

# มะกรูด

## พืชที่คนไทยรู้จักมานาน

สุรินทร์ ไตรศิลานันท์  
ศูนย์วิจัยข้าวสุพรรณบุรี

มะกรูด หรือส้มกรูด, ส้มมั่วผี (ภาคใต้) หรือมะหูด (หนองคาย) หรือส้ม-มะกรูด (ภาคกลาง) ชื่อทางวิทยาศาสตร์ คือ *Citrus hystrix* D.C. ตระกูล Rutaceae มีชื่อสามัญว่า Kaffer, Leech lime, Mauritrus papeda และ Porcupine orange เป็นชื่อพื้นเมืองของทวีปเอเชีย โดยเฉพาะอย่างยิ่งคนไทยรู้จักและคุ้นเคยกับพืชชนิดนี้มานานแล้ว ตั้งแต่บรรพบุรุษสมัยปู่ ย่า ตา ยาย ซึ่งมักปลูกไว้เฉพาะแห่งหรือบริเวณใด บริเวณหนึ่ง เช่น ข้างบ้าน ทางเดิน ริมรั้ว สวน หลังบ้าน เป็นต้น เพื่อความสะดวกและรวดเร็ว ในการนำมาประกอบอาหาร เช่น อาหารจำพวก แกง และต้มยำ เป็นต้น ผมจำความได้ว่าสมัย ยังเด็กย้อนหลังไปประมาณ ๒๐ - ๓๐ ปีที่แล้ว มีการใช้มะกรูดเป็นส่วนผสมในแชมพูมะกรูด ปัจจุบันนี้มีการผลิตแชมพูมะกรูดจำหน่ายมากขึ้น โดยกลุ่มแม่บ้านต่างๆ เช่น กลุ่มแม่บ้านท่าทราย อำเภอสรรพยา จังหวัดชัยนาท เป็นต้น หากใคร ไม่ได้ปลูกมะกรูดไว้ที่บ้านก็สามารถหาซื้อ มะกรูดตามท้องตลาดได้ โดยมีคขายเป็นชุดต้มยำ พร้อมกับข่า ตะไคร้ และพริก

### ลักษณะทั่วไป

เป็นพรรณไม้ยืนต้นขนาดเล็กตระกูลเดียวกับส้ม เจริญเติบโตได้ดีในสภาพกลางแจ้ง ลำต้นเป็นไม้เนื้อแข็ง ผิวเปลือกลำต้นเรียบ มีหนามแหลม ใบมีสีเขียวแก่ลักษณะคล้ายใบไม้ ๒ ใบติดต่อกันอยู่ พื้นใบเรียบเกลี้ยงเป็นมัน มีกลิ่นหอม ดอกมีสีขาวคล้ายดอกมะนาว และมีกลิ่นหอม เช่นเดียวกัน ผลมีขนาดเท่า หรือใหญ่กว่าผลมะนาวเล็กน้อย ผิวเปลือกผล ขรุขระ ขั้วหาว - ท้าย ผลเป็นกระจุก เมื่อยังอ่อน มีสีเขียวแก่ เมื่อสุกจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองสด มะกรูดเป็นพืชที่ต้องการน้ำ และความชื้น ปานกลาง ขยายพันธุ์ง่ายด้วยวิธีตอนกิ่ง หรือใช้ เมล็ดเช่นเดียวกับมะนาว แต่มีความพิเศษกว่า คือความแข็งแรง และทนทานต่อสภาพแวดล้อม ต่างๆ ได้ดีกว่ามะนาว

### ประโยชน์

ในต่างประเทศ เช่น อินเดีย จึงมีการใช้ มะกรูดเพื่อประโยชน์ในด้านการขยายพันธุ์ โดยใช้เป็นต้นตอ (Stock) สำหรับต่อกับพืช

ตระกูลส้มอื่นๆ ในไทยมีการนำมาใช้ประโยชน์ เช่นเดียวกันเนื่องจากคุณสมบัติเด่นหลายประการ เช่น ทนต่อสภาพความแห้งแล้ง โรค-แมลงได้ดี และหาอาหารเก่ง ประโยชน์ในด้านอาหาร คือใช้ ใบหรือผิวผลเป็นเครื่องเทศผสมกับพริกแกง หลายชนิด หรือผสมในเทียนอบเป็นเครื่องหอม น้ำมันมะกรูดสามารถใช้ปรุงอาหารให้มีรสชาติเปรี้ยว ช่วยดับกลิ่นคาวปลาและเนื้อได้ดี เช่น ใส่ใน ปลาร้าหลน ห่อหมก แกงส้ม แกงคั่ว ต้มยำต่างๆ เป็นต้น ประโยชน์ทางด้านยาสามารถใช้เป็นส่วนผสมในยาหลายชนิด นอกจากนี้ยังใช้ประโยชน์ ในด้านอื่น เช่น การใช้ดับกลิ่นห้องน้ำ และป้องกัน การเกิดยุง (ลูกน้ำ) ในแหล่งน้ำต่างๆ ได้ดี อีกด้วย

#### สรรพคุณทางยา

ก. ราก ใช้กระทุ้งพิษ แก้ฝีภายใน และเสมหะ

ข. ใบ ใช้สกัดน้ำมันหอมระเหย

ค. ผล ใช้สกัดน้ำคั้น เพื่อแต่งกลิ่น สระผม รักษาชันนะตุและรังแค ทำให้ผมสะอาด

#### ตัวอย่างวิธีใช้

๑. ใช้เป็นยาบำรุงหัวใจ ขับลมในลำไส้ แก้แน่นท้อง ขับเสมหะ โดยผ่านผลมะกรูดสด เป็นชั้นเล็กๆ ๑ ชั้นนึ่ง เต็มการบูร หรือ พิมเสน ๑ หยิบมือ ชงด้วยน้ำเดือดแช่ทิ้งไว้ ต้ม เฉพาะส่วนที่เป็นน้ำ ๑ - ๒ ครั้ง หากอาการยังไม่ทุเลาให้รับประทานติดต่อกัน ๒ - ๓ วัน

๒. ใช้สระผม ทำให้ผมสะอาดชุ่มชื้น เงามาม ดอกคำ และเส้นเป็นมัน โดยผ่าผลมะกรูด ออกเป็น ๒ ส่วน เมื่อสระผมเสร็จแล้วเอา

มะกรูดที่ผ่าไว้สระซ้ำ โดยขยี้ไปบนผม ทิ้งไว้ สักครู่แล้วล้างออกด้วยน้ำให้สะอาด ผมจะ สะอาดเพราะน้ำมันมะกรูดมีคุณสมบัติเป็นกรด

#### ส่วนประกอบทางเคมี

๑. ผิวมะกรูดที่กลั่นด้วยไอน้ำ จะให้ น้ำมันหอมระเหยร้อยละ ๔ ในน้ำมันหอมระเหย มีสาร Pinene ร้อยละ ๓๐.๖ และ Limonene ร้อยละ ๒๕.๒ น้ำมันหอมระเหยดังกล่าวใช้ในการแต่งกลิ่นเครื่องหอม ผสมในแชมพูและสบู่

๒. ส่วนใบมะกรูดที่กลั่นด้วยไอน้ำจะมี น้ำมันหอมระเหยร้อยละ ๐.๐๘ ส่วนใหญ่ ประกอบด้วย 1-Citronellal ร้อยละ ๖๕.๔

“เห็นประโยชน์มากมายของมะกรูดแล้ว  
จงมาช่วยกันปลูกมะกรูดเถาะครับ”

☆☆☆☆☆

#### บรรณานุกรม

นิจศิริ เรืองรังษี. ๒๕๓๔. เครื่องเทศ.  
ภาควิชาเภสัชเวท, คณะเภสัชศาสตร์,  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ๒๐๖ หน้า.  
สุนทรี สิงหนุตตรา. ๒๕๓๖. สรรพคุณ  
สมุนไพร ๒๐๐ ชนิด. ศูนย์บริการ  
สาธารณสุข ๑๕, สำนักอนามัย,  
กรุงเทพฯ ๒๖๐ หน้า  
วิทย์ เทียงบูรณธรรม. ๒๕๓๖. พจนานุกรม  
สมุนไพรไทย. ๘๘๐ หน้า.