกรในชุมชนหลังสถานีรถไฟของจังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งเป็นชุมชนท้องถิ่นเก่าแก่ที่ประกอบธุรกิจการขายมั่งคุดคัด โดยการให้การสนับสนุนด้านเทคนิคและกลยุทธ์การเข้าถึงตลาด

ในปี 2567 ได้มีการศึกษาอย่างครอบคลุมเกี่ยวกับองค์ความรู้ในการผลิตมั่งคุดคัดในฐานะที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดนครศรีธรรมราช โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อส่งเสริมและพัฒนาทรัพยากรในท้องถิ่นให้ได้รับการคุ้มครองภายใต้กรอบกฎหมายที่เหมาะสม การวิจัยนี้ไม่เพียงแต่บันทึกวิธีการดั้งเดิมเท่านั้น แต่ยังสำรวจแนวทางในการสร้างนวัตกรรมโดยยังคงเคารพมรดกทางวัฒนธรรม ความรู้ที่ได้จากการสัมภาษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตมั่งคุดคัดจะถูกนำไปใช้ในการช่วยเหลือเกษตรกร สนับสนุนกลุ่มธุรกิจและสตาร์ทอัพ ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการรุ่นใหม่พัฒนาผลิตภัณฑ์จากมั่งคุดคัด สร้างนวัตกรรม และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์มั่งคุดคัด

นอกจากนี้ ยังมีโครงการสนับสนุนเกษตรกรผู้ปลูกมั่งคุดทั้งในด้านเทคนิคการเพาะปลูกและการตลาด ส่งเสริมให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการผลิตและจำหน่ายมั่งคุดคัด สร้างรายได้ และความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจท้องถิ่น โครงการเหล่านี้มุ่งเน้นไปที่แนวทางการทำเกษตรแบบยั่งยืน วิธีการเพาะปลูกแบบอินทรีย์ และหลักการการค้าที่เป็นธรรม เพื่อให้มั่นใจถึงความอยู่รอดในระยะยาวและการดูแลรักษาสิ่งแวดล้อม มีการจัดทำโครงการให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการและเกษตรกรในด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับมั่งคุดคัดโดยผู้เชี่ยวชาญ ตลอดจนการจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อถ่ายทอดความรู้และทักษะในการผลิตมั่งคุดคัดคุณภาพสูง

เพื่อให้เกิดความยั่งยืนยิ่งขึ้น ในปี 2568 มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์จะอำนวยความสะดวกในการใช้พื้นที่เพื่อใช้ทรัพยากรและความเชี่ยวชาญในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมั่งคุดคัด ความร่วมมือระหว่างภาควิชาการและผู้ผลิตในท้องถิ่นนี้มีเป้าหมายเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรม เช่น เครื่องสำอางจากมั่งคุด ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารгурเมต์ เพื่อกระจายตลาดและเพิ่มโอกาสทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน

โดยสรุป การพัฒนามั่งคุดคัดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรมไม่เพียงแต่ส่งเสริมการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมเท่านั้น แต่ยังสอดคล้องกับหลายเป้าหมายของการพัฒนาที่ยั่งยืน ซึ่งครอบคลุมทั้งมิติทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม การดำเนินการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับมั่งคุดคัดจึงเป็นตัวอย่างที่ดีของการพัฒนาที่ยั่งยืนในระดับท้องถิ่น ซึ่งสามารถเป็นแบบอย่างให้กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นอื่นๆ ต่อไปในอนาคต ด้วยการสร้างสมดุลระหว่างประเพณีกับนวัตกรรม และการเติบโตทางเศรษฐกิจกับการอนุรักษ์วัฒนธรรม อุตสาหกรรมมั่งคุดคัดในจังหวัดนครศรีธรรมราชจึงเป็นตัวอย่างที่แสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นสามารถมีส่วนร่วมช่วยในการพัฒนาที่ยั่งยืนและการเสริมสร้างพลังให้กับชุมชนได้อย่างไร