

## ต้นเนียง

ชื่อวิทยาศาสตร์: Archidendron pauciflorum



ต้นเนียง หรือ ลูกเนียง ชื่อวิทยาศาสตร์: Archidendron pauciflorum เป็นไม้ยืนต้น เป็นพืชพื้นเมืองในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีกลิ่นแรง ในอินโดนีเซียและมาเลเซียเรียก jering ในพม่าเรียก da nyin thee ทางภาคใต้ของไทยเรียกลูกเนียง[1] เปลือกต้นสีเทาหรือน้ำตาลอ่อนปนเทา ยอดอ่อนสีแดง ดอกสีขาว ขนาดเล็ก ออกเป็นช่อ ผลมีเปลือกแข็ง ผลเป็นฝักแบนเป็นเกลียวไปทางเดียวกัน คล้ายรูปเกือกม้า ผิวสีน้ำตาลคล้ำ[2] ในลูกเนียงดิบมีกรดเจงโคลิก (djerkolic acid) ซึ่งเป็นกรดอะมิโนที่มีกรดกำมะถันสูงมาก สารนี้ทำลายระบบประสาทของไต ทำให้ปัสสาวะไม่ออก หรือปัสสาวะไม่สะดวก เนื้อข้างในรับประทานได้ ผลอ่อนเปลือกในที่ติดกับเมล็ดเป็นสีนวล ต้มสุกแล้วดำน ผิวสีดำ เนื้อไม่เหนียว ผลแก่จัดเมื่อต้มจะเป็นสีปูนแดง เนื้อเหนียวมัน ไม่มีกลิ่นเหม็น ทางใต้กินเป็นผักจิ้มน้ำพริก กินกับขนมจีน ถ้ามีมากจะนำไปเพาะ หรือนำไปดองก่อนรับประทาน ทำเป็นขนมได้โดยนำไปต้มเคล้ากับน้ำตาลทรายและมะพร้าวขูด [4] ในอินโดนีเซียนำไปเป็นส่วนผสมของซัมบัลเร็นดัง หรือแกง และเซอมูร์ ในพม่านำไปดองหรือต้มกินกับน้ำพริก

