

น้ำพริกใบทำม้ง(ใบไม้กลิ่นแมงดา)

รู้จักใบทำม้งกันก่อน : ทำม้งเป็นต้นไม้ที่มีกลิ่นแมงดาอยู่ใน



สกุล Litsea

วงศ์ Lauraceae ทำม้งพบกระจายในเขตร้อนและ กึ่งร้อนของเอเชีย ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์และอเมริกา คนไทยเรียกต้นไม้ ที่มีกลิ่นแมงดา ว่า ทำม้งเหมือนกันหมด มีถิ่นกำเนิดและกระจายพันธุ์อยู่ใน ภาคใต้ตั้งแต่ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ตอนล่าง (อำเภอบางสะพานและ บางสะพานน้อย) ชุมพร สุราษฎร์ธานีลงไปจนถึง นราธิวาส ส่วนใหญ่จะขึ้น อยู่ตามที่สูงในหุบเขา ตามริมลำธาร ในป่าดงดิบจนถึงในป่าพรุ แต่ไม่ค่อย พบในป่า บนภูเขาทำม้งเป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง สูง ๓๐-๔๔ เมตร ไม้ผลัดใบ เจริญเติบโตค่อนข้างช้ามีทรงพุ่มแบบ พืชร่มค่อนข้างโปร่ง เส้นผ่า- ศูนย์กลางที่โคนต้นประมาณ ๓๐-๔๐ เซนติเมตร เปลือกลำต้นมีสีน้ำตาล จนถึง เทาและมีกลิ่นฉุนมีใบเป็นแบบใบเดี่ยวเรียงสลับหมุนเวียนรอบกิ่งใบกว้าง ๓-๔ เซนติเมตรยาว ๖- ๒๐ เซนติเมตร ก้านใบเรียวยาว ๑-๒.๕ เซนติเมตร แผ่นใบบางเป็นมันลักษณะใบคล้ายใบขนุน เส้นแขนง ใบ ๔-๑๒ คู่ มองเห็นชัดเจนทางด้านท้องใบ (ด้านล่าง) ปลายใบทู่จนถึงแหลม บนใบมีต่อมน้ำมันและมีกลิ่นฉุน ใบแก่จะฉุนและเผ็ดมากกว่าใบอ่อน ผลมีรูปไข่ยาว ๑ เซนติเมตร เมื่อผลแก่มีสีน้ำตาลแดง ภายในผลมีเมล็ด เพียงเมล็ดเดียวต้นทำม้งมีทั้งต้นตัวผู้และตัวเมีย (dioecious tree) มีดอกแยกเพศ เนื้อไม้แข็งมีกลิ่นฉุน นิยม นำไม้มาทำเสาและใช้ในการก่อสร้างทั่วไป ต้นที่มีขนาดใหญ่สามารถนำมาเอื่อยทำไม้กระดานได้

เครื่องปรุง

๑. กะปิ ๑ ช้อนโต๊ะ
๒. กุ้งแห้ง ประมาณ ๑๕ ตัว
๓. พริกสด ๕ ดอก หากเพิ่มลดแล้วแต่ชอบ
๔. กระเทียม ๓ กลีบ
๕. ใบธัมมั้ง
๖. มะนาว ๑ ลูก(ใครไม่ชอบเปรี้ยวไม่ใส่ก็ได้)

วิธีทำ

๑. โขลก กุ้งแห้ง พริกสด และกระเทียม พร้อมกัน
๒. พอเครื่องแหลก ใส่ใบธัมมั้ง และตามด้วยกะปิ
๓. พอเข้ากันดี ใส่มะนาว (ไม่ชอบเปรี้ยวไม่ต้องใส่ก็ได้)และปรุงรสตามชอบ
๔. รับประทานกับผักลวก เจริญอาหารดีทีเดียว