

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ต้มไก่กระวาน ต้มปลั้วไก่

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ โป่งน้ำร้อน ตำบล ทับไทร

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

กระวานไทย (อังกฤษ: Round Siam cardamom, Best Cardamom, Clustered Cardamom และ Camphor Seeds; ชื่อวิทยาศาสตร์: Amomum kravanh Pierre ชื่อพ้อง A. cardamomum) ชื่ออื่นๆ กระวานขาว (ภาคกลาง ภาคตะวันออก) ข่าโคม ข่าโคก หมากเน็ง(ตะวันออกเฉียงเหนือ) ปล้าก้อ (ปัตตานี) มะอึ (เหนือ) กระวานดำ กระวานแดง กระวานโพธิสัตว์ กระวานจันทร์[1] เป็นพืชที่ต้องการความชื้นสูงอยู่ในป่าที่มีความชื้นสูงและมีไม้ใหญ่ปกคลุม กระวานเป็นพืชล้มลุก มีเหง้า สูงประมาณ 2 เมตร กาบใบหุ้มซ้อนกันทำให้ดูคล้ายลำต้น ใบเดี่ยว แฉกยาว รูปขอบขนาน ยาว 15-25 ซม. ปลายแหลม ช่อดอกออกจากเหง้าชูขึ้นมาเหนือพื้นดิน รูปทรงกระบอก ยาว 6-15 ซม. ก้านช่อดอกยาว 5-15 ซม. ใบประดับสีเหลืองนวล มีขนคาย เรียงซ้อนสลับกันตลอดข้อ กลีบดอกสีเหลือง เป็นหลอดแคบ ช่อดอกกระวานจะโผล่ขึ้นมาจากพื้นดินเล็กน้อย และเจริญเติบโตเป็นผลลักษณะเป็นพวง เกสรเพศผู้ไม่สมบูรณ์แปรสภาพเป็นกลีบขนาดใหญ่ สีขาว มีแถบสีเหลืองตรงกลาง ผลกลมเปลือกเกลี้ยงเป็นพู่ ผลมีสีขาวนวล ในผลมีเมล็ดขนาดเล็กสีน้ำตาลแก่จำนวนมาก เมล็ดอ่อนสีขาวมีเยื่อหุ้ม เมื่อแก่เปลี่ยนเป็นสีดำ ทั้งผลและเมล็ดมีกลิ่นหอมคล้ายการบูร "กระวาน" เป็นพืชล้มลุก มีเหง้า สูงประมาณ 2 เมตร กาบใบหุ้มซ้อนกันทำให้ดูคล้ายลำต้น ใบเดี่ยวแฉกยาว รูปขอบขนาน ยาว 12 -25 ซม. ปลายแหลม ช่อดอกออกจากเหง้าชูขึ้นมาเหนือพื้นดิน รูปทรงกระบอก ยาว 6 -15 ซม. ก้านช่อดอกยาว 5 -15 ซม.ใบประดับสีเหลืองนวล มีขนคาย เรียงซ้อนสลับกันตลอดข้อ กลีบดอกสีเหลือง เป็นหลอดแคบ ช่อดอกกระวานจะโผล่ขึ้นมาจากพื้นดินเล็กน้อย และเจริญเติบโตเป็นผลลักษณะเป็นพวง เกสรเพศผู้ไม่สมบูรณ์แปรสภาพเป็นกลีบขนาดใหญ่ สีขาว มีแถบสีเหลืองตรงกลาง ผลกลมเปลือกเกลี้ยงเป็นพู่ ผลมีสีขาวนวล ในผลมีเมล็ด ขนาดเล็กสีน้ำตาลแก่จำนวนมาก เมล็ดอ่อนสีขาวมีเยื่อหุ้ม เมื่อแก่เปลี่ยนเป็นสีดำ ทั้งผลและเมล็ดมีกลิ่นหอมคล้ายการบูรเป็นพืชพื้นบ้านที่พบอยู่ตามป่าในเขตอำเภอสอยดาว และโป่งน้ำร้อน

ชาวบ้านนิยมนำมาปรุงอาหาร โดยต้มกับไก่บ้านเพื่อเพิ่มกลิ่นและรสชาติ เป็นอาหารพื้นบ้านที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว กระวานจันทบุรีเป็นกระวานไทยที่มีคุณภาพดี เมล็ดโตกว่าทุกพันธุ์ เป็นที่ต้องการของตลาดในประเทศและต่างประเทศ ปริมาณที่ได้ไม่พอเพียงกับความต้องการเนื่องจากสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมจำกัด ในปี 2549 สำนักงานเกษตรจังหวัดจันทบุรีรายงานพื้นที่ปลูกกระวาน 1,779 ไร่ คิดเป็นพื้นที่เก็บเกี่ยว 1,711 ไร่ ผลผลิตรวม 377 ตัน คิดเป็นมูลค่า 18 ล้านบาท และมีจำนวนเกษตรกรผู้ปลูกกระวาน 266 ราย

“กระวาน” ซึ่งถือเป็นเครื่องเทศที่เป็นเอกลักษณ์ของอำเภอสอยดาว การปลูกกระวานต้องปลูกในพื้นที่ป่า เขา เมื่อจะทำการปลูกจึงต้องมีพิธีกรรม จุดประสงค์ของการทำพิธีกรรม การปลูกกระวานก็เพื่อที่จะไหว้เจ้าที่ เจ้าป่า เจ้าเขาประจำสวนกระวานให้ช่วยดูแลรักษาสวนกระวาน เนื่องจากในสมัยก่อนการเดินทางจากหมู่บ้านมาทำสวนกระวานซึ่งอยู่บนเขา ซึ่งต้องอยู่เป็นเดือนเมื่อถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยว เมื่อกลับลงไปหมู่บ้านก็ต้องการให้เจ้าที่เจ้าป่า เจ้าเขา ดูแลสวนกระวานของตน ซึ่งเป็นความเชื่อของชาวบ้านในสมัยนั้นและ สาเหตุที่ทำให้ชาวบ้านต้องขึ้นมาปลูกกระวานบนภูเขาเนื่องจากบนภูเขามีอากาศที่เหมาะสมแก่การปลูกกระวานทำให้กระวานมีคุณภาพและให้ผลผลิตดี โดยเริ่มจากการนำเครื่องเช่นไหว้ที่เตรียมมา ได้แก่ เหล้าขาว ไก่ต้ม ขนมะขี้เฒ่า ทุเรียน ประทัด มาทำพิธี สรรพคุณของกระวาน 1. ช่วยบำรุงธาตุในร่างกาย (ผลแก่, ใบ, เปลือก, เมล็ด) 2. ช่วยแก้ธาตุพิการ (เมล็ด) 3. ช่วยบำรุงกำลัง (ผลแก่, ใบ) 4. ช่วยทำให้เจริญอาหาร (ผลแก่) 5. ช่วยบำรุงโลหิตในร่างกาย (กระพี้) 6. ช่วยขับโลหิต (ผลแก่) 7. ช่วยพอกโลหิต แก้โลหิตเน่าเสีย (ราก) 8. ช่วยรักษาโรคโลหิตเป็นพิษ (แก่น) 9. ช่วยแก้เสมหะให้ปัดธาตุ (ราก) 10. ช่วยแก้เสมหะให้ปัดธาตุ (ผลแก่, ใบ) 11. ช่วยขับเสมหะ (ใบ, เปลือก, เมล็ด) 12. แก้อาการสะอึก (ผลแก่) 13. ช่วยแก้อาการคลื่นไส้ อาเจียน (ผลแก่) 14. ช่วยแก้ลม (ผล, ใบ, ราก)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

“กระวาน” เป็นพืชพื้นบ้านที่พบอยู่ตามป่าในเขตอำเภอสอยดาว และโป่งน้ำร้อนเท่านั้น จึงถือเป็นเครื่องเทศที่เป็นเอกลักษณ์ ชาวบ้านนิยมนำมาปรุงอาหารโดยต้มกับไก่บ้าน เพื่อเพิ่มกลิ่นและรสชาติ เป็นอาหารพื้นบ้านที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว กระวาน สรรพคุณช่วยแก้ลมในอกให้ปัดธาตุ (ผลแก่) 1. ช่วยแก้ลมสันนิบาต สันนิบาตลูกนก (ผลแก่, ใบ) 2. ช่วยแก้พิษร้าย (แก่น) 3. ช่วยแก้อาการผอมเหลือง (เปลือก) 4. ช่วยรักษาโรค รำมะนาด (ผลแก่, ใบ, ราก) 5. ช่วยแก้ไข้ (เปลือก) 6. ช่วยแก้ไข้เพื่อลม (ใบ) สรรพคุณกระวาน ช่วยแก้ไข้ร้อน เป็นอซินโรค และอซินธาตุ (เปลือก) 1. ช่วยแก้ไข้ร้อนง่วงเหงา (ใบ, เปลือก) 2. แก้ไข้เชื่องซึม (ใบ) 3. ช่วยแก้ อาการปวดท้อง (เมล็ด) 4. แก้ลมจุกเสียดแน่นเฟ้อ ท้องอืด ท้องเฟ้อ ด้วยการนำผลกระวานแก่จัดประมาณ 6-10 ผล นำมาตากแห้งแล้วบดเป็นผง รับประทานครั้งละ 1-3 ช้อนชา แล้วต้มกับน้ำ 1 ถ้วยแก้ว แล้วเคี่ยวจน เหลือครึ่งถ้วยแก้ว และนำมาใช้รับประทานเพียงครั้งเดียว (ผลแก่, ใบ) 5. แก้ลมในลำไส้ (ผลแก่) ช่วยขับผายลม ในลำไส้ (เมล็ด, ใบ) มีฤทธิ์ในการขับลม (Carminative) ด้วยการนำผลกระวานแก่จัดประมาณ 6-10 ผล นำมา ตากแห้งแล้วบดเป็นผง รับประทานครั้งละ 1-3 ช้อนชา แล้วต้มกับน้ำ 1 ถ้วยแก้ว แล้วเคี่ยวจนเหลือครึ่ง ถ้วยแก้ว และนำมาใช้รับประทานเพียงครั้งเดียว (ผลแก่) ผลกระวานใช้ผสมกับสมุนไพรที่มีฤทธิ์เป็นยาถ่าย เช่น มะขามแขกเพื่อใช้บรรเทาอาการใช้ท้องหรืออาการคลื่นไส้อาเจียน (ผลแก่, เมล็ด) 1. ช่วยแก้จุกจิกระพิก (เมล็ด) 2. ช่วยแก้ลมพาต (ผลแก่) 3. ช่วยขับพยาธิในเนื้อให้ออกทางผิวหนัง (หัวและหน่อ) 4. ช่วยรักษาโรค ผิวหนัง (กระพี้, เปลือก) 5. ผลแก่มีรสเผ็ดร้อนและมีกลิ่นหอม ประกอบไปด้วยน้ำมันหอมระเหย (Essential oil) 5-9% มีฤทธิ์ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรียบางชนิด (ผลแก่)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ สมุนไพรกระวาน เป็นส่วนประกอบในพิกัดยาไทย ได้แก่ ตำรับยา “พิกัดตรีธาตุ” ซึ่งประกอบไปด้วย กระวาน ดอกจันทร์ และอบเชย เป็นตำรับยาที่มีสรรพคุณช่วยแก้ธาตุพิการ แก้ไข้ แก้ลม แก้เสมหะ และยังจัดอยู่ใน

ตำรับยา “พิกัตตรีทรวาสา” อันประกอบไปด้วย ผลกระวาน ผลราชดัด ผลโหระพาเทศ ซึ่งเป็นตำรับยาที่มีสรรพคุณช่วยแก้ลม แก้เสมหะ แก้พิษตานซาง และช่วยบำรุงน้ำดี สมุนไพรกระวาน เป็นส่วนประกอบในพิกัตยาไทย ได้แก่ ตำรับยา “พิกัตตรีธาตุ” ซึ่งประกอบไปด้วย กระวาน ดอกจันทร์ และอบเชย เป็นตำรับยาที่มีสรรพคุณช่วยแก้ธาตุพิการ แก้ไข้ แก้ลม แก้เสมหะ และยังจัดอยู่ในตำรับยา “พิกัตตรีทรวาสา” อันประกอบไปด้วย ผลกระวาน ผลราชดัด ผลโหระพาเทศ ซึ่งเป็นตำรับยาที่มีสรรพคุณช่วยแก้ลม แก้เสมหะ แก้พิษตานซาง และช่วยบำรุงน้ำดี กระวานป่าของเมืองจันทน์มีชื่อเสียงมาแต่โบราณ กระวานมีราคา แต่เดิมเวลาหาไปขายจะใส่ปื๊บ จนมีคำกล่าวมาแต่เนิ่นนานในหมู่ชาวซาง ซึ่งเป็นชนพื้นเมืองว่า “ถ้าใครหากระวานได้ข้างละสามปื๊บ จะยกลูกสาวให้” (กำนันเงิน ผันผาย ชาวซางจันทบุรี, กันยายน ๒๕๔๖, <http://www.mapculture.org>) บ้านตามูล ตำบลทรายขาว อำเภอสอยดาว ในอดีตเป็นหมู่บ้านที่มีชื่อเสียงในการเป็นแหล่งซื้อขายกระวาน ซึ่งปลูกกันมากบนเทือกเขาสอยดาว กระวานที่เก็บได้จะถูกหาบลงมาขายรวมกันที่หมู่บ้าน แหล่งที่นำของมารวมกันภาษาเขมรเรียกว่า “ประมูล” ภายหลังเรียกเพี้ยนเป็นตามูล บ้านเก่าแก่ที่เคยเป็นแหล่งค้าขายกระวานจะมีช่องที่เพดาน บนเพดานจะมีช่องบันไดสำหรับนำกระวานที่เก็บไว้มาตากแห้ง ดังนั้นหากมองจากภายนอกหลังคาบริเวณจั่วบ้านจะเจาะรูระบายอากาศไว้ ภายในบ้านจะมีการฉลุลายบริเวณช่องลม (สภาวัฒนธรรมอ.สอยดาว อ.สอยดาว จ.จันทบุรี. มปป. "การสืบค้นและสืบสานวัฒนธรรม เพื่ออนุรักษ์และพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยว อำเภอสอยดาว จังหวัดจันทบุรี".)

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1. ไก่บ้านสับเป็นชิ้นพอคำ	400	กรัม
2. กระวานหั่นเป็นแว่น	1/4	ถ้วย
3. ข่าหั่นเป็นแว่น	2	ช้อนโต๊ะ
4. หอมแดงทั้งหัวบุบ	2-3	หัว
5. ตะไคร้หั่นแฉลบ	1	ต้นใหญ่
6. ใบมะกรูด	2-3	ใบ
7. พริกชี้หนู	10-15	เม็ด
8. พริกชี้หนูแห้ง	5-7	เม็ด
9. น้ำมะนาว	3-4	ช้อนโต๊ะ
10. น้ำปลา	2-3	ช้อนโต๊ะ
11. น้ำเปล่าประมาณ	4	ถ้วย

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)



ต้มไก่กระวาน



ต้มไก่กระวาน



ต้มไก่กระวาน



ต้มไก่กระวาน



ต้มไก่กระวาน



ต้มไก่กระวาน



ต้มไก่กระวาน



ต้มไก่กระวาน



ต้มไก่กระวาน



ต้มไก่กระวาน



ต้มไก่กระวาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านตำบลทับไทร

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นายฉลาด สายแก้ว

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอโป่งน้ำร้อน

โทรศัพท์ ๐๘๕-๒๗๕๙๒๙๙ โทรสาร

E-mail

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

ไม่มี

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

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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