จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงส้มใบสันดาน
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ขลุง ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่
3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)
ส้มสันดานเป็นไม้เถาวัลย์เลื้อยพาดต้นไม้ใหญ่ ลักษณะใบโตยาว ปลายใบแหลม มักขึ้นเองตามป่าดิบที่รกร้าง เคยพบที่จังหวัดสระบุรี ตอนพระพุทธบาท ใบและเถามีรสเปรี้ยว ต้นและใบของไม้นี้ซึ่งมีรสเปรี้ยวพอเปรี้ยวพอประมาณ ถ้าหาจะให้เปรี้ยวจัดขึ้น ถึงจะเพิ่มสักเท่าใดความเปรี้ยวก็จะไม่เพิ่มขึ้นได้เลย ฉะนั้นจึงเรียกว่าส้มสันดาน เพราะมีสันดานเปรี้ยวอยู่เพียงนั้น ประโยชน์ทางยา แพทย์จามชนบทใช้ปรุงเป็นยาขับเสมหะแก้ไอ แก้บิด เนื่องจากเสมหะเป็นพิษ ให้ปวดเบ่ง ชื่อที่เรียกกันในประเทศไทย ส้มสันดาษ ส้มออม และลดไขมันได้ ส้มสันดาน เป็นผักพื้นบ้านของเมืองจันท์ ที่ให้รสเปรี้ยว ใช้เป็นทั้งผัก และเครื่องปรุงรสสำหรับแกงส้ม ปัจจุบันไม่ค่อยมีใครรู้จักแล้ว ทั้งๆ ที่เป็นผักหาง่าย พบขึ้นทั่วไปตามป่าโปร่ง และป่าละเมาะข้างทาง สามารถเก็บง่าย ไม่ต้องปีนป่าย หรือใช้ไม้สอยให้ลำบาก นอกจากนี้ วิธีการนำมาปรุง อาหารก็ง่าย กลิ่นและรสของผักชนิดนี้ ใกล้เคียงกับใบมะขามอ่อนที่เรารู้จักกันดี และใช้ได้เกือบทุกส่วน ส่วนที่แก่เกินไปก็ยังใช้ได้ ไม่เหนียวเคี้ยวยากหมือนใบชะมวง หรือแม้แต่ใบมะขาม ก็ยังต้องเลือกใบอ่อน ๆ ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ ของ ส้มสันดาน เป็นไม้เถาเลื้อยเนื้ออ่อน ทุกๆ ส่วนจะมีรสเปรี้ยว มีชื่อวิทยาศาสตร์ ว่า Cissus hastate Miq. ลำต้น เลื้อยเกาะเกี่ยวตามไม้ยืนต้น โดยทอดยาวตามแนวนอน ตามกิ่งก้านสาขา ที่ข้อจะมีมือเกาะ (Tendril) ใช้เกี่ยวพันวัตถุอื่นคล้ายมือเกาะของตำลึง ใบ สีเขียว เนื้อใบหนา กรอบ ขอบใบมีหนามอ่อนๆ ขนาดปลายเข็มหมุดเรียงตัวกันห่างๆ ขนาดใบกว้าง ดอก เป็นดอกช่อ แตกย่อยเป็นกระจุก ช่อละ 4-5 กระจุก กลีบดอกสีม่วงอ่อน ผล เป็นช่อขนาดเล็ก ขนาดเท่าเมล็ดพริกไทย ผลอ่อนสีเขียว เมื่อสุกมีสีม่วง ตำบลตะปอน มีเรื่องเล่าสืบต่อกันมาว่า มีตายาย 2 คน อยู่ที่อำเภอแหลมสิงห์ สมัยนั้นพื้นที่เป็นป่าเปลี่ยวต้องใช้เกวียนเป็นพาหนะ โดยตายายขับเกวียนพลิ้วมา พอมาถึงบ้านปากคั่นบริเวณนั้นมีสระน้ำใหญ่ มีสัตว์ป่าจำนวนมากมากินน้ำที่หนองน้ำ พอสัตว์ป่าเห็นตายายก็ส่งเสียงคำราม ตายายเกิดอาการกลัวจึงตีวัวที่ลากเกวียนมาถึงวัดตะพงน้อย (วัดตะปอนน้อย)

ยายกลัวมากจึงสั่งตาให้ตีวัวเร็ว ๆ ตาก็เลยตีวัวเต็มที่ พอมาถึงวัดตะพงใหญ่ (วัดตะปอนใหญ่) วัวก็วิ่งเต็มที่เลย ไปถึงหมู่บ้านหนึ่ง คานหลังวัวของเกวียนเกิดหลุดรูดลงมา ตายายก็มัดคานแล้วตีวัววิ่งต่อไป พอเลยไปถึงหมู่บ้านต่อไปคานก็หักลง ต่อมาเรียกว่า "บ้านเกวียนหัก" อาชีพหลักของชาวบ้านคือ ทำสวนผลไม้ ทำนาข้าว รับจ้าง ส้มสันดาน นำมาทำอาหารได้เช่น แกงส้มสันดาน โดยใส่ได้ทั้งใบแก่ ใบอ่อน ยอดอ่อน ดอก และลูกที่ติดเถามาด้วย เพราะทุกส่วนมีรสเปรี้ยว ใบที่ใหญ่หน่อยก็อาจหั่น หรือฉีกเป็นสองซีก แต่หากจะหั่นทั้งหมด ก็ไม่ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเกินไป เพราะเมื่อสุกแล้วจะแหลกเละไปหมดไม่เป็นชิ้นเป็นอัน ใบส้มสันดาน ให้ใส่ก่อนแกงสุก เหมือนใส่ผักที่สุกง่ายทั่วไป ส่วนปริมาณที่ใช้ ให้กะเอาจากภาชนะที่จะใช้ใส่แกง เช่นถ้าจะแกง 1 ชาม ก็เด็ดใบสันดานกะพอเต็มชาม จะได้จนเปรี้ยวที่ปานกลาง นอกจากนี้ ใบส้มสันดาน ยังนำไปใส่แกงเนื้อ แกงหมู แกงไก่ แกงอ่อม ต้มยำ ต้มส้ม เป็นต้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ส้มสันดาน เป็นผักพื้นบ้านของเมืองจันท์ ที่ให้รสเปรี้ยว ใช้เป็นทั้งผัก และเครื่องปรุงรสสำหรับแกงส้ม ปัจจุบันไม่ค่อยมีใครรู้จักแล้ว ทั้งๆ ที่เป็นผักหาง่าย พบขึ้นทั่วไปตามป่าโปร่ง และป่าละเมาะข้างทาง สามารถเก็บง่าย ไม่ต้องปีนป่าย หรือใช้ไม้สอยให้ลำบาก นอกจากนี้ วิธีการนำมาปรุง อาหารก็ง่าย กลิ่นและรสของผักชนิดนี้ใกล้เคียงกับใบมะขามอ่อนที่เรารู้จักกันดี และใช้ได้เกือบทุกส่วน ส่วนที่แก่เกินไปก็ยังใช้ได้ ไม่เหนียวเคี้ยวยากหมือนใบชะมวง หรือแม้แต่ใบมะขาม ก็ยังต้องเลือกใบอ่อน ๆ ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ ของ ส้มสันดาน เป็นไม้เถาเลื้อยเนื้ออ่อน ทุกๆ ส่วนจะมีรสเปรี้ยว มีชื่อวิทยาศาสตร์ ว่า Cissus hastate Miq. ลำต้น เลื้อยเกาะเกี่ยวตามไม้ยืนต้น โดยทอดยาวตามแนวนอน ตามกิ่งก้านสาขา ที่ข้อจะมีมือเกาะ (Tendril) ใช้เกี่ยวพันวัตถุอื่นคล้ายมือเกาะของตำลึง ใบ สีเขียว เนื้อใบหนา กรอบ ขอบใบมีหนามอ่อนๆ ขนาดปลายเข็มหมุดเรียงตัวกันห่างๆ ขนาดใบกว้าง ดอก เป็นดอกช่อ แตกย่อยเป็นกระจุก ช่อละ 4-5 กระจุก กลีบดอกสีม่วงอ่อน ผล เป็นช่อขนาดเล็ก ขนาดเท่าเมล็ดพริกไทย ผลอ่อนสีเขียว เมื่อสุกมีสีม่วง คำว่า สันดาน ในส้มสันดาน นี้ก็มีความหมายในทำนองเดียวกัน นั่นคือ แม้ว่าทุกส่วนจะมีรสเปรี้ยว แต่ความเปรี้ยวมีขีดจำกัด คือเปรี้ยวไม่มากนัก เวลานำมาใส่แกงส้ม ต่อให้ใส่มากสักเพียงใด ความเปรี้ยวก็คงอยู่แค่นั้น ไม่เปรี้ยวไปกว่าเดิม จึงเรียกกันว่า ส้มสันดาน เพราะว่าสันดานเปรี้ยวของมันมีอยู่แค่นั้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ส้มสันดาน นำมาทำอาหารได้เช่น แกงส้มสันดาน โดยใส่ได้ทั้งใบแก่ ใบอ่อน ยอดอ่อน ดอก และลูกที่ติดเถามาด้วย เพราะทุกส่วนมีรสเปรี้ยว ใบที่ใหญ่หน่อยก็อาจหั่น หรือฉีกเป็นสองซีก แต่หากจะหั่นทั้งหมด ก็ไม่ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเกินไป เพราะเมื่อสุกแล้วจะแหลกเละไปหมดไม่เป็นชิ้นเป็นอัน ใบส้มสันดาน ให้ใส่ก่อนแกงสุก เหมือนใส่ผักที่สุกง่ายทั่วไป ส่วนปริมาณที่ใช้ ให้กะเอาจากภาชนะที่จะใช้ใส่แกง เช่นถ้าจะแกง 1 ชาม ก็เด็ดใบสันดานกะพอเต็มชาม จะได้จนเปรี้ยวที่ปานกลาง นอกจากนี้ ใบส้มสันดาน ยังนำไปใส่แกงเนื้อ แกงหมู แกงไก่ แกงอ่อม ต้มยำ ต้มส้ม เป็นต้น สำหรับชื่อของส้มสันดาน อาจจะฟังดูแปลกๆ เนื่องจากคำว่า สันดาน จะมีความหมายไปในทางไม่ดี เป็นอุปนิสัยที่มีมาแต่กำเนิดแก้ไม่หาย ค่อนข้างเป็นคำหยาบ คนสมัยนี้ จึงเลี่ยงมาใช้คำว่า นิสัยถาวร แทน ส่วนทางเมืองจันท์ ใครที่ถูกด่าว่า (ไอ้)สันดาน มักจะเป็นคนเกียจคร้าน ซึ่งทำอะไรก็มักจะไม่ได้ดี แม้แต่เรื่องง่ายๆ ก็คร้านที่จะทำ คำว่า สันดาน ในส้มสันดาน นี้ก็มีความหมายในทำนองเดียวกัน นั่นคือ แม้ว่าทุกส่วนจะมีรสเปรี้ยว แต่ความเปรี้ยวมีขีดจำกัด คือเปรี้ยวไม่มากนัก เวลานำมาใส่แกงส้ม ต่อให้ใส่มากสักเพียงใด ความเปรี้ยวก็คงอยู่แค่นั้น ไม่เปรี้ยวไปกว่าเดิม จึงเรียกกันว่า ส้มสันดาน เพราะว่าสันดานเปรี้ยวของมันมีอยู่แค่นั้น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตร

1. น้ำพริกแกงส้ม
2. ปลาแขยงกง
3. ใบสันดาน
4. น้ำเปล่า

วิธีทำ

1. ตั้งน้ำให้เดือดใส่พริกแกงส้ม และใส่เนื้อปลาลงไป
2. รอให้น้ำเดือดอีกครั้ง จึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ให้เค็ม หวานพอเหมาะ
3. เติมเปรี้ยวใบสันดานลงในหม้อ ชิมรส ให้พอดี ต้มต่อไปสักพักให้ใบนุ่มเปื่อย และปิดไฟ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

แกงส้มใบสันดาน

แกงส้มใบสันดาน

แกงส้มใบสันดาน

แกงส้มใบสันดาน

แกงส้มใบสันดาน

แกงส้มใบสันดาน

แกงส้มใบสันดาน

แกงส้มใบสันดาน

แกงส้มใบสันดาน

แกงส้มใบสันดาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
นางไพเราะ ศิริการ
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
นางไพเราะ ศิริการ
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
ม.2 ต.ตะปอน อ.ขลุง จ.จันทบุรี
โทรศัพท์ ๐๘๕-๐๘๖๑๒๗๓ โทรสาร -
E-mail
-

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

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

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

ผู้บันทึกข้อมูล
ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25