

ดีปลี

นำเสนอเมื่อ : 4 ก.ย. 2556

ดีปลีเป็นพืชเดียวกับชะพลูและพลูมีน้ำมันหอมระเหยนิยมนำมาใช้เป็นเครื่องเทศส่วนประกอบของอาหาร ชอบพื้นที่ที่มีฝนตกชุก มีความชื้นสูง เติบโตได้ดีในทุกภาค ของประเทศไทย ผลอ่อนนิยมรับประทานเป็นผัก ผลสุกนำมาตากแห้งใช้ประกอบเครื่องแกงคั่ว แกงเผ็ด เพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ในอาหาร

มีรากออกตามข้อสำหรับเกาะ และเลื้อยพัน เถาค่อนข้างเหนียวและแข็งมีขนหนุ่ แตกกิ่งก้านมาก

ใบเป็นใบเดี่ยวออกสลับใบเป็นรูปไข่แกมขอบขนานปลายใบแหลมโคนใบมนใบเป็นมัน

ดอกออกเป็นช่อตรงข้ามกัน ลักษณะเป็นแท่ง ปลายเรียวมน

ผลเล็กกลมฝังตัวกับช่อดอกผลอ่อนสีเขียวรสเฝื่อนเมื่อสุกเป็นสีแดง ผลสุกมีน้ำมันหอมระเหย

การวิจัยของสถาบันการแพทย์แผนไทยพบว่ามีฤทธิ์ฆ่าแมลงด้วงงวงและด้วงถั่ว

คนไทยเมื่อครั้งอดีตนิยมนำลำต้นหรือเถาซึ่งมีรสเฝื่อนร้อนใช้แก้ปวดฟัน จุกเสียด แก้ริดสีดวงทวาร ช่วยเจริญอาหาร

ดอกรสเฝื่อนร้อนขม ใช้แก้ท้องร่วง ขับลมในลำไส้ แก้หืดหอบแก้ลมวิงเวียนปรุงเป็นยาธาตุ แก้ตับพิการ

รากมีรสเฝื่อนร้อนขม จะใช้แก้หืดหอบ แก้ลมวิงเวียน แก้เสมหะ แก้ปวดท้อง บำรุงธาตุ แก้เส้นอัมพฤกษ์ อัมพาต

ดอกแก้ตม้หน้าตม้แก้ท้องอืดท้องเฟ้อและช่วยให้หายวิงเวียน เป็นต้น.

ขอบคุณที่มาจาก [หนังสือพิมพ์เดลินิวส์](#)