

ฉบับที่ 20,002 วันเสาร์ที่ 14 เมษายน พ.ศ. 2550 ฉก ๑๖๑๙

ก 7513



ทุเรียนไม่มีกลิ่น

กลิ่นของทุเรียนเป็นเรื่องที่ถูกเดียงกันมาช้านานแล้ว คนจำนวนมากที่ไม่ชอบทานทุเรียนไม่ว่าจะเป็นคนไทยหรือคนต่างชาติ ถ่างก็ให้เหตุผลว่ามาจากเรื่องกลิ่น ว่าแรงมากเหมือนปลาดาย หรือแมลงสาบ หรือที่รู้ไปกว่านั้นก็คือเหมือนกลิ่นของหีบหรือเหมือนกลิ่นของเท้ากีฬาในที่ไม่ได้ล้างมา ๖ เดือนแล้ว ส่วนพวกรที่ชอบทานทุเรียน ถ่างก็เห็นว่าส่วนหนึ่งที่ทำให้ทุเรียนมีราคาแพงเป็นราษฎรของผลไม้ ก็เนื่องมาจากกลิ่นและสารติดที่ไม่เหมือนผลไม้อื่นๆ และทุเรียนที่แท้จริงต้องเป็นทุเรียนที่มีกลิ่นเท่านั้น ดังนั้นมีบัดนี้ มีข่าวออกมาว่าได้มีการคิดค้นผลิตทุเรียนที่ไม่มีกลิ่นขึ้นมาได้แล้ว จึงกลายเป็นเรื่องที่ถูกเดียงกันมากยิ่งขึ้นไปอีก

ทุเรียนมาจากคำเดียวกันว่า duit ที่แปลว่าหานาน ขณะนี้ ได้มีนักวิทยาศาสตร์ของไทยคือ อาจารย์ทรงพล สมศรี ซึ่งถือได้ว่าเป็นผู้เชี่ยวชาญเรื่องทุเรียนของโลกคนหนึ่ง ได้สามารถสร้างพันธุ์ทุเรียนที่ไม่มีกลิ่นได้แล้ว หลังจากที่ได้ทำการทดลอง กันกว่ามาเป็นเวลาถึง ๓๐ ปีที่ศูนย์ปลูกพันธุ์พัฒนาไม้ที่จังหวัดพะเยา 30 ปีที่ศูนย์ปลูกพันธุ์พัฒนาไม้ที่จังหวัดพะเยา ได้เปลี่ยนแปลง ผสมพันธุ์ทุเรียนกว่า ๙๐ ชนิดด้วยกัน โดยได้ตั้งชื่อพันธุ์ทุเรียนใหม่ที่ไม่มีกลิ่นนี้ว่า “จันทนบุรี ๑” ซึ่งกระทรวงเกษตรของไทย คงจะทดลองนำเข้ามาเพื่อเป็นทางการในไม่เก่ง อาทิตย์ข้างหน้านี้ อาจารย์ทรงพลได้ให้สัมภาษณ์ ว่าทุเรียนจันทนบุรี ๑ นี้มีกลิ่นเพียงเล็กน้อยเท่านั้น แต่ก็ทำให้กับผลไม้จำพวกกล้วย และท่านซื้อว่าจะถูกใจคนไทยและคนต่างประเทศอีกเป็นจำนวนมากที่ไม่สามารถรับทุเรียนได้ เพราะความแรงของกลิ่น ทั้งนั้นอาจเป็นการเปิดโอกาสให้ขยายตลาดทุเรียนในเมืองไทยและในยุโรปได้อีกมาก อย่างไรก็ตาม พากที่รักทุเรียนอยู่แล้วถ่างก็ซื้อกันข้าวนี้ เช่น Bob Halliday นักเขียนเรื่องเกี่ยวกับอาหารซึ่งทำงานอยู่ในกรุงเทพฯ กล่าวว่า นี่คงเป็นการเริ่มต้นของจุดชนบทของทุเรียนเป็นแม่น้ำ โดยเขาเบรริย์ทุเรียนที่ไม่มีกลิ่นจะเหมือนกับดอกกุหลาบที่ไม่มีหนาน แต่กลับที่รับรึ่งน้ำไม่ได้มากกว่านั้น ก็คือกลุ่มนี้ยืนบีโภกทุเรียนในมาเลเซีย สิงคโปร์ และอินโดนีเซีย ซึ่งดังราคาน้ำส้มสายชูที่ต้องใช้ทุเรียนตามกลิ่นของผลไม้ด้วย นาย Chang Peik Seng เจ้าของไวรุสทุเรียน ในปีนัง มาเลเซีย ให้สัมภาษณ์ว่า ทุเรียนต้องมีกลิ่น ถ้าทุเรียนไม่มีกลิ่นจะขายได้ในราคาน้ำส้มสายชูที่ต้องใช้ทุเรียนในมาเลเซีย สิงคโปร์และอินโดนีเซียขึ้นมาด้วย เรียกว่า “จันทนบุรี ๓” ซึ่งมีกลิ่นแรงแต่จะเริ่มส่งกลิ่นต่อเมื่อ ๓ วันภายหลังการเก็บเกี่ยวซึ่งก็เท่ากับสามารถใช้เป็นเวลาในการขนส่งทุเรียนไปประเทศไทยได้

มีเรื่องเล่าขานเกี่ยวกับทุเรียนในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มากมายโดยเฉพาะในมาเลเซีย ซึ่งเรียกทุเรียนว่าเป็นราชแห่งผลไม้ ทั้งนั้นเรื่องว่าทุเรียนเป็นยาช่วยกระตุ้นความรู้สึกทางเพศได้ด้วย ลิงขนาดมีกำลังล่าที่ว่า “เมื่อทุเรียนตกลงมาจاتตน์ ผ้า索รังก็จะหลุดตามไปด้วย” ซึ่งจะจริงที่ขออย่างไรก็ไม่อาจทราบได้ แต่ที่แน่ๆอย่างหนึ่งก็คือทุเรียนจัดเป็นผลไม้ประเภทที่ทำให้เกิดอาการร้อนในสูง เพราะมีการโน้มไข้เดรต โปรดีน ไนมัน และสารกำมะถัน (ต้นเหตุที่มาของกลิ่น) อย่างมาก ดังนั้นจึงอาจเป็นอันตรายต่อผู้ที่มีความดันโลหิตสูงได้ และยังทำให้ผู้บริโภคอ้วนและน้ำหนักเพิ่มอย่างรวดเร็วอีกด้วย นอกจากนี้ก็ยังเป็นที่เชื่อ

กันในแผลเชียโดยทั่วไปด้วยว่า “ไม่ควรอย่างยิ่งที่จะทานเหล้าหรือแอลกอฮอล์ไปพร้อม ๆ กับการทานทุเรียน เพราะจะ “ร้อน” ขึ้นเป็นสองเท่า แต่ก็ยังไม่ได้มีการศึกษาทางวิทยาศาสตร์อย่างจริงจังว่าเป็นเพราะเหตุใดและจะมีผลร้ายต่อร่างกายอย่างไรบ้าง

อาจารย์ทรงพลได้เริ่มศึกษาเกี่ยวกับทุเรียนมาตั้งแต่ปี ก.ศ. 1977 หลังจากที่ทำการศึกษามาทางด้านการปลูกพืชไม้ และเนื่องจากเกรงว่าทุเรียนพันธุ์ต่าง ๆ จะสูญหายไปเนื่องจากภัยมินในการท่านของผู้บริโภค จึงได้เริ่มเก็บรวบรวมทุเรียนพันธุ์ต่าง ๆ มาจากหัวประเทศไทยและนำมาปลูกในศูนย์ทดลองที่จันทบุรีนี้ ซึ่งในปัจจุบันศูนย์นี้ก็ทำหน้าที่เป็นธนาคารเมล็ดพันธุ์ทุเรียนด้วยอาจารย์ทรงพลได้ทำการทดลองผสมสายพันธุ์ทุเรียนมาหลายร้อยชนิดด้วยกัน และในที่สุดจึงได้ค้นพบ “จันทบุรี 1” จากการนำทุเรียนหมอนทองกับชาตานิมพณ์เข้าด้วยกัน ซึ่งผู้ที่ได้มีโอกาสทดลองชิมเมื่อปีที่แล้วยังนิยมกินกันมากแต่สำหรับเรื่องรสชาตินั้น ก็ยังไม่มีผู้ใดกล้าออกมากล่าวตรง ๆ ว่ารสชาติคืออะไร หมอนทองหรือชาตานิมพ์ ฯ เพียงแต่พูดว่า “รสชาติใช่ได้” เท่านั้น อย่างไร้ความชัดเจนอาจารย์ทรงพลมีแผนที่จะปลูกทุเรียนไม่มีกัลนิชนิดใหม่นี้ 1 ล้านตันภายใน 5 ปีข้างหน้าเนื่องจาก “จันทบุรี 1” สามารถนำเข้าสู่ตลาดได้ในปี 2006 ซึ่งคาดว่าจะเป็นสิ่งที่ดีและจะเป็นโอกาสที่จะขยายไปในตลาดใหม่ ๆ ที่ไม่เคยมีทุเรียนกัลนิชน์แรง

อีกด้วย ขณะนี้ ไทยเป็นผู้ส่งออกทุเรียนรายใหญ่ที่สุดของโลก โดยในปี ก.ศ. 2006 ส่งออกทั้งสิ้น

ประมาณ 50 ล้านกilo กิดเป็นเงินราว 90
ล้านเหรียญสหรัฐ ตลาดใหญ่ที่สุดของ
ทุเรียนไทยก็คือ จีน โดยส่งออกไปถึง
71,905 ตัน รองลงมาอีกมีได้ทั่ว
23,238 ตัน ฮ่องกง 22,349 ตัน
อินโดนีเซีย 16,399 ตัน ญี่ปุ่น 309
ตัน สาธารณรัฐเชก 557 ตัน และ
สหภาพยุโรป 32 ตัน เป็นต้น

ทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีวัฒนธรรมในการรับประทานของตัวเองในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เริ่มจากการนำผลไม้มาระบายในพิจิตรตอนนี้ให้ผู้ซื้อเข้าไปเลือกได้ตามใจชอบและจะรับประทานกับข้าวตอนนี้ได้ แต่เมื่อบ้านเมืองเจริญขึ้น บ้านก็ได้มีการนำไปจำหน่ายในร้าน หรือในชุมชนร์เมร์เกต ทั้งเป็นลูกหรือแกะไส้กล่องพลาสติกแล้ว ก็ได้ ในประเทศไทยนิยมทุเรียนหมอนทองซึ่งกัลนิไม่แรง เนื้อนุ่มและมีรสหวานกลมกล่อม และเดี๋ยวนี้ชาวสวนไทยก็มีวิธีที่จะทำให้ต้นทุเรียนออกลูกมากให้รับประทานได้ทั้งปี แต่ในนามาเลเซีย สิงคโปร์และอินโดนีเซีย นิยมทุเรียนที่สุกเต็มที่ เนื้อละเอียดกล่อมแรงนอกจากนี้จะปล่อยให้ลูกทุเรียนสุกงอมจนตกลงมาเอง ต่างกับไทยซึ่งจะตัดออกมากจากต้นเมื่อสุกแล้ว ชาวต่างประเทศมักกล่าวว่า การทานให้เกิดความชอบทุเรียนนั้น ต้องอาศัยเวลาและการทดลองรับประทานให้รู้รสไปเรื่อย ๆ (acquired taste) แต่แรกจะรู้สึกทานกัลนิไม่ได้ แต่เมื่อเคยชินแล้วกัลนิของทุเรียนก็อาจทำให้น้ำลายஸ์ได้ที่เดียว

ถึงแม้จะได้เคยมีการเปิดตัวมาแล้วและไม่ได้รับผลสำเร็จนัก แต่ขณะนี้อาจารย์ทรงพลยังทำการทดลองสร้างทุเรียนไม่มีหนามต่อไปด้วย โครงการนำพันธุ์ทุเรียนจากพิลิปปินส์มาผสมอย่างรุ่งเรืองกับลูกทุเรียนไม่มีกัลนิที่อาจารย์ทรงพลสร้างขึ้นนี้ น่าจะมีอนาคตดีที่เดียวหากเรื่องราวดีจะมีคุณภาพดีพอ เพราะจะเป็นการบุกเบิกตลาดใหม่ของกลุ่มผู้บริโภคที่ไม่ชอบกัลนิทุเรียนได้อีกมากและในอีกหลายทศวรรษ สำหรับทุเรียนกัลนิแรงก็คงจะมีการผลิตต่อไปสำหรับตลาดที่มีอยู่แล้ว ไม่แน่ เป็นไปได้ที่เดียวว่าอีก 10 ปีข้างหน้าทุเรียนไทยอาจเป็นที่นิยมไปทั่วโลกกับร้านอาหารไทยก็ได้.

สาโรจน์ บรรพารักษ์