

จับกาแฟขี้ชะมด

ก.ก.ละ1แสนที่กาญจนบุรี

คอยสูงในหลายจังหวัดทางภาคเหนือขึ้นชื่อเรื่องเป็นแหล่งผลิตเมล็ดพันธุ์กาแฟชั้นดี จนเป็นที่ขอมริบไปทั่วโลก แต่ที่จ.กาญจนบุรี มีของดีที่แปลกแหวกแนวไปกว่านั้น เมื่อมีผู้ผลิต “กาแฟจากมูลชะมด” หรือ มูลอีเห็น

ที่ร้านกาแฟสดจากไร่คุณหญิง อ.แสวงสุโขต.แม่เงย อ.เมือง จ.กาญจนบุรี คอกาแฟที่ทราบข่าวต่างทยอยกันมาลิ้มรสกาแฟมูลชะมด ราคาแก้วละ 500-1,500 บาท ขณะที่บางรายติดใจขอซื้อกลับไปขงดื่มเองที่บ้าน แม้ราคาจะสูงถึงกิโลกรัมละ 1 แสนบาท

สุรเชษฐ์ ยุทธสุนทร เจ้าของร้าน เล่าว่าตนเป็นคนแรกของประเทศที่สามารถคิดสูตรการปรุงกาแฟจากมูลชะมดที่มีรสชาติแปลกใหม่ และเข้มข้นได้สำเร็จ แม้ว่าปัจจุบันการทำกาแฟชนิดนี้จะกระจายไปตามจังหวัดต่างๆ โดยเฉพาะทางภาคใต้ และภาคกลาง แต่ก็ยังไม่มากนัก ส่วนที่ จ.กาญจนบุรี มีร้านตนเพียงแห่ง



เดียวเท่านั้นที่มีกาแฟชนิดนี้ให้บริการลูกค้า ขณะที่ชาวต่างประเทศก็สนใจกาแฟมูลชะมดเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะญี่ปุ่น เกาหลีใต้ และประเทศในทวีปยุโรป

“ลูกค้าของร้านมีทั้งข้าราชการ นักธุรกิจ ประชาชนทั่วไป ส่วนใหญ่มีรสนิยมชอบดื่มกาแฟสด โดยลูกค้าจะสั่งกาแฟสดที่ผลิตจากมูลชะมด ซึ่งมีตั้งแต่ราคาแก้วละ 500-1,500





บาท ขึ้นอยู่กับว่าต้องการรสชาติแบบไหน เหตุที่กาแฟชนิดนี้มีราคาแพง เพราะวัตถุดิบหายาก และขั้นตอนการผลิตก็ละเอียดอ่อน 1 ปีถึงจะมีกาแฟชนิดนี้ให้บริการลูกค้าสักครั้ง”

สุรเชษฐ์เล่าถึงเริ่มต้นของกาแฟจากมูลชะมดว่า ปกติเป็นคนชอบค้นหาสูตรกาแฟรสชาติแปลกใหม่อยู่แล้ว และเมื่อ 5 ปีก่อนได้ค้นพบในเว็บไซต์ของประเทศอินโดนีเซียว่า มีการผลิตกาแฟจากมูลชะมด จึงคิดว่าน่าจะลองทำดูบ้าง

โชคดีกว่าก่อนหน้านี้ มีชาวบ้านนำชะมด 2 ตัวมาขายให้ร้าน



อาหารแห่งหนึ่ง ซึ่งตนได้ซื้อมาเลี้ยงไว้ และต่อมาชะมดออกลูกเพิ่มอีก จนถึงปัจจุบันมีชะมดอยู่ในความดูแลประมาณ 20 ตัว

“ผมปลูกกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้าไว้ 100 ไร่ ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่ชะมดชอบกินเมล็ดสุกเป็นอาหาร จึงทดลองนำชะมด

ไปปล่อยในไร่กาแฟ ใช้สูตรชะมด 1 ตัว ต่อกาแฟ 4 ต้น ใช้ตาข่ายกันเอาไว้กันหนี ปรากฏว่าหลังจากชะมดกินเมล็ดกาแฟเข้าไป ได้ถ่ายมูลออกมา มีลักษณะเป็นแท่งที่มีเมล็ดกาแฟติดกันเป็นเกลียว โดยรอบมีเอนไซม์และสารเคมีที่มีอยู่ในกระบวนการย่อยอาหารของมันติดมาด้วย นั่นคือวัตถุดิบที่เรานำมาผลิตเป็นกาแฟสด” สุรเชษฐ์อธิบาย

อย่างไรก็ตาม สุรเชษฐ์บอกว่า เขาและภรรยาใช้เวลาลองผิดลองถูกอยู่ถึง 3 ปี จึงได้กาแฟมูลชะมดรสชาติดีมาจำหน่ายให้กับลูกค้า สรรพคุณของกาแฟชนิดนี้ นอกจากรสชาติจะเข้มข้นเป็นที่ติดใจของคอกาแฟทุกคนแล้ว ยังเชื่อว่าสามารถช่วยบำรุงรักษาอวัยวะภายในของชนเราได้ด้วย และเร็วๆ นี้สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ จะส่งเสริมให้ประชาชนเลี้ยงชะมดในเชิงพาณิชย์ เพราะสามารถสร้างรายได้ให้เป็นอย่างดี

ด้านนายยุตติ บุญสวัสดิ์ ลูกค้าประจำองร้าน พูดถึงกาแฟชนิดนี้ว่า แรกๆ ก็ไม่กล้าดื่ม แต่เมื่อเห็นคอกาแฟดื่มกันมาก จึงตัดสินใจควักเงิน 500 บาท ซื้อมาลองชิมดู แม้จะเป็นกาแฟราคาแพงที่สุดเท่าที่เคยซื้อ แต่หลังจากทดลองดื่มแล้ว รู้ดีว่ากาแฟมีกลิ่นที่หอม รสชาติแปลกใหม่ และเข้มข้น ทำให้เงิน 500 บาทที่จ่ายไปนั้นคุ้มค่าเป็นอย่างมาก

