ทุเรียน

จากวิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี

ทุเรียน เป็นไม้ผลในวงศ์ฝ้าย (Malvaceae) ในสกุลทุเรียน (*Durio*)^{[2][1]} (ถึงแม้ว่านักอนุกรมวิธานบางคนจัด ให้อยู่ในวงศ์ทุเรียน (Bombacaceae)^[3] ก็ตาม^[1]) เป็นผลใม้ซึ่งได้ชื่อว่าเป็นราชาของผลไม้^{[4][5][6]} ผลทุเรียนมีขนาด ใหญ่และมีหนามแข็งปกคลุมทั่วเปลือก อาจมีขนาดยาวถึง 30 ซม. และอาจมีเส้นผ่าศูนย์กลางยาวถึง 15 ซม. โดย ทั่วไปมีน้ำหนัก 1-3 กิโลกรัม ผลมีรูปรีถึงกลม เปลือกมีสีเขียวถึงน้ำตาล เนื้อในมีสีเหลืองซีดถึงแดง แตกต่างกันไป ตามสปีชีส์

ทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีกลิ่นเฉพาะตัว ซึ่งเป็นส่วนผสมของสารระเหยที่ประกอบไปด้วยเอสเทอร์ คีโตน และ สารประกอบกำมะถัน บางคนบอกว่าทุเรียนมีกลิ่นหอม ในขณะที่บางคนบอกว่า<u>มีกลิ่นเหม็นรุนแรง</u>จนถึงขั้น สะอิดสะเอียน ทำให้มีการห้ามนำทุเรียนเข้ามาในโรงแรมและการขนส่งสาธารณะในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ทุเรียน เป็นผลไม้ที่มีน้ำตาลสูง ทั้งยังอุดมไปด้วยกำมะถันและไขมัน จึงไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยเป็นเบาหวาน

ทุเรียนเป็นพืชพื้นเมืองของบรูใน อินโดนีเซีย และมาเลเซีย และเป็นที่รู้จักในโลกตะวันตกมาประมาณ 600 ปี มาแล้ว ในคริสต์ศตวรรษที่ 19 นักธรรมชาติวิทยาชาวอังกฤษ อัลเฟรด รัสเซล วอลเลซ ได้พรรณนาถึงทุเรียนว่า "เนื้อในมันเหมือนคัสตาร์ดอย่างมาก รสชาติคล้ายอาลมอนด์" เนื้อในของทุเรียนกินได้หลากหลายไม่ว่าจะห่าม หรือ สุกงอม ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มีการนำทุเรียนมาทำอาหารได้หลายอย่าง ทั้งเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน แม้แต่เมล็ดก็ยังรับประทานได้เมื่อทำให้สก

ทุเรียนมีมากกว่า 30 ชนิด มีอย่างน้อย 9 ชนิดที่รับประทานได้ แต่มีเพียง Durio zibethinus เพียงชนิดเดียว เท่านั้น ที่ได้รับความนิยมทั่วโลก จนมีตลาดเป็นสากล ในขณะทุเรียนชนิดที่เหลือมีขายแค่ในท้องถิ่นเท่านั้น ทุเรียน มีสายพันธุ์ประมาณ 100 สายพันธุ์ให้ผู้บริโภคเลือกรับประทาน นอกจากนี้ยังมีราคาสูงอีกด้วย ส่วนในประเทศไทย พบทุเรียนอยู่ 5 ชนิด

เนื้อหา

ศัพทมูลวิทยา

ประวัติ

ประวัติทุเรียนในประเทศไทย

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

การขยายพันธุ์

สปีชีส์

สายพันธ์

พันธ์ทเรียนในประเทศไทย

การเพาะปลกและการค้า

พืชสงวน

รสชาติและกลิ่น

ความสุกงอมและการเลือกซื้อ

การใช้ประโยชน์

การประกอบอาหาร

โภชนาการและสรรพคุณทางยา

ประเพณีความเชื่อ

อิทธิพลต่อศิลปวัฒนธรรม

อ้างอิง

แหล่งข้อมูลอื่น





การจำแนกชั้นทางวิทยาศาสตร์

อาณาจักร: พืช

ไ*ม่ถูกจัดอันดับ*: พืชดอก

ไม่ถูกจัดอันดับ: พืชใบเลี้ยงคู่แท้

ไม่ถูกจัดอันดับ: โรสิด

อันดับ:

ชบา -----ชบา

วงศ์:

วงศ์ย่อย:

Helicteroideae

สกุล:

Durio

L.

สปีชีส์

จัดจำแนกแล้วมากกว่า 30 สปีชี

สั

ชื่อพ้อง

Lahia Hassk.[1]

ศัพทมูลวิทยา

คำว่า ทุ*เรียน (durian)* มาคำจากภาษามลายู คือคำว่า duri (หนาม) มารวมกับคำต่อท้าย -an (เพื่อสร้างเป็นคำนามในภาษามลายู) D. zibethinus เป็นเพียงชนิดเดียวที่มีการปลูกเลี้ยงในเชิงการค้าเป็นพื้นที่ขนาดใหญ่และนอกถิ่นกำเนิด ในทุเรียนชนิด zibethinus ได้ชื่อมาจากชะมดแผงหางปล้อง (Viverra zibetha) มีความเชื่อแต่ไม่มีหลักฐานยืนยัน ว่าชื่อนี้ตั้งโดยลินเนียสซึ่งมาจากชะมดชอบทุเรียนมากจนมีการนำไปเป็นเหยื่อล่อในการดักจับชะมด หรืออาจเป็นเพราะทุเรียนมีกลิ่นคล้ายชะมด[9]

ประวัติ

Coloquios dos fimples, e drogas he couás medicinais da India, e así dalgúas fruza achadas nella onde fe tratam algúas couás tocames amedicina, pracica, e outras couás boas, pera faber copodos pello Doutor garçia doras infico del Rey nosio fenhor, vistos pello muyto Reuserendo fenhor, ho ticenciado Alexos duas i falcam defenhargador da cafa da fupricaçã inquisidor nestas partes.

♥ Com printigio do Conde vilo Repi

Im prello em Goa, por Ioannes de endem as x. dias de Abril de 1363, angos,

Colóquios dos Simples e Drogas da India (1563)

แค่ในสวนพฤกษศาสตร์เท่านั้น

ทุเรียนเป็นที่รู้จักและบริโภคในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ แต่ในโลกตะวันตกทุเรียนกลับเป็น ที่รู้จักมาเพียง 600 ปี แรกสุดชาวยุโรปรู้จักทุเรียนจากบันทึกของนิกโกเลาะ ดา กอนตี (Niccolò Da Conti) ผู้ที่เข้าไปท่อง เที่ยวในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 15^[10] การ์ซือา ดือ ออร์ตา (Garcia de Orta) แพทย์ชาวโปรตุเกส ได้บรรยายถึงทุเรียนใน Colóquios dos Simples e Drogas da India (การสนทนาเกี่ยวกับเรื่องทั่วไปและยาจากอินเดีย) ที่ตี พิมพ์ในปี พ.ศ. 2106 ใน Herbarium Amboinense (พรรณใม้จากอัมบน) ซึ่งเขียนขึ้นโดยนักพฤกษศาสตร์ชาวเยอรมัน เก ออร์ค เอเบอร์ฮาร์ท รุมฟียุส (Georg Eberhard Rumphius) ซึ่งตีพิมพ์ในปี พ.ศ. 2284 มีหัวข้อเกี่ยวกับทุเรียนที่มีราย ละเอียดมาก สกุลทุเรียน (Durio) มีอนุกรมวิธานที่ซับซ้อน เห็นได้จากการลบและการเพิ่มพืชหลาย ๆ ชนิดลงไปในสกุลนี้ ตั้งแต่รุมฟียุสตั้งสกุลทุเรียนขึ้นมา[11] ช่วงแรกของการศึกษาอนุกรมวิธานของทุเรียนนั้น มีความสับสนระหว่างทุเรียนกับ ทุเรียนเทศเป็นอย่างมากเพราะผลของทั้งสองชนิดนี้เป็นผลใม้สีเขียวมีหนามเหมือนกัน[10] มีบันทึกที่น่าสนใจที่ว่าชื่อภาษา มลายูของทุเรียนเทศคือ durian Belanda (ดูเรียนเบอลันดา) ซึ่งแปลว่า ทุเรียนดัดช์ ใน ในคริสต์ศตวรรษที่ 18 โยฮันน์ อัน โทน ไวน์มันน์ (Johann Anton Weinmann) ได้พิจารณาทุเรียนไปเป็นสมาชิกของวงศ์ Castaneae ซึ่งมีรูปร่างคล้ายกับ กระจับม้า

ในคริสต์ศตวรรษที่ 16 ชาวโปรตุเกสได้นำทุเรียนชนิด D. zibethinus เข้ามาสู่ซิลอน และนำเข้ามาอีกหลายครั้งในภายหลัง ในทวีปอเมริกามีการปลูกทุเรียนเช่นกัน แต่จำกัดอยู่ ต้นกล้าต้นแรกถูกส่งจากสวนพฤกษศาสตร์หลวงเมืองคิวมาสู่โอกุสต์ แซ็งต์-อารอม็อง

(Auguste Saint-Arroman) แห่งคอมินีกาในปี พ.ศ. 2427^[13]

ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีการเพาะปลูกทุเรียนในท้องถิ่นมามากกว่าศตวรรษ ตั้งแต่ช่วงหลังของคริสต์ศตวรรษที่ 18 และปลูกในเชิงพาณิชย์ในกลางคริสต์ศตวรรษที่ 20^[10] ใน *My Tropic Isle (เกาะเมืองร้อนของฉัน)* ของเอ็ดมันด์ เจมส์ แบนฟิลด์ (Edmund James Banfield) นักประพันธ์และนักธรรมชาติวิทยาชาวออสเตรเลีย กล่าวว่า ในตอนต้นคริสต์ ศตวรรษที่ 20 เพื่อนของเขาจากประเทศสิงคโปร์ส่งเมล็ดทุเรียนมาให้ เขาปลูกและดูแลบนเกาะเขตร้อนของเขานอกชายฝั่ง ตอนเหนือของรัฐควินส์แลนด์^[14]

ในปี พ.ศ. 2492 อี.เจ.เอช. คอร์เนอร์ (E. J. H. Corner) นักพฤกษศาสตร์ชาวอังกฤษ ได้ตีพิมพ์ *The Durian Theory, or the Origin of the Modern Tree (ทฤษฎีทุเรียนหรือต้นกำเนิดของต้นใม้ยุคใหม่)* ทฤษฎีของเขากล่าวถึงการแพร่ กระจายเมล็ดพันธุ์โดยสัตว์ (เป็นการล่อให้สัตว์เข้ามากินผลและลำเลียงเมล็ดไปในกระเพาะของสัตว์) เกิดขึ้นก่อนวิธีอื่นใน การแพร่กระจายเมล็ดพันธุ์ และบรรพบุรุษดั้งเดิมของสกุลทุเรียนได้ใช้วิธีนี้ในการแพร่กระจายเมล็ดพันธุ์เป็นวิธีแรกสุด โดย เฉพาะในทุเรียนแดงที่เป็นตัวอย่างผลใม้โบราณของพืชดอก^[15]

ตั้งแต่ช่วงต้นของช่วงปี พ.ศ. 2533 ความต้องการทุเรียนภายในประเทศและในระดับสากลในพื้นที่ของสมาคม ประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เพิ่มขึ้นอย่างมาก บางส่วนนั้นเกิดจากความมั่งคั่งที่เพิ่มขึ้นในเอเชีย^[10]



Durio zibethinus โดยโฮลา ฟัน โนเติน (Hoola Van Nooten), ราวปี พ.ศ. 2406

ประวัติทุเรียนในประเทศไทย

ในหนังสือเกี่ยวกับประเทศไทยสมัยอยุธยา ที่เขียนขึ้นโดยซีมง เดอ ลา ลูแบร์ (Simon de la Loubère) หัวหน้าคณะราชทูตจากประเทศฝรั่งเศสใน สมัยนั้น ตีพิมพ์เมื่อ พ.ศ. 2336 ตอนหนึ่งได้ระบุเรื่องเกี่ยวกับทุเรียนไว้ว่า "ดูเรียน (Durion) หรือที่ชาวสยามเรียกว่า "ทูลเรียน" (Tourrion) เป็นผลไม้ที่นิยม กันมากในแถบนี้..."^[16]

จากหลักฐานดังกล่าว แสดงให้เห็นว่า มีการปลูกทุเรียนในภาคกลางของประเทศไทยตั้งแต่สมัยอยุธยา ส่วนจะเข้ามาจากที่ไหน และโดยวิธีใด ไม่ ปรากฏหลักฐาน แต่น่าเชื่อถือได้ว่า เป็นการนำมาจากภาคใต้ของประเทศไทยนั่นเอง^[16]

ในสมัยรัตนโกสินทร์ พระยาแพทย์พงศาวิสุทธาธิบดี (สุ่น สุนทรเวช) ได้กล่าวถึงการแพร่กระจายพันธุ์ของทุเรียนจากจังหวัดนครศรีธรรมราชมายัง กรุงเทพมหานคร ตั้งแต่ประมาณ พ.ศ. 2318 ในระยะต้นเป็นการขยายพันธุ์ด้วยเมล็ดและพัฒนามาเป็นการปลูกด้วยกิงตอน จากพันธุ์ดี 3 พันธุ์ คือ อึบาตร ทองสุก และการะเกด สำหรับผู้ที่หากิ่งตอนจากพันธุ์ดีทั้ง 3 พันธุ์ไม่ได้ จึงใช้เมล็ดจากทั้ง 3 พันธุ์นั้นปลูก ทำให้เกิดทุเรียนลูกผสมขึ้นมากมาย ซึ่งรายชื่อ พันธุ์ทุเรียนเท่าที่รวบรวมได้จากเอกสารได้ มีถึง 227 พันธุ์^[16]

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ทุเรียนเป็นไม้ผลยืนต้นไม่ผลัดใบ ลำต้นตรง สูง 25-50 เมตรขึ้นกับชนิด[10] แตกกิ่งเป็นมุมแหลม ปลายกิ่งตั้งกระจายกิ่งกลางลำต้นขึ้นไป เปลือกชั้น นอกของลำตันสีเทาแก่ ผิวขรุขระหลุดลอกออกเป็นสะเก็ด ไม่มียาง ใบเป็นใบเดี่ยว เกิดกระจายทั่วกิ่ง เกิดเป็นคู่อยู่ตรงกันข้ามระนาบเดียวกัน ก้านใบกลม ยาว 2—4 ซม. แผ่นใบรูปไข่แกมขอบขนานปลายใบใบเรียวแหลม ยาว 10-18 ซม. ผิวใบเรียบลื่น มีไขนวล ใบด้านบนมีสีเขียว ท้องใบมีสีน้ำตาลเส้นใบด้าน ล่างนูนเด่น ขอบใบเรียบ ดอกเป็นดอกช่อ มี 3-30 ช่อบนกิ่งเดียวกัน เกิดตามลำต้น และกิ่งก้านยาว 1—2 ซม. ลักษณะคอกสมบูรณ์เพศ มีกลีบเลี้ยงและมี กลีบดอก 5 กลีบ (บางครั้งอาจมี 4 หรือ 6 กลีบ) มีสีขาวหอม ลักษณะดอกคล้ายระฆัง มีช่วงเวลาออกดอก 1-2 ครั้งต่อปี ช่วงเวลาออกดอกขึ้นกับชนิด สาย พันธุ์ และสถานที่ปลูกเลี้ยง โดยทั่วไปทุเรียนจะให้ผลเมื่อมีอายุ 4-5 ปี โดยจะออกตามกิ่งและสุกหลังจากผสมเกสรไปแล้ว 3 เดือน ผลเป็นผลสดชนิดผล เดี๋ยว อาจยาวมากกว่า 30 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลางอาจยาวกว่า 15 ซม. มีน้ำหนัก 1-3 กก.[10] เป็นรูปรีถึงกลม เปลือกทุเรียนมีหนามแหลมเมื่อแก่ผลมีสี เขียว เมื่อสุกมีสีน้ำตาลอ่อน แตกตามแต่ละส่วนของผลเรียกเป็นพู เนื้อในมีตั้งแต่สีเหลืองอ่อนถึงแดง ขึ้นกับชนิด[10] เนื้อในจะนิ่ม กึ่งอ่อนกึ่งแข็ง มีรส หวาน เมล็ดมีเยื่อทุ้ม กลมรี เปลือกหุ้มสีน้ำตาลผิวเรียบ เนื้อในเมล็ดสีขาว รสชาติฝาด

การขยายพันธุ์



ดอกของทุเรียนปกติจะหุบใน ช่วงกลางวัน

ดอกทุเรียนมีขนาดใหญ่ อ่อนนุ่ม และมีน้ำต้อยมาก มีกลิ่นแรง เปรี้ยวเหมือนเนย โดยทั่วไปเกสรจะผสมโดยค้างคาวบางชนิดที่กินน้ำต้อยและเรณู $\frac{[17]}{}$ จากการศึกษาใน ประเทศมาเลเซียในช่วงปี พ.ศ. 2513 การผสมเกสรของทุเรียนเกือบทั้งหมดเกิดจาก ค้างคาวผลไม้ถ้ำ (Eonycteris spelaea) $\frac{[10]}{}$ แต่การศึกษาในปี พ.ศ. 2539 ในทุเรียน 2 ชนิดคือ D. grandiflorus และ D. oblongus เกสรผสมโดยนกกินปลี ส่วน D. kutejensis ผสมโดยผึ้งหลวง, นก และ ค้างคาว $\frac{[18]}{}$ ในการปลูกเลี้ยงเพื่อการค้านิยมขยายพันธุ์ด้วยการ เสียบยอ $\sqrt{}$

สปีชีส์

ทุเรียนมีมากกว่า 30 ชนิด มีอย่างน้อย 9 ชนิดที่ผลสามารถทานได้ ซึ่งมีดังนี้: D. zibethinus, D. dulcis, D. grandiflorus, D. graveolens, D. kutejensis, D. lowianus, D. macrantha, D. oxleyanus และ D. $testudinarum^{[11]}$ แต่อย่างไรก็ดีอาจจะยังมีอีกหลาย ชนิดที่สามารถรับประทานได้เช่นกัน เพียงแต่ยังไม่มีการทดสอบ $\frac{[10]}{I}$ และมีเพียง Duriozibethinus ชนิดเดียวเท่านั้น ที่ได้รับความนิยมทั่วโลก มีตลาดเป็นสากล ทุเรียนชนิดที่ เหลือมีขายแค่ในพื้นที่เท่านั้น



ต้นทุเรียน เมื่อเทียบความสูง กับมนุษย์

ในประเทศไทยพบทุเรียนอยู่ 5 ชนิดคือ ทุเรียนรากขา (D. graveolens), ทุเรียนนก (D. griffithii), ชาเรียน (D. lowianus), ทุเรียนป่า (D. mansoni) และ ทุเรียน (D. zibethinus) ซึ่ง \overline{D} . zibethinus มีชื่อท้องถิ่นอื่น ๆ อีกคือ "ดือแย" (มลายู ใต้), "เรียน" (ใต้), "มะทุเรียน" (เหนือ) $\frac{[20]}{[20]}$

สายพันธุ์

เป็นเวลาหลายศตวรรษมาแล้วทุเรียนที่เพาะปลูกมากมายหลายชนิดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ใช้การขยาย พันธุ์แบบไม่อาศัยเพศ โดยใช้ทุเรียนต้นที่ให้ผลดีมีรสอร่อยมาขยายพันธุ์โดยการเสียบยอด ทาบกิ่ง ติดตา และตอน กิ่ง[16][21] แต่ละพันธุ์ก็จะมีความเด่นที่ต่างกัน อย่างความต่างของรูปทรงผล เช่น หนาม เป็นต้น[10] ทำให้ผู้บริโภค สามารถเลือกรับประทานได้ตามความพึงพอใจถึงแม้ว่าจะมีราคาสูงกว่าอีกพันธุ์หนึ่งในตลาดก็ตาม[22]

สายพันธุ์ส่วนใหญ่มีชื่อเรียกและรหัสหมายเลขที่ขึ้นต้นด้วย "D" เช่น กบ (D99), ชะนี (D123), ทุเรียนเขียว (D145), ก้านยาว (D158), หมอนทอง (D159), กระดุมทอง และที่ไม่มีชื่อเรียก ได้แก่ D24 และ D169 แต่ละสาย พันธุ์มีรสชาติและกลิ่นต่างกันไป มี D. zibethinus มากกว่า 200 สายพันธุ์ในไทย ชาวสวนนิยมนำพันธุ์ชะนีมาทำ เป็นต้นตอเพราะเป็นพันธุ์ที่ทนทานต่อเชื้อรา Phytophthora palmivora ในจำนวนสายพันธุ์ทั้งหมดในประเทศไทยมี เพียง 4 พันธุ์เท่านั้นที่นิยมปลูกเชิงพานิชย์ คือ ชะนี, กระดุมทอง, หมอนทอง และก้านยาว[10] ส่วนในมาเลเซียมี มากกว่า 100 สายพันธุ์[23]



ทุเรียนต่างพันธุ์กันบ่อยครั้งจะมีสีต่าง กัน D101 (ขวา) มีสีเหลืองเข้มทำให้ สามารถแยกออกจากอีกพันธุ์ (ซ้าย) ได้ อย่างชัดเจน

เมื่อเร็ว ๆ นี้ ดร.ทรงพล สมศรี นักวิชาการเกษตร 8 จากสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร ได้ผสม พันธุ์ทุเรียนกว่า 90 พันธุ์จนได้พันธุ์ จันทบุรี 1 ซึ่งเป็นทุเรียนลูกผสมระหว่างพันธุ์ชะนีกับพันธุ์หมอนทอง เป็นพันธุ์

ที่ไม่มีกลิ่นรุนแรง[24] ส่วนลูกผสมอื่นๆ เช่น จันทบุรี 3 ซึ่งเป็นทุเรียนลูกผสมระหว่างพันธุ์ชะนีกับพันธุ์ก้านยาว จะมีกลิ่นแรงและจะมีกลิ่นต่อไปอีก 3 วัน หลังเก็บผลแล้ว ซึ่งสามารถทำการขนส่งได้ง่ายขึ้น[^{24][25]}

พันธุ์ทูเรียนในประเทศไทย

พันธุ์ทุเรียนในประเทศไทยสามารถจำแนกออกได้เป็น 6 กลุ่ม^[16] ตามลักษณะรูปร่างใบ ปลายใบ ฐานใบ ทรงผล และรูปร่างของหนาม คือ

- 1. **กลุ่มกบ** มีลักษณะใบรูปไข่ขอบขนาน ปลายใบแหลมโค้ง ฐานใบกลมมน ทรงผลมี 3 ลักษณะคือ กลม กลมรี และกลมแป้น หนามผลมี ลักษณะโค้งงอ จำแนกพันธุ์ได้ 46 พันธุ์ เช่น กบตาดำ กบทองคำ กบวัดเพลง กบก้านยาว
- 2. **กลุ่มลวง** มีลักษณะใบแบบป้อมกลางใบ ปลายใบเรียวแหลม ฐานใบแหลมและมน ทรงผลมี 2 ลักษณะ คือ ทรงกระบอก และรูปรี หนามผลมี ลักษณะเว้า จำแนกพันธุ์ได้ 12 พันธุ์ เช่น ลวงทอง ชะนี สายหยุด ชะนีก้านยาว
- 3. **กลุ่มก้านยาว** มีลักษณะใบแบบป้อมปลายใบ ปลายใบเรียวแหลม ฐานใบเรียว ทรงผลเป็นรูปไข่กลับและกลม หนามผลมีลักษณะนูน จำแนก พันธุ์ได้ 8 พันธุ์ เช่น ก้านยาว ก้านยาววัดสัก ก้านยาวพวง
- กลุ่มกำปั่น มีลักษณะใบยาวเรียว ปลายใบเรียวแหลม ฐานใบแหลม ทรงผลเป็นทรงขอบขนาน หนามผลมีลักษณะแหลมตรง จำแนกพันธุ์ได้
 13 พันธุ์ เช่น กำปั่นเหลือง กำปั่นแดง ปิ่นทอง หมอนทอง
- 5. **กลุ่มทองย้อย** มีลักษณะใบแบบป้อมปลายใบ ปลายใบเรียวแหลม ฐานใบมน ทรงผลเป็นรูปไข่ หนามผลมีลักษณะนูนปลายแหลม จำแนกพันธุ์ ได้ 14 พันธุ์ เช่น ทองย้อยเดิม ทองย้อยฉัตร ทองใหม่
- 6. **กลุ่มเบ็ดเตล็ด** เป็นทุเรียนที่จำแนกลักษณะพันธุ์ได้ไม่แน่ชัด มีอยู่ถึง 83 พันธุ์ เช่น กะเทยเนื้อขาว กะเทยเนื้อแดง กะเทยเนื้อเหลือง
- 7. กลุ่มลา เป็นทุเรียนไร้หนาม พันธุ์หายากจากอเมริกา

พันธุ์ที่นิยมปลูกกันมากมี 4 พันธุ์ คือ หมอนทอง (D159), ชะนี (D123), ก้านยาว (D158) และกระคุม ซึ่งมีลักษณะดังนี้

- พันธุ์กระดุม ผลจะมีขนาดค่อนข้างเล็ก น้ำหนักประมาณ 1 กิโลกรัม ผลมีลักษณะค่อนข้างกลมด้านหัวและด้านท้ายผลค่อนข้างป้าน กันผล
 บุ๋มเล็กน้อย หนามเล็กสั้นและถี่ ขั้วค่อนข้างเล็กและสั้น ลักษณะของพูเต็มสมบูรณ์ ร่องพูค่อนข้างลึก เนื้อละเอียดอ่อนนุ่มสีเหลืองอ่อน เนื้อ
 ค่อนข้างบาง รสชาติหวานไม่ค่อยมัน เละง่ายเมื่อสุกจัด เมล็ดมีขนาดใหญ่
- พันธุ์ชะนี (D123) ผลมีขนาดปานกลางถึงใหญ่ น้ำหนักประมาณ 2.5-3 กิโลกรัม ผลมีรูปทรงหวด กล่าวคือ กลางผลป่อง หัวเรียว กันตัด ร่อง พูค่อนข้างลึกเห็นได้ชัด ขั้วผลใหญ่และสั้น เนื้อละเอียด สีเหลืองจัดเกือบเป็นสีจำปา ปริมาณมาก รสชาติหวานมัน เมล็ดค่อนข้างเล็กและมี

จำนวนเมล็ดน้อย

- พันธุ์หมอนทอง (D159) ผลมีขนาดใหญ่ น้ำหนักประมาณ 3-4 กิโลกรัม ทรงผลค่อนข้างยาวมีบ่าผล ปลายผลแหลม พูมักไม่ค่อยเต็มทุกพู
 หนามแหลมสูง ฐานหนามเป็นเหลี่ยม ระหว่างหนามใหญ่จะมีหนามเล็กวางแซมอยู่ทั่วไป ซึ่งเรียกหนามชนิดนี้ว่า เขี้ยวงู ก้านผลใหญ่แข็ง
 แรง ช่วงกลางก้านผลจนถึงปากปลิงจะอ้วนใหญ่เป็นทรงกระบอก เนื้อหนาสีเหลืองอ่อนละเอียด เนื้อค่อนข้างแห้งไม่แฉะติดมือ รสชาติหวาน
 มัน เมล็ดน้อยและลีบเป็นส่วนใหญ่
- พันธุ์ก้านยาว (D158) ผลมีขนาดปานกลาง น้ำหนักประมาณ 3 กิโลกรัม ทรงผลกลมเห็นพูไม่ชัดเจน พูเต็มทุกพู หนามเล็กถี่สั้นสม่ำเสมอทั้ง
 ผล ก้านผลใหญ่และยาวกว่าพันธุ์อื่นๆ เนื้อละเอียดสีเหลืองหนาปานกลาง รสชาติหวานมัน เมล็ดมากค่อนข้างใหญ่

การเพาะปลูกและการค้า



แผงขายทุเรียนในสิงคโปร์

ทุเรียนเป็นพืชพื้นเมืองของอินโดนีเซีย, มาเลเซีย และบรูใน แต่สำหรับแนวคิดที่ว่า ทุเรียนเป็นพืชพื้นเมือง ของฟิลิปปินส์ด้วยหรือไม่นั้นยังคงเป็นที่โด้แย้งกันอยู่^[10] ทุเรียนนั้นขึ้นได้ดีในดินร่วนซุยหรือดินร่วนปนทราย ชอบ แสงแดด ชอบน้ำปานกลาง สามารถเจริญเติบโตในพื้นที่ ๆมีภูมิอากาศแบบร้อนชื้น และจะชะงักหยุดเจริญเติบโต เมื่ออุณหภูมิเฉลี่ยต่ำกว่า 22 °C (72 °F)^[11] ทุเรียนจะให้ผลผลิตหลังการปลูก 5-6 ปี ช่วงอายุที่ให้ผลผลิตสูง ประมาณ 10 ปีขึ้นไป

สูนย์กลางความหลากหลายทางระบบนิเวศของทุเรียนนั้นอยู่ที่เกาะบอร์เนียว ซึ่งมีทุเรียนรับประทานได้อย่าง D. zibethinus, D. dulcis, D. graveolens, D. kutejensis, D. oxleyanus และ D. testudinarum ซึ่งมีขายเฉพาะใน ตลาดท้องถิ่นเท่านั้น ในบรูใน ทุเรียนชนิด D. zibethinus ไม่มีการปลูกเชิงการค้า เพราะผู้บริโภคนิยมรับประทาน ทุเรียนชนิดอื่นมากกว่า อย่างชนิด D. graveolens, D. kutejensis และ D. oxleyanus ชนิดเหล่านี้มีการกระจาย พันธุ์ทั่วบรูในร่วมกับชนิดอื่น ๆ อย่าง D. testudinarum และ D. dulcis ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความหลากหลายทาง ระบบนิเวศที่สงมาก[26]

ถึงแม้ว่าทุเรียนจะไม่มีถิ่นกำเนิดในไทยแต่ก็สามารถปลูกได้ในทุกพื้นที่ของประเทศ ประเทศไทยเป็นหนึ่งในผู้ ส่งออกหลักในการส่งออกทุเรียน จากผลผลิต 781,000 ดันที่ผลิตได้ในประเทศไทย จากผลผลิตรวมทั่วโลก 1,400,000 ตัน และในปี พ.ศ. 2542 มีการส่งออกถึง 111,000 ตัน[27] ประเทศมาเลเซียและประเทศอินโดนีเซีย เป็นอันดับรองลงมา แต่ละประเทศมีผลผลิตประมาณ 265,000 ตัน ซึ่งในจำนวนนี้ มาเลเซียส่งออกผลผลิต 35,000 ตัน[27] ในประเทศไทย จังหวัดจันทบุรีมีการจัดงานมหกรรมทุเรียนโลกในต้นเดือนพฤษภาคมทุกปี แค่ เพียงจันทบุรีจังหวัดเดียวก็มีผลผลิตถึงครึ่งหนึ่งของผลผลิตรวมในประเทศไทย[28][29] ในประเทศฟิลิปปินส์ สูนย์กลางการปลูกทุเรียนอยู่ที่จังหวัดดาเวา เทศกาลคาดายาวัน (Kadayawan) เป็นการเฉลิมฉลองประจำปีในเมืองดาเวาที่มีสิ่งที่เป็นลักษณะเด่นของเมืองอย่างทุเรียนรวมอยู่ด้วย สถานที่อื่นที่มีการปลูกทุเรียนก็มี กัมพูชา, ลาว, เวียดนาม, พม่า, อินเดีย, ศรีลังกา, แคริบเบียน, รัฐฟลอริดา, รัฐฮาวาย, ปาปัวนิวกินี, โพลินีเซีย, มาดากัสการ์, ตอนใต้ของจีน (เกาะไหหลำ), ตอนเหนือของออสเตรเลีย, และสิงคโปร์



ทุเรียนในถุงตาข่ายโดยไม่แช่เย็น ซึ่ง ขายอยู่ที่ตลาดในรัฐแคลิฟอร์เนีย

มีการนำทุเรียนเข้าสู่ออสเตรเลียในตอนต้นของช่วงปี พ.ศ. 2503 และมีการนำเข้าต้นพันธุ์ (ขยายพันธุ์แบบ ใม่อาศัยเพศ) ครั้งแรกในปี พ.ศ. 2518 มีการนำทูเรียนชนิด *D. zibethinus* มากกว่า 30 พันธุ์และทุเรียน 6 ชนิดเข้ามาในประเทศออสเตรเลียหลังจาก นั้น[^{30]} ประเทศจีนเป็นประเทศผู้นำเข้าหลัก มีการซื้อถึง 65,000 ตันในปี พ.ศ. 2542 ตามมาด้วยประเทศสิงคโปร์ 40,000 ตัน และประเทศได้หวัน 5,000 ตันในปีเดียวกัน สหรัฐอเมริกามีการนำเข้าทุเรียน 2,000 ตัน ส่วนมากอยู่ในรูปแบบแช่เย็น และประชาคมยุโรปมีการนำเข้า 500 ตัน[²⁷]



เนื้อทุเรียนบรรจุห่อสำหรับขาย

ทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีผลผลิตเป็นฤดูกาล ไม่เหมือนผลไม้เมืองร้อนอื่น ๆ อย่างเช่น มะละกอ ซึ่งหาทานได้ ตลอดปี ในมาเลเซียตะวันตกและสิงคโปร์ ปกติแล้วฤดูกาลของทุเรียนจะอยู่เดือนมิถุนายนถึงสิงหาคม ซึ่งตรงกับ มังคุด[10] ในไทยฤดูกาลของทุเรียนในภาคตะวันออก คือ เดือนเมษายนถึงมิถุนายน และภาคใต้คือเดือนมิถุนายน ถึงสิงหาคม ทุเรียนจะมีราคาสูงกว่าเมื่อเทียบกับผลไม้ชนิดอื่น เช่น ในสิงคโปร์ ซึ่งมีความต้องการในทุเรียนสาย พันธุ์ที่มีคุณภาพสูง เช่น D24 เป็นต้น มีผลให้ราคาทั่วไปอยู่ที่ S\$8 ถึง S\$15 (192-360 ฿) ต่อกิโลกรัม เมื่อชั่งทั้ง ผล[22] หรือเมื่อเฉลี่ยน้ำหนักประมาณ 1.5 กก. ผลทุเรียนหนึ่งผลจะมีราคา S\$12 ถึง S\$22 (288-528฿)[22] ส่วน ที่รับประทานได้ของทุเรียนนั้นคือเยื่อหุ้มเมล็ดหรือที่เรียกกันว่า "เนื้อ" หรือ "พู" ซึ่งมีน้ำหนักเพียง 15-30% ของ น้ำหนักรวมของผล[10] แต่ถึงกระนั้น ผู้บริโภคจำนวนมากในสิงคโปร์ก็ยังเต็มใจที่จะจ่ายเงินราว ๆ S\$75 (1,800฿) ในการซื้อทุเรียนหนึ่งครั้งจำนวนครึ่งโหลเพื่อไปแบ่งกันทานในครอบครัว[22]

ในฤดูกาลของทุเรียนนั้นสามารถพบทุเรียนได้ในซูเปอร์มาร์เก็ตของชาวญี่ปุ่นเป็นหลัก ขณะที่ทางตะวันตก

ส่วนมากจะขายในตลาดของชาวเอเชีย

พืชสงวน

ทุเรียนเป็นหนึ่งในพืชสงวน 11 ชนิดตามพระราชบัญญัติพันธุ์พืช พ.ศ. 2518 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2535 ในมาตรา 30 กำหนดไว้ ว่าห้ามมิให้ผู้ใดส่งออกซึ่งพืชสงวน เว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากรัฐมนตรี และเฉพาะเพื่อประโยชน์ในการทดลอง หรือวิจัยในทางวิชาการเท่านั้น ผู้ใด ฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสี่พันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ[31] ทั้งนี้เนื่องมาจากเกรงว่าหากพันธุ์พืชที่ดีเหล่านี้ถูกนำไปปลูกในต่าง ประเทศแล้ว ก็จะกลับมาเป็นคู่แข่งทางการค้าได้[32]

รสชาติและกลิ่น

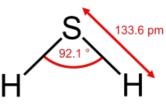
รสชาติและกลินที่ไม่ธรรมดาของทุเรียนทำให้หลาย ๆ คนแสดงปฏิกิริยาที่ต่างกัน จากชอบมากจนถึงรังเกียจอย่างรุนแรง ในปี พ.ศ. 2399 นัก ธรรมชาติวิทยาชาวอังกฤษที่ชื่ออัลเฟรด รัสเซล วอลเลซได้เขียนพรรณนาถึงรสชาติของทุเรียนไว้ดังนี้ มี 5 โพรงสีขาวอยู่ภายใน แต่ละโพรงบรรจุไปด้วยเนื้อผลไม้สีครีมที่มีเมล็ดประมาณ 3 เมล็ดในแต่ละชิ้น เนื้อในสามารถ รับประทานได้และมีรสชาติเหนือจะบรรยาย เนื้อที่เหมือนคัสตาร์ดมันย่อง มีรสชาติกลมกล่อมคล้ายอาลมอนด์ให้ความ รู้สึกดี แต่บางทีรสชาตินี้ทำให้นึกถึงครีมชีส, ซอสหัวหอม, ไวน์เชร์รี และอาหารอื่น ๆ ที่ไม่เข้ากันเลย แล้วยังมีความเรียบ เหนียวในเนื้อที่ไม่มีใครเทียบแต่กับเพิ่มความอร่อยให้กับทุเรียน ทุเรียนไม่เปรี้ยว ไม่หวาน ไม่ฉ่ำ ทุเรียนไม่ต้องการสิ่ง เหล่านี้มันก็สมบูรณ์แบบด้วยตัวของมันเอง เมื่อรับประทานไม่มีอาการคลื่นไส้หรือผลกระทบที่เลวร้ายอื่น ๆ และเมื่อรับประทานเพิ่มขึ้น ๆ คุณจะรู้สึกว่ายากที่จะหยุดได้ ในข้อเท็จจริง การรับประทานทุเรียนเป็นการเดินทางที่คุ้มค่าให้ความ รู้สึกใหม่ ๆ ในประสบการณ์ทางดินแดนตะวันออก...[33]

ขณะเดียวกันวอลเลซก็เตือนว่า "กลิ่นของผลไม้ที่สุกงอมนี้ร้ายกาจเลยทีเดียว" นอกจากวอลเลซแล้วยังมีชาวตะวัน ตกบรรยายถึงรสชาติและกลิ่นของทุเรียนไว้อีกมากมาย แอนโทนี เบอร์เกสส์ (Anthony Burgess) นักประพันธ์ชาวอังกฤษ เขียนไว้ว่า การรับประทานทุเรียน "เหมือนรับประทานขนมหวานเย็นเหมือนเยลลี่ราสเบอร์รีหวานในห้องส้วม" [34] แอนดริว ซิมเมอน์ (Andrew Zimmern) พ่อครัวได้เปรียบรสชาติของทุเรียนเป็น "ของเน่า, หัวหอมใหญ่เหลว" [35] แอนโทนี บอร์เดน (Anthony Bourdain) ผู้รักในทุเรียน บรรยายการเผชิญหน้ากับทุเรียนไว้ดังนี้: "รสชาติของมันพูดได้อย่างเดียวว่า... สุดจะ พรรณนา เป็นสิ่งที่คุณจะทั้งรักทั้งชัง... กินเข้าไปแล้วกลิ่นปากเหมือนกับไปจูบศพยายมา" [36] ริชาร์ด สเตอร์ลิง (Richard Sterling) นักเขียนเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและอาหารกล่าวว่า:

... สิ่งที่บรรยายได้ดีที่สุดเกี่ยวกับกลิ่นของทุเรียนคือขึ้หมู น้ำมันสน และหัวหอมใหญ่ ตกแต่งด้วยถุงเท้าเน่า ๆ มันส่งกลิ่นได้ไกลหลายหลา แม้จะเป็นที่นิยมในหมู่ประชากรใน พื้นที่แต่ผลไม้ที่ยังไม่ได้แปรรูปเป็นสิ่งต้องห้ามในบางสถานที่ เช่น โรงแรม รถไฟใต้ดิน และสนามบิน รวมถึงระบบขนส่งมวลชนสาธารณะในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้^[37]



ป้ายห้ามน้ำทุเรียนขึ้นรถบน รถไฟฟ้าของสิงคโปร์



ไฮโดรเจนซัลไฟด์ หนึ่งในองค์ประกอบ ทางเคมีที่เป็นด้นเหตุให้ทุเรียนมีกลิ่น เฉพาะตัว

นอกจากนี้ยังมีการเปรียบเทียบกลิ่นทูเรียนกับชะมด น้ำเน่า อ้วกเก่า กลิ่นสกังก์ และฟองน้ำใช้แล้ว [38] การ บรรยายถึงกลิ่นทุเรียนที่หลากหลายนี้บ่งบอกถึงความแปรผันของกลิ่นทุเรียนเองที่มีมากมาย ทุเรียนที่ท่างชนิดหรือ ต่างสายพันธุ์กันมีกลิ่นเฉพาะตัวที่ต่างกัน เช่น ทุเรียนแดง (D. dulcis) มีรสชาติคล้ายคาราเมลเข้มข้น มีกลิ่นคล้าย น้ำมันสนขณะที่ทุเรียนแดงเลือดนก (D. graveolens) มีกลิ่นหอมเหมือนอาลมอนด์คั่ว [39] ในทุเรียนชนิด D. $\overline{zibethinus}$, ทุเรียนจากประเทศไทยมีรสชาติหวานกว่าและมีกลิ่นน้อยกว่าทุเรียนจากประเทศมาเลเซีย \overline{u} อัตราความสุกงอมมีผลต่อรสชาติด้วย \overline{u} การวิเคราะห์กลิ่นของทุเรียนทางวิทยาศาสตร์สามครั้งในปี พ.ศ. 2515, 2523 และ 2538 พบส่วนผสมของสารระเหยที่ประกอบไปด้วย เอสเทอร์, คีโทน และสารประกอบกำมะถัน ที่ต่างกัน สาร เหล่านี้อาจเป็นสาเหตุของกลิ่นเฉพาะตัวของทุเรียน แต่ยังไม่ได้รับการยอมรับ [10]

ความสุกงอมและการเลือกซื้อ

ตามหนังสือ Larousse Gastronomique (สารานุกรมการปรุงอาหาร) ทุเรียนพร้อมรับประทานได้เมื่อเปลือกเริ่ม แตก [40] อย่างไรก็ตามระยะความสุกงอมที่เหมาะสมนั้นมีความชอบหลากหลายต่างกันไปตามแต่ละพื้นที่ในเอเชียตะวันออก เฉียงใต้และชนิดของทุเรียน ทุเรียนบางชนิดมีลำตันที่สูงมากทำให้เราสามารถเก็บผลของมันได้ก็ต่อเมื่อตกลงพื้นแล้ว ส่วน สายพันธุ์ของ D. zibethinus นั้นจะตัดผลจากต้นเมื่อใกล้สุกและปล่อยให้สุกขณะที่รอขาย ประชากรบางส่วนในภาคใต้ของ ประเทศไทยชอบทุเรียนที่ยังห่ามเนื้อสดกรอบและมีรสที่จืดนุ่ม ในภาคเหนือของประเทศไทยชอบเนื้อนิ่มและมีกลิ่นแรง ใน ประเทศมาเลเซียและสิงคโปร์ชอบทุเรียนที่ค่อนข้างจะสุกงอมและอาจจะถึงกับให้รอให้สุกมากขึ้นหลังจากเปลือกทุเรียนแตก แล้ว ในกรณีนี้ เนื้อจะกลายเป็นเหลวกลายเป็นครีม มีแอลกอฮอล์เล็กน้อย [38] กลิ่นและรสชาตินั้นเป็นเรื่องที่ซับซ้อนมาก

ความชอบของผู้บริโภคที่แตกต่างกันในความสุกของทุเรียนทำให้ยากที่จะบอกถึงการเลือกทุเรียนที่ดีได้ ทุเรียนที่ตกลง มาจากต้นจะสุกงอมในสองถึงสี่วัน แต่หลังจากห้าถึงหกวันจะสุกมากเกินไปและมีรสปร่า^[41] คำแนะนำทั่วไปสำหรับผู้บริโภค ทุเรียนในการเลือกผลไม้นี้ในตลาด คือให้พิจารณาก้านทุเรียนที่แห้งตามอายุของมัน มีขนาดใหญ่ ก้านที่แข็งบอกถึงความสด ของทุเรียน^[42] มีรายงานถึงการคดุโกงของผู้ขายด้วยการห่อ ทาสี หรือนำก้านออกไป คำแนะนำที่พบบ่อย ๆ อีกอย่าง คือ เขย่าทุเรียนและฟังเสียงเมล็ดที่เคลื่อนไหวอยู่ภายในซึ่งแสดงถึงว่าทุเรียนสุกมากเพราะเนื้อฝ่อลงเล็กน้อย^[42]



ผู้บริโภคในประเทศมาเลเซีย ดมทุเรียนก่อนซื้อ

ในหนังสือสารานุกรมไทย สำหรับเยาวชน เล่ม 28 กล่าวถึงวิธีดูทุเรียนสุกไว้ดังนี้[16]:

- 1. สังเกตก้านผล ก้านผลจะแข็งและมีสีเข้มขึ้น เมื่อลูบจะรู้สึกสากมือ เมื่อจับก้านผลแล้วแกว่งผลทุเรียน จะรู้สึก ว่าก้านผลทุเรียนยึดหยุ่นมากขึ้น ก้านผลบริเวณปากปลิงจะบวมโต เห็นรอยต่อชัดเจน
- 2. **สังเกตหนาม** ปลายหนามแห้ง มีสีน้ำตาลเข้ม เปราะและหักง่าย ดังนั้น เมื่อมองจากด้านบนของผลจะเห็นหนามเป็นสีเข้ม หนามมีลักษณะ กว้างออก ร่องหนามห่าง เวลาบีบปลายหนามเข้าหากันจะรู้สึกว่ายึดหยุ่น
- 3. **สังเกตรอยแยกระหว่างพ**ู ผลทเรียนที่แก่จัดจะสังเกตเห็นรอยแยกบนพูได้อย่างชัดเจน ยกเว้นบางพันธุ์ที่ปรากฏไม่เด่นชัด เช่น พันธุ์ก้านยาว
- 4. **การชิมปลิง** ผลทุเรียนที่แก่จัด เมื่อตัดขั้วผลหรือปลิงออก จะพบน้ำใสซึ่งไม่ขันเหนียวเหมือนในทุเรียนอ่อน และเมื่อใช้ลิ้นแตะชิมดูจะมีรส หวาน
- 5. **การเคาะเปลือกหรือกรีดหนาม** เมื่อเคาะเปลือก ผลทุเรียนที่แก่จัดจะมีเสียงดังหลวม ๆ เนื่องจากมีช่องว่างระหว่างเปลือกและ เนื้อภายในผล เสียงหนักหรือเบาแตกต่าง กันไป ขึ้นอยู่กับพันธุ์และอายุของต้นทุเรียน
- 6. **การปล่อยให้ทุเรียนร่ว**ง ปกติดอกทุเรียนแต่ละรุ่นในแต่ละต้นจะบานไม่พร้อมกัน และมีช่วงต่างกันไม่เกิน 10 วัน ดังนั้น เมื่อมีผลทุเรียนในต้น เริ่มแก่ สุก และร่วง ก็เป็นสัญญาณเตือนว่า ผลทุเรียนที่เหลือในรุ่นนั้นแก่แล้วสามารถเก็บเกี่ยวได้
- 7. **การนับอายุ** โดยนับอายุผลเป็นจำนวนวันหลังดอกบาน เช่น พันธุ์ชะนี ใช้เวลา 100 105 วัน เป็นต้น การนับวันหรืออายุของผลจะแตกต่าง กันเล็กน้อยในแต่ละปี และในแต่ละท้องถิ่น ขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศ เช่น ถ้าปีใดมีอุณหภูมิเฉลี่ยค่อนข้างสูง ผลทุเรียนจะแก่เร็วกว่าปีที่มี อุณหภูมิเฉลี่ยต่ำกว่า

การประกอบอาหาร



เค้กขอนไม้รสทูเรียน

ผลทุเรียนสามารถทำขนมหวานได้หลากหลาย เช่น ลูกกวาดโบราณของประเทศมาเลเซีย ไอส์ กาจัง (Ais kacang:คล้ายน้ำแข็งใส) โดดล (dodol) ขนมปังสอดใส้ และรวมถึงการดัดแปลงให้ทันสมัยอย่าง, ไอศกรีม, มิลก์เช็ก (milkshake), ขนมใหว้พระจันทร์, เค้กขอนไม้ และ คาปูชิโน นอกจากนี้ยังมี ข้าวเหนียวทุเรียนคือข้าวเหนียวที่นำ ไปนึ่งกับกะทิเสิร์ฟพร้อมทุเรียนสุก ในรัฐซาบะฮ์ ทุเรียนแดงทอดกับหัวหอมและพริก ใช้เป็นเครื่องเคียงใน อาหาร^[43] ทุเรียนแดงเลือดนกใส่ลงใน ข้ายูร์ (sayur) ซุปของประเทศอินโดนีเซียที่ทำมาจากปลาน้ำจืด^[6] อีกัน เบร็งเก็ส (Ikan brengkes) เป็นอาหารที่ทำจากปลาในซอสที่ทำจากทุเรียนซึ่งเป็นอาหารดั้งเดิมในสุมาตรา^[44] เต็มโพ ยะก์ (Tempoyak) เป็นทุเรียนดองที่ใช้ทุเรียนคุณภาพต่ำที่ไม่เหมาะกับการบริโภคสด ๆ^[45] เต็มโพยะก์สามารถรับ ประทานได้ไม่ว่าจะปรุงสุกหรือไม่ก็ได้ เช่น นำไปทำเป็นแกงกะหรี่ เป็นต้น ขัมบัล เต็มโพยะก์ คืออาหารของประเทศ อินโดนีเซียที่ทำจากทุเรียนดอง กะทิ และรวมเข้ากับส่วนผสมที่เผ็ดที่รู้จักกันในชื่อ ขัมบัล (sambal)

ในประเทศไทย มีทุเรียนกวนบรรจุกล่องวางขายอยู่ตามท้องตลาด ถึงแม้ว่าจะมีฟักทองปะปนอยู่ด้วยก็ตาม[41] ผลทุเรียนอ่อนยังสามารถนำไปปรุงอาหารได้เหมือนกับผัก ยกเว้นใน ประเทศฟิลิปปินส์ซึ่งมักใช้ทำขนมหวานมากกว่าที่จะไปทำอาหารคาว ชาวมาเลเซียได้นำทุเรียนมาทำทุเรียนดองและ ทุเรียนแช่อิ่ม เมื่อนำทุเรียนมาบดผสมกับเกลือ หัวหอม และ น้ำส้มสายชู จะเรียกว่า โบเดร์ (boder) เมล็ดของ ทุเรียนสามารถรับประทานได้เมื่อนำมานึ่ง, คั่ว หรือทอดในน้ำมันมะพร้าว เนื้อในมีลักษณะคล้ายเผือกหรือมันเทศ แต่เหนียวกว่า ในเกาะชวาจะหั่นเมล็ดทุเรียนบาง ๆและปรุงด้วยน้ำตาลเหมือนขนมฉาบน้ำตาล เมล็ดทุเรียนที่ยังไม่ ได้ปรุงสุกนั้นมีพิษจากกรดไขมันไซโคลโพรพีน ไม่ควรรับประทาน[46] ใบอ่อนและหน่อของทุเรียนสามารถนำมาทำ อาหารบางอย่างคล้ายผักใบเขียวได้เช่นกัน บางเวลาขี้เล้าจากการเผาเปลือกทุเรียน จะนำไปผสุมในเค้กบางชนิด[41] ดอกของทุเรียนมีการนำมารับประทานในจังหวัดบาตะก์ (Batak) ประเทศอินโดนีเซีย ขณะที่ในหมู่เกาะโมลุกกะมีการนำเปลือกทุเรียนมาใช้เป็นเชื้อเพลิงในรวมควันปลา น้ำต้อยและเกสรของดอกทุเรียนเป็นแหล่งน้ำผึ้งที่สำคัญที่ ผึ้งมาเก็บน้ำหวาน แต่ลักษณะของน้ำผึ้งที่ได้นั้นไม่มีใครรู้[47]



เต็มโพยะก์ เป็นอาหารที่ทำจากทุเรียน ดอง

โภชนาการและสรรพคุณทางยา

ทุเรียนเป็นผลใม้ที่มีน้ำตาลสูง $^{[50]}$ วิตามินซี โพแทสเซียม และกรดอะมิโนซีโรโท เนอร์จิก ทริปโตเฟน $^{[51]}$ และยังเป็นแหล่งของคาริโบไฮเดรต โปรตีน และใขมัน อย่าง ดี $^{[6][13]}$ ทุเรียนถือเป็นแหล่งใขมันสดที่ดีในอาหารไม่ผ่านความร้อนหลาย ๆ ชนิด $^{[52][53]}$ นอกจากนี้ทุเรียนยังมีค่าดัชนีน้ำตาลที่สูงหรือเป็นอาหารที่มีใขมันมาก จึง มีการแนะนำให้บริโภคทุเรียนแต่น้อย $^{[54][55]}$ และทุเรียนยังอุดมไปด้วยกำมะถันและใขมัน ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน $^{[56]}$ เพราะหากกินเข้าไป นอกจากจะทำให้ระดับ น้ำตาลในเลือดสูงขึ้นอย่างรวดเร็วแล้ว ยังทำให้ร้อนในและรู้สึกไม่สบายเนื้อไม่สบายตัว อีกด้วย $^{[57]}$

ในประเทศมาเลเซียสิ่งที่สกัดจากใบและรากใช้เป็นยาลดใช้ได้ น้ำจากใบใช้วาง บนศีรษะของคนป่วยเป็นใช้เพื่อลดใช้[41] รายละเอียดที่สมบูรณ์ที่สุดทางการแพทย์ที่ ใช้ทุเรียนในการรักษาใช้อยู่ในตำรับยาของประเทศมาเลเซีย รวบรวมโดยเบอร์คิลล์ (Burkill) และแฮนนิฟฟ์ (Haniff) ในปี พ.ศ. 2473 โดยสอนให้ผู้อ่านต้มรากของชบา ฮาวาย (Hibiscus rosa-sinensis) กับรากของทุเรียนชนิด Durio zibethinus ลำไย เงาะขนสั้น (Nephelium mutabile) และขนุน และดื่มน้ำที่สกัดออกมาหรือใช้พอก[58]

ในตำราสมุนไพรไทยได้กล่าวไว้ว่า ส่วนต่าง ๆ ของทุเรียนสามารถนำมาใช้เป็น ยาได้ โดยใบมีรสขม เย็นเฝื่อน มีสรรพคุณแก้ไข้ แก้ดีซ่าน ขับพยาธิ และทำให้หนอง แห้ง เนื้อทุเรียนมีรสหวาน ร้อน มีสรรพคุณให้ความร้อน แก้โรคิผิวหนัง ทำให้ฝีแห้ง และขับพยาธิ เปลือกทุเรียนมีรสฝาดเฝื่อนใช้สมานแผล แก้น้ำเหลืองเสีย พุพอง แก้ฝี ตาน ซาง คุมธาตุ แก้คางทูม และไล่ยุงและแมลง ส่วนรากมีรสฝาดขมใช้แก้ไข้และแก้ ท้องร่วง[49]

ในช่วงปี พ.ศ. 2463 มีบริษัทในนครนิวยอร์กได้ทำผลิตภัณฑ์จากผลทุเรียนเรียก ว่า "Dur-India (เดอร์ อินเดีย)" เป็นอาหารเสริม ขายอยู่ที่ราคา US\$9 ต่อหนึ่งโหล แต่ละขวดบรรจุ 63 เม็ด แต่ละเม็ดประกอบไปด้วยทุเรียน พืชสกุลกระเทียมบางชนิด จากอินเดียและวิตามินอี บริษัทได้โฆษณาอาหารเสริมนี้ว่ามันเปี่ยมไปด้วย"พลังงานที่ เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพเข้มข้นในรูปแบบอาหารมากกว่าผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ในโลกที่ สามารถจะมีได้" [41]

ประเพณีความเชื่อ

ทุเรียน (Durio zibethinus)

, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
คุณค่าทางโภ	ชนาการต่อ 100 กรัม (3.5 ออน	ක්)
พลังงาน	615 kJ (147 kcal)	
คาร์โบไฮเดรต	27.09 g	
ใยอาหาร	3.8 g	
ไขมัน	5.33 g	
โปรตีน	1.47 g	
วิตามิน		
	4 6 μg	(0%)
ไทอามีน (ปี ₁)	0.16 มก.	(14%)
ใรโบเฟลวิน (ปี ₂)	0.23 มก.	(19%)
ในอาซิน (บี ₃)	2.5 มก.	(17%)
วิตามินซี	19.7 มก.	(24%)
แร่ธาตุ		
	29 มก.	(3%)
เหล็ก	1.1 มก.	(8%)
ฟอสฟอรัส	34 มก.	(5%)
โพแทสเซียม	436 มก.	(9%)
องค์ประกอบอื่น		
น้ำ 	65 g	
ส่วนรับประท แหล่งข้อมู	อทุเรียนเท่านั้น, สดหรือแช่แข็ง เานไม่ได้: 68% (เปลือกและเมล็ด) ล: USDA Nutrient database ^[48] ¢ คัมภีร์แพทย์สมุนไพร ^[49]	,
μg = <u>۲</u>	หน่วย มโครกรัม ● mg = มิลลิกรัม IU = หน่วยสากล	
ประมาณร้อยละคร่าว ๆ โด	 กยใช้การแนะนำของสหรัฐอเมริกา	าสำหรับผู้ใหญ่

ประชากรในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มีความเชื่อตามการแพทย์จีนโบราณว่า ทุเรียนมีคุณสมบัติที่ก่อให้เกิดความร้อนในร่างกายซึ่งอาจทำให้เกิดภาวะเหงื่อออกมากกว่าปกติ[59] วิธีโบราณที่จะลดผลกระทบจากความร้อนนี้คือรินน้ำลงใน เปลือกทุเรียนหลังจากรับประทานเนื้อแล้วและดื่มน้ำนั้น[38] อีกวิธีหนึ่งคือให้รับประทานทุเรียนพร้อมกับมังคุดเพราะความเชื่อที่ว่ามังคุดมีคุณสมบัติสร้าง ความเย็น นอกจากนั้นก็ยังมีความเชื่อโบราณที่ห้ามสตรีมีครรภ์ หรือผู้ที่มีความดันเลือดสูงรับประทานทุเรียน[24][60]

ในประเทศไทย บางตำรากล่าวว่าทุเรียนเป็นต้นไม้ตามทิศที่ควรปลูกไว้ในบริเวณบ้าน โดยให้ปลูกทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือ เพราะคำว่า "ทุเรียน" มี เสียงพ้องเกี่ยวกับ "การเรียน" จึงหมายถึง "ความเป็นผู้คงแก่วิชาการเรียนรู้หรือเป็นผู้เรียนรู้มาก" ^[61] ในภูมิภาคอื่นมีความเชื่อว่าทุเรียนจะเป็นอันตรายเมื่อรับประทานร่วมกับกาแฟ[38] หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์[10] ความเชื่อข้อหลังนั้นสามารถสืบ สาวกลับไปได้ถึงคริสต์ศตวรรษที่ 18 เมื่อรัมฟิออซกล่าวไว้ว่าไม่ควรดื่มเหล้าหลังจากรับประทานทุเรียนเพราะจะเป็นเหตุให้มีอาการท้องอีดและมีกลิ่นปาก ในปี พ.ศ. 2472 เจ.ดี. กิมเล็ตต์ (J. D. Gimlette) เขียนไว้ใน Malay Poisons and Charm Cures (พิษแห่งมาเลเซียและมนต์บำบัค) ว่า ผลทุเรียนต้องไม่รับ ประทานกับบรั่นดี ในปี พ.ศ. 2524 เจ.อาร์. ครอฟต์ (J. R. Croft) เขียนไว้ใน Bombacaceae: In Handbooks of the Flora of Papua New Guinea (วงศ์ นุ่น: คู่มือพืชพรรณแห่งปาปัวนิวกินี) ว่ามักจะ "รู้สึกไม่สบาย" เมื่อดื่มเหล้าหลังรับประทานทุเรียนเสร็จใหม่ ๆ แต่จากการสืบสวนทางการแพทย์ของความเท็จ จริงของความเชื่อที่ว่านี้ก็ยังไม่สามารถที่จะสรุปได้อย่างเป็นที่แน่นอน[10] แต่การศึกษาของมหาวิทยาลัยซึคุบะในประเทศญี่ปุ่นพบว่าระดับกำมะถันสูงในเนื้อ ทุเรียนเป็นสาเหตุที่ทำให้ร่างกายยับยั้งการสร้างเอนไซม์อัลเดไฮด์ ดีไฮโดรเจเนส ซึ่งทำให้ร่างกายลดความสามารถในการกำจัดสารพิษออกจากร่างกายลงไป ถึง 70%^[62]

ชาวชวาเชื่อว่าทุเรียนมีคุณสมบัติกระตุ้นความต้องการทางเพศ และมีการกำหนดกฎข้อบังคับว่าสิ่งใดหรือสิ่งใดไม่ควรบริโภคพร้อมกับ หรือหลังการ บริโภคทุเรียนเล็กน้อย^[38] ในภาษาอินโดนีเซียมีคำกล่าวว่า durian jatuh sarung naik (ดูรียัน จาอุห์ ซารุง ในก์) ซึ่งแปลว่า "ทุเรียนตกโสร่งก็ถกขึ้น" ซึ่ง เชื่อมโยงกับความเชื่อนี้[63] คำเตือนที่ของคุณสมบัติทางด้านการกระตุ้นความรู้สึกทางเพศของทุเรียนในที่สุดก็แพร่กระจายไปทางตะวันตกอย่างรวดเร็ว — เฮอร์แมน เวตเตอร์ถิง (Herman Vetterling) ปราชญ์สวีเดนบอร์กแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับ "คุณสมบัติกระตุ้นกำหนัด" ของทุเรียนไว้เมื่อต้นคริสต์ ศตวรรษที่ 20^[64]



ผลทุเรียนมีหนามแหลมที่สามารถเรียก เลือดได้

ถ้าผลทุเรียนตกลงมาโดนศีรษะก็จะสามารถทำให้เกิดอาการบาดเจ็บอย่างหนักได้เพราะเป็นของหนัก มีหนาม แหลม และตกจากต้นทุเรียนที่มีความสูงพอสมควร ฉะนั้นจึงมีการแนะนำให้สวมหมวกนิรภัยขณะเก็บผล อัลเฟรด รัสเซล วอลเลซเขียนว่าการตายยากที่จะเกิดขึ้นได้จากบาดแผล เพราะเลือดที่ไหลปริมาณมากที่ไหลออกมาเป็นการ ป้องกันการอักเสบที่อาจจะเกิดขึ้นได้ไปในตัว^[33] โดยทั่วไปมีคำกล่าวกันว่าทุเรียนมีตาเพราะจะไม่ตกยามกลางวันที่ อาจจะทำให้มีผู้ได้รับบาดเจ็บได้<u>[65]</u> มีคำกล่าวในประเทศอินโดนีเซียว่า ketibaan durian runtuh (กะติบบาอัน ดูรี ยัน รุนตุท์) ซึ่งแปลได้ว่า "รับทุเรียนตก" หมายถึงได้รับโชคหรือเคราะห์แบบไม่คาดฝัน[66] แต่กระนั้นป้ายเตือนไม่ ให้ยืนอยู่ใต้ต้นทุเรียนนานนักก็พบได้ในประเทศอินโดนีเซีย[67]

ในช่วงปี พ.ศ. 2503 ก็มีการพบทุเรียนแบบไร้หนามที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติหลายชนิดในป่าในดาเวา ประเทศ ฟิลิปปินส์ ผลที่ได้จากการเพาะเมล็ดจากทุเรียนที่ว่านี้ก็ไม่มีหนามด้วยเช่นกัน[10] ด้วยเหตุที่ตามปกติแล้วหนาม ทุเรียนพัฒนามาจากเกล็ดซึ่งในทุเรียนที่ไม่มีหนามก็จะเป็นเพียงเกล็ด ฉะนั้นจึงสามารถทำให้ผลิตทุเรียนไร้หนามได้

โดยการขดเกล็ดออกก่อนที่ผลจะโตเต็มที่^[10]

อิทธิพลต่อศิลปวัฒนธรรม

ทุเรียนเป็นที่รู้จักกันว่าเป็น "ราชาแห่งผลไม้" [4][5][6] ฉายานี้คาดว่าน่าจะมาจากรูปร่างที่น่ากลัวและกลิ่นที่ รุนแรงของทุเรียน หรืออาจเป็นเพราะลักษณะภายนอกของผลที่เป็นหนามคล้ายมงกุฎของพระราชา และเนื้อในที่มี รสชาติอร่อยที่ยากจะหาผลไม้อื่นมาเทียบ [4] ในประเทศในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ทุเรียนเป็นอาหารในชีวิต ประจำวันและได้รับแสดงในสื่อที่สอดคล้องกับแนวคิดตามวัฒนธรรมที่มีในท้องถิ่น ทุเรียนเป็นสัญลักษณ์นามธรรม ตามธรรมชาติของความน่าเกลียดและความสวยงาม ในฮ่องกง ภาพยนตร์ที่ฉายในปี พ.ส. 2543 ของผู้กำกับฟรุท ชาน (Fruit Chan) ชื่อ "Durian Durian (ทุเรียน ทุเรียน)" (榴飄飄, lau lin piu piu) และชื่อเล่นสำหรับความ สะเพร่าแต่น่ารักที่ตั้งให้ตัวเอกภาพยนตร์โทรทัศน์แนวตลกของสิงคโปร์ชื่อ "Durian King (ราชาทุเรียน)" แสดงโด ยอาร์เดรียน แปง (Adrian Pang) [68] นอกจากนั้น รูปทรงประหลาดของโรงละครริมอ่าวในประเทศสิงคโปร์บ่อยครั้ง ที่คนท้องถิ่นเรียกว่า "ทุเรียน" [68] และ "The Big Durian (ทุเรียนใหญ่)" เป็นชื่อเล่นของกรุงจาการ์ตา อินโดนีเซีย [69]



โรงละครริมอ่าวในประเทศสิงคโปร์, ชื่อเล่น "ทุเรียน"

หนึ่งในรายชื่อพายุที่ถูกตั้งเป็นชื่อภาษาไทยที่ตั้งให้พายุหมุนเขตร้อนจากตะวันตกเฉียงเหนือของมหาสมุทร แปซิฟิกคือ "ทุเรียน"^[70] ซึ่งถอดชื่อออกหลังจากพายุลูกที่สองที่ใช้ชื่อนี้ในปี พ.ศ. 2549 ทุเรียนเป็นผลใม้ที่สัตว์ป่าหลายชนิดชื่นชอบ บางเวลาทุเรียนยัง แสดงถึงสัตว์ลึกลับในมุมมองของมนุษย์อย่างในตำนานของโอรัง มาวัส (Orang Mawas) ไอ้ตืนโตฉบับมาเลเซีย และฉบับสุมาตรา โ<u>อรัง เป็นเดาะก์</u> (Orang Pendek) ซึ่งทั้งคู่ถูกอ้างว่าชอบกินทุเรียน^{[71][72]}

อ้างอิง

- 1. "GRIN Taxonomy for Plants Durio". กรมวิชาการเกษตรสหรัฐอเมริกา.
- 2. "Angiosperm Phylogeny Website Malvales". สวนพฤกษศาสตร์รัฐมิสซูรี.
- 3. พเยาว์ อินทสุวรรณ. อนุกรมวิธานพืช. พิมพ์ครั้งที่ 2. มหาวิทยาลัยทักษิณ. 2552
- 4. วันดี กฤษณพันธ์, *สมุนไพรน่ารู้*, สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, พิมพ์ครั้งที่ 3 พ.ศ. 2541
- 5. *สุขภาพดีด้วยสมุนไพรใกล้ตัว*, โครงการสมุนไพรเพื่อการพึ่งตนเอง, สำนักพิมพ์ ประพันธ์สาส์น กรกฎาคม พ.ศ. 2541
- 6. Heaton, Donald D. (2006). A Consumers Guide on World Fruit. BookSurge Publishing. pp. หน้า 54-6. ISBN 1419639552.
- 7. พจนานุกรมภาษาอังกฤษ ฉบับออกซฟอร์ด. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยออกซฟอร์ด. 1897. "durion, ชื่อในภาษามลายูของพืช"
- 8. Huxley, A. (Ed.) (1992). New RHS Dictionary of Gardening. Macmillan. ISBN 1-56159-001-0.

แหล่งข้อมูลอื่น

- Germplasm Resources Information Network: Durio (http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/splist.pl?4046) (อังกฤษ)
- Durio zibethinus (Bombacaceae) (http://www.montosogardens.com/durio_zibethinus.htm) (อังกฤษ)
- Durian Palace (http://www.durianpalace.com/) (อังกฤษ)
- Video: แกะเปลือกทูเรียนอย่างไร (https://youtube.com/watch?v=VWrhD0uyMQU) (อังกฤษ)

■ การปลูกทุเรียน (http://web.archive.org/20071114015254/www.geocities.com/psplant/pomo06) (ไทย)

ดึงข้อมูลจาก "https://th.wikipedia.org/w/index.php?title=ทุเรียน&oldid=8616183"

หน้านี้แก้ไขล่าสุดเมื่อวันที่ 3 ธันวาคม 2562 เวลา 21:51 น.

อนุญาตให้เผยแพร่ภายใต้สัญญาอนุญาตครีเอทีฟคอมมอนส์ แบบแสดงที่มา-อนุญาตแบบเดียวกัน และอาจมีเงื่อนไขเพิ่มเติม ดูรายละเอียดที่ <u>ข้อกำหนดการใช้งาน</u> Wikipedia® เป็นเครื่องหมายการค้าจดทะเบียนของมูลนิธิวิกิมีเดีย องค์กรไม่แสวงผลกำไร

ติดต่อเรา