



▲ ริมถนน Midosuji ที่เชื่อมระหว่าง Umeda-Namba ในโอซากา

"Ichho"

เครื่องอก่ามิเหตุุโบไม่วง

กัญญา มัทธูโอะ



▲ หน้าตาใบแปะก๊วยที่เหมือนพัดญี่ปุ่น



▲ ช่วงราวปลายเดือนพฤศจิกายน สีเหลืองดั่งทองของทิวต้นแปะก๊วยจะสะท้อนไปที่กระจกอาคารริมถนน Midosuji



▲ รอบๆ คูน้ำริมอาคาร Grand Front Osaka ก็มีทิวแปะก๊วยแต่ยังคงไม่สูงนัก

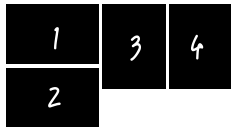
แปะก๊วย

กำลังเปลี่ยนเป็นสีเหลืองทองอร่ามไปทั่วทุกพื้นที่ของถนนมิโดสุจิในเมืองโอซากาวันนี้ สำหรับคนไทยแปะก๊วยหมายถึงทั้งต้น และทั้งลูกที่นิยมนำไปทำเป็นขนมหวานช่วงเทศกาลตรุษจีน น่าจะมาจากภาษาจีนที่สะกดว่า「白果」แปลตรงตัวได้ว่า“ผลสีขาว” ตรงกับลักษณะของลูกแปะก๊วยที่มีเปลือกสีขาวแข็งๆ หุ้มรอบๆ ด้วยเนื้อ และเปลือกสีเหลืองอีกชั้นหนึ่ง คนไทยเราหลายคนคุ้นเคยกับขนมแปะก๊วยในน้ำเชื่อม แต่ไม่เคยเห็นต้นของมันเลยว่าหน้าตาเป็นอย่างไร

คนญี่ปุ่นมีศัพท์เรียกต้นแปะก๊วย และลูกแปะก๊วยที่ต่างกันอย่างสิ้นเชิง ต้นเรียกว่า“อิโจ”(イチョウ) ลูกเรียกว่า“กินนัง”(銀杏) ซึ่งเป็นที่รู้จักมานานแล้วว่าเป็นไม้ยืนต้นที่มีอายุนานได้เป็นร้อยๆ ปี บางต้นสูงถึง 20-30 เมตร **เอกลักษณ์ประการแรก**อยู่ที่ใบ ซึ่งคนญี่ปุ่นมองว่ามีรูปร่างเหมือนพัด คนจีนบางคนเรียกมันว่า“ยาเจียว”(鴨脚) เพราะพวกเขามองว่ามันหน้าตาเหมือนตีนเป็ด **เอกลักษณ์ประการที่สอง**อยู่ที่ต้นแปะก๊วยจะแยกเป็นต้นตัวผู้ และต้นตัวเมีย ต้นตัวผู้ทำหน้าที่ส่งเกสรไปตามลมเพื่อผสมกับต้นตัวเมีย ซึ่งว่ากันว่าสามารถส่งไปได้ไกลถึง 1 กิโลเมตร ต้นที่ให้ผลได้จะเป็นต้นตัวเมียเท่านั้น แปะก๊วยผลขาวๆ ที่เราเห็นกันเป็นเมล็ด เมื่อสุกแล้วด้านนอกจะเป็นสีเหลืองๆ ทั้งเนื้อ และเปลือกที่หุ้มเมล็ด และจะร่วงลงมาที่พื้นดินส่งกลิ่นเหม็นเอាកาร หากผลออกไปเก็บด้วยมือเปล่าก็จะถูกยางในผลกัดจนมือเป็นแผลได้

นักพฤกษศาสตร์บางคนเชื่อว่าแปะก๊วยน่าจะมีต้นกำเนิดทั้งในประเทศจีน และในญี่ปุ่นเอง เพราะมีการค้นพบฟอสซิลเมล็ดแปะก๊วยในญี่ปุ่น แต่จากการค้นหลักฐานทางประวัติศาสตร์ของศาสตราจารย์มาเยะนะเงิ มาโคะโตะ คณะมนุษยศาสตร์มหาวิทยาลัยอิบะระกิ ปรากฏว่าไม่พบหลักฐานใดๆ ในบันทึกประวัติศาสตร์สำคัญรวม 15 เล่มเช่น “โคะจิกิ” (บันทึกประวัติศาสตร์เก่าแก่ ค.ศ. 712) “นิฮอนโชะกิ” (พงศาวดารญี่ปุ่น ค.ศ. 720) “มันโยชู” (รวมเพลงสั้น ค.ศ. 782) ฯลฯ เลย เขาจึงลงความเห็นว่าแปะก๊วยไม่ใช่ต้นไม้ที่ถือกำเนิดในญี่ปุ่น น่าจะเข้ามาจากประเทศจีนผ่านคณะสงฆ์ที่ไปอัญเชิญพุทธศาสนาเข้ามาในญี่ปุ่น สมัยมุโรมะจิหรือคริสต์ศตวรรษที่ 15 มากกว่า

และจากหลักฐานต่างๆ เกี่ยวกับแปะก๊วยในประเทศจีนปัจจุบัน เชื่อกันว่ามีต้นกำเนิดที่เมืองชว่นเจ็ง มณฑลอันฮุย ราวสมัยราชวงศ์ซ้อง (ค.ศ. 960-1279) มาเริ่มแพร่หลายนิยมกินกันทั่วไปราวคริสต์ศตวรรษที่ 14 และรู้จักกันในฐานะของยารักษาโรคในคริสต์ศตวรรษที่ 15 แต่พอร่วงเข้าคริสต์ศตวรรษที่ 16 ก็ไม่พบว่าผู้คนนิยมใช้เป็นยาแต่อย่างใด



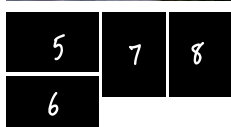
1. รวบรวมเดือนธันวาคมถึงกลางมกราคมทุกปี จะมีการประดับไฟที่ถนน Midosuji ในกรุงโอซากา
2. ใกล้ร้านขายของที่ระลึกแถว Ohara แหล่งชมใบไม้เปลี่ยนสีในเกียวโต
3. ภาพที่พบบ่อยแถวถนน Midosuji ในกรุงโอซากา
4. แปะก๊วยต้นยังไม่ใหญ่นักที่ Sumago-juku เมืองที่เชื่อมเกียวโตกับอะโตะในอดีต ปัจจุบันเป็นสถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัดนางาโนะ

ในญี่ปุ่น ลูกแปะก๊วยถูกใช้เป็นวัตถุดิบในการทำอาหารนานาประเภท ที่พบบ่อยเช่น เป็นกับอย่างหนึ่งในโชตุนถ้วยเล็กๆ เสียบไม้ปิ้งโรยเกลือ หรือคั่วเกลือด้วยการทุบเปลือกให้แตกพอที่ไฟสามารถผ่านเข้าไปด้านในได้ หลังๆ มานี้มีแปะก๊วยทอดกรอบเหมือนมันฝรั่งบรรจุถุงขาย ถูกปากนักดื่มทั้งหลายนัก

แปะก๊วยที่มีชื่อเสียงว่าทั้งลูกใหญ่ และมีรสชาติดีเป็นแปะก๊วยจากตำบลโอะฟูเอะมะจิในเมืองอินะซะวะ จังหวัดอัยจิ ซึ่งขึ้นชื่อว่าเป็นแหล่งผลิตลูกแปะก๊วยที่ใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่นมาตั้งแต่สมัยอะโตะ แรกเริ่ม

ที่เดียว ผู้คนที่เริ่มปลูกต้นแปะก๊วยเพราะเห็นว่าเลี้ยงดูง่าย และทนทาน อดศัตรู สามารถช่วยป้องกันลมแรงๆ ในฤดูหนาวไม่ให้พัดทำลายหลังคาบ้านเรือน และลูกแปะก๊วยยังเป็นอาหารสำรองยามวิกาลได้อีกด้วย แม้จนทุกวันนี้ “แปะก๊วยจากโอะฟูเอะมะจิ” ก็ยังเป็นที่ยอมรับโดยเฉพาะในหมู่อำเภออาหารญี่ปุ่นระดับหุรูๆ

และสำหรับชาวบ้านธรรมดาๆ หรือนักท่องเที่ยวทั้งใน และนอกประเทศแล้ว ทิวแถวของต้นแปะก๊วยในปลายฤดูใบไม้ร่วงที่เป็นสีเหลืองอร่ามดั่งสีทอง โดยเฉพาะช่วงที่ใบเริ่มร่วงโรยกลบพื้นดินไปทั่วนั้น



5. ใบหยกๆ ที่คนญี่ปุ่นว่าเหมือนพัด คนจีนว่าเหมือนตีนเป็ด
6. หน้าวัด Shorin-in/Ohara เกียวโต
7. รูปทรงต้นนี้เหมือนต้นสนที่นำมาแต่งเป็นต้นคริสต์มาส
8. ช่วงเปลี่ยนสีใหม่ๆ จะออกเหลืองอมเขียว ช่วงปลายจะเหลืองอร่ามดั่งทองก่อนที่จะร่วงโรยไป





9	11	12
10		

- 9. ต้นนี้ใหญ่โตมาก อยู่ที่หน้าทางเข้าวัด Daiitoku-ji, Ushita-kiyama ในซานเมือง Kishiwada โอซากา
- 10. ถ่ายจากที่ไกลจะเห็นความสูงใหญ่ของต้นได้ชัดเจน
- 11. ต้นแปะก๊วยพบได้ทั่วไปในญี่ปุ่น
- 12. สีเริ่มเหลืองอำพันก่อนจะโรย

นับเป็นทัศนียภาพที่งดงามไม่แพ้ต้นเมเปิ้ลสีแดงสดๆ เลย ตำบลชิชะฟูเอะมะจิซึ่งมีต้นแปะก๊วยราวหนึ่งหมื่นต้นก็คึกคักไปด้วยนักท่องเที่ยว เช่นเดียวกับที่ถนนมิโดสุจิ ถนนเมนของเมืองโอซากาที่ต้นแปะก๊วยราว 900 ต้น เรียงรายสองข้างทางงดงามมาก จากช่วงกลางเดือนพฤศจิกายนถึงต้นธันวาคมของทุกปี

สีเหลืองโดยดั้งเดิมเป็นสีสดใสที่สุดในบรรดาเมเปิ้ล เป็นสีสัญลักษณ์ของแสงแดดที่อบอุ่น กระตุ้นความอยากรู้อยากเห็นของผู้คน และยังสามารถเห็นได้ง่ายทั้งกลางวัน และกลางคืน ด้วยธรรมชาติดังกล่าวนี้ กระมังที่ทำให้แปะก๊วยเป็นต้นไม้เด่นชนิดหนึ่งในฤดูใบไม้ร่วงของญี่ปุ่น

2. สวน Showa Kinen Koen ที่เมือง Tatekawa กรุงโตเกียว แปะก๊วยสูงใหญ่จำนวน 106 ต้นเรียงเป็นทิวแถวตลอดระยะทาง 200 เมตร ช่วงที่ใบโรยปกคลุมพื้นถนนเป็นช่วงเวลาโรแมนติกที่สุด ชมได้งามจากปลายพฤศจิกายนถึงต้นธันวาคมเช่นกัน

3. สวนรอบๆ ปราสาทโอซากา ใบแปะก๊วยเป็นสัญลักษณ์ของเมืองโอซากา ซึ่งรอบๆ ปราสาทจะมีต้นแปะก๊วยขนาดใหญ่อยู่หลายต่อหลายจุด ทิวแถวแปะก๊วยจะเรียงรายอยู่ที่บริเวณคูชั้นนอกด้านใกล้โรงแรม New Otani แปะก๊วยด้านนี้จะเหลืองเร็ว ชมได้จากต้นเดือนถึงปลายเดือนพฤศจิกายน



แหล่งชมทิวแถวต้นแปะก๊วย

1. ถนนมิโดสุจิ เมืองโอซากา ถนนเมนเชื่อมระหว่างสถานีอุเมะดะกับสถานีนั้นัมะเป็นระยะทาง 4 กิโลเมตร สองข้างทางเรียงรายไปด้วยต้นแปะก๊วยราว 900 ต้นชมได้งามจากกลางเดือนพฤศจิกายนถึงต้นเดือนธันวาคม ซึ่งในเดือนธันวาคมจะมีการประดับไฟงดงามยามค่ำคืน



▲ เมื่อถนน Midosuji เริ่มประดับไฟงดงามช่วงเดือนธันวาคม



▲ ริมถนน Midosuji ยามค่ำคืน อากาศหนาวเย็นทีเดียว



▲ สีสนเริ่มงดงามตั้งแต่ต้นเดือนพฤศจิกายน @ทางเข้าปราสาทโอซากา



▲ นักชมคนมาดักคอยนกป่าแถวทิวถนนแปะก๊วยหลังโรงฝึก Shudokan



▲ แปะก๊วยที่หลังโรงฝึก Shudokan ใกล้ปราสาทโอซากา ต้นใหญ่โตมาก