

หยี..ผลไม้ร้อยปีจากชายแดนใต้

นำเสนอเมื่อ : 21 ก.ค. 2552

หยี..ผลไม้ร้อยปีจากชายแดนใต้

-

สวัสดิ์เพื่อน.ชาวบล็อกที่น่ารักทุกคน..วันนี้มาพร้อมกับสายลมหนาวยามเช้า.
ที่พัดมาสัมผัสเบาๆทำให้รู้สึกได้ถึงความเป็น..เป็นสัญญาณบอกถึงฤดูหนาว..กำลังมาเยือนแล้ว
จะหนาวนานหรืออย่างน้อยแค่วันคงไม่สามารถบอกได้..ก็เป็นห่วงๆเพื่อนชาวบล็อก
ต้องดูแลสุขภาพกันหน่อย..จะเดินทางท่องเที่ยวก็ระมัดระวังอุบัติเหตุที่อาจขึ้นได้.ครับ
ไม่ทราบว่ามีเพื่อนชาวบล็อกใครชอบกิน..ลูกหยีกวน ลูกหยีฉาบน้ำตาล..

หรือลูกหยีสตรูเปรี้ยวๆ บ้างหรือเปล่า สำหรับผู้เขียนชอบลูกหยีกวนเป็นพิเศษ
กลับบ้านที่บึงขังได้ต้องซื้อติดมือมาเกือบทุกครั้ง มากินเองบ้าง ผাগเพื่อนบ้าง..
กลับบ้านครั้งที่แล้ว ไปเยี่ยมคุณป้าใจดีมาเลยได้ของฝากเป็นลูกหยีฉาบน้ำตาลมาหลายถุง
ฝีมือของป้าเอง..(อ้อ รับประทานเลย..) เลยถามป้าว่าต้นหยี..ปลูกไว้ตรงไหนของสวน..
ป้าบอกว่าปลูกไว้ตรงท้ายสวนนั่นไง..ด้วยความอยากรู้อันหยีมีลักษณะอย่างไร
จริงๆตั้งแต่เด็กเดินในสวนจนปิดตาเดินได้แล้ว (อ้อไม่มีนี่จ)
เดินไปเจอต้นไม้สูงใหญ่สูงเด่นอยู่ต้นหนึ่ง อายุประมาณเอาเองนะ 100 กว่าปีได้แล้ว
มองขึ้นไปบนต้นที่สูงมากจนมองไม่เห็นใบและลูกเลย. กลับมาดูใต้ต้นก็เจอ..

ลูกหยีเปลือกสีค่อนข้างดำตกอยู่บนพื้นดินใต้ต้นเต็มไปหมด..
จึงได้รู้ว่าต้นไม้ต้นใหญ่ต้นนี้..คือต้นหยีนี่เอง..



หยี..เป็นผลไม้พื้นเมืองภาคใต้ชนิดหนึ่ง เป็นไม้ยืนต้นขนาดใหญ่ อายุยืนเป็น 100 ปีเลย
กว่าจะให้ผลได้ต้องมีอายุ 30 ปีเป็นอย่างน้อย ลักษณะผลจะออกเป็นช่อ
ผลดิบจะมีสีเขียว เมื่อสุกเปลือกจะออกสีดำ เนื้อด้านในจะเป็นสีเหลืองอมน้ำตาล
รสชาติออกเปรี้ยวครับ.. เมล็ดจะมีลักษณะแบนเป็นสีน้ำตาลครับ..ลูกหยีที่สุกแล้วนอกจาก
กินผลสดแล้ว..นิยมนำมาทำกวน ฉาบด้วยน้ำตาลหรือทรงเครื่อง..
เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของจังหวัดชายแดนใต้สร้างรายได้ให้กับชาวสวนในพื้นที่ได้พอสมควร..
เพื่อนๆชาวบล็อกมีโอกาสเดินทางไปจังหวัดชายแดนใต้..
อย่าลืมอุดหนุน ลูกหยีกวน ลูกหยีฉาบน้ำตาลหรือทรงเครื่อง
ของชาวสวนในจังหวัดชายแดนใต้ด้วยครับ...



ต้นหยี..สูงใหญ่ที่ปลูกในสวนของป้าอายุกว่าร้อยปี..กว่าจะให้ผลให้กินกันต้องใช้เวลากว่า 30 ปี

ลูกหยีผลสุกเปลือกสีดำที่ร่วงจากต้นสูงลงบนพื้นดินใต้โคนต้น..ซึ่งชาวสวนจะมาเก็บเพื่อนำไปแปรรูปเป็นลูกหยีกวนหรือลูกหยีฉาบน้ำตาล

ลูกหยีผลสุกเนื้อสีส้มอมเหลืองที่กำลังแกะเปลือกออก..ครับ

ลูกหยีเนื้อสีเหลืองอมส้มที่แกะเปลือกออกหมดแล้ว แล้วนำไปผึ่งแดดให้แห้งครับ

ลูกหยีที่ผึ่งแดดจนแห้งดีแล้ว เนื้อจะออกสีแดงนิดๆ.. ครับ

ลูกหยีที่นำมาฉาบน้ำตาลเสร็จแล้ว พร้อมนำไปจำหน่ายเป็นของฝากจากจังหวัดชายแดนใต้ครับ

ลูกหยีที่ใส่ถุงเรียบร้อยแล้วเตรียมจำหน่ายครับ

สุดท้ายนี้ต้องขอบคุณ..คุณตาคุณยายที่ปลูกต้นหยีไว้ให้ลูกหลานได้นำมาใช้ประโยชน์
ในวันนี้..ครับ