

หัวไชเท้าช่วยละลายเสมหะ

นำเสนอเมื่อ : 21 พ.ย. 2556

สารสกัดจากหัวไชเท้าช่วยยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย บรรเทาโรคบิด เลือดกำเดาไหล ปวดศีรษะ

ผักกาดหัว (ไช้เท้า) มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Raphanus sativus* subsp. *longipinnatus* วงศ์ brassicaceae ชาวญี่ปุ่นนิยมนำหัวไชเท้าดิบมาขูดฝอยลงในซีอิ้ว ไช้เป็นน้ำจิ้ม เพราะเชื่อว่าช่วยกระตุ้นน้ำย่อยได้ดี ส่วนชาวจีนนิยมแปรรูปเป็นหัวไชโป๊เก็บไว้กินตลอดปี แพทย์แผนจีนจัดหัวไชเท้าอยู่ในกลุ่มหยาง คือเป็นอาหารร้อน ห้ามกินเวลามีไข้ ส่วนตำรายาพื้นบ้านของอินเดีย ระบุว่า การกินหัวไชเท้าช่วยให้นอนหลับและแก้อาการโรคประสาทได้

หนังสือสมุนไพร 91 ชนิดพิชิตโรค ชุดตำรายาล้ำค่าของหมอโฮจุน UNESCO คัดเลือกให้เป็นมรดกความทรงจำแห่งโลก ระบุว่า หัวไชเท้า ส่วนที่นำมาทำเป็นยาได้ คือส่วนหัว มีรสชาติดหวานและเผ็ด มีฤทธิ์เย็นเล็กน้อย ดีต่อลมปรารถนปอดและลมปรารถนกระเพาะอาหาร ช่วยย่อยอาหาร ลดความดัน ละลายเสมหะ และถอนพิษ

สารสกัดจากหัวไชเท้าช่วยยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย บรรเทาโรคบิด เลือดกำเดาไหล ปวดศีรษะ มีเสมหะ ไอ อาหารไม่ย่อย เป็นต้น

ต้มน้ำหัวไช้เท้าสกัดสด ๆ วันละ 30-90 มก. หรือจะต้มแล้วต้มน้ำก็ได้ หรือนำหัวไชเท้าตากแห้งมาต้มดื่มวันละ 10-30 กรัม ก็จะได้ผลดี

เมล็ดหัวไช้เท้าแก้อาการอาหารไม่ย่อย ท้องอืดท้องเฟ้อ เรอเหม็นเปรี้ยว ปวดท้อง

โดยนำเมล็ดหัวไช้เท้ามาต้มหรือบดเป็นผง กินวันละ 6-12 กรัม จะช่วยทำให้ระบบย่อยอาหารทำงานได้ดี

ถ้าอาหารไม่ย่อย ท้องเสีย มีอาการไอ หรืออยากขับเสมหะ ให้นำหัวไช้เท้าหั่นละเอียด 300 กรัม และข้าวสวย 80 กรัม ต้มรวมกันจนและเป็นโจ๊ก กินร้อน ๆ เป็นอาหารเช้าและเย็น อาการจะดีขึ้น

ในผู้สูงอายุที่มีอาการหลอดลมอักเสบเรื้อรัง แน่นหน้าอก ไอ และมีเสมหะเยอะ ก็กินได้เหมือนกัน

หัวไช้เท้าจะช่วยแก้อาการจุกและแน่นหน้าอก ความอยากอาหารลดลงและรู้สึกอึด แม้ยังไม่ได้กินอะไร รวมทั้งบรรเทาโรคเบาหวานในผู้สูงอายุ

ข้อควรระวัง หากไม่มีอาการเจ็บป่วย ห้ามกินเมล็ดหัวไชเท้า และห้ามใช้คู่กับโสมคน (เหรินเซ็น) คือ
เมื่อกินเมล็ดหัวไชเท้าแล้วห้ามกินโสมคนเด็ดขาด

ขอบคุณที่มาจาก [หนังสือพิมพ์เดลินิวส์](#)