

ดีปลี

● นำเสนอเมื่อ 4 ก.ย. 2556

ดีปลีเป็นพืชเดียวกับชะพลูและพลูมีน้ำมันหอมระเหยนิยมนำมาใช้เป็นเครื่องเทศส่วนประกอบของอาหาร ชอบพื้นที่ที่มีฝนตกชุก มีความชื้นสูง เติบโตได้ดีในทุกภาค ของประเทศไทย ผลอ่อนนิยมรับประทานเป็นผัก ผลสุกนำมาตากแห้งใช้ประกอบเครื่องแกงคั่ว แกงเผ็ด เพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ในอาหาร

มีรากออกตามข้อสำหรับเกาะ และเลื้อยพัน เถาค่อนข้างเหนียวและแข็งมีขนอ่อน แตกกิ่งก้านมาก

ใบเป็นใบเดี่ยวออกสลับใบเป็นรูปไข่แกมขอบขนานปลายใบแหลมโคนใบมนใบเป็นมัน

ดอกออกเป็นช่อตรงข้ามกัน ลักษณะเป็นแท่ง ปลายเรียวยาว

ผลเล็กกลมฝังตัวกับช่อดอกผลอ่อนสีเขียวรสเผ็ดเมื่อสุกเป็นสีแดง ผลสุกมีน้ำมันหอมระเหย

การวิจัยของสถาบันการแพทย์แผนไทยพบว่า มีฤทธิ์ฆ่าแมลงด้วงงวงและด้วงถั่ว

คนไทยเมื่อครั้งอดีตนิยมนำลำต้นหรือเถาซึ่งมีรสเผ็ดร้อนใช้แก้ปวดฟัน จุกเสียด แก้วริดสีดวงทวาร ช่วยเจริญอาหาร

ดอกรสเผ็ดร้อนขม ใช้แก้ท้องร่วง ขับลมในลำไส้ แก้หืดหอบแก้ลมวิงเวียนปรงเป็นยาธาตุ แก้ดับพิษารากมีรสเผ็ดร้อนขม จะใช้แก้หืดหอบ แก้ลมวิงเวียน แก้เสมหะ แก้ปวดท้อง บำรุงธาตุ แก้เส้นอัมพฤกษ์อัมพาต

ดอกแก้ต้มน้ำดื่มแก้ท้องอืดท้องเฟ้อและช่วยให้หายวิงเวียน เป็นต้น.

ขอบคุณที่มาจาก [หนังสือพิมพ์เดลินิวส์](#)