

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงอ่อมหอย ต่าบลบัวใหญ่

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านดงเย็น อำเภอ น้ำพอง ตำบล บัวใหญ่

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

แกงอ่อมหอย เป็นอาหารพื้นบ้าน ประเภท อาหารคาว และได้รับการคัดเลือกให้เป็นผลิตภัณฑ์รากวัฒนธรรมของดีบ้านฉัน อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

บ้านดงเย็น ตำบลบัวใหญ่ อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น เริ่มก่อตั้งหมู่บ้านประมาณ ๒๐๐ ปีที่ผ่านมา จนกระทั่งถึงปัจจุบัน พื้นที่โดยรอบหมู่บ้าน ก่อนการก่อตั้งมีป่าปกคลุมหนาทึบ จะเป็นพื้นที่ของป่าดงดิบ จึงทำให้มีพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์ แต่เมื่อ ๕๐ ปีที่ผ่านมา ป่าจะถูกจับจอง แคว้นทางจนโล่งเตียนเกือบหมด แต่ในปัจจุบันก็ยังเหลือพื้นที่อนุรักษ์สงวนเขตป่าชุมชน-สาธารณประโยชน์ แค่ ๑๐๐ กว่าไร่เท่านั้น นอกนั้นจะโล่งเตียนไปหมด ต่อมาทางราชการก็มาออกกรรมสิทธิ์ที่ดิน เป็น ส.ป.ก. โฉนดที่ดินและ น.ส.๓ แล้วเกือบหมด ในเขตพื้นที่ที่ถูกแคว้นทางลงนั้น จะเจอดันหอยเล็กๆ เต็มไปหมด ซึ่งตอนนั้นครอบครัวของคุณแม่โถม ทองภู และครอบครัวพ่อทองมี – แม่คำมี แก้วดง ได้นำตันหอยเล็กๆ มาปลูกในสวนไว้เพื่อนำเอาหน่อหอยมาประกอบอาหาร ซึ่งแกงอ่อมหอยมีรสชาติกลมกล่อม ชวนลิ้ม ส่วนคนที่ชอบรสชาติชวนลิ้ม จะอร่อยมาก เป็นที่นิยมของคนทั่วไป และชาวบ้านก็หันมาปลูกหอยเพื่อเป็นพืชเศรษฐกิจ หอยเป็นการนำพืชป่า มาปลูกเป็นพืชสวน เนื่องจากหน่อหอยมีจำนวนน้อย หอย กอหนึ่งให้หน่อเพียงหน่อเดียว และต้องทิ้งไว้บ้างเพื่อให้กอใหญ่ออกมา ดังนั้นหอยจึงมีราคาแพง หอย ชวนลิ้มหน่อสมบูรณ์มีราคาหน่อละ ๓ - ๕ บาท จึงนับว่า เป็นพืชเศรษฐกิจที่ทำรายได้ให้แก่ผู้ชาวบ้านอย่างมากเนื่องจากหอยไม่ต้องใส่ปุ๋ย ไม่มีแมลงรบกวน ไม่ต้องรดน้ำมากนัก เพียงแต่ต้องหมั่น ถางหญ้า ตัดแต่งกิ่งจึงทำให้สะดวกในการดูแลกว่าพืชชนิดอื่น สรรพคุณแกงอ่อมหอย ช่วยบรรเทาอาการท้องเสีย ท้องร่วง แก้อ่อนใน บำรุงน้ำดี เป็นอาหารบำรุงธาตุไฟเมื่อรับประทานหอยเป็นประจำจะช่วยรับประทานข้าวได้มากขึ้น เจริญอาหารได้มากขึ้น ช่วยบำรุงร่างกายให้แข็งแรงสมบูรณ์ อ้วนท้วน และยังป้องกันและบรรเทาอาการปวดท้อง ถ่ายท้องเนื่องจากมาจากการรับประทานอาหารพิษสำแดงได้

ดี นอกจากนี้ยังช่วยสมานแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้ ของแสง : ผู้ที่มีอาการท้องผูกเป็นประจำ หากรับประทานบ่อย ๆ จะทำให้ท้องผูกมากขึ้น ผู้เป็นโรคเหน็บชา อัมพฤกษ์หากรับประทานบ่อย ๆ จะทำให้การรักษาไม่ได้ผล เนื่องจากแกงหาวยมีคุณสมบัติเป็นยาเย็น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

แกงอ่อมหาวยบ้านดงเย็นจะมีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นคือ เป็นต้นหาวยพื้นบ้านท้องถิ่นไม่มีการตัดต่อพันธุ์กรรมแต่อย่างใด เมื่อแกงอ่อมหาวยบ้านดงเย็นเมื่อปรุงได้ที่แล้วเติมยอดส้มป่อยนิดหน่อย เพื่อลดความขมของหน่อหาวยให้กลมกล่อมและมีรสชาติได้อร่อยยิ่งขึ้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

หาวยเป็นพืชที่ปลูกง่าย เก็บผลผลิตได้ตลอดทั้งปี ขณะเดียวกันก็สร้างรายได้ให้ชุมชนหมู่บ้านดงเย็น ตำบลบัวใหญ่ อำเภอน้ำพอง ได้ตลอดทั้งปีด้วย ชาวเรือนชุมชนหมู่บ้านดงเย็นร้อยละ ๙๐ ประกอบอาชีพปลูกหาวยและขายหน่อหาวย สามารถตั้งราคาขายได้เองโดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง ณ ตลาดกลางดงบ้านดงเย็น หน่อหาวยที่จำหน่ายมี ๒ ชนิด คือ ปอกเปลือก และไม่ปอกเปลือก การจำหน่ายหน่อหาวยเป็นมัด ๆ ละ ๓๐ - ๒๕ หน่อ ราคา ๑๐๐ บาท

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบ :

- ๑) หาวย ๒๐ - ๓๐ หน่อ
- ๒) ผักต่างๆ (ชะอม มะเขือ บวบ)
- ๓) ย่านาง ใบแมงลัก พริก ส้มป่อย
- ๔) ข้าวเปี้ย (ข้าวสารเหนียวที่แช่น้ำแล้ว นำมาตำ)
- ๕) เครื่องปรุงรส (เกลือ ปลา ร้า)

วิธีการทำ :

๑) ปอกเปลือกหาวยให้เหลือเนื้อสีขาว หั่นเป็นท่อน แช่น้ำเกลือประมาณ ๑๐-๒๐ นาที (การแช่น้ำเกลือจะทำให้หาวยไม่ดำ) แล้วตัดออกจากน้ำเกลือพักไว้

๒) ล้างใบย่านางให้สะอาด แล้วคั้น (ขยี้) กับน้ำสะอาดประมาณ ๑ ลิตร คั้นจนน้ำเป็นสีเขียวเข้ม (จะทำให้มีความกลมกล่อมมากยิ่งขึ้น)

๓) เตรียมหั่นมะเขือ ต้นหอม ใบแมงลัก ส้มป่อย(เด็ดเอาส่วนยอด) และโขลกพริก

๔) นำน้ำย่านางที่ได้ไปตั้งไฟ เติม เครื่องประกอบที่เตรียมไว้ พริก ข้าวเปี้ย

๕) น้ำเดือดนำหาวยที่ตัดพักไว้ใส่ลงไป ปรุงรสด้วยเกลือ และน้ำปลา ร้า เมื่อหาวยสุก (บีบดูจะอ่อนนิ่ม) จากนั้นเติมต้นหอม ใบแมงลัก และส้มป่อย ชิมรสตามชอบ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ดงต้นหอยบ้านดงเย็น ตำบลบัวใหญ่



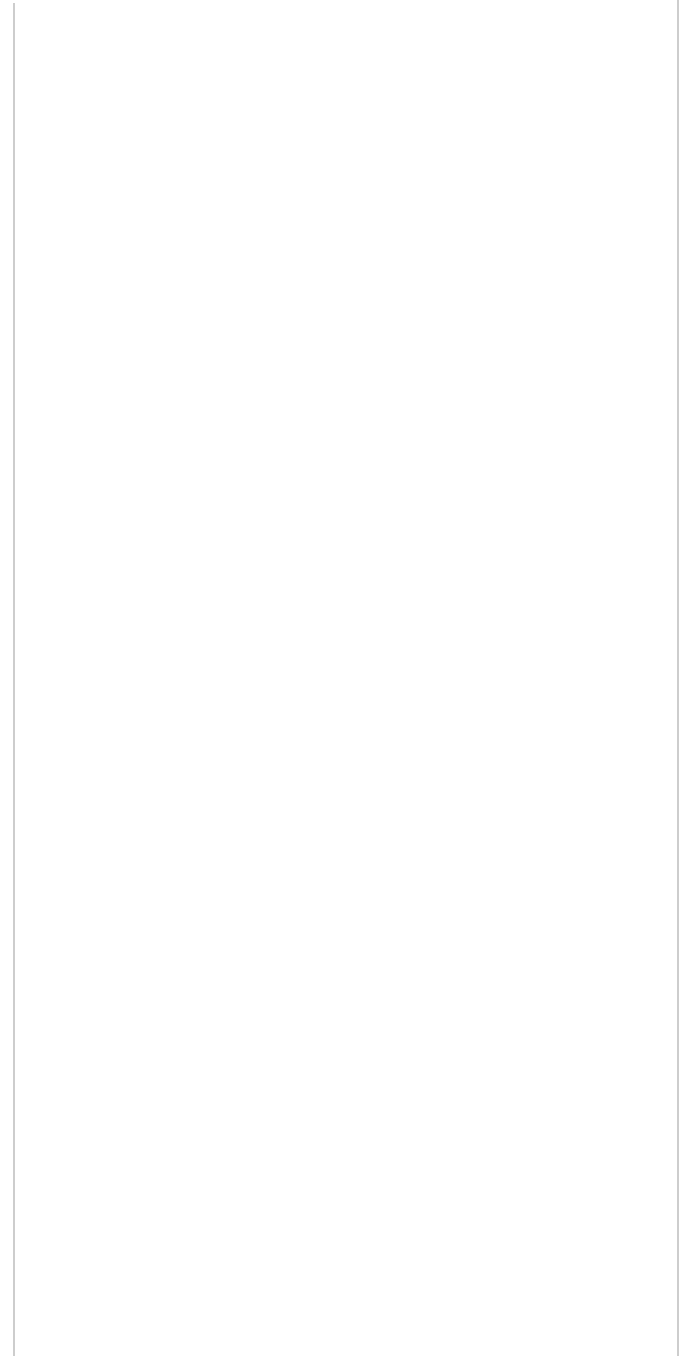
วิธีการตัดหอยที่โตเต็มที่พร้อมนำไปแกงอ่อม



การตัดหอยจะตัดช่วงโคลนกอหอย

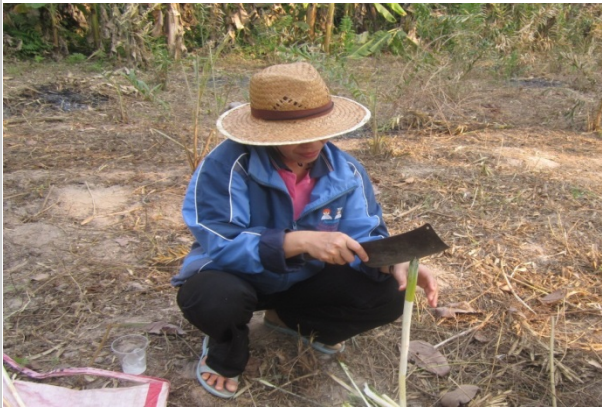
บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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

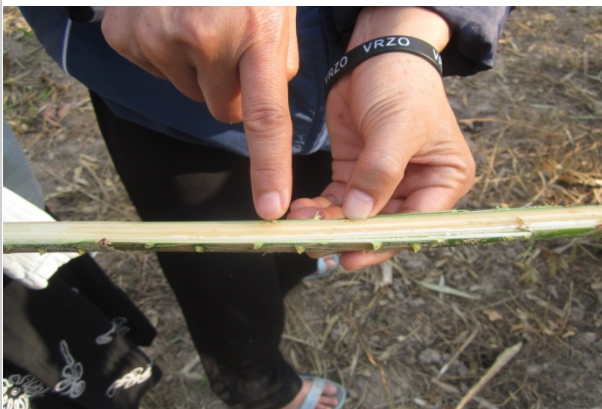




ตัดใบและเลาะหนามหน่อหวายทิ้ง



ปอกเปลือกหน่อหวายเลือกส่วนที่อ่อนเพื่อเตรียมทำอาหาร



ผ่าหน่อหวายเพื่อคัดส่วนที่อ่อน เหมาะแก่การประกอบอาหาร



หอยที่ปลอกเปลือกแล้ว พร้อมนำไปประกอบอาหาร



พั่นหอยที่ปลอกเปลือกแล้วเป็นท่อน ๆ แล้วนำไปแช่
น้ำเกลือ



ใบย่านางคั้นกับน้ำกรองเตรียมแกงอ่อม



แกงอ่อมหอยพร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ชุมชนหมู่บ้านดงเย็นร้อยละ 90 มีอาชีพปลูกหวาย สร้างรายได้ให้กับครอบครัว เนื่องจากหวายสามารถให้
ผลิตผลตลอดปี ชุมชนจึงเกิดรายได้และถือเป็นอาชีพที่มั่นคงและยั่งยืน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 20000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางวาทีณี ดงเจริญ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ตลาดกลางดง บ้านดงเย็น ตำบลบัวใหญ่ อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ ๑๒ บ้านดงเย็น ตำบลบัวใหญ่ อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น

โทรศัพท์ ๐๘๘-๓๑๓๖๕๐๙ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนิยม แนวเงินดี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนิยม แนวเงินดี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายณัฐภัทร พลอยสุภา

ตำแหน่ง ปลัดอำเภอ หัวหน้ากลุ่มงานบริหารงานปกครอง

2. นายสมัย บุษราคัม

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอน้ำพอง

3. นายวรพจน์ ทิวะสิงห์

ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอน้ำพอง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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