

มะม่วง

มะม่วง (ชื่อวิทยาศาสตร์: *Mangifera Indica*) เป็นไม้ยืนต้นในสกุล *Mangifera* ซึ่งเป็นไม้ผลเมืองร้อนในวงศ์ *Anacardiaceae* (กลุ่มเดียวกับถั่วพิสตาชิโอและมะม่วงหิมพานต์) ชื่อวิทยาศาสตร์: *Mangifera indica* เป็นพืชที่มีถิ่นกำเนิดในอินเดีย เพราะการที่ภูมิภาคนี้มีความหลากหลายทางพันธุกรรมและร่องรอยฟอสซิลที่หลากหลาย นับย้อนไปได้ถึง 25-30 ล้านปีก่อน[2] มะม่วงมีความแตกต่างประมาณ 49 สายพันธุ์กระจายอยู่ตามประเทศในเขตร้อนตั้งแต่อินเดียไปจนถึงฟิลิปปินส์ จากนั้นจึงแพร่หลายไปทั่วโลก เป็นไม้พุ่มขนาดกลาง ใบโต ยาว ปลายแหลม ขอบใบเรียบ ใบอ่อนสีแดง ออกดอกเป็นช่อตามปลายกิ่ง ดอกขนาดเล็ก สีขาว ผลอ่อนสีเขียว ผลแก่สีเหลือง เมล็ดแบน เปลือกหุ้มเมล็ดแข็ง

มะม่วงเป็นผลไม้เศรษฐกิจ ปลูกเป็นพืชสวน ประเทศไทยส่งออกมะม่วงเป็นอันดับ 3 รองจากฟิลิปปินส์ และเม็กซิโก เป็นผลไม้ประจำชาติของอินเดีย ปากีสถาน และฟิลิปปินส์ รวมทั้งบังกลาเทศ

สายพันธุ์

มะม่วงมีพันธุ์มากมายดังที่ปรากฏในหนังสือพรรณพฤกษาของพระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) ที่กล่าวถึงมะม่วงในสมัยรัชกาลที่ 5 ไว้กว่า 50 พันธุ์ โดยสายพันธุ์ที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย เช่น เขียวเสวย แรด น้ำดอกไม้ ไซคอนันต์ อกร่อง ตัวอย่าง เช่น

- เขียวเสวย เป็นพันธุ์พื้นเมืองของนครปฐม ผลยาว ด้านหลังผลโค้งนูนออก ปลายแหลม ผิวเรียบ สีเขียวเข้ม เปลือกหนา เหนียว ผลแก่รสมัน
- น้ำดอกไม้ เป็นพันธุ์ที่กินผลสุก รูปร่างยาวเรียว ผลดิบเนื้อขาว รสเปรี้ยวจัด ผลสุกสีเหลืองนวล รสหวาน
- อกร่องทอง เป็นพันธุ์เก่าแก่ นิยมรับประทานกับข้าวเหนียวมูน ผลค่อนข้างเล็ก มีร่องเป็นแนวยาวที่ด้านท้อง ผลสุก เนื้อละเอียด มีเสี้ยนน้อย
- ฟ้ายัน ผลกลม ท้ายแหลม ลูกขนาดกลาง นิยมรับประทานผลแก่ มีรสมัน เมื่อปอกเปลือก เนื้อมะม่วงจะปริแตก
- หนังกวางวัน ผลยาวคล้ายงาช้าง แก่จัดรสมันอมเปรี้ยว สุกรสหวาน
- แก้ว นิยมกินดิบ ผลอ่อนนุ่ม เปลือกเหนียว เมื่อเกือบสุกเปลือกจะมีสีอมส้มหรืออมแดง
- ไซคอนันต์ รูปร่างยาว ปลายมน กลายพันธุ์มาจากมะม่วงป่า นิยมนำไปทำมะม่วงดอง
- มหาชนก เป็นลูกผสมของมะม่วงพันธุ์หนังกวางวันกับพันธุ์ชั้นเชื้อจากอินเดีย ผลยาวรี สุกสีเหลืองเข้ม มีริ้วสีแดง เนื้อไม่เละ กลิ่นหอม จะสุกในช่วงที่มะม่วงพันธุ์อื่นวายแล้ว

การใช้ประโยชน์

ผลมะม่วงนำมารับประทานได้ทั้งดิบและสุก มะม่วงดิบเปลือกสีเขียวเนื้อสีขาวส่วนใหญ่มีรสเปรี้ยว ยกเว้นบางพันธุ์ที่เรียกว่ามะม่วงมัน ส่วนผลสุกจะมีสีเหลืองทั้งเปลือกและเนื้อ รับประทานสด หรือ นำไปทำเป็นอาหารเช่น ข้าวเหนียวมะม่วง อีกทั้งมีการนำไปแปรรูป เช่น มะม่วงแก้ว มะม่วงดอง มะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงเค็ม น้ำแยมมะม่วง พายมะม่วง เป็นต้น[6] แบ่งมะม่วงตามความนิยมในการรับประทานเป็น 3 ประเภทคือ

- นิยมรับประทานดิบได้แก่พันธุ์ที่มีรสหวานมันตอนแก่จัด เช่น เขียวเสวย แรด พิมเสนมัน ทองดำ เขียวไข่กา หรือมีรสมันตอนอ่อนไม่เปรี้ยว เช่น พำล้น หนองแซง มะม่วงเหล่านี้เมื่อสุกแล้วจะหวาน ซีด ไม่อร่อย
- นิยมรับประทานสุก เมื่อดิบมีรสเปรี้ยว ต้องบ่มให้สุกก่อนรับประทานเช่น อกร่อง นวลจันทร์ น้ำดอกไม้ นำไปประกอบอาหาร เช่น ใส่น้ำพริก ยำ
- นิยมนำมาแปรรูป แก่จัดมีรสมันอมเปรี้ยว เมื่อสุกหวานอมเปรี้ยว
- ใช้ยอดอ่อน ผลอ่อน มาประกอบอาหารแทนผัก
- ใช้เป็นยาสมุนไพร เช่น ผลมะม่วงดิบมีวิตามินซีสูง แก้เลือดออกตามไรฟัน เป็นต้น
- ชาวกะเหรี่ยงในอำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ นำเปลือกต้นมะม่วงไปย้อมผ้า ให้สีเขียว