

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงผักหวานใส่ไข่มดแดง ตำบลในเมือง อำเภอเวียงเก่า จังหวัดขอนแก่น

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน สำนักงานเทศบาลตำบลในเมือง อำเภอ เวียงเก่า ตำบล ในเมือง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

แกงผักหวานใส่ไข่มดแดง เป็นอาหารที่อยู่ในช่วงต้นฤดูฝน ซึ่งเป็นฤดูเดียวกับที่ผักหวานผลิใบอ่อน ยอดอ่อน อยู่ในระหว่างเดือนพฤษภาคม-มิถุนายนของทุกปี ในระหว่างนี้ จะมีไข่มดแดงที่ออกมาพร้อมกัน จึงทำให้มี เทศกาลการกินแกงผักหวาน พูดตรงๆว่า แกงผักหวานใส่ไข่มดแดงจะขาดสิ่งใดสิ่งหนึ่งไปไม่ได้

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงผักหวานใส่ไข่มดแดง นับว่าเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อและมีรสชาติที่อร่อยเฉพาะตัว ชาวตำบลในเมือง อำเภอเวียงเก่า จังหวัดขอนแก่น เนื่องจากภูมิประเทศของอำเภอเวียงเก่า มีชัยภูมิที่เป็นป่าเขามีต้นไม้มากมาย นั้นหมายถึงผักต่างๆย่อมอุดมสมบูรณ์ไปด้วย พื้นที่การปลูกผักหวานของอำเภอเวียงเก่ามีมาก เพราะเป็นผักที่อร่อยมีคุณค่าทางโภชนาการและมีราคาค่อนข้างแพงพอสมควร ดังกล่าวไว้ว่า ความอุดมสมบูรณ์ของป่าไม้มีมาก นั้นหมายถึง มดแดงก็ต้องมีมากไปด้วย เมื่อถึงฤดูกาลหาไข่มดแดง ประชาชนที่อาศัยอยู่ใกล้ภูเขา จะหาไข่มดแดงมาขายในตลาดข้างเทศบาลตำบลในเมือง ประชาชนของ ๓ ตำบลจะมาจับจ่ายใช้สอยซื้อ กับข้าวกับปลาอาหาร ซึ่งถือว่าเป็นวิถีชีวิตของชาวชนบท และสิ่งหนึ่งที่ถือว่า เป็นเรื่องที่ลืมไม่ได้คือ เมื่อถึงฤดูกาลผักหวาน และไข่มดแดง ที่ชาวบ้านนำมาขายในตลาด สังเกตเห็นว่า ผักหวานและไข่มดแดงจะหมดก่อนที่บอกว่า ผักหวานและไข่มดแดงหมดก่อนเพราะว่า ทั้งสองอย่างนี้ เป็นอาหารที่หาทานได้ในช่วงฤดูกาลหรือตามฤดูกาล คือถ้าหมดฤดูไปแล้ว สิ่งใดสิ่งหนึ่งจะหาไม่ได้ สิ่งที่ยากคือไข่มดแดง (ไข่อ่อนของมดแดง) ที่รับประทานแล้วรสชาติออกมันๆ ผักหวานถ้ากาลเวลาผ่านไปก็จะแก่ทำแกงไม่อร่อยอีก นี่จึงถือว่าเป็นอาหารที่ทำกินและอร่อยได้ตามกาลเวลา มีอัตลักษณ์เฉพาะตนในเรื่องของรสชาติ วิธีทำแกงผักหวานใส่ไข่มดแดงภูมิปัญญาหาส่วนประกอบดังนี้ ๑. ผักหวานป่า ๒ กำมือ ๒. ไข่มดแดง ๑ ถ้วย ๓. ผักแมงลัก ๑ กำมือ ๔. ปลา ร้า ๑ ซ่อนโต๊ะ ๕. น้ำปลา ๑ ซ่อนโต๊ะ ๖. น้ำ ๑ ถ้วย ๗. พริกแห้ง ๕ เม็ด ๘. ตะไคร้ ๑ ต้น ๙. หอมแดง ๓-๕ หัว ๑ใบ ๑๐. เกลือป่นพอประมาณ ๑๑. ใบมะกรูด ๒ ใบหมายเหตุ...โขลกเครื่องแกงทั้งหมดรวมกันให้ละเอียด วิธีทำ ล้าง

ผัก ถ้างอกโตแดงให้สะอาด ๒. โขลกเครื่องแกงทั้งหมดรวมกันให้ละเอียด ๓. นำหมอต้มไฟใส่น้ำลงในหม้อพอเดือด ใส่เครื่องแกง ผักหวาน ไข่แดง ผงด้วยน้ำปลาร้าและผักแมงลักโขลก ตามใจชอบ ผู้ที่ได้ชิมรสชาติของแกงผักหวานใส่ไข่แดงต่างติดอกติดใจกัน ยังมีแมงลักพอกว่าที่บรรจุผงพิเศษแล้ว ยิ่งเพิ่มความอร่อยเข้าไปอีกเป็นทวีคูณ อีกอย่างหนึ่ง แกงผักหวานใส่ไข่แดง จะทานกับข้าวสวยก็เข้ากันได้ดี แม้จะทานกับข้าวเหนียวก็เลิศรส เพราะมีน้ำแกงที่กลมกล่อมเข้ากันได้กับข้าวทั้ง ๒ ประเภท.

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เรื่องของรสชาติ ใช้ผักหวานป่าเฉพาะฤดู และ ไข่แดง (ตัวอ่อนของมดแดง) แกงอร่อย เข้ากันได้ดี ความโดดเด่นของแกงผักหวานใส่ไข่แดง ถ้าจะกล่าวถึง คือเข้ากันของผักหวานและไข่แดง ที่ผู้ประกอบอาหารบรรจุผงด้วยเครื่องแกงตามฤดู ตามความชอบใจ แต่ผลที่ออกมาคือความเข้ากัน อร่อยและการที่เข้ากันได้และมีเฉพาะฤดูกาล ซึ่งถือว่า เป็นอาหารอันเลิศรสของชาวอำเภอเวียงเก่า

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เมื่อเข้าถึงฤดูผักหวาน ย่อมเป็นสื่อให้รู้ว่า เป็นหน้าไข่แดงเช่นกัน ชาวบ้านเกือบทุกหลังคาเรือน ต่างก็ออกไปบริเวณป่าหรือต้นไม้ใหญ่ เพื่อที่จะหาไข่แดง ที่ไหนมีไข่แดง ที่นั่นมีไข่อ่อนของมดแดง ผู้ที่มาหาไข่แดง เมื่อมาเจอกันต่างก็พอกพอใจในการหาเป็นอย่างมาก บางคนก็หาไปเพื่อทำอาหารสำหรับครอบครัว ผู้ที่มีความขยันก็หาขายในตลาดตอนเย็นประจำอำเภอฯ ซึ่งมีผู้มาจับจ่ายหาซื้ออาหารในตอนเย็นเป็นจำนวนมาก ไข่แดงหรือผักหวานป่าเป็นสิ่งที่ชาวบ้านชอบมาก เพราะเป็นอาหารเลิศรสที่ปราศจากสารพิษ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบ และสัดส่วนสำหรับประกอบแกงผักหวานใส่ไข่แดง

- ๑ ผักหวานป่า ๓๐๐ กรัม
- ๒ ไข่แดง ๑๐๐ กรัม
- ๓ พริกแห้ง ๑๕ เม็ด
- ๔ กระเทียม ๑ หัว
- ๕ หอมแดง ๒ หัว
- ๖ ตะไคร้ ๑ ต้น
- ๗ กะปิ ๑ ช้อนชา
- ๘ น้ำปลาร้า ๑ ช้อนโต๊ะ

๙ เกลือเล็กน้อย

สำหรับเครื่องปรุง

ตะไคร้

พริกแห้ง กะปิ

กระเทียม น้ำปลาร้า

หอมแดง เกลือ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

-นำผักหวานมาเด็ดเอาเฉพาะยอดอ่อนล้างให้สะอาด ล้างไข่มดแดงพักไว้ -เตรียมเครื่องแกง โขลกน้ำพริก พริกแห้ง ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง กะปิ น้ำปลาร้า เข้าด้วยกัน -ตั้งหม้อใส่น้ำพอประมาณ พอน้ำเดือดใส่เครื่องแกง -พอลเครื่องแกงละลายและเดือดใส่ผักหวานลงไป พอลผักหวานใกล้สุกใส่ไข่มดแดงลงไป ปิ้งรสอีกครั้ง ชิมให้พอดี เป็นอันเสร็จ

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ไข่มดแดง



ผักหวานป่า

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

วิธีปรุงคล้ายกัน ต่างกันที่เครื่องปรุง เช่น น้ำพริกจะมีพริกแห้ง ข่าเกลือ กะปิ หอมแดง กะเอาตามชอบ ไข่มดแดง มีทั้งแม่เป้ง กับตัวอ่อน วุ้นเส้น มะเขือเทศ ผักหวานป่า ใส่ไข่มดแดงลงไป ตามด้วยผักหวาน มะเขือเทศหั่น รอให้เดือดสักพัก ใส่วุ้นเส้นลงไปชิมรส ให้พอดีกล

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



ใส่เครื่องแกงรอให้เดือด



ใส่ไข่มดแดง



เตรียมวุ้นเส้น มะเขือเทศ



เตรียมใส่มะเขือเทศ



คอยให้เครื่องแกงเดือด



สุดท้ายใส่วุ้นเส้น



ใส่เครื่องแกง



แกงผักหวานใส่ไข่ต้มแดง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

- ถ้าอยู่ในช่วงฤดูผักหวานป่า และช่วงฤดูมีไข่ต้มแดง สามารถที่จะสาธิตในโอกาสต่างๆที่ต้องการได้.

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

เทศบาลตำบลในเมือง ตำบลในเมือง อำเภอเวียงเก่า จังหวัดขอนแก่น

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

เทศบาลตำบลในเมือง ตำบลในเมือง อำเภอเวียงเก่า จังหวัดขอนแก่น

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เทศบาลตำบลในเมือง ตำบลในเมือง อำเภอเวียงเก่า จังหวัดขอนแก่น

โทรศัพท์ -๐๘๑ ๘๗๒ ๗๐๑๗ โทรสาร -๐๔๓ ๔๓๘ ๔๕๒

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายวรวิชา ทองชาวนา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ (ประจำอำเภอเวียงเก่า)

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 7 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายวรวิชา ทองชาวนา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ (ประจำอำเภอเวียงเก่า)

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเรืองฤทธิ์ กิ่งสีดา

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมตำบลในเมือง ประธานกรรมการ

2. นายเพชรพงษ์ จิระนนท์

ตำแหน่ง นายอำเภอเวียงเก่า ประธานกรรมการ

3. นางสมพิศ ศุภรัมย์

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอเวียงเก่า รองประธานกรรมการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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