

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : สำรองผง (เครื่องต้มสำรองผงตราพุทธรักษา)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ แก่งหางแมว ตำบล แก่งหางแมว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อำเภอแก่งหางแมว เป็นอำเภอหนึ่งซึ่งอยู่ในความปกครองท้องที่จังหวัดจันทบุรี ซึ่งนามของ อำเภอแก่งหางแมวได้ตั้งมาจากตำบลแก่งหางแมวอันเป็นที่ตั้งของอำเภอแก่งหางแมว โดยความเป็นมาของตำบลแก่งหางแมว จากการบอกเล่ามีการนำเอาชื่อหมู่บ้านสองหมู่บ้านมารวมกันตั้งเป็นชื่อตำบล คือ บ้านแก่งและบ้านหางแมว โดยแต่ละบ้านก็มีประวัติความเป็นมาของหมู่บ้าน ซึ่งในปัจจุบันบ้านแก่งอยู่ในเขต การปกครองของตำบลแก่งหางแมว และบ้านหางแมวนั้นอยู่ในเขตการปกครองของตำบลขุนซ่อง โดยประวัติของแต่ละหมู่บ้านมีดังนี้ บ้านแก่ง เดิมในลำคลองบริเวณวัดแก่ง จะมีแก่งที่เกิดจากหินอยู่ในกลางลำคลองก็คือลำคลอง วัดโตนดในปัจจุบัน ยามหน้าน้ำหรือฤดูฝนน้ำจะท่วมโขดหิน แต่พอเข้าหน้าแล้งน้ำจะลดลงโขดหินก็จะโผล่ พื้นน้ำ ปรากฏขึ้นกลางลำคลองที่เป็นอุปสรรคต่อการสัญจรทางน้ำที่อาศัยเรือเป็นยานพาหนะในสมัยนั้น จึงได้ใช้ชื่อว่าแก่ง เป็นชื่อของหมู่บ้าน บ้านหางแมว มีการเล่าขานกันหลายอย่าง อย่างแรกคือ การขอฝนในช่วงหน้าแล้งที่ฝนไม่ตก ต้องตามฤดูกาล จะมีการแห่นางแมวหรือการหามนางแมว และมาเพี้ยนเป็นบ้านหางแมวอีกชื่อหนึ่งคือ ในลำคลองที่มีลักษณะเป็นแก่งนั้น มีแม่น้ำอาศัยอยู่ เวลาแม่น้ำพวกนี้เล่นน้ำจะดำผุด ดำว่าย เห็นหาง โผล่พื้นน้ำ และเรียกชื่อคลองว่าคลองแก่งหางแมว และอีกตำนานบอกเล่าถึงการตั้งบ้านเรือนในสมัยนั้น มีบ้านหลังหนึ่งซึ่งมีความน่ารัก น่าเอ็นดูของแมวตัวนี้เป็นที่รักของสมาชิกในบ้านนี้ ต่อมาแมวได้หายไปจากบ้าน เมื่อเห็นผิดปกติจึงได้ออกตามหาแล้วก็ไปพบแมวตัวดังกล่าวที่บริเวณคลองข้างบ้าน โดยเห็นหางแมวโผล่ขึ้นพื้นน้ำจากความรักและอาลัยอาวรณ์ในแมวตัวนี้ จึงได้เรียกชื่อคลองนี้ว่า คลองหางแมว และก็เป็น ชื่อหมู่บ้านในเวลาต่อมา จากคำบอกเล่าของคุณพุทธไธย ตันมณี ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตพืชสมุนไพรบ้านเกาะลอยอำเภอแก่งหางแมว จังหวัดจันทบุรี เล่าว่า ความเป็นมาของ “สำรอง” มีพระราชนิพนธ์ของรัชกาลที่ ๕ เมื่อปี พ.ศ. ๒๔๑๙ ทรงบันทึกถึงสินค้าในจังหวัดจันทบุรีที่สามารถส่งออกไปจำหน่ายนอกเมืองโดยมีรายการคือ พริกไทย

ข้าว กระวาน เร่ว น้ำตาลทราย พงทะลาย (ลูกสำรอง) ฯลฯ โดยขึ้นหนาแน่นในทุกอำเภอของจังหวัดจันทบุรี ระยอง และตราด และพบมากที่ป่าเชิงเขาในอำเภอกิสิมกุฏของจังหวัดจันทบุรี และมีหลักฐานว่าก่อนหน้านี้เคยเป็น ต้นไม้ประจำจังหวัดจันทบุรี โดยเมื่อวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๓๗ สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ได้พระราชทาน “ต้นสำรอง” ซึ่งเป็นต้นไม้ประจำจังหวัดแก่ ผู้ว่าราชการจังหวัดจันทบุรี เพื่อนำไปปลูกเป็นสิริมงคลตามโครงการปลูกป่าถาวรเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในวโรกาสทรงครองราชย์ปีที่ ๕๐ ณ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ก่อนจะเปลี่ยนเป็นไม้จันทน์มาเป็นต้นไม้ประจำจังหวัดแทนในภายหลัง ต้นสำรองเป็นพืชท้องถิ่นดั้งเดิมของภาคตะวันออก และเป็นไม้ที่พบได้ในป่าดงดิบที่จังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด ลูกสำรองถือเป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่ง ถูกนำมาใช้เป็นอาหารตั้งแต่สมัยโบราณอยู่คู่คนไทยมาช้านาน ปัจจุบัน “ลูกสำรอง” “ลูกจอง” ภาคอีสานเรียก “หมากจอง” ทางใต้เรียก “พงทะลาย” ชาวจีนรู้จักในสรรพคุณแก้ร้อนใน ท้องเดิน ลดอาการปวด บำรุงไต ล้างไขมันในลำไส้ เคลือบไขมันในลำไส้ ลดความอ้วน ช่วยดูดซับไขมันเอาไว้ แล้วอุ้มไปทิ้งพร้อมการขับถ่าย ดังนั้นคนภาคใต้จึงเรียกว่า พงทะลาย กินเป็นประจำจะช่วยลดพุงได้ มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ : Scaphium Macropodium Beaum. วงศ์ : Sterculiaceae ชื่อสามัญ : สำรอง ชื่อพื้นเมือง พงทะลาย ภาคอีสานเรียก บักจอง ชาวจีนเรียก ฮวงไตไฮ้ ต้นสำรอง เป็นไม้ยืนต้นชอบขึ้นตามป่าดงดิบ มีความชื้นสูง ลำต้นตรงและสูงชะลูด ประมาณ ๔ - ๕ เมตร ไม่นิยมปลูกกัน มักขึ้นเองตามธรรมชาติ ตามภูเขาใหญ่น้อยทั่วไป พบมากทางภาคตะวันออกของประเทศ ได้แก่ จังหวัดจันทบุรี และตราด ใบเดี่ยว เรียงสลับ รูปไข่แกมขอบขนาน หรือรูปไข่แกมใบหอก กว้าง ๑๐ - ๑๒ เซนติเมตร ยาว ๑๕ - ๒๕ เซนติเมตร ดอกช่อ ออกที่ปลายกิ่ง แยกเพศ กลีบดอกสีขาวอ่อน มีขนสีแดงที่กลีบเลี้ยงดอก ออกช่วงเดือนธันวาคม - มกราคม ผลแห้ง มีลักษณะเป็นแผ่นขนาดใหญ่ แตกขณะยังอ่อนอยู่ ทำให้มีลักษณะเหมือนเรือ เรียกว่า สำเภ ทำให้ผลปลิวไปตกได้ไกล มีเมล็ดรูปรี สีน้ำตาล เปลือกหุ้มเมล็ดชั้นนอกมีสารเมือกจำนวนมาก ซึ่งจะพองตัวในน้ำ มีลักษณะคล้ายวุ้น ผลแก่จะเริ่มร่วงประมาณเดือนมีนาคม - เมษายน ผลของต้นสำรองใช้เป็นสมุนไพรที่เข้าตำรับยาไทย สรรพคุณเป็นยาแก้ร้อนในกระหายน้ำ ทำให้รู้สึกชุ่มชื้น แก้เจ็บคอ แก้ไอ ขับเสมหะ จุดเด่นของต้นสำรองอยู่ที่ผลซึ่งมีรูปร่างรี เมื่อแก่แล้วผิวจะเหี่ยวย่นกลายเป็นสีน้ำตาลแก่ พอร่วงจากต้นก็จะมีปีกบาง ๆ ยื่นออกมา ซึ่งส่วนปีกนั้นเรียกว่า “สำเภา” ทำให้เจ้าลูกสำรองนี้ มีลักษณะคล้ายเรือสำเภที่อาศัยกระแสลมให้พัดพาล่องลอยไปในอากาศ หากนึกไม่ออกลองนึกถึงลูกของต้นยางนา ที่มีปีกคล้ายกับคอปเตอร์ไม้ไผ่ของเจ้าแมวดอราเอมอน ซึ่งจุดประสงค์หลักของธรรมชาติก็เพื่อเพิ่มระยะทางและโอกาสในการขยายพันธุ์บนพื้นที่ต่างๆ นั่นเอง นอกจากนี้คนโบราณยังบอกกับเราว่า การร่วงหล่นของลูกสำรองนี้สามารถสื่อความหมายของธรรมชาติได้ว่า ฤดูฝนกำลังจะคืบคลานเข้ามาทักทาย ซึ่งโดยปกติเราจะพบลูกสำรองร่วงลงสู่พื้นดิน แค่เพียงปีละครั้ง ย้ำว่าแค่เพียงปีละครั้งเท่านั้น ประมาณเดือนเมษายนและไม่ได้พบทุกปี ขึ้นอยู่กับ ความอุดมสมบูรณ์ของต้นสำรองนั้น ๆ ตามธรรมชาติต้นสำรองจะมีลูกไว้ขยายพันธุ์ ก็ต่อเมื่อมีอายุประมาณ ๑๐ ปีขึ้นไป ลูกสำรอง ถือเป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่ง ถูกนำมาใช้เป็นอาหารตั้งแต่สมัยโบราณ โดยทานเป็น ขนมหวานใส่น้ำเชื่อมรับประทาน รับประทานชื่นใจ กรรมวิธีการทำจากภูมิปัญญาของคนจันทบุรีมีง่าย ๆ คือ เอาผลไปแช่น้ำแล้วเนื้อที่หุ้มเมล็ดจะพองออกมาคล้ายวุ้น โดยขยายใหญ่กว่าขนาดเดิมเกือบ ๑๐ เท่า นำมาเติมน้ำตาลกินแก้ร้อนใน แก้ไอ แก้ไข้ โรคหอบและหืดได้ ซึ่งสูตรนี้ชาวอาทิตย์อุทัยและชาวจีนชื่นชอบ นำไปทานกันมาก ว่ากันว่าในสมัยอยุธยาจนถึงกับสั่งซื้อจากไทย ขณะที่ชาวอาหรับมักจะนำไปให้ลูกกินดับความร้อน และยังมีการวิจัยขึ้นสำคัญว่ากากเส้นใยของลูกสำรองสามารถดูดซับอนุมูลอิสระในร่างกายคนเรา ที่เป็นสาเหตุสำคัญของโรคมะเร็งได้อีกด้วย ปัจจุบันมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตจันทบุรี สามารถคิดค้นและ เริ่มขยายพันธุ์ต้นสำรองได้แล้ว โดยใช้วิธีเสียบยอด เพื่อให้ชาวบ้านที่ต้องการทำน้ำสำรองบรรจุกระป๋อง เพื่อสุขภาพขาย นำไปปลูก เป็นการตัดปัญหาการลักลอบเก็บลูกสำรอง

และโคนต้นสำรองในเขต อุทยานแห่งชาติเขาคิซุมภู ซึ่งทำให้ความหวังที่ยังจะเห็นต้นสำรองในธรรมชาติ ยังคงยืดเวลาออกไป สำรองจึงเป็นที่ต้องการของท้องตลาดจำนวนมาก โดยเฉพาะเครื่องต้มน้ำสำรองบรรจุ กระป๋อง คุณพุทธไธย ตันมณี ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตพืชสมุนไพรบ้านเกาะลอย อำเภอแก่งหางแมว จังหวัดจันทบุรี จึงได้นำลูกสำรองมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องต้ม Organic เพื่อสุขภาพ “น้ำสำรองบรรจุ กระป๋อง” และ “เครื่องต้มสำรองผง” เครื่องต้มสำรองผงตราพุทธรักษา เป็นสินค้าที่ได้จดอนุสิทธิบัตรต่อกรมทรัพย์สินทางปัญญา ผลผลิตจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ สะอาด ปลอดภัย มีสรรพคุณแก้ร้อนใน กระหายน้ำ บำรุงปอดให้แข็งแรง รักษาโรคมะเร็ง หอบหืด แก้กเสมหะ ทำให้ไม่อ่อนเพลีย ช่วยบำรุงลำไส้ใหญ่ให้บริหาร ถ่ายได้ดี ช่วยให้ลำไส้บีบรัดตัวดีขึ้น ทำให้ขับถ่ายดี แก้อาการแสบท้อง ปัสสาวะแสบขัด ปัจจุบันมีผู้นำสำรองไปรับประทาน เพื่อลดความอ้วนเนื่องจากสำรองสามารถพองตัวได้ดี นอกจากนี้การศึกษาทางการแพทย์ยังทำให้ทราบว่า ใน ลูกสำรอง ยังมีสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งอีกด้วย สมุนไพรสำรอง หรือเรียกอีกอย่างว่า สมุนไพร พงทะเลลาย มีผู้นำสำรองไปรับประทานเพื่อลด ความอ้วน เนื่องจากสำรองสามารถพองตัวได้ดี เชื่อว่าจะช่วย กำจัดไขมันออกจากร่างกายได้ โดยการดูดซับไขมันเอาไว้ แล้วขับถ่ายออกมาทางอุจจาระ เชื่อว่ากินเป็นประจำแล้ว จะช่วยลดพุงได้ด้วย การกินก่อน เข้านอนเพื่อจะช่วยให้การขับถ่ายได้ดีในตอนเช้า จึงเป็นที่มาของ ชื่อ “พุงทะเลลาย” นั่นเอง ประโยชน์ทางยา เนื้อหุ้มเมล็ดที่แช่น้ำจนพองเต็มที่จะมีลักษณะคล้ายวุ้น ขยายขนาด ขึ้นจากเดิมประมาณ ๗ เท่า ใช้รับประทานเป็นยาแก้ร้อนใน แก้อาการเมาค้าง ลดไข้ แก้ไอ แก้ท้องเดิน และใช้ พอกแก้เจ็บตา เช่น ตาแดงหรือตาอักเสบจากการเชื่อมโลหะ ชาวจีนใช้ผลสำรองร่วมกับชะเอมแก้อาการเจ็บ คอ ประโยชน์ทางอาหารและอื่นๆ ๑. เนื้อวุ้นจากเมล็ดใช้รับประทานเป็นของหวานของชาวชนบทในอดีต โดย นำมาชงกับ น้ำตาลทรายแดง หรือน้ำเชื่อม ช่วยดับกระหายในยามร้อนได้ดี ๒. เนื้อสำรองจะช่วยดูดซับไขมัน เอาไว้ แล้วอุ้มไปทิ้งพร้อมการขับถ่าย การกินตอนเช้าจะช่วย ลดน้ำหนักได้ดี จึงเรียกชื่ออีกอย่างว่า พงทะเลลาย ๓. เนื้อสำรองมีกากใยอาหารช่วยบำรุงลำไส้ใหญ่ให้การขับถ่ายเป็นไปตามปกติ การกินก่อนนอน จะ ช่วยให้การขับถ่ายในตอนเช้า กากใยที่กินเข้าไป ยังไปช่วยชะล้างไขมันที่สะสมอยู่ในลำไส้ใหญ่ ทำให้ลำไส้ใหญ่ สะอาด ลดสารพิษตกค้าง ส่งผลให้สุขภาพดี เลือดลมสะอาด ผิวพรรณสดใส ลูกสำรองถ้ากินต่างเวลากันให้ สรรพคุณต่างกัน ดังนี้ ๓.๑ ถ้ากินช่วงตี ๓ จะบำรุงปอดให้แข็งแรง รักษาโรคมะเร็ง หอบหืด แก้กเสมหะ ทำให้ ไม่อ่อนเพลีย ๓.๒ ถ้ากินช่วงตี ๕ จะช่วยบำรุงลำไส้ใหญ่ให้บริหารถ่ายได้ดี ช่วยให้ลำไส้บีบรัดตัวดีขึ้น ทำให้ ขับถ่ายดี ๓.๓ ถ้ากินช่วง ๗ โมงเช้า จะช่วยรักษาโรคกระเพาะและเคลือบกระเพาะอาหารได้ ดูดซับไขมัน ๓.๔ ถ้ากินช่วง ๙ โมงเช้า จะช่วยบำรุงดูดซึมความชื้น ดูดซับไขมันในลำไส้ และกระเพาะอาหาร กินเวลานี้ช่วยลด หน้าท้องได้ดี ๓.๕ ถ้ากินช่วงบ่ายถึงเย็น จะช่วยบำรุงไตให้แข็งแรงและได้พักผ่อนไปสัปดาห์ ๓.๖ ถ้ากินตอน ๑๙.๐๐ น. ลดไขมันในเลือด และลดคอเลสเตอรอล ๓.๗ ถ้ากินก่อนนอน เป็นตัวช่วยระบายให้ขับถ่ายได้ง่ายขึ้น อีก ๔. เนื้อแช่น้ำจนพอง สามารถนำไปพอกฝีเพื่อทำรังนกเทียม ๕. เปลือกต้นสำรองเมื่อแห้งจะมีความ แข็งแรง สมัยก่อนใช้ปูพื้นหรือทำฝาบ้านได้ ๖. ใช้ย้อมไหม ด้าย และผ้า สรรพคุณของสำรอง ๑. เมล็ดมี สรรพคุณช่วยลดการดูดซึมไขมัน (เมล็ด) ๒. ช่วยแก้ธาตุพิการ (ผล และเมล็ด) ๓. ใบ ผล และเมล็ด มีสรรพคุณ เป็นยาแก้ลม (ใบ ผล และเมล็ด) ๔. ช่วยแก้ตานขโมยในเด็ก (ผล และเมล็ด) ๕. ช่วยรักษาโรคหอบหืด (วุ้น) ๖. วุ้นใสที่ได้จากเปลือกหุ้มเมล็ด ใช้พอกตา แก้อาการอักเสบบวมแดง ปอดบวม โดยวุ้นสำรองเป็น ยาเย็น ไม่เป็น อันตรายต่อเยื่อบุอ่อน ๆ จึงสามารถนำมาใช้รักษาอาการตาอักเสบได้ วิธีการก็คือให้นำผ้าก๊อชชุบน้ำพองวุ้นขึ้น แล้วนำไปวางทับบนเปลือกตาที่อักเสบ จากนั้นให้วางแผ่นเปลือกหุ้มเมล็ดสำรองลงบน ผ้าก๊อช แล้วเปลือกจะ พองตัวเป็นวุ้นแทรกซึมเข้าไปในผ้าก๊อช และช่วยบรรเทาอาการเจ็บตา ตาอักเสบ อย่างได้ผล (เปลือกหุ้มเมล็ด) ผลแก้ตาแดง (ผล) ส่วนเมล็ดมีสรรพคุณช่วยแก้อาการแสบท้อง (เมล็ด) ๗. เปลือกต้นใช้เป็นยาแก้ไข้ (เปลือก ต้น) ๘. ผลแห้งนำมาแช่กับน้ำดื่ม มีสรรพคุณเป็นยาแก้ไอ (ผล) ๙. ช่วยแก้อาการร้อนในกระหายน้ำ แก้อาการ

ไอบ้าง คั้นคอก คอเจ็บไม่มีเสียง ด้วยการใช้ผลแห้ง ประมาณ ๕ - ๑๐ กรัม นำมาต้มกับน้ำรับประทาน หรือใช้ ผลประมาณ ๒ - ๓ ผล นำมาชงเป็นน้ำชาดื่ม หรือจะใช้ผลแห้งครั้งละประมาณ ๓ - ๑๐ กรัม (หรือประมาณ ๓ - ๕ ผล) นำมาแช่กับน้ำพอสมควรจนพองเป็นวุ้น แล้วใส่น้ำเชื่อมหรือน้ำตาลกรวดลงไป ใช้รับประทานทั้ง เนื้อและน้ำ วันละ ๓ ครั้ง (ผล) หรือจะใช้เปลือกหุ้มเมล็ดที่พองตัว (มีรสจืดเย็น) นำมาปรุงกับน้ำตาลทรายแดง หรือชะเอมเทศ ใช้รับประทานแก้อาการร้อนในกระหายน้ำก็ได้ แก้อา แก้อา แก้อา ทำให้ใจคอชุ่มชื้น และช่วยขับ เสมหะ (เปลือกหุ้มเมล็ด) ส่วนเมล็ดก็มีสรรพคุณช่วยแก้อาการร้อนในกระหายน้ำได้เช่นกัน (เมล็ด) รากมี สรรพคุณเป็นยาแก้ไอ (ราก) ๑๐. เมล็ดใช้เป็นยารักษาโรคคออักเสบ (เมล็ด) ๑๑. ช่วยแก้เจ็บคอแก้ไข้ ด้วยการ ใช้ลูกสำรองประมาณ ๑๐ - ๒๐ ลูก นำมาต้มกับชะเอมจีนให้ พอหวานจนได้น้ำยาที่เข้มข้น นำมาใช้จิบกิน บ่อย ๆ จะช่วยแก้ไข้เจ็บคอได้เป็นอย่างดี (ผล) ๑๒. ช่วยแก้อาการอาเจียนเป็นเลือด (ผล) ๑๐. ช่วยแก้โลหิต กำเดา (ผล) ๑๑. ช่วยแก้อาการปวดฟัน (ผล) ๑๒. ผลมีรสจืด ขุนเล็กน้อย เป็นยาเย็นออกฤทธิ์ต่อปอดและ ลำไส้ใหญ่ ใช้เป็นยาแก้ปอดร้อน ช่วยทำให้ปอดชุ่มชื้น (ผล) ๑๓. ช่วยแก้การสับสนอวัยวะภายในร่างกาย หรือธาตุไฟแทรกซึมอยู่ในกระบังลมทั้งสาม (ผล) ๑๔. ช่วยแก้การท้องเสีย (เปลือกต้น ราก ผล และเมล็ด) ๑๕. ช่วยแก้การท้องผูก ลดอาการท้องผูก มีฤทธิ์เป็นยาระบาย (ผล และเมล็ด) ๑๖. ใบใช้เป็นยาแก้พยาธิ (ใบ) ๑๗. ช่วยแก้กามโรค (แก่นต้น) ๑๘. ช่วยแก้ริดสีดวงทวารมีเลือด (ผล) ๑๙. แก่นต้นมีสรรพคุณช่วยแก้โรค เรื้อน (แก่นต้น) ๒๐. ช่วยแก้พยาธิผิวหนัง (ราก) ๒๑. ช่วยแก้พิษ (ผล) ๒๒. ในประเทศอินเดียมีรายงานการใช้ สมุนไพรสำรองเพื่อการรักษาอาการอักเสบ แก้ไข้ และ ขับเสมหะ ส่วนในประเทศจีนจะใช้สำรองร่วมกับ ชะเอมนำมาจิบดื่มบ่อย ๆ เพื่อช่วยแก้การเจ็บคอ ลดอาการปวด และบำรุงไต หมายเหตุ : การใช้ผลให้ใช้ ผลแห้งครั้งละประมาณ ๕ - ๑๐ กรัม นำมาต้มกับน้ำรับประทาน หรือจะใช้ ผลประมาณ ๒ - ๓ ผล นำมาชง กับน้ำเป็นชาดื่ม

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ต้นสำรอง เป็นไม้ยืนต้นสูงประมาณ ๔๓ เมตร ไม่ผลัดใบ ลำต้นมีสีน้ำตาลเทา ลำต้นตรงชอบ แตกกิ่งบริเวณ เรือนยอด ใบเป็นพืชน้ำที่มีใบเป็นใบเดี่ยวขึ้นสลับด้านที่โตยังไม่เต็มที่ จะมีใบเป็นรูปแฉกผสมกับรูปไข่ปลายแหลม เมื่อเจริญเติบโตเต็มที่ รูปร่างของใบจะเปลี่ยนไปเป็นรูปไข่ปลายแหลมทั้งหมด ดอกสำรองมีช่อดอกแบบ Terminal panicle ดอกมีสีขาวอ่อน ออกที่ปลายกิ่ง ออกดอกและให้ผล ๓ - ๔ ปี ต่อครั้ง ในแต่ละต้น การ ให้ผลในแต่ละครั้งมักจะให้ผลตก ผลสำรองมีผลแบบ drupe ผลขนาดเล็กจะมีสีเขียว เมื่อสุกจะเปลี่ยนเป็นสี น้ำตาล ผลมีปีกช่วยในการเคลื่อนที่ ชาวบ้านมักเรียกว่าปีกหรือสำเภา ทำให้สามารถปลิวตามลมไปได้ไกล ๆ เมื่อแก่จะมีผิวหยาบกว้างประมาณ ๑ - ๑.๕ เซนติเมตร ยาว ๑.๕ - ๒ เซนติเมตร ผลที่แห้งเมื่อแช่น้ำจะพอง ตัวออกได้หลายเท่าตัว หรือสามารถขยายผลที่มีขนาดใหญ่กว่าผลแห้ง การขยายพันธุ์ทำได้หลายวิธี ได้แก่ การ ตอนกิ่ง ตัดชำ ติดตา เป็นต้น วิธีการสังเกตต้นสำรอง ที่เพาะจากเมล็ดต้นกล้าอายุ ๑ ปี จะมีใบรูปปลายแหลม ฐานโค้ง ประมาณปีที่ ๒ ใบจะมีแฉก ๓ แฉก ประมาณปีที่ ๓ - ๔ ปี หรือมากกว่า ๖ ปี ใบจะมีลักษณะคล้าย รูปกระสวย ลูกสำรอง เป็นอาหารที่นำผลสำรองมาแช่น้ำให้พองจะมีกากเส้นใยที่มีประโยชน์สามารถดูดซับ อนุมูลอิสระ อันเป็นสาเหตุของมะเร็ง ทั้งแก้ร้อนในและดับกระหาย วิธีทำตัดหัวท้ายลูกสำรอง แช่น้ำให้พอง ลอกเปลือกออก จะมีลักษณะคล้ายสาหร่าย มีสีน้ำตาล ใส่น้ำตาลอ้อย ชิมรส ถ้าจะให้เย็นชื่นใจอาจใส่น้ำแข็ง หรือใส่ตู้เย็น "ลูกสำรอง" หาซื้อได้ตามร้านขายยาจีน และร้านขายของป่าทั่วไป แต่ปัจจุบัน เริ่มหายาก เพราะ วิธีเก็บใช้วิธีโค่นต้น ซึ่งเป็นวิธีการเก็บที่ไม่ถูกต้อง ส่งผลให้ลูกสำรองอาจต้องสูญพันธุ์ไป สำรอง หรือ พงทะเลาย ชาวจีนเรียก “ฟ่งไต้ไธ” มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Scaphium macropodium* Beaumee เป็นผลไม้ยืนต้น ขึ้นใน เขตร้อนชื้น ลำต้นตรงและสูงชะลูด ผลจะแก่และ เริ่มร่วงเดือนมีนาคม - เมษายน ที่หัวผลมีปีกบาง ๆ โค้งงอ คล้ายใบเรือติดอยู่เรียกว่า “ตะเภา” พบมากแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภูมิปัญญาดั้งเดิมจะนำลูกหว่ามาแช่น้ำ

ประมาณ ๑ ซม. เนื้อลูกสำรองจะ พองตัวขึ้นต้นจนเปลือกแตกออก จากนั้นจึงเลือกเอาแต่เนื้อมารับประทาน เป็นทั้งของหวานและของคาว ตามตำราแพทย์แผนไทยและจีนกล่าวว่า สำรองมีรสเย็นจืด จึงเหมาะกับคนธาตุไฟที่มักขึ้นร้อน หงุดหงิดง่าย เจ้าอารมณ์ เมื่อได้รับประทานจะมีอารมณ์เย็นขึ้น และมีสรรพคุณทางยา คือ - แก้ก้อนใน กระหายน้ำ ลดไข้ แก้ไอ ขับเสมหะ - เสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย สร้างความแข็งแรงของเม็ดเลือดขาว - ช่วยขับสารพิษตกค้างในร่างกาย - ช่วยดูดซับไขมันในกระเพาะ และลำไส้ ทำให้ลดน้ำหนักได้ - ช่วยระบบขับถ่าย ปรับสมดุลในร่างกาย - เหมาะกับผู้ป่วยเบาหวาน โรคไต และโรคกระเพาะอาหาร จุดเด่นของเครื่องดื่มสำรองผง - สะดวกในการพกพา ๑ ซองหนักเพียง ๒ กรัม - สะดวกในการรับประทาน แช่ในน้ำร้อน ๒ - ๓ นาที ก็รับประทานได้ - ไม่มีน้ำตาล สามารถปรุงรสได้ตามชอบ รับประทานได้ทั้งร้อน - เย็น - ใช้ผสมในเครื่องดื่มต่าง ๆ หรือเติมธัญพืชได้ตามชอบ เครื่องดื่มสำรองผงตราพุทธรักษา ไม่เจือสีและไม่ใช้วัตถุกันเสีย วิธีรับประทาน เทน้ำร้อนลงในถ้วย ๒๐๐ มล. เทเครื่องดื่มสำรองผง ๑ ซอง (๒ กรัม) ลงในน้ำร้อน (ไม่ต้องคน) ปิดฝาทิ้งไว้ ๓ - ๕ นาที จากนั้นจึงเติมน้ำตาลตามชอบ หรือผสมในเครื่องดื่มต่าง ๆ ส่วนประกอบ เนื้อสำรองอินทรีย์ ๑๐๐ %

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การจัดไข่มสำรองเป็นของหวานประจำถิ่นของคนแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยใช้ผลแช่น้ำรับประทานร่วมกับน้ำตาล เมื่อนำผลมาแช่น้ำ เนื้อบาง ๆ ที่หุ้มเมล็ดอยู่จะดูดน้ำและพองตัวออกมา มีลักษณะเป็นแผ่นวุ้น เมื่อนำมาแยกวุ้นออกจากเมล็ด เปลือก และเส้นใย จะสามารถนำแผ่นวุ้นดังกล่าวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หรือ ใช้ประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น น้ำพริก ลาบ ยำ แกงจืด (ใช้แทนสาหร่าย) ใช้รับประทานเป็น ขนมหวาน ใช้รับประทานกับน้ำกะทิ หรือใช้แทนรังนก หรือใช้ทำเป็นสำรองลอยแก้ว หรือน้ำสำรอง พร้อมดื่มที่บรรจุในกระป๋อง หรือทำเป็นสำรองผง เป็นต้น ลูกสำรอง เป็นสมุนไพรที่ได้รับความนิยมในกลุ่มผู้ที่ใส่ใจสุขภาพและรูปร่าง เนื่องจากวุ้นจากเนื้อของผลแก่ มีส่วนช่วยในการลดน้ำหนักได้ เพราะมีเส้นใยอาหารมาก เมื่อรับประทานเข้าไปจะช่วยให้ท้องอิ่มท้องได้นาน ทำให้ไม่รู้สึกหิว ส่งผลให้รับประทานอาหารอื่น ๆ ได้น้อยลง และวุ้นยังมีคุณสมบัติในการดูดซับน้ำ ช่วยดูดซับไขมัน น้ำตาล สารต่าง ๆ (รวมถึงสารที่ประโยชน์อื่น ๆ อย่างเช่น วิตามิน และเกลือแร่ไปด้วย) มันจึงมีส่วนช่วยชะลอการดำเนินของโรคเบาหวาน โรคไขมันในเลือดสูง และช่วยลดอาการท้องผูกได้ (เพราะเนื้อวุ้นจะช่วยทำให้อุจจาระนิ่ม ช่วยเพิ่มปริมาณของใยอาหาร ทำให้มีการบีบรัดของลำไส้เพื่อขับ เป็นอุจจาระได้มากยิ่งขึ้น ทำให้ขับถ่ายคล่อง) อีกทั้งยังช่วยบรรเทาอาการของโรคกระเพาะอาหาร ช่วยลดคอเลสเตอรอล และความดันโลหิตได้อีกด้วย โดยให้กินในช่วงก่อนนอน จะช่วยในการขับถ่ายในตอนเช้า กากใยที่กินเข้าไปจะไปช่วยชะล้างไขมันที่สะสมอยู่ในลำไส้ ทำให้ลำไส้ใหญ่สะอาดขึ้น ช่วยลดสารพิษตกค้าง แต่หากกินติดต่อกันเป็นเวลานาน ก็อาจทำให้ร่างกายขาดสารอาหารที่จำเป็นได้ พลอยทำให้เกิดโรคต่าง ๆ ตามมาได้ ในช่วงเดือนธันวาคมถึงมกราคม สำรองจะออกดอก ผลจะแก่ และร่วงหล่น ประมาณเดือนมีนาคมถึงเมษายน ราคาซื้อ/ขายลูกสำรอง กิโลกรัมละ ๘๐ - ๑๒๐ บาท (ขายปลีก) ขึ้นอยู่กับขนาดของลูกสำรอง หากเป็นช่วงนอกฤดูลูกสำรอง กิโลกรัมละ ๑๕๐ - ๒๐๐ บาท ปัจจุบันชาวจีนได้สั่งซื้อผลสำรองจากไทยในปริมาณมาก โดยมุ่งเน้นสรรพคุณด้านสมุนไพร รวมทั้งในประเทศลาว เมื่อถึงช่วงที่ผลสำรองแก่ (ลาวเรียกสำรองว่าหมากจอง) ก็จะมีชาวจีนเข้าไปกว้านซื้อผลสำรอง โดยไปติดต่อกับผู้นำหมู่บ้านเป็นผู้รวบรวมให้ จากการที่ผลสำรองสามารถจำหน่ายได้ราคาดี (ผลแห้งที่เอาสำเภามาแล้ว) จึงมีพ่อค้าคอยรับซื้อผลสำรองในช่วงผลแก่ทุกปี สร้างรายได้ให้กับชุมชนจำนวนมาก ปัจจุบัน “น้ำสำรอง” กำลังเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ ในกลุ่มผู้ที่ต้องการ จะลดความอ้วน โดยน้ำสำรองดังกล่าวนี้ได้บรรยายสรรพคุณไว้มากมาย ไม่ว่าจะเป็นการช่วยลดความอ้วน ช่วยกำจัดไขมันให้ออกมาจากร่างกาย ล้างไขมันในลำไส้ ด้วยการดูดซับไขมันเอาไว้แล้วอุ้มไปทิ้งพร้อมกับขับถ่าย เป็นยาระบาย แก้ก้อนใน กระหายน้ำ ฯลฯ ซึ่งจากคำบอกเล่าแบบ

ปากต่อปากถึง “สรรพคุณของน้ำสำรอง” ทำให้น้ำดื่มชนิดนี้กลายเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยม วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตพืชสมุนไพรบ้านเกาะลอย อำเภอแก่งหางแมว จังหวัดจันทบุรี โดยคุณพุทไธยา ตันมณี ประธานกลุ่มได้นำลูกสำรองมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำสำรองบรรจุกระป๋อง และเครื่องดื่มสำรองผง เครื่องดื่มสำรองผงตราพุทไธยา สะดวกในการพกพา และรับประทานได้ง่าย เพียงฉีกซอง เทลงในน้ำร้อน – เย็น แล้วคนให้ละลาย ก็สามารถรับประทานได้เลย สามารถปรุงรสได้ตามชอบ และ ใช้ผสมในเครื่องดื่มต่าง ๆ หรือเติมธัญพืชได้ตามชอบ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

การนำลูกสำรองไปทำความสะอาด ผ่านกรรมวิธีอบแห้ง แล้วบดให้ละเอียดเป็นผง

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
---	---

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายพุทไธยา ตันมณี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตพืชสมุนไพรบ้านเกาะลอย

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๓๖ หมู่ที่ ๑๒ ตำบลแก่งหางแมว อำเภอแก่งหางแมว จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๖๐

โทรศัพท์ ๐๘๑-๙๘๒๒๓๕๕ โทรสาร -

E-mail

-

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

ได้รับรางวัลชนะเลิศ จากการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารจากมังคุด (food)
ของกรมส่งเสริมการเกษตร งานมหัศจรรย์มังคุดไทย ครั้งที่ ๑ ปี พ.ศ. ๒๕๕๔

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25