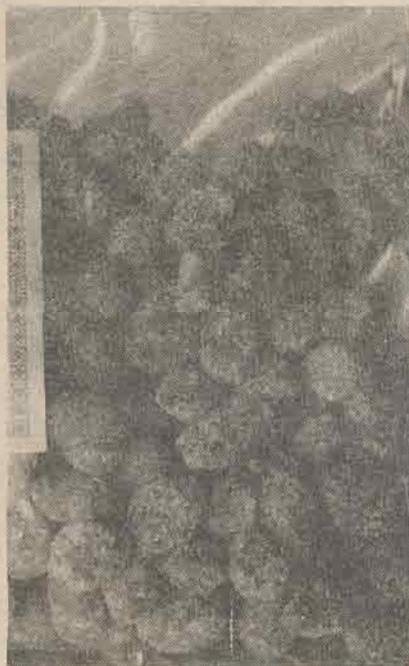


เชื่อว่าอุตสาหกรรมลูกหยีสามารถทำเงินเข้าจังหวัดปีละหลายล้านบาท จึงสมควรหาทางสนับสนุนพืชชนิดนี้ เพราะทราบว่าในปัจจุบันเจ้าของบางรายโค่นต้นลูกหยีทิ้งกันบ้างแล้ว

ลูกหยี : ผลไม้เศรษฐกิจภาคใต้

ดร.นพรัตน์ บำรุงรักษ์



คนใต้ส่วนใหญ่จะรู้จักลูกหยีกันดี ผลไม้ชนิดนี้มีกวางขายตามท้องตลาด ในลักษณะของลูกหยีกวนและลูกหยีฉาบน้ำตาล และยังพบว่ามีการขายอยู่ตามบริเวณสถานีรถไฟ หรือร้านขายของที่ระลึกจากปักษ์ใต้ทั่วไป แหล่งผลิตลูกหยีมีหลายจังหวัดในภาคใต้ แต่ที่มีชื่อเสียงรู้จักกันดี คือลูกหยีจากอำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี ซึ่งสินค้าชนิดนี้ทำรายได้ให้แก่จังหวัดปีละมาก ๆ

การเรียกชื่อลูกหยี ลูกหยีเป็นผลของไม้ยืนต้นชนิดหนึ่ง ที่จัดเป็นพืชใบเลี้ยงคู่ อยู่ในกลุ่มเดียวกับมะขาม ขี้เหล็กและชมพูเห็ด คือใน Family Caesalpiniaceae ในหนังสือชื่อ "พรรณไม้แห่งประเทศไทย" ของ อาจารย์เต็ม สมิตินันท์ แห่งกรมป่าไม้ (เต็ม, ๒๕๒๓) เรียกชื่อหยี เป็นภาษาวิทยาศาสตร์ว่า *Dialium Cochinchinense* Pierre นอกจากนี้ในแต่ละท้องถิ่นยังเรียกชื่อหยีแตกต่างกัน

ออกไป เช่นภาคใต้เรียกว่าหยี ภาคกลางเรียกว่าเขลง ในภาคอีสานนั้น บริเวณจังหวัดนครราชสีมาเรียกว่านางคำ จังหวัดอุบลราชธานีเรียกว่าลูกเต็ง ชื่อภาษาอังกฤษคือ velvet tamarind คนไทยอิสลามทางภาคใต้เรียกว่ากรันยี ซึ่งใกล้เคียงกับชื่อเรียกในประเทศมาเลเซีย สิงคโปร์ และอินโดเนเซีย คือ keranji ด้วยเหตุนี้อาจเป็นไปได้ว่า คำว่าหยี น่าจะมาจากภาษาพื้นเมืองดังกล่าว โดยเรียกชื่อเฉพาะคำหลัง เพราะคนใต้มีความพอใจกับการเรียกชื่อสั้น ๆ อยู่แล้ว ในการเรียกชื่อผลไม้ที่มีมากในภาคใต้นั้น ปรากฏว่ามีหลายชนิดที่เรียกใกล้เคียงหรือใช้ชื่อเดียวกันกับชื่อในประเทศมาเลเซีย หรืออินโดเนเซีย เช่น ลางสาด มังคุด จำปาอะ ชมพูและทุเรียน เป็นต้น จนอาจเป็นเหตุให้นักภาษาศาสตร์มีความสนใจในการหาคำแปล เพราะรากศัพท์เดิมหาไม่ได้ในพจนานุกรมไทย

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของหยี ต้นหยีเป็นไม้ขนาดใหญ่ เนื้อไม้แข็ง ความสูงอาจถึง ๑๐๐ ฟุต บางต้นอายุยืนหลายร้อยปี และใช้คนโอบ ๒-๓ คน จึงรอบลำต้น ฉะนั้นในการเก็บเกี่ยวลูกหยีจึง

เป็นงานที่ยากลำบาก เพราะต้องใช้พะอง ๒-๓ ช่วงต่อกัน จากนั้นต้องไต่ไปตามกิ่ง เพื่อตัดกิ่งเล็กที่มีผลอยู่ให้ขาด มีคนเก็บลูกหยาที่จังหวัดสงขลาเล่าว่า เมื่อปีนั้นถึงบริเวณยอดหยาจะมองเห็นทะเลที่อยู่ลิบตา แสดงว่าต้นหยาขึ้นเป็นไม้ที่สูงมาก ในเรื่องความแข็งแรงของเนื้อไม้หยา กล่าวกันว่าแข็งแรงและแน่นมาก คล้ายกับไม้ตะเคียนหนู โดยเฉพาะเมื่อเนื้อไม้แห้งมักเลื่อยไม่ค่อยเข้า จึงเป็นไม้ที่เหมาะสมสำหรับทำรางกบไสไม้ ทำค้ำจอบ ค้ำมิดพรวน ต้นหยาขนาดใหญ่อาจนำไม้มาสร้างบ้านขนาดกลางได้ถึง ๓ หลัง นับว่าเป็นประโยชน์อีกอย่างหนึ่ง นอกจากกินผลอย่างเดียว

หยาเป็นพืชในสกุล (genus) *Dialium* พืชในสกุลนี้ได้มีผู้จำแนกไว้หลาย species ตามลักษณะของใบ ผลและการแตกของช่อดอก Ridley (1967) ได้จำแนกออกเป็น ๘ species คือ *D.Kunstleri*, *D.Patens*, *D.indum*, *D.laurinum*, *D.maingayi*, *D.platysepalum*, *D.wallichii* และ *D.kingii* และเขารายงานว่ามีหลาย species ที่ใช้ผลกินได้ ในประเทศไทยหากมีการสำรวจกันอย่างจริงจังจึงอาจพบได้ทุก species แต่ตามที่อาจารย์เต็ม ได้บันทึกไว้ว่ามี ๓ species คือ *D.cochinchinense* Pierre, *D.indum* Linn. และ *D.platysepalum* Back พวกที่เป็น *indum* นั้น บางท้องถิ่นเรียกว่ากาหยาเขา ส่วน *platysepalum* ในจังหวัดนครราชสีมาเรียกว่าท้องบึง และบริเวณจังหวัดนครศรีธรรมราชเรียกว่าหยาท้องบึง สำหรับหยาใน

จังหวัดปัตตานี ถ้าแบ่งตามระบบของ Ridley ผู้เขียนเข้าใจว่าคงมีพวก *patens* และ *indum* แต่คงต้องศึกษารายละเอียดอีกครั้ง เมื่อถึงฤดูออกดอก เพื่อให้ได้คำตอบที่ชัดเจน นอกจากนั้นน่าจะมีสายพันธุ์ย่อย (variety) แยกออกไปอีกเกี่ยวกับหยาท้องบึง หรือลูกบึงนั้น มีลักษณะผลยาว ผลใหญ่ มีขนที่เปลือก และเปลือกสีน้ำตาล เนื้อไม้ค่อนข้างเปรี้ยว บริเวณจังหวัดสตูล พัทลุง มีมากกว่าแหล่งอื่น และในมาเลเซียพบหยาพันธุ์นี้มาก หยาพันธุ์นี้ไม่ค่อยนิยมมาแปรรูปเป็นอาหาร หยาอีกชนิดหนึ่งที่ถือว่าเป็นลูกหยาชนิดดี มีชื่อตามภาษาท้องถิ่นว่าลูกเทียะ มีลักษณะผลเล็กแต่มีรสหวาน เป็นที่นิยม ลูกเทียะ

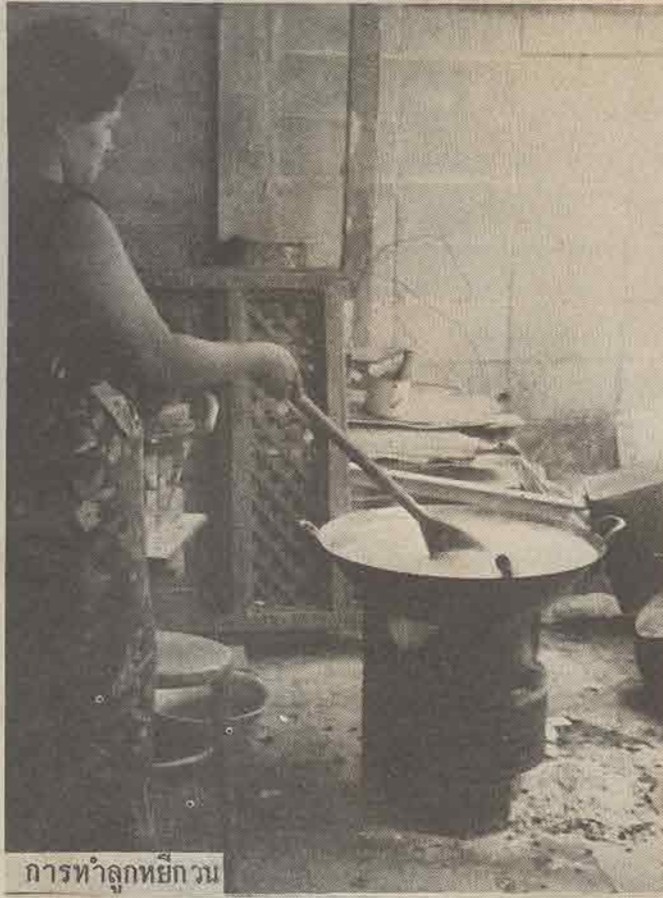
นี้ปัจจุบันหายากมาก แต่ก็พบบ้างบริเวณอำเภอสาขบุรี จังหวัดปัตตานี ส่วนหยาที่นำมาแปรรูป ผู้ประกอบอุตสาหกรรมประเภนี้ ได้จำแนกลักษณะของผล เพื่อสะดวกในการเลือกคัด เช่น เป็นหยาผลกลม และหยาผลยาว แต่ที่อำเภอยะรัง ได้แบ่งเป็น ๓ ขนาด คือ ขนาดใหญ่ ขนาดกลางและขนาดเล็ก ซึ่งจะกล่าวในรายละเอียดต่อไป

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์อื่น ๆ ของต้นหยาที่พบในจังหวัดปัตตานี เป็นดังนี้

ใบและดอก ใบจัดเป็นใบประกอบแบบขนนก (odd-pinnate) มีใบย่อย ๖-๑๑ ใบ ลักษณะเรียวยาวแบบ lanceolate การแตกของใบย่อย



ต้นหยาที่หน้าศาลเจ้าแม่ลิ้มกอเหนี่ยว



การทำลูกหยีกวน

เป็นแบบสลับ ความยาวของใบประกอบ ประมาณ ๑๐ เซนติเมตร แต่ใบย่อยมักยาวน้อยกว่า ๕ เซนติเมตร และกว้างประมาณ ๒ เซนติเมตร ส่วนหยีที่มีผลขนาดใหญ่ (เรียกว่าหยีทวยหรือหยีงาช้าง) จะมีขนาดของใบใหญ่กว่า มีใบย่อย ๕-๖ ใบ ความยาวของใบประกอบ ประมาณ ๑๐ เซนติเมตร แต่ขนาดของใบย่อยอาจมีความยาวถึง ๑๕ เซนติเมตร ส่วนกว้าง ๕-๖ เซนติเมตร ปลายใบย่อยแหลมยาว และโค้งกว่าใบหยีธรรมดา

ต้นหยีออกดอกที่ปลายกิ่ง มีลักษณะเป็นช่อ (panicle) สีขาว ดอกย่อยมีขนาดเล็ก ขนาดของดอกตูมโตประมาณครึ่งหนึ่งของ

ข้าวสาร ช่อดอกหนึ่ง ๆ อาจมีดอกย่อย นับจำนวนพันดอก แต่ก็ไม่ได้ผลทั้งหมด เพราะร่วงเสียมากกว่า ในดอกย่อยแต่ละดอกมีเกสรตัวผู้ (stamen) ๒ อัน ไม่มีกลีบดอก (petals) แต่กลีบเลี้ยง (calyx) เป็นท่อสั้นเป็นพู ในรังไข่ (ovary) หนึ่ง ๆ นั้นมีไข่อ่อน (ovule) ๒ อัน

ผล ออกเป็นช่อคล้ายลำไย มีผิวสีดำ เนื้อในสีแสด และย่อย (pithy) เปลือกผลบาง ผลเมื่อสุกสามารถแยกเนื้อผลออกจากเปลือกได้ง่าย เหมือนมะขามเมื่อสุก ในแต่ละผลมี ๒ เมล็ด แต่บางชนิดอาจมีเพียงเมล็ดเดียว เมล็ดมีสีเทา รูปร่างคล้ายเมล็ดข้าวโพด แต่บางและเล็กกว่า ในการแปรรูป ผู้

ประกอบอุตสาหกรรมประเภทนี้ ได้จำแนกผลเป็น ๓ ชนิด คือ

ก. ผลขนาดใหญ่ เรียกกันว่าลูกหยีทวยหรือหยีงาช้าง ผลชนิดนี้ราคาดีกว่าชนิดอื่น เมื่อปอกเปลือกออกแล้ว และวัดขนาดส่วนที่เป็นเนื้อ มีความยาวประมาณ ๒.๕-๓ เซนติเมตร ความกว้าง ๑.๕ เซนติเมตร และเมล็ดในกว้างประมาณ ๐.๗ เซนติเมตร ยาว ๑ เซนติเมตร

ข. ผลขนาดกลาง ลูกหยีชนิดนี้เมื่อปอกเปลือกออกแล้ว มีความยาวประมาณ ๒ เซนติเมตร กว้าง ๑.๕ เซนติเมตร คือสั้นกว่าชนิดแรก มีเมล็ดขนาดพอ ๆ กันกับผลใหญ่ ทราบว่าหยีชนิดนี้มีมากแถวอำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา

ค. ผลขนาดเล็ก ความยาวของเนื้อในประมาณ ๑.๕-๑.๗ เซนติเมตร กว้าง ๑-๑.๒ เซนติเมตร แต่ขนาดเมล็ดเปรียบเทียบกับกันได้กับขนาดใหญ่และขนาดกลาง นั่นคือหยีทั้ง ๓ ขนาด แตกต่างกันไปที่ปริมาณเนื้อ ทำให้ราคาแตกต่างกันไปด้วย

การคัดขนาดของผลบรรจุห่อ มักคัดจากขนาดเดียวกัน และหยีขนาดใหญ่ยังมีส่วนได้เปรียบ เมื่อเทียบกับผลเล็กคือปอกเปลือกง่าย เรื่องขนาดของผลนี้ บางคนจำแนกเป็นหยีผลกลมและหยีผลยาวก็มี

การเจริญเติบโตของต้นหยี

เนื่องจากไม่เคยพบรายงานวิจัยเกี่ยวกับต้นหยี ข้อมูลที่จะกล่าวถึงจึงเป็นเพียงผลจากการสังเกตหรือจากคำบอกเล่า ใน



ภาคใต้ของไทย ตลอดจนประเทศ มาเลเซียและอินโดเนเซีย ซึ่งเป็น ป่าเขตร้อนชื้นฝนชุก พบต้นหีบ เจริญได้ดีทั่วไปตามธรรมชาติ เมล็ดหีบมีเปลือกแข็งมาก การแช่ เมล็ดในน้ำนาน ๆ ก่อนเพาะ หรือ การทำให้เมล็ดเป็นแผลก่อนแช่น้ำ จะช่วยในการเพาะเมล็ดได้ดี โดย ปกติหลังเพาะประมาณ ๒ เดือน ก็ย้ายต้นอ่อนไปปลูกต่อได้ มีผู้เล่า ว่าหีบเป็นพืชที่ทนทานต่อร่มเงา กำบังได้ดี คือเมื่อทดลองปลูกต้น หีบร่วมกับยางพาราและสะตอ ปรากฏว่าร่มเงาของยางพาราใน ที่สุดจะบดบังสะตอจนตาย แต่ ต้นหีบจะทนทานเจริญเติบโตได้ จนพุ่มต้นยางพาราเสียอีก

ต้นหีบในภาคใต้เริ่มมีดอก ในช่วงเดือนเมษายน ถึงเดือน มิถุนายน ที่จังหวัดปัตตานีเห็นดอก ได้ราวกลางเดือนเมษายน แต่ระยะ เวลาหลังปลูกจนกว่าจะถึงช่วงมี ดอกนั้นยังเป็นปัญหาที่เกษตรกร เป็นห่วง เพราะเชื่อกันว่าใช้เวลา นานเกินรอ ผู้เขียนได้สอบถาม เกษตรกรหลายคน และได้ข้อมูล แยกต่างกันไป เช่น ๑๕-๑๗ ปี มีหีบต้นหนึ่งที่อำเภอยะรัง ปลูกไว้ ตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๔๘๗ เริ่มเห็นดอก ปีนี้ (๒๕๒๕) นั่นคือใช้เวลานาน ถึง ๔๐ กว่าปี บางคนก็บอกว่าเมื่อ ขนาดของลำต้นประมาณปี๊บน้ำ จึงจะมีดอก ก็คงหลายสิบปี แต่ที่ น่าสนใจคือมีชาวบ้านคนหนึ่งเล่าว่า เมื่อปลูกโกสั้วม (น้ำและนุ้ยดี) ใช้เวลาเพียง ๔-๕ ปีก็ออกดอก แล้ว จึงทำให้เชื่อว่าหากหีบได้รับการเอาใจใส่บำรุงรักษาดี รวมทั้ง

เรื่องของพันธุ์ที่อาจเกี่ยวข้องด้วย ก็จะสามารถได้ผลิตผลของหีบ ทนใจ มีหีบต้นหนึ่งบริเวณเมือง ปัตตานี อายุราว ๖๐ ปี เส้นผ่า ศูนย์กลางของลำต้นประมาณ ๑ ฟุต มีความสูงเท่าตึก ๓ ชั้น ขณะ นี้ออกดอกสะพรั่งแล้ว จากระยะ เวลาออกดอกจนถึงผลสุกดำใช้ เวลาประมาณ ๓-๔ เดือน ก่อน ผลสุกก็มีการเปลี่ยนแปลงเป็นชั้น ตอนดั่งนี้ หลังดอกบานแล้วต่อมา จะเห็นผลอ่อนสีเขียวติดอยู่ จึง เปลี่ยนเป็นสีขาวนวล พอสุกจัด ผลจะเปลี่ยนเป็นสีดำ เป็นเวลา ประมาณครึ่งเดือน หลังจากผล เปลี่ยนเป็นสีดำจึงเก็บเกี่ยว ที่ จังหวัดปัตตานีมักเก็บเกี่ยวหีบ ในเดือนสิงหาคมถึงกันยายน

การติดผลของต้นหีบขึ้น อยู่กับปัจจัยอื่นด้วย เช่น น้ำฝน ถ้าฝนมาก่อนมีดอก ลูกหีบจะตก อย่างไม่รู้ตามสิ่งสำคัญอย่างหนึ่ง ที่มีความสัมพันธ์กับการออกดอก

และติดผลของหีบก็คือ เทคนิคใน การเก็บเกี่ยว เพราะต้นหีบเป็นไม้ สูงใหญ่ การเก็บเกี่ยวผลที่ละข้อ ยากลำบากมาก จึงใช้วิธีตัดกิ่งใหญ่ ที่มีผลอยู่ แล้วเก็บผลที่โคนต้น เนื่องจากการตัดกิ่งขนาดใหญ่นี้เอง มีผลทำให้หีบหยุดออกดอกในปี ถัดไป หรือนานกว่านั้น บางคนจึง ใช้วิธีตัดกิ่งเพียงด้านหนึ่งของต้น เท่านั้น สลับปีกัน ทำให้หีบต้นหนึ่ง ให้ผลผลิตทุกปี ทราบว่าขนาดของ กิ่งที่ตัด สัมพันธ์กับการออกดอก ด้วย คือถ้าตัดกิ่งขนาดเท่าข้อมือ แล้ว ปีต่อไปก็จะไม่มีดอก แต่ถ้า ตัดกิ่งขนาดเท่านิ้วหัวแม่มือหรือ เล็กกว่า จะออกดอกทุกปี แต่ขนาด ของผลจะเล็กลง ผู้เขียนเข้าใจว่า ในการแบ่งขนาดของผลเพื่อแปรรูป อาจมาจากพันธุ์เดียวกันหรือต้น เดียวกันก็ได้ เช่น ถ้าต้นหนึ่ง ๆ มีผลดก จะมีหีบผลขนาดเล็กอยู่มาก แต่ถ้าติดผลน้อยก็จะได้หีบ ขนาดใหญ่ขึ้น ในเรื่องความยาก

ของการมีดอกของหยีนี้ ทำให้ชาวบ้านบางคนเชื่อกันว่า หากญาติพี่น้องทะเลาะกัน เพื่อแข่งเป็นเจ้าของต้นหยีแล้ว หยีนั้นจะหยุดออกดอกผลได้ ซึ่งเป็นความเชื่อแบบชาวบ้าน ในขณะที่ผลหยีสุกดำ ถ้ามีฝนตก จะทำให้ผลร่วงจนเน่าเสียได้ จึงต้องเพิ่มความระมัดระวังในเรื่องนี้ด้วย

การเก็บลูกหยี

ปกติจะมีแม่ค้าเข้าไปประมูลหรือเหมาต้นหยี การเหมาเขาจะกระทำกันในช่วงเริ่มติดผลและมั่นใจว่าผลไม่ร่วงอีกแล้ว ราคาเหมาต้นแตกต่างกันไปตามจำนวนผล เช่น ต้นเล็ก ๆ ราคา ๓,๐๐๐-๔,๐๐๐ บาท แต่ถ้าต้นใหญ่ติดผลมาก ราคาอาจมากกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท ฉะนั้นชาวบ้านจึงถือกันว่าต้นหยีเป็นมรดกตกทอดที่มีค่า ถึงกับมีการฟ้องร้องขึ้นศาลก็มี ผู้ประมูลได้ต้องเก็บเกี่ยวเอง บางแห่งมีการประมูลกันเป็นช่อ เรียกว่าหัวหมี่

ค่าจ้างเก็บเกี่ยวก็อาจต่อหัวหมี่ด้วย คือเอาเชือกมัดรวมกันเป็นช่อ แล้วตัดโยงลงพื้น บางบ้านมีต้นลูกหยีถึง ๑๐ ต้น สร้างรายได้อย่างงดงาม บางแห่ง เช่น ที่สงขลา อาจเหมาเป็นกระสอบ คือลูกหยีทั้งเปลือก ๑ กระสอบป่าน ราคา ๕๐๐ บาท แต่ที่ปัตตานีมีหลายคนขายเป็นหาบ (๑๐๐ กิโลกรัม)

เมื่อได้ลูกหยีทั้งเปลือกแล้ว ต้องนำมาตากแดดให้แห้ง ถ้าแดดดีอาจตากเพียง ๒-๓ วัน จนแน่ใจว่าเนื้อในแยกออกจากเปลือก คือสั้นดูจะมีเสียงดัง เป็นอันใช้ได้ เมื่อแห้งแล้วอาจเก็บไว้ได้นานถึง ๒ ปี แต่ถ้าไม่แห้งมักมีปัญหากเกี่ยวกับตัวมอด แมลง ทำลายผล พวกตัวมอดเหล่านี้อยู่ในผล เข้าใจว่าได้วางไข่ไว้ตั้งแต่ดอกหยีเริ่มบาน และเจริญเต็มที่เมื่อผลสุก เมื่อปอกเปลือกแล้วนำไปฉาบหรือคลุกน้ำตาล อาจเก็บไว้ได้ประมาณ ๒ เดือน วิธีการแยกเนื้อออกจาก

เปลือกนั้น เขานำลูกหยีทั้งเปลือกที่แห้งแล้วใส่ถุงผ้า แล้วทุบถุงจนแน่ใจว่าเปลือกลูกหยีแตก แล้วใส่กระดิ่งพืดข้าวแขกเอาเปลือกทั้งเนื้อลูกหยีที่ได้จะตากแดดอีกครั้งหนึ่งก่อนแปรรูป สำหรับราคาลูกหยีที่ปอกเปลือกแล้ว มีราคาตกประมาณปีละ ๖๒๐ บาท อย่างไรก็ตามเรื่องราคาลูกหยีขึ้นลงไม่แน่นอนตามฤดูกาล

การกระจายของต้นหยี เข้าใจว่าต้นหยีพบกระจายทั่วไปในคาบสมุทรมอินโดจีน แต่ในภาคใต้ตอนล่างมีมากที่อำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี และเคยจัดวันลูกหยีขึ้นด้วย นอกจากนั้นยังพบที่อำเภอมาชอ, สายบุรี ที่นราธิวาสมีมากที่บาเจาะ ส่วนจังหวัดสงขลา ที่อำเภอรามัน ในจังหวัดสงขลา ที่อำเภอนาทวี อำเภอรัตภูมิ ผู้เขียนกำลังจะเริ่มงานวิจัยเกี่ยวกับการกระจายและผลผลิตของหยีในเร็ว ๆ นี้ด้วยที่บ้านปูด จังหวัดปัตตานี มีการซื้อขายกันมาก ผู้ค้าลูกหยีคนหนึ่งเล่าว่า คุณภาพของลูกหยี มักมีความสัมพันธ์กับแหล่งที่มา เช่น ถ้าลูกหยีมาจากบริเวณเหนืออำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาขึ้นไป คุณภาพจะดีกว่าตอนล่าง เพราะเนื้อในน้อย เนื้อยุ่ยไม่เหนียว ไม่เหมาะที่จะทำลูกหยีกวน จึงเป็นไปได้ว่าความแตกต่างนี้ น่าจะมาจากพันธุ์ หรือสภาพแวดล้อมที่แตกต่างออกไปตามเส้นรุ้ง ส่วนลูกหยีที่มาจากประเทศมาเลเซีย ก็มีคุณภาพสู้ของไทยไม่ได้ ปัจจุบันมีการส่งเสริมการปลูกลูกหยีกันบ้างแล้วที่ปัตตานี เมื่อปี พ.ศ.



๒๕๒๖-๒๕๒๗) เกษตรจังหวัด
ได้รณรงค์การปลูกลูกหมี แต่ก็
เป็นห่วงเรื่องการรอกอผลผลิต
จึงทำให้ทอดอยกันไปบ้าง ที่อำเภอ
เวียง จังหวัดนครราชสีมา กรมป่าไม้
ได้สนับสนุนเรื่องนี้ด้วย

การแปรรูปลูกหมี อุตสาหกรรม
การแปรรูปลูกหมีเท่าที่พบ
เห็นในภาคใต้ อาจแบ่งเป็น

ก. ลูกหมีกวน ลูกหมีชนิดนี้
อาจเป็นชนิดที่มีหรือไม่มีเมล็ดปน
อยู่ด้วย ลูกหมีกวนมีส่วนผสม
ต่าง ๆ เพื่อเพิ่มรสชาติ เช่น ใส
น้ำตาล น้ำปลา พริก แล้วแต่เทคนิค
ของแต่ละคน และเป็นความลับ
สุดยอดของผู้ผลิต ลูกหมีที่กวนแล้ว
จะถูกห่อด้วยกระดาษแก้ว เป็นห่อ
เล็ก ๆ ห่อละประมาณ ๓-๕ ผล

ข. ลูกหมีฉาบ ลูกหมีชนิดนี้
ใช้ลูกหมีที่ปอกเปลือกแล้วมาฉาบ
น้ำตาล และคลุกเคล้ากับส่วนผสม
อื่น เพื่อปรุงแต่งรสให้เผ็ดหรือ
หวาน เรียกว่าลูกหมีทรงเครื่อง
แต่ถ้าเป็นลูกหมีที่ฉาบน้ำตาลทราย
ขาวล้วน ๆ ก็เรียกว่าลูกหมีขาว
แล้วบรรจุถุงพลาสติกจำหน่าย
ถุงหนึ่ง ๆ ประมาณ ๕๐ ผล น้ำ
หนักประมาณ ๓๕๐ กรัม ราคา
จำหน่ายในเดือนเมษายน ๒๕๒๕
ที่ปัตตานี ถุงละ ๓๐ บาท ที่จังหวัด
สงขลาขายปลีกกรัมละประมาณ
๖๐ บาท เขาอาจเรียกชื่อลูกหมี
ดังกล่าวว่าลูกหมีเผ็ด และลูกหมี
หวานก็มี ขึ้นอยู่กับการปรุงรส
ในเรื่องตลาดของลูกหมีนั้น ไม่มี
ปัญหาเลย และยังไม่เพียงพอกับ
ความต้องการของตลาด ทางเกษตร
จังหวัดปัตตานีได้ส่งตัวอย่างไป

เผยแพร่ในประเทศแถวตะวันออก
กลางแล้วด้วย ในปัจจุบันนี้จะมี
คนมารับซื้อถึงแหล่งผลิต รวมทั้ง
นักท่องเที่ยวมักแวะซื้อติดมือเป็น
ของที่ระลึกด้วย

การทำลูกหมีที่อำเภอยะรัง
นั้นมีมานานร้อยปี หลายคนอาจ
สงสัยเกี่ยวกับคุณค่าทางอาหาร
ผู้เขียนเชื่อว่ามีประโยชน์ต่อร่าง
กายแน่ คือคล้ายส้ม เพราะเป็น
พวกเดียวกับมะขาม และทราบว่า
ยังไม่เคยปรากฏว่าเป็นภัยกับคน
ป่วย คือไม่แสลงไข้แต่อย่างใด
อย่างไรก็ตาม เมื่อพืชชนิดนี้เป็นที่
รู้จักกันดีก็ควรมีการวิจัยถึงคุณค่า
ทางเภสัชด้วย

สรุปและข้อเสนอแนะ เนื่อง
จากลูกหมีเป็นพืชเศรษฐกิจที่น่า
สนใจ สามารถทำรายได้แก่เกษตรกร
เป็นอย่างดี โดยเฉพาะที่ปัตตานี
เชื่อว่าอุตสาหกรรมลูกหมีสามารถ
ทำเงินเข้าจังหวัดปีละหลายล้าน
บาท จึงสมควรหาทางสนับสนุน
พืชชนิดนี้ เพราะทราบว่าในปัจจุบัน
เจ้าของบางรายโค่นต้นลูกหมีทิ้ง
กันบ้างแล้ว เนื่องจากต้องการเนื้อ
ไม้ และต้นหมีขนาดใหญ่กินเนื้อที่
มาก เพราะทรงพุ่มอาจคลุมบริเวณ
๑๐-๑๕ เมตร จึงต้องหาทางปลูก
แทน เพื่อให้อุตสาหกรรมลูกหมี
ดำเนินต่อไปได้ ปัญหาอื่น ๆ ที่มัก
ประสบกันบ่อย ๆ ก็คือ การเก็บ
เกี่ยวผลยาก ต้องปีนต้นสูง ๆ จึง
หาคนปีนลำบาก ปัญหาที่สำคัญ
ที่ต้องได้รับการปรับปรุงคือ การ
ผลิตดอกออกผลไม่แน่นอน และใช้
เวลานานจึงจะได้ผลผลิต จึงทำให้
เกษตรกรหลายคนเบื่อหน่าย ไม่

นิยมปลูกพืชนี้ ส่วนปัญหาของคน
แปรรูปเป็นอุตสาหกรรมลูกหมี
กำลังพบอยู่ ก็อภายิจากรัฐบาล
เนื่องจากทางการทราบว่าลูกหมีทำ
รายได้ดีกรมสรรพากรจึงประเมิน
ภาษีค่อนข้างสูง ทำให้หลายคน
เกิดความทอดอ ซึ่งในที่สุดเรา
ต้องรักษาน้ำใจกันไว้

ผู้เขียนมั่นใจว่าปัญหาเรื่อง
พันธุ์ของหมีที่จะให้มีลักษณะพึง
ประสงค์สามารถปรับปรุงได้โดย
การใช้เทคโนโลยีช่วย ต้นหมีที่
กลายพันธุ์ในธรรมชาติมีแน่ แต่
ต้องเข้าสำรวจกันจริงจัง การติด
ตาหมีกับพืชอื่นในกลุ่มเดียวกัน
ก็คิดว่าคงเป็นไปได้ ใด ๆ ก็ตาม
คำตอบของปัญหาเหล่านี้คงได้จาก
การศึกษาและวิจัยในอนาคต

คำขอบคุณ

บทความนี้สำเร็จได้ เพราะ
ความร่วมมือช่วยเหลือของบุคคล
หลายฝ่าย เช่น ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ประพนธ์ เรืองณรงค์, คุณถัน
หัตถนันท์, คุณอรุณ โกวิทยา และ
ร้านลูกหมีกวนวิระวงษ์ แห่งตลาด
ยะรัง จึงขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้
ด้วย □

เอกสารอ้างอิง

เต็ม สมิตินันท์ (๒๕๒๓) ชื่อ
พรรณไม้แห่งประเทศไทย (ชื่อ
พฤกษศาสตร์-ชื่อพื้นเมือง),
หจก.พินันท์ พิมพ์ลิขชิง กรุง-
เทพฯ. หน้า ๑๑๗

Ridley, H.N. (1967). The Flora of
the Malay Peninsula. Vol.1.
Polypetalae, L. Reeve & Co., Ltd.
London. P.621-625