

องค์ความรู้ ภาษาวัฒนธรรม โดยสถาบันงานราชบัณฑิตยสถาน

ตะไคร้

ผักสวนครัวซึ่งมีกลิ่นเป็นเอกลักษณ์ ทุกคนรู้จักกันดี โดยนำลำต้นมาใช้ดับกลิ่นคาวของอาหาร ใส่ประกอบเป็นเครื่องแกง เครื่องต้มยำ หรือเครื่องยำบางชนิด เป็นต้น ผักสวนครัวดังกล่าวคือ ตะไคร้ นอกจากนี้ใช้ทำอาหารแล้วยังนำมาเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น สเปรย์กันยุง สบู่ แชมพู ผู้เขียนจึงนำคำอธิบายของตะไคร้ที่คณะกรรมการจัดทำอนุกรมวิธานพืช สำนักงานราชบัณฑิตยสภา จัดทำไว้มาสรุปให้ทราบถึงลักษณะทั่วไป การกระจายพันธุ์ และประโยชน์ ดังนี้

ตะไคร้ มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf อยู่ในวงศ์ Poaceae (Gramineae) ภาคเหนือเรียกว่า จะไคร ภาคใต้เรียกว่า ไคร ชื่อสามัญได้แก่ Lemon grass, Oil grass, West Indian lemon grass เป็นไม้ล้มลุกหลายปีพุ่มหญ้า สูงได้ถึง ๒ เมตร มีเหง้าใต้ดิน ลำต้นเทียมตรง ขึ้นเป็นกอแน่น ใบเดี่ยว เรียงสลับ รูปแถบ กาบใบซ้อนกันแน่นเป็นลำต้นเทียม ช่อดอกแบบช่อแยกแขนงเชิงประกอบขนาดใหญ่

ออกที่ยอด สีเขียวอ่อน ช่อแขนงย่อยออกเป็นคู่ แต่ละคู่มีกาบรองรับ กาบรูปแถบแกมรูปใบหอก ช่อดอกย่อยออกเป็นคู่ แบบมีก้านและแบบไร้ก้าน ช่อดอกย่อยแบบไร้ก้านรูปใบหอกแกมรูปแถบ ดอกย่อยมี ๒ ดอก ดอกล่างเป็นหมัน ดอกบนเป็นดอกสมบูรณ์เพศ ผลแบบผลแห้งเมล็ดติด ขนาดเล็ก ตะไคร้เป็นพรรณไม้ต่างประเทศ ยังไม่ทราบถิ่นกำเนิดแน่ชัด พบปลูกทั่วไปในประเทศไทยทุกภาค และในประเทศเขตร้อนทั่วโลก มักไม่พบการออกดอกและเป็นผลในประเทศไทย ประโยชน์ใช้ทั้งต้นประกอบอาหารต่าง ๆ และทำเป็นเครื่องคั้นรักษาอาการแน่นจุกเสียด น้ำมันหอมระเหยจากตะไคร้สามารถต้านหรือยับยั้งเชื้อแบคทีเรียและเชื้อราที่เป็นสาเหตุของโรคผิวหนังได้

เมื่อรู้จักตะไคร้แล้วลองหามาปลูกไว้ในบ้าน วิธีปลูกใช้การปักชำ โดยนำต้นที่มีเหง้าติดอยู่ ตัดใบออกให้เหลือเพียงโคนต้นประมาณ ๓๐ เซนติเมตร เอาโคนปักลงในหลุมหรือกระถางที่เตรียมไว้ ๒-๓ ต้นต่อหลุมหรือกระถาง รดน้ำให้ชุ่มตอนเช้า และตอนเย็น การปลูกในที่แสงแดดส่องถึง

มณฑิรา เกษมสุข