



ชื่อหนังสือพิมพ์ ไทยนิวส์	วันที่ 11 1 ๓.ค. 2555	ปีที่ 43	ฉบับที่ 15349	หน้า 3
-------------------------------------	---------------------------------	--------------------	-------------------------	------------------



หอม ชื่อไม้ป่าคนล้านนา พระยาการใช้ไม้ป่าในการปรุงอาหาร

กล่าวถึงใบตองทุกคนต้องร้อง...อ้อ...คือ
ใบไม้ที่มาจากต้นกล้วย ไม่ว่าจะมาจากต้นกล้วย
ชนิดใดก็ตาม ถือเอากันว่าเป็นใบตองทั้งนั้น เช่น
ใบตองกล้วยได้ (น้ำว่า) ใบตองกล้วยดิบ(ตานี)เป็น
ต้น แต่ใบตองหอมที่จะเล่าไม่ใช่ใบตองที่มาจากต้น
กล้วย เป็นใบตองที่ได้จากต้นไม้ป่าที่มีใบหอม

ผืนป่ายามทมิฬ ไม้ป่าเริ่มระบาดใบ แทะ
ยอดแตกกอ ออกหน่อกันพรั่งพรู หากเราไปเที่ยว
ตามผืนป่ายามนี้ เราจะได้เห็นป่าที่ตามริมห้วย ลำ
ต้นแทงขึ้นมาแยงเอาอากาศ เป็นเหล่าเป็นกอ แตก
ใบออกข้างลำต้นซ้ายขวา เรียงกันขึ้นมา จนสุดยอด
ปลายลำต้น

ในช่วงที่ต้นตอกำลังแตกช่อผลิใบนี้เอง
ผู้คนจะไปตัดเอามาห่อขนมบ้าง ห่อจิ้นหนึ่ง
(เนื้อนึ่ง) หรือห่อของที่จะนำมาปรุงเป็นอาหาร



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
ไทยนิวส์	11 ต.ค. 2555	43	15349	3

จะทำให้อาหารมีกลิ่น...หอม...หอม...

ความหอมของต้องหอม เป็นกลิ่นหอมธรรมชาติที่แท้ หอมอ่อนละมุนผสมกลิ่นไม้ป่า ผู้เขียนลองเด็ดใบต้องหอมมาดมดู มันชื่นใจแท้ๆ(จริงๆ) จึงถามชาวบ้านว่าทำไมจึงเรียกกันว่า "ต้องหอม" ทั้งๆที่มันไม่ใช่ใบต้องมาจากต้นกล้วย?...

คุณลุงชาวบ้านตอบว่า "ใบมันคล้ายใบต้องกล้วย คนจึงเรียกกันว่า "ต้องหอม" เพราะมันมีกลิ่นหอม

ต้นต้องหอมที่แท้จริง มันเป็นพืชลงเหง้าลงหัวอยู่ใต้พื้นดิน มีการแตกรากหรือแทงหน่อเหง้าออกไปตามพื้นดินแล้วจึงโผล่แทงต้นขึ้นมา โดยใบจะแทรกขึ้นมาเป็นลำต้น หากเราลองลอกกาบออกที่ละใบ...ทีละใบ ที่สุดเหลือข้างในเป็นไส้กาบเล็กๆที่จะเป็นใบอ่อนต่อไป

การขยายพันธุ์ต้นต้องหอม ต้องใช้วิธีการตัดเอารากเหง้าของมันออกมา ล้างดูว่าเหง้ามันมีตาหน่อหรือไม่ หากมีตาหน่อ ต้องใช้มีดฝานตัดเอา



เหง้าที่มีตาหน่อแยกออกไปทำพันธุ์ โดยการปลูกลงในที่ชื้นแฉะ แต่อย่าให้น้ำขังจนหัวเน่า ที่สุดท้ายจะได้ต้นต้องหอมตามต้องการเนื้อหมูเขา...

ภาพ ต้นต้องหอม บ้านแม่ฮาด อ.แม่ฮาด จ.เชียงใหม่.

...นิคม พรหมมาเทพย์...