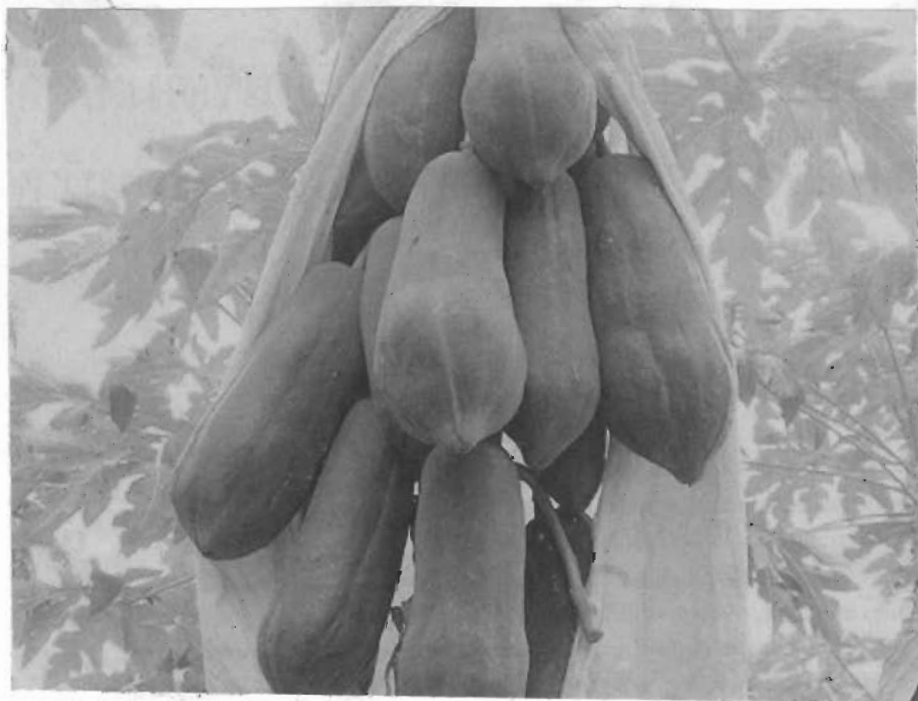


เยือนตลาดน้ำ ตามหา มะละกอหอมผ้า ‘สวนนายปรง’



สุจินต์ ป้อมเกิด



6 ดิยวันนี้ใครๆ ก็ชอบเที่ยวตลาด โดยเฉพาะตลาดน้ำ จังหวัดไหนไม่มีตลาดน้ำถือว่าไม่เต็ม ว่ากันถึงขนาดนั้น

ที่ ตลาดน้ำดอนหวาย อำเภอสสามพราน จังหวัดนครปฐม ตลาดน้ำยุคแรกๆ ที่กระแสชมชิมชื้อปลตลาดน้ำกำลังฮิต และจนถึงวันนี้ตลาดน้ำดอนหวายก็ยังเป็นหนึ่งในโซน ไม่เพียงเพราะความร่มรื่นของบรรยากาศ ยังเด่นด้วยของอร่อยนานาชนิด

หนึ่งในนั้นคือ มะละกอ

ลำพังสรรพคุณของมะละกอเองก็มีลูกคำคนรักสุขภาพซื้อไว้ติดบ้านกันอยู่แล้ว ตั้งแต่มะละกอดิบสำหรับตำส้มตำ เมนูยอดนิยมของสาว ๆ เพราะกินเท่าไรก็ไม่อ้วน ช้ำยังช่วยระบายท้อง เพราะมีทั้งเนื้อเส้นมะละกอ มีมะเขือเทศบำรุงผิว มีรสแซบๆ ของพริกมะนาวและปลาร้าแสนหอม ปัจจุบันยังหันมานิยม “ขามะละกอ” (ใช้มะละกอดิบปอกเปลือกแล้วหั่นเนื้อลงไปต้มให้เดือด ตักเนื้อออก ใช้น้ำไปชงเป็นชา) เชื่อกันว่ามีสรรพคุณช่วยล้างคราบไขมันที่เกาะตามผนังลำไส้ แทนการดีท็อกซ์

ส่วนมะละกอสุก เป็นยาช่วยระบายชั้นดี อุดมด้วยวิตามินซีช่วยบำรุงเส้นเลือดฝอยให้มีความแข็งแรง มีสารช่วยทำให้รอยฟกช้ำดำเขียวจางหายไป ช่วยเสริมสร้างซ่อมแซมและบำรุงรักษาปรับสภาพผิวให้มีความสดใสเปล่งปลั่งและดูอ่อนกว่าวัย ช่วยสร้างภูมิคุ้มกันจากรังสีอัลตราไวโอเลต

นักวิจัยยังค้นพบว่า ในมะละกอนอกจากมีสารเบต้าแคโรทีนเป็นจำนวนมาก และยังช่วยสร้างคอลลาเจน ซึ่งช่วยให้ผิวหนัง กระดูก เนื้อเยื่อ และฟันแข็งแรง รวมทั้งมีอีลาสตินช่วยในการทำงานของเอ็นและกระดูกอ่อน

มะละกอสูก็นำไปทำเป็นเครื่องดื่ม “น้ำมะละกอ” ดื่มหลังอาหารช่วยในการย่อยอาหารและลดกรดในกระเพาะอาหารทำให้ลำไส้ทำงานได้ดีขึ้นเนื่องจากในผลมะละกามีเอนไซม์ปาเปอซินนั่นเอง

ฟังแล้วอย่าเพิ่งเข้าใจว่าตลาดน้ำดอนหวานเป็นสวนมะละกอ แต่หลายๆ คนมักมาซื้อหามะละกอจากที่นี่ แต่ต้องเป็น “มะละกอสวนนายปรุง” เท่านั้น!

มะละกอจาก “สวนนายปรุง” เป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่สร้างชื่อให้กับตลาดแห่งนี้ ด้วยเนื้อสีแดงเข้มรสชาติหวาน เนื้อกรอบเมื่อไม่สุกจัด เนื้อไม่นิ่มไม่และเมื่อสุกมาก

ช้านาค ดวงสร้อยทอง แม่ค้าขายผลไม้ที่ตลาดนครชัยศรี ตลาดอีกแห่งที่ขายมะละกอสวนนายปรุงมากกว่า 10 ปี ยืนยันถึงความนิยมของมะละกอสวนนี้ว่า

“มะละกอของนายปรุงเนื้อแน่น หวาน ชื่อมาอาทิติยะ 2 ครั้ง จันทร์และพฤหัสบดี ครั้งละ 100 กิโลกรัม ขายหมดเกลี้ยง”

ทว่ากว่าจะได้มะละกอที่ขายได้ราคาดีที่สุดในประเทศไทย มาจากความใส่ใจในการพัฒนาพันธุ์มาตลอดกว่า 20 ปีของนายปรุง

เล่ากันว่า จากแต่เดิมที่ขายได้เพียงกิโลกรัมละ 1 บาท นายปรุงไม่ย่อท้อคัดสายพันธุ์ตั้งแต่ลักษณะภายนอกคือ ผลต้องยาวพอประมาณ โคนผลเล็กตรงกลางใหญ่ ปลายเรียว แต่ไม่แหลมจนเกินไป ผิวผลสวย น้ำหนักเฉลี่ยผลละ 1.5-2 กิโลกรัม และเมื่อผ่าออกผลสีเนื้อต้องแดง รสชาติต้องหวาน

“สวนนายปรุง” อยู่ริมถนนสายพุทธมณฑล-นครชัยศรี คนทั่วไปรู้จักกันดี

นอกจากนายปรุงแล้ว ปัจจุบันทายาทของเขา สมจินต์ ป้อมเกิด ที่ช่วยพ่อปลุกมะละกอดังแต่ยังเล็ก หลังจากเรียนจบไปทำงานอยู่พักหนึ่ง จนแต่งงานแล้ว ปัจจุบันกลับมาช่วยพ่อปลุกมะละกออย่างจริงจัง พร้อมกับขยายพื้นที่ออกไปไม่น้อย

สมจินต์เล่าถึงการปลุกมะละกว่า เมื่อได้เมล็ดจากผลสุก นำมาล้างน้ำเอาเมือกที่หุ้มเมล็ดออก ผึ่งลมในสภาพห้อง 2-3 คืน แล้วคลุกยากันเชื้อรา จึงห่อด้วยผ้าที่ชุบน้ำ เป็นเวลา 4 คืน ทุกวันนี้ทางสวนเพาะไว้ในถาด 60 หลุม โดยหยอดหลุมละ 2 เมล็ด

ระยะเวลาตั้งแต่เพาะเมล็ดจนปลูกได้ใช้เวลาราวเดือนครึ่ง

ราคาเมล็ดพันธุ์อยู่ที่เมล็ดละ 1 บาท ดันที่เพาะในถาด 5 บาท หากแยกลงถุงดำต้นละ 10 บาท

การปลุกมะละกอดังกล่าวนี้ถึงในทุกๆ เรื่องอย่างดินที่ปลูก ระดับน้ำควรห่างจากสันแปลงไม่น้อยกว่า 1 เมตร หากน้ำใกล้รากมะละกอเกินไปอาจเหี่ยวเฉาได้ มะละกอดังกล่าวนี้ความชื้นแต่ไม่ชอบดินแฉะ

เรื่องปุ๋ยก็สำคัญไม่น้อย เพราะช่วยให้เนื้อมะละกอมีคุณภาพดี รสชาติหวาน ขณะเดียวกันก็ต้องระวังโรคมะละกอ

“โรคมะละกอที่น้ำกลั้วมาก คือ โรคใบด่างวงแหวน ไม่มีทางรักษา แต่ป้องกันได้ โดยป้องกันแมลงที่เป็นพาหะ เพราะหากพบว่ามะละกอเป็นโรคต้องรีบตัดทิ้งในทันที”

การห่มผ้าให้มะละกอจึงเป็นกลยุทธ์ของการป้องกันแมลง โดยใช้ผ้าชุบน้ำในกระป๋อง สีขาว (ยังไม่เคยใช้ ชื่อมาใหม่) ห่อรอบบริเวณที่ติดผลผ้าที่ห่อหรือห่มให้ช่วยป้องกันแมลงได้ส่วนหนึ่ง

แต่สิ่งที่ได้ตามมาคือ ผลผลิตที่มีคุณภาพขึ้น เพราะเป็นการป้องกันแสงแดดที่ร้อนจัดจนทำลายผิวผลด้วย



เทคโนโลยีชาวบ้าน เส้นทางเศรษฐกิจ และสถาบัน
ฝึกอบรมอาชีพมณฑล กำลังจะมีสัมมนาหัวข้อ
“มะละกอ พืชยอดนิยม ปลุก บริโภค สร้างรายได้...ทั่วถิ่นแดนไทย” ในวันที่ 27 สิงหาคม 2554 ที่
ห้องประชุมใหญ่ สำนักงานหนังสือพิมพ์ข่าวสด ค่า
ใช้จ่ายท่านละ 550 บาท พิเศษ...แจกฟรี กล้ามะละ
กอแรกแคว้น 2 ต้น

ผู้สนใจสอบถามได้ที่ โทร. 0-2954-3977-85
ต่อ 2111 อนุวัฒน์, 2112 ญาติกานต์, 2113
ณัฐสมน, 2114 วณิดา หรือดูรายละเอียดได้ที่
นิตยสารเทคโนโลยีชาวบ้าน และเส้นทางเศรษฐกิจ
ฉบับปัจจุบัน

แล้วไปรู้จักกับสุดยอดของผลไม้-มะละกอ
สร้างชาติกัน!

พัตชา อัสวศาสตร์

สมจินต์บอกว่า เมื่อก่อนเวลาขายจะคัดขนาดผล
เล็ก กลาง ใหญ่ ซึ่งผลขนาดเล็กขายได้ราคาดีกว่า
แต่ทุกวันนี้บางครั้งขายคละกันไป ราคาที่เคยขาย
จากสวนสูงสุด 30-35 บาท จึงเฉลี่ยอยู่ที่
25 บาทต่อกิโลกรัม มีแม่ค้ามารับไป
วางขายหลายแห่ง อาทิ ตลาดห้าง
เดอะมอลล์ อ.ต.ก. ตลาดที่ศาลายา
ตลาดน้ำดอนหวาย และที่
นครชัยศรี

ใครที่สนใจเรื่องมะละกอ
โดยละเอียด นิตยสาร

