

องค์ความรู้ ภาษาวัฒนธรรม โดยสำนักงานราชบัณฑิตยสภา

ผักไถ่ผักขี้

“ผักขี้” เป็นผักใบหยักเล็ก ๆ ที่คนไทย นิยมนำมาใช้โรยหน้าอาหารหรือนำทั้งต้นไปรับประทานเป็นผักแกล้มกับอาหารบางชนิดเช่น สาขุ ใหล่มู นักรากไปใช้เป็นส่วประกอบในเครื่องพริกแกงหรือแกงจืด เมล็ดใช้เป็นเครื่องเทศ เมื่อไม่กี่ปีที่ผ่านมาคนญี่ปุ่นเกิดกระแสคลั่งบริโภคผักขี้ถึงกับมีร้านอาหารที่เปิดขายเมนูเกี่ยวกับผักขี้โดยเฉพาะเกิดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักขี้หลากหลายประเภทด้วยเชื่อว่าผักขี้มีประโยชน์ต่อสุขภาพแต่ก็มีหลายคนที่ไม่ชอบทานผักชนิดนี้เพราะกลิ่นที่ฉุนจัด เพื่อให้ผู้อ่านทราบรายละเอียดที่สำคัญของผักขี้ผู้เขียนจึงนำนิยามที่คณะกรรมการจัดทำพจนานุกรมศัพท์สารและผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ สำนักงานราชบัณฑิตยสภาจัดทำไว้มาให้ทราบดังนี้

“ผักขี้” หรือ “ผักขี้จีน” หรือ “coriander” มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Coriandrum sativum* L. ซึ่งจัดอยู่ในวงศ์ Umbelliferae (Apiaceae) พืชชนิดนี้เป็นไม้ล้มลุกอายุปีเดียวใบประกอบแบบขนนกสามชั้นในช่อยมีหลายรูป

ขอบใบหยักเว้าช่อดอกแบบช่อซี่ร่มสองชั้นออกที่ยอดและชอกกิ่งดอกสีขาวหรือขาวแกมชมพูผลแบบผลแห้งแยก ทรงรูปไข่แกมทรงกลมสีน้ำตาลอ่อนมีเขตการกระจายพันธุ์บริเวณภาคเหนือของทวีปแอฟริกา ภาคใต้ของทวีปยุโรปและภาคตะวันตกเฉียงใต้ของทวีปเอเชียปัจจุบันปลูกเป็นพืชสวนครัวทั่วไป ทุกส่วนของต้นใช้ปรุงแต่งอาหารแห้งและแกงจืดเรียก ลูกผักขี้ใช้เป็นเครื่องเทศและเป็นแหล่งของน้ำมันลูกผักขี้ซึ่งใช้เป็นสารแต่งกลิ่นเป็นเครื่องเทศ ในทางยาใช้เป็นยาขับลม นอกจากนี้ยังมีสมุนไพร ผักขี้โรยหน้า ซึ่งหมายถึง การทำความดีเพียงผิวเผินไม่ได้ทำดีอย่างจริงจังเป็นประจำหรือสมน้ำเสมอเป็นการทำดีเฉพาะหน้า เช่นบนโต๊ะทำงานของพนักงานปรกติ มีเอกสารกองอยู่เต็มโต๊ะแต่พอทราบว่าจะมีผู้บริหารเข้ามาที่สำนักงานทุกคนจะรีบเก็บเอกสารและของที่ไม่จำเป็นไปซ่อนไว้ให้เหลือของเล็กน้อยสำหรับใช้บนโต๊ะเท่านั้นผู้บริหารจึงพบโต๊ะทำงานที่สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย สวยงาม พฤติกรรมของพนักงานดังกล่าวจึงจัดว่าเป็นผักขี้โรยหน้า.

กนพฐ ฐนใจดี