

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ซุปหน่อไม้

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่ 7 บ้านหนองชุมแสง อำเภอนองบุรี จังหวัดกาฬสินธุ์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ซุปหน่อไม้นั้นเป็นอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานที่เราค่อนข้างจะคุ้นเคย หากพูดถึงส้มตำก็ต้องซุปหน่อไม้ ซึ่งผู้นิยมอาหารอีสานมักจะสั่งมาควบคู่กับส้มตำด้วยเสมอ เพราะอร่อยแซ่บหลายอย่าบอกใคร แม้แต่ฝรั่งตาน้ำข้าวก็โปรดปรานขึ้นชอบเมนูอาหารไทยนี้เป็นจำนวนมาก สำหรับวิธีการทำซุปหน่อไม้นั้นคุณสามารถทำรับประทานเองได้แสนง่าย คือการนำหน่อไม้รวก มาต้มกับใบย่านางจนสุก แล้วตัดเอาเฉพาะเนื้อหน่อไม้ที่เตรียมไว้และน้ำใบย่านางอีกเล็กน้อย เอามาปรุงแต่งรสชาติด้วยข้าวคั่ว ต้นหอม ผักชีฝรั่ง พริกป่น คลุกเคล้ากับน้ำมะนาว น้ำปลา เพียงเท่านี้ก็ได้รับรสชาติอร่อยแบบแซ่บสุดๆแล้วละ ที่มีสูตรขั้นตอนการทำซุปหน่อไม้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ในขั้นตอนแรกควรเตรียมหน่อไม้ให้พร้อมปรุงเสียก่อนถ้าเป็นหน่อไม้สดจะเอามาทำซุปหน่อไม้ ต้องนำไปเผาไฟให้สุก จากนั้นให้เอากาบออกให้เหลือแต่เนื้อหน่อไม้ แล้วเอาไปล้างให้สะอาด จากนั้นเอาไปต้มให้สุก (หน่อไม้จะเหลือง) เมื่อต้มหน่อไม้สุกแล้ว นำมาเลาะเปลือกออก แล้วนำเนื้อไปทำการชุตเป็นเส้น (คือเอาข้อส้มหรือเหล็กแหลมอันใหม่มาชุตจากโคนของเนื้อหน่อไม้ไปทางยอดจะได้หน่อไม้เป็นเส้นๆตามยาว) จากนั้นต้องพยายามบีบวดขยำเนื้อหน่อไม้หรือการคั้นน้ำจากหน่อไม้ให้น้ำหมดไปจากเนื้อหน่อไม้ด้วย (เพื่อให้น้ำขมในเนื้อหน่อไม้หมดไป) แล้วควรนำไปล้างทำความสะอาดอีกอย่างน้อย 1 ครั้ง คือหน่อไม้ที่เตรียมเสร็จแล้วนั้นควรมีรสจืดแต่ถ้าเป็นหน่อไม้รวก หน่อไม้ต้องชุตเป็นเส้นเล็กฝอย หรือหน่อไม้แบบกระป๋อง (ที่หาซื้อได้จากตลาด ...แบบนี้ก็จะสะดวกดี) เตรียมโดยให้นำหน่อไม้ไปต้มกับน้ำเปล่าจนสุก ให้หายขม หายเฝื่อน...ก็นำมาปรุงซุซุได้แล้ว 2. ให้คั้นน้ำใบย่านาง (หรือจะซื้อที่ตลาดเลยก็ได้...ก็ให้ไปทำที่ข้อ3 ได้เลย) วิธีทำน้ำใบย่านาง คือให้นำส่วนใบย่านาง 3-4 ใบนำไปล้างทำความสะอาด แล้วนำไปใส่ครกโขลกให้ละเอียดหรือด้วย

เครื่องปั่นน้ำผลไม้ก็ได้ แล้วเติมน้ำ 1 ถ้วยตวงลงไป เราก็จะได้น้ำใบย่านาง 1 ถ้วยตวงออกมาแล้ว 3. ต้มหน่อไม้กับน้ำใบย่านาง ดังนี้คือ ใส่หน่อไม้ลงในหม้อ ตามด้วยน้ำใบย่านางและเกลือเล็กน้อย แล้วพยายามกดหน่อไม้ให้จมลงในน้ำใบย่านางทั้งหมด จากนั้นเปิดไฟต้มจนหน่อไม้สุก ลักษณะคือจะมีน้ำขลุกขลิกเหลืออยู่ในหน่อไม้ต้มน้ำใบย่านาง 4. เมื่อเราต้มจนหน่อไม้สุกแล้ว ให้ปิดไฟ แล้วพักให้ส่วนของหน่อไม้เย็นชงก่อน ก่อนที่เราจะนำมาทำซूपหน่อไม้ 5. นำหน่อไม้ที่เตรียมไว้และน้ำใบย่านางเพียงเล็กน้อยใส่ลงในครก แล้วตำเบาๆ คลุกเคล้าพอให้เข้ากัน จากนั้นใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงไป ได้แก่ งา ข้าวคั่ว พริกป่น (ปริมาณตามชอบ) น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำปลาร้า แล้วตำเบาๆ (ลักษณะแบบคลุกเคล้าและย่ำเล็กน้อยเพื่อให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน) 6. จากนั้นให้ใส่หอมแดงซอยลงไป ตามด้วยต้นหอมซอย แล้วตำเบาๆ คลุกเคล้าให้เข้ากัน 7. จากนั้นให้ใส่ผักชีฝรั่งหั่นและใบสาระแหน่ลงไป แล้วเพียงใช้ช้อนหรือทัพพีคลุกเคล้าให้เข้ากันโดยไม่ต้องใช้ลูกครกย่ำแล้ว 8. จากนั้นก็ตักเสิร์ฟใส่จาน ตกแต่งบนอาหารด้วยต้นหอมซอย ผักชีใบยาว และใบสาระแหน่ เพื่อให้ดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น (สำหรับเสิร์ฟรับประทาน 1 ที่)

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. ส่วนประกอบของอาหาร

(สูตร).....

- 1 หน่อไม้เผา ต้มให้สุก ½ ถ้วยตวงน้ำใบย่านาง 1 ถ้วยตวง
- 2 พริกป่น 2 ช้อนชา
- 3 ข้าวคั่ว 1 ½ ช้อนโต๊ะ
- 4 งาขาวคั่ว โขลกพอแตก 1 ช้อนโต๊ะ
- 5 น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
- 6 น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
- 7 น้ำปลาร้าต้มสุก 1 ช้อนโต๊ะ
- 8 หอมแดงซอย 3 ช้อนโต๊ะ
- 9 ต้นหอมซอย 3 ช้อนโต๊ะ
- 10 ผักชีฝรั่งหั่น 2 ช้อนโต๊ะ
- 11 ใบสาระแหน่ 3 ช้อนโต๊ะ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม
เผาไม่ต้องต้มใส่น้ำใบย่านาง

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



หน่อไม้



พอได้เป็นเส้นแล้ว



ขยำใบย่านาง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนปรุง(ถ้ามี)
ต้องต้มให้หน่อไม้หายขม

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



นำมาเผาทำให้เป็นเส้น



นำหน่อไม้มาต้มให้หายขม



ให้ใส่น้ำย่านางในหน่อไม้ที่ต้มไว้



นำมาใส่เครื่องปรุง



ใส่ผักด้วย



ที่เสร็จเรียบร้อยแล้ว



กินกับข้าวเหนียว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางพิกุล ฝ่ายพล

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางพิกุล ฝ่ายพล

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ 7 บ้านหนองชุมแสง ตำบลหนองใหญ่ อำเภอนางรองบุรี จังหวัดกาฬสินธุ์

โทรศัพท์ 043-840992 โทรสาร

E-mail

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

ไม่มีรางวัล

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