

ประสบการณ์ผู้ใช้สมุนไพร มะละกอ

“ต้นไม้แห่งยา กระตุ้นภูมิคุ้มกันรักษามะเร็ง”

จาร์ต เซ็นนิล รวบรวม/เรียบเรียง

น้อยคนนักจะรู้ว่า “มะละกอ” ต้นไม้แห่งยาที่สวรรค์ประทานมาให้อยู่ใกล้ตัวเราจนเราแทบมองไม่เห็นคุณค่า รู้แต่เพียงกินแล้วอร่อย ตัดใจในรสชาติ ตำปู้ ตำปลาร้า ตำมั่ว ตำลาด สารพัดรูปแบบในการคำนวณแม่ค้าขายดิบขายดี มีชื่อเสียงโด่งดังเป็น ครอบครัวยุคบ้าง สากทองบ้าง ส้มตำเงินล้านก็มีฮ่าๆ

มะละกอนั้นมีถิ่นกำเนิดในอเมริกากลางแถบเม็กซิโก ถูกนำเข้ามาสู่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในสมัยกรุงศรีอยุธยาในอดีตชาวพื้นเมืองอะบอริจินของออสเตรเลียรู้จักใช้มะละกอรักษาโรคสารพัดชนิดโดยใช้ผลและใบของมะละกอไปผสมสดเพื่อกระตุ้นให้เกิดการสมานแผล พวกเขาดื่มน้ำและก้านมะละกอเพื่อให้ได้สารสกัดมะเร็งโรคมะเร็ง มีการบันทึกเอาไว้ว่าชาวอะบอริจินเป็นชนชาติแรกที่ใช้สารสกัดมะละกอรักษาโรคมะเร็ง

ที่เรียกต้นมะละกอว่าเป็นต้นไม้แห่งยาเพราะว่าทุกส่วนของมะละกอนับจากผล ใบ เมล็ด ก้าน เปลือกและรากมีสรรพคุณเป็นยาบำบัดและคุณค่าของสารอาหารมะละกออุดมด้วยวิตามินอี วิตามินบีรวม วิตามินเอ (เบต้าแคโรทีน) และวิตามินซี ตลอดจนแร่ธาตุอื่นๆอีกมากมาย ผลมะละกอที่โตเต็มที่และมีสีเขียวยังมีคุณค่าอาหารสูงกว่ามะละกอสุก เป็นแต่เพียงรสชาติไม่อร่อยเท่านั้นเอง

ในใบมะละกอเป็นส่วนที่มีคุณค่าทางโภชนาการมากที่สุด มีสารอาหารที่อุดมยิ่งกว่าที่มีอยู่ในผลของมันเสียอีก ใบมะละกอมีโปรตีน ๓๒๖,๐๐๐ แต่ผลมีแค่ ๕๗,๐๐๐ ส่วนผลมีเบต้าแคโรทีนแค่ ๑๒๑ แต่ใบมีถึง ๕๑๔ ในผลมะละกอมีใยอาหาร ๗๕,๐๐๐ แต่ใบมีใยอาหาร ๑๔๕,๐๐๐

ฮิปโปเครติส เคยกล่าวไว้ว่า “ความตายเริ่มจากลำไส้” ในขณะที่มะละกอเป็นอาหารที่ดีต่อระบบย่อยมากที่สุดชนิดหนึ่ง มะละกอได้ชื่อว่าเป็นอาหารเพียงชนิดเดียวที่มีสาร “ปาเปน” หรือเอนไซม์ที่ช่วยย่อยสลายโปรตีนได้อย่างสมบูรณ์ ทำให้ร่างกายสามารถดูดซึมกรดอะมิโนไปใช้ประโยชน์ได้หมดอย่างรวดเร็ว

เมล็ดมะละกอนอกจากมีเอนไซม์ปาเปนแล้วยังมีเอนไซม์ไมโรซิน เอนไซม์คาร์เพนซึ่งเป็นสารอัลคาลอยด์ที่มีสรรพคุณช่วยผ่อนคลายหัวใจ หลอดลมและกล้ามเนื้อ เปลือกของต้นมะละกอสามารถนำมาใช้เป็นยาแก้ปวดฟัน ดอกมะละกอนำมาชงเป็นชารักษาโรคดีซ่าน โรคหลอดลมอักเสบ

รากมะละกอสามารถนำมาใช้เป็นยาถ่ายพยาธิ บรรเทาอาการปวดท้องเนื่องจากความผิดปกติของไต และเรื่องลับที่ได้ถูกเปิดเผยให้ผู้หญิงชาวอเมริกาใต้จะผ่านมะละกอดิบเป็นแผ่นบางๆแล้วนำมาทานสดด้านในเพื่อกระตุ้นน้ำนมและให้นมได้มานานแล้ว สงสัยต้องมีคนนำไปเลียนแบบแน่ๆ ฮ่าๆ

สตรีตั้งครรภ์ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานมะละกอดิบ เปลือก ใบ เมล็ด (สดหรือตากแห้ง) เพราะอาจทำให้เกิดอาการแทรกซ้อนและเป็นผลร้ายต่อทารก ควรรับประทานเฉพาะมะละกอสุกเท่านั้น

มะละกอกับโรคมะเร็ง

นักวิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้าเพื่อนำประโยชน์ของเอนไซม์มาใช้ต่อสู้กับมะเร็งร้ายและค้นพบว่าเอนไซม์บำบัดเป็นมาตรการต่อต้านโรคมะเร็งที่สำคัญมาตรการหนึ่งและไร้ผลข้างเคียง นอกจากนั้นยังช่วยให้ผู้ป่วยมะเร็งสามารถฟื้นตัวได้ดีหลังจากผ่านการการฉายรังสีและเคมีบำบัด

มีรายงานหลายชิ้นระบุว่าการศึกษาที่เข้มงวดจากใบมะละกอสามารถรักษาอาการของผู้ป่วยโรคมะเร็งได้เป็นอย่างดี จนเผด็จศึกของฮาวายและออสเตรเลียใช้มะละกอเป็นมาตรการในการรักษาโรคมะเร็งมานานแล้ว รวมไปถึงชนเผ่าพื้นเมืองของอเมริกาใต้ก็ได้ใช้ใบและผลมะละกอรักษาโรคนี้เองอย่างได้ผลเช่นกัน

นักวิจัยพบว่าเซลล์มะเร็งสามารถเกาะยึดกับสารไฟโบริน ซึ่งเป็นสารชีวเคมีที่มีลักษณะเป็นยางเหนียวและเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เลือดจับตัวเป็นก้อนได้ดี ประเด็นคือสารไฟโบรินช่วยให้เซลล์มะเร็งเดินทางไปตามส่วนต่างๆของร่างกายได้ โดยไม่ถูกระบบภูมิคุ้มกันตรวจพบ ซึ่งสารชนิดนี้ก็มีมากไปจับตัวอยู่ที่ผนังหลอดเลือดและท้ายที่สุดก็แทรกตัวผ่านผนังหลอดเลือดไปเกาะยึดกับอวัยวะที่อยู่ใกล้ที่สุด ก่อนจะแพร่พันธุ์เพิ่มปริมาณเซลล์มะเร็งในกระบวนการ “เมตาสเตซิส” ต่อไป

ดร. วูล์ฟ ผู้ก่อตั้งสถาบันเอ็นไซม์บำบัดพบว่าผู้ป่วยมะเร็งเป็นผู้ที่ร่างกายขาดเอ็นไซม์ย่อยสลายโปรตีนที่มีชื่อว่าเอ็นไซม์โปรตีโอไลติก” ซึ่งเอ็นไซม์ตัวนี้จะทำหน้าที่ย่อยสลายไฟโบรินส่วนเกิน ป้องกันไม่ให้เซลล์พัฒนาไปสู่กระบวนการ “เมตาสเตซิส”

มีการบันทึกว่าเมื่อเดือนพฤศจิกายน ๑๙๙๖ คณะแพทย์ของโรงพยาบาลซูริค ได้ร่วมกันวินิจฉัยอาการป่วยเป็นมะเร็งของสตรีรายหนึ่งซึ่งหมดหนทางเยียวยาและน่าจะมียังชีวิตอยู่ได้เพียง ๒ สัปดาห์ แต่หลังจากเธอรับประทานสารสกัดมะละกอก็มีความเข้มแข็งสูงไม่นานอาการป่วยของเธอได้รับการพัฒนาดีขึ้นเมื่อการบำบัดครบ ๑ ปี เธอก็แทบไม่มีอาการใดๆหลงเหลืออยู่เลย

อีกรายเป็นสตรีวัย ๖๒ ปี ป่วยเป็นมะเร็งลำไส้ใหญ่ไม่สามารถเข้ารับการผ่าตัดได้เนื่องจากสภาพหัวใจไม่เอื้ออำนวย คณะแพทย์จึงแนะนำให้ดื่มสารสกัดมะละกอนิดๆวันละ ๑ ครั้งเป็นเวลาผ่านไป ๕-๖ วัน อาการปวดของเธอบรรเทาลง ๓ เดือนต่อมา อาการท้องอืดและอาการอาเจียนของเธอก็หยุดลง และเมื่อดื่มครบ ๑ ปี เนื่องจากก็แทบไม่เหลือร่องรอยให้ตรวจพบอีกเลย

สำหรับ การทำใบมะละกอสกัดก็ไม่ยุ่งยากเพียงคัดใบมะละกที่มีขนาดปานกลางไม่อ่อนและแก่เกินไปประมาณ ๑ ใบ นำมาล้างให้สะอาดแล้วนำไปตากแห้งพอหมาดๆแล้วนำมาหั่น เป็นฝอยๆ จากนั้นนำไปวางในกระทะแล้วเติมน้ำลงไปประมาณ ๒ ลิตร ต้มให้เดือดโดยตั้งไฟอ่อนๆไม่ต้องปิดฝาต้มจนน้ำในกระทะเหลือเพียงครึ่งเดียวกรองน้ำที่ได้ใส่ขวดปิดฝาให้สนิท เก็บไว้ในตู้เย็นได้นาน ๓-๔ วัน หากสีเริ่มขุ่นขึ้นแสดงว่าใช้ไม่ได้แล้ว ปริมาณการใช้ ๑ ช้อนโต๊ะวันละ ๓ ครั้ง จะดื่มโดยล้างหรือผสมน้ำผลไม้ก็ได้

หากมีเวลาก็ลองหามะละกอให้ร่างกายเราได้ลิ้มรสบ้างนะครึ่งจะเป็นส่วนไหนของมะละกอ ก็แล้วแต่ความพึงพอใจของท่านและความสามารถในการสรรหารับประทาน ส่วนใครจะหามะละกอมาปลูกที่บ้านก็ยิ่งดี เหมือนการหาตู้ยาไว้ในบ้านสมดังคำที่เรียกขานกันว่ามะละกอดั้นไม้แห่งยา ดินกแล ฮ่าๆๆ