



## กระเทียม ZINGIBER ZERUMBET(L.)SMITH

กระเทียม (ชื่อวิทยาศาสตร์: *Zingiber zerumbet*) หรือชื่ออื่น ๆ เช่น กระเทียมป่า กระแวน กระแวน แสมดำ (เหนือ) เขียงแดง(แม่ฮ่องสอน) กระเทียมถิ่นกำเนิดในเอเชียเขตร้อนและภูมิภาคออสเตรเลีย โดยชนิดย่อย *Zingiber zerumbet* subsp. *cochinchinense* (Gagnep.) Triboun & K.Larsen (เดิมคือ *Z. cochinchinense*) พบในเวียดนาม เป็นไม้ล้มลุก สูง 0.5–1 เมตร มีเหง้าใต้ดิน เปลือกนอกของเหง้าสีน้ำตาลแกมเหลือง เนื้อในสีเหลืองอ่อน กลิ่นหอม แห้งใหม่เมื่อถึงฤดูฝน ใบเดี่ยวเรียงสลับและเป็นรูปหอกแกมขอบขนาน กว้าง 5–10 ซม. ยาว 15–30 ซม. ด้านล่างของใบมักมีขนนุ่ม ดอกช่อแทงจากเหง้า กลีบดอกสีขาวนวล ใบประดับขนาดใหญ่สีแดง ผลเป็นผลแห้ง ติดอยู่ในใบประดับ มีเนื้อสีขาวบางหุ้มเมล็ด ในจังหวัดกาญจนบุรี นำส่วนดอกและเหง้าใช้รับประทานเป็นผัก หรือใส่น้ำพริก ทางภาคใต้ฝั่งทะเลอันดามัน นำเหง้าไปแกงกับปลาย่าง ส่วนที่ใช้เป็นยา หัวกระเทียมนำมาฝนใช้ทาแก้เคล็ดขัดยอก[8] เหง้าสดขนาดเท่าหัวแม่มือ 2 หัว ย่างไฟ พอสุกตำกับน้ำปูนใส ดั้นเอาน้ำดื่ม เพื่อขับลม แก้ปวดมวนแน่นท้อง แก้บิด บำรุงน้ำนม

**ZINGIBER ZERUMBET(L.)SMITH** (Katue) (scientific name: *Zingiber zerumbet*) or other names such as wild katue, kavan, kaen, black saem (North), red heang (Mae Hong Son). Katue is native to tropical Asia and Australasia. The subspecies *Zingiber zerumbet* subsp. *cochinchinense* (Gagnep.) Triboun & K.Larsen (formerly *Z. cochinchinense*) is found in Vietnam. It is an herbaceous plant, 0.5-1 m tall, with underground rhizomes. The outer shell of the rhizome is yellowish brown, the inner flesh is light yellow, fragrant. New shoots emerge in the rainy season. Single leaves are alternately arranged and lanceolate to oblong, 5-10 cm wide and 15-30 cm long. The underside of the leaves is often covered with soft hairs. Inflorescences emerge from the rhizomes, with creamy white petals. Large red bracts. The fruit is a dry fruit, attached to the bracts, with a thin white pulp covering the seeds. In Kanchanaburi province, the flowers and rhizomes are eaten as vegetables or put in chili paste. In the southern Andaman coast, the rhizomes are used in a curry with grilled fish. The medicinal part is the galangal root, which is ground and applied to relieve sprains. Two fresh rhizomes, the size of a thumb, are grilled over a fire and when cooked are pounded with lime water. The juice is drunk to relieve gas, stomach cramps, dysentery, and to increase breast milk production.