

## จำต๊ะ...ผลไม้กลิ่นแรง เครือญาติขนุน

ผศ.ดร.วิชาญ เอียดทอง<sup>1,2</sup>

หากกล่าวแต่ “จำต๊ะ” หลายคนคงไม่ทราบว่าเป็นชื่อผลไม้อะไร ความจริงแล้วเป็นชื่อที่เกิดจากการกร่อนเสียงเวลาเรียกชื่อต้น “จำปาดะ” (Champedak) ของชาวตรังและพัทลุง สันนิษฐานว่าชื่อจำปาดะน่าจะเพี้ยนมาจากภาษามลายูว่า “Chempedak” หรือ “cempedak” ไม้ผลที่มีรูปร่างคล้ายขนุนมีชื่อพฤกษศาสตร์ว่า *Artocarpus integer* (Thunb.) Merr. (Moraceae) ดังนั้นจึงเป็นไม้ผลสกุลเดียวกับขนุน (*Artocarpus*) มีถิ่นกำเนิดอยู่ในคาบสมุทรมลายู อินโดนีเซีย และเกาะนิวกินี ในประเทศไทยน่าจะเป็นไม้ผลที่นำเข้ามาปลูกเช่นเดียวกับขนุน จำต๊ะลักษณะเป็นไม้ต้น ใบเดี่ยว และมีขนปกคลุมแผ่นใบ มียางสีขาวขุ่น เป็นผลกลุ่มคล้ายขนุนแต่มีขนาดเล็กกว่า รูปร่างผลรูปทรงกระบอก เมื่อสุกเปลือกผลนิ่ม กลิ่นหอมแรงและรสหวานจัด เนื้อผลที่เรียกว่า “ยุม” (ผลย่อยเป็นผลสดเมล็ดเดี่ยวและเนื้อหุ้มเมล็ด) ไม่ค่อยหลุดออกจากแกนผล เนื้อผลจำต๊ะสามารถทำอาหารได้หลากหลาย รับประทานได้ทั้งเป็นผลไม้สด ชุบแป้งทอด (ภาพที่ 6) ซึ่งเป็นที่นิยมในภาคใต้ของไทย สิงคโปร์ และมาเลเซีย เมล็ดอย่างเดียวนำไปต้มให้สุกหรือใส่แกงไตปลาได้เช่นกัน



ภาพที่ 1 กลุ่มพันธุ์จำต๊ะบ้าน (ที่มาของภาพ: <http://203.172.205.25/ftp/intranet/>)

เครือญาติของจำต๊ะที่อยู่ในสกุลเดียวกับกับขนุนในประเทศไทยพบว่ามีอยู่ประมาณ 14 ชนิด ได้แก่ ขนุน (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) ขนุนป่า (*A. rigidus* Blume) กะออก (*A. elasticus* Reinw. ex Blume) สาเก (*A. altilis* (Parkinson) Fosberg) ไส้หนุ่ย (*A. altissimus* J.J. Sm.) หาดสำเภา (*A. chaplasha*

<sup>1</sup> ภาควิชาชีววิทยาป่าไม้ คณะวนศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

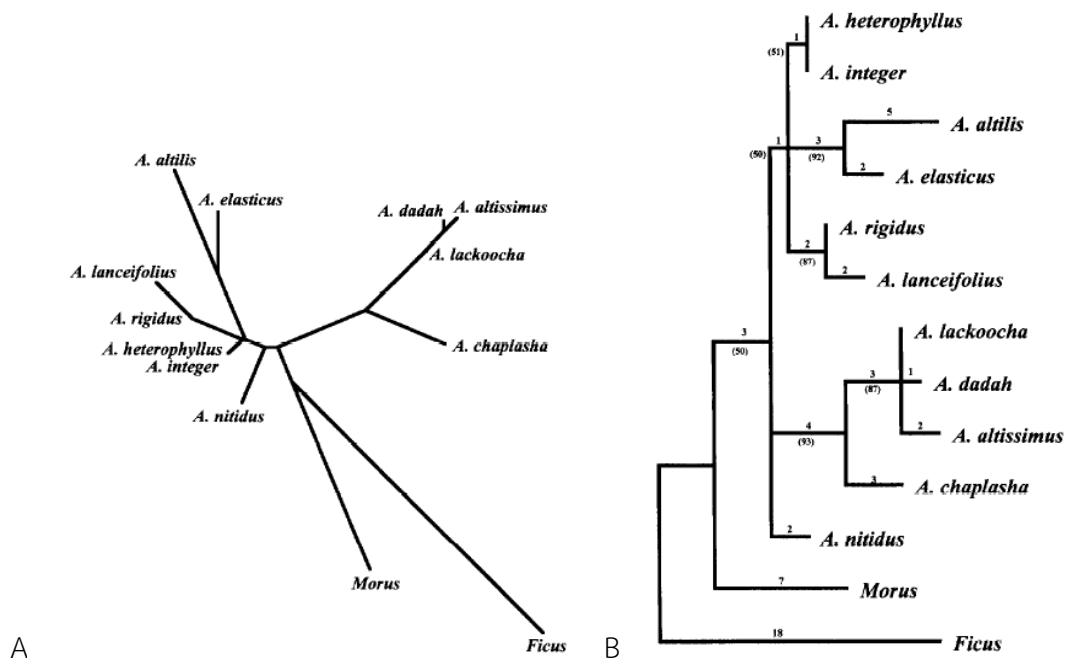
<sup>2</sup> สำนักพิพิธภัณฑสถานและวัฒนธรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Roxb.) หาดรุ่ม (*A. dadah* Miq.) หาดหนูน (*A. gomezianus* Wall. ex Trécul) ขนุนป่าพรุ (*A. kemandu* Miq.) มะหาด (*A. lakoocha* Roxb.) ขนุนป่า (*A. lanceifolius* Roxb.) หาดข่อย (*A. nitidus* Trécul subsp. *lingnanensis* Jarrett) และขนุนไทย (*Artocarpus thailandicus* C.C. Berg) จากจำนวนดังกล่าวมีเพียง 3 ชนิดที่เป็นไม้ปลูกรับประทานผลคือ ขนุน จำดะ และสาเก จากการศึกษาของ Kanzaki *et al.* (1997) พบว่าความใกล้เคียงทางเครือญาติโดยการวิเคราะห์ DNA ด้วยเทคนิค RFLP ของจำดะกับขนุนอยู่บนแกนวิวัฒนาการร่วมกัน ดังภาพที่ 3



ภาพที่ 2 กลุ่มพันธุ์จำดะหนูน ภาพบนรูปร่างผล และ ภาพล่างเนื้อนุ่มเมื่อแกะออกมา

(ที่มาของภาพ: B) <http://thai.tourismthailand.org>)



ภาพที่ 3 ความใกล้เคียงทางสายวิวัฒนาการของพรรณไม้สกุลขนุนบางชนิดในประเทศไทย (Kanzaki *et al.* (1997))

จากแผนภาพของภาพที่ 1 เป็นไปได้หรือไม่ว่า จำตะเกิดจากการกลายพันธุ์ของขนุน ประเด็นดังกล่าวเป็นที่สงสัยแก่นักวิชาการไม้ผลเป็นอย่างยิ่งต่อการให้คำตอบนี้ และต้องรอการวิจัยศึกษากันไป อย่างไรก็ตาม มีข้อสนับสนุนมากขึ้นระหว่างขนุนกับจำตะว่ามีความใกล้ชิดทางพันธุกรรมเป็นอย่างยิ่ง ก่อให้เกิดความผันแปรไปคล้ายคลึงทางรูปร่างหน้าตาต่อกันเนื่องจากการผสมข้ามพันธุ์หรือการกลายพันธุ์ ทำให้เกิดเป็นจำตะหนุน (จำปาตะขนุน) ปัจจุบันพบที่เกาะยอ จังหวัดสงขลา และจังหวัดสตูล ดังภาพที่ 3

พันธุ์จำตะแบ่งออกได้ 2 กลุ่มพันธุ์ คือ จำตะขนุน (ภาพที่ 2) และจำตะบ้าน (ภาพที่ 1) เมื่อผลสุกจะส่งกลิ่นแรงคล้ายทุเรียน จำตะปลูกกันทั่วไปในภาคใต้ตั้งแต่จังหวัดชุมพรลงไป แต่จังหวัดที่ปลูกเป็นลำเป็นสันคือ จังหวัดสตูล จนถือว่าเป็นผลไม้ประจำจังหวัด พันธุ์จำตะที่มีชื่อเสียงในจังหวัดสตูลคือ “ขวัญสตูล” กับ “วังทอง” เพื่อเป็นการส่งเสริมการปลูกจำตะ จังหวัดสตูลเริ่มจัดงานวันจำปาตะมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2534 ในระหว่างเดือนกรกฎาคม-สิงหาคมบริเวณหน้าที่ว่าการอำเภอควนโดน จนเป็นงานประเพณีสืบต่อมาจนถึงปัจจุบัน ผู้ใดสนใจและหลงใหลรสชาติอาหารคาวหวานที่ทำมาจากจำตะ (ภาพที่ 6 & 7) ไม่ควรพลาดงานนี้



ภาพที่ 4 ด้านซ้ายคือกลุ่มพันธุ์จำต๊ะหนูน และ ด้านขวาเป็นกลุ่มพันธุ์จำต๊ะบ้าน  
(ที่มาของภาพ: <http://www.thaigreenagro.com/>)



ภาพที่ 5 ด้านซ้ายคือจำต๊ะหนูน และ ด้านขวาใบมะพร้าวสานของชาวเกาะยอสำหรับนำมาห่อจำต๊ะหนูน  
(ที่มาของภาพ: <http://www.thaigreenagro.com/>)



ภาพที่ 6 จำต๊ะทอด (ที่มาของภาพ: <http://www.bloggang.com/viewdiary.php?>)





ภาพที่ 7 ข้าวต้มมัดไส้จืด (ที่มาของภาพ: <http://www.bloggang.com/viewdiary.php?>)



ภาพที่ 8 เมล็ดจืดใส่ในแกงไตปลา

(ที่มาของภาพ: <http://www.bloggang.com/viewdiary.php?>)

### เอกสารอ้างอิง

BERG, C.C. 2005. A New Species of *Artocarpus* (MORACEAE) from Thailand. **BLUMEA** 50: 531–533.

Kanzaki, S., Yonemori, K., Sugiura, A. and S. Subhadrandhu. 1997. Phylogenetic Relationships between the Jackfruit, the Breadfruit and 9 Other *Artocarpus*. spp. from RFLP Analysis of an Amplified Region of cp DNA. **Scientia Horticulturae** 70 : 57-66.

<http://www.thaigreenagro.com/>

<http://thai.tourismthailand.org/>

<http://203.172.205.25/ftp/intranet/>

<http://www.bloggang.com/viewdiary.php?>