



กระดานข่าวงานวิจัยใช้ได้จริง :

ผักติ้ว

พืชอาหาร พืชสมุนไพร

กลุ่มวิจัยพฤกษศาสตร์และฟิสิกส์พืช
สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร

รายสัปดาห์ที่ ๑ ประจำเดือนสิงหาคม

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Cratoxylum formosum* (Jacq.) Benth. & Hook.f. ex Dyer

ชื่อวงศ์ HYPERICACEAE

ชื่ออื่น แต้วหิน (ลำปาง) ผักเตา เต่า (เลย) ตั้วส้ม (นครราชสีมา)

กวยโซง (กาญจนบุรี) ดาว (สตูล) ตั้วเหลือง (ภาคกลาง)

ตั้วแดง ตั้วยาง ตั้วเลือด ตั้วเหลือง (ภาคเหนือ) แต้ว (ภาคใต้)

ไม้ยืนต้นผลัดใบขนาดกลาง สูงได้ประมาณ 3-12 เมตร อาจสูงได้ถึง 35 เมตร เรือนยอดเป็นทรงพุ่มกลม โคนต้นมีหนาม กิ่งก้านเรียว ส่วนกิ่งอ่อนมีขนนุ่ม เปลือกลำต้นเป็นสีน้ำตาลแดง แตกส่อนเป็นสะเก็ด ส่วนเปลือกด้านในเป็นสีน้ำตาลแกมเหลือง ลำต้นมีน้ำยางสีเหลืองปนแดงซึมออกมาเมื่อถูกตัดหรือเกิดแผล ใบ เป็นใบเดี่ยวออกเรียงข้ามกัน ลักษณะของใบเป็นรูปวงรีแกมรูปไข่กลับ หรือเป็นรูปขอบขนานปลายใบมนหรือแหลมโคนใบสอบเรียบ ส่วนขอบใบโค้งเรียบ ผิวใบทั้งสองด้านมีขนละเอียด ใบเมื่ออ่อนจะเป็นสีชมพูอ่อนถึงสีแดงเรียบและเป็นมันวาว ใบแก่เป็นสีเขียวสด เรียบ เกือบ หลังใบบนเป็นมัน ส่วนท้องใบมีต่อมกระจายอยู่ทั่วไป ใบแก่เป็นสีแดงหรือสีแดงดอกลอกเป็นข้อแบบกระจุกตามกิ่งเหนือรอยแผลของใบ กลีบดอกเป็นสีขาวอมสีชมพูอ่อนถึงสีแดง กลีบดอกมีกลิ่นหอมอ่อน ๆ ออกตามซอกใบ หลุดร้งได้ง่าย ดอกมีอยู่ 5 กลีบ เมื่อดอกบานจะขยายออกประมาณ 1.2 เซนติเมตร ก้านดอกเรียวเล็ก และมีก้านเล็ก ๆ ที่ฐานกลีบด้านใน ดอกมีเกสรเพศผู้สีเหลือง สั้น ๆ อยู่จำนวนมาก ก้านเกสรเชื่อมติดกันเป็นกลุ่ม 3 กลุ่ม เกสรเพศเมีย ก้านเกสรเป็นสีเขียวอ่อนมี 3 อัน และมีรังไข่อยู่เหนือวงกลีบ ดอกมีกลีบเลี้ยง 5 กลีบ สีเขียวอ่อนปนสีแดง ผลเป็นแบบแห้งและแตกได้ ลักษณะของผลเป็นรูปไข่แกมรูปกระสวย ผิวผลมีนวลสีขาว ผลเมื่อแก่จะเป็นสีน้ำตาลหรือสีน้ำตาลดำ ลักษณะของผลเป็นแบบแคปซูลปลายแหลม ผิวเรียบและแข็ง เมื่อแก่จะแห้ง และแตกออกเป็น 3 แฉก ภายในผลมีเมล็ดสีน้ำตาล



ตั้วขาว ออกดอกในช่วงเดือนมกราคมถึงเดือนพฤษภาคม ขยายพันธุ์วิธีการใช้เมล็ดเป็นต้นไม้ที่ทนแล้งได้ดี พบได้ทางภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และทางภาคใต้ตอนเหนือโดยจะขึ้นตามป่าดิบแล้ง ป่าโปร่ง ป่าเต็งรัง ป่าตามเชิงเขา และตามป่าเบญจพรรณ

เมนูอาหารพื้นบ้านภาคอีสาน : ชุปผักติ้ว

วิธีทำ

- นำผักติ้วมาลวกน้ำร้อนให้สุกพอประมาณ จากนั้นยกออกจากเตา
- ต้มปลาทุใส่ น้ำปลา ร้า ให้มีกลิ่นหอมและรสชาติกลมกล่อม
- นำผักติ้วมาตำพอแหลก จากนั้นใส่พริกป่นและใส่ข้าวคั่ว ปลาทุ ต้นหอม ตำจนเข้ากัน
- ประุงรสด้วยน้ำน้ำต้มปลา น้ำปลา ชิมรสตามชอบ



เรียบเรียงข้อมูลโดย

นายบดินทร สอนสุภาพ

นักวิชาการเกษตรชำนาญการ