

ข กดวอย มะพร้าว มะนาว มะกรูด

เผาจนดำทำเงินก็ถอนโต

บคยได้ยืนได้ฟังมานานแล้วถ่านผลไม้เป็นสินค้าที่ส่งไปขายต่างประเทศ เพราะมีคุณสมบัติในการดับกลิ่นดีนักแต่ก็ยังไม่เคยได้สนทนากับผู้ประกอบการรายใดสักครั้ง จนกระทั่งไปที่ จ.สมุทรสงคราม ได้เจอ คุณสถาพร ตะวันขึ้น เกษตรกรสาวแกร่ง ซึ่งเป็นคนหนึ่งที่มีความรอบรู้เรื่องการเผาถ่านผลไม้เป็นอย่างดี

การมายึดอาชีพนี้ของเธอมีที่มาที่ไปจากการไปอบรมถ่านกะลาอัดแท่งแต่เห็นว่ามีส่วนเยอะมากทำให้เกิดปัญหากับปอด เลยหันมาเผาถ่านธรรมชาติ กระทั่งมีเพื่อนบ้านแนะนำให้ลองเผาผลไม้

“ตอนทดลองทำก็เอาส้มโอในสวนมาเผาก่อนเผาครั้งแรกยังไม่ประสบผลสำเร็จ ข้างนอกดำลยดูเหมือนสุก แต่ข้างในไม่สุก เมื่อมันไม่สุกก็เอามาทดลองใหม่ ตอนแรกทิ้งหมดเลย ลองผิดลองถูก

เวลาเพิ่มอีก 1-2 ชั่วโมงถ้าถูกเล็กจะเร็วหน่อย ถ้าเผาได้ทีแล้วลูกจะปอง เพราะความร้อนจะค่อยๆ ไล่น้ำจนระเหยแห้งไป และเป็นถ่านในที่สุด บางคนบอกว่า ทำทำไมไม่ใช้แก๊สตามว่าผลิตแก๊สได้หรือไม่ ถ้าเทียบกับเชื้อเพลิงที่เรา มีอยู่ในท้องถิ่นของเราเยอะเยะ พี่เราไม่ต้องไปหา ไปซื้อเลย ในท้องถิ่นเรามีเยอะเยะ ซื้อแก๊สมา แล้วรวมกันได้เงินตรงนี้อามว่าคุ้มกันใหม่ในการลงทุน”

หลายคนอาจจะไม่รู้ว่่าถ่านผลไม้หรือถ่านอื่นๆนั้น มีสรรพคุณอย่างไร

คุณสถาพรแจกแจงว่า โดยธรรมชาติของผลไม้เมื่อเผาออกมาจะดีทุกตัว คือเป็นธาตุคาร์บอนธรรมชาติ แค่ความสวยความงามจะแตกต่างกันไป ปกติจะนำถ่านธรรมชาติที่เผาแล้ว ไปใส่ไว้ในตู้เย็น ในถังข้าวสารเพื่อไม่ให้เหม็นคาว ไม่ให้ปลวกกิน บางคนก็ใส่ไว้

พัฒนาเรื่อยๆ มา ไม่สุกเราก็นำกับไปเผาใหม่ได้อีกรอบหนึ่ง ตอนหลังเอาส้มโอ กดวอย มะพร้าว มะกรูด มะนาวมาเผา”

จากการลองผิดลองถูก คุณสถาพรได้บทสรุปว่าการเผาถ่านผลไม้ให้ได้ดี ผลไม้มันต้องดิบ เพราะความหนาแน่นของเนื้อจะมากกว่าผลไม้สุก ผลไม้สุก

นอกจากจะเป็นน้ำแล้ว และการวางทับกันจะทำให้ผลไม้เบี้ยวไม่ได้รูป

แม้ดูว่าการเผาถ่านผลไม้จะง่าย แต่จริงๆแล้วไม่ง่ายเสียทีเดียว คนเผาต้องมีความอดทน โดยเฉพาะอดทนต่อควันไฟ

“เราต้องเป็นคนช่างสังเกต พี่นต้องใส่พอเหมาะกับผลไม้ เตาที่ใช้ทำจากถังน้ำมัน 200 ลิตร การควบคุมไฟเป็นไปได้อย่างผลไม้บางตัวบางครั้งใส่ไฟเข้าไปแล้วไม่ได้ดังที่คิด เป็นถ่านลยก็มี บางครั้งออกมาไม่สวย เพราะเป็นไฟธรรมชาติ เราได้แต่ประมาดด้วยสายตา ใช้เวลาการเผาประมาณ 6-8 ชั่วโมง ถ้าถูกใหญ่หน่อยใช้





ไนรด ในห้องแอร์ ห้องน้ำ ห้องทำงาน

ที่ผ่านมามูลค่ามักขยับสลับประคดหรือไม่กี่น้อยหน้า
ซึ่งเธอไม่ได้วางขายที่ไหน จะขายเฉพาะที่บ้านของ
อาจารย์สมทรง แสงตะวัน เพราะมีนักท่องเที่ยวนำ
พักเยอะ

แม้รายได้จากการเผาถ่านธรรมชาติและถ่านผลไม้
จะไม่มากอยู่แค่หลักพัน แต่คุณสถาพรบอกว่า เป็น
ชีวิตที่มีความสุขดีเพราะทำอยู่คนเดียว และยึดแนว
พระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียงของในหลวง โชคดีเธอ
อยู่ในเมืองปลูกผลไม้ การหาวัตถุดิบจึงไม่ยาก พ่อค้า
แม่ขายก็ให้ผลไม้ดิบหรือผลไม้ตำหนิไม่ได้ขนาดแก่
เธอฟรีๆ มีบางอย่างแค่นั้นที่ต้องซื้อหา แต่ก็ไม่แพง
อย่างสลับประคดซื้อหัวละ 20 บาท เมื่อเผาเสร็จขายได้
ลูกละ 20 บาท

นอกจากจะเก่งเรื่องเผาถ่านผลไม้แล้ว คุณสถาพร
ยังมีไอเดียเก๋ไก๋โดยเฉพาะการเพาะเห็ดนางฟ้าในโถง
ที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์แล้ว ไม่ต้องไปทำโรงเรือนให้เสีย
เวลาเสียสตางค์ เป็นการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้ม
ค่าที่สุด

สนใจอยากรู้เรื่องการเผาถ่านผลไม้ หรือการเพาะ
เห็ดในโถง โทร.คุยกับคุณสถาพรได้ที่ 08-9679-5342

◎ ภาวิณีเยี่ย เจริญยิ่ง ◎