

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ผักอินูนดอง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ไพศาลี ตำบล ไพศาลี

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ

ผักสาบ ชื่ออื่น อินูน อะนูน ผักอินูน นางนูน ชื่อวิทยาศาสตร์ *Adenia viridiflora* Craib วงศ์ PASSIFLORACEAE พบทั่วไปทุกภาค ประเภทไม้เถาเลื้อย ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ต้น ไม้เถาเลื้อยพาดพันต้นไม้อื่นอายุหลายปีแตกแขนงข้าง เถามีลักษณะกลมสีเขียวเข้ม ผิวเรียบและเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน และผิวขรุขระมีร่องเล็กๆ ตามลำต้น ใบ ใบเดี่ยวออกตรงกันข้ามก้านใบสั้น ใบรูปหัวใจ โคนใบสอบปลายใบแหลมขอบใบเรียบ แผ่นใบเรียบค่อนข้างแข็งสีเขียวเข้ม ขนาดใบกว้าง

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

สืบเนื่องจากพื้นที่ตำบลวังน้ำลัดมีพื้นที่ป่าที่มีความอุดมสมบูรณ์ ซึ่งได้แก่ “ป่าชุมชนบ้านเขาดิน” ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ หมู่ที่ ๒ และหมู่ที่ ๙ ตำบลวังน้ำลัด อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ และจากความอุดมสมบูรณ์ของผืนป่านีเองทำให้ภายในป่าชุมชนเป็นแหล่งที่มีพืชผักธัญญาหารที่หลากหลายและหนึ่งในพืชผักที่หายากนั้นก็มีผัก “อินูน” รวมอยู่ด้วย ซึ่งผักอินูนจะหาพบได้ง่ายในพื้นที่ป่าชุมชนบ้านเขาดิน และชาวบ้านนิยมเก็บผักอินูนมาบริโภค ปัจจุบันถือว่า ผักอินูน เป็นผักเศรษฐกิจที่สร้างรายได้ให้แก่ชาวบ้านในเขตพื้นที่ป่าชุมชนและสามารถเก็บได้เพียงปีละหนึ่งครั้งเท่านั้น ผักอินูนจะเริ่มออกดอกตั้งแต่เดือนธันวาคม และมีมากในเดือนมกราคมถึงเดือนมีนาคม ของทุกปี ปัจจุบันจะพบว่า ผลผลิตต่าง ๆ จากภายในป่าชุมชนจะมีมากขึ้นทุก ๆ ปีเนื่องจากชาวบ้านมีการอนุรักษ์ป่าชุมชนตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๓๙ และมีการจัดตั้งกลุ่มอนุรักษ์ป่าชุมชนบ้านเขาดิน ส่งผลให้ผักอินูนมีให้เก็บมากขึ้นตามไปด้วย ต้นอินูนมีลักษณะเป็นไม้เลื้อย มีอายุยืน เถาที่ยังอ่อนมีลักษณะกลม สีเขียว

เข้ม ผิวเรียบ หากเป็นเถาที่มีอายุ หลายปีจะเปลี่ยนสีน้ำตาลอ่อนและผิวขรุขระ มีร่องเล็ก ๆ ตามต้น มีใบ ลักษณะคล้ายหัวใจ ก้านใบสั้น ต้นอินูน มีสรรพคุณในการแก้ท้องเสีย บำรุงตับ บำรุงเลือดหลังคลอด แก้ไข้ เมื่อทานแล้วช่วยเรียกน้ำย่อยทำให้เจริญอาหาร ได้ดี รสชาติขมนิด ๆ เมื่อถึงฤดูแล้งเถาอินูนจะผลัดใบแล้วแตก ดอกออกลูก ซึ่งเป็นช่วงสำคัญที่ชาวบ้านจะไปเก็บมาขาย พอหมดฤดูกาลที่ออกดอกและผล เถาอินูนก็จะผลิใบแตกยอดและขยายพันธุ์ต่อไป วิธีการเก็บดอกอินูนต้องใช้ความสามารถเฉพาะตัว เพราะเครืออินูนจะเลื้อยไปเกาะตามต้นไม้ที่มีขนาดใหญ่ โดยจะปีนขึ้นไปเก็บ ถ้าดอกหรือผลอยู่สูงก็จะใช้วิธีเขย่าจนร่วงลงมา ซึ่งปัจจุบันมีชาวบ้านไปเก็บผักอินูนเพิ่มมากขึ้น เข้าป่า เพื่อให้ทราบถึงจำนวนคนที่เขาไปเก็บผักอินูน ซึ่งสำหรับคนในหมู่บ้านเขาดินต้องรับบัตรก่อนเข้า โดยไม่เสีย ค่าใช้จ่าย แต่ถ้าเป็นบุคคลภายนอกหมู่บ้านจะต้องเสียค่าบำรุงป่าคนละ ๔๐ บาท และเพื่อป้องกันไม่ให้บุคคลอื่น ลักลอบเข้าไปเก็บดอกอินูนแบบผิดวิธี และจะมีเจ้าหน้าที่เดินตรวจ และเพื่อป้องกันไม่ให้ชาวบ้านนำของมีคมหรืออุปกรณ์ ตัดต้นไม้ต่าง ๆ เข้ามา เนื่องจากต้นอินูนเมื่อโดนของแหลม ของมีคม หรืออุปกรณ์ที่ทำให้เครืออินูนเป็นรอย จะทำให้ ต้นอินูนตายได้ง่ายขึ้น เพราะต้นอินูนเป็นต้นไม้ที่สะสมน้ำไว้มาก อดน้ำได้เยอะ ถ้าโดนของมีคมหรือโดนตัด น้ำหล่อเลี้ยง ก็จะไหลออกมาจนหมดและทำให้ต้นอินูนตายได้ หลังจากเก็บดอก ผล และยอดอินูนแล้ว ชาวบ้านจะนำมาขายหรือนำไปทำอาหาร ดอกและผลนำไปลวกจิ้ม กับน้ำพริก ส่วนยอดนำไปผัดกับน้ำมันหอย ซึ่งก็จะทำให้ได้เมนูที่มีความอร่อย และจากการที่ผักอินูนเป็นพืชเฉพาะตัว และหาากินยาก มีให้รับประทานเพียงปีละครั้ง ทำให้ชาวบ้านมีการนำผักอินูนมาแปรรูปเพื่อนำไปรับประทานได้ตลอด ทั้งปี โดยใช้วิธีการดอง จึงกลายเป็นผักอินูนดองขึ้น และสามารถส่งจำหน่ายตามท้องตลาด

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ผักอินูน (ดอก ,ผล) น้ำ , และเกลือ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

๑) นำผักอินูน ปริมาณ ๑ กิโลกรัม แช่น้ำให้ท่วม จากนั้นทิ้งไว้ประมาณ ๒ - ๓ ชั่วโมง ๒) นำผักอินูนขึ้นจากน้ำที่แช่ไว้ แล้วนำไปแช่น้ำเกลือในภาชนะที่เตรียมไว้ (โดยใช้อัตราส่วน น้ำ ๒ ลิตร ต่อ เกลือ ๑ ช้อนแกง)

แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ แบนภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

เนื่องจากผักอินทรีย์มีช่วงฤดูกาลที่สามารถเก็บผลผลิตได้ในช่วงเวลาสั้น และมีตัวแทนจำหน่ายเข้ารับซื้อและมีความต้องการในปริมาณมาก จึงมีปริมาณผักอินทรีย์ไม่เพียงพอสำหรับ เข้าร่วมแสดงสินค้าในแต่ละปี

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

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