

ต้นสมุนไพรรกะเพรา



ด้านชีวภาพ :

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Ocimum sanctum* L.

ชื่อวงศ์ : **Lamiaceae**

ชื่อสามัญ : Holy basil, Sacred Basil.

ชื่ออื่น : กะเพราขน กะเพราขาว กะเพรา(ภาคกลาง) กอมก้อ กอมก้อดง (เชียงใหม่) กะเพราขาว กะเพราแดง (ภาคเหนือ) อีตูไทย (ภาคอีสาน)

ลักษณะของกะเพรา

เป็นไม้พุ่มเตี้ยความสูงประมาณ ๐.๓-๑ เมตร ต้นค่อนข้างแข็ง แตกกิ่งก้านสาขามาก ก้านเป็นขน ก้านใบยาว รูปใบรียาว โคนใบรูตในลักษณะเรียวปลายมนรอบขอบใบเป็นหยัก พื้นใบด้านบนสีเขียว หรือแดงแก่กว่าด้านล่าง ซึ่งมีกระดูกใบนูนเห็นได้ชัด ดอกออกเป็นช่อตั้งขึ้นคล้ายฉัตร ออกบริเวณปลายยอดและปลายกิ่ง ดอกย่อยมีขนาดเล็ก รูปคล้ายระฆัง กลีบดอกมีทั้งชนิดสีขาวลายม่วงแดงและสีขาว เมล็ดอยู่ภายในกลีบ กลีบเลี้ยงสีม่วง ผลแห้งแล้วแตกออก เมื่อเมล็ดแก่สีดำ เมื่อนำไปแช่น้ำเปลือกหุ้มเมล็ดพองออกเป็นเมือก

สรรพคุณ :

๑. ใบ บำรุงธาตุไฟธาตุ ขับลมแก้ปวดท้องอุจจาระ แก่ลมตานซาง แก่จุกเสียด แก่คลื่นเหียนอาเจียน แก่โรคบิด และขับลม

๒. เมล็ด เมื่อนำไปแช่น้ำเมล็ดจะพองตัวเป็นเมือกขาว ใช้พอกบริเวณตา เมื่อตามีผง หรือฝุ่นละอองเข้า ผงหรือฝุ่นละอองนั้นก็จะออกมา ซึ่งจะไม่ทำให้ตาเรานั้นซ้ำอีกด้วย

๓. ราก ใช้รากที่แห้งแล้ว ชงหรือต้มกับน้ำร้อนดื่ม แก่โรคธาตุพิการ

๔. น้ำสกัดทั้งต้นมีฤทธิ์ลดการบีบตัวของลำไส้ สามารถรักษาแผลในกระเพาะอาหาร ในใบมีฤทธิ์ขับน้ำดี ช่วยย่อยไขมันและลดอาการจุกอก

๕. ใบและกิ่งสดเมื่อนำมาสกัดน้ำมันหอมระเหยโดยการต้มกลั่น (hydrodistillation) ได้น้ำมันหอมระเหยร้อยละ ๐.๐๘-๐.๑๐ ซึ่งมีราคา ๑๐,๐๐๐ บาทต่อกิโลกรัม

๖. แก้ม ขับลม จุกเสียดในท้อง เป็นยาตั้งธาตุ แก้วปวดท้อง ท้องขึ้น ใช้รักษาโรคของเด็ก คือเอาใบกะเพรามาตำละลายกับน้ำผึ้ง หยอดให้เด็กแรกเกิดกินเรียกว่าถ่ายขี้เถ้า หรือตำแล้วบีบเอาน้ำผสมกับมหาหิงค์ ทารอบสะดือ แก้วปวดท้องของเด็ก ประุงเป็นยาผงส่วนมากจะใช้เฉพาะใบ รากแห้งชงกับน้ำร้อนดื่มแก้ธาตุพิการได้ดี เป็นยากันยุง และใบกับดอกผสมปรุงอาหาร

๗. เป็นยาขับลม แก้วปวดท้อง ท้องเสีย และคลื่นไส้อาเจียน โดยใช้ยอดสด ๑ กำมือ ต้มพอเดือด ต้มเฉพาะส่วนน้ำ พบว่าฤทธิ์ขับลม เกิดจากน้ำมันหอมระเหย และสาร Eugenol มีฤทธิ์ขับน้ำดี ช่วยย่อยไขมันและลดอาการจุกเสียด

ประโยชน์ :

สำหรับการนำเอากะเพราไปปรุงอาหารนั้น ส่วนมากมักจะนิยมนำไปปรุงในอาหารไทยหลากหลายเมนูซึ่งจะต้องเลือกเฉพาะส่วนใบเท่านั้น สำหรับความแตกต่างระหว่างกะเพราขาวและกะเพราแดงนั้นจะเป็นเรื่องของกลิ่นที่มีความแตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัดว่ากะเพราแดงจะมีกลิ่นฉุนแรงกว่า เวลาประกอบอาหารแล้วจะหอมแรงกว่า ขึ้นอยู่กับความชอบของผู้ทำว่าชอบใช้ใบกะเพราแบบไหน