

22.ต้นเลียง (ต้นตองเต้า, ต้นตองเต้า)



รายละเอียดเนื้อหา

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Mallotus barbatus* Mull. Arg.

ชื่อสามัญ Siamese pom-pom tree

ชื่อทั่วไป ตองเต้า

ชื่ออื่น กระรอกขน (ชุมพร); กะลอกขน, กะลอกยายทาย (ภาคใต้); ชี้เท่า, ตองเต้า, เต้าขน (ภาคเหนือ); บาและ
อาจิง (มาเลย์-นราธิวาส); ปอเต้า (ภาคเหนือ); ปอหูน (ประจวบคีรีขันธ์); สละป้าง, สละป้างใบใหญ่
(จันทบุรี); หญ้าชี้ทูต (สกลนคร); หูช้าง (เพชรบูรณ์)

ลักษณะทางพันธุศาสตร์

ไม้พุ่มหรือไม้ต้น สูงได้ถึง 10 ม. หน่วยาว 0.6–1 ซม. ใบรูปไข่ หรือจักเป็นพู ยาว 18–60 ซม. โคนแบบก้น
ปิด มีต่อมน้ำต้อยสีดำที่โคนประมาณ 4 ต่อม ขอบจักซี่ฟัน ก้านใบยาวได้ถึง 20 ซม. ช่อดอกเพศผู้ยาวได้ถึง
30 ซม. ดอกเพศผู้ออกเป็นกลุ่ม 3 ดอก ใบประดับรูปสามเหลี่ยม ยาวประมาณ 4 มม. ก้านดอกยาว 3.5–
6.5 มม. กลีบเลี้ยงสีครีม ยาว 3.5–5 มม. ช่อดอกเพศเมียยาวได้ถึง 40 ซม. ห้อยลง ใบประดับยาวได้ถึง 1
ซม. ก้านดอกยาว 2–4 มม. ขยายในผล กลีบเลี้ยงสีเหลืองอมแดง ยาว 3.5–5 มม. ยอดเกสรเพศเมียยาว
4.5–6 มม. ผลกลม จัก 3 พู ตื่น ๆ เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.8–2 ซม. ขนหนามยาวประมาณ 5 มม. ผลมีขนรูป
ดาวหนาแน่น เมล็ดรูปไข่กลับ ยาวประมาณ 5 มม. โคนใบแบบก้นปิด ช่อดอกออกที่ปลายกิ่ง ดอกเพศผู้
ออกเป็นกลุ่ม 3 ดอก ไม่มีกลีบดอก ช่อผลห้อยลง ผลมีขนหนาแน่น เกสรเพศเมียติดทน พบที่อินเดีย พม่า
จีนตอนใต้ ภูมิภาคอินโดจีน คาบสมุทรมลายู ในไทยพบทุกภาค เป็นไม้เบิกนำ ขึ้นตามชายป่า ความสูงถึง
ประมาณ 1000 เมตร ใบตำกับพริกไทยดำและขิงใช้พอกท้องแก้ท้องอืดท้องเฟ้อ

นิเวศวิทยาและการกระจายพันธุ์ พบขึ้นในป่าเบญจพรรณ การกระจายพันธุ์ อินเดีย จีน มาเลเซีย
อินโดนีเซีย และไทย

การใช้ประโยชน์ เปลือกต้น ลอกออกแล้วใช้ทำเชือกมัดฟืน ใบใช้ห่ออาหารแล้วนำไปหมกไฟช่วยให้มีกลิ่นหอม หรือ ใช้ยัดปากไหหมักเมี่ยงร่วมกับใบส้มป่องช่วยให้เมี่ยงมีรสฝาดมีกึ่งที่เป็นง่อม

บทนำบรรยาย

การเดินทางเข้าศึกษาธรรมชาติดิยาตราตามเส้นทางเดินป่าศึกษาธรรมชาติภายในป่าชุมชนบ้านโพน จะสังเกตเห็นพันธุ์ไม้ที่มีลักษณะเป็นใบมีขนเล็กและมนเกือบกลม ชาวบ้านเรียนกว่า ต้นเลียง สามารถนำใบไปใช้ห่ออาหารแล้วนำไปหมกไฟช่วยให้มีกลิ่นหอม เช่น หมกปลาชิว ข้าวต้มมัด แทนใบตองก็ได้เช่นเดียวกัน ซึ่งสามารถนำไปสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกิจกรรมการประกอบอาหารพื้นถิ่นไทญ้อบ้านโพน โดยเป็นกระบวนการต้นน้ำในการนำนักท่องเที่ยวหรือผู้เยี่ยมชมเรียนรู้อวิธีการเก็บวัตถุดิบในการบรรจุภัณฑ์เพื่อการประกอบอาหารควบคู่กันไปด้วย