

เรื่อง หนามไค้



รายละเอียด

หนามไค้ ชื่อวิทยาศาสตร์ *Caesalpinia furfuracea* (Prain) Hattink (ชื่อพ้องวิทยาศาสตร์ *Mezoneuron furfuraceum* Prain, *Mezoneuron glabrum* sensu Baker, *Mezoneurum furfuraceum* Prain) จัดอยู่ในวงศ์ถั่ว ([FABACEAE](#) หรือ [LEGUMINOSAE](#)) และอยู่ในวงศ์ย่อยราชพฤกษ์ ([CAESALPINIOIDEAE](#) หรือ [CAESALPINIACEAE](#))

สมุนไพรหนามไค้ มีชื่อท้องถิ่นอื่นๆ ว่า นวม (ลำปาง), งวม ผักงวม (อุตรดิตถ์), พาย่วม หนามไค้ (ภาคเหนือ) เป็นต้น

ลักษณะของหนามไค้

- ต้นหนามไค้ จัดเป็นพรรณไม้เถาเลื้อยพาดพันต้นไม้อื่น มีเนื้อไม้แข็ง มีหนามแหลมไค้เป็นคู่ทั่วทั้งลำต้น เปลือกเถาเป็นสีน้ำตาล
- ใบหนามไค้ ใบเป็นใบประกอบแบบขนนกสองชั้น ออกเรียงสลับ ลักษณะของใบย่อยเป็นรูปขอบขนาน

ปลายใบมน โคนใบเบี้ยว แผ่นใบบาง ใบย่อยนั้นมีขนาดเล็ก

- **ดอกหนามไค้** ออกดอกเป็นช่อที่ปลายยอด ดอกเป็นสีเหลือง กลีบดอกมี 4 กลีบ และมีกลีบเลี้ยงดอก 4 กลีบ
- **ผลหนามไค้** ผลมีลักษณะเป็นฝักแบน ปลายฝักแหลม โคนฝักแหลม ภายในฝักมีเมล็ดประมาณ 4-6 เมล็ด เมล็ดมีลักษณะแบน

สรรพคุณของหนามไค้

- ฝักมีรสเปรี้ยวอมฝาด ใช้เป็นยาแก้ไข้ (ฝัก)
- รสเปรี้ยวฝาดของฝักใช้เป็นยาช่วยกัดเสมหะ (ฝัก)
- ฝักใช้เป็นยาระบายอ่อน ๆ ช่วยในการย่อยอาหาร (ฝัก)
- ใช้เป็นยาสมานท้อง (ฝัก)

ประโยชน์ของหนามไค้

- ฝักอ่อนใช้ทำเป็นยาฝักงวม ซึ่งเครื่องปรุงที่ต้องใช้จะประกอบไปด้วยฝักอ่อนฝักงวม 2 กำ, พริกแห้ง 6-7 เม็ด, หอมแดง 4 หัว, ข่า 1 แว่น, ตะไคร้ 1-2 ต้น, ปลาร้าหรือกะปิ, เกลือ, ปลาสด และน้ำมะกรูด ส่วนขั้นตอนการทำนั้นให้โขลกเครื่องปรุงร่อนน้ำพริกให้ละเอียดก่อน แล้วต้มปลาให้สุก แกะเนื้อครึ่งหนึ่งลงไปโขลกกับน้ำพริก หั่นฝักฝักงวมให้เป็นฝอยละเอียด แล้วนำลงไปคลุกเคล้ากับน้ำพริกให้ทั่ว เติมน้ำปลาและเนื้อปลาแกะที่เหลือให้มีน้ำพอเปียก จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำมะกรูด เป็นอันเสร็จ รับประทานกับข้าวเหนียว

คำสำคัญ : หนามไค้

ที่มา : <https://medthai.com/>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2020-07-17

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1763&code_db=610010&code_type=01