



เห็ดถอบ

คนเหนือเรียกว่า **"เห็ดถอบ"** คนภาคกลางตั้งแต่เหนือตอนล่างลงไปเรียกว่า **"เห็ดเผาะ"** เป็นเห็ดรูปร่างประหลาดเพราะแทนที่จะเป็นดอกเห็ดมีลำต้นเล็กปลายบานเหมือนเห็ดทั่วไป เห็ดชนิดนี้มีลักษณะกลมเหมือนลูกขึ้นไม่มีก้าน แฉกยังกรอบเหมือนลูกขึ้นอีกด้วย ใครก็ตามที่ได้รับประทานแล้วต้องติดใจทุกคนไม่ว่าจะเคยทานมาก่อนหรือไม่ก็ตาม

หลังจากฝนตกสักสองสามห้า สปรอร์ของเห็ดถอบก็กระจายอยู่ตามผิวพื้นดินกองไม้ใบหญ้าตามป่าละเมาะหรือปัจจุบันเรียกว่าป่าชุมชน จะเจริญงอกงามเป็นลูกกลมๆ คล้ายลูกขึ้นอย่างว่า มุดขึ้นมาจากผิวดินพอให้สังเกตเห็น ตอนที่ยังออกใหม่ยัง **"หนุ่ม"** อยู่สีจะออกนวลๆ เวลาเอามาปรุงอาหารกระเปาะสปรอร์จะกรอบนุ่ม สปรอร์ข้างในจะมีสีน้ำตาลขาว แต่หลังจากที่มีอายุหลายวันแล้วเรียกว่า **"แก่"** แล้วทั้งสปรอร์และกระเปาะสปรอร์จะสีคล้ำขึ้นตามอายุจนถึงดำสนิท ถึงตอนนี้อ่านนำไปปรุงอาหารจะกรอบน้อยแต่เหนียวมาก

เราจึงนิยมรับประทานเห็ดถอบตอนที่ยังหนุ่มๆสาๆ อยู่ แปลกเหมือนกันที่อะไรก็ตามถ้ายังอายุไม่มากจะอร่อยมาก ถ้าอายุมากจะอร่อยน้อยลง คงเป็นธรรมชาติของโลก?

เห็ดถอบหรือเห็ดเผาะ เมื่อก่อนแต่โบราณนานมา เป็นอาหารยอดนิยมของชาวเหนือ ทราบว่าคนภาคอื่นเพิ่งจะมารับประทานเป็นไม่นานมานี้เอง พอทานไปแล้วดีใจมาแย่งกันรับประทานจนเดี๋ยวนี้เห็ดถอบออกมาเท่าไรก็ไม่พอกิน ราคาแพงขึ้นแพงขึ้น เพราะคนรับประทานกันมาก เท่าที่สำรวจตลาดฤดูเห็ดถอบฤดูนี้ (เพิ่งจะออกสู่ท้องตลาด) ครึ่งลิตรละ 80-110 บาท ชาวบ้านที่อยู่ใกล้ป่าชุมชนเก็บเห็ดถอบมาขายกันเพลิดเพลิดรวยชั่วครวกันเป็นแถว แต่อย่าเผลอป่าให้เห็ดถอบขึ้นนะครับ แบบนั้นเสียมากกว่าได้ ถ้าเสียป่าไปมากๆ ปีหน้าจะไม่มีเห็ดถอบให้เก็บอีก แล้วเจ้าเห็ดถอบนี่ก็แปลก ชอบขึ้นตรงที่มีไฟป่าลามเสีย คงเป็นเพราะสารอาหารจากขี้เถ้าเป็นส่วนประกอบในโครงสร้างที่สำคัญ

ความนิยมในเห็ดถอบหาได้มีขอบเขตแค่คนเหนือ คนภาคกลางเท่านั้น เดียวนี้ลามเลยไปถึงคนภาคใต้และภาคอีสานที่เมื่อก่อนรับประทานไม่เป็นเดี๋ยวนี้รับประทานเป็นแล้ว ยังดีตลาดเข้าไปครองใจคนได้หัวนและญี่ปุ่นด้วย คนญี่ปุ่นกับคนได้หัวนสั่งเห็ดถอบไปบริโภคภายในประเทศปีๆหนึ่งคิดเป็นเงินก็อีกโขอยู่

มากขนาดไหนคิดเอาอีกแล้วกันว่ามันลงทุนรายหนึ่งลงทุนตั้งโรงงานผลิตเห็ดถอบกระป๋องส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศอย่างเป็นล่ำเป็นสัน แต่น่าเสียดายที่คิดเงื่อนไขทำให้ตลาดเห็ดถอบไม่สามารถขยายไปมากกว่าในปัจจุบันนี้ได้

เงื่อนไขที่ว่าคือเห็ดถอบที่เราบริโภคและอัดกระป๋องส่งขายทุกวันนี้เป็นเห็ดถอบที่ขึ้นตามธรรมชาติในป่า ยังไม่เคยได้ยินว่ามีการเพาะเห็ดถอบได้ ซึ่งถ้าหากเพาะได้แล้วผมคิดว่าน่าจะเป็นเห็ดเศรษฐกิจที่สามารถทำเงินได้มากอีกอย่างหนึ่งไม่ว่าจะเป็นการบริโภคในพื้นที่ในประเทศหรือส่งจำหน่ายยังต่างประเทศนำเงินตราเข้ามาหล่อเลี้ยงระบบเศรษฐกิจของเรา

ไหนๆก็ฤดูเห็ดถอบ เชิญรับประทานเห็ดถอบให้อร่อย และขอฝากเรื่องนี้ไปยังนักวิชาการเกษตร ไม่ว่าจะเป็นคุณเกษตรศาสตร์ มข. หรือแม่โจ้ ลองทำวิจัยเรื่องฟาร์มเห็ดถอบหน่อยสิครับ.

บานเย็น