

ต้นคอแลน

คอแลน ชื่อสามัญ Korlan



คอแลน ชื่อวิทยาศาสตร์ *Nephelium hypoleucum* Kurz อยู่ในวงศ์เงาะ (SAPINDACEAE)

คอแลน มีชื่อท้องถิ่นอื่น ๆ ว่า คอแลง กะเบน สังเคียดขอนแก่น (ภาคใต้), มะแงว มะแงะ หมักงาน บักแงว หมักแงว หมักแงว หมากแงว (ภาคตะวันออก), ลั่นจี่ป่า (ภาคตะวันออกเฉียงใต้) เป็นต้น ผลไม้ชนิดนี้จัดอยู่ในวงศ์เดียวกับลั่นจี่ ลำไย เงาะ มามอนซีโย คอแลน เป็นผลไม้เมืองร้อน ลักษณะคล้ายกับลั่นจี่แต่เนื้อด้านในจะคล้ายกับเงาะ เนื้อมีรสเปรี้ยว ส่วนเมล็ดมีพิษไม่สามารถรับประทานได้

ลักษณะของคอแลน

ต้นคอแลน เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง ไม้ผลัดใบ สูงประมาณ 10-20 เมตร เปลือกเรียบ มีสีน้ำตาลคล้ำ เรือนยอดเป็นพุ่มค่อนข้างทึบ ลักษณะของใบคอแลน เนื้อหนา ใบสีเขียว ออกเป็นช่อติดเรียงสลับยาวประมาณ 20-30 เซนติเมตร โดยใบย่อยเป็นรูปขอบขนานแกมรูปไข่กลับถึงรูปรี ติดตรงข้าม 1-3 คู่ โคนใบมนและเบี้ยว ขอบใบเรียบ หลังใบเกลี้ยงเป็นมัน ส่วนท้องใบสีจาง ดอกคอแลน มีขนาดเล็ก มีสีขาวอมเขียว ออกรวมกันเป็นช่อตามปลายกิ่ง ทุกส่วนของช่อดอกจะมีขนสีเทาทั่วไป โคนกลีบรองดอกจะติดกันเป็นรูปถ้วยปากกว้าง ปลายแยกเป็น 5 แฉก ส่วนกลีบดอกไม่มี มีเกสรตัวผู้ 5 อัน มีรังไข่กลมและมีขนปกคลุม ผลคอแลน ลักษณะเป็นรูปรีถึงกลม เส้นผ่านศูนย์กลางกว้างประมาณ 1.5-2 เซนติเมตร และยาวประมาณ 2.5-3 เซนติเมตร ลักษณะของผิวจะขรุขระ เป็นปมเล็ก ๆ กระจายไปทั่ว ผลอ่อนจะเป็นสีเขียว ส่วนผลแก่จัดจะออกเป็นสีแดงเข้ม โดยในผลจะมีเมล็ด 1 เมล็ด และมีเนื้อเยื่อใส ๆ และน้ำหุ้มเมล็ดอยู่ ในปัจจุบันคอแลนเป็นผลไม้ที่หารับประทานได้ยากและใกล้จะสูญพันธุ์ เพราะไม่ค่อยมีคนปลูก เนื่องจากไม่เป็นที่นิยมในการรับประทานเท่าไร อาจจะเป็นเพราะมันมีรสเปรี้ยว แต่ภายหลังเกษตรกรก็ได้หันมาปลูกคอแลนที่มีรสหวานและลูกใหญ่ขึ้นมาทดแทนพันธุ์เดิม

สรรพคุณของคอแลน

ช่วยทำให้ชุ่มคอ ช่วยกระตุ้นการสร้างภูมิคุ้มกัน ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ และเพิ่มพลังงาน ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด มันจึงเหมาะอย่างมากสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน ช่วยเสริมสร้างสมานติ แก้ปัญหาสมานติสั้น ช่วยลดความเครียด ช่วยในการย่อยอาหารใช้เป็นยาระบาย ช่วยต่อสู้กับเชื้อหวัดและไวรัสไข้หวัดใหญ่

ประโยชน์ของคอแลน

ผลแก่ใช้รับประทานเป็นผลไม้ได้ มีรสหวานอมเปรี้ยว ไม้คอแลน เนื้อเหนียว แข็ง และละเอียด สามารถนำไปใช้ทำเป็นเครื่องมือทางการเกษตรได้ เช่น คันไถ ด้ามเครื่องได้ ฯลฯ

