

มะละกอห่มผ้า ไม่ได้หนาวแต่ป้องกันแมลง... ผลโตเร็ว รสชาติหวาน อย่างนี้ก็มีด้วย



ที่มา : เทคโนโลยีชาวบ้าน 29 ธ.ค. 60

ที่ตลาดน้ำดอนหวาย มีของกิน ผัก ผลไม้ และสินค้าอื่นๆ วางขายอยู่เป็นจำนวนมาก มะละกอจาก ”สวนนายปรุง” เป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่สร้างชื่อเสียงให้กับตลาดแห่งนี้

ปัจจุบันคุณปรุง ป้อมเกิด อยู่บ้านเลขที่ 45/3 หมู่ 4 ตำบลลานตากฟ้า อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม

คุณปรุง ปลูกมะละกอมานานกว่า 20 ปีแล้ว แรกเริ่มเดิมที แม่ค้าในตลาด มีมะละกอแวกดำรสชาติดี จึงนำผลให้คุณโสภกา ภรรยานายปรุงเพื่อชิมเนื้อ แล้วก็ลองนำเมล็ดไปปลูก คุณปรุงและภรรยาชอบใจ จึงปลูกมะละกอที่แม่ค้าให้มา เมื่อมีผลผลิตเขาชิมดู ปรากฏว่าอร่อยมาก ผลผลิตที่ได้เจ้าของนำออกจำหน่าย แต่ขายได้เพียงกิโลกรัมละ 1 บาทเท่านั้น



คุณสมจินต์ ป้อมเกิด

คุณปรุงไม่ย่อท้อ พยายามปลูกรุ่นใหม่ เมื่อมีผลผลิตก็นำออกทดลองตลาดอีก ระยะหลังๆราคากระเตื้องขึ้น ทุกวันนี้ เท่าที่ทราบ คุณปรุงขายมะละกอจากสวนได้ราคาดีที่สุดในประเทศไทย คือกิโลกรัมละ 25-30 บาทมีवलกลบบ้างเล็กน้อย

มะละกอที่ปลูกอยู่เป็นสายพันธุ์แขกดำ เจ้าของได้ตัดพันธุ์ โดยใช้ภูมิปัญญาชาวบ้าน เริ่มจากดูที่ผลมีความยาวพอประมาณ โคนผลเล็ก ตรงกลางใหญ่ ปลายเรียว แต่ไม่แหลมจนเกินไป ปลายควรห่อพอสมควร ผิวผลสวย ขนาด 1.5-2 กิโลกรัมต่อผล นี่เป็นลักษณะภายนอก เมื่อผ่าผลสีเนื้อต้องแดง สำคัญที่สุดรสชาติต้องหวาน คุณปรุงคัดพันธุ์มานานกว่า 20 ปี สามารถบอกได้เลยว่า มะละกอสวนนี้เป็น ”มะละกอแขกดำสายพันธุ์นายปรุง”

คุณปรุงปลูกมะละกออยู่ริมถนนสายพุทธมณฑล-นครชัยศรี คนทั่วไปรู้จักกันดี ซึ่งเป็นละที่กับบ้านพักอาศัย

นอกจากคุณปรุงแล้ว ปัจจุบันทายาทของเขา คุณสมจินต์ ป้อมเกิด ได้มาช่วยพ่อปลูกมะละกอ ขณะเดียวกันก็ขยายพื้นที่ออกไปไม่น้อย

คุณสมจินต์ เล่าให้ฟังว่า ตนเองช่วยพ่อปลูกมะละกอตั้งแต่ยังเล็ก เมื่อเรียนจบก็ไปทำงานเปลี่ยนบรรยากาศ อยู่ที่นครพนมหนึ่ง เมื่อแต่งงาน จึงกลับมาหาพ่อ พร้อมลงมือปลูกมะละกออย่างจริงจัง ซึ่งรายได้นั้น ปลูกมะละกอดีกว่ามาก

คุณสมจินต์เล่าถึงการปลูกมะละกอว่า เมื่อได้เมล็ดจากผลสุก นำมาล้างน้ำเอาเมือกที่หุ้มเมล็ดออก ผึ่งลมในสภาพห้อง 2-3 คืน แล้วคลุกยากันรา จึงห่อด้วยผ้าที่ชุบน้ำ เป็นเวลา 4 คืน ทุกวันนี้ทางสวนเพาะในถาดที่มี 60 หลุม หยอดเมล็ดลงหลุมละ 2 เมล็ด ตั้งแต่เพาะเมล็ดจนปลูกได้ใช้เวลาราวเดือนครึ่ง

ราคาเมล็ดพันธุ์ที่เจ้าของจำหน่ายอยู่ เมล็ดละ 1 บาท ต้นที่เพาะในถาด 5 บาท หากแยกลงถุงดำต้นละ 10 บาท

แปลงปลูกใหม่

ดินที่ปลูก เจ้าของบอกว่า ระดับน้ำควรห่างจากสันแปลงไม่น้อยกว่า 1 เมตร หากน้ำใกล้รากมะละกอเกินไป อาจเหี่ยวเฉาได้ มะละกอต้องการความชื้น แต่ไม่ชอบดินแฉะ วิธีเตรียมดิน ใช้รถตีดิน เป็นการพรวนดินนั่นเอง เกษตรกรรายนี้ ปลูกมะละกอโดยใช้ระยะระหว่างต้นระหว่างแถว 2 เมตรใน 1 หลุม ปลูกมะละกอ 2 ต้น เมื่อมีดอก ก็ตัดเพศ



ดอกที่มีลักษณะรูปขวดรีๆ เหมือนขวดเหล้า เป็นดอกกระเทย ผลออกมายาว เป็นที่ต้องการของผู้ปลูก ต้นที่ดอกเหมือนดอกบัวตูม เป็นต้นตัวเมีย ผลที่ออกมาอ้วนป้อม ขายไม่ได้ เจ้าของจะตัดทิ้ง ใน 1 หลุม มี 2 ต้น เมื่อพบว่ามีดอกกระเทยทั้งสองต้น ตัดทิ้งต้นหนึ่ง หากพบว่ามิดอกกระเทยและดอกตัวเมีย ตัดต้นตัวเมียทิ้ง แต่หากพบว่า มีเป็นต้นตัวเมียทั้งคู่ ตัดทิ้งทั้งคู่แล้วปลูกใหม่ ในระยะเวลา 3 เดือน เจ้าของบอกว่า เริงให้ทันกันได้ แต่หากช้ากว่านั้น เจ้าของบอกว่าไม่ทัน

เรื่องการดูแลรักษา หน้าแล้งเจ้าของรดน้ำให้วันเว้นวัน

ปุ๋ย ต้นเล็กๆใส่สูตร 25-7-7 ปริมาณขนาด 1 ซ้อนกาแฟทุกๆ 7 วัน เมื่อมีผลใส่สูตร 8-24-24 เดือนละครั้ง ต้นละ 1 ซ้อนโต๊ะ เมื่อเก็บผลผลิตใส่สูตร 13-13-21 จำนวน 2 ครั้งต่อเดือน ส่วนปุ๋ยคอก ใส่ขี้ไก่ ช่วงที่ยังไม่เก็บผลผลิต เมื่อมีผลผลิตใส่ขี้ค่างควา ช่วยให้เนื้อไม้คุณภาพดี รสชาติหวาน ข้อควรพิจารณาในการใส่ปุ๋ย หากต้นมะละกอใบยังเขียวเข้มอยู่ แสดงว่าอาหารยังมีมาก อาจจะลดปริมาณปุ๋ยลง หากผลผลิตตก ไปไม่สมบูรณ์ อาจเพิ่มปุ๋ยให้มากขึ้น

โรคมะละกอที่น่ากลัวมาก คือโรคใบด่างวงแหวน ไม่มีทางรักษา เพียงแต่ป้องกัน โดยป้องกันแมลงที่เป็นพาหะ หากพบว่ามะละกอเป็นโรคต้องรีบตัดทิ้ง ห้ามเสียดายเป็นอันขาด

คุณปรุงและลูกชาย ปลูกมะละกอแล้วห่มผ้าให้ที่ผลมะละกอ โดยใช้ผ้าซับในกระโปรง สีขาว(ยังไม่เคยใช้ ซื้อมาใหม่) ห่อรอบบริเวณที่ติดผล ผ้าที่ห่อหรือห่มให้ ช่วยป้องกันแมลงได้ส่วนหนึ่ง ทำให้คุณภาพของผลผลิตดีขึ้น ป้องกันแสงแดดที่ร้อนจัดทำลายผิวผลห่อหรือห่มผ้าให้ อาจจะมีบางเฉพาะส่วนที่ถูกแสงแดด

หลังปลูก 8 เดือน เริ่มเก็บผลผลิตได้ เจ้าของเก็บอยู่ได้นาน 14 เดือน เท่ากับว่าตั้งแต่ปลูกจนตัดต้นทิ้งแล้ว ปลูกใหม่ ใช้เวลา 22 เดือน ระยะเวลาที่เก็บผลผลิตอยู่ 14 เดือน เจ้าของบอกว่า น้ำหนักผลผลิตที่สมบูรณ์จำหน่าย ได้ราคาดี มีราว 100 กิโลกรัมต่อ 14 เดือนต่อต้น

“จุดเด่น หากสมบูรณ์ดีเนื้อสีแดงเข้ม รสชาติหวานมีเค็มนิดๆ เนื้อกรอบเมื่อไม่สุกจัด เนื้อไม่นิ่มไม่และเมื่อสุกมาก เมื่อก่อนการขาย คัดเล็ก กลาง ใหญ่ ผลขนาดเล็กขายได้ราคาดีกว่า ทุกวันนี้ บางครั้งขายคละกันไป ราคาเคยขายจากสวนสูงสุด 30-35 บาท เฉลี่ยอยู่ที่ 25 บาทต่อกิโลกรัม ตลาดห้างเดอะมอลล์มาซื้อ แม่ค้าที่ตอก.ซื้อไปขาย เขาได้ชิม จึงมาติดต่อซื้อ ที่อื่นมีศาลายา ตลาดน้ำดอนหวาย นครชัยศรี”



คุณสมจินต์บอก และให้แนวคิดอีกว่า

“มะละกอคนหนึ่งดูแลได้ 5 ไร่ 2 คน 10 ไร่ คนนำออกไปปลูกนอกเขต รสชาติไม่ตึ๊ง รวยได้ดีกว่าที่เคยทำงานอยู่ คนอยู่ถิ่นอื่น อย่างนครสวรรค์ ลพบุรี อยากปลูก เมื่อมีผลผลิตต้องนำออกเผยแพร่ ให้เขาชิม ต้องทำผลผลิตให้มีคุณภาพ การรักษาคุณภาพต้องดูแลผล เก็บอย่างนุ่มนวล ใช้จำปาซอย ผลผลิตห่อด้วยโฟม”
คุณชันนาค ดวงสร้อยทอง แม่ค้าขายผลไม้อยู่ที่ตลาดนครชัยศรี ขายมะละกอของคุณปรุงมากกว่า 10 ปีแล้ว “มะละกอของนายปรุงเนื้อแน่น หวาน ซ้อมาอาทิตย์ละ 2 ครั้ง จันทร์และพฤหัสบดี ครั้งละ 100 กิโลกรัม ขายหมดคนนิยมมาก”คุณชันนาคบอก



ผลผ่ามะละกอนายปรุง

ดูราคามะละกอที่เกษตรกรรายนี้ขายได้แล้ว น่าสนใจมาก แต่ก็ไม่ใช่จะปลูกได้ง่ายๆ ปัจจัยการผลิต โดยเฉพาะเรื่องปุ๋ยต้องใส่ให้มาก สวนคุณปรุงและลูกชายได้เปรียบถิ่นอื่น เพราะดินเหนียว มีธาตุอาหาร โดยเฉพาะโปแตสเซียมสูง ช่วยเพิ่มความหวาน

ติดต่อคุณปรุง ป้อมเกิดที่ โทร.089-5471807

คุณสมจินต์ ป้อมเกิด โทร.085-4092662