ชื่อสมุนไพร โสน

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sesbania javanica* Miq.

ชื่อสามัญ Sesbania, Sesbanea pea, Sesbania flowers

ชื่อท้องถิ่น ผักฮองแฮง (ภาคเหนือ), โสนกินดอก โสนหิน โสนดอกเหลือง (ภาคกลาง), สี่ปรีหลา (กะเหรี่ยง-แม่ฮ่องสอน)

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ต้น ไม้พุ่มหรือไม้ล้มลุกขนาดเล็ก มีอายุ 1 ปี ความสูงได้ประมาณ 1-4 เมตร เปลือก ลำต้นเรียบเป็นเหลี่ยมหรือมีร่องละเอียดตามความยาวของลำต้น เนื้อไม้อ่อนและกลวง ขยายพันธุ์ด้วยวิธีการ เพาะเมล็ด เติบโตได้ในบริเวณที่มีน้ำขังในดินแถบภาคกลางและดินเหนียว พบขึ้นเองตามธรรมชาติ โดยมักพบขึ้นในพื้นที่ที่มีน้ำขัง แถบลุ่มน้ำ ริมทาง ริมหนองน้ำ คลองบึง หรือลำประดง

ใบ ใบประกอบแบบขนนก ออกเรียงสลับบนลำต้น แต่ละช่อใบจะมีใบย่อยประมาณ 10-30 คู่ ลักษณะของใบย่อยเป็นรูปกลมหรือรูปรีแกมขอบขนาน ปลายใบมน โคนใบมน ส่วนขอบใบเรียบ ใบมีขนาดกว้างยาวประมาณ 2-4 มิลลิเมตร และกว้างประมาณ 1.2-2.5 มิลลิเมตร แผ่นใบเป็นสีเขียว หลังใบและท้องใบเรียบ ที่โคนก้านใบมีหนามแหลมยาว 2 อัน

ดอก เป็นช่อเชิงลดหรือช่อกระจุก โดยออกตามซอกใบ ซอกกิ่ง และปลายกิ่ง ช่อดอก ยาวได้ประมาณ 10 เซนติเมตร มีดอกย่อยประมาณ 5-12 ดอกต่อช่อ ดอกย่อยเป็นสีเหลือง ยาวประมาณ 2.5 เซนติเมตร มีกลีบดอก 5 กลีบ บางครั้งกลีบด้านนอกมีจุดกระสีน้ำตาลหรือสีม่วงแดงกระจายทั่วไป กลีบเลี้ยง ดอกมีสีเขียว โคนกลีบเชื่อมติดกัน

ผล มีลักษณะเป็นฝักกลมยาวขนาดเล็ก ฝักอ่อนเป็นสีเขียว เมื่อแก่จะกลายเป็นสีม่วงและสีน้ำตาล พอฝักแก่จะแตกออกเองตามขวางของฝัก ฝักมีขนาดกว้างประมาณ 4 มิลลิเมตร และยาวประมาณ 18-20 เซนติเมตร ภายในมีเมล็ดขนาดเล็กหลายเมล็ดเรียงอยู่ภายใน เมล็ดมีลักษณะเป็นรูปทรงกลม เป็นมันเงาสีน้ำตาล มีขนาดประมาณ 0.05 เซนติเมตร เมื่อต้นโสนออกดอกและติดเมล็ดแล้วต้นโสนจะค่อย ๆ แห้งเหี่ยวและตาย

การนำไปใช้ประโยชน์

ดอกโสนมีรสออกหวานเล็กน้อย นิยมใช้รับประทานเป็นผักหรือนำมาใช้ประกอบหรือทำอาหารคาวหวานรับประทาน เช่น ดอกโสนผัด ดอกโสนผัดน้ำมันหอย ดอกโสนผัดไข่ ไข่เจียวดอกโสน ดอกโสนลวกจิ้มกับน้ำพริกกะปิรับประทานกับปลาทู ดอกโสนจิ้มน้ำพริกมะนาว ดอกโสนชุบแป้งทอดกรอบรับประทานกับขนมจีนน้ำพริก ยำดอก โสน ดอกโสนดองน้ำเกลือ แกงส้มดอกโสนกับปลาช่อน ดอกโสนแกงใส่ไข่มดแดง เมนูหวาน เช่น ข้าวเหนียว มูนดอกโสน ขนมดอกโสน ขนมขี้หนู ขนมบัวลอย เป็นต้น นอกจากนี้ยังนำมาใช้แต่งสีเหลืองให้อาหาร โดยนำดอกโสนสดที่ล้างสะอาดแล้วมาบดหรือโม่ผสมกับ แป้งที่จะใช้ทำขนมจะทำให้ได้แป้งสีเหลืองที่มีกลิ่นหอม แล้วจึงนำแป้งที่ได้ไปใช้ทำขนม ในปัจจุบันมีการนำใบและดอกโสนมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อ สุขภาพ ชาดอกโสนและชาจากยอดใบโสน

สรรพคุณทางยา

1. ดอกมีสรรพคุณเป็นยาแก้พิษร้อน ถอนพิษไข้
2. รากมีสรรพคุณเป็นยาแก้ร้อนในกระหายน้ำ
3. ดอกมีสรรพคุณเป็นยาสมานลำไส้
4. ดอกใช้แก้อาการปวดมวนท้อง
5. ใบใช้ตำเป็นยาพอกแผลและนำมาตำผสมกับดินประสิวและดินสอพองใช้เป็นยาพอกแก้ปวดฝี ช่วยถอนพิษ
6. ดอกใช้เป็นยาถอนพิษจากแมลงสัตว์กัดต่อย

เอกสารอ้างอิง

เมดไทย. (2563) โสน. สืบค้น 20 เมษายน 2565, จาก https://medthai.com/โสน/