



กระชาย CHINESE KEYS

กระชาย เป็นพืชสมุนไพรที่ปลูกเลี้ยงกันในประเทศจีนและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ กระชายมีชื่อสามัญอื่นอีกคือ กะแอน (อีสาน, เหนือ) กระชาย, จิงชาย (อีสาน) จีปู (เจียว แม่ฮ่องสอน) ซี่พู (เจียว แม่ฮ่องสอน) เป้าะซอแร่าะ (กะเหรี่ยง แม่ฮ่องสอน) เป้าะสี่ (กะเหรี่ยง แม่ฮ่องสอน) ละแอน (เหนือ) ว่านพระอาทิตย์ (กรุงเทพฯ) ชื่อสามัญ กระชายมี 3 ชนิด คือ กระชายดำ กระชายแดง กระชายเหลือง ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ ต้นกระชายนับว่าเป็นพืชล้มลุกชนิดหนึ่งมีความสูงประมาณ 2-3 ฟุต มีลำต้นใต้ดินเรียกว่า "'เหง้า'" เป็นเหง้าสั้น แตกหน่อได้ เช่นเดียวกับขิง ข่า และขมิ้น รากอวบรูปทรงกระบอกหรือรูปไข่ค่อนข้างยาวปลายเรียวแหลมออกเป็นกระจุก มีผิวสีน้ำตาลอ่อน เนื้อในสีเหลืองมีกลิ่นหอมฉะฉาน ส่วนที่อยู่เหนือดินเป็นกาบใบที่หุ้มซ้อนกันเป็นชั้น ๆ สีแดงเรื่อ ๆ ใบเป็นใบเดี่ยว เรียงสลับตัวใบรูปรี ปลายใบเรียวแหลม ขอบใบเรียบ เส้นกลางใบ ก้านใบและกาบใบด้านบนเป็นร่อง ด้านล่างนูนเป็นสัน ออกดอกเป็นช่อสีขาวหรือขาวอมชมพู ที่ยอด (แทรกอยู่ระหว่างกาบใบ) ดอกบานทีละดอก มีลักษณะเป็นถุง ผลเป็นผลแห้งเมื่อแก่แล้ว ประโยชน์ทางสมุนไพร เป็นพืชที่ใช้เป็นส่วนผสมของอาหารโดยเฉพาะรากกระชาย ใช้เป็นเครื่องจิ้มหรือเป็นส่วนประกอบของน้ำพริกแกงโดยเฉพาะแกงที่ใส่ปลา เช่น แกงป่า ต้มโฮกฮือ กระชายดับกลิ่นคาวของปลาได้ดี ตำรายาไทยใช้เหง้าแก้โรคในปากเช่นปากเปื่อย ปากเป็นแผล ปากแห้ง ขับระดูขาว ขับปัสสาวะ รักษาโรคบิด แก้ปวดมวนท้อง จากการทดลองในสารสกัดแอลกอฮอล์และคลอโรฟอร์ม พบว่ามีฤทธิ์ต้านเชื้อราที่ทำให้เกิดโรคผิวหนัง และในปากได้ดีพอสมควร

Chinese keys (Galangal) is a medicinal plant cultivated in China and Southeast Asia. Other common names for galangal include: ka-an (Northeastern, Northern), ka-say, khing-sai (Northeastern), jee-pu (Ngio, Mae Hong Son), si-poo (Ngio, Mae Hong Son), pop-so-rae (Karen, Mae Hong Son), pop-si (Karen, Mae Hong Son), la-an (Northern), and wan-athit (Bangkok). Common names There are three types of galangal: black galangal, red galangal, and yellow galangal. Botanical characteristics: Galangal trees are considered to be a type of herbaceous plant, about 2-3 feet tall. It has an underground stem called rhizome", which is a short rhizome that can sprout, like ginger, galangal, and turmeric. The roots are plump, cylindrical or rather long oval, and taper to a pointed tip, growing in clusters. The skin is light brown with yellow leaves and a distinctive fragrance. The part above the ground is a layered, reddish sheath. The leaves are single leaves. Alternately arranged, oval-shaped leaves with a pointed tip, smooth edges, midrib, petiole and upper leaf sheath with grooves, lower leaf with ridges. Flowers bloom in white or pinkish-white clusters at the top (inserted between leaf sheaths). Flowers bloom one at a time, forming a bag. Fruits are dry fruits when ripe. Medicinal benefits: It is a plant used as an ingredient in food, especially the galangal root. It is used as a dipping sauce or as an ingredient in curry paste, especially in curries with fish, such as jungle curry and boiled hok-ue. Galangal effectively eliminates the fishy smell of fish. Thai herbal medicine uses the rhizome to treat oral diseases such as mouth ulcers, mouth sores, dry mouth, eliminating leukorrhea, as a diuretic, treating dysentery, and relieving abdominal cramps. Experiments with alcoholic and chloroform extracts have found that it has a fairly good antifungal effect that causes skin and mouth diseases."