

กระวาน



ชื่อวิทยาศาสตร์	: <i>Amomum testaceum</i> Ridl. : <i>Amomum krevanh</i> Pierre
ชื่อภาษาอังกฤษ	: Camphor seed, Clustered cardamom, siam cardamom
ชื่ออื่นๆ	: กระวานขาว กระวานดำ กระวานแดง กระวานโพธิ์สัตว์ กระวานจันทร์ ปล้าก้อ
วงศ์	: ZINGIBERACEAE

ลักษณะพืช

เป็นพืชล้มลุก มีลำต้นใต้ดินเรียกว่าเหง้า ส่วนที่อยู่เหนือดินสูงได้ถึง 3 เมตร ก้านใบเป็นกาบยาว ใบเรียงสลับกันแผ่นใบรูปขอบขนาน หรือขอบขนานแกมรูปไข่ ปลายใบและโคนใบแหลม ขอบใบเรียบ ดอกออกจากเหง้าเป็นช่อรูปกระบอง กลีบดอกสีเหลืองอ่อน ผลกลมติดเป็นพวง เปลือกเกลี้ยงเป็นพู่ มีสีน้ำตาล เมล็ดขนาดเล็กสีน้ำตาลแก่จำนวนมาก ทั้งผลและเมล็ดมีกลิ่นหอมคล้ายการบูร

การปลูกและขยายพันธุ์

กระวานนิยมขยายพันธุ์ด้วยการใช้เหง้า เพราะจะให้ผลผลิตเร็วกว่าการขยายพันธุ์โดยการ
ใช้เมล็ดปลูก เหง้าที่ใช้ควรแยกออกจากกอแม่ที่มีอายุไม่น้อยกว่า 18 เดือน – 2 ปี ควรมีหน่อติดมาด้วย
2-3 หน่อ หน่อที่ใช้ควรมีความสูงประมาณ 1-2.5 ฟุต พื้นที่ 1 ไร่จะใช้กระวานประมาณ 400 เหง้า

กระวานจะเริ่มทยายออกดอกให้ผลผลิตหลังปลูก 2-3 ปี ผลจะแก่จัดประมาณเดือน
กุมภาพันธ์ถึงมีนาคม และเดือนสิงหาคมถึงเดือนพฤศจิกายน โดยช่วงเวลาตั้งแต่ออกดอกจนผลแก่
ประมาณ 5 เดือน กระวาน 1 ต้นจะออกดอกให้ผลผลิตเพียงครั้งเดียวแล้วก็จะตายไป หน่อใหม่จะเจริญ
มาแทนให้ผลผลิตต่อไป การเก็บผลกระวานต้องเก็บผลแก่จัด มิฉะนั้นเมื่อนำไปทำแห้งผลอาจจะแตกได้

ผลกระวานปกติแล้วจะแก่ไม่พร้อมกันทั้งช่อ จะทยอยแก่จากโคนไปปลายช่อ ดังนั้น การเลือกเก็บผลกระวาน อาจทำได้ 2 วิธี คือ

1. เก็บเมื่อมีผลแก่จัด 3 ใน 4 ของช่อ และปลิดเอาเฉพาะผลแก่ไปทำแห้ง เพื่อให้เก็บรักษาได้นานและมีคุณภาพดี
2. ทยอยเก็บเอาเฉพาะผลแก่จากช่อ แบ่งเก็บเป็นงวดๆ โดยเก็บผลที่อยู่บริเวณโคนช่อเรื่อยๆ จนถึงปลายช่อ กระวาน 1 ไร่ ให้ผลผลิตแห้ง 30-50 กก.

การใช้ประโยชน์

การใช้ประโยชน์ทางยา

ราก : แก้โลหิตเน่าเสีย ฟอกโลหิต แก้ลม เสมหะ รักษาโรครำมะนาด

หัวและหน่อ : ขับพยาธิในเนื้อให้ออกทางผิวหนัง

เปลือก : แก้ไข้ผอมเหลือง รักษาโรคผิวหนัง แก้ไข้อันง่วงเหงา ขับเสมหะ บำรุงธาตุ แก้ไข้

แก่น : ขับพิษร้าย รักษาโรคโลหิตเป็นพิษ

กระพี้ : รักษาโรคผิวหนัง บำรุงโลหิต

ใบ : แก้ลมสันนิบาต ขับผายลม ขับเสมหะ รักษาโรครำมะนาด แก้ไข้เซื่องซึม แก้ลมจุกเสียด บำรุงกำลัง

ผลแก่ : รสเผ็ดร้อน กลิ่นหอม มีน้ำมันหอมระเหย 5-9% มีฤทธิ์ขับลมและบำรุงธาตุ ยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย แก้ลมจุกเสียดแน่นเฟ้อ วิธีใช้แก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ ขับลม และแน่นจุกเสียด

เมล็ด : แก้ธาตุพิการ อุจจาระพิการ บำรุงธาตุ

เหง้าอ่อน : ใช้รับประทานเป็นผักได้ มีกลิ่นหอมและเผ็ดเล็กน้อย

ตำรับยา

- นำผลกระวานที่แก่จัด ตากแห้งแล้วบดผง รับประทานครั้งละ 2-3 ช้อนชา (ประมาณ 1-2 กรัม) ชงกับน้ำอุ่น ดื่มบรรเทาอาการท้องอืดเฟ้อ

- ใช้ผลกระวานแก่จัดประมาณ 6-10 ผล ตากแห้งบดเป็นผง รับประทานครั้งละ 1-3 ช้อนชา ต้มกับน้ำ 1 ถ้วยแก้ว เคี่ยวให้เหลือครึ่งถ้วยแก้ว ใช้รับประทานครั้งเดียว นอกจากนี้ผลกระวานยังใช้ผสมกับยาถ่าย เช่น มะขามแขกเพื่อบรรเทาอาการใช้ท้อง

การใช้ประโยชน์อื่นๆ

- ใช้ในการประกอบอาหาร นำผลกระวานที่แก่จัดไปตากแห้ง เพื่อใช้เป็นเครื่องเทศ ในน้ำพริกแกงเผ็ด มัสมั่น ฯลฯ ใช้แต่งกลิ่นและสีของอาหารหลายชนิด เช่น เหล้า ขนมปัง เค้ก คุกกี้ ตับ แสม อาหารหมักดองและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ ผลอ่อนและหน่ออ่อนใช้เป็นผักสด

สารสำคัญ

ผลกระวานให้น้ำมันหอมระเหย ซึ่งประกอบด้วยการบูร (Camphor) และพินีน (Pinene) ไลโมนีน (Limonene) เมอร์ซีน (Myrcene) โคนาคูอลและแคลเซียมออกซาเลต ฯลฯ มีสรรพคุณ ใช้เป็นยาบำรุงธาตุ ช่วยขับลมในกระเพาะอาหาร ขับเสมหะ รักษาโรคท้องอืด ท้องเฟ้อ แน่น จุกเสียด โดยนำผลกระวานแก่จัดไปตากแห้ง บดให้ละเอียดจนอุ้งรับประทานครึ่งละ 1-3 ซ้อนชา ใช้เป็นส่วนผสมในยาถ่ายเพื่อบรรเทาอาการไอใช้ท้องของยาถ่ายและน้ำมันกระวานมีฤทธิ์ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียและช่วยรักษาได้

การตลาด

กระวานจากจังหวัดจันทบุรีถือว่าเป็นกระวานที่มีคุณภาพดีที่สุดในประเทศไทย จึงเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศมาก ปริมาณที่ผลิตได้ไม่เพียงพอต่อความต้องการ ราคาจึงสูงกว่ากระวานจากแหล่งอื่นๆ โดยทั่วไปจะมีพ่อค้าจากทั้งในเมืองจันทบุรี และพ่อค้าผู้ส่งออกจากกรุงเทพฯ เข้ามารับซื้อกระวานจากเกษตรกรโดยตรง ซึ่งเกษตรกรจะต้องมีปริมาณกระวานมากพอสมควร คู่กับค่าใช้จ่ายในการขนส่ง ถ้าเกษตรกรมีปริมาณกระวานไม่มากนัก ต้องนำไปขายให้แก่พ่อค้าในเมืองเอง ซึ่งเป็นส่วนน้อย เมื่อพ่อค้ารวบรวมได้ปริมาณมากพอแล้วก็ส่งต่อไปให้ผู้ส่งออกและผู้ผลิตยาอีกทอดหนึ่ง

กระวานมีผลผลิตออกมาปีละ 1 ครั้ง ช่วงเดือนสิงหาคม – ตุลาคม ทำให้มีการซื้อขายกันมากในช่วงฤดูที่ผลผลิตออกสู่ตลาดเท่านั้น ส่วนใหญ่เกษตรกรจะเก็บรักษาไว้ไม่นานนัก ประมาณ 1-2 เดือน ก็จะมีพ่อค้าเข้าไปรับซื้อจนหมด และถ้าเก็บรักษาไว้นานเกษตรกรเกรงว่าจะเกิดความเสียหายได้ โดยเฉพาะอาจเกิดเชื้อราขึ้นได้ ตลาดต่างประเทศที่รับซื้อกระวานไทยที่สำคัญ คือ ฮองกง สิงคโปร์ และสาธารณรัฐประชาชนจีน