

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ดกแด้สมุนไพร ต้มบอแดง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บอแดง อำเภอ ชนบท ตำบล บอแดง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

ตามฤดูกาล

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

“ห้วยฝายลายงาม ลือนามแหล่งเรียนรู้ดูงาน สืบสานวัฒนธรรมไทย ภูมิปัญญาผ้าไหม ร้อยดวงใจชุมชน” วิถีการผลิตผ้าไหมครบวงจร ที่เรียกว่า “ผ้าไหมมัดหมี่” เริ่มต้นด้วยการปลูกหม่อนเลี้ยงไหมตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ โดยมีนางสุภาณี ภูแล่นกี ประธานกลุ่ม ก่อนจะมีการรวมตัวจัดตั้งกลุ่ม สมาชิกทุกคนได้รับการปลูกฝังและมีความผูกพันกับผ้าไหมมาตั้งแต่เด็ก จึงไม่น่าแปลกที่ทุกคนเจริญเติบโตมาพร้อมกับการส่งเสริมภูมิปัญญาที่งดงามที่ถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น เกิดการสรรสร้างงานมัดหมี่ที่สวยงาม มีเอกลักษณ์เป็นของตัวเองทั้งด้านการผสมผสานกันอย่างลงตัวด้านวัตถุดิบที่สามารถหาได้ในท้องถิ่น ได้เป็นผืนผ้าที่งดงามที่สื่อถึงจินตนาการและจิตวิญญาณของผู้ทอนำไปสู่การสร้างอัตลักษณ์ของชาวอีสาน เป็นการ “สร้างงาน สร้างเงิน สร้างรายได้ สร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชนและประเทศ” โดยยึดหลักที่ว่า วัตถุดิบที่ใช้ได้จากชุมชน ผลิตโดยคนในชุมชน ผลประโยชน์ตกเป็นของคนในชุมชน การปลูกหม่อนเลี้ยงไหมเป็นอาชีพที่มีความสำคัญที่ทำให้เกษตรกรมีรายได้ตลอดทั้งปีเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริม ในปัจจุบันการปลูกหม่อนเลี้ยงไหมได้มีการปรับปรุงพัฒนาในด้านเทคโนโลยีไปสู่ระบบเกษตรอุตสาหกรรม ผลพลอยได้อีกอย่างหนึ่งจากการเลี้ยงไหมคือ ดกแด้ไหม ซึ่งอุดมไปด้วยโปรตีนและไขมันที่มีประโยชน์ ไม่ว่าจะเป็นไปบริโภคโดยตรง ทำเครื่องสำอาง สบู่ เทียนไข ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของไหมได้ในระดับหนึ่ง ดกแด้ไหมเป็นผลพลอยได้จากการเลี้ยงไหมชาวภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทยรู้จักการนำเอาดกแด้ไหมมารับประทานมาช้านานแล้วหลังจากการสาวเส้นไหมออกจากรังก็จะนำมารับประทานเลยเพราะผ่านการต้มสุกแล้ว ขณะทำการต้มรังเพื่อทำการสาวหรือนำมาคั่วกับเกลือป่นอีกครั้งบางท่านนำมาทอดกับไข่ ผัดใบกะเพรา อร่อยอย่าบอกใคร ดกแด้ไหมมีคุณค่าอาหารสูงกว่าปลา และสัตว์ต่างๆนอกจากนี้ยังอุดมไปด้วย วิตามิน B, Nicotinic Acid และ Folic acid น้ำมัน

จากดักแด้ใหม่สามารถใช้ประกอบอาหารได้สิ่งที่เป็นอุปสรรคในการบริโภคดักแด้ คือ กลิ่นของไขมันถ้าสามารถสกัดออกได้จะสามารถนำไปปรุงอาหารได้หลายชนิดดังกล่าวในอนาคตอาจมีการนำดักแด้ใหม่มาประกอบอาหารอย่างจริงจังเพราะอุดมไปด้วยโปรตีนเกลือแร่และวิตามิน ดักแด้ใหม่มีโปรตีนสูงและเกลือแร่หลายชนิด จึงสามารถนำมาเป็นแหล่งโปรตีน ดักแด้ใหม่มีคุณค่าทางอาหารสูงอุดมไปด้วย วิตามินบี และ สารลิโนเลอิก มีสรรพคุณบำรุงเซลล์ประสาทสมอง น้ำมันจากดักแด้ใหม่สามารถใช้ประกอบอาหารได้ สิ่งที่เป็นอุปสรรคในการบริโภคดักแด้ คือ กลิ่นของไขมัน ถ้าสามารถสกัดออกได้ จะสามารถนำไปปรุงอาหารได้หลายชนิด ถึงแม้จะยังไม่มีการสกัดเอาไขมันออก แต่ก็สามารถนำมาปรุงอาหารได้หลายชนิดดังกล่าว ในการสาวไหมเพื่อนำเอาเส้นไหมจากรังไหมมาทอเป็นผืนผ้านี้เอง ทำให้เราได้"ดักแด้หนอนไหม"มาเป็นอาหาร โดยหลังจากที่หนอนไหมเติบโตเต็มที่แล้วมันก็จะเริ่มพันใยพันรอบตัวเองก่อนจะลอกคราบเป็นดักแด้และกลายเป็นผีเสื้อในที่สุดแต่หนอนไหมส่วนมากไม่ค่อยจะได้โตเป็นผีเสื้อกันเท่าไรเพราะเรานำรังไหมนั้นมาต้มและสาวเอาเส้นไหมออกมาจนหมดเส้นใยเพื่อไปถักทอต่อไป และส่วนที่เหลืออยู่ก็คือตัว "ดักแด้"ที่ชาวอีสานนิยมนำมาทำเป็นอาหารและตามร้านแมลงทอดรถเข็นก็มักมีเจ้าตัวนี้วางขายอยู่เสมอ ดักแด้ตัวเล็กๆที่หลายคนก็ไม่กล้าบริโภคนี้ถือเป็นแหล่งคุณค่าอาหารอีกอย่างหนึ่งเพราะในดักแด้นั้นให้โปรตีนสูง โดยเฉพาะโปรตีนชนิดหนึ่งชื่อว่า"เลซิทิน"ซึ่งมีประโยชน์ในการช่วยบำรุงและพัฒนาสมองได้ดีและในดักแด้หนึ่งจะมีโปรตีนสูงถึง 48.98% เลยทีเดียว นอกจากนั้นยังอุดมไปด้วยวิตามินบี 1 และ 2 มีเกลือแร่หลายชนิดและยังมีกรดไลโนเลอิกและกรดไลโนเลนิคซึ่งเป็นกรดไขมันจำเป็นมีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยลดไขมันในเลือดลดการเกิดโรคหัวใจได้ด้วย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นอาหารเฉพาะถิ่นของชาวอีสานที่มีการเลี้ยงไหม

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การเลี้ยงไหมถือเป็นวิถีชีวิตของชาวอีสาน โดยเฉพาะตำบลปอแดง ยังมีการอนุรักษ์สืบสานการเลี้ยงไหมมาโดยตลอด

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุง :: ดักแด้ ใบมะกรูด ตะไคร้ หอมหัวแดง พริก เกลือ ใบเตย หอมสด ผักชีจีน คื่นช่าย

วิธีทำ :: 1. นำดักแด้ที่ได้จากหม้อสาวมาต้มใส่เกลือ ให้ตัวดักแด้ร้อนหลุดออกจากใยไหม

2. เครื่องเทศทุกอย่างหั่นซอยเรียบร้อย

3. ตั้งกระทะ ใส่ดักแด้ ใบมะกรูด ตะไคร้ ใบเตย หอมแดง คั่วให้หอมปรุงรสให้พอดีด้วยเกลือปน

4. พักไว้ให้เย็น

5. ใส่หอมสด คื่นช่าย คลุกเคล้าให้เข้ากัน

6. ตักใส่จาน โรยหน้าด้วยผักชี ให้สวยงามนำรับประทาน

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 และ

ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และ

ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



การปลูกต้นหม่อนไว้เลี้ยงไหม



ตัวไหม



รังไหม



การสาวไหม ออกหมดจะได้ดักแด้



ตัวดักแด้



พริก สำหรับเป็นเครื่องปรุง



ตะไคร้



ใบมะกรูด



เกลื่อสินเช่าร์ เป็นเครื่องดักแต่ให้มีรสชาติกลมกล่อม



ดักแต่สมุนไพโร

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

จำหน่ายได้ตามฤดูกาล

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 3000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสายพิน ประชากุล และ นางสาวทอง ประชากุล

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านหัวฝาย หมู่ที่ 2 ต. ปอแดง อ. ชนบท จ. ขอนแก่น 40180

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ประธานกลุ่ม นางสาวภาณี ภูแล่นกี

โทรศัพท์ 081 9872480 โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอรุณศักดิ์ ศรีบุตดา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 1 เดือน มีนาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณศักดิ์ ศรีบุตดา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายอภิสิทธิ์ ศรีภูวงศ์

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอชนบท

2. นายสุรศักดิ์ แผลงหล้า

ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอชนบท

3. นายอรุณศักดิ์ ศรีบุตดา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 25 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557