



เรื่อง มะเขือขื่น



รายละเอียด

มะเขือขื่น ชื่อสามัญ Cock roach berry^[3], Dutch eggplant, Indian Nightshade

มะเขือขื่น ชื่อวิทยาศาสตร์ Solanum aculeatissimum Jacq. (ชื่อพ้องวิทยาศาสตร์ Solanum cavaleriei H. Lév. & Vaniot, Solanum khasianum C.B. Clarke) จัดอยู่ในวงศ์มะเขือ (SOLANACEAE)

สมุนไพรมะเขือขื่น มีชื่อท้องถิ่นอื่นๆ ว่า มะเขือแจ้ดิน มะเขือเปราะ มะเขือเสวย (เชียงใหม่), มังคิเก้ (กะเหรี่ยง-แม่ฮ่องสอน), เขื่อเพา (นครศรีธรรมราช), มะเขือขันท่า มะเขือคำ มะเขือคางกบ มะเขือแจ้ มะเขือเหลื่อง (ภาคเหนือ), เขื่อหิน (ภาคใต้) เป็นต้น

ลักษณะของมะเขือขื่น

- **ต้นมะเขือขื่น** สันนิษฐานว่า มีถิ่นกำเนิดดั้งเดิมในบริเวณเขตร้อนของทวีปเอเชีย ซึ่งก็รวมถึงประเทศไทย



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ด้วย โดยจัดเป็นไม้ล้มลุกกึ่งไม้พุ่มขนาดเล็ก มีความสูงของลำต้นประมาณ 1-3 เมตร ตามลำต้นมีหนามสั้น ลำต้นและกิ่งก้านเป็นรูปทรงกระบอกตั้งตรง มีสีม่วงทั้งลำต้น กิ่งก้านและใบมีขนอ่อนละเอียดขึ้นอยู่ทั่วไป มีขนรูปดาวยาวได้ประมาณ 2 มิลลิเมตร และยังมีขนชนิดมีต่อม มีขนสั้นปกคลุมทั้งลำต้น มีหนามตรงหรือโค้งขนาดประมาณ 1-5 x 2-10 มิลลิเมตร โคนต้นแก่มีเนื้อไม้แข็ง สำหรับการปลูกมะเขือขึ้นนั้นจะขยายพันธุ์ด้วยวิธีการเพาะเมล็ด เจริญเติบโตได้ดีในดินร่วนซุย มักพบขึ้นตามที่รกร้างว่างเปล่าทั่วไป ป่าเปิด ป่าละมิต พุ่มหญ้า ที่ระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลตั้งแต่ 600-2,300 เมตร

- **ใบมะเขือขึ้น** ใบเป็นใบเดี่ยว ออกเรียงสลับ ลักษณะของแผ่นใบมีหลายรูปร่าง แผ่นใบรูปไข่ ปลายใบแหลมหรือมน โคนใบเป็นรูปหัวใจ ฐานใบทั้งสองด้านจะเยื้องกันเล็กน้อย ส่วนขอบใบหยักเว้าเป็นพูตื้น ๆ ประมาณ 5-7 พู มีขนาดกว้างประมาณ 4-12 เซนติเมตร และยาวประมาณ 4.5-18 เซนติเมตร หลังใบเป็นสีเขียว ส่วนท้องใบเรียบเป็นมัน แผ่นใบมีขนรูปดาวทั้งสองด้าน มีหนามแหลมตามเส้นกลางใบ ก้านใบอ้วนสั้น ยาวได้ประมาณ 3-7 เซนติเมตร และอาจพบหนามตามก้านใบ
- **ดอกมะเขือขึ้น** ออกดอกเป็นช่อสั้นแบบช่อกระจุก มีดอกย่อยประมาณ 4-6 ดอก หรือออกดอกเดี่ยวตามซอกใบ ก้านช่อยาวประมาณ 1 เซนติเมตร ส่วนก้านดอกย่อยยาวประมาณ 0.5-1 เซนติเมตร มีขนห่างยาว ๆ กลีบดอกมี 5 กลีบ กลีบเป็นสีม่วง โคนกลีบดอกเชื่อมติดกันเป็นรูปกรวยสั้น ส่วนปลายแยกเป็น 5 แฉก ลักษณะของกลีบดอกเป็นรูปหอก ขนาดประมาณ 4x14 มิลลิเมตร มีขนนุ่มเหมือนวงกลีบเลี้ยง ส่วนกลีบเลี้ยงเป็นสีเขียว โคนเชื่อมติดกัน ปลายแยกเป็นแฉก 5 แฉก ติดอยู่จนติดผล แต่ละแฉกเป็นรูปหอกแกมรูปขอบขนาน ขนาดประมาณ 5x15 มิลลิเมตร มีขนนุ่ม วงกลีบเลี้ยงมีลักษณะเป็นรูปประฆังขนาดประมาณ 5.5 เซนติเมตร ดอกมีเกสรสีเหลือง 5 อัน ก้านชูอับเรณูยาวประมาณ 1-2 มิลลิเมตร อับเรณูเป็นรูปหอก เรียวแหลม ขนาดประมาณ 6-7 มิลลิเมตร รังไข่เกลี้ยง ส่วนก้านชูเกสรเพศเมียยาวได้ประมาณ 6-7 มิลลิเมตร โดยจะออกดอกในช่วงเดือนมีนาคมถึงเดือนสิงหาคม
- **ผลมะเขือขึ้น** ลักษณะของผลเป็นรูปทรงกลม มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2-3 เซนติเมตร ผิวผลเรียบเป็นมัน เปลือกเหนียว ผลอ่อนผิวจะเรียบลื่นเป็นสีเขียวเข้ม มีลายขาวแทรก เมื่อสุกแล้วจะเป็นสีเหลืองสด ชั้นเนื้อผลบางมีสีเขียวอ่อนอมสีเหลืองใส มะเขือขึ้นจะมีกลิ่นเฉพาะ โดยจะมีรสขึ้น ภายในผลจะมีเมล็ดจำนวนมาก เมล็ดมีลักษณะเป็นรูปกลมแบนขนาดเล็กสีน้ำตาลอ่อน มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2-2.8 มิลลิเมตร โดยจะติดผลช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนธันวาคม

สรรพคุณของมะเขือขึ้น

1. ผลมีรสเปรี้ยวขึ้นเอ็น ใช้เป็นยาบำรุงร่างกาย (ผล)



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

2. รากและผลมีสรรพคุณเป็นยาแก้ไข้สันนิบาต (ราก, ผล)
3. ตำรายาไทยจะใช้รากเป็นยาแก้ไข้ที่มีพิษร้อน ช่วยกระทุ้งพิษไข้ (ราก)
4. ผลและรากมีสรรพคุณเป็นยาแก้ไข้ (ราก, ผล)
5. รากมีรสขื่นเอียน เปรี้ยวเล็กน้อย มีสรรพคุณเป็นยาขับเสมหะและน้ำลาย โดยจะช่วยล้างเสมหะในลำคอ และทำให้น้ำลายน้อยลง ทำให้น้ำลายแห้ง (ราก)
6. ผลมีสรรพคุณเป็นยากัดเสมหะ (ผล)
7. ช่วยแก้้้น้ำลายเหนียว (ราก, ผล)
8. ใช้แก้้้อการปวดฟัน ด้วยการใช้ราก 15 กรัม นำมาต้มเอาน้ำอมในปาก (ราก)
9. รากใช้ฝนเป็นกระสายยาแก้้้เด็กเป็นโรคซาง ชัก (ราก)
10. ช่วยแก้้้อการปวดกระเพาะอาหาร (ไม่ระบุแน่ชัดว่าใช้ส่วนใด)
11. รากใช้ปรุงร่วมกับยาอื่น เป็นยาแก้้้กามตายด้านและบำรุงความกำหนัดได้ผลดีในระดับหนึ่ง (ราก)
12. ใช้เป็นยาแก้้้ถพิษอักเสบ ด้วยการใช้ 15 กรัม, หญ้าขี้ม้า 15 กรัม และต้นทิงถ่อน นำมารวมกันต้มกับน้ำรับประทาน (ราก)
13. ใบสดใช้ภายนอกนำมาตำพอกแก้้้พิษ แก้้้ฝีหนอง (ใบสด)
14. เมล็ดมีสรรพคุณเป็นยารักษาเมะเร็งเพลิง (เมล็ด)
15. ช่วยแก้้้อการปวดบวม ปวดหลัง ฟกช้ำดำเขียว และใช้เป็นยาขับน้ำขี้ (ไม่ระบุแน่ชัดว่าใช้ส่วนใด)
16. ใช้เป็นยาช่วยขับลมขี้้น แก้้้อการปวดข้อเนื่องจากลมขี้้นติดเกาะ แก้้้ไขข้ออักเสบ มือเท้าชา ด้วยการ ใช้ผลสดประมาณ 70-100 กรัม นำมาตุ้้นกับไ้้้หมูรับประทาน (ผล)
17. เนื้อมะเขือขี้้นสีเขียวนำมาคั้นเอาแต่น้ำใช้หยอดตา แก้้้พยาธิในตา (เนื้อผล)
18. สารสำคัญในมะเขือขี้้น คือสารอัลคาลอยด์ต่าง ๆ ในทางเภสัชกรรมล้านนา จะใช้สารดังกล่าวเป็นส่วนประกอบในตำรับยาหลายชนิด เช่น ยาบำรุงกำลัง, ยาเสลด (ยาแก้้้เสมหะและรักษาตาต้อ), ยายางเหลือง มักเป็นขางเขี่ยนขาว (ยารักษาโรคผิวหนัง กลาก เกลื้อน), ยาแก้ไข้้ ขับเสมหะ แก้้้อาเจียน รักษาแผลเป็นหนองและหี๊ด เป็นต้น
19. ในชนบททางภาคกลางของบ้านเรา จะใช้ใบปรุงเป็นยาร่วมกับใบสมุนไพรรชนิดอื่น ๆ และยั้งเชื่อว่ ในท้องถิ่นและภาคอื่น ๆ ของไทย คงนำมะเขือขี้้นไปใช้เป็นยารักษาโรคอีกมากมาย แต่ในปัจจุบันยั้งขาดการรวบรวมข้อมูลดังกล่าวเป็นเอกสารเผยแพร่ ประกอบกับมียาแผนปัจจุบันเข้ามาแทน จึงทำให้มีการนำมะเขือขี้้นมาใช้เป็นยาลดน้อยลง (ใบ)

ประโยชน์ของมะเขือขี้้น



- คนไทยนิยมนำผลมะเขือขื่นที่แก่แล้วมาใช้ปรุงเป็นอาหาร โดยจะใช้เฉพาะส่วนเปลือกและเนื้อเท่านั้น (แยกเมล็ดทิ้ง) โดยอาจนำมาใช้กินเป็นผักจิ้มร่วมกับน้ำพริกหรือปลาร้า มีบางครั้งจะใช้เนื้อผลในการปรุงเครื่องจิ้ม เช่น เยื่อเคยทรงเครื่อง ฯลฯ ปรุงอาหารกับส้มผัก เช่น ส้มผักบัว ส้มผักกาด หรือจะนำมาใช้ปรุงรสอาหารบางชนิด ผานเปลือกใส่ในส้มตำอีสาน ส้มตำลาว โดยรสขื่นจะช่วยลดความเค็มของปลาร้าได้ ทำให้ส้มตำมีรสกลมกล่อม หรือนำมาใช้ยำกับสาหร่าย ใช้ตำกับผลตะโกและมะขามที่เรียกว่าเมียง ส่วนในภาคกลางจะใช้เนื้อนำมาทำแกง เช่น แกงส้มมะเขือขื่น แกงป่าต่างๆ เป็นต้น ส่วนชาวล้านนาจะใช้ผลอ่อนนำมารับประทานทั้งผล ใช้เป็นผักจิ้มและผักแกง นำมายำ (สำหรับเอาเขี้ยว) ใช้ใส่ในน้ำพริก (น้ำพริกอีเก๋ น้ำพริกป่าเขี้ยว) บ้างนำผลแก่ไปเผาให้สุกตำจนละเอียดแล้วผสมลงในเนื้อสับที่จะทำลาบเนื้อหมูหรือลาบเนื้อ โดยจะช่วยให้ลาบนั้นนุ่มเหนียวยิ่งขึ้น อาจมีคนสงสัยว่ามะเขือขื่นที่ทั้งเหนียวและขื่นจะมีรสชาติอร่อยได้อย่างไร เพราะต่างจากมะเขือทั่วไปที่มีความกรอบและความหวาน แต่ด้วยภูมิปัญญาบวกกับฝีมือคนไทย จึงทำให้ความขื่นและความเหนียวกลายเป็นอาหารที่อร่อยมีเอกลักษณ์ไปได้ เช่นเดียวกับชะอมที่ยังคงเป็นเสน่ห์สำหรับคนไทยนั่นเอง
- มะเขือขื่นอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิด โดยคุณค่าทางโภชนาการของมะเขือขื่น ต่อ 100 กรัม จะประกอบไปด้วย วิตามินซี 63 มิลลิกรัม, แคลเซียม 55 มิลลิกรัม, ฟอสฟอรัส 22 มิลลิกรัม ฯลฯ

หมายเหตุ : เชื่อกันว่า หากรับประทานมะเขือขื่นเข้าไปมาก ๆ จะทำให้มีความรู้สึกทางเพศสูง ส่วนในหญิงตั้งครรภ์นั้นหากรับประทานมะเขือขื่น เชื่อว่าครรภ์จะโตมาก ทำให้คลอดบุตรได้ยาก

คำสำคัญ : มะเขือขื่น

ที่มา : <https://medthai.com/>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2020-07-10

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1698&code_db=610010&code_type=01