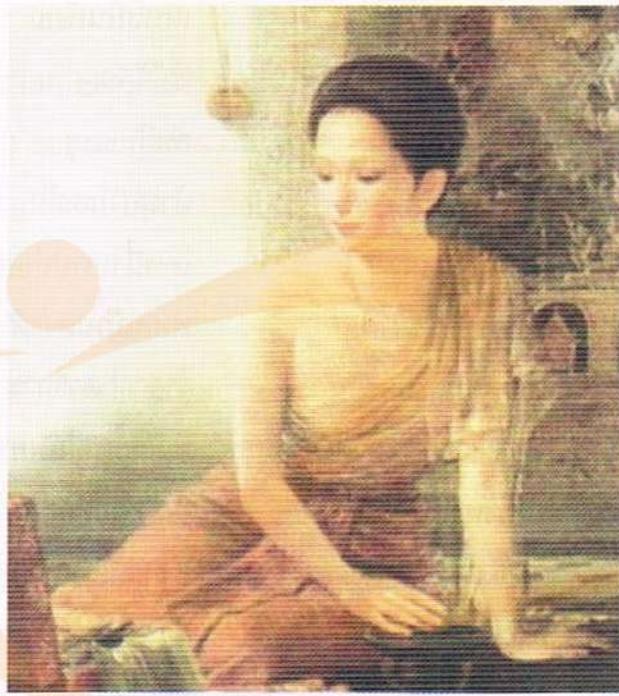


# เปิดตำนานยา “ลูกแพลงเม”

อรุณรัตน์ ทองคำ



“ลูกแพลงเม” หมายฯ ท่านคงเคยรู้จักกับสูตร yanii หรือเรื่องเล่ามากันบ้าง ด้วยความเป็นผู้หญิงนะจะก็เลยติดใจกับสูตร yanii ที่เล่ากันเป็นตำนานมาให้เราได้อ่าน ได้ฟังสนุกๆ และเติมไปได้ด้วยเนื้อหาสาระที่ดีของสมุนไพรไทยและวิถีความเป็นอยู่ของคนเรามาตั้งแต่อดีต

สำหรับ “ยาลูกแพลงเม” ว่ากันว่า เป็นยาสมุนไพรที่มีสรรพคุณช่วยในการบำรุงผิวพรรณให้ดูสดใส และอ่อนกว่าวัย และช่วยให้ออโรโนนในร่างกายสมบูรณ์ยิ่งขึ้น หรือพูดง่ายๆ ว่าเป็นยาอาภูมิที่น้ำเงี้ยว เป็นยาลูกกลอนปั้นตัวยิ่ง มีชื่อยาสมุนไพรตั้งส่าวนี้มีตำนานเล่ากันมาอย่างนานว่า เป็นยาที่ถูกค้นพบโดยนั่งເຊີງของลูกชายที่อาศัยอยู่กับแม่เพียงลำพัง ซึ่งลูกชายได้ทำยาดังกล่าวหันทึ่งไว้ให้แม่ของตนเอง แล้วนำไปจากบ้านนานหลายปี ประกอบกับการที่แม่คิดถึงลูกมาก จึงได้นำยาลูกกลอนที่ลูกปั้นไว้มา กิน หลังจากที่แม่กินยาดังกล่าวก็ทำให้ผิวพรรณดูสดใสอ่อนกว่าวัย แม้จะมีอายุล่วงเลยมาถึง ๗๑ ปีแล้วก็ตาม จนทำให้ลูกชายอายุ ๔๕ ปี ที่กลับมาหาแม่อีกครั้งจำแม่ของตนเองไม่ได้ จึงเป็นที่มาของยาชื่อ “ลูกแพลงเม” ดังคำกลอนของ หลวงรัตนพิม พานธรักษ์ ที่ได้พูดนาเส้าไว้ อย่างน่าฟังไว้

ว่าชายหนึ่งได้

มะคุ่มนิ่มนวล

สมดังใจหวัง

ผลหนึ่งทำยา

กลวยน้ำໄทเพิ่ม

หวีหนึ่งเที่ยวนา

พริกไทยเท่ายา

ว่าเต็มหวาน

นึ่งขึ้นด้วยกัน

มะตูมເຫືອດທິນ	ກລ້ວຍໜ້າປົກຝານ	ພວິກໄທຢີໃນຫ່ອ
ເຄາະລຸກຄຸລືກາຣ	ຍ່ອຍໃຫ້ແຂລກນານ	ທຳແຜ່ນຕາກເຮີຍ
ແກ້ງແລ້ວລົງຄຣກ	ປັນແຫລກສິ້ນເສີຍ	ຍົກໂຕຕັ້ງເຕີຍ
ນ້ຳເັັກຄຸກເທ	ເສົ່ງແລ້ວເກີບໄວ	ນຸ່າມນັ້ນໃຊ້ຮ້
ໄປເຖິ່ງເທົ່ຽດເຕົວ	ບັນອື່ນເນື້ອໄກລ	ເທິ່ງໄກລໂຍເຍ
ຢາກເຍື່ນແກ່ນເກ	ຍັງໄໝກໍລັບມາ	ແມ່ຍ່ອຍໜ້າງນີ້
ເກີນນານເຕີມທີ	ລູກໄໝກໍລັບມາ	ເດີນໄປໃນເຮືອນ
ພບແຕໂໂຍ	ນີ້ຂອງຄຸກໜ້າ	ທຳໄວກິນດູ
ໂຮດກ້າຍຫາຍລືນ	ກາຍີນເພື່ອງຟູ	ຄນອື່ນແລດູ
ເຄີ່ມແປລກຕາໄປ	ທີ່ເຄຍລ້າງໜ້າ	ບັນປາກລົງໄປ
ຫຼັງໝ້າທີ່ນັ້ນໃຊ້ຮ້	ຂອກຍານພິດຕາ	ໂດໜຶ່ງເຫັນປ່ອຍ
ແກ່ພອມຮຣາ	ເຫື່ຍວັດເໜມາ	ພບຫຼັງສັດຈາມ
ໂດກິນຫຼັງໝ້າໃຊ້ຮ້	ໂຮໂຄໂກໍ້ຫາຍ	ຮ່າງກາຍຄວງກາ
ຄລ້າຍກັບໂຄຫຼຸມ	ເຮື່ອງແຮງອາຈຫາຍ	ຫຼົງນັ້ນເຫັນພບານ
ກິນຍາກໍາໄປ	ທຸກວັນຈຸນໜົດ	ທີ່ເບີງແກ້ສົດ
ກລັບຟູ່ພ່ອງໃສ	ວຽກະຄລ້າຍຫຼົງ	ແຮກງຸນຈະຈົງວ້າຍ
ຝ່າຍບຸຕົຮເທິ່ງໄວໄປ	ນານແລ້ວກໍລັບມາ	ມາຮາແປລກບຸຕົຮ
ບຸຕົຮແປລກມາຮາດ	ຕ່ອພຸດເຈຣາ	ນານຈີ່ງຮູ້ກັນ
ເມື່ອບຸຕົຮກໍລັບມາ	ອາຍຸຄົມນາ	ໜົມນັ້ນພັດພັນ
ມາຮາດວ່າສັກ	ສອງໜີ່ນໍ້າກັບພັນ	ເລ່າວ່າບຸຕົຮນັ້ນ
ແກ່ກວ່າມາຮາດ	ບຸຕົຮແປລກໃຈຄາມ	ເຮືອງຄວາມມາຮາດ
ໂດຍາຂອງໜ້າ	ໄປໄຫ້ໂຄຮິນ	ມາຮາດເລ່າວ່າ
ແມ່ພນໂໂຍ	ເປີດຂຶ້ນຫຍົບກິນ	ບັນນຳລັງໄປ
ຖຸກໃນແພ່ນດິນ	ຫຼັງໝ້າມໂຄກິນ	ຫາຍໂຮຄວ້າວິ
ແມ່ເຫັນອັຈຈະຮຍ່	ຈິງໄດ້ສຳຄັນ	ວ່າຍານີ້ດີ
ກິນໄປຈຸນໜົດ	ກາຍສົດເປວ່ງຄີ	ກ່ອນຫຼັບກໍລັບພື
ອາຫາຮເພີ່ມພູນ	ຄຽນກາລສ່ວງມາ	ບຸຕົຮນັ້ນໜ້າ
ສິ້ນຫີພັດບໍ່ສຸງ	ມາຮາດອ່ຟ່ມາກ	ກວ່າບຸຕົຮເຈິດຄູນ
ກຳຫັນດ້ວຍສຸງ	ຫລາຍຈຸດຫລາຍເຮີຍ	ເຫຼາເລ່າສືບມາ
ໄມ່ເຫັນດ້ວຍຕາ	ຕ້ອງວ່າໜ່ອນເສີຍ	ພູດໄມ່ເຕີມປາກ
ຢາກຈັກເຮີຍເຮີຍ	ຜູ້ອ່ານຈັກເສີຍ	ກລ່າວໂທຢືນກໍ້ຫາຍ

ดำเนินมะตูมนิ่ม ว่าชายหนึ่งได้ มะตูมนิ่ม กลัง สมดังใจหวัง ผลหนึ่งทำยา กลวยน้ำໄทเพิ่ม หัวหนึ่ง เที่ยวนา พริกไทยเท่ายา ว่าเต็มหวาน นึ่งขึ้นด้วยกัน มะตูมเชือดหัน กลวยน้ำปอกฝาน พริกไทยในห่อ เอาคลุกคุกคิการ ย่อยให้เหลอกนาน ทำแผ่นตามเรียง แห้งแล้วลงครก ป่นแหลกสิ้นเลียง ยกโถตั้งเดียง น้ำผึ้งคลุกเท เสร็จแล้วเก็บไว้

จากคำกลอนดังกล่าวมีสมุนไพรที่ใช้มี มะตูมนิ่ม กลวยน้ำໄท และพริกไทย (ร่อน) และลองมาทำความรู้จัก กับสมุนไพรทั้งสามกันว่าทำอะไรให้คุณแม่ยังสาว จนลูกชายจำแม่ไม่ได้

สำหรับ มะตูมนิ่มหากกันยากหน่อยนะคะ ในประเทศไทยเรามี ๓ ชนิดคือ ชนิดแรกเรียกว่า มะตูมไข่ มะตูมไข่จะมีลักษณะผลกลม ชนิดที่สองเรียกว่า มะตูมบ้าน มะตูมบ้านจะมีลักษณะผลยาว และชนิดที่สามเรียกว่ามะตูมนิ่ม มะตูมนิ่มจะมีลักษณะผลยาวเข็นเดียวกับมะตูมบ้าน แต่จะแตกต่างกันตรงที่ผิวเปลือกผลของมะตูม คือ หากเป็นมะตูมผลนิ่มจะมีลักษณะของผิวเปลือกผลค่อนข้างนิ่มมากกว่าค่ะ

ผลมะตูมนิ่ม ผลมะตูมนิ่มใช้เป็นยาอายุวัฒนะ ขับพยาลง เจริญอาหาร บำรุงกำลัง และยังกินผลสุกเป็น ยาแก้พิษฟิพิย์ พิษไก่ แก้สติเบลอ รักษาน้ำดี ใช้หั้ง ๕ หมายถึง ราก ต้น ใบ ดอก และผล ต้มน้ำดื่มแก้ปวดศีรษะ ตาลาย ทำให้เจริญอาหารได้ดีมาก ผลสด หรือ แห้ง ที่อยู่ระหว่างกำลังจะ孰คัดัน มี TECTIN และ มูซิลเลอ ในเนื้อผลเป็นยาสมานอย่างอ่อน ใช้แก้ท้องเดินและบิดได้ดี

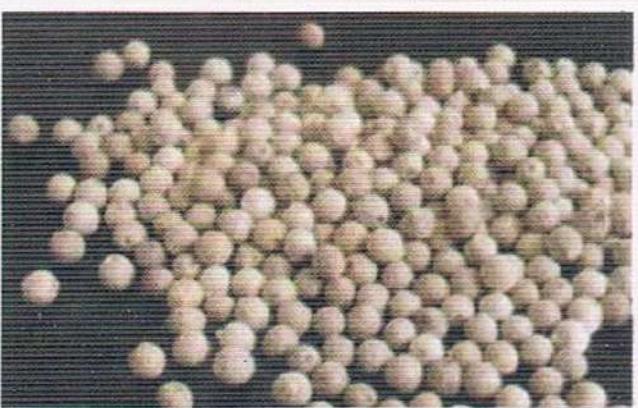
กลวยน้ำໄท ลำต้นมีลักษณะสูงประมาณ ๒-๓ เมตร ก้านช่อดอกหรือเครื่องเมขัน ใบประดับหรือที่เรียกวันว่า กลีปีสี รูปยาว ปลายแหลมม้วนอขึ้น ๑ เครื่องมี ๗-๑๐ ห่วง ๑ ห่วงมี ๑๗-๑๖ ผล เนื้อในสุกเป็นสีส้มอมเหลือง รสหวานหอมคล้ายดอกไม้ กลวยน้ำໄท จัดเป็นยาเจริญอาหารแต่บรรพชน เเล่ต่อๆ กันมาว่าเมื่ออาเนื้อในสุก ของกลวยน้ำໄท นับจำนวนเท่าอายุของผู้รับประทานมาเรียงข้อมูลกันไปโดยขนาดใหญ่แล้วเท่านั้นที่งอกลับไปให้ท่วงกลวย ในโคลนทึ้งไวนานประมาณ สามเดือนแล้วนำมารับประทานวันละผลจนหมดก็ทำให้ร่างกายแข็งแรง อายุยืนยาววิเศษนัก



เนื้อมะตูมสุก



กลวยน้ำໄท



พริกไทย (ล่อน)

พริกไทย เป็นพืชที่มีผลเป็นพวงเม็ดขนาดเล็ก จัดเป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา และเป็นอาหารแห่งเครื่องเทศที่มีรสชาติเผ็ด สำหรับสรรพคุณทางยานั้น พริกไทยด้ำจะมีสรรพคุณทางยาที่มากกว่าพริกไทยล่อน (พริกไทยขาว) โดยเฉพาะสรรพคุณที่นำมาใช้ปัจจุบันเป็นยาอายุวัฒนะ



### ขั้นตอนและวิธีการทำข่ายๆ

- มะตูมนิ่ม ๑ ผล
- กล้วยน้ำไท ๑ หัว (๑๕ ผล)
- พริกไทยร่อน ๑ กำมือ

มะตูมแห้ง

๑. นำกล้วยน้ำไทปอกเปลือกออก แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ป่นให้ละเอียด
๒. นำมะตูมนิ่มมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ป่นให้ละเอียด หากใช้มะตูมแห้งให้นำไปต้มก่อนเลือกเฉพาะเนื้อมะตูม
๓. นำพริกไทยมาบดให้ละเอียด
๔. นำส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงใส่กระทะ ใช้ไฟอ่อนๆ กวนให้เข้ากัน สร้างเกตลักษณะส่วนผสมที่กวนเมื่อได้ที่จะไม่ติดกระทะ

๕. ยกลง ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วนำมารีบเป็นลูกกลอนขนาดเท่าปลายก้อย จากนั้นนำไปตากแดดให้แห้ง แล้วเก็บใส่ภาชนะปิดฝาไว้

หากกล่าวถึงการปรุงยา “ลูกแพลงแม่” ในปัจจุบันที่ทำกันก็คงไม่ใช่วิธีการดั้งเดิม อาจจะมีการเปลี่ยนแปลง สูตรยา อย่างเช่นเนื้อมะตูมนิ่มหายากก็เปลี่ยนมาใช้เป็นมะตูมธรรมชาติแทน กล้วยน้ำไทหายากก็หากรักษาไว้ไม่ดี ก็เสียหาย วิธีการทำที่นำมาฝา ก็เลือกวิธีการปั่ยๆ ขั้นตอนไม่ซับซ้อนมากฝา กวน ถึงแม้ว่าสรรพคุณที่ได้อาจจะไม่เหมือนในตำนานเรื่องเล่า แต่คุณค่าที่ได้จากสรรพคุณของเนื้อมะตูม กล้วยน้ำไท และพริกไทย มีประโยชน์กับร่างกายอย่างแน่นอนค่ะ

### เอกสารอ้างอิง

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. บัญชียาจากสมุนไพร ใน บัญชียาหลักแห่งชาติ พ.ศ.๒๕๕๕. นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข; ๒๕๕๕.

### ขอขอบคุณ

สมาคมแพทย์แผนไทยจังหวัดนครศรีธรรมราช (วัดโคกอ่าดุ) อาจารย์อุรา หอมอ่อน, อาจารย์สอด จาธุรัย, ดร.พนรัตน์ พลภักดี

อาจารย์ลักษณ์ ฤทธิ์มงคล นายกสมาคมแพทย์แผนไทย จังหวัดนครศรีธรรมราช

