

องค์ความรู้

ภาษา-วัฒนธรรม

โดยสำนักงานราชบัณฑิตยสภา

กลอย

กลอยเป็นไม้เถามีหนาม มีหัวใต้ดิน หัวกลอยใช้เป็นอาหารได้ เช่น นำมาคลุกกับน้ำตาลและมะพร้าวทำเป็นขนมหรือของหวานทานกันอย่างทั่วทอดผสมกลอยหรือข้าวเหนียวหน้ากลอย แต่เนื่องจากหัวกลอยนั้นมีพิษผู้ที่จะนำมาทำอาหารจึงต้องรู้วิธีการจัดการพิษด้วย ดังที่อนุกรมวิธานพืชอักษร ก ฉบับราชบัณฑิตยสถานอธิบายไว้ว่า

หัวกลอยมีสารพิษไดออสคอร์น (dioscorine) ซึ่งเป็นแอลคาลอยด์กลุ่มเดียวกับที่พบในใบราก ดอก และเมล็ดลำไย โดยพิษของไดออสคอร์นจะทำให้ระบบประสาทกลางเป็นอัมพาตปวดแสบปวดร้อนที่ปากและคอ คลื่นไส้ อาเจียน มีนงง หายใจขัด หมดสติ ดังนั้นก่อนจะนำหัวกลอยมาทำเป็นอาหารจึงต้องกำจัดสารพิษในหัวกลอยออกให้หมดก่อน สารานุกรมไทย ฉบับราชบัณฑิตยสถานอธิบายถึงวิธีการกำจัดสารพิษไว้หลายวิธีดังนี้

1. นำกลอยมาปอกเปลือก ผานเป็นชิ้นบาง ๆ ใส่น้ำแช่น้ำไหลนานประมาณ ๕-๖ วัน เพื่อให้สารพิษละลายออกไป แล้วนำไปตากแดดให้เหี่ยว โดยระหว่างที่แช่น้ำให้ขยำให้นุ่มเพื่อเป็นการ

รีดสารพิษให้ออกหมดเร็วขึ้น

2. แช่กลอยที่หั่นแล้วในน้ำไหลประมาณ ๕-๖ วัน นำมาคลุกกับเกลือและปูนขาว จากนั้นหมักทิ้งไว้ ๑-๒ วันจึงล้างเกลือและปูนขาวออก จากนั้นจึงตากแดดให้แห้ง

3. ถ้าเป็นชาวป่าหรือชาวทะเลที่อาศัยอยู่บนเขาที่มีน้ำในลำธารไหลแรง เขาจะเอากลอยที่หั่นแล้วตากแดดให้เหี่ยว จากนั้นนำไปแช่น้ำที่ไหลแรง ๆ ประมาณ ๑ สัปดาห์ โดยไม่ต้องตากแดดซ้ำอีก

ในกรณีที่มีผู้ได้รับพิษจากการรับประทานกลอยที่ล้างพิษไม่หมด ชาวบ้านจะมีวิธีแก้พิษโดยให้ผู้ป่วยดื่มน้ำอ้อยเพื่อแก้พิษ

หัวกลอยนอกจากจะใช้เป็นอาหารได้แล้ว ยังใช้ประโยชน์ในการทำเป็นยาสัตว์โดยใช้หัวกลอยดิบตำให้ปั่นพอกแผลให้วัวควายเพื่อฆ่าตัวหนอนหรือป้องกันไม่ให้ตัวหนอนขึ้นแผล หรือชาวป่าบางถิ่นทางแหลมมลายูเช่นพวกเงาะป่ายังนำหัวกลอยผสมกับยางนองทำเป็นยาพิษอาบปลายลูกธนูในการล่าสัตว์ได้อีกด้วย.

นกวรรณ กองตะโก