

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงส้มผักกระชับ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ นายายอาม ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

หญ้าม่วงหรือผักกระชับ หรือผักขี้ฉ้อ นั้นมีชื่อเรียกต่าง ๆ กัน ตามภูมิภาค ผักกระชับเป็นประเภทผักพื้นบ้านดั้งเดิม ส่วนที่นำมากินคือส่วนผล วิธีการที่จะนำมาเป็นกินนั้น ต้องให้เมล็ดงอก เหมือนเรากินถั่วงอก แต่มีข้อกำหนดว่า ต้องให้ระดับการงอกถึงขั้นที่มีใบจริงงอกมาก่อน จึงจะนำมากินได้ ทั้งนี้เพราะความสำคัญของการเพาะเมล็ดผักกระชับงอก คือ ต้องรอให้งอกออกมาเป็นใบจริงจึงจะปลอดภัย ถ้ายังเป็นใบเลี้ยงก็จะมีสารพิษกลุ่มโคไซด์ (xanthostrumsrin glycoside) ดังนั้นรอต้องให้งอกจนใบจริงขึ้นสารพิษในเมล็ดก็จะหมดไป จากนั้นจึงสามารถนำมาปรุงอาหารได้ แต่ถ้าปล่อยให้เปื่อยเป็นต้นโตก็ไม่ปรากฏว่ามีการนำมากิน ต้องใช้แบบต้นเพาะงอกเท่านั้นในการกิน ขั้นตอนในการเพาะนั้นใช้เวลานานมาก ๆ ขั้นแรกต้องนำผลหญ้าม่วงมาแช่น้ำประมาณ 3 เดือน จากนั้นจึงนำเมล็ดมาเพาะ ประมาณ 2 สัปดาห์ก็จะเริ่มงอก รอจนการงอกออกใบจริงก็นำมารับประทานได้พอได้ฟังได้เห็นการสาธิตของขั้นตอนการเพาะผักกระชับแล้ว ต้องยอมรับเลยว่า ยากมากกว่าจะได้กิน แต่เมื่อได้ลองลิ้มชิมรสก็ถือว่าคุ้มค่ามาก เมนูที่นิยมรับประทาน คือ แกงส้มผักกระชับ วิธีการแกงเหมือนแกงส้มทั่วไป แต่ยำน้าผักใส่ในหม้อแกงขณะตั้งไฟจะไม่กรอบอร่อย ต้องทำน้าแกงส้มก่อน พอแกงสุกอร่อยแล้ว ก็นำผักกระชับมาใส่ในถ้วย ตักน้าแกงส้มราดลงไปให้ท่วม ก็จะได้แกงส้มผักกระชับกรอบอร่อย สรรพคุณของสมุนไพร (ต้องรู้วิธีอย่างชำนาญ) - ลำต้น ลำต้นกระชับเป็นยาแก้โรคมะเร็ง ขับเหงื่อ ขับน้ำลาย ระบายประสาทแก้โรคข้ออักเสบ โรคเกี่ยวกับทางเดินปัสสาวะ แก้ปวดประจำเดือน มุตกิดโรคกระเพาะอักเสบ แก้ปวดกล้ามเนื้อ เป็นต้น - ใบ ใบกระชับแก้โรคที่เกี่ยวกับต่อมน้ำเหลือง งูสวัด เริ่ม - ใบและลำต้น ตำให้ละเอียดพอกแผลบวมปวด แผลงัดต่อย รักษาโรคหิด นำมาต้มน้ำมาล้างแผลปวดศรีษะ ปวดหู แก้วหัว - ราก รากกระชับเป็นยาแก้วัณโรค ต่อมน้ำเหลือง มะเร็ง เป็นยาขมเจริญอาหาร - รากและใบ เป็นยาสมานแผล ห้ามเลือด - ผล ผลกระชับเป็นยาแก้ไข้พิษ ยาเย็น ยาบำรุง แก้วริดสีดวงจมูก ระบายการเกร็งตัว

ของกล้ามเนื้อ อัมพาต ลมพิษ โรคท้องมาน เป็นต้น - เมล็ดและใบ แก้วโรครื้อน เนื่องจากเป็นความเชื่อของคนในสมัยก่อนว่าการรับประทานผักนั้นมีสรรพคุณของสมุนไพร ซึ่งตาม แต่ละภูมิภาคการรับประทานผักที่พวกเขา มีความเชื่อว่าทานแล้วมีผลดีต่อร่างกาย แต่ละภาคแต่ละชุมชน จะสรรหา ผักที่ทานแล้วอร่อย สามารถนำมาปรุงแต่งเป็นอาหารหลักของครอบครัวได้ ชาวบ้านในอำเภอนายายาม ก็มีที่นิยม ทานผักชนิดหนึ่ง เรียกว่า ผักกระชับ ซึ่งสามารถนำมาดัดแปลงเป็นอาหารหลักโดยนำมาแกงส้ม ซึ่งเป็นความเชื่อ ว่าผักกระชับมี ลำต้น ราก ใบ มีประโยชน์ต่อร่างกาย เมื่อนำไปทำแกงส้มผักกระชับ จะมีรสชาติที่อร่อย หวาน หอม กลิ่นสมุนไพรในน้ำแกง รสกลมกล่อม ถูกคอผู้รับประทาน โดยไม่ต้องไปหาซื้ออาหารอย่างอื่นที่แพง ๆ เนื่องจากทุกคนสามารถที่จะนำผักดังกล่าวมาทำอาหารที่มีรสชาติอร่อยได้เองง่าย ๆ ด้วยภูมิปัญญาพื้นบ้าน ส่วนการทำ แกงส้มผักกระชับ เริ่มแรกต้องหาผักชนิดนี้ซึ่งถือเป็นวัตถุดิบที่สำคัญเสียก่อน และเนื่องจากว่าผักชนิดนี้หายาก ชาวบ้านบางคนจึงมีการเพาะปลูกผักชนิดนี้ไว้รับประทานเองและบ้างที่เหลือจากในท้องไร่ ท้องสวนก็นำไปขายในตลาดที่มีคนรู้จักและนิยมรับประทาน ภูมิปัญญาชาวบ้านจากการทำอาหารประเภทแกงส้มผักกระชับ ถูกถ่ายทอดให้ลูกหลานสมัยนี้ได้ทำรับประทานสืบกันต่อมา จึงเกิดความรู้สึภาคภูมิใจพร้อมที่จะพัฒนาและปรับปรุงรูปแบบการผลิตจากในครัวเรือนให้มีคุณค่าและมูลค่าเพิ่มขึ้น สรรพคุณของกระชับ 1.ผลใช้เป็นยาเย็น ยาบำรุงกำลัง (ผล)[6] 2.รากใช้เป็นยาขับช่วยให้เจริญอาหาร (ราก)[6] 3.ช่วยแก้อาการปวดศีรษะ (ใบ,ต้น) [1],[6] 4.ช่วยระงับประสาท (ต้น)[6] 5.ช่วยแก้อาการปวดหู (ใบ,ต้น)[6] 6.ช่วยแก้จมูกอักเสบเรื้อรัง และริดสีดวงจมูก ด้วยการใช้เมล็ดกระชับประมาณ 8 กรัม, ใบสระแหน่ 5 กรัม, ใบชา 10 กรัม, รากหอมใหญ่ 6 กรัม, โขรส 10 กรัม และดอกขจร 12 กรัม นำทั้งหมดมาต้มกับน้ำเป็นยารับประทาน (ต้น)[1] 7.น้ำสกัดจากผลใช้เป็นยาขับปาก แก้อาการปวดฟันได้ (ผล)[2] 8.เมล็ดใช้เป็นยาแก้ไข้หวัด ถอนพิษไข้ (ราก,ต้น,ใบ, เมล็ด)[1],[6] 9.เมล็ดใช้เป็นยารักษาไข้จับสั่น (เมล็ด)[1] 10.ผลใช้เป็นยาแก้ไข้ทรพิษ (ผล)[6] 11.ลำต้นใช้เป็นยาแก้โรคมะเร็ง (ต้น)[6] 12.ช่วยขับเหงื่อ (ต้น)[1],[6] 13.ช่วยขับน้ำลาย (ต้น)[4],[6] 14.ราก ลำต้น ใบ และเมล็ดมีรสขม เผ็ดชุ่ม เป็นยาอุ่นแต่มีพิษเล็กน้อย ออกฤทธิ์ต่อปอดและตับ ใช้เป็นช่วยขับลมชื้น (เมล็ด)[1] 15.ช่วยรักษาโรคกระเพาะอักเสบ (ต้น)[6] 16.ช่วยรักษาโรคท้องมาน (ผล)[6] 17.ช่วยรักษาโรคเกี่ยวกับทางเดินปัสสาวะ (ต้น)[6] 18.ช่วยรักษาโรคเรื้อน (ใบ)[1],[6] 19.แก้มูกคืดของสตรี (ต้น)[6] 20.ช่วยแก้การตกเลือดในสตรี (ราก,ต้น,ใบ,เมล็ด)[1] 21.ช่วยแก้การปวดประจำเดือนของสตรี (ต้น)[4],[6] 22.ใบใช้แก้โรคที่เกี่ยวกับต่อมน้ำเหลือง (ใบ)[6] 23.ช่วยแก้พิษงูสวัด (ใบ)[1],[6] 24.ช่วยแก้ลมพิษ (ผล)[6] 25.ช่วยแก้พิษจากแมลงสัตว์กัดต่อย ด้วยการใช้ใบและลำต้นนำมาตำแล้วใช้พอกบริเวณที่ถูกกัด (ใบ,ต้น)[1] 26.ช่วยแก้โรคผิวหนัง รักษาโรคเรื้อน (เมล็ด)[1] 27.ช่วยแก้หิด (ใบ,ต้น)[1],[6] 28.ช่วยแก้ฝีหนองภายนอก ด้วยการใช้ต้นกระชับสดประมาณ 60 กรัม นำมาต้มกับน้ำ แล้วนำน้ำที่ต้มได้มาล้างบริเวณที่เป็นแผล (ต้น)[1] 29.ใบและลำต้น นำมาตำให้ละเอียดใช้พอกรักษาแผลปวดบวม (ใบ,ต้น)[6] 30.ช่วยสมานแผลสด ช่วยห้ามเลือด (ราก,ใบ) [1],[6] 31.ช่วยแก้การปวดกล้ามเนื้อ (ต้น)[6] 32.ช่วยระงับอาการเกร็งตัวของกล้ามเนื้อ อัมพาต (ผล)[6] 33.ช่วยแก้ไข้ช้ออักเสบ (ต้น)[1] 34.รากใช้เป็นยาแก้วัณโรคต่อมน้ำเหลืองและมะเร็ง (ราก)[6] 35.รากและผล มีสารจำพวกอัลคาลอยด์ เช่น Xanthinin, Xanthumin และสาร Xanthatin ซึ่งเป็นที่มีสรรพคุณแก้แพ้ แก้อาการอักเสบได้หลายอย่าง เช่น การติดเชื้อทางผิวหนัง โรคกระเพาะอาหาร เป็นต้น (ผล,ราก)[2]

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความโดดเด่นของอาหารพื้นบ้าน “แกงส้มผักกระชับ” จะอยู่ที่ผักซึ่งมีลักษณะกรอบ หวาน รสชาติอร่อย เมื่อได้รับประทานจะเกิดความรู้สึกดีใจ ประกอบกับเนื้อปลา หรือกุ้งที่ใส่ลงไป เพิ่มความอร่อยน่ารับประทาน ผสมกับหอมกลิ่นแกงที่มีพืชผักสมุนไพร นำมาจากการปลูกตามรั้วบ้านหรือหาได้จากแหล่งใกล้บ้าน ปลูกตามท้องไร่ ท้องสวน ตามภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นการประหยัด เกิดการออม ตามเศรษฐกิจพอเพียง ขั้นตอนการทำ

- เตรียมผักกระชับสักหนึ่งกำมือ นำมาล้างให้สะอาด - เตรียมเครื่องพริกแกง ประกอบด้วย พริกแห้ง หอมแดง ข่าอ่อน เกลือป่น กะปิ น้ำปลา น้ำตาลทราย พร้อมด้วยเครื่องปรุง น้ำ ๖ ถ้วย ปลา ๖๐๐ กรัม หรือ กุ้งแล้วแต่ความชอบ (หากไม่มีเวลาเพื่อความสะดวกทันเวลาสามารถใช้เครื่องพริกแกงสำเร็จรูป) - เมื่อเตรียมวัตถุดิบที่จะทำเครื่องพริกแกงแล้วให้นำมาโขลกรวมกันให้ได้พริกแกงเพื่อใช้ทำน้ำแกง - นำเนื้อปลาหรือกุ้งลวกในน้ำเดือดให้สุก - ตักเนื้อปลาหรือกุ้งใส่รวมน้ำแกง ตั้งไฟอ่อน ๆ ใส่ผักกระชับลงไป - ระหว่างนั้นคนเบา ๆ แล้วปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก ๓/๔ ถ้วยตวง , น้ำตาล ๓ ช้อนโต๊ะ , น้ำปลา ๑/๓ ถ้วยตวง เป็นไม้ลัมลูกทรงพุ่ม เมื่อต้นแก่จะออกผลสีดำ ลักษณะของผลจะมีขนแข็งๆอยู่โดยรอบ ซึ่งมีเมล็ดอยู่ภายใน เมื่อร่วงหล่นลงสู่พื้นดินจะหมกตัวอยู่ในดินที่กลบด้วยตอซังและฟางข้าว เมื่อครบ 3 เดือน เมล็ดกระชับจะงอกโผล่จากผิวดิน และเจริญเติบโต ต้นอ่อนของกระชับคล้ายถั่วงอก ลำต้นเป็นสีขาว ใบสีเขียว นำมารับประทานรสชาติอร่อยถูกปาก ที่สำคัญมีความหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว คนที่รับประทานจนกลายเป็นผักพื้นบ้านที่มีคนนิยมบริโภคมาก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ เป็นอาหารพื้นบ้านที่ให้คุณค่า และประโยชน์กับร่างกายโดยเชื่อว่ามีสรรพคุณทางยาตามความเชื่อโบราณตามพื้นถิ่น แกงส้มผักกระชับดังกล่าว จึงถือว่าเป็นอาหารสุขภาพจากภูมิปัญญาไทย กระบวนการผลิตไม่เป็นพิษกับสิ่งแวดล้อม และไม่ทำลายวัตถุดิบที่มีจำกัด มีการพัฒนาและปรับปรุงอาหารให้มีคุณค่าและมูลค่าเพิ่มขึ้น มีการบ่มเพาะ ต่อยอด ถ่ายทอดองค์ความรู้ไปสู่คนอื่น ๆ และรุ่นต่อไป ให้สามารถผลิตเชิงปริมาณพร้อมแสดงสาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่าง ๆ สร้างรายได้ให้กับครอบครัวและอาชีพให้กับชุมชน ต้นกระชับ จัดเป็นพรรณไม้ล้มลุก มีอายุราว 1 ปี (บ้างว่าหลายปี) มีความสูงของต้นประมาณ 40-100 เซนติเมตร ลำต้นตั้งตรง ผิวต้นหยาบ มีลายเส้นเป็นเหลี่ยมๆ ทั้งต้นมีขนสีขาวๆ ขึ้นอยู่ประปราย ผิวโคนต้นเป็นสีม่วง ส่วนผิวด้านบนของลำต้นเป็นสีเขียวแต้มด้วยสีน้ำตาลดำ แตกกิ่งก้านได้มาก ขยายพันธุ์ด้วยวิธีการใช้เมล็ด และเข้าใจว่าต้นกระชับนี้มีถิ่นกำเนิดในทวีปอเมริกา มีการแพร่กระจายเป็นวัชพืชไปทั่วโลก โดยมักจะขึ้นตามที่โล่ง แม่น้ำ ริมลำธาร ริมตลิ่ง ริมทะเล ตามหนองบึงทั่วไป รวมไปถึงตามที่รกร้างว่างเปล่า ใบกระชับ ใบเป็นใบเดี่ยวออกเรียงสลับ ลักษณะของใบเป็นรูปสามเหลี่ยม เว้าลึกเป็นแฉก 3-5 แฉก แผ่นใบยาวประมาณ 9-25 เซนติเมตร ปลายใบแหลม โคนใบเป็นรูปหัวใจตั้งหรือกลม ขอบใบเป็นซี่ฟันปลาหรือหยักเป็นฟันเลื่อยแบบไม่เป็นระเบียบ ใบมีขนาดกว้างประมาณ 5-10 เซนติเมตร และยาวประมาณ 6-10 เซนติเมตร ก้านใบยาวประมาณ 3.5-10 เซนติเมตร แผ่นใบมีขนสาขทั้งสองด้าน ดอกกระชับ ออกดอกเป็นช่อกระจุกแน่น เรียงแบบช่อกระจุกบนแกนเดียว ดอกมีจำนวนมาก ดอกเพศผู้และดอกเพศเมียจะอยู่บนต้นเดียวกัน โดยดอกเพศผู้จะออกที่ปลายกิ่ง มีวงใบประดับ 1 วง ลักษณะเป็นรูปขอบขนาน ยาวประมาณ 2.2 เซนติเมตร กาบด้านนอกเป็นรูปขอบขนาน กาบด้านในมีลักษณะเป็นรูปใบหอก ยาวประมาณ 2 มิลลิเมตร กลีบดอกเป็นสีขาว หลอดกลีบยาวประมาณ 2.5 มิลลิเมตร ปลายเป็นจัก 5 จัก มีเกสรเพศผู้จำนวน 5 อัน เชื่อมติดกันอยู่ ส่วนช่อดอกเพศเมียจะออกตามซอกใบ มีวงใบประดับอยู่ 1 วง ลักษณะเป็นรูปขอบขนาน มีความยาวประมาณ 3 มิลลิเมตร โดยใบประดับด้านในจะเชื่อมติดกับกาบนอก ส่วนเกสรเพศเมียปลายแยกเป็นผลกระชับ ผลมีลักษณะเป็นรูปไข่หรือรูปกลมรีหรือเป็นรูปขอบขนาน ยาวประมาณ 1-1.8 เซนติเมตร โดยจะออกเป็นคู่ๆ ผลมีหนามนุ่มเป็นรูปตะขอยูอยู่บนผิวของผลที่ปลายผลเป็นจะงอยแหลม 2 อัน ในผลหนึ่งผลจะมีเมล็ดอยู่ 1 เมล็ด เรียกว่า “เมล็ดกระชับ” เมล็ดเป็นสีดำมีลักษณะเรียวยาวและแข็ง โดยจะมีความยาวประมาณ 8-16 มิลลิเมตร และกว้างประมาณ 5-12 มิลลิเมตร 2 แฉก

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องน้ำพริกแกงส้มผักรวม

1. พริกแห้ง
2. หอมแดง
3. ข่าอ่อน
4. เกลือป่น
5. กะปิ

เครื่องปรุง

1. น้ำ 6 ถ้วยตวง
2. ปลา 700 กรัม

ปรุงรส

1. น้ำมะขามเปียก 3/1 ถ้วยตวง
2. น้ำตาล 3 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำปลา 1/3 ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. โขลกส่วนผสมของน้ำพริกให้ละเอียด
2. ขอดเกล็ดปลาล้างน้ำให้สะอาด ตัดส่วนหางติดกับน้ำติดที่เหลือตัดเป็นท่อนไว้ใส่ในแกง
3. ตั้งน้ำพุดเดือดใส่ส่วนที่แบ่งไว้ต้มให้เปื่อยแฉะแกงออกโคลกเนื้อกับน้ำพริกให้เข้ากันน้ำพริกละลายในน้ำเดือด ใส่ปลา น้ำมะขาม น้ำตาล ปรุงรส ใส่เนื้อปลา ตั้งไฟเดือดอีกครั้งใส่ ผักกระชับ คน ๆ ให้เข้ากันไม่นานนัก ยกหม้อไว้นอกเตา

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



ผักกระชับ



ผักกระชับเตรียมนำมาทำอาหาร



เครื่องพริกแกง



โขลกเครื่องผสม



โขลกพริก



น้ำพริกแกง



เตรียมปลาหัวเป็นท่อน



นำลงไปต้มกับน้ำเดือด



ใส่ปลาลงไป คนน้ำแกงให้ทั่ว



ใส่ผักกระชับตามใจชอบ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสนอง จันทศร

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางสนอง จันทศร 41/4 ม.6 ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

41/4 ม.6 ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี

โทรศัพท์ 089-2275700 โทรสาร

E-mail

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

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

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