

มะตูม

รายสัปดาห์ที่ 3 ประจำเดือนกันยายน 2561

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Aegle marmelos</i> (L.) Corrêa ex Roxb.
ชื่อวงศ์	RUTACEAE
ชื่ออื่น	กระทันตาเถร, ตุ่มตั้ง, ตูม (ปัตตานี), พะนองค์ (เขมร), มะปิ่น (ภาคเหนือ), มะปิส่า (กะเหรี่ยง-แม่ฮ่องสอน)
ชื่อสามัญ	Bael fruit tree, Bengal quince, Bilak, Bili, Golden apple, Stone apple, Wood apple.



ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ไม้ยืนต้นขนาดเล็กถึงขนาดกลาง ผลัดใบ สูง 10-15 เมตร เรือนยอดรูปไข่ เปลือกต้นสีเทาเรียบหรือแตกเป็นร่องตื้นๆตามยาว เนื้อไม้แข็ง มีสีขาวแกมเหลือง และมีกลิ่นหอม โคนต้นและกิ่งก้านมีหนามแหลม ยาว แข็ง ออกเดี่ยวหรือเป็นคู่ตามกิ่ง ใบ เป็นใบประกอบ แบบมีใบย่อย 3 ใบ ออกเรียงสลับ ใบรูปไข่ กว้าง 1-7 เซนติเมตร ยาว 4-13 เซนติเมตร สองใบล่างมีขนาดเล็กและติดตรงข้ามกัน ปลายใบมีขนาดใหญ่ ปลายใบสอบ โคนใบแหลม ขอบใบเรียบหรือมีหยักมนๆ แผ่นใบเรียบเกลี้ยงเป็นมัน ใบอ่อนสีเขียวอ่อนหรือ สีชมพู มีขนละเอียด ใบแก่สีเขียวเข้ม เรียบเกลี้ยง เส้นใบข้าง 4-12 คู่ จรดกันที่ขอบใบ ฐานใบย่อยที่ปลายยาว 0.5-3 เซนติ- เมตร ดอกออกเป็นช่อตามซอกใบและปลายกิ่ง ออกรวมกันเป็นช่อสั้นๆ ดอกสีขาวอมเขียวหรือสีเหลืองอ่อน ขนาด 1.5-2 เซนติเมตร ดอกมักออกพร้อมกับใบอ่อน มีกลิ่นหอม กลีบดอกมี 5 กลีบ กลีบดอกขนาด 6-8 มิลลิเมตร รูปไข่กลับ โคนติดกัน ดอกสมบูรณ์เพศ เกสรตัวผู้มี 65-70 อัน อับเรณูสีน้ำตาลอ่อน ก้านเกสรตัวเมียสั้น รังไข่สีเขียวสด หมอรองดอกเห็นไม่ชัดเจน กลีบฐานดอกกางแผ่ เป็นรูปดาวมี 4-5 แฉกแหลมๆ กลีบเลี้ยงแบนมี 4-5 พู ก้านดอกมีขนอ่อนปกคลุม ผล รูปรีกลมหรือรียาว ขนาดกว้าง 8-10 เซนติ- เมตร ยาวประมาณ 12-18 เซนติเมตร ผิวเรียบเกลี้ยง เปลือกหนา แข็งมาก ไม้แตก ผลอ่อนมีสีเขียวพอก มีสีเหลือง เนื้อผลมีสีเหลือง นุ่ม มีกลิ่นหอม และมีเนื้อเยื่อสีส้มที่มียางเหนียวๆ ภายในมี 8-15 ช่อง เมล็ดสีน้ำตาลอ่อน จำนวนมาก มียางใสเหนียวหุ้มเมล็ดอยู่ เมล็ดรูปรีๆ และแบน มีเส้นขนหนาแน่นปกคลุม



การกระจายพันธุ์

พบที่อินเดียตอนกลางและตอนใต้ พม่า ปากีสถาน บังกลาเทศ เนปาล เวียดนาม ลาว และกัมพูชา มีการนำไปเพาะปลูกทั่วไปในอินเดีย รวมทั้งในศรีลังกา

สภาพนิเวศวิทยา

พบขึ้นทั่วไปตามป่าเบญจพรรณ และป่าแล้งทั่วไป ที่สูงจากระดับน้ำทะเล 50-700 เมตร ออกดอกระหว่างเดือนมีนาคมถึงเดือนพฤษภาคม และติดผลระหว่างเดือนธันวาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์

การใช้ประโยชน์

ผลมะตูมใช้รับประทานได้ทั้งแบบสดและแบบแห้ง น้ำจากผลเมื่อนำไปกรองและเติมน้ำตาลจะได้เครื่องดื่มคล้ายน้ำมะนาว และยังใช้ในการทำ Sharbat ซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่ได้จากการนำเนื้อผลมะตูมไปผสมกับมะขาม ผลอ่อนฝานแล้วตากแห้งนำไปต้มกับน้ำเป็นน้ำมะตูม นำมายำใบอ่อนและยอดอ่อนใช้รับประทานเป็นผักสลัด กินกับน้ำพริก ลาบ และข้าวยา ผลแก่แต่เปลือกยังนิ่มนำมาฝานแล้วทำเป็นมะตูมเชื่อม ซึ่งนำไปเป็นส่วนผสมของขนมอื่นอีกหลายอย่าง มะตูมสุก เนื้อและใช้รับประทานเป็นผลไม้ และใช้เป็นยารักษาอาการท้องร่วง ท้องเดิน โรคลำไส้ ตาแห้งใช้หัวธรรมดา และยังใช้รักษาอาการท้องผูกเรื้อรังได้เป็นอย่างดี

