



แค AGASTA

แค เป็นต้นไม้ขนาดเล็กในสกุลโซน มีชื่อพื้นเมืองอื่นอีกดังนี้: แคบ้าน (กลาง) แคขาว แคแดง (กทม. เชียงใหม่) แค (กลาง) แคดอกแดง แคดอกขาว ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ แคเป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็ก สูง 3-6 เมตร แตกกิ่งก้านสาขามาก เปลือกต้นสีน้ำตาลปนเทา ขรุขระ แตกเป็นสะเก็ด ใบ เป็นใบประกอบแบบขนนก ออกเรียงสลับ ใบย่อยรูปรีขอบขนาน กว้าง 1-1.5 ซม. ยาว 3-4 ซม. ปลายใบและโคนใบมน ขอบใบเรียบ แผ่นใบเรียบ สีเขียว ดอก ออกเป็นช่อตามซอกใบ 2-4 ดอก ดอกสีขาวหรือแดง มีกลิ่นหอม ก้านเกสรเพศผู้สีขาว 60 อัน ผล เป็นฝัก ยาว 8-15 ซม. ฝักแก่แตกเป็น 2 ซีก เมล็ดกลมแบน สีน้ำตาล มีหลายเมล็ด การใช้ประโยชน์ ส่วนที่นำมารับประทานได้ของแค คือ ยอดอ่อน ฝักอ่อนออกในช่วงฤดูฝน ใบอ่อนมีรสหวาน ดอกอ่อนออกในช่วงฤดูหนาว ดอกแคมีเส้นใยอาหาร แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก แคโรทีน วิตามินเอ วิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสอง และวิตามินซี ก่อนนำไปทำอาหารต้องดึงเอาเกสรออกก่อน เพื่อลดความขม ส่วนที่รับประทานได้ของแคสามารถนำไปปรุงอาหารได้หลายอย่าง อาทิ เช่น แกงส้มดอกแค แกงเหลืองปลากะพง ดอกแค ดอกใบยอกฝักอ่อนของแคนำมาลวกจิ้มน้ำพริกได้ ล้วนเป็นอาหารที่มีคุณค่าให้ประโยชน์ทั้งสิ้น ยารักษาโรค นำเปลือกแคมาต้มน้ำรับประทานแก้ท้องร่วง แก้บิด แก้มูกเลือด ดอกแคช่วยแก้ไข้ลดไข้ถอนพิษไข้

Agasta is a small tree in the genus *Sesbania*. It has other local names as follows: Cassia house (central), Cassia white, Cassia red (Bangkok, Chiang Mai), Cassia (central), Cassia flower red, Cassia flower white. Botanical characteristics: Cassia is a small tree, 3-6 meters tall, with many branches. The bark is brown mixed with gray, rough, and scaly. Leaves are compound pinnate, alternately arranged. Leaflets are elliptic with parallel edges, 1-1.5 cm wide, 3-4 cm long, with a rounded tip and base, smooth edges, and smooth leaf surface. Green. Flowers are in clusters at the leaf axils of 2-4 flowers. The flowers are white or red and fragrant. There are 60 white stamens. Fruits are pods, 8-15 cm long. When mature, the pods split into 2 halves. There are many round, flat, brown seeds. Uses: The edible parts of the Cassia are young shoots. Young pods appear during the rainy season. Young leaves have a sweet taste. Young flowers appear during the winter. The sesbania flower contains dietary fiber, calcium, phosphorus, iron, carotene, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, and vitamin C. Before cooking, remove the stamens to reduce bitterness. The edible parts of the sesbania can be used in many dishes, such as sour curry with sesbania flowers, yellow curry with grouper fish with sesbania flowers. The young sesbania flowers and young pods can be boiled and dipped in chili paste. All of these are valuable and beneficial foods. Medicine: Boil the sesbania bark and squeeze the juice to drink to treat diarrhea, dysentery, and nosebleeds. The sesbania flowers help reduce fever and neutralize toxins from fever.