

จันทน์เทศ พืชสมุนไพร และเครื่องเทศ ประโยชน์หลากหลาย

ชื่อสามัญ Nutmeg

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Myristica fragrans* Houtt.

ชื่อวงศ์ MYRISTICACEAE

จันทน์เทศ มีชื่อท้องถิ่นอื่น ๆ ว่า จันทน์บ้าน (ภาคเหนือ, เงี้ยว-ภาคเหนือ), โย้วโต้วโค้ว โร้วโต้วโค้ว (จันทบุรี), เหน็กเต่าไซ่ว (จีนแต้จิ๋ว) ปาลา (มาเลเซีย) เป็นต้น

ถิ่นกำเนิดและประวัติความเป็นมา

จันทน์เทศ มีถิ่นกำเนิดดั้งเดิมอยู่ที่เกาะบันดา ในหมู่เกาะโมลุกกะ อันได้ชื่อว่าเป็นหมู่เกาะเครื่องเทศ ในประเทศอินโดนีเซีย และยังถือกันว่าจันทน์เทศเป็นพืชพื้นเมืองของหมู่เกาะนั้นอีกด้วย ต่อมาเมื่ออังกฤษเข้าครอบครองหมู่เกาะโมลุกกะจึงได้นำเมล็ดจันทน์เทศไปปลูกยัง สิงคโปร์ เกาะวินเซอร์ ทรินิแดด ปีนัง สุมตรา เกาะเกรนาดาในอเมริกาใต้ และในศรีลังกา เป็นต้น แล้วจึงมีการแพร่พันธุ์ไปยังพื้นที่ต่างๆ ทั่วเขตร้อนของโลก เช่นในปัจจุบัน สำหรับในประเทศไทยสามารถพบได้มากทางภาคตะวันออก และทางภาคใต้ของไทย โดยเฉพาะที่นครศรีธรรมราช และชุมพร

ลักษณะทั่วไปของจันทน์เทศ



จันทน์เทศเป็นไม้พุ่มยืนต้นขนาดใหญ่ ไม้ผลัดใบ สูงประมาณ 5-18 เมตร เปลือกลำต้นเรียบเป็นสีเทาอมดำ เนื้อไม้สีนวลหอมเพราะมีน้ำมันหอมระเหยที่เนื้อไม้ ต้นจันทน์เทศจะมีต้นตัวผู้ และต้นตัวเมีย โดยต้นตัวผู้จะให้ดอกเฉพาะตัวผู้ และต้นตัวเมียจะให้ดอกเฉพาะตัวเมียเท่านั้น



ใบเป็นใบเดี่ยวโดยออกเรียงสลับ ลักษณะของใบเป็นรูปรี หรือ รูปไข่กลมรี ปลายใบแหลม โคนใบสอบ ส่วนขอบใบเรียบ ใบมีขนาดกว้างประมาณ 4-5 เซนติเมตร และยาวประมาณ 10-15 เซนติเมตร เนื้อใบแข็ง หลังใบเรียบเป็นมัน และเป็นสีเขียวอมสีเหลืองอ่อน ส่วนท้องใบเรียบ และเป็นสีเขียวอ่อน ส่วนก้านใบยาวประมาณ 6-12 มิลลิเมตร

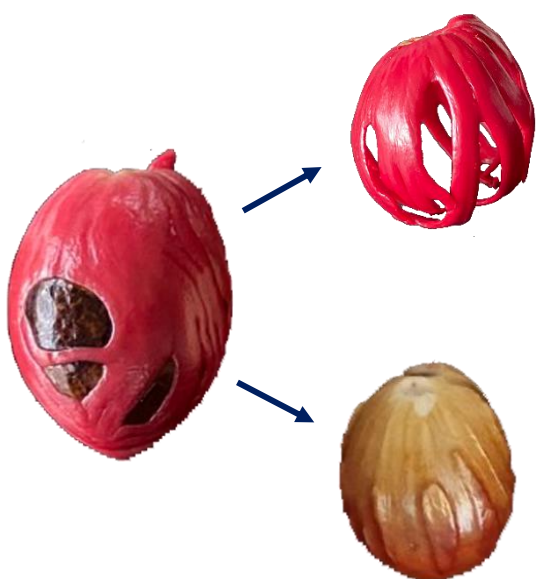


ดอกออกเป็นช่อ ช่อละประมาณ 2-3 ดอก หรือ ออกเป็นดอกเดี่ยว โดยจะออกตามซอกใบ ดอกเป็นสีเหลืองอ่อนอมขาว กลีบดอกเชื่อมติดกัน ดอกเป็นรูปคนโทคว่ำ ปลายกลีบแยกออกเป็น 4 แฉกแหลมช่อดอกยาวประมาณ 2.5-5 เซนติเมตร ซึ่งดอกจะเป็นแบบแยกเพศกันอยู่คนละต้น โดยดอกเพศผู้จะเกิดเป็นกลุ่มๆ ส่วนดอกเพศเมียจะเกิดเป็นดอกเดี่ยว และดอกเพศเมียจะมีขนาดใหญ่กว่าดอกเพศผู้ โดยต้นตัวเมียเท่านั้นที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ ส่วนต้นเพศผู้จะปลูกไว้เพื่อผสมเกสรกับต้นตัวเมียเท่านั้น



ผลเป็นผลสด ค่อนข้างฉ่ำน้ำ ลักษณะของผลเป็นรูปทรงค่อนข้างกลม รูปร่างคล้ายกับลูกสาเกี๋ยาวประมาณ 3.5-5 เซนติเมตร และมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 6-7 เซนติเมตร เปลือกผลเรียบเป็นสีเหลืองนวล สีเหลืองอ่อน เหลืองออกส้ม หรือ สีแดงอ่อน ส่วนเนื้อมีสีครีมมีรสเปรี้ยวฝาดเมื่อผลแก่แตก้าออกเป็น 2 ซีก

เมล็ดลักษณะกลม ยาวประมาณ 2-3 เซนติเมตร มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 3 เซนติเมตร เมล็ดเป็นสีน้ำตาล เนื้อ และเปลือกแข็ง มีจำนวน 1 เมล็ดต่อผล ส่วนด้านนอกเมล็ดมีสีแดงเป็นริ้วคลุมทั่ว



สำหรับส่วนที่นำมาใช้ประโยชน์ คือ ส่วนเยื่อหุ้มเมล็ด ที่เรียกว่า **ดอกจันทน์ (Mace)** ลักษณะเป็นริ้วสีแดงจัด ดูเหมือนร่างแห เป็นแผ่นบางมีหลายแฉกหุ้มเมล็ด โดยจะรัดติดแน่นอยู่กับเมล็ด เมื่อนำมาแกะแยกออกจากเมล็ด รกที่แยกออกมาใหม่ๆจะมีสีแดงสด เมื่อทำให้แห้งสีของรกจะเปลี่ยนจากสีแดงสดเป็นสีเหลืองอ่อน หรือ สีเนื้อ และเพราะผิวเรียบ ขนาดความยาว 3-5 เซนติเมตร ความกว้าง 1-3 เซนติเมตร ความหนา 0.5-1 เซนติเมตร มีกลิ่นหอม รสขมฝาด เผ็ดร้อน

เมล็ดของจันทน์เทศที่เรียกกันว่า **ลูกจันทน์ (Nutmeg)** คือ เมล็ดที่เอาเปลือกเมล็ดออก (โดยเปลือกเมล็ดจะแข็งแต่เปราะ) ภายในคือส่วนของเนื้อในเมล็ด เมื่อผ่าดูจะเห็นเนื้อเป็นรอยย่นตามยาวของเมล็ด เมล็ดเมื่อทำแห้ง จะมีกลิ่นแรง หอมเฉพาะ รสขม ฝาด เปรี้ยว เผ็ดร้อน

การขยายพันธุ์จันทน์เทศ

จันทน์เทศสามารถขยายพันธุ์ได้ โดยการนำเมล็ดมาเพาะในถุงเพาะชำแล้วรดน้ำให้ชุ่มทุกวันประมาณ 3-4 เดือน เมล็ดจะงอกเป็นต้นสูงประมาณ 1 ฟุต จึงย้ายลงปลูกในหลุม ขนาดประมาณ 50x50 ซม. ลึก 30 ซม. ระยะห่างระหว่างต้นและระหว่างแถวประมาณ 6-7.5x 6-7.5 เมตร ใสปุ๋ยคอก หรือ ปุ๋ยหมักรองพื้นกันหลุม การปลูกจะปลูกต้นตัวผู้ และต้นตัวเมียในอัตราส่วน 1 ต่อ 10 เพราะต้นตัวผู้จะปลูกไว้เพื่อผสมเกสรเท่านั้น โดยมีอัตราการปลูก 25-36 ต้น/ไร่ ดินที่เหมาะสมควรเป็นดินร่วนปนทราย มีอินทรีย์วัตถุสูง สามารถเจริญได้ดีในเขตภูมิอากาศร้อนชื้น ต้องการปริมาณน้ำฝนปีละ 2,000-2,500 มิลลิเมตร สามารถขึ้นได้ในพื้นที่ที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเลจนถึงความสูงประมาณ 900 เมตร

การดูแลรักษา

ในระยะแรกของการปลูก ต้นจันทน์เทศต้องการร่มเงา เพื่อการเจริญเติบโตมาก จึงควรปลูกพืชอื่นแซมให้ร่มเงา หรือ ทำที่บังแดดให้ในระยะแรก ควรมีการให้น้ำอย่างสม่ำเสมอทุกวัน และหมั่นกำจัดวัชพืชบริเวณโคนต้น และไม่ควรรกวาดไปไม้แห้ง หรือ ขยะมาคลุมบริเวณโคนต้น เพราะอาจทำให้ต้นจันทน์เทศตายได้

การใช้ประโยชน์



ราก และเมล็ดจันทน์เทศทำเป็นเครื่องเทศ โดยเครื่องเทศที่ได้จากจันทน์เทศนี้เป็นที่นิยมไปทั่วโลก เช่น ในอินเดียมักใช้เป็นเครื่องเทศในอาหารโมกุล (Moghul) ชาวอาหรับมักใช้ปรุงอาหารที่ทำจากเนื้อแกะ เนื้อแกะ ชาวตะวันตกใช้ในมันฝรั่งบด สตู และพุดดิ้ง สลัด คราวอิตาลีใสในอาหารจากผัก รวมทั้งไส้กรอก เนื้อวัว พาสต้า ชาวอินโดนีเซียนำไปทำแยม เยลลี่ ลูกกวาด ในยุโรปใช้ปรุงรสในเค้กน้ำผึ้ง เค้กผลไม้ ไทยนำไปผสมกับขนมปัง เนย แสม ไส้กรอก เบคอน เนื้อตุ๋นต่างๆ แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น น้ำพริกสำเร็จรูป หรือ นำไปใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เพื่อช่วยในการถนอมอาหาร

เนื้อผลของจันทน์เทศนำไปทำเป็นอาหารได้หลากหลายรูปแบบ เช่น แซอิม หยี หรือทำจันทน์เทศสามรส และยังใช้เนื้อผลสดกินเป็นของขบเคี้ยว มีรสออกเผ็ด และฉุน

ลูกจันทน์ นำมากลั่นด้วยไอน้ำเป็นน้ำมันลูกจันทน์ (Nutmeg oil or myristica oil) สามารถนำมาไปใช้แต่งกลิ่นผงซักฟอก ยาชะล้าง สบู่ น้ำหอม ครีม และโลชั่นบำรุงผิวได้

เนื้อไม้มีกลิ่นหอม สามารถนำมาใช้ทำเครื่องสำอาง น้ำอบไทย หรือ ใช้ทำเครื่องหอมต่างๆ



เรียบเรียงโดย: นางสาวปรีดา หมวดจันทน์ นักวิชาการเกษตรชำนาญการ และ นางสาวพันธ์ทิพย์ มีสถิตย์ นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร