

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงข้าวใหญ่

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): แกงข้าวโหลง

2. แหล่ง

ชุมชน กุดหว้า อำเภอ กุฉินารายณ์ ตำบล กุดหว้า

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม

พิธีแต่งงาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

บ้านกุดหว้าเป็นหมู่บ้านเก่าแก่ ก่อตั้งมาประมาณ ๑๕๐ ปี เดิมมีชื่อว่า “บ้านคำหว้า” ชาวกุดหว้า เป็นชนเผ่าผู้ไทอพยพมาจากบ้านนาเกาะแตบ ตั้งอยู่ระหว่างกลางเมืองบกกับเมืองวัง สปป.ลาว หลังจาก ศึกเจ้าอนุวงศ์เวียงจันทน์ สมัยรัชกาลที่ ๓ ใน พ.ศ. ๒๓๗๐ ราชวงศ์เมืองวังก็แตก พ.ศ. ๒๓๘๗ ผู้ไทจากเมืองวังจำนวน ๓,๔๔๓ คน ถูกกวาดต้อนมาที่เมืองกุศสินารายณ์ เจ้าเมืองวังได้รับการแต่งตั้งให้เป็นเจ้าเมืองกุศสินารายณ์ชื่อ พระธิเบศวงศ์ษา (กอ) เมื่อผู้มาก่อตั้งหมู่บ้านกุดหว้าคือ นายโฮ้ง นายไต้้น และนายเต่ง ทราบว่าเจ้าเมืองวังมาสร้างบ้านเมืองใหม่ต่างก็พากันมีความยินดีจึงอพยพครอบครัวกว่า ๖๐ คน ข้ามแม่น้ำโขงเข้ามาฝั่งไทย (สยาม) ตั้งบ้านเรือนกระจายกันอยู่หลายแห่ง เช่น บังเฮือก บังทรายวังน้ำเย็น ตาดโตน กะเปอะ วังพัน หนองแสง สามพี่น้องได้อยู่ที่บ้านหนองแสง (อำเภอเขาวง) และมีอาชีพล่าสัตว์ป่าเพื่อเป็นอาหารและขายโดยได้เที่ยวออกล่าเนื้อเป็นประจำ ในเขตเขาภูผาผึ้ง ภูมะตูม ภูผาโง ต่อมาได้เห็นภูมิประเทศบริเวณ คำหว้า ซึ่งเป็นบริเวณบ้านกุดหว้าปัจจุบันเป็นป่าไม้สูงหนาทึบ มีสัตว์ชุกชุมมีแหล่งน้ำอุดมสมบูรณ์ เป็นประเภ่น้ำคำ น้ำบ่อ โดยเฉพาะที่คำหว้ามีต้นหว้าใหญ่ขนาดสามคนโอบอยู่ต้นหนึ่ง มีน้ำพุไหลออก จากโคนต้นมิได้ขาด สัตว์หลายชนิดชอบมาอยู่บริเวณนี้มาก มีความอุดมสมบูรณ์ จึงอพยพครอบครัวมาตั้งบ้านเรือนที่บ้านกุดหว้า ในวันอังคาร ขึ้น ๑๓ ค่ำ เดือน ๔ ปีมะเส็ง พ.ศ. ๒๓๙๙ เป็นต้นมา บ้านคำหว้าได้เปลี่ยนชื่อเป็นกุดหว้าตามคำสั่งของทางการเมื่อประมาณ ๖๐ ปีที่ผ่านมา ใน พ.ศ. ๒๕๓๒ ได้ยกฐานะเป็นสุขาภิบาล และพ.ศ. ๒๕๔๒ ได้ยกฐานะขึ้นเป็นเทศบาลตำบล มีหมู่บ้านในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลจำนวน ๖ หมู่บ้าน คือ หมู่ที่ ๑ ๒ ๘ ๙ ๑๑ และ ๑๓

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

วัฒนธรรมการกิน แหล่งที่มาของอาหารการกิน ชาวผู้ไทบ้านกุดหว้าจะพิถีพิถันในเรื่องการเลือกทำเลที่จะตั้งหมู่บ้านซึ่งต้องเป็นที่ราบใกล้ภูเขาหรือแหล่งน้ำ เพื่อจะได้มีแหล่งอาหารที่ใกล้บ้านประเภทสัตว์บก สัตว์น้ำ เก้ง หมูป่า กระรอก กระแต มีให้เห็นอยู่ทุกวัน หาได้ง่าย และมีกินบ่อยๆ พืชผักต่างๆ มีทั้งพืชบ้าน พืชสวน พืชป่า หรือความหมายอีกนัยหนึ่ง คือ ดังมีญาคำสอนบทหนึ่งว่า “อย่าไปเก็บดอกหวานบ้านเพิ่นมาบ้าน เฮอเจ้ายืนนอยชานเก็บดอกกะเจ้อฮิมโฮ้” หมายความว่า ไม่ให้เก็บพืชผักของคนอื่น มาประกอบอาหาร ซึ่งเห็นว่าสมัยก่อนดอกกระเจียวก็เก็บเอาที่ริมรั้วติดกับชานบ้าน แสดงว่าอุดมสมบูรณ์มากจริงๆ อาหารจำพวกเนื้อสมัยอดีตไม่ค่อยมีกิน เช่น หมู , เป็ด , ไก่ , วัว , ควาย มีมากมาย แต่ไม่มีใครฆ่ากิน อาจจะเป็นเพราะเครื่องศีลธรรมก็ได้นานๆ ที่ เช่น มีงานบุญ บุญกฐิน บุญพระเวส ฆ่าทีหนึ่ง ผู้ที่ฆ่าขายก็หายากเต็มที ฆ่าแล้วก็ไม่ค่อยมีผู้ซื้อ เมื่อประมาณ ๔๐ ปีมาแล้วเนื้อวัวควายราคาถูกมาก ซื้อ ๑๐ บาทได้เนื้อ ๑ หาบ หมูโตเต็มที่ตัวละ ๒๐๐ บาท ไก่ตัวใหญ่ตัวละ ๕ บาท ในสมัยปัจจุบันได้เปลี่ยนแปลงไปมากผู้คนมากขึ้นของกินก็หายากผู้คนจึงหาซื้อที่ตลาดเป็นส่วนมาก โดยอุปนิสัยในการกิน ชาวผู้ไทมีอุปนิสัยในการกินแบบเรียบง่าย และในการกินอาหารก็เหมือนอีสานทั่วๆ ไป คือ กินข้าวเหนียว นั่งกินกับพื้นปูเสื่อ ใช้พื้นที่บริเวณห้องโถงเป็นที่รับประทานอาหารซึ่งสามารถจุคนได้จำนวนมาก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

แกงข้าวโหล้ง ตามคำบอกเล่าของคุณตาสา จำพล , คุณตาทอง สุระพร เล่าว่ามีนายพราน ได้เข้าป่าล่าสัตว์หลายวันจนข้าวสารที่นำไปนั่งหมดเหลือแต่ข้าวสารใส่กับดักหนู (โหล้งหนู) ซึ่งมีนิดเดียวไม่พอสำหรับนั่ง แต่ก็อยากอยู่ต่ออีกหนึ่งคืน จึงนำข้าวสารที่ใส่กับดัก (โหล้งหนู) มาแกงใส่ไก่ป่าทำให้อิ่มกัน ทุกคน ต่อมาชาวบ้านก็ได้ทำตามโดยนำข้าวมาแกงใส่ไก่บ้าน เนื้อวัว เนื้อควาย ในงานที่มีคนมาร่วมจำนวนมาก โดยเฉพาะงานแต่งงานนิยมแกงข้าวโหล้งจนเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป ลูกหลานไปงานแต่งงานกับพ่อแม่เพื่อไปกินแกงข้าวโหล้ง ความเชื่อว่างานแต่งงานก็ต้องมีแกงข้าวโหล้งในพิธีแต่งงานเพราะจะทำให้คู่บ่าวสาวครองรักครองเรือนยืนยาวจนแก่จนเฒ่า แกงข้าวโหล้งไม่นิยมแกงกินในครอบครัวเพราะไม่สามารถเก็บไว้กินหลายวันเป็นอาหารจานเดียวที่มีทั้งข้าวและกับอยู่ด้วยกัน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. น้ำ	จำนวน	๑๐ ลิตร
๒. เกลือ	จำนวน	๑/๒ ถ้วยตวง
๓. พริกแห้ง	จำนวน	๒ เม็ด
๔. กระตู่กวัว	จำนวน	๑ กิโลกรัม
๕. เนื้อวัวผสมปอดวัว	จำนวน	๒ กิโลกรัม
๖. ข้าวสารเจ้า	จำนวน	๒ กิโลกรัม
๗. กระเทียมป่น	จำนวน	๑ ช้อน
๘. น้ำปลา	จำนวน	๑/๒ ถ้วยตวง
๙. หอมและผักชีหอม	จำนวน	๑ ช้อน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

๑. ต้มน้ำที่เตรียมไว้ ประุงด้วยเกลือ พริก น้ำปลา ๒. พอน้ำเดือดใส่กระดูกและเนื้อวัวลงต้มจนเนื้อเปื่อยจึงใส่ข้าวสารเจ้าที่เตรียมไว้จนสุก ใส่ผักหอม และชีหอม ตักรับประทาน (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เนื้อวัว



เครื่องปรุงรส มี พริกป่น น้ำปลา น้ำตาล น้ำส้มสายชู และหอมผักชี



ข้าวเจ้า

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

ลดเกลือลงเพิ่มซีอิ้ว ผงชูรส รสดี

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ต้มน้ำผสมเครื่องปรุง



แกงข้าวใหญ่ (แกงข้าวโหลง)



แกงข้าวใหญ่พร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

จะทำในพิธีแต่งงานของชาวผู้ไทยกุดหว้า

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางบุญเลิง พันธุ์โพธิ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๓๒ หมู่ที่ ๒ บ้านกุดหว้า ตำบลกุดหว้า อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์

โทรศัพท์ ๐๘๗๙๒๕๘๑๔๓๖ โทรสาร -

E-mail

-

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

-ไม่มี-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางกัญญพัชร นางาม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 11 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล นางกัญญพัชร นางาม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางจันทร์ฉาย สำราญเนตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2. นางสุพัตรา วิวัฒน์เกษมชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

3. นางณัฐญา มังคละศิริ

ตำแหน่ง นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพรพิมล คงตระกูล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 11 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557