



อบเชย (สมุนไพร ลำดับ ๑๙)

ผู้ประพันธ์ : KU 27

อบเชย

ผู้ประพันธ์ : ตฤณตลา ณ ทนองคาย

ต้นสมุนไพร มีมากมาย หลากชนิด
บ้างเป็นพืช บ้างเป็นยา หาได้ง่าย
เอ๋ย'อบเชย' พืชนี้ได้กลิ่น หอมสบาย
เป็นกระสาย ในเครื่องเทศ วิเศษนัก

"กระแอกโม่ง" กระดังงา" พญาปราบ"
ชื่อท้องถิ่น ไม่เคยทราบ ได้รู้จัก
ชื่อ'อบเชย' เราคุ้นชิน กลิ่นหอมรัก
เป็นอาหาร ยาประจักษ์ มานมนาน



ไม้ยืนต้น เปลือกนั้นหนา นำมาใช้
ใช้ทั้งเปลือก หรือบดไว้ ทำอาหาร
ผลัดดำ ดอกเหลือง ประเทืองมาน
กลิ่นชาบชาน ใช้ขับลม ตมกิติ

อบเชยเทศ ปรากฏงา ราคาแพง
ฤทธิ์ร้อนแรง คุณภาพ สัมผัสดีศรี
ในบ้านเรา ทำอาหารอร่อยดี
ข้าวหมกไก่ มีส้มมะ มีมากหนา

ทำพะโล้ กระหรี่พัพ และชุบเนื้อ
อร่อยเหลือ กลิ่นชื่น ชื่นมาตา
ทำยาตม แก้วิงเวียน แก้ลายตา
เบาหวานมา อบเชยช่วย ได้ดีด้วยพลัง

ทำขนม ก็เยี่ยม เบียมคุณค่า
คุกกี้ เค้ก สูตรนั้นหนา ดีทั้งนั้น
อบเชยนี้ มีบุญ คุณอนันต์
ประโยชน์ครบ "อบเชย" นั้น อึ้งรักจริง...

อบเชย

ผู้ประพันธ์ : โกวิท ธีรวิโรจน์

อันว่าต้น...อบเชย...เชยแต่ชื่อ
สรรพคุณ นั้นหรือ ลือเลื่อง ไชรี
ด้วยกลิ่นหอม ล้ำนี้ มีเหม็นใคร
ฤทธิเป็นยา สมุนไพร ใช้นานนม

เหล่าคน ไทย...รู้จัก...มักคุ้นดี
ใช้เป็น เครื่องเทศนี้ มีกลิ่นหอม
รสชาติหวาน อมเผ็ด เด็ดนำขม
ขนิษฐา...นำใช้...ในบ้านเรือน

นำแต่งกลิ่น เพื่อเสริม เพิ่มรสชาติ
ข้าวประจักษ์ ดารดาษ ใ้กลาดเกล็ด
ทั้งอาหาร...หวานคา...เข้ามาเยือน
เปรียบเดิมเยือน เพื่อปกป้อง ต้มองมด

ยกตัวอย่าง ดังเช่น เห็นได้นั้น
คือส้มซ่า ผงกะหรี่ ดีเหลืออัน
อาหารคา...เลิศหรู...ของผู้นั้น
ทั้งปวงชน ไทยเทศ ทั่วเขตแดน

เครื่องดื่ม นำผสม รสกลมกล่อม
ของหวานพร้อม ไม่น้อย อร่อยแสน
ขนมเค้ก...คุกกี้หาก...ชื่อปากแพน
รักแน่นแน่น...เหลืออัน...เกิดผลดี

ชื่อท้องถิ่น ผิดแปลก แตกต่างกัน
คนรังสรรค์...เอา ไว้...มากมายนี้
“กระดังงา มหาปราบ ฝักดาบ” มี
ชลบุรี “โมงหอม กระแอกโมง”

“บอกบอก” ชาวลำปาง ตั้งชื่อไว้
“สุรามิต” ...ดูโขทัย...ได้บอกฟัง
“กระเจียด กระทั่งหน” มันเย็นยง
ปราจีนฯเรียก “ละออง” ส่งลำไยยง

เป็นพืชชอบ อากาศ ร้อนชื้นนี้
ดินระบาย...น้ำ ได้ดี...ไม่มีไต้ยง
อินทรียงตัดดู อดมหน่อ ที่พอเพียง
เติบโต ได้...ผลเที่ยง...มีเลี้ยงเลย

ตะวันออก กลางนี้ ถิ่นที่เกิด
แหล่งกำเนิด แพร่ไป ใคร่เลย
สู่เขตอื่น ขึ้นดีถิ่น หนคั้นเคย
ต้นอบเชย ไร่บรอง ของดีจริง

อบเชยมี มากมาย หลากชนิด
การออกฤทธิ์ ผิดแปลก แตกต่างยิ่ง
แต่ทดแทน กันได้ ใคร่อ้างอิง
นับเป็นสิ่ง ดีเยี่ยม เบียมอนันต์

จัดเป็นพืช...ยืนต้นที่...มีผลัดใบ
ขนาดเล็ก ถึงกลาง ไร่ ไม่แปรผัน
เปลือกหนาหนา มากมี สีเทาเข้ม
กิ่งขนาน...แล้วขึ้น...ขึ้นฟ้า

ใบเดี่ยวเรียง สลับตาม ลำต้นนี้
ขอบเรียบมี เส้นใบตาม ค่อนข้างหนา
สีเขียวเข้ม เรียบมัน สะท้อนตา
ลักษณะ...รูปหอก...หรือ ไข่

ออกดอกเป็น ช่อตาม ตามปลายกิ่ง
กลิ่นหอมยิ่ง เหลืองสวย ด้วยสีส้ม
ผลรูปไข่ สีดำเรียบ บางเฉียบมัน
ขยายพันธุ์ ง่ายแสนง่าย ใจไม่ติดนี้

สรรพคุณ ทุเลาแก้ ไข้ประจำ
ใช้เป็นยา สมุนไพร ไทยเทศนี้
บำรุงกำลัง ร่างกาย ได้อย่างดี
แก้ใจร้อน...สันต์สุขมี...ที่ยั่งยืน

ยามวิงเวียน สิวระ ละเอียดคม
เมื่อสุดคม...อบเชยนี้...จักดีขึ้น
กายอ่อนเปลี้ย เพื่อยึด พัดกลับคืน
พบสุขเดิม...รวมยี่สิบ...ทุกคืนวัน



ลูกแน่น ทำองเสียด อบอุ่นเพ็ญหลาย
 รักษา ได้...หายแน่...แต่ดูขี้ขี้
 เบาหวาน สันนิบาต ฤกษ์พาดพัน
 อบอุ่นนั้น...กับน้ำผึ้ง...ต้มดื่มกิน

ไข่เพื่อเป็น ยานัตถุ์ แก้วตัดลม
 รักษา ไข่หลัง ออกดู ทุกข้หมดสิ้น
 แก้วหนองใน ขั้วผายลม ดูขี้ขี้
 อดปวดหัว ด้อยกิน ของอบอุ่น

แก้วทำองจิ้น อดเพ็ญ เรอไ้ก้อก
 ไข่รวมกับ...โปยก็...จักเปิดเผย
 ดับกลิ่นคาว กับน้ำนี้ ดีจังเลย
 พืชอบอุ่น ยอดเยี่ยม เบี่ยมสรรพคุณ

อบเชย

ผู้ประพันธ์ : จตุพร สุวรรณปากแพรก

(๑) ทัวไป

อบเชยเป็น เครื่องเทศ ไม้เทศยิ่ง
เหนือทุกสิ่ง ไม้พรรณนี้ มีกลิ่นหอม
รสชุ่ม ร้อนเย็น เด่นเพียบพร้อม
สูดดมดม กินก็ได้ ไข้เป็นยา

ต้นอบเชย ของดี อยู่ที่แปดโมง
ต้องเป็นแปดโมง ขึ้นใน ไร่คุณตา
เป็นแปดโมงที่ แห้งแล้ว แล่ตัดกว่า
ไข้เป็นยา สมุนไพร ไทยโบราณ

อบเชยมี มากมาย หลากชนิด
แหล่งผลิต ปลุกที่ไหน ไข้แห่งนั้น
เช่นอบเชย ไทย ญวน ล้วนไข้กิน
นอกจากนั้น จีนก็มี ทั้งศรีลังกา

(๒) ชื่อท้องถิ่น

ชื่อท้องถิ่น ในไทย ไข้แตกต่าง
มีเรียกทั้ง กระแอกโมง โมงหอม หมา
ทั้งกระเสียด กระทั่งหัน กระดั่งงา
ทั้งเนอมา พญาปราบ ผักดาบ ก็มี

ทั้งบถกคอก ฝนแฉ่นห่า ก็มาแรง
ทั้งแฉ่งแฉ่ง และโกเล่ เกอิ๋อี่
ทั้งเซียงใหญ่ สุรามิต คิตซีอี่
ทั้งยังมี อบเชยต้น คนเรียกกัน

ทั้งละออง บางห้องที่ มีภาษา
ทั้งเรียกว่า อบเชย ที่เอ่ยขาน
ทั้งละออง ส้มแฉ่ง ระแฉ่ง ฉาน
กระทั่งหัน เรียกกันไป ใจไม่มี

(๓) ลักษณะต้น ดอก ใบ

ต้นอบเชย เป็นไม้สูง พงษ์ฟ้า
ยี่สิบห้า เมตรวัดได้ ไม่เกินนี้
เปลือกชั้นใน ราก ใบ ให้กลิ่นดี
กิ่งอ่อนมี ขนสั้น บ้างกันตาย

ใบนั้นเป็น ใบเดี่ยว สีเขียว
ยาวเรียวยาว เรียงตรงข้าม งามโฉน
โคนใบแหลม มนปลาย คล้ายรูปไข่
มีขอบใบ เรียบขนาน ก้านใบยาว

ดอกนั้นเป็น ช่อแยก แฉกแขนง
ทกกลิบแยง มีดอก ออกคละเคล้า
ตามช่อใบ ปลายกิ่ง งามพริ้งพราว
ดอกสีขาว แกมเหลือง เรืองสรวดี

มักขึ้นใน พื้นดิน ถิ่นธรรมชาติ
มีอากาศ ร้อนแดด แดดเต็มที
ขอปตินดี ร้อนชุย ปุ๋ยอินทรีย์
ระบบน้ำ ต่ำพอดี มีต่ำองแรง

(๔) ถิ่นกำเนิด

ถิ่นกำเนิด รู้กัน ตะวันออกกลาง
ขยายกว้าง ปลูกทั่ว ห้วระแหง
เพื่อการค้า นำเปลือกใน อบให้แห้ง
นำมาแปดง บดเป็นผง ขจัดมทาน

ประเทศไทย พบมาก จังหวัดนี้
พิษณุโลก กาญจนบุรี มีทั้งนั้น
บดเปลือกให้ เป็นผง ส่งออกกัน
คู่ค้าหลัก ที่สำคัญ คืออเมริกา

(๕) ชนิดของอบเชย

อบเชยมี มากมาย หลายชนิด
และออกฤทธิ์ ต่างต่าง ทั้งรู้ว่า
ทุกชนิด มีสรรพคุณ หนุนด้านยา
หรือนำมา ประงอาหาร ทำทานกัน

อบเชยที่ซื้อเสียดี มีคุณภาพ
เป็นที่ทราบ ราคาแพง คุ้มค่าที่สุด
คือสายพันธุ์ ศรีลังกา รับประกัน
เปลือกบางมัน กลิ่นหอม ดมถูกใจ

อบเชยไทย ไม่เป็นที่นิยมมาก
เพราะนอกจาก เปลือกหนา ทาดิไม่
กลิ่นนั้นแล้ว หอมน้อย ด้อยเกินไป
แต่เปลือกไม่ เหนือเหน็ด ใช้น้ำตาล

อบเชยญวน เปลือกหนา กว่าของจีน
แต่มีกลิ่น หอมกว่าใคร ไปทั้งนั้น
ต่างประเทศ นิยมนำ ทำน้ำกลั่น
เป็นน้ำมัน ระเหย อบเชยหอม

(๖) สรรพคุณของอบเชย

เปลือกใบราก ต้นอบเชย ละเอียด
หนูนางยา รสขมกลางดี มีกลิ่นหอม
รสชุ่ม เย็นร้อน ดอนสุดดอม
ทำยาหอม ยานัตถุ ไข้จัดอาการ

เปลือกใบราก บดผง คงรสขมดี
กลิ่นไม่ขาด นำผสม ตมพลาท
ทำยาหอม ยานัตถุ ตมน้ำทาน
แก้อาการ อ่อนเปลี้ย เพลียจิตใจ

ช่วยบำรุง ร่างกาย ได้ดีแท้
ทั้งช่วยแก้ ดองจิต พิสดไส
แก้วิงเวียน ใจหวิวสัน อันตราย
ยาหอมนี้ ช่วยได้ คลายอาการ

ทำยาธาตุ อบเชย เคยกานใหม่
หากมีลม ในลำไส้ ไม่ถ่ายขับ
หรืออุจจารณ์ ท้องเฟ้อ เรอรำคาญ
เจ็บยาธาตุ พั้นบ้าน อาการคลาย

ปลูฉบับ ก้าวหน้า ทำยานัตถุ์
ช่วยขจัด อาการ พานเป็นไข้
ปวดศีรษะ คัดจมูก น้ำมูกไหล
จะหายใจ โล่งคล่อง ต้อ่งสุตตม

ทั้งช่วยเพิ่ม ความสดชื่น ะริ้นจิต
ช่วยพิชิต ความอ่อนล้า พาลุขลัม
แก้ท้องร่วง ขาดน้ำ ทำนอนขมิ
ได้สุตตม ยานัตถุ์ ช่วยขจัด ไชมัน

ผงอบเชย กับน้ำผึ้ง เกล้าคสังก่อน
ทำเป็นยา ลูกกลอน ก้อนเล็กปั้น
ที่อื่นแต่ย ศรีสังกา ไขรักษาอาการ
โรคเบาหวาน หายได้ ไขกสิณกิน

(๗) การใช้ประโยชน์

อบเชยนั้น มีมาก หลากชนิด
มีรสฤทธิ์ ต่างกันบ้าง ทั้งด้านกลิ่น
อบเชยไทย ใช้รักษา ทำยาพิษ
สุขุมจินต์ โรคหาย ใช้อบเชย

อบเชยเทศ นิยมนำ ทำอาหาร
ใช้ในการ ทำเครื่องแกง แจ่มเจดอย
เช่นหมี่ลมัน แกงกะหรี่ ที่คุ้นเคย
ไส้ขนม กะหรี่ปั๊บเลย คงเคยทาน

หรือใช้รวม ไปยาก็ สักปรุแต่ง
กลิ่นต้มแกง คาวหาย ได้อาหาร
ต้มเนื้อตุ๋น หรือพะโล้ ไส้หมักทาน
ในหนึ่งจาน มีรสอร่อย ด้านโรคภัย

บางประเทศ นิยมใส่ ในกาแฟ
กระทั่งแม้ หมากฝรั่ง ยังมีใส่
ในซองหวาน ลูกอม ก็ผสมลง ไป
ทั้งยังใส่ เพิ่มรสที่ ยาลดพิษ



(๘) อบเชยกับเบาหวาน

ทานอบเชย ต้มน้ำดื่ม สกัดสกัดด้วย
โดยเฉพาะ ผู้ป่วย โรคเบาหวาน
หากกินมาก กินเพลิน เกินปริมาณ
ระดับน้ำตาล อาจต่ำ ทำอันตราย

หากจะทาน อบเชย อย่างละเอียด
ควรปรึกษา หมอก่อน ตอนจะใส่
เริ่มปริมาณ ทานให้ต่ำ จำใส่ใจ
ทานแล้วให้ ดูอาการ ประมาณตน

อบเชย

ผู้ประพันธ์ : อัญชลี ณ เชียงใหม่

พืชพื้นเมืองถิ่นไพรชนิตหนึ่ง
ครอบเกล้าถึงซึ่งประโยชน์โภชนาหาร
เป็นเครื่องเทศใช้บำรุงมาเนิ่นนาน
โบราณกาลนั้นหรือคืออบเชย

ถิ่นกำเนิดเกิดได้ตามป่าเขา
ที่นั่นแล้วเรียกไปได้เรื่อย
ภาษาถิ่นแตกต่างไม่เหมือนกันเคย
สุดเปรียบเปรยบอกกล่าวเล่าต่อมา

ทางภาคใต้เรียกกระเชียดกระและโม่ง
กะพังหันผสมโรงก็เรียกหนา
เชียดเชียดเชียดชะนุ่ต้นกระตั้งงา
ตะวันออกก็เรียกว่าต้นเสฉง

พญาปราบมหาปราบนั้นเป็นที่
ทางเหนือคือฝักดาบไม้เสฉนหลง
บอกบอกดีก็ได้นั้นยังคง
ใช้เรียกกันตำรงมาช้านาน

ต้นอบเชยไม้โตเร็วนี้ปลูกได้
เร็วยอดกลมรูปไข่ผสมผสาน
ทรงกระบอกเปลือกต้นสีน้ำตาล
ตามกิ่งก้านเปลือกขรุขระในสีชมพู

ใบแก่เหนียวด้านบนสีเขียวเข้ม
ดอกสีขาวหอมเย็นดูงามหรู
เป็นช่อยาวขนละเอียดดอกยกสูง
ผลแก่ตุ่มวงออกดำฉ่ำน้ำดี

ปลูกขึ้นได้ในดินทุกประเภท
ใช้เมล็ดปลูกขยายไม่หน่ายหนี
นกค้างคาวช่วยกระจายในพงพี
ขยายพันธุ์ดีด้วยเมล็ดปลูกกันมา

ต้นอบเชยประโยชน์ใช้ได้หลายส่วน
กลิ่นหอมสดชื่นขึ้นเรือนสวน
ทั้งเปลือกไม้รากใบใช้ชงยา
เมล็ดนั้นหมามีประโยชน์โภชนาการ

รากและใบของอบเชยนำมาต้ม
ชงดื่มชื่นชมดีมีกลิ่นหอมหวาน
แก้ปวดหลังปวดเอวใช้มานาน
สูตรพื้นบ้านนิยมใช้ในสตรี

สวนเมล็ดอบเชยใช้ประโยชน์
ไม่มีโทษกินแก้บิด ไม่หนำหนั
นับเป็นยามากค่าคุณอนันต์
ใช้ทั้งเด็กเล็กเล็กกินไปตลอดวัย

นำน้ำยางจาก ใบใช้ทาแผล
สามารถแก้พิษยางน่อง ไม่สงสัย
ตำเป็นยาพอกไว้พิษคลายไป
๑๑กฤษีให้ลดปวดระดูเร็วดี

นิยมใช้อบเชยทำอาหาร
ทั้งคาวหวานหอมนำตามวิธี
ทำเครื่องแกงเครื่องพะไลสูตรมากมี
ผงกะหรี่ใส่ด้วยช่วยขจัดนม

ทำขนมของหวานจานอร่อย
ใส่เล็กน้อยผงอบเชยโรยขนม
บดละเอียด โรยหน้ากาแฟใส่หม
ทำลูกอมหมากฝรั่งยาตีฟัน

สกัดทำน้ำมันสารหอมระเหย
เปลือกอบเชยนั้นดีด้วยสร้างสรรค์
สารสำคัญหลายชนิดคิดค้นกัน
จากกรรกลิ่นไอน้ำใช้ทำยา



รที่ได้อากเบ็็อเบ็็อมา ใ้
ใ้แเบคที่เร็็อใ้ใ้ใ้
ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้
ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้

ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้
ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้
ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้
ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้

ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้
ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้
ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้
ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้

ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้
ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้
ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้
ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้ใ้

อบเชย

ผู้ประพันธ์ : สกิตยพันธ์ุ ธรรมสกิตย

สมุนไพรรอบเชย เขยเพียงชื่อ
คำร่ำชื่อ สรรพคุณ กรุณกลั่นฉาย
เป็นเครื่องเทศ เสริบสรรพ ตำรับไทย
รู้ทั่วไป สมุนไพรรอบเชย

มีรสหวาน อมเฝื่อน เฝื่อนคาว
ทำกับข้าว เข้าเครื่องยา ตรากลั่นสี
ใส่พะไล มัดมัน ผงกะหรี่
ทำคูกี้ ขนมเค้ก เต็กชุกใจ

ชื่อสามัญ Cinnamon หรือ Cassia
ชื่อเอเชีย ขอบใช้ สมใจหมาย
พืชในวงศ์ Lauraceae มีทั่วไป
ลาตินชื่อ Cinnamumum ๑๓จำได้ดี

ชื่อท้องถิ่น ทั่วไทย ได้โปรดทราบ
พระยาปราบ ขาดโคราช ราชบุรีบ่งชี้
บอกคอกลำปาง กระดังงา กาญจนบุรี
ปราจีนบุรี ชื่ออื่น เงาะงาไป

ยะลาเรียวก กระเสียด เจียดกระทั่งหัน
ฝักดาบนั้น พิษณุโลก ยกย่องให้
สุรามิต สติตศุ สุโขทัย
อบเชยต้น คนใต้ ขอบใจฤทธิ

หากอยู่ใน ไพรพนา บ้าท้อไป
ต้นสูงใหญ่ ให้งิ่งก้าน มากครั้นทุกที่
หากปลูกเพื่อ เอบลืออกไม้ เขาใช้วิธี
ตัดแต่งกิ่ง ยิ่งท้อ กิ่งก้านใบ

งอกงามได้ ท้อไทย ระบายน้ำดี
มีอินทรีย์ วัลดู ปลูกขึ้นง่าย
ถิ่นกำเนิด ตะวันออกกลาง ต่างถิ่นไกล
เมื่อไทยที่มีมากมาย กาลจนบุรี

ปัจจุบัน ปลูกกันหลาย ในเอเชีย
อินโดนีเซีย พม่า ลังกาตดี
พ่อค้าจีน มากหน้า ขี้เฒ่าเต็มที
คู่ค้าที่ ขอบใจ ส่ง ไปอเมริกา

อบเชยปลูก ต่างประเทศ เขตพื้นที่
มักจะมี ความต่าง ทางคุณค่า
อบเชยแพง แผลงขี้ดี ศรีลังกา
บ้างก็ว่า ถ้าเวียตนาม ลำสุพรรณคุณ

รองลงมา พม่าจีน อินเดียไทย
ส่งไปขาย เมืองฝรั่ง ต่างอุดหนุน
เขาพอใจ ในรัชชาติ เป็นต้นทุน
สรรพคุณ อาหาร หวานคาบเมลิเอ็ง

แก้รังไข อบเชยไทย ใ้ต้ด้อยค่า
ตำรับยา ถิ่นสยาม นามกระเดื่อง
ใ้ต้ดยา รสสุ่ม กลุ่มประเทือง
บำรุงเรื่อ ดองจิต พิธิพิลัง

แก้อนเพสีย ใจหวือ ใ้ดละล่อง
จิตหม่นหมอง ใ้ดใส ได้ตั้งหวัง
ใ้ดประกอบ ยาหอม เพียบพร้อมพลัง
รวมกันทั้ง พิมเสน การบูร

ทั้งสามอย่าง รวมกัน ห่อพันผ้า
ใ้กรักยา แก้ลม ช่มหัวหม่น
บำรุงกาย ได้ดี ทวีคุณ
ต้มใ้ดหน้า กินใ้ดอุ่น อุดหนุนใ้ด

ในอินเดีย ศรีลังกา ยาพื้นบ้าน
แก้เบาหวาน ใ้ดนิบาต ใ้ดขาดหาย
รับประทาน กับน้ำผึ้ง ตัดรังใจ
บั้นลูกกลอน กินง่าย โรคภัยไม่มี

ให้ทำเป็น ยานต์ถ์ ขจัดปัดหัว
หากหน้ามืด ตามัว น้ากัดใจ
หายใจได้ ไม่เสียดอก ฝนอกหนองใน
บรรเทา ไข้ ภายหลัง นางคลอดบุตร

ตำรับยา ขับลม ชุ่มชื้นเพื่อ
ผายลมเรอ เจอลมขึ้น ขึ้นพิศุทธิ
ภักตาคาร รสอร่อย หายย่อยสุด
ให้เข้าชุด ประองอาหาร หวานคาอดีต

ให้ผสม ไล่ขนม กระหีบ
ให้รอมกับ เปี้ยก๊ก แกงกระหีบ
ทำเนื้อตั้น พะไล้ ไช้วิรสดี
บางท้องที่ ขงโกปี ผสมอบเขย

อบเขยมี ฤทธิ์ฤทธิ์ พิษิตน้ำตาล
ผู้ปวยโรค เบาหวาน มันแฉดย
ระดับน้ำตาล ในเลือด เท็ดฤทธิ์เลย
ผลไม่เคย เมยฤทธิ์ พิษข้างเคียง

อบเขยช่วย เสริมฤทธิ์ ลดพิษน้ำตาล
ควรประสาณ คุณหม่อ อย่างละเอียด
ใช้มากน้อย เพียงใด ให้พอเพียง
อย่าสุ่มเสี่ยง เสี่ยงบาลี มีภัยมา

มีความเชื่อ เห็นเหตุผล หลายคนเอ๋ย
ไปรอบเขย เกยเหนือ ได้จนอนหนา
หวังรื้อรับ ความมั่งคั่ง ประดังประดา
ยามสุริยา ไชแสง เผยแสงพลัง

บ้างก็ใช้ อบเชย ผสมน้ำ
ทาตาม สรรพางค์ ครอบสายลาง
จึงล้างหน้า ล้างตา พบพาพลัง
ดึงดูดทั้ง เงินตรา และบารมี

ควรระวัง การใช้ ไม่มากเกิน
อย่าใช้เพลิน เกินไป ไม่ใช่ที่
ปรึกษาครู กูรูใหญ่ อย่างไรดี
สิ่งบ่งชี้ มีผล ได้ สมใจครั้น

หญิงตั้งครรภ์ สรรค์น้ำนม ผสมอบเชย
ผลเฉลย ได้ดี ศรีสร้างสรรค์
แต่อย่ากิน จนเพลิน เกินต่อการ
อาจพบพาน อันตราย ให้เพียงพิศ

ผู้ป่วยโรค เบาหวาน ทานเพียงน้อย
ค่อยทยอยย ตรีผลตรา ค่าโลหิต
สมุนไพรร ก็นมาก ไป ภัยประชิด
อาจรอนโรค เลือดน้อยลง ระวังไว้

ผู้ที่ผ่าน การผ่าตัด ต้อตืดใจ
หยุดการใช้ อบรมเลย ที่เคยหวัง
หยุดอย่างน้อย ๑๐๐ ปี ตา หักทำทาง
จนเลือดแห้ง ไทล็ด ไม่มีภัย

ประโยชน์ของ อบรมเลย เปิดเผยว่า
เพิ่มภูมิต้านทาน ภูมิคุ้มกัน ขึ้นมากหลาย
แบคทีเรีย ไวรัส ป้องกันภัย
เติมน้ำผึ้ง ๑๐๐ ไป ให้ผลดี

น้ำผึ้งแท้ แผลดี ไม่มีเ็น
แต่ถ้าเอา ไวรัสลับ อับแสงดี
น้ำผึ้งใส กลายเป็นผลึก หนักหนัก
ใช้วิธี แชน้ำร้อน ผลึกกลืนจนกลาย

บริษัท ผลิตยาขาย ไม่อยากเผยแพร่
ว่าอบรมเลย กับน้ำผึ้ง พึงพาได้
ใช้เป็นยา พัฒนากาย ได้มากมาย
หากท้อไป ได้รู้สิ้น เลิกกินยา

World Weekly News แห่งแคนาดา
เปิดเผยว่า Cinnamon ขจรคุณค่า
ผสมกับ น้ำผึ้ง ตัดตรึงตรา
สรรพคุณ พุนค่า อบรมเลย

