

ทุเรียน

จากวิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี

ทุเรียน เป็นไม้ผลในวงศ์ฝ้าย (Malvaceae) ในสกุลทุเรียน (*Durio*)^{[2][1]} (ถึงแม้ว่านักอนุกรมวิธานบางคนจัดให้อยู่ในวงศ์ทุเรียน (Bombacaceae)^[3] ก็ตาม^[1]) เป็นผลไม้ซึ่งได้ชื่อว่าเป็นราชาของผลไม้^{[4][5][6]} ผลทุเรียนมีขนาดใหญ่และมีหนามแข็งปกคลุมทั่วเปลือก อาจมีขนาดยาวถึง 30 ซม. และอาจมีเส้นผ่าศูนย์กลางยาวถึง 15 ซม. โดยทั่วไปมีน้ำหนัก 1-3 กิโลกรัม ผลมีรูปรีถึงกลม เปลือกมีสีเขียวถึงน้ำตาล เนื้อในมีสีเหลืองซีดถึงแดง แตกต่างกันไปตามสปีชีส์

ทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีกลิ่นเฉพาะตัว ซึ่งเป็นส่วนผสมของสารระเหยที่ประกอบไปด้วยเอสเทอร์ คีโตน และสารประกอบกำมะถัน บางคนบอกว่าทุเรียนมีกลิ่นหอม ในขณะที่บางคนบอกว่ามีกลิ่นเหม็นรุนแรงจนถึงขั้นระคายเคืองตา ทำให้มีการห้ามนำทุเรียนเข้ามาในโรงแรมและการขนส่งสาธารณะในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีน้ำตาลสูง ทั้งยังอุดมไปด้วยกำมะถันและไขมัน จึงไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยเป็นเบาหวาน

ทุเรียนเป็นพืชพื้นเมืองของบรูไน อินโดนีเซีย และมาเลเซีย และเป็นที่รู้จักในโลกตะวันตกมาประมาณ 600 ปีมาแล้ว ในคริสต์ศตวรรษที่ 19 นักธรรมชาติวิทยาชาวอังกฤษ อัลเฟรด รัสเซล วอลเลซ ได้พรรณนาถึงทุเรียนว่า "เนื้อในมันเหมือนคัสตาร์ดอย่างมาก รสชาติคล้ายอาลมอนด์" เนื้อในของทุเรียนกินได้หลากหลายไม่ว่าจะห่าม หรือสุกงอม ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มีการนำทุเรียนมาทำอาหารได้หลายอย่าง ทั้งเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน แม้แต่เมล็ดก็ยังรับประทานได้เมื่อทำให้สุก

ทุเรียนมีมากกว่า 30 ชนิด มีอย่างน้อย 9 ชนิดที่รับประทานได้ แต่มีเพียง *Durio zibethinus* เพียงชนิดเดียวเท่านั้น ที่ได้รับความนิยมทั่วโลก จนมีตลาดเป็นสากล ในขณะที่ทุเรียนชนิดที่เหลือมีขายแค่ในท้องถิ่นเท่านั้น ทุเรียนมีสายพันธุ์ประมาณ 100 สายพันธุ์ให้ผู้บริโภคเลือกรับประทาน นอกจากนี้ยังมีราคาสูงอีกด้วย ส่วนในประเทศไทยพบทุเรียนอยู่ 5 ชนิด

เนื้อหา

ศัพทมูลวิทยา

ประวัติ

ประวัติทุเรียนในประเทศไทย

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

การขยายพันธุ์

สปีชีส์

สายพันธุ์

พันธุ์ทุเรียนในประเทศไทย

การเพาะปลูกและการค้า

พืชสวน

รสชาติและกลิ่น

ความสุกงอมและการเลือกซื้อ

การใช้ประโยชน์

การประกอบอาหาร

โภชนาการและสรรพคุณทางยา

ประเพณีความเชื่อ

อิทธิพลต่อศิลปวัฒนธรรม

อ้างอิง

แหล่งข้อมูลอื่น

ศัพทมูลวิทยา

ทุเรียน01_[]



การจำแนกชั้นทางวิทยาศาสตร์

อาณาจักร: พืช

ไม่ถูกจัดอันดับ: พืชดอก

ไม่ถูกจัดอันดับ: พืชใบเลี้ยงคู่แท้

ไม่ถูกจัดอันดับ: โรสิด

อันดับ: ชบา

วงศ์: ชบา

วงศ์ย่อย: Helicteroideae

สกุล: ***Durio*** L.

สปีชีส์

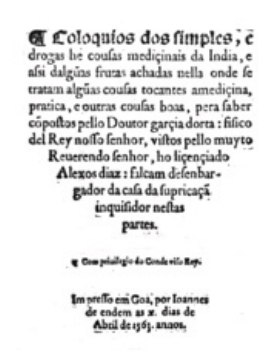
จัดจำแนกแล้วมากกว่า 30 สปีชีส์

ชื่อพ้อง

Lahia Hassk.^[1]

คำว่า *ทุเรียน* (*durian*) มาคำจากภาษามลายู คือคำว่า *duri* (หนาม) มารวมกับคำต่อท้าย *-an* (เพื่อสร้างเป็นคำนามในภาษามลายู)^{[7][8]} *D. zibethinus* เป็นเพียงชนิดเดียวที่มีการปลูกเลี้ยงในเชิงการค้าเป็นพื้นที่ขนาดใหญ่และนอกถิ่นกำเนิด ในทุเรียนชนิด *zibethinus* ได้ชื่อมาจากชะมดแผงหางปล้อง (*Viverra zibetha*) มีความเชื่อแต่ไม่มีหลักฐานยืนยัน ว่าชื่อนี้ตั้งโดยลินเนียสซึ่งมาจากชะมดชอบทุเรียนมากจนมีการนำไปเป็นเหยื่อล่อในการดักจับชะมด หรืออาจเป็นเพราะทุเรียนมีกลิ่นคล้ายชะมด^[9]

ประวัติ



Coloquios dos Simples e Drogas da India (1563)

ในคริสต์ศตวรรษที่ 16 ชาวโปรตุเกสได้นำทุเรียนชนิด *D. zibethinus* เข้ามาสู่ชิลอน และนำเข้ามาอีกหลายครั้งในภายหลัง ในทวีปอเมริกามีการปลูกทุเรียนเช่นกัน แต่จำกัดอยู่แค่ในสวนพฤกษศาสตร์เท่านั้น ต้นกล้าต้นแรกถูกส่งจากสวนพฤกษศาสตร์หลวงเมืองคิวมาสู่โอกุสต์ แซ็งต์-อารอม็อง (Auguste Saint-Arroman) แห่งคอมินีกาในปี พ.ศ. 2427^[13]

ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีการเพาะปลูกทุเรียนในท้องถิ่นมากกว่าศตวรรษ ตั้งแต่ช่วงหลังของคริสต์ศตวรรษที่ 18 และปลูกในเชิงพาณิชย์ในกลางคริสต์ศตวรรษที่ 20^[10] ใน *My Tropic Isle (เกาะเมืองร้อนของฉัน)* ของเอ็ดมันด์ เจมส์ แบนฟิลด์ (Edmund James Banfield) นักประพันธ์และนักธรรมชาติวิทยาชาวออสเตรเลีย กล่าวว่า ในตอนต้นคริสต์ศตวรรษที่ 20 เพื่อนของเขาจากประเทศสิงคโปร์ส่งเมล็ดทุเรียนมาให้ เขาปลูกและดูแลบนเกาะเขตร้อนของเขาจนออกขายฝั่งตอนเหนือของรัฐควีนส์แลนด์^[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 (ทฤษฎีทุเรียนหรือต้นกำเนิดของต้นไม้ยุคใหม่)* ทฤษฎีของเขากล่าวถึงการแพร่กระจายเมล็ดพันธุ์โดยสัตว์ (เป็นการล่อให้สัตว์เข้ามากินผลและลำเลียงเมล็ดไปในกระเพาะของสัตว์) เกิดขึ้นก่อนวิธีอื่นในการแพร่กระจายเมล็ดพันธุ์ และบรรพบุรุษดั้งเดิมของสกุลทุเรียนได้ใช้วิธีนี้ในการแพร่กระจายเมล็ดพันธุ์เป็นวิธีแรกสุด โดยเฉพาะในทุเรียนแดงที่เป็นตัวอย่างผลไม้โบราณของพืชดอก^[15]

ตั้งแต่ช่วงต้นของช่วงปี พ.ศ. 2533 ความต้องการทุเรียนภายในประเทศและในระดับสากลในพื้นที่ของสมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เพิ่มขึ้นอย่างมาก บางส่วนนั้นเกิดจากความมั่งคั่งที่เพิ่มขึ้นในเอเชีย^[10]

ประวัติทุเรียนในประเทศไทย

ในหนังสือเกี่ยวกับประเทศไทยสมัยอยุธยา ที่เขียนขึ้นโดยซิมง เดอ ลา ลูแบร์ (Simon de la Loubère) หัวหน้าคณะราชทูตจากประเทศฝรั่งเศสในสมัยนั้น ตีพิมพ์เมื่อ พ.ศ. 2336 ตอนหนึ่งได้ระบุเรื่องเกี่ยวกับทุเรียนไว้ว่า *"ทุเรียน (Durion) หรือที่ชาวสยามเรียกว่า “ทุลเรียน” (Tourrion) เป็นผลไม้ที่นิยมกันมากในแถบนี้..."*^[16]

จากหลักฐานดังกล่าว แสดงให้เห็นว่า มีการปลูกทุเรียนในภาคกลางของประเทศไทยตั้งแต่สมัยอยุธยา ส่วนจะเข้ามาจากที่ไหน และโดยวิธีใด ไม่ปรากฏหลักฐาน แต่น่าเชื่อถือได้ว่า เป็นการนำมาจากภาคใต้ของประเทศไทยนั่นเอง^[16]

ในสมัยรัตนโกสินทร์ พระยาแพทยพงศาวตวิสุทธาธิบดี (สุน สุนทรเวช) ได้กล่าวถึงการแพร่กระจายพันธุ์ของทุเรียนจากจังหวัดนครศรีธรรมราชมายังกรุงเทพมหานคร ตั้งแต่ประมาณ พ.ศ. 2318 ในระยะต้นเป็นการขยายพันธุ์ด้วยเมล็ดและพัฒนามาเป็นปลูกด้วยกิ่งตอน จากพันธุ์ดี 3 พันธุ์ คือ อีบารทองสุก และการะเกด สำหรับผู้ที่หากิ่งตอนจากพันธุ์ดีทั้ง 3 พันธุ์ไม่ได้ จึงใช้เมล็ดจากทั้ง 3 พันธุ์นั้นปลูก ทำให้เกิดทุเรียนลูกผสมขึ้นมากมาย ซึ่งรายชื่อพันธุ์ทุเรียนเท่าที่รวบรวมได้จากเอกสารได้ มีถึง 227 พันธุ์^[16]

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ทุเรียนเป็นไม้ผลยืนต้นไม่ผลัดใบ ลำต้นตรง สูง 25-50 เมตรขึ้นกับชนิด^[10] แตกกิ่งเป็นมุมแหลม ปลายกิ่งตั้งกระจายกิ่งกลางลำต้นขึ้นไป เปลือกขนนอกของลำต้นสีเทาแก่ ผิวขรุขระหลุดลอกออกเป็นสะเก็ด ไม่มียาง ใบเป็นใบเดี่ยว เกิดกระจายทั่วกิ่ง เกิดเป็นคู่อยู่ตรงกันข้ามระนาบเดียวกัน ก้านใบกลมยาว 2—4 ซม. แผ่นใบรูปไข่แกมขอบขนานปลายใบใบเรียวแหลม ยาว 10-18 ซม. ผิวใบเรียบลื่น มีไขนวล ใบด้านบนมีสีเขียว ท้องใบมีสีน้ำตาลเส้นใบด้านล่างนูนเด่น ขอบใบเรียบ ดอกเป็นดอกช่อ มี 3-30 ช่อบนกิ่งเดียวกัน เกิดตามลำต้น และกิ่งก้านยาว 1—2 ซม. ลักษณะดอกสมบูรณ์เพศ มีกลีบเลี้ยงและมีกลีบดอก 5 กลีบ (บางครั้งอาจมี 4 หรือ 6 กลีบ) มีสีขาวหอม ลักษณะดอกคล้ายระฆัง มีช่วงเวลาออกดอก 1-2 ครั้งต่อปี ช่วงเวลาออกดอกขึ้นกับชนิด สายพันธุ์ และสถานที่ปลูกเลี้ยง โดยทั่วไปทุเรียนจะให้ผลเมื่อมีอายุ 4-5 ปี โดยจะออกตามกิ่งและสูกหลังจากผสมเกสรไปแล้ว 3 เดือน ผลเป็นผลสดชนิดผลเดี่ยว อาจยาวมากกว่า 30 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลางอาจยาวกว่า 15 ซม. มีน้ำหนัก 1-3 กก.^[10] เป็นรูปรีถึงกลม เปลือกทุเรียนมีหนามแหลมเมื่อแก่ผลมีสีเขียว เมื่อสุกมีสีน้ำตาลอ่อน แตกตามแต่ละส่วนของผลเรียกเป็นพู เนื้อในมีตั้งแต่สีเหลืองอ่อนถึงแดง ขึ้นกับชนิด^[10] เนื้อในจะนิ่ม กิ่งอ่อนถึงแข็ง มีรสหวาน เมล็ดมีเยื่อหุ้ม กลมรี เปลือกหุ้มสีน้ำตาลผิวเรียบ เนื้อในเมล็ดสีขาว รสชาติฝาด

การขยายพันธุ์



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



ดอกของทุเรียนปกติจะหุบในช่วงกลางวัน

ดอกทุเรียนมีขนาดใหญ่ อ่อนนุ่ม และมีน้ำต้อยมาก มีกลิ่นแรง เปรี๊ยะเหมือนเนย โดยทั่วไปเกสรจะผสมโดยค้างคาวบางชนิดที่กินน้ำต้อยและเรณู^[17] จากการศึกษาในประเทศมาเลเซียในช่วงปี พ.ศ. 2513 การผสมเกสรของทุเรียนเกือบทั้งหมดเกิดจากค้างคาวผลไม้ถ้ำ (*Eonycteris spelaea*)^[10] แต่การศึกษาในปี พ.ศ. 2539 ในทุเรียน 2 ชนิดคือ *D. grandiflorus* และ *D. oblongus* เกสรผสมโดยนกกินปัสси ส่วน *D. kutejensis* ผสมโดยผึ้งหลวง, นก และ ค้างคาว^[18] ในการปลูกเลี้ยงเพื่อการค้านิยมขยายพันธุ์ด้วยการเสียบยอด^[19]

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] แต่อย่างไรก็ตามอาจจะมีอีกหลายชนิดที่สามารถรับประทานได้เช่นกัน เพียงแต่ยังไม่มีการทดสอบ^[10] และมีเพียง *Durio zibethinus* ชนิดเดียวเท่านั้น ที่ได้รับความนิยมทั่วโลก มีตลาดเป็นสากล ทุเรียนชนิดที่เหลือมีขายแค่ในพื้นที่เท่านั้น



ต้นทุเรียน เมื่อเทียบความสูงกับมนุษย์

ในประเทศไทยพบทุเรียนอยู่ 5 ชนิดคือ ทุเรียนรากขา (*D. graveolens*), ทุเรียนนก (*D. griffithii*), ชาเรียน (*D. lowianus*), ทุเรียนป่า (*D. mansonii*) และ ทุเรียน (*D. zibethinus*) ซึ่ง *D. zibethinus* มีชื่อท้องถิ่นอื่น ๆ อีกคือ "คือแย" (มลายู ใต้), "เรียน" (ใต้), "มะทุเรียน" (เหนือ)^[20]

สายพันธุ์

เป็นเวลาหลายศตวรรษมาแล้วทุเรียนที่เพาะปลูกมากมายหลายชนิดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ใช้การขยายพันธุ์แบบไม่อาศัยเพศ โดยใช้ทุเรียนต้นที่ให้ผลดีมีรสอร่อยมาขยายพันธุ์โดยการเสียบยอด ทาบกิ่ง ตัดตา และตอนกิ่ง^{[16][21]} แต่ละพันธุ์ก็มีความเด่นที่ต่างกัน อย่างความต่างของรูปทรงผล เช่น หนาม เป็นต้น^[10] ทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกรับประทานได้ตามความพึงพอใจถึงแม้ว่าจะมีราคาสูงกว่าอีกพันธุ์หนึ่งในตลาดก็ตาม^[22]



ทุเรียนต่างพันธุ์กันบ่อยครั้งจะมีสีต่างกัน D101 (ขวา) มีสีเหลืองเข้มทำให้สามารถแยกออกจากอีกพันธุ์ (ซ้าย) ได้ อย่างชัดเจน

สายพันธุ์ส่วนใหญ่มีชื่อเรียกและรหัสหมายเลขที่ขึ้นต้นด้วย "D" เช่น กบ (D99), ชะนี (D123), ทุเรียนเขียว (D145), ก้านยาว (D158), หมอนทอง (D159), กระดุมทอง และที่ไม่มีชื่อเรียก ได้แก่ D24 และ D169 แต่ละสายพันธุ์มีรสชาติและกลิ่นต่างกัน มี *D. zibethinus* มากกว่า 200 สายพันธุ์ในไทย ชาวสวนนิยมนำพันธุ์ชนิมาทำเป็นต้นต่อเพราะเป็นพันธุ์ที่ทนทานต่อเชื้อรา *Phytophthora palmivora* ในจำนวนสายพันธุ์ทั้งหมดในประเทศไทยมีเพียง 4 พันธุ์เท่านั้นที่นิยมปลูกเชิงพาณิชย์ คือ ชะนี, กระดุมทอง, หมอนทอง และก้านยาว^[10] ส่วนในมาเลเซียมีมากกว่า 100 สายพันธุ์^[23]

เมื่อเร็ว ๆ นี้ ดร.ทรงพล สมศรี นักวิชาการเกษตร 8 จากสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร ได้ผสมพันธุ์ทุเรียนกว่า 90 พันธุ์จนได้พันธุ์ จันทบุรี 1 ซึ่งเป็นทุเรียนลูกผสมระหว่างพันธุ์ชะนีกับพันธุ์หมอนทอง เป็นพันธุ์ที่ไม่มิกกลิ่นรุนแรง^[24] ส่วนลูกผสมอื่น ๆ เช่น จันทบุรี 3 ซึ่งเป็นทุเรียนลูกผสมระหว่างพันธุ์ชะนีกับพันธุ์ก้านยาว จะมีกลิ่นแรงและจะมีกลิ่นต่อไปอีก 3 วันหลังเก็บผลแล้ว ซึ่งสามารถทำการขนส่งได้ง่ายขึ้น^{[24][25]}

พันธุ์ทุเรียนในประเทศไทย

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

- กลุ่มกบ** มีลักษณะใบรูปไข่ขอบขนาน ปลายใบแหลมโค้ง ฐานใบกลมมน ทรงผลมี 3 ลักษณะคือ กลม กลมรี และกลมแบน หนามผลมีลักษณะโค้งงอ จำแนกพันธุ์ได้ 46 พันธุ์ เช่น กบตาดำ กบทองคำ กบวัดเพลง กบก้านยาว
- กลุ่มลวง** มีลักษณะใบแบบป้อมกลางใบ ปลายใบเรียวแหลม ฐานใบแหลมและมน ทรงผลมี 2 ลักษณะ คือ ทรงกระบอก และรูปรี หนามผลมีลักษณะเว้า จำแนกพันธุ์ได้ 12 พันธุ์ เช่น ลวงทอง ชะนี สายหยุด ชะนีก้านยาว
- กลุ่มก้านยาว** มีลักษณะใบแบบป้อมปลายใบ ปลายใบเรียวแหลม ฐานใบเรียว ทรงผลเป็นรูปไข่กลับและกลม หนามผลมีลักษณะนูน จำแนกพันธุ์ได้ 8 พันธุ์ เช่น ก้านยาว ก้านยาววัดสัก ก้านยาวพวง
- กลุ่มกำป็น** มีลักษณะใบยาวเรียว ปลายใบเรียวแหลม ฐานใบแหลม ทรงผลเป็นทรงขอบขนาน หนามผลมีลักษณะแหลมตรง จำแนกพันธุ์ได้ 13 พันธุ์ เช่น กำป็นเหลือง กำป็นแดง ปิ่นทอง หมอนทอง
- กลุ่มทองย้อย** มีลักษณะใบแบบป้อมปลายใบ ปลายใบเรียวแหลม ฐานใบมน ทรงผลเป็นรูปไข่ หนามผลมีลักษณะนูนปลายแหลม จำแนกพันธุ์ได้ 14 พันธุ์ เช่น ทองย้อยเดิม ทองย้อยฉัตร ทองใหม่
- กลุ่มเบ็ดเตล็ด** เป็นทุเรียนที่จำแนกลักษณะพันธุ์ได้ไม่แน่ชัด มีอยู่ถึง 83 พันธุ์ เช่น กะเทยเนื้อขาว กะเทยเนื้อแดง กะเทยเนื้อเหลือง
- กลุ่มลา** เป็นทุเรียนไร้หนาม พันธุ์หายากจากอเมริกา

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

- พันธุ์กระดุม** ผลจะมีขนาดค่อนข้างเล็ก น้ำหนักประมาณ 1 กิโลกรัม ผลมีลักษณะค่อนข้างกลมด้านหัวและด้านท้ายผลค่อนข้างป้าน ก้นผลมนเล็กน้อย หนามเล็กสั้นและถี่ ขั้วค่อนข้างเล็กและสั้น ลักษณะของพูเต็มสมบูรณ์ ร่องพูค่อนข้างลึก เนื้อละเอียดอ่อนนุ่มสีเหลืองอ่อน เนื้อค่อนข้างบาง รสชาติหวานไม่ค่อยมัน ละง่ายเมื่อสุกจัด เมล็ดมีขนาดใหญ่
- พันธุ์ชะนี** (D123) ผลมีขนาดปานกลางถึงใหญ่ น้ำหนักประมาณ 2.5-3 กิโลกรัม ผลมีรูปทรงหอคด กล่าวคือ กลางผลป่อง หัวเรียว ก้นตัด ร่องพูค่อนข้างลึกเห็นได้ชัด ขั้วผลใหญ่และสั้น เนื้อละเอียด สีเหลืองจัดเกือบเป็นสีจำปา ปริมาณมาก รสชาติหวานมัน เมล็ดค่อนข้างเล็กและมี

จำนวนเมล็ดน้อย

- **พันธุ์หมอนทอง (D159)** ผลมีขนาดใหญ่ น้ำหนักประมาณ 3-4 กิโลกรัม ทรงผลค่อนข้างยาวมีป้าผล ปลายผลแหลม พุ่มไม้ไม่ค่อยเต็มทุกพุ่ม หนามแหลมสูง ฐานหนามเป็นเหลี่ยม ระหว่างหนามใหญ่จะมีหนามเล็กวางแฉกอยู่ทั่วไป ซึ่งเรียกหนามชนิดนี้ว่า เขี้ยววง ก้านผลใหญ่แข็งแรง ช่วงกลางก้านผลจนถึงปากปลิงจะฉ่ำใหญ่เป็นทรงกระบอก เนื้อหนาสีเหลืองอ่อนละเอียด เนื้อค่อนข้างแห้งไม่ฉ่ำติดมือ รสชาติหวานมัน เมล็ดน้อยและลีบเป็นส่วนใหญ่
- **พันธุ์ก้านยาว (D158)** ผลมีขนาดปานกลาง น้ำหนักประมาณ 3 กิโลกรัม ทรงผลกลมเห็นพูไม่ชัดเจน พุ่มเต็มทุกพุ่ม หนามเล็กถี่สั้นสม่ำเสมอทั้งผล ก้านผลใหญ่และยาวกว่าพันธุ์อื่นๆ เนื้อละเอียดสีเหลืองหนาปานกลาง รสชาติหวานมัน เมล็ดมากค่อนข้างใหญ่

การเพาะปลูกและการค้า



แผงขายทุเรียนในสิงคโปร์

ทุเรียนเป็นพืชพื้นเมืองของอินโดนีเซีย, มาเลเซีย และบรูไน แต่สำหรับแนวคิดที่ว่า ทุเรียนเป็นพืชพื้นเมืองของฟิลิปปินส์ด้วยหรือไม่นั้นยังคงเป็นที่โต้แย้งกันอยู่^[10] ทุเรียนนั้นขึ้นได้ดีในดินร่วนซุยหรือดินร่วนปนทราย ชอบแสงแดด ชอบน้ำปานกลาง สามารถเจริญเติบโตในพื้นที่ที่มีภูมิอากาศแบบร้อนชื้น และจะชะงักหยุดเจริญเติบโตเมื่ออุณหภูมิเฉลี่ยต่ำกว่า 22 °C (72 °F)^[11] ทุเรียนจะให้ผลผลิตหลังการปลูก 5-6 ปี ช่วงอายุที่ให้ผลผลิตสูงประมาณ 10 ปีขึ้นไป

ศูนย์กลางความหลากหลายทางระบบนิเวศของทุเรียนนั้นอยู่ที่เกาะบอร์เนียว ซึ่งมีทุเรียนรับประทานได้อย่าง *D. zibethinus*, *D. dulcis*, *D. graveolens*, *D. kutejensis*, *D. oxleyanus* และ *D. testudinarum* ซึ่งมีขายเฉพาะในตลาดท้องถิ่นเท่านั้น ในบรูไน ทุเรียนชนิด *D. zibethinus* ไม่มีการปลูกเชิงการค้า เพราะผู้บริโภคนิยมรับประทานทุเรียนชนิดอื่นมากกว่า อย่างชนิด *D. graveolens*, *D. kutejensis* และ *D. oxleyanus* ชนิดเหล่านี้มีการกระจายพันธุ์ทั่วบรูไนร่วมกับชนิดอื่น ๆ อย่าง *D. testudinarum* และ *D. dulcis* ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความหลากหลายทางระบบนิเวศที่สูงมาก^[26]

ถึงแม้ว่าทุเรียนจะไม่มีถิ่นกำเนิดในไทยแต่ก็สามารถปลูกได้ในทุกพื้นที่ของประเทศ ประเทศไทยเป็นหนึ่งในผู้ส่งออกหลักในการส่งออกทุเรียน จากผลผลิต 781,000 ตันที่ผลิตได้ในประเทศไทย จากผลผลิตรวมทั่วโลก 1,400,000 ตัน และในปี พ.ศ. 2542 มีการส่งออกถึง 111,000 ตัน^[27] ประเทศมาเลเซียและประเทศอินโดนีเซียเป็นอันดับรองลงมา แต่ละประเทศมีผลผลิตประมาณ 265,000 ตัน ซึ่งในจำนวนนี้ มาเลเซียส่งออกผลผลิต 35,000 ตัน^[27] ในประเทศไทย จังหวัดจันทบุรีมีการจัดงานมหกรรมทุเรียนโลกในเดือนพฤษภาคมทุกปี แต่เพียงจันทบุรีจังหวัดเดียวก็มีผลผลิตถึงครึ่งหนึ่งของผลผลิตรวมในประเทศไทย^{[28][29]} ในประเทศฟิลิปปินส์ ศูนย์กลางการปลูกทุเรียนอยู่ที่จังหวัดดาเวา เทศกาลดาเวาวัน (Kadayawan) เป็นการเฉลิมฉลองประจำปีในเมืองดาเวาที่มีสิ่งที่เป็นลักษณะเด่นของเมืองอย่างทุเรียนรวมอยู่ด้วย สถานที่อื่นที่มีการปลูกทุเรียนก็มี กัมพูชา, ลาว, เวียดนาม, พม่า, อินเดีย, ศรีลังกา, แคริบเบียน, รัฐฟลอริดา, รัฐฮาวาย, ปาปัวนิวกินี, โพลินีเซีย, มาดากัสการ์, ตอนใต้ของจีน (เกาะไหหลำ), ตอนเหนือของออสเตรเลีย, และสิงคโปร์



ทุเรียนในถุงตาข่ายโดยไม่แช่เย็น ซึ่งขายอยู่ที่ตลาดในรัฐแคลิฟอร์เนีย

มีการนำทุเรียนเข้าสู่ออสเตรเลียในตอนต้นของช่วงปี พ.ศ. 2503 และมีการนำเข้าต้นพันธุ์ (ขยายพันธุ์แบบไม่อาศัยเพศ) ครั้งแรกในปี พ.ศ. 2518 มีการนำทุเรียนชนิด *D. zibethinus* มากกว่า 30 พันธุ์และทุเรียน 6 ชนิดเข้ามาในประเทศออสเตรเลียหลังจากนั้น^[30] ประเทศจีนเป็นประเทศผู้นำเข้าหลัก มีการซื้อถึง 65,000 ตันในปี พ.ศ. 2542 ตามมาด้วยประเทศสิงคโปร์ 40,000 ตัน และประเทศไต้หวัน 5,000 ตันในปีเดียวกัน สหรัฐอเมริกามีการนำเข้าทุเรียน 2,000 ตัน ส่วนมากอยู่ในรูปแบบแช่เย็น และประชาคมยุโรปมีการนำเข้า 500 ตัน^[27]



เนื้อทุเรียนบรรจุห่อสำหรับขาย

ทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีผลผลิตเป็นฤดูกาล ไม่เหมือนผลไม้เมืองร้อนอื่น ๆ อย่างเช่น มะละกอ ซึ่งหาทานได้ตลอดปี ในมาเลเซียตะวันตกและสิงคโปร์ ปกติแล้วฤดูกาลของทุเรียนจะอยู่เดือนมิถุนายนถึงสิงหาคม ซึ่งตรงกับม้งคุด^[10] ในไทยฤดูกาลของทุเรียนในภาคตะวันออก คือ เดือนเมษายนถึงมิถุนายน และภาคใต้คือเดือนมิถุนายนถึงสิงหาคม ทุเรียนจะมีราคาสูงกว่าเมื่อเทียบกับผลไม้ชนิดอื่น เช่น ในสิงคโปร์ ซึ่งมีความต้องการในทุเรียนสายพันธุ์ที่มีคุณภาพสูง เช่น D24 เป็นต้น มีผลให้ราคาทั่วไปอยู่ที่ S\$8 ถึง S\$15 (192-360 ฿) ต่อกิโลกรัม เมื่อช่วงที่ผล^[22] หรือเมื่อเจ็ดยี่ห้าหนักประมาณ 1.5 กก. ผลทุเรียนหนึ่งผลจะมีราคา S\$12 ถึง S\$22 (288-528฿)^[22] ส่วนที่รับประทานได้ของทุเรียนนั้นคือเนื้อหุ้มเมล็ดหรือที่เรียกกันว่า "เนื้อ" หรือ "พู" ซึ่งมีน้ำหนักเพียง 15-30% ของน้ำหนักรวมของผล^[10] แต่ถึงกระนั้น ผู้บริโภคจำนวนมากในสิงคโปร์ก็ยังเต็มใจที่จะจ่ายเงินราว ๆ S\$75 (1,800฿) ในการซื้อทุเรียนหนึ่งครั้งจำนวนครึ่งโหลเพื่อไปแบ่งกันทานในครอบครัว^[22]

ในฤดูกาลของทุเรียนนั้นสามารถพบทุเรียนได้ในซูเปอร์มาร์เก็ตของชาวญี่ปุ่นเป็นหลัก ขณะที่ทางตะวันตก

ส่วนมากจะขายในตลาดของชาวเอเชีย

พืชสวน

ทุเรียนเป็นหนึ่งในพืชสวน 11 ชนิดตามพระราชบัญญัติพันธุ์พืช พ.ศ. 2518 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2535 ในมาตรา 30 กำหนดไว้ว่าห้ามมิให้ผู้ใดส่งออกซึ่งพืชสวน เว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากรัฐมนตรี และเฉพาะเพื่อประโยชน์ในการทดลอง หรือวิจัยในทางวิชาการเท่านั้น ผู้ใดฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสี่พันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ^[31] ทั้งนี้เนื่องมาจากเกรงว่าหากพันธุ์พืชที่ดีเหล่านี้ถูกนำไปปลูกในต่างประเทศแล้ว ก็จะกลับมาเป็นคู่แข่งทางการค้าได้^[32]

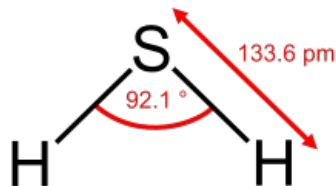
รสชาติและกลิ่น

รสชาติและกลิ่นที่ไม่ธรรมดาของทุเรียนทำให้หลาย ๆ คนแสดงปฏิกิริยาที่ต่างกัน จากชอบมากจนถึงรังเกียจอย่างรุนแรง ในปี พ.ศ. 2399 นักธรรมชาติวิทยาชาวอังกฤษที่ชื่ออัลเฟรด รัสเซล วอลเลซได้เขียนพรรณนาถึงรสชาติของทุเรียนไว้ดังนี้

มี 5 โพรงสีขาวอยู่ภายใน แต่ละโพรงบรรจุไปด้วยเนื้อผลไม้สีครีมที่มีเมล็ดประมาณ 3 เมล็ดในแต่ละชั้น เนื้อในสามารถรับประทานได้และมีรสชาติเหนียวจะบรรยาย เนื้อที่เหมือนคัสตาร์ดมันเยิ้ม มีรสชาติกลมกล่อมคล้ายอาลมอนต์ให้ความรู้สึกดี แต่บางทีรสชาตินี้ทำให้นึกถึงครีมชีส, ซอสหัวหอม, ไวน์เชอร์รี่ และอาหารอื่น ๆ ที่ไม่เข้ากันเลย แล้วยังมีความเรียบเนียนในเนื้อที่ไม่มีใครเทียบเท่ากับเพิ่มความอร่อยให้กับทุเรียน ทุเรียนไม่เปรี้ยว ไม่หวาน ไม่นำ ทุเรียนไม่ต้องการสิ่งเหล่านี้มันก็มีสมบัติแบบด้วยตัวของมันเอง เมื่อรับประทานไม่มีอาการคลื่นไส้หรือผลกระทบที่เลวร้ายอื่น ๆ และเมื่อรับประทานเพิ่มขึ้น ๆ คุณจะรู้สึกว่ายากที่จะหยุดได้ ในข้อเท็จจริง การรับประทานทุเรียนเป็นการเดินทางที่คุ้มค่าให้ความรู้สึกใหม่ ๆ ในประสบการณ์ทางดินแดนตะวันออก...[33]

ขณะเดียวกันวอลเลซก็เตือนว่า "กลิ่นของผลไม้ที่สุกงอมนี้ร้ายกาจเลยทีเดียว" นอกจากวอลเลซแล้วยังมีชาวตะวันตกบรรยายถึงรสชาติและกลิ่นของทุเรียนไว้อีกมากมาย แอนโทนี เบอร์เกสส์ (Anthony Burgess) นักประพันธ์ชาวอังกฤษเขียนไว้ว่า การรับประทานทุเรียน "เหมือนรับประทานขนมหวานเย็นเหมือนเยลลี่รสเบอร์รี่หวานในห้องส้วม"[34] แอนดรูว์ ซิมเมอร์ (Andrew Zimmern) พ่อครัวได้เปรียบรสชาติของทุเรียนเป็น "ของเน่า, หัวหอมใหญ่เหลว"[35] แอนโทนี บอร์เดน (Anthony Bourdain) ผู้รักในทุเรียน บรรยายการเผชิญหน้ากับทุเรียนไว้ดังนี้: "รสชาติของมันพูดได้อย่างเดียวว่า... สุดท้ายจะเป็นสิ่งที่ คุณจะรังเกียจทั้งซัง... กินเข้าไปแล้วกลิ่นปากเหมือนกับไปจูบศพยามา"[36] ริชาร์ด สเตอร์ลิง (Richard Sterling) นักเขียนเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและอาหารกล่าวว่า:

... สิ่งที่น่าบรรยายได้ดีที่สุดเกี่ยวกับกลิ่นของทุเรียนคือซี่หมู น้ำมันสน และหัวหอมใหญ่ ตกแต่งด้วยถุงเท้าเน่า ๆ มันส่งกลิ่นได้ไกลหลายหลา แม้จะเป็นที่นิยมในหมู่ประชากรในพื้นที่แต่ผลไม้ที่ยังไม่ได้แปรรูปเป็นสิ่งต้องห้ามในบางสถานที่ เช่น โรงแรม รถไฟใต้ดิน และสนามบิน รวมถึงระบบขนส่งมวลชนสาธารณะในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้[37]



ไฮโดรเจนซัลไฟด์ หนึ่งในองค์ประกอบทางเคมีที่เป็นต้นเหตุให้ทุเรียนมีกลิ่นเฉพาะตัว

นอกจากนี้ยังมีการเปรียบเทียบกลิ่นทุเรียนกับชมพู่น้ำเน่า อ้วกเก่า กลิ่นสัทงก์ และฟองน้ำใช้แล้ว[38] การบรรยายถึงกลิ่นทุเรียนที่หลากหลายนี้บ่งบอกถึงความแปรผันของกลิ่นทุเรียนเองที่มีมากมาย ทุเรียนที่ต่างชนิดหรือต่างสายพันธุ์กันมีกลิ่นเฉพาะตัวที่ต่างกัน เช่น ทุเรียนแดง (*D. dulcis*) มีรสชาติคล้ายคาราเมลเข้มข้น มีกลิ่นคล้ายน้ำมันสน ขณะที่ทุเรียนแดงเลือดนก (*D. graveolens*) มีกลิ่นหอมเหมือนอาลมอนต์คั่ว[39] ในทุเรียนชนิด *D. zibethinus*, ทุเรียนจากประเทศไทยมีรสชาติหวานกว่าและมีกลิ่นน้อยกว่าทุเรียนจากประเทศมาเลเซีย[10] อัตราความสุกงอมมีผลต่อรสชาติด้วย[10] การวิเคราะห์กลิ่นของทุเรียนทางวิทยาศาสตร์สามครั้งในปี พ.ศ. 2515, 2523 และ 2538 พบส่วนผสมของสารระเหยที่ประกอบไปด้วย เอสเทอร์, คีโตน และสารประกอบกำมะถันที่ต่างกัน สารเหล่านี้อาจเป็นสาเหตุของกลิ่นเฉพาะตัวของทุเรียน แต่ยังไม่ได้รับการยอมรับ[10]

ความสุกงอมและการเลือกซื้อ

ตามหนังสือ *Larousse Gastronomique* (สารานุกรมการปรุงอาหาร) ทุเรียนพร้อมรับประทานได้เมื่อเปลือกเริ่มแตก[40] อย่างไรก็ตามระยะความสุกงอมที่เหมาะสมนั้นมีความชอบหลากหลายต่างกันไปตามแต่ละพื้นที่ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และชนิดของทุเรียน ทุเรียนบางชนิดมีลำต้นที่สูงมากทำให้เราสามารถเก็บผลของมันได้ก็ต่อเมื่อตกลงพื้นแล้ว ส่วนสายพันธุ์ของ *D. zibethinus* นั้นจะตัดผลจากต้นเมื่อใกล้สุกและปล่อยให้สุกจนที่รอขาย ประชากรบางส่วนในภาคใต้ของประเทศไทยชอบทุเรียนที่ยังหามเนื้อสดกรอบและมีรสที่จี๊ดจ๊าด ในภาคเหนือของประเทศไทยชอบเนื้อนิ่มและมีกลิ่นแรง ในประเทศมาเลเซียและสิงคโปร์ชอบทุเรียนที่ค่อนข้างจะสุกงอมและอาจจะถึงกับให้รอให้สุกมากขึ้นหลังจากเปลือกทุเรียนแตกแล้ว ในกรณีนี้ เนื้อจะกลายเป็นเหลวกลายเป็นครีม มีแอลกอฮอล์เล็กน้อย[38] กลิ่นและรสชาตินี้เป็นเรื่องที่ซับซ้อนมาก

ความชอบของผู้บริโภคที่แตกต่างกันในความสุกของทุเรียนทำให้ยากที่จะบอกถึงการเลือกทุเรียนที่ดีได้ ทุเรียนที่ตกลงมาจากต้นจะสุกงอมในสองถึงสี่วัน แต่หลังจากห่าถึงหกวันจะสุกมากเกินไปและมีรสปร่า[41] คำแนะนำทั่วไปสำหรับผู้บริโภคทุเรียนในการเลือกผลไม้ในตลาด คือให้พิจารณาทั้งทุเรียนที่แห้งตามอายุของมัน มีขนาดใหญ่ ก้านที่แข็งบ่งบอกถึงความสดของทุเรียน[42] มีรายงานถึงการคดโกงของผู้ขายด้วยการห่อ หาสี หรือนำก้านออกไป คำแนะนำที่พบบ่อย ๆ อีกอย่าง คือเขย่าทุเรียนและฟังเสียงเมล็ดที่เคลื่อนไหวภายในซึ่งแสดงถึงว่าทุเรียนสุกมากเพราะเนื้อฝ่อลงเล็กน้อย[42]

ในหนังสือสารานุกรมไทย สำหรับเยาวชน เล่ม 28 กล่าวถึงวิธีดูทุเรียนสุกไว้ดังนี้[16]:

- สังเกตก้านผล** ก้านผลจะแข็งและมีสีเข้มขึ้น เมื่อลูบจะรู้สึกสากมือ เมื่อจับก้านผลแล้วแกว่งผลทุเรียน จะรู้สึกว่าก้านผลทุเรียนยืดหยุ่นมากขึ้น ก้านผลบริเวณปากปลิงจะบวมโต เห็นรอยต่อชัดเจน
- สังเกตหนาม** ปลายหนามแห้ง มีสีน้ำตาลเข้ม เปราะและหักง่าย ดังนั้น เมื่อมองจากด้านบนของผลจะเห็นหนามเป็นสีเข้ม หนามมีลักษณะกว้างออก ร่องหนามห่าง เวลาบีบปลายหนามเข้าหากันจะรู้สึกว่ายืดหยุ่น
- สังเกตรอยแยกระหว่างพู** ผลทุเรียนที่แก่จัดจะสังเกตเห็นรอยแยกบนพูได้อย่างชัดเจน ยกเว้นบางพันธุ์ที่ปรากฏไม่เด่นชัด เช่น พันธุ์ก้านยาว
- การชิมปลิง** ผลทุเรียนที่แก่จัด เมื่อตัดขั้วผลหรือปลิงออก จะพบน้ำใสซึ่งไม่ข้นเหนียวเหมือนในทุเรียนอ่อน และเมื่อใช้ลิ้นแตะชิมดูจะมีรสหวาน
- การเคาะเปลือกหรือกรีดหนาม** เมื่อเคาะเปลือก ผลทุเรียนที่แก่จัดจะมีเสียงดังหลวม ๆ เนื่องจากมีช่องว่างระหว่างเปลือกและ เนื้อภายในผล เสียงหนักหรือเบาแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับพันธุ์และอายุของต้นทุเรียน
- การปล่อยให้ทุเรียนร่วง** ปกติดอกทุเรียนแต่ละรุ่นในแต่ละต้นจะบานไม่พร้อมกัน และมีช่วงต่างกันไม่เกิน 10 วัน ดังนั้น เมื่อมีผลทุเรียนในต้นเริ่มแก่ สุก และร่วง ก็เป็นสัญญาณเตือนว่า ผลทุเรียนที่เหลือในรุ่นนั้นแก่แล้วสามารถเก็บเกี่ยวได้
- การนับอายุ** โดยนับอายุผลเป็นจำนวนวันหลังดอกบาน เช่น พันธุ์ชะนี ใช้เวลา 100 - 105 วัน เป็นต้น การนับวันหรืออายุของผลจะแตกต่างกันเล็กน้อยในแต่ละปี และในแต่ละท้องถิ่น ขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศ เช่น ถ้าปีใดมีอุณหภูมิเฉลี่ยค่อนข้างสูง ผลทุเรียนจะแก่เร็วกว่าปีที่มีอุณหภูมิเฉลี่ยต่ำกว่า



ป้ายห้ามนำทุเรียนขึ้นรถบนรถไฟฟ้าของสิงคโปร์



ผู้บริโภคในประเทศมาเลเซียดมทุเรียนก่อนซื้อ

ชาวเขาเชื่อว่าทุเรียนมีคุณสมบัติกระตุ้นความต้องการทางเพศ และมีการกำหนดกฎข้อบังคับว่าสิ่งใดหรือสิ่งใดไม่ควรบริโภคพร้อมกับ หรือหลังการบริโภคทุเรียนเล็กน้อย^[38] ในภาษาอินโดนีเซียมีคำกล่าวว่า *durian jatuh sarung naik* (ดูเรียน จาตุ๋ ซารุง ไนก์) ซึ่งแปลว่า "ทุเรียนตกใส่รังก็ถกขึ้น" ซึ่งเชื่อมโยงกับความเชื่อนี้^[63] คำเตือนนี้ของคุณสมบัติทางด้านการกระตุ้นความรู้สึกทางเพศของทุเรียนในที่สุดก็แพร่กระจายไปทางตะวันตกอย่างรวดเร็ว — เฮอร์แมน เวตเตอร์ลิง (Herman Vetterling) ปราชญ์สวีเดนบอร์กแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับ "คุณสมบัติกระตุ้นกำหนด" ของทุเรียนไว้เมื่อต้นคริสต์ศตวรรษที่ 20^[64]



ผลทุเรียนมีหนามแหลมที่สามารถเรียก
เลือดได้

ถ้าพลูเรียนตกลงมาโดนศีรษะก็จะสามารถทำให้เกิดอาการบาดเจ็บอย่างหนักได้เพราะเป็นของหนัก มีหนามแหลม และตกจากต้นพลูเรียนที่มีความสูงพอสมควร ฉะนั้นจึงมีการแนะนำให้สวมหมวกนิรภัยขณะเก็บผล อัลเฟรด รัสเซล วอลเลซเขียนว่าการตายยากที่จะเกิดขึ้นได้จากบาดแผล เพราะเลือดที่ไหลปริมาณมากที่ไหลออกมาเป็นกรุป้องกันการอักเสบที่อาจจะเกิดขึ้นได้ไปในตัว^[33] โดยทั่วไปมีคำกล่าวกันว่าพลูเรียนมีตาเพราะจะไม่ตกยามกลางวันทีอาจจะทำให้มีผู้ได้รับบาดเจ็บได้^[65] มีคำกล่าวในประเทศอินโดนีเซียว่า *ketibaan durian runtuh* (กะติบบานัน ดูร์ยัน รุนตฺห์) ซึ่งแปลได้ว่า "รับพลูเรียนตก" หมายถึงได้รับโชคหรือเคราะห์แบบไม่คาดฝัน^[66] แต่กระนั้นป้ายเตือนไม่ให้ยืนอยู่ใต้ต้นพลูเรียนนานนักก็พบได้ในประเทศอินโดนีเซีย^[67]

ในช่วงปี พ.ศ. 2503 ก็มีการพบทุเรียนแบบไร้หนามที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติหลายชนิดในป่าในดงเขา ประเทศฟิลิปปินส์ ผลที่ได้จากการเพาะเมล็ดจากทุเรียนที่ว่านี้ก็ไม่มีหนามด้วยเช่นกัน^[10] ด้วยเหตุที่ตามปกติแล้วหนามทุเรียนพัฒนามาจากเกล็ดซึ่งในทุเรียนที่ไม่มีหนามก็จะเป็นเพียงเกล็ด ฉะนั้นจึงสามารถทำให้ผลิตทุเรียนไร้หนามได้

โดยการขูดเกล็ดออกก่อนที่จะโตะเต็มที่^[10]

อิทธิพลต่อศิลปวัฒนธรรม

ทุเรียนเป็นที่รู้จักกันว่าเป็น "ราชาแห่งผลไม้"^{[4][5][6]} ฉายานี้คาดว่าน่าจะมาจากรูปร่างที่นากลิ้วและกลิ่นที่รุนแรงของทุเรียน หรืออาจเป็นเพราะลักษณะภายนอกของผลที่เป็นหนามคล้ายมงกุฎของพระราชา และเนื้อในที่มีรสชาติอร่อยที่ยากจะหาผลไม้อื่นมาเทียบ^[4] ในประเทศในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ทุเรียนเป็นอาหารในชีวิตประจำวันและได้รับแสดงในสื่อที่สอดคล้องกับแนวคิดตามวัฒนธรรมที่มีในท้องถิ่น ทุเรียนเป็นสัญลักษณ์นามธรรมตามธรรมชาติของความสำเร็จและความสวยงาม ในฮ่องกง ภาพยนตร์ที่ฉายในปี พ.ศ. 2543 ของผู้กำกับฟรุทชาน (Fruit Chan) ชื่อ *"Durian Durian (ทุเรียน ทุเรียน)"* (榴飄飄, lau lin piu piu) และชื่อเล่นสำหรับความสะเพร่าแต่น่ารักที่ตึงใจให้ตัวเอกภาพยนตร์โทรทัศน์แนวตลกของสิงคโปร์ชื่อ *"Durian King (ราชาทุเรียน)"* แสดงโดยอาร์เดรียน แปง (Adrian Pang)^[68] นอกจากนี้ รูปทรงประหลาดของโรงละครริมอ่าวในประเทศสิงคโปร์บ่อยครั้ง ที่คนท้องถิ่นเรียกว่า "ทุเรียน"^[68] และ "The Big Durian (ทุเรียนใหญ่)" เป็นชื่อเล่นของกรุงจาการ์ตาอินโดนีเซีย^[69]



โรงละครริมอ่าวในประเทศสิงคโปร์,
ชื่อเล่น "ทุเรียน"

หนึ่งในรายชื่อพายุที่ถูกตั้งเป็นชื่อภาษาไทยที่ตั้งให้พายุหมุนเขตร้อนจากตะวันตกเฉียงเหนือของมหาสมุทรแปซิฟิกคือ "ทุเรียน"^[70] ซึ่งถลอกชื่อออกหลังจากพายุลูกที่ส่อทีใช้ชื่อนี้ในปี พ.ศ. 2549 ทุเรียนเป็นผลไม้ที่สั้วป่าหลายชนิดชื่นชอบ บางเวลาทุเรียนยังแสดงถึงสัตว์ลูกกลับในมุมมองของมนุษย์อย่างในตำนานของโอริง มาวัส (Orang Mawas) ใต้ต้นโตนับบำเลเซีย และฉบับสุมาตรา โอริง เป็นเคาะก์ (Orang Pendek) ซึ่งทั้งคู้คู้ยั้งว่าชอบกินทุเรียน^{[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, สมุนไพรรักษ์, สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, พิมพ์ครั้งที่ 3 พ.ศ. 2541
5. สุขภาพดีด้วยสมุนไพรใกล้ตัว, โครงการสมุนไพรเพื่อการพึ่งตนเอง, สำนักพิมพ์ ประพันธ์สาส์น กรกฏาคม 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*, ชื่อในภาษามลายูของพีช"
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: แกะเปลือกทุเรียนอย่างไร (<https://youtube.com/watch?v=VWrhD0uyMQU>) (อังกฤษ)

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 [ข้อกำหนดการใช้งาน Wikipedia®](#) เป็นเครื่องหมายการค้าจดทะเบียนของมูลนิธิวิกิมีเดีย องค์กรไม่แสวงผลกำไร

[ติดต่อเรา](#)