

ก1337

พจนานุกรม

ปีที่ ๓๙ ฉบับที่ ๙๙๘๖

วันอังคารที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๓๐

ศูนย์กลางแดดถึงเสาร์

วุฒิ อนิรุทธ





มนุษย์เราในช่วงครึ่งกึ่งพวกนั้น
เขื่ออะไรอย่างผิด ๆ เพราะม
งาย ไม่ได้สติปัญญาใคร่ตรอง
ให้รอบคอบ หรือไม้ก็หลงละเมอ
เพื่อหกไปตามกระแสแห่งนั้น

เช่นพอย่างเข้าฤดูร้อน หลาย
คนก็แห่ตามกันเป็นเทือกไปลงทะเล
โดยไม่ได้ยั้งคิดซักกะคิดเลยว่ายังใกล้
ทะเลเข้าไปเท่าไร ยิ่งร้อนดับแลบ
ขึ้นเท่านั้น

กลางวันนะค้อยังขิว เพราะ
ลม ทะเลมัน พัดพา เอาละ อองไอน้ำ
จากห้วง มหา สมุทรมาชะโลมผิวกาย
ให้สดชื่นได้บ้าง แต่มันจะคุ้มกันวี
เปล่าก็ไม่ ทราบกับการ นั่งตากแดด
เป๋วียง ๆ รับประทานทะเล หากแถว ๆ
นั้นไม่มีร่มเงาให้อาศัยกันแดดอยู่เลย

คุณกัน รีเปล่าก็ไม่ รักับ การ
ที่ผิวกายต้อง เกรียม ไหม อนุ ขึ้น
บุยเป็นรูลอกคราบ

พอตกกลางคืน...เจ้าประคุณเอ๊ย
ถ้าไม่ได้เอาพัดลมติดตัวไปด้วย หรือ
ไม่ได้นอนห้องแอร์ละก็ มีหวังได้รู้
สึกเหมือนตกกระทะทองแดง มิฉะนั้น
ก็ต้องนอนเหงื่อแตกซิก ๆ กระต๊อบกระ
ส่ายไปตาม ๆ กัน เพราะความร้อน
ที่แม่ พระ ธรณี ท่านรับไว้ เมื่อ ตอน
กลางวัน เริ่มคายออกมา

สมัครส่งข สัจ ราว กับ แม่
พระพายท่าน พึ่ง จาก โลก นี้ ไป
แหมบๆ

คิดได้ตั้งนี้แล้ว คิมหันต์นั้นแทน
ที่จะนุ่งผ้าเตี่ยวเดินโทง ๆ ลงทะเล
เหมือนบ่ก่อนๆผมก็นุ่งผ้าขะม้าขึ้นไป
นอนในสวนพรรคพวกแถว ลำปาง
— นั้น

เพราะคิดว่าถึงยังไงก็ยังไม่รู้สัก ว่า
การอยู่ใต้ร่มเงาของบมกไม้ ในโอบ
อ้อมของชนเขา แม้จะอยู่ได้แผ่นฟ้า
กว้างอันโล่งโล่งปราศจาก ชี เมฆ ซัก
กระจุก ซึ่งหมายถึงการขาดแคลน
อย่างสิ้นเชิงซึ่งจะอองไอน้ำและความ
ชุ่มชื้นบนฟากฟ้า แต่ทว่าความเย็น
ก็ยังมากกว่าชายทะเลอยู่นั่นเอง

และผมก็คิดไม่ผิด หลายคืนที่
นอนอยู่กลางดงลำไย ความร้อน
เหลือเทื่อไหลแบบที่เราต้องกัด ฟัน
ทนกันอยู่ในกรุงเทพนั้นไม่เคย ใกล้
กรวยไปถึงเลย

ไปโฮ...สมหนี่ร้อนได้สำเร็จ
อย่างนี้้อกสองสามวันละ

นอกจากลำไยอันเป็น พืช หลัก
แล้ว เพื่อนผมยังลงกระทกรกฝรั่ง
ในบริเวณที่โล่งหลังบ้าน ไว้เป็น ค้าง
ยาวเหยียด เขาเล่าว่าเพิ่งจะทดลอง
ปลูกเป็นครั้งแรก เนื่องจากคิดใจใน
รสชาติซึ่งหอมหวานอมเปรี้ยวแต่หอม
อร่อยของมัน

เด็ดมาคว้านเนื้อในกินสดๆ ก็
ชื่นใจ เอาเนื้อที่ห่อหุ้มเมล็ดเป็นพวง
อยู่ข้างในไป ต้ม น้ำผสม เกลือ กับน้ำ
ตาลให้รสหวานปะแล่ม แล้วเก็บเข้า
ตู้เย็นไว้ต้มแทนน้ำผลไม้ก็ได้รสชาติ
หอมหวานอย่าบอกใคร

เรียกว่ากินผิวหวานเมียบ กิน
เมียบหอมผิว ติดใจกันไปทั้งบ้าน เป็น
การประหยัดน้ำอัดลม หรือน้ำแข็ง
ใส่น้ำหวาน ที่ต้องกิน เป็นประจำ ใน
หน้าร้อนได้อีกหลายตั้ง

อันว่ากระทกรกฝรั่งนั้นชื่อ
เป็นภาษาฝรั่งว่า PASSION
FRUIT แต่ในเมืองไทยตั้งชื่อ
กันไว้ หลายสำนวน คล้ายกัน เช่น
กระทกรกยักษ์บ้าง เสาวรสบ้าง
รวมทั้งกระทกรกฝรั่ง เป็นไม้
เลื้อยที่มีอายุอยู่ประมาณ ๔-๕ ปี

เดิมมีถิ่น กำเนิด อยู่ใน บราซิล
แล้วจึงแพร่ ไปยังประเทศต่าง ๆ จน
กระทั่งมาถึงเมืองไทยในปี ๒๔๔๔
โดยเริ่มลงรากครั้งแรกที่ภาคเหนือ
ลักษณะหน้าตาคล้ายคลึงกับ
กระทกรกพื้นบ้านของเรา ไม่ว่าจะ
เป็นลำต้น ใบและแม้กระทั่งลักษณะ
ภายในผล ต่างกันตรงที่ทุกสิ่งทุก
อย่างทีกล่าว ถึงนั้น มีขนาดใหญ่กว่า
กระทกรกบ้านเรา จึงได้ชื่อว่ากระทกร
กยักษ์ เฉพาะผลก็โตไม่น้อยกว่า

๖.๕ ซม. ขึ้นไป และมีน้ำหนักไม่
น้อยกว่า ๑๐๐ กรัมขึ้นไป

เนื้อ ใน ของเสาวรส ประ กอบ
ด้วยเมล็ดเป็นจำนวนมากเกาะติดอยู่
กับผนังด้านในผลคล้ายๆ เม็ดแมงลัก
เช่นนี้ ส่วนที่เป็นเนื้อก็คือถุงน้ำสี
เหลืองซึ่งห่อหุ้มเมล็ดอยู่ มีรสหวาน
อมเปรี้ยว หรือเปรี้ยวอมหวานและ
มีกลิ่นหอม

เพื่อนผมมันปลูกเสาวรสไว้ทั้งสอง
ชนิด หรือสามชนิดก็ดูไม่ออกเพราะ
ตามคำราชาบอกไว้ว่า ขณะ นี้ ในเมือง
ไทยนิยมปลูกกันอยู่สามชนิดคือชนิด
ผลสีม่วง สีเหลือง กับลูกผสมที่ว่าผม
เห็นชนิดสีม่วงกับสีเหลืองคละกันอยู่
และนับว่าชนิดสีม่วงมัก จะ ได้ ผลดี
เมื่อปลูกในเขตหนาว ส่วนสีเหลือง
จะได้ผลดีถ้าปลูกในเขตร้อน

แต่เจ้าเพื่อนผมมันปลูกทั้งสอง
ชนิดไว้บนค้างเดียวกันทว่ารสชาติก็
ไม่แตกต่างกันมากนัก ด้วยว่าเมื่อ
ลองชิมคทั้งสองชนิดแล้ว รู้สึกว่าจะ
เปรี้ยวเท่า ซึ่งเจ้าของบอกว่าตามปกติ
จะเปรี้ยวกว่าน้ำส้มที่เอาเปรี้ยวแล้วราว
๓ เท่า

ผู้ผลิตน้ำผลไม้ในต่างประเทศ
เห็นสิ่งนี้จะเอาน้ำกระทกรก ไป
ผสมกับน้ำผลไม้ อย่างอื่นที่มีรส
เปรี้ยวอ่อนเพิ่มรสชาติ และที่สำคัญ
ก็คือช่วยให้มีความหอม อัดขึ้น
เช่นเอาไปผสมกับน้ำแอปเปิ้ลน้ำ
ลูกแพร์ หรือไม้ก้าน้ำส้มประคเป็น
ต้น

บางชาติยังนิยมบริโภคน้ำกระทกร
กแบบร้อยเปอร์เซ็นต์หรือล้วนๆโดย
ผสมเข้ากับน้ำเชื่อมราว ครึ่ง ค่อ ครึ่ง
เช่นในอเมริกาและใน อิน เดีย ก็มี ผู้
นิยมดัดคั้นน้ำกระทกรกยักษ์แท้ๆแบบ
นี้กันไม่น้อยเหมือนกัน

ผมก็ลองมองดูกระทกรกฝรั่งทั้ง
สีม่วงและสีเหลืองห้อยโลงเตง อยู่ได้
ค้างซึ่งปกคลุมด้วยใบสีเขียวเป็นมัน

แล้วมองเห็นความน่ารักของมันไปอีก
แบบ แต่ที่สำคัญก็คือผมคิดใจในรส
ชาติของน้ำผลไม้ชนิดนี้ที่เพื่อน ผม
มันดื่มกับน้ำใส่ตู้เย็นไว้

เจ้าของบ้านเล่าให้ฟังว่าการ
เพาะปลูกเสาวรสนั้นง่ายมากด้วย การ
เพาะเมล็ดลงในดินนั่นเอง การบำรุง
รักษาที่สะดวกเพราะผลไม้ชนิดนี้
มีโรคและแมลงรบกวนน้อย ยกเว้น
เชื้อไวรัสอย่างเดียว ในด้านการผลิต
หรือเก็บเกี่ยวก็ไม่ยากและให้ผลดี

ทั้งนี้เพราะมันให้ผลตลอดทั้ง ปี
แต่จะให้มากในช่วงเดือน ธ.ค.ถึงกย.
หลังจากนั้นรวมทั้งในเดือนนี้ให้ผล
น้อยลง แม้ว่าผมจะมองเห็นมันห้อย
ระโยงระยางอยู่ได้ค้ำไม่น้อยเลยก็ตาม

นอกจากนี้ระยะเวลา การ
ปลูกจนเก็บเกี่ยวก็กินเวลาน้อยคือ
ประมาณ ๖-๗ เดือนก็ออกดอก
และติดผลภายในเวลา ๘-๑๐
สัปดาห์เท่านั้น

การเก็บเกี่ยวผลโดยทั่วไปจะเก็บ
เมื่อผลร่วงหล่นจากขั้ว แต่เพื่อนผม
มันใช้วิธีจับดู...พอ ขยับ บีบ ผล โทน
หลุดติดมือมากก็แสดงว่าแก่จัดแล้ว ถ้า
ขยับนิดเดียวยังไม่หลุดจากขั้วก็ทิ้งไว้
ก่อน ถือว่ายังไม่ได้ที่

ก่อนจากกันวันนั้นเพื่อนผมมัน
ผ่นกลางแดดว่าภายภาคหน้ามัน อาจ
จะทำไร่กระทกรกฝรั่งไว้สัก ๑๐๐-
๒๐๐ ไร่เพื่อทำเป็นอุตสาหกรรมน้ำ
ผลไม้กระป๋องส่งออก มันอ้างว่าผลไม้
บ้านเราที่จะใช้ผสมกับน้ำกระทกรกมี
มากมาย

นอกจาก สับปะรดซึ่งเราเป็น
เจ้าตลาดน้ำสับปะรดกระป๋องออก
แล้ว เรายังมีมะม่วง หรือไม้
ก้ามเขี้ยวหวานที่สามารถผสมกับ
น้ำเสาวรสให้ลูกปากฝรั่งได้ทั้งนั้น
ซึ่งสมก็ได้แค่อธิฐานอยู่ในใจ
ว่าขอให้ความฝัน ของ มัน กลายเป็น
เป็นความจริงเร็วๆด้วยเถิด