



กระดานขาว งานวิจัย ใช้ได้จริง : พืชอาหาร พืชสมุนไพร

รายสัปดาห์ที่ 1 ประจำเดือนมีนาคม 2562

กลุ่มวิจัยพฤกษศาสตร์และพืชไร่พืช

สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร

บอนเต่า

Hapaline benthamiana Schott

ARACEAE

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ไม้ล้มลุก สูงได้ถึง 30 ซม. หัวใต้ดินรูปรี ยาว 0.5-1.2 ซม. เหง้าเรียวยาว 2-6.5 ซม. มีเกล็ดหนาแน่น น้ำยางใส มี 1-5 ใบ รูปไข่แกวรูปรี ยาว 5.5-17 ซม. ปลายเรียวแหลม แผ่นใบบางครั้งมีรอยด่าง ก้านใบยาว 4-30 ซม. ช่อดอกแบบช่อเชิงลดมีกาบ 1-3 ช่อ ก้านช่อดอกยาว 9-17 ซม. กาบยาว 4-8.7 ซม. โคนโอบหุ้มก้าน ยาว 1.5-3.3 ซม. แผ่นกาบรูปรี ยาว 2.5-6.5 ซม. ช่อดอกยาว 3-6 ซม. ช่วงไม่มีดอกยาว 2.8-5.5 ซม. ดอกเพศเมียอยู่ด้านล่าง มีประมาณ 7 ดอก เรียงเป็นแถวบนแกนช่วงกาบล่าง ช่วงดอกเพศผู้อยู่ช่วงบน อับเรณูเรียงชิดกัน ยาว 0.5-1.1 ซม. ปลายมีรยางค์ มีอับเรณูที่เป็นหมัน ช่อผลมีกาบช่วงล่างหุ้ม ผลเรียงเป็นแถว เส้นผ่านศูนย์กลาง 4-6 มม. มีกาบหุ้ม ผลแก่สีขาวยอดเกสรเพศเมียติดทน

บอนเต่า เป็นพืชพื้นเมืองทั่วไป พบทางภาคเหนือของประเทศไทย ในป่าเบญจพรรณ และป่าดิบเขา ตามที่ราบเชิงเขา หรือบริเวณลำห้วย ชาวบ้านในพื้นที่นำส่วนของก้านใบ ใบอ่อน และช่อดอก มาประกอบอาหารพื้นบ้านได้หลายชนิด เช่น แกงส้ม หมก หรือนำมากินเป็นผักสด

แกงคั่วบอนเต่า

วิธีการประกอบอาหาร ล้างบอนเต่าแล้วนำมา นึ่งให้สุก เนื้อบอนเต่าจะนิ่ม นำส่วนประกอบได้แก่ ข่า ตะไคร้ กระเทียม พริกแห้ง กะปิ ปลา ร้าสับ ตำให้เข้า กัน ใส่ใบมะขามอ่อนตามลงไปนึ่งจนสุก เมื่อได้ส่วน ประกอบทั้งหมดแล้ว นำออกมาตำให้เข้ากันทั้งหมด อาจใส่เนื้อสัตว์ลงไปด้วยได้ หลังจากนั้น จึงนำมาผัด ใส่มะขามเทศเพิ่มความหอม ผัดจนแห้ง รสชาติเปรี้ยวนำ ตัสดหวาน สามารถรับประทานเป็น กับข้าวได้อย่างดี



บทความนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยความหลากหลายและการตรวจวิเคราะห์จำแนกชนิดพันธุ์พืชพื้นเมืองทั่วไป วงศ์บอน Araceae ในโครงการวิจัยความหลากหลาย การตรวจวิเคราะห์จำแนกชนิดและการใช้ประโยชน์จากพันธุ์พืชพื้นเมืองทั่วไปที่มี ศักยภาพการใช้ประโยชน์ในอนาคต เพื่อประโยชน์ด้านการคุ้มครองพันธุ์พืชตามพระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ. 2562

ข้อมูลโดย : นายบัณฑิต สอนสุภาพ นักวิชาการเกษตรชำนาญการ