

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงหวาย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ กุฉินารายณ์ ตำบล เหล่าใหญ่

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดยุ่ม

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

หวาย (Rattan) ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Calamus Viminalis* ชื่อวงศ์ : *Palmae* ชื่อสามัญ : Rattan ชื่อพื้นเมือง : หวาย ข้อมูลทั่วไป : หวายเป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยวพบในป่าเขตร้อน เป็นชื่อรวมเรียกพวกปาล์มเลื้อย (Climbing Palm) ซึ่งลำต้นเป็นเถาเนื้อแข็งเลื้อยทอดไปตามดิน และปีนป่ายเกาะไปตามต้นไม้อื่นๆ ลำดับหมวดยุ่มของหวายมีระเบียบวิธีจำแนก ดังนี้ Division Tracheophyta Class Angiospermae Subclass

Monocotyledoneae Order Arecales Family Arecaceae Subfamily Lepidocaryoideae แหล่งพื้นที่อยู่อาศัยของหวาย แหล่งพื้นที่อยู่ของหวาย หวายสามารถเจริญเติบโตได้ดีในบริเวณที่มีฝนตกชุก และมีความชื้นสูง หวายธรรมชาติจึงพบว่ามีขึ้นมากในป่าดงดิบที่เป็นที่ราบและที่ลาดเขา บางชนิดก็ชอบขึ้นในที่ที่มีระดับน้ำใต้ดิน เช่น บริเวณริมฝั่งแม่น้ำ ลำห้วย แต่บางชนิดก็ชอบขึ้นในที่ชุ่มชื้นที่เป็นที่ลาดเขาที่มีการระบายน้ำดี หรือบางชนิดก็ขึ้นในบริเวณที่มีน้ำท่วมเป็นบางฤดู หวายหลายชนิดสามารถนำไปปลูกนอกท้องถิ่น ในบริเวณพื้นที่ที่มีลักษณะสภาพแวดล้อมใกล้เคียงกับถิ่นกำเนิดตามธรรมชาติเดิม และปรากฏว่าเจริญเติบโตได้ดีเช่นกัน หวายเป็นพืชพวกปาล์มและมีหนาม จัดอยู่ในตระกูล *Palmae* จากการศึกษาพบว่า หวายที่สามารถพบกันได้ในโลกมีถึง ๑๔ สกุล และ ๖๐๐ ชนิด โดยพบในประเทศไทยประมาณ ๗๐ ชนิด ๖ สกุล คือ ๑. สกุล *Calamus* ๒. สกุล *Daemonorops* ๓. สกุล *Korthaisia* ๔. สกุล *Plectocomia* ๕. สกุล *Plectocomiopsis* ๖. สกุล *Myrialepis* ลักษณะหวายในสกุล *Calamus* หวายในสกุล *Calamus* Linn. เป็นหวายที่ลำต้นยาวเลื้อยปีนป่าย มี *Cirrus* เป็นหวายชนิด Dioecious ให้ช่อดอกเป็นแบบ Hapaxanthic เกสรตัวผู้ผลเรียงไม่เป็นระเบียบ ประกอบด้วย ๑. หวายตะค้ำน้ำ (*C. axillaris* Becc.) ๒. หวายขี้ผึ้ง (*C. blumei* Becc.) ๓. หวายแส้ม้า (*C. bousigonii* Becc.) ๔. หวายตะค้าทอง (*C. caesius* Bl.) ๕. หวายจากเขา (*C. castaneus* Griff.) ๖. หวายขี้เหว (*C. densiflorus* Becc.) ๗. หวายขม (*C. diepenhorstii* Miq.) ๘. หวายขม (*C. erectus*

Roxb.) ๙. หวายพังกา (*C. erinaceus* (Becc.) Dransfield) ๑๐. หวายหนามขาว (*C. floribundus* Griff.) ๑๑. หวายหิน (*C. insignis* Griff.) ๑๒. หวายเล็ก (*C. javensis* Bl.) ๑๓. หวายผิวเบาะ (*C. kerrianus* Becc.) ๑๔. หวายโป่ง (*C. latifolius* Roxb.) ๑๕. หวายกำพวน (*C. longisetus* Griff.) ๑๖. หวายข้อดำ (*C. manan* Miq.) ๑๗. หวายขี้ไก่ (*C. myrainthus* Becc.) ๑๘. หวายช้าง (*C. ornatus* Bl.) ๑๙. หวายดำ (*C. oxleyanus* Teijsm. et Binn.) ๒๐. หวายขริง (*C. palustris* Griff.) ๒๑. หวายหอม (*C. pandanosmus* Furt.) ๒๒. หวายงวย (*C. peregrinus* Furt.) ๒๓. หวายขี้เห่ (*C. radulosus* Becc.) ๒๔. หวายขี้เลียน (*C. rudentum* Lour.) ๒๕. หวายกำ (*C. scipionum* Lour.) ๒๖. หวายทราย (*C. speciosissimus* Furt.) ๒๗. หวายขมณา (*C. viminalis* Willd.) ๒๘. หวายหัวเดียว (*C. sp. aff. setulosus*)

ลักษณะหวายในสกุล *Daemonorops* Bl. มีทั้งขึ้นเป็นกอ และเป็นลำเดี่ยวๆ เลื้อยเป็นลำยาวหรือมีลำต้นสั้นๆ กาบหุ้มลำส่วนมากมีหนามหนาแน่น Knee มีหรือไม่มี อวัยวะป็นปายเป็นแบบ *Cirrus* ไม่มี *Flagellum* ใบย่อยเรียงตัวแบบตรงข้าม เยื้อง สลับ หรือเป็นกลุ่ม ช่อดอกมีกาบรองรับ ๑ อัน ซึ่งรองรับช่อดอกไว้เกือบทั้งหมด ช่อดอกย่อยสั้นกว่ากาบรองรับ ดอกเพศผู้ประกอบด้วยกลีบเลี้ยง ๓ กลีบ เชื่อมติดกันเป็นรูปถ้วย กลีบดอก ๓ กลีบ เกสรตัวผู้ ๖ อัน โคนเชื่อมติดกัน เกสรตัวเมียมีขนาดเล็กเป็นหมัน ดอกเพศเมียมีขนาดใหญ่กว่าดอกเพศผู้ มีลักษณะเหมือนกันแต่อับเรณูไม่มีละอองเกสร ประกอบด้วย ๑. หวายน้ำ (*D. augustifolia* (Griff.) Mart.) ๒. หวายพนขี้เป็ด (*D. didymophylla* Becc.) ๓. หวายจาก (*D. grandis* (Griff.) Mart.) ๔. หวายนัง (*D. kunstleri* Becc.) ๕. หวายพนชนหนอน (*D. sabut* Becc.) ๖. หวายขี้แดง (*D. schmidtiana* Becc.) ๗. หวายเคี่ยม (*D. tabacina* Becc.) ๘. หวายตาปลา (*D. verticillaris* (Griff.) Mart.)

ลักษณะหวายในสกุล *Korthalsia* Bl. หวายสกุลนี้ เป็นหวายขนาดเล็กถึงขนาดใหญ่ แข็งแรง ลำต้นเลื้อยป็นปายสู่เรือนยอด สามารถแตกกิ่งบริเวณยอดได้ ไม่มี Knee มี *Ocrea* ที่มีลักษณะเด่นชัดมากและมีหนามเหมือนกาบหุ้มลำ มีก้านใบชัดหรือเห็นสั้นมาก อวัยวะป็นปายเป็นแบบ *Cirrus* ใบย่อยมีจำนวนน้อยเรียงตัวอย่างสม่ำเสมอไม่เป็นกลุ่ม ใบย่อยรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หรือรูปหอก ขอบใบตอนปลายหยักเป็นฟันเลื่อย ท้องใบมีขุยสีขาวหรือสีน้ำตาล ใบย่อยมีก้านใบ ให้ช่อดอกแบบ *Hapaxanthic* ช่อดอกเกิดบริเวณปลายยอด แทะทะลุ กาบหุ้มลำออกข้างลำต้น เมื่อติดผลแล้วจะหมดอายุ มีแขนงช่อดอกย่อย ดอกหุ้มด้วยกาบจำนวนมาก ช่อดอกมีลักษณะกลม ซ้อนกันแน่น ดอกมีกลีบเลี้ยง ๓ กลีบ เชื่อมติดกันที่โคน กลีบดอกยาวกว่ากลีบเลี้ยง โคนเชื่อมติดกันเป็นหลอดสั้นๆ เกสรเพศผู้เชื่อมติดกับกลีบดอกที่โคน มีจำนวน ๖ อัน รังไข่มีขนาดเล็กปลายแหลม ประกอบด้วย ๑. หวายเตาใหญ่ (*K. laciniosa* (Griff.) Mart.) ๒. หวายเตาหนู (*K. rigida* Blume) ๓. หวายเตา (*K. scortechinii* Becc.)

ลักษณะหวายในสกุล *Plectocomia* Mart. หวายสกุลนี้ เป็นหวายชนิดขึ้นเป็นลำเดี่ยวๆ หรือขึ้นเป็นกอ ลำต้นมีขนาดใหญ่แข็งแรง ลำต้นยาวเลื้อยป็นปาย ไม่มี Knee และ *Ocrea* กาบหุ้มลำมีหนามแตกต่างกันตามชนิด หนาม เชื่อมติดกันเป็นแถบซี่หวี เรียงรอบหรือเกือบรอบลำต้น ก้านใบสั้นหรือยาว มีอวัยวะป็นปายแบบ *cirrus* ใบย่อยมีจำนวนมาก เรียงตัวเป็นกลุ่มไม่สม่ำเสมอ เป็นหวายชนิด *Dioecious* ช่อดอกเกิดบริเวณปลายยอด เมื่อติดผลแล้วจะหมดอายุ ช่อดอกมีแขนงช่อดอกย่อย แขนงแรกห้อยลงมีกาบรูปเรือเรียงซ้อนกัน ภายในกามีช่อดอกย่อยสั้นๆ ซึ่งภายในมีดอกเกิดเดี่ยวๆ ส่วนประกอบของดอก มีกลีบเลี้ยง ๓ กลีบ กลีบดอก ๓ กลีบ โคนเชื่อมติดกัน ในดอกเพศผู้มีเกสรตัวผู้ ๖ อัน เชื่อมติดกันที่โคน ในดอกเพศเมียมีรังไข่ ๑ อัน ส่วนปลายโค้งย้อนกลับ ผลมีขนาดใหญ่มีเกล็ดหุ้ม ปลายผลยังคงเห็นส่วนยอดของเกสรตัวเมีย ประกอบด้วย ๑. หวายแดง (*P. kerrana* Becc.) ๒. หวายเต่าเพราะ (*P. macrostachya* Kurz.)

ลักษณะหวายในสกุล *Plectocomiopsis* Griff. หวายในสกุลนี้ขึ้นเป็นกอ ลำต้นยาวเลื้อยป็นปาย ไม่มี Knee *Ocrea* อาจมีหรือไม่มี อวัยวะป็นปายเป็นแบบ *Cirrus* ใบย่อยเรียงตัวอย่างสม่ำเสมอ ขอบใบเรียบ เป็นหวายชนิด *Dioecious* ให้ช่อดอกเป็นแบบ *Hapaxanthic* ช่อดอกเกิดบริเวณยอดต้นเหนือใบสุดท้าย ดอกเพศผู้ประกอบด้วยกลีบเลี้ยง ๓

กลีบ เชื่อมติดกัน กลีบดอกเชื่อมติดกันที่โคน มี ๓ กลีบ เกสรเพศผู้ ๖ อัน รังไข่ฝ่อเป็นหมัน ในดอกเพศเมียมีลักษณะเช่นเดียวกันแต่ในอับเรณูไม่มีละอองเกสร ในส่วนของรังไข่ปลายแยกออกเป็น ๓ แฉก ผลปลายแหลม ยังคงมีส่วนยอดของรังไข่ และมีเกล็ดหุ้ม หวายสกุลนี้พบเพียงชนิดเดียวในประเทศไทย คือ หวายกึ่งน้ำพราย (*Plectocomiopsis geminiflorus* (Griff.) Becc.) ลักษณะหวายในสกุล *Myrialepis* Becc เป็นหวายที่ลำต้นยาวเลื้อยป็นปาย มี Cirrus เป็นหวายชนิด Dioecious ให้ช่อดอกเป็นแบบ Hapaxanthic เกล็ดหุ้มผลเรียงไม่เป็นระเบียบ การขยายพันธุ์หวาย ๑. การเพาะเมล็ด การเพาะเมล็ดเป็นการเตรียมกล้าหวายเพื่อนำไปปลูกต่อไป ในการเพาะเมล็ดนั้น เมล็ดที่หาหรือนำมาจากป่า จะถูกนำมาเพาะ การเพาะเมล็ดอาจจะกระทำได้ในวัสดุเพาะต่างๆ เช่น ทราย ดินผสม สำหรับเมล็ดหวายโดยทั่วไป มีเปลือกของเมล็ดค่อนข้างแข็ง น้ำซึมผ่านเข้าไปได้ยาก จึงต้องใช้เวลามากในการเริ่มงอก การเพาะเมล็ด โดยการเอาแยกเอาเปลือกของผลและเนื้อที่หุ้มเมล็ดออกก่อน จะทำให้เมล็ดงอกได้เร็วกว่าการเพาะเมล็ดไปทั้งผล เมื่อเมล็ดงอกเป็นกล้าได้ระยะหนึ่ง คือ มีรากและใบแล้ว ก็ควรจะย้ายกล้า มาแยกลงถุงต่อไป กล้าที่แยกแล้วนี้ ควรจะเลี้ยงไว้ในเรือนเพาะชำที่ได้รับแสงรำไร การย้ายกล้าออกปลูก ในการย้ายกล้าออกปลูกนั้น ควรย้ายกล้าในเมื่อกล้ามีใบสัก ๓ หรือ ๔ ใบ มีความแข็งแรงพอสมควร ควรทำการย้ายในฤดูฝน ในช่วงที่ย้ายกล้าออกปลูกนั้น ถ้าฝนไม่ตกควรให้น้ำแก่กล้าหวายตามความเหมาะสม เพื่อที่กล้าจะได้ไม่แห้ง หรือร้อนเกินไป ๒. การแยกหน่อ การแยกหน่อจากกอเดิมแล้วนำมาปลูก ซึ่งวิธีนี้เป็นอีกวิธีที่อาจจะกระทำได้ แต่โอกาสที่หน่อดังกล่าวจะเจริญเติบโตต่อไปนั้นมีน้อยมาก มักจะแห้งตายไปก่อน วิธีนี้ถ้าไม่จำเป็นจริง ๆ แล้วก็ไม่ควรทำ หวายจัดเป็นพืชตระกูลปาล์ม ที่มีลำต้นเลื้อยทอดยาวไปตามพื้นดินเป็นหน่อในทรัพยากร พันธุ์พืชชั้นหมื่นชนิด จัดเป็นประเภทพืชหายากหรืออันตรายใกล้สูญพันธุ์ ในประเทศไทยพบหวายมากถึง 6 สกุลคิดเป็นครึ่งหนึ่งของสกุลหวายที่มีอยู่ในโลก มากกว่า 60 ชนิดแพร่กระจายทั่วทุกภาคของประเทศไทย โดยเฉพาะทางภาคใต้ที่มีมากกว่าทุกภาค หวายสามารถนำมาบริโภคได้ โดยเฉพาะคนในภาคอีสาน ความเชื่อด้านคุณค่าทางอาหาร จากการบริโภคหวายพบว่า ยอดหวายมีคุณค่าทางอาหารค่อนข้างสูง เมื่อเปรียบเทียบกับหน่อไม้ และผักอื่นๆ คือมีโปรตีนมากถึง 25 % มีธาตุอาหารรองที่สำคัญ เช่น แคลเซียม แมกนีเซียม เหล็ก และสังกะสี แต่เนื่องจากหวาย เป็นพืชที่มีหนามอยู่ รอบลำต้น จึงต้องระมัดระวังในการปอกเปลือกอย่างมาก และเมื่อปอกเปลือกออกแล้ว ยอดหวายส่วนที่รับประทานได้ ซึ่งมีสีขาวอมเหลือง จะเปลี่ยนสีกลายเป็นสีน้ำตาลคล้ำ ภายในเวลาอันรวดเร็ว ดังนั้นจึงได้มีการทดลองนำหวายดองหรือหอยานำฝั้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หวายในน้ำเกลือ แต่ยอดหวายที่นิยมบริโภคไม่ได้มีแต่หวายดองเท่านั้น ยังมีหวายตะบอง หอยาน้ำฝั้ ต่อไปนี้บริโภค อาจจะนิยมรับประทานหวายกันมากขึ้น เพราะมีคุณค่าทางอาหารมากกว่าหน่อไม้ ต่อไปเมนูอาหารอาจจะเป็้แกงหวาย ซุปหวาย ทดแทนแกงหน่อไม้ ซุปหน่อไม้ก็เป็นได้ ดังนั้น หวายมีคุณค่าทางโภชนาการ คือ หน่อหวายมีธาตุสังกะสีในปริมาณสูง ช่วยให้ร่างกายแข็งแรงเจริญอาหาร ช่วยบำรุงสมรรถภาพทางเพศของเพศชายไม่ให้ลดลงก่อนวัยอันสมควร และทำให้ไม่เครียดง่าย โดยมีรายงานการวิจัยพบคุณค่าทางอาหารของหน่อหวายดอง โดยหน่อหวายดอง 100 กรัม ประกอบด้วย โปรตีน 3,010 มิลลิกรัม ไขมัน 0.468 กรัม เส้นใย 809 มิลลิกรัม วิตามินซี 22.20 มิลลิกรัม และสังกะสี

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ประโยชน์ของหวาย ส่วนต่างๆ ของหวายมาประกอบอาหารและใช้เป็นสมุนไพรรักษาอาการต่าง ๆ โดยลำต้นอ่อนนำมาเผาและเอาแต่เนื้อแฉกใน ใช้ต้มน้ำพริกหรือประกอบอาหารประเภทผัด แกง ผลสุกสามารถรับประทานเล่นเป็นผลไม้ได้มีรสหวานฝาดๆ รากต้มน้ำร่วมกับรากอ้อยดำมีรสหวานขมๆ ใช้เป็นยาแก้ไข้ บำรุงร่างกายที่อ่อนเพลีย แก้อ่อนในกระหายน้ำและเป็นส่วนผสมในตำรับยาแก้ปัสสาวะขัด นอกจากนี้ยังมีการนำเส้นหอยามาสานทำเป็นฝักมิด ฝักพริ้ว หรือสานเป็นตะกร้าและชะลอมใส่ของ นอกจากนั้น หวายยังมีความโดดเด่นในด้านเสริมสร้างความสัมพันธ์ เชื่อมโยงจากสภาพแวดล้อม ชุมชน สู่ความสัมพันธ์ด้านเศรษฐกิจ

แหล่งที่พบ หวายป่าพบได้ตามป่าละเมาะและป่าเบญจพรรณทั่วไป เกิดจากนกถ่ายมูลเมล็ดหว่าย เมื่อเมล็ดหว่ายตกลงพื้นดินมีอุณหภูมิพอเหมาะจะขึ้นเป็นหว่ายป่า ในปัจจุบันนิยมนำเมล็ดพันธุ์มาเพาะในแปลงหรือกระบะในเรือนเพาะชำ เมื่อเมล็ดหว่ายขึ้นเป็นต้นอ่อนก็ย้ายลงในถุงพลาสติก เพื่อนำหว่ายลงไปปลูกในหลุมเป็นแถว เพื่อตัดยอดอ่อนมาจำหน่ายหรือนำมาปรุงอาหารต่อไป แหล่งที่ปลูกหว่ายมากที่สุดคือบริเวณไหล่เขาภูพาน ในบริเวณอำเภอกุดบาก อำเภวาริชภูมิ อำเภอกุพาน จังหวัดสกลนคร เรื่อยลงมาถึงเขตอำเภอสมเด็จ อำเภอเขาวง อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ เป็นแหล่งที่มีหน่อหว่ายจำหน่ายมากที่สุดโดยเฉพาะในช่วงฤดูหนาวระหว่างเดือนตุลาคม-มกราคม เป็นช่วงที่หว่ายแตกยอดอ่อนหน่อเจริญงอกงาม ความสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจ หน่อหว่ายเป็นพืชที่มีราคา เพราะเป็นการนำพืชป่ามาปลูกเป็นพืชสวน เนื่องจากหน่อหว่ายมีจำนวนน้อย หว่ายกอหนึ่งให้หน่อเพียงหน่อเดียว และต้องทิ้งไว้บ้างเพื่อให้กอใหญ่งอกงาม ดังนั้นหว่ายจึงมีราคาแพง หว่ายชนิดหน่อสมบูรณ์มีราคาหน่อละ ๕-๑๐ บาท จึงนับว่าเป็นพืชเศรษฐกิจที่ทำรายได้ให้แก่ผู้ปลูกขายอย่างมาก เนื่องจากหว่ายไม่ต้องใส่ปุ๋ย ไม่มีแมลงรบกวน ไม่ต้องรดน้ำมากนัก เพียงแต่ต้องหมั่นถางหญ้า ตัดแต่งกิ่งจึงทำให้สะดวกในการดูแลกว่าพืชชนิดอื่น ทำรายได้มากกว่าการปลูกข้าว จึงเป็นที่นิยมปลูกหว่ายแทนการทำนาไปบางพื้นที่ ความสัมพันธ์กับชุมชน หว่ายเป็นอาหารที่นิยมรับประทานแต่เนื่องจากมีราคาแพง จึงมักเป็นอาหารพิเศษ ในการรับแขก หรืองานเลี้ยงในโอกาสต่างๆ โดยเฉพาะในกลุ่มชาวไทยนิยมรับประทานแกงหว่าย ถือว่าหว่ายเป็นสมุนไพรอายุวัฒนะ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะหว่ายมีรสขมเล็กน้อย แต่เมื่อต้มน้ำหลังรับประทานจะมีรสหวาน ชาวไทยจึงนิยมแกงหน่อหว่ายเมื่อรับแขกที่มาเยี่ยมเยียนเป็นสำคัญ ในอดีตหากใครอยากกินแกงหว่าย ก็ต้องเข้าไปตัดเอามาจากป่าเพียงอย่างเดียว แต่ในปัจจุบันนี้มีการปลูกหว่ายเพื่อตัดต้นจำหน่ายอยู่ทั่วทุกภาค เช่น ที่จังหวัดแพร่ และสระแก้ว เป็นต้น ซึ่งมีจำหน่ายตามร้านค้าริมทางอยู่หลายแห่งด้วยกัน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ หว่ายกับวิถีชีวิตชุมชนคนผู้ไท หว่ายเป็นพืชป่าชนิดพืชไม้เลื้อยที่ชอบขึ้นอยู่ในเขตป่าเบญจพรรณมีอยู่ทั่วทุกภาคของประเทศไทยมีทั้งชนิดที่มีลำต้นยาว คนไทยรู้จักกันอย่างดีในฐานะที่หว่ายเป็นพืชสารพัดประโยชน์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเกี่ยวกับการทำเฟรนจ์เจอร์ต่างๆ เนื่องจากหว่ายมีความเหนียวและคงทนอย่างดียเยี่ยม นำไปทำเครื่องใช้ไม้สอยจักสานผูก มัดเสื่อเรือนให้ยึดแน่น นอกจากนี้แล้ว "หว่าย" ก็ยังสามารถนำมาทำอาหารกินได้ด้วย โดยเฉพาะแกงอ่อนของต้นอ่อนหว่าย (หน่อหว่าย) ซึ่งมีลักษณะคล้ายกันกับยอดอ่อนของมะพร้าวหรือปลีตาล สามารถนำมาทำอาหารได้หลายเมนูด้วยกัน ที่โดดเด่นที่สุดก็คือ แกงหว่าย ต้มจิ้มแจ่ว น้ำพริก และลาบหว่ายโดยเฉพาะกลุ่มชาวภูไท ชาวกะเลิง ชาวญ้อ เป็นกลุ่มที่ชอบรับประทานแกงหว่ายมากกว่ากลุ่มอื่นๆ จึงนิยมปลูกหว่ายไว้ขาย รับประทานในครัวเรือน ส่วนที่นำมารับประทาน หว่ายมีหลายพันธุ์ แต่ที่ชาวบ้านรู้จักและนำมาใช้ปรุงอาหารมี ๔ ชนิดได้แก่ ๑. หว่ายขมหรือหว่ายโคก เป็นหว่ายชนิดต้นเดี่ยว มักชอบขึ้นตามป่าละเมาะหว่ายชนิดนี้มีอายุหลายปี พุ่มหว่ายสูงประมาณ ๑ เมตรแต่ลำต้นเลื้อยยาวออกไปหว่ายชนิดนี้จึงต้องสับ นำมาทั้งหัวแกะกาบออกจึงจะได้หน่อหว่ายอ่อนนำไปเป็นอาหาร ๒. หว่ายบุนหรือหว่ายกระบองเป็นหว่ายที่มีลำต้นใหญ่ มีข้อถี่ มีหนามมาก ถ้ามีอายุมากจะเป็นเครือให้เส้นหว่ายหนาใหญ่ นำไปทำเครื่องเรือน เช่น แก้ว อ้อ หก ถักทอภาชนะต่างๆ หว่ายชนิดนี้นำไปแกงไม่อร่อย ๓. หว่ายหางหนู เป็นหว่ายต้นเล็กๆ ลำต้นโตประมาณนิ้วมือ ลำต้นสูงชะลูด ขึ้นเร็วเมื่อปล่อยทิ้งไว้หลายปีจะให้เส้นหว่ายขนาดเล็ก นำเส้นหว่ายไปใช้จักสานได้ นำส่วนยอดมาแกงเป็นอาหารได้ แต่มีข้อเสียคือ เนื้อยอดอ่อนไม่นุ่มจึงขายไม่ได้ราคามากนัก นอกจากจะบริโภคเองหรือแจกจ่ายผู้คุ้นเคย ๔. หว่ายดง หว่ายชนิดนี้มีลำต้นใหญ่กว่าหว่ายหางหนูแต่เล็กกว่า หว่ายบุนหรือหว่ายกระบอง ถ้าเกิดในป่าดงดิบหว่ายชนิดนี้จะยาวเลื้อยไปตามต้นไม้ ตั้งแต่ลำต้นจนถึงยอดไม้จึงให้เส้นหว่ายยาว ๒๐-๓๐ เมตร นำเส้นหว่ายมาใช้จักสานได้ ส่วนยอดหรือหน่อนำมาแกงอ่อมได้รสชาติอร่อย

มากกว่าหอยชนิดอื่น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สำหรับการแกงหอยนั้น แต่ละพื้นที่จะมีสูตรที่แตกต่างกัน เช่น ภาคอีสานจะมีการเผาหอยให้อ่อนตัวแล้วนำมาทำอาหาร ส่วนที่ภาคเหนือ จะฝานหอยเป็นชิ้นบางๆ แล้วก็แกงสดๆ เป็นต้น ทั้งนี้สิ่งที่เหมือนกันและขาดไม่ได้ ก็คือ ต้องใส่น้ำใบย่านาง ลงไปด้วย เพื่อให้แกงหอยมีความอ่อนนุ่มและกลมกล่อม

ใบย่านาง ในกลุ่มของหมอพื้นบ้าน หมอยาไทย หมอรักษาแนวธรรมชาติบำบัด ใช้ใบย่านางเป็นเมฆากินฆ่าโรค มีหลักฐานว่าเป็นยาเย็น รักษาโรคของคนที่มีกินอาหารที่ร้อนเกินไป กินของทอดน้ำมัน กินผักน้อย อยู่ในที่ร้อน อารมณ์เคร่งเครียด เครียดสะสมจนเกิดโรค จากบันทึกของแผ่นดินเล่ม ๒ กล่าวถึงย่านางไว้ว่า ย่านางเป็นยาล้างพิษ ในทางแพทย์แผนไทยถือว่าเป็นยาเย็น มีสรรพคุณแก้ไข้ ถอนพิษ ผิดสำแดง พิษอื่นๆ เช่น แก้เมารถ เมาเรือ แก้เมาสุรา คนไทยโบราณรู้จักกันในตำรับยาห้าราก หรือยาเบญจโลกวิเชียร มีสรรพคุณระบุว่าแก้ไข้ทุกชนิด คุณค่าของตำรับยานี้เปรียบดั่งแก้วห้าดวง อันประกอบด้วย รากย่านาง รากชิงชี รากเพ้ายายม่อม รากมะเดื่ออุทุมพร รากสีฟันคนทา หอยนอกจากจะนำมาทำอาหารได้แล้ว ก็ยังมีสรรพคุณทางยาด้วย นั่นก็คือ ช่วยแก้ไข้ บำรุงน้ำดี แก้อ่อนใน และกระหายน้ำ

องค์ประกอบของแกงหอย

๑. หอยที่ปอกเปลือกแล้ว
๒. เนื้อไก่
๓. บวบ
๔. เห็ดบด
๕. ใบแมงลัก/ผักสะแงะ(ผักพื้นบ้าน)
๖. น้ำย่านาง
๗. ข้าวเปือ (ข้าวเหนียวแช่น้ำโคลกละเอียด)
๘. พริกสด กระเทียม ตะไคร้
๙. น้ำปลาร้า
๑๐. เกลือป่น
๑๑. น้ำปลา

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



หน่อหอยที่ปอกเปลือกแล้ว



เนื้อไก่



บวบ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ใบย่านาง



เดิมที่ต้องเสียเวลาในการคั้น ให้น้ำย่านาง



ปัจจุบัน มีการทำสำเร็จรูปบรรจุถุง จำหน่ายตามท้องตลาด



เห็ด นำไปบด



พบเห็นได้ตามตลาดสด ตามต่างจังหวัด



แมงลัก / ผักสะแกะ



น้ำย่านาง



ข้าวเปีย (ข้าวเหนียวแช่น้ำโคลกละเอียด)



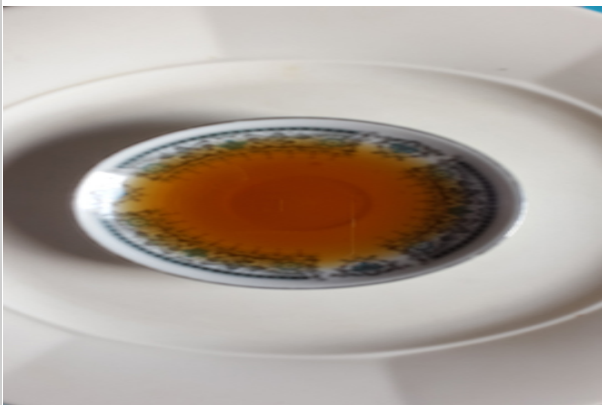
พริกสด กระเทียม ตะไคร้



น้ำปลาร้า



เกลือป่น



น้ำปลา



คั่วไก่ใส่พริกแกงที่โขลก และตะไคร้ที่บุพอแตก จนไก่สุก



เติมน้ำพอลูกขลุ่ยคนต่อ พอเดือด



ใส่หอยและเห็ด รอนหอยเริ่มนึ่ง



ข้าวเบือพร้อมน้ำย่านาง ตั้งไว้ประมาณ ๑๐ นาที



เติมบวบ ปรงรสด้วยน้ำปลา และน้ำปลาร้า ชิมรสตามชอบ
พอเดือด



โรยด้วยใบแมงลัก ผักสะแงะ ชิมรสให้ได้รสกลมกล่อม



ยกลง เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียวร้อนๆ

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านทุกหมู่บ้าน ในตำบลเหล่าใหญ่

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

โฮมสเตย์บ้านเหล่าใหญ่ โฮมสเตย์บ้านดงเหนือ โฮมสเตย์บ้านคำกั้ง โฮมสเตย์บ้านมะนาว โฮมสเตย์บ้าน

จอมทอง

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ที่ ๑ ตำบลเหล่าใหญ่ อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์

โทรศัพท์ ๐๘๑ - ๘๗๔๘๐๙๖ โทรสาร ๐๔๓ - ๘๑๕๘๐๖

E-mail

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

รางวัลชนะเลิศการประกวดอาหารพื้นบ้าน งานประเพณีบุญกุ่มข้าวอ่อดอกกุฉินารายณ์ ปี ๒๕๕๔, ๒๕๕๕, ๒๕๕๖

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