

หน่อไม้ทอด บ้านนาสนุ่น

อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น
และวิถีวัฒนธรรมชุมชน

บ้านนาสนุ่น ตำบลนาสนุ่น
อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์



สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์



คำนำ

อาหารพื้นถิ่นเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชนที่สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญา ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับทรัพยากรธรรมชาติ ตลอดจนวิถีการดำรงชีวิตของผู้คนในแต่ละพื้นที่ อาหารบางชนิดมิได้เป็นเพียงอาหารสำหรับบริโภคเท่านั้น หากแต่ยังเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์และการถ่ายทอดองค์ความรู้จากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง อันก่อให้เกิดเอกลักษณ์และความภาคภูมิใจของชุมชน

“หน่อไม้ทอดบ้านนาสนุ่น” เป็นอาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาในการนำ ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม โดยเฉพาะหน่อไม้ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ หาได้ในพื้นที่และมีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนในชุมชนบ้านนาสนุ่น ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ การนำหน่อไม้มาผ่านกระบวนการปรุงและทอดจนเกิดเป็นอาหารที่มีรสชาติและ ลักษณะเฉพาะ นอกจากสะท้อนทักษะและภูมิปัญญาด้านการประกอบอาหารแล้ว ยังแสดงให้เห็นถึง ความคิดสร้างสรรค์ในการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นให้เกิดคุณค่าและประโยชน์

องค์ความรู้เรื่อง “หน่อไม้ทอดบ้านนาสนุ่น : อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและวิถีวัฒนธรรม ชุมชน” จึงจัดทำขึ้นเพื่อรวบรวมและเผยแพร่องค์ความรู้เกี่ยวกับที่มา วัตถุดิบ กระบวนการผลิต วิธีการปรุง ตลอดจนบริบททางสังคมและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับหน่อไม้ทอดของชุมชนบ้านนาสนุ่น เพื่อให้เห็นคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นและตระหนักถึงความสำคัญของการอนุรักษ์ สืบสาน และ ถ่ายทอดองค์ความรู้ดังกล่าวให้คงอยู่ต่อไป

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าองค์ความรู้ฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อชุมชน เยาวชน หน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง ตลอดจนผู้สนใจทั่วไป ในการเรียนรู้และทำความเข้าใจคุณค่าของอาหารพื้นถิ่นในฐานะ มรดกทางวัฒนธรรม รวมทั้งเป็นแนวทางในการส่งเสริมและต่อยอดภูมิปัญญาของชุมชนบ้านนาสนุ่น ให้เกิดคุณค่าอย่างยั่งยืนต่อไป

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
วัตถุประสงค์	๑
ขอบเขต	๑
เป้าหมาย	๑
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	๑
“หน่อไม้ทอดบ้านนาสนุ่น : อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและวิถีวัฒนธรรมชุมชน”	๒
บ้านนาสนุ่น ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์	
ขั้นตอนการทำหน่อไม้ทอด	๕
เอกสารอ้างอิง	๑๙

องค์ความรู้ทางวัฒนธรรม

เรื่อง “หน่อไม้ทอดบ้านนาสนุ่น : อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและวิถีวัฒนธรรมชุมชน”

บ้านนาสนุ่น ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อเสาะแสวงหา รวบรวม และจัดเก็บองค์ความรู้เกี่ยวกับหน่อไม้ทอดบ้านนาสนุ่น ซึ่งเป็นอาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนภูมิปัญญา วิถีชีวิต และอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชุมชน
๒. เพื่อศึกษาความเป็นมา วัตถุดิบ วิธีการเตรียม การปรุง และขั้นตอนการทำหน่อไม้ทอด ตลอดจนความสัมพันธ์ของอาหารชนิดนี้กับวิถีชีวิตและบริบททางวัฒนธรรมของชุมชนบ้านนาสนุ่น
๓. เพื่อจัดทำองค์ความรู้สำหรับเผยแพร่ให้นักศึกษา เยาวชน ประชาชน และผู้ที่สนใจได้ ศึกษาเรียนรู้และนำไปประยุกต์ใช้

ขอบเขต

ศึกษาประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของ หน่อไม้ทอดบ้านนาสนุ่น รวมถึงภูมิปัญญาการเลือกและเตรียมหน่อไม้ วัตถุดิบ เครื่องปรุง วิธีการทอด ขั้นตอนการประกอบอาหาร การถ่ายทอดองค์ความรู้จากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง ตลอดจนบทบาทของหน่อไม้ทอดที่มีต่อวิถีชีวิต เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของชุมชนบ้านนาสนุ่น ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์

เป้าหมาย

จัดเก็บและรวบรวมข้อมูลทางวัฒนธรรมเรื่อง “หน่อไม้ทอดบ้านนาสนุ่น : อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและวิถีวัฒนธรรมชุมชน” ให้เป็นระบบ เพื่อเป็นฐานองค์ความรู้สำหรับการอนุรักษ์ สืบสาน ถ่ายทอด และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนบ้านนาสนุ่น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ได้ข้อมูลและองค์ความรู้เกี่ยวกับหน่อไม้ทอดบ้านนาสนุ่นที่มีความเป็นระบบ ทั้งด้านประวัติความเป็นมา ภูมิปัญญา วัตถุดิบ กระบวนการผลิต และบริบททางวัฒนธรรม
๒. ได้ส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นถิ่นของชุมชนบ้านนาสนุ่นให้เกิดการถ่ายทอดจากผู้รู้และคนรุ่นเก่าสู่เด็ก เยาวชน และคนรุ่นใหม่
๓. ได้เผยแพร่องค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นและภูมิปัญญาชุมชนสู่สถานศึกษา ชุมชน และสาธารณชน เพื่อสร้างความตระหนักและความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่น
๔. สามารถนำองค์ความรู้ไปต่อยอดเพื่อสร้างคุณค่าและมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น ตลอดจนส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและเศรษฐกิจของชุมชนได้



“หน่อไม้ทอดบ้านนาสนุ่น : อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและวิถีวัฒนธรรมชุมชน”

บ้านนาสนุ่น ตำบลนาสนุ่น อำเภอสรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์

บ้านนาสนุ่น ตำบลนาสนุ่น อำเภอสรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นชุมชนชนบทที่มีพัฒนาการด้านการตั้งถิ่นฐาน วิถีชีวิต และวัฒนธรรมที่สัมพันธ์กับสภาพภูมิประเทศ ทรัพยากรธรรมชาติ และบริบททางประวัติศาสตร์ของพื้นที่ โดยตั้งอยู่ในเขตอำเภอสรีเทพ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์และโบราณคดี เนื่องจากมีความเกี่ยวเนื่องกับเมืองโบราณศรีเทพและพื้นที่วัฒนธรรมในกลุ่มน้ำป่าสัก การดำรงชีวิตของประชาชนในชุมชนจึงมีความสัมพันธ์กับทั้งทรัพยากรธรรมชาติ ระบบเกษตรกรรม และเครือข่ายทางสังคมและวัฒนธรรมที่สืบทอดมาอย่างต่อเนื่อง

สภาพพื้นที่โดยทั่วไปมีลักษณะเป็นพื้นที่ราบสลับเนินเขา มีพื้นที่เกษตรกรรมและพื้นที่ธรรมชาติที่กระจายอยู่โดยรอบชุมชน ประชาชนสามารถใช้ประโยชน์จากพื้นที่ดังกล่าวในการประกอบอาชีพและดำรงชีวิต โดยเฉพาะการทำนา ทำไร่ เลี้ยงสัตว์ และการใช้ประโยชน์จากผลผลิตตามฤดูกาล ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในพื้นที่จึงมิได้มีความสำคัญเฉพาะในด้านเศรษฐกิจเท่านั้น แต่ยังเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตและองค์ความรู้ท้องถิ่นที่ได้รับการสั่งสมจากประสบการณ์ของประชาชนในชุมชน

ในอดีต พื้นที่บ้านนาสนุ่นมีลักษณะเป็นป่าโปร่ง พื้นที่ธรรมชาติ และพื้นที่เกษตรกรรม ประชาชนส่วนใหญ่ดำรงชีวิตโดยพึ่งพาทรัพยากรธรรมชาติควบคู่กับการประกอบอาชีพเกษตรกรรม

ได้แก่ การทำนา ทำไร่ และเลี้ยงสัตว์ โดยอาศัยน้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติและปัจจัยทางภูมิศาสตร์ที่เอื้อต่อการเพาะปลูกและการเลี้ยงสัตว์ ต่อมามีการขยายตัวของชุมชนจากการเข้ามาตั้งถิ่นฐานของประชาชนจากพื้นที่ใกล้เคียง ประกอบกับพื้นที่ที่มีความเหมาะสมต่อการประกอบอาชีพและการดำรงชีวิต จึงเกิดการพัฒนาคโครงสร้างของชุมชน ทั้งด้านที่อยู่อาศัย ระบบสาธารณูปโภค การศึกษา ศาสนา และกิจกรรมทางสังคม เมื่อชุมชนมีการขยายตัวมากขึ้น องค์ความรู้เกี่ยวกับการใช้ทรัพยากรธรรมชาติและการดำรงชีวิตจึงได้รับการปรับเปลี่ยนและถ่ายทอดให้เหมาะสมกับสภาพสังคมในแต่ละช่วงเวลา

สำหรับที่มาของชื่อ “นาสนุ่น” มีข้อสันนิษฐานว่าอาจเกี่ยวข้องกับลักษณะพื้นที่ซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์และเหมาะแก่การทำนา ประกอบกับมีพืชพรรณพื้นถิ่นที่ชาวบ้านเรียกว่า “สนุ่น” จึงอาจเป็นที่มาของชื่อชุมชนและตำบล อย่างไรก็ตาม ยังไม่ปรากฏหลักฐานลายลักษณ์อักษรที่สามารถยืนยันที่มาของชื่อดังกล่าวได้อย่างชัดเจน จึงควรถือเป็นข้อสันนิษฐานจากคำบอกเล่าและบริบททางภูมิศาสตร์ของพื้นที่ ทั้งนี้ ชื่อ “นาสนุ่น” สามารถสะท้อนให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างชุมชนกับภูมิประเทศและทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น

โครงสร้างทางสังคม ศาสนา และการเรียนรู้ของชุมชน วัด โรงเรียน และสถานที่สาธารณะเป็นพื้นที่สำคัญในการสร้างความสัมพันธ์และการดำเนินกิจกรรมของชุมชน โดยวัดในพื้นที่ เช่น วัดนาสนุ่น วัดหนองบัว และวัดต่าง ๆ ในเขตตำบล มีบทบาทในการประกอบศาสนกิจ การจัดงานบุญ ประเพณี และพิธีกรรมต่าง ๆ รวมทั้งเป็นพื้นที่พบปะและสร้างความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในชุมชน

ขณะเดียวกัน สถานศึกษา เช่น โรงเรียนบ้านนาสนุ่น และโรงเรียนนาสนุ่นวิทยาคม มีบทบาทในการจัดการศึกษาและพัฒนาเด็กและเยาวชน รวมทั้งสามารถเป็นพื้นที่สำหรับการเรียนรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ท้องถิ่น วิถีชีวิต อาหารพื้นบ้าน และภูมิปัญญาของชุมชน การเชื่อมโยงระหว่างบ้าน วัด โรงเรียน และชุมชน จึงเป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างกระบวนการเรียนรู้และการสืบทอดองค์ความรู้ท้องถิ่น

หนึ่งในทรัพยากรธรรมชาติที่มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของประชาชนบ้านนาสนุ่น คือ “หน่อไม้” ซึ่งเป็นผลผลิตจากไผ่และสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ทั้งด้านอาหารและเศรษฐกิจครัวเรือน ไผ่สามารถพบได้ในพื้นที่ป่า พื้นที่เกษตรกรรม สวนไผ่ บริเวณโดยรอบชุมชน และพื้นที่อยู่อาศัยของประชาชน โดยเฉพาะในช่วงฤดูฝน ซึ่งเป็นช่วงที่ไผ่หลายชนิดเจริญเติบโตและให้หน่อเป็นจำนวนมาก ประชาชนจะออกเก็บหน่อไม้ตามพื้นที่ที่สามารถเก็บหาได้ เพื่อนำมาใช้ประกอบอาหารภายในครัวเรือน หน่อไม้ที่มีปริมาณมากกว่าความต้องการบริโภคในครัวเรือนสามารถนำมาแปรรูปหรือจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัว การเก็บหน่อไม้จึงมีความสัมพันธ์กับวิถีการดำรงชีวิตของชุมชน กล่าวคือ ประชาชนจะเรียนรู้จากฤดูกาล สภาพอากาศ และการเปลี่ยนแปลงของธรรมชาติว่าในช่วงเวลาใดเหมาะสมสำหรับการเก็บหน่อไม้ องค์ความรู้ดังกล่าวเป็นความรู้จาก

ประสบการณ์ที่ไม่ได้จำกัดอยู่เฉพาะการรู้จักชนิดของไฟ แต่รวมถึงการรู้จักพื้นที่ แหล่งน้ำ สภาพดิน และลักษณะการเจริญเติบโตของไฟในแต่ละพื้นที่

การเก็บหน่อไม้เป็นกิจกรรมที่ต้องอาศัยทั้งความรู้และประสบการณ์ของผู้เก็บ ตั้งแต่การจำแนกชนิดของไฟ การเลือกแหล่งเก็บ การสังเกตลักษณะของหน่อ การเลือกหน่อที่มีขนาดและอายุเหมาะสม ตลอดจนการใช้เครื่องมือและวิธีการตัดที่เหมาะสม ผู้มีประสบการณ์ในชุมชนสามารถพิจารณาความเหมาะสมของหน่อไม้จากลักษณะภายนอก เช่น ขนาด ความสมบูรณ์ และตำแหน่งของหน่อ รวมทั้งพิจารณาความเหมาะสมในการนำไปประกอบอาหารหรือแปรรูป วิธีการเก็บยังคำนึงถึงการไม่ทำลายกอไฟ เพื่อให้กอสามารถเจริญเติบโตและให้หน่อในฤดูกาลต่อไป การใช้ประโยชน์จากหน่อไม้ในลักษณะดังกล่าวจึงสะท้อนแนวคิดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างรู้คุณค่า กล่าวคือ นำทรัพยากรมาใช้เพื่อการดำรงชีวิต แต่ขณะเดียวกันก็มีการคำนึงถึงการรักษาทรัพยากรให้สามารถเกิดทดแทนและใช้ประโยชน์ได้ในระยะยาว

หน่อไม้สดก่อนนำมาประกอบอาหารจะต้องผ่านกระบวนการเตรียมที่เหมาะสม โดยทั่วไปเริ่มจากการปอกเปลือกและส่วนที่ไม่ต้องการออก ล้างทำความสะอาด และนำไปต้มตามวิธีการที่เหมาะสม ก่อนนำไปประกอบอาหารหรือแปรรูปต่อไป กระบวนการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับสภาพหน่อไม้ให้เหมาะสมต่อการบริโภค รวมถึงช่วยลดความขมและกลิ่นเฉพาะของหน่อไม้บางชนิด

องค์ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมหน่อไม้ของชุมชนเป็นความรู้ที่เกิดจากการปฏิบัติจริง โดยผู้สูงอายุหรือผู้มีประสบการณ์จะถ่ายทอดวิธีการให้แก่สมาชิกในครอบครัวและคนรุ่นใหม่ ทั้งการเลือกหน่อ การปอก การต้ม การหั่น และการเตรียมให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

ในช่วงฤดูฝนที่มีหน่อไม้เป็นจำนวนมาก ชุมชนมีการนำหน่อไม้มาแปรรูปเพื่อถนอมอาหารและยืดอายุการเก็บรักษา เช่น หน่อไม้ดอง หน่อไม้ต้ม และหน่อไม้แห้ง การแปรรูปดังกล่าวช่วยลดการสูญเสียของผลผลิตในช่วงที่มีปริมาณมาก และทำให้สามารถเก็บหน่อไม้ไว้บริโภคในช่วงนอกฤดูกาล

การถนอมอาหารจากหน่อไม้ยังสะท้อนถึงภูมิปัญญาด้านการจัดการอาหารของชุมชน โดยมีการนำผลผลิตที่หาได้ตามฤดูกาลมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด แทนที่จะปล่อยให้ผลผลิตเหลือทิ้ง ทั้งยังสามารถนำผลผลิตที่ผ่านการแปรรูปมาเป็นวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารในครัวเรือนในช่วงเวลาต่าง ๆ ของปี

นอกจากนี้ การแปรรูปหน่อไม้บางประเภทสามารถนำไปจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์ของครัวเรือน ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งในการเพิ่มมูลค่าผลผลิตและสร้างรายได้เสริมให้แก่ประชาชน

หน่อไม้เป็นวัตถุดิบสำคัญของอาหารพื้นบ้านที่สามารถนำมาปรุงได้หลากหลายประเภท โดยใช้ร่วมกับวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ผักพื้นบ้าน สมุนไพร เครื่องเทศ เครื่องปรุง และเนื้อสัตว์

อาหารจากหน่อไม้ที่พบในชุมชน ได้แก่ แกงหน่อไม้ แกงเปราะ แกงหน่อไม้ใบย่านาง ชุบหน่อไม้ หมกหน่อไม้ แกงหน่อไม้ใส่ไก่ หน่อไม้ผัดไข่ หน่อไม้ผัดพริกแกง ทอดมันหน่อไม้ และหน่อไม้ทอด เป็นต้น

อาหารแต่ละประเภทมีวิธีการเตรียมและปรุงแตกต่างกันตามสูตรของแต่ละครัวเรือน โดยมีการเลือกใช้วัตถุดิบให้เหมาะสมกับชนิดของอาหารและรสนิยมของผู้บริโภค ความหลากหลายดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงความสามารถของชุมชนในการปรับใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด

โดยเฉพาะ “หน่อไม้ทอด” เป็นอาหารพื้นบ้านที่มีความเชื่อมโยงกับกิจกรรมทางสังคมและวัฒนธรรมของชุมชน โดยมักจัดทำในโอกาสที่มีการรวมญาติ งานบุญ หรือการต้อนรับแขก การจัดเตรียมอาหารจึงไม่ได้มีความหมายเฉพาะด้านการบริโภค แต่ยังเป็นกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้สมาชิกในครอบครัวและเครือญาติได้ร่วมแรงร่วมใจกัน

ขั้นตอนการทำหน่อไม้ทอด

หน่อไม้ทอด เป็นอาหารพื้นบ้านที่สะท้อนวิถีชีวิตของชุมชนชนบท โดยเฉพาะพื้นที่ที่มีหน่อไม้ตามฤดูกาล เช่น บ้านนาสนุ่น ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ นิยมใช้หน่อไม้สดมาปรุงร่วมกับเครื่องแกงและสมุนไพรพื้นถิ่น ทำให้ได้รสชาติหอม เผ็ดมัน และมีกลิ่นอายภูมิปัญญาท้องถิ่น

วัตถุดิบ

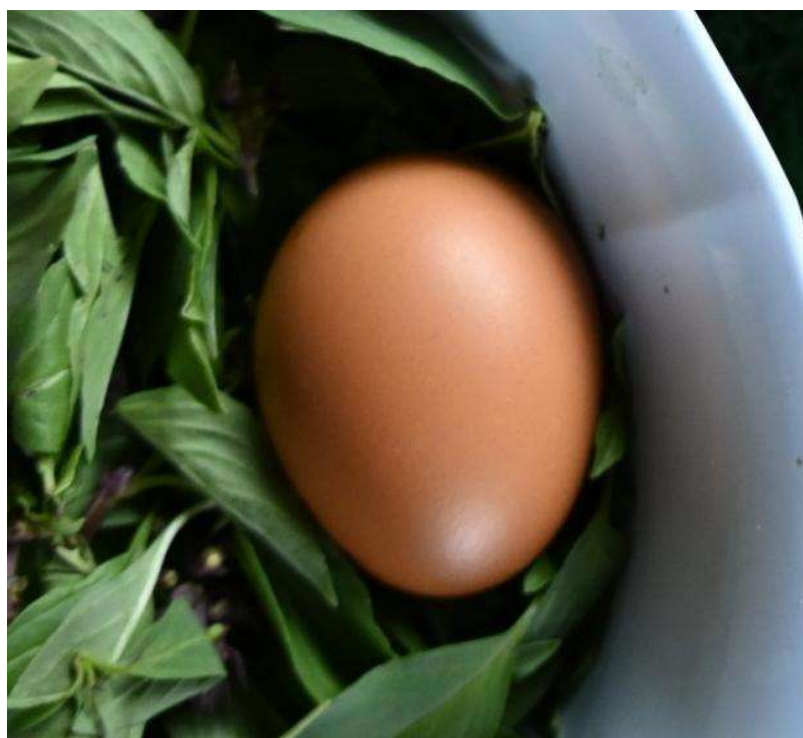
๑.หน่อไม้ต้มสุกสับละเอียด



๒.พริกแกงเผ็ด



๓.ไข่ไก่ ๑ ฟอง



๔. แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว และแป้งทอดกรอบ



๕. ใบมะกรูดหั่นฝอย



๖. น้ำปลา



๗. เกลือเล็กน้อย

๘. น้ำใบย่านาง



๙.หมูสับ



๑๐.กระเทียม



๑๑. รสดี



๑๒. ผงฟูรส



๑๓.ใบโหระพา



๑๔.น้ำมันสำหรับทอด

๑๕. น้ำเปล่า

ขั้นตอนการทำ

๑. นำหน่อไม้สดมาปอกเปลือก ล้างให้สะอาด แล้วต้มจนสุกเพื่อลดความขม โดยจะต้มน้ำรินทิ้งประมาณ ๒ ครั้ง จากนั้นสับหรือโขลกพอหยาบ

๒. นำกระเทียมที่ได้โขลกเตรียมไว้ลงเจียวในกระทะให้มีสีเหลืองทอง แล้วจึงนำหมูสับลงไป ผัดจนหมูสุก แล้วตักทิ้งไว้





๓. นำหน่อไม้ที่เตรียมไว้ผสมกับพริกแกง หมูสับผัด ไข่ไก่ น้ำปลา น้ำย่านาง พงรสดี พงชูรส และเกลือ คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วใส่แป้งข้าวเจ้าแป้งข้าวเหนียวแป้งทอดกรอบ ใบมะกรูดและใบโหระพา





๓. คลุกเคล้าส่วนผสม

ใช้ทัพพีคลุกเคล้าส่วนผสมจนเหนียวเล็กน้อย เพื่อให้ทอดมันจับตัวกันดีเวลาทอด แล้วใส่ใบมะกูดหั่นฝอย และใบโหระพาลงไป



๔. ปั่นหน่อไม้ทอด

ป็นเป็นก้อนแบนขนาดพोक้า หรือใช้ช้อนตักลงทอด

๕. ทอด

ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ใช้ไฟกลาง เมื่อน้ำมันร้อน นำหน่อไม้ทอดที่ผสมเครื่องเรียบร้อยแล้วลงทอดจนเหลืองกรอบทั้งสองด้าน แล้วตักพักให้สะเด็ดน้ำมัน







วิธีรับประทาน

รับประทานเป็นอาหารว่างหรือรับประทานคู่กับข้าวเหนียวร้อนๆ โดยสามารถรับประทานได้ทั้งแบบอุ่นร้อนหรือรับประทานทันทีหลังทอด เสิร์ฟคู่กับผักสด เช่น แตงกวา กะหล่ำปลี หรือผักสมุนไพรมาก เพื่อเพิ่มความสดชื่นและช่วยตัดรสชาติของอาหารทอด

อาหารจากหน่อไม้สะท้อนให้เห็นถึงลักษณะวัฒนธรรมอาหารของชุมชนบ้านนาสนุ่น ซึ่งมีการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมอาหารอีสาน-ลาวกับวิถีชีวิตของประชาชนในพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์อย่างกลมกลืน การเลือกใช้หน่อไม้ ผักพื้นบ้าน สมุนไพร และวัตถุดิบตามฤดูกาล แสดงให้เห็นถึงรูปแบบการดำรงชีวิตที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและทรัพยากรของท้องถิ่น

อาหารพื้นบ้านจึงเป็นมากกว่าผลิตภัณฑ์สำหรับบริโภค แต่เป็นองค์ประกอบหนึ่งของอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่สามารถสะท้อนประวัติความเป็นมา ความสัมพันธ์ทางสังคม และวิถีการดำรงชีวิตของคนในชุมชนได้

ภูมิปัญญาเกี่ยวกับหน่อไม้ของชุมชนบ้านนาสนุ่นมีลักษณะเป็นองค์ความรู้ที่เรียนรู้ผ่านการปฏิบัติจริง โดยผู้สูงอายุและผู้มีประสบการณ์ทำหน้าที่เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้แก่สมาชิกในครอบครัวและคนรุ่นใหม่ ตั้งแต่การรู้จักชนิดของไผ่ การเลือกหน่อ การเก็บหน่อ การเตรียมหน่อไม้ การแปรรูปตลอดจนการนำไปประกอบอาหาร

การถ่ายทอดองค์ความรู้ส่วนใหญ่เกิดขึ้นในบริบทของครอบครัวและเครือญาติ เช่น การพาเด็กหรือเยาวชนออกไปเก็บหน่อไม้ การสอนวิธีปอกและเตรียมหน่อไม้ การร่วมกันประกอบอาหาร

และการสาธิตวิธีการทำอาหารในโอกาสต่าง ๆ กระบวนการเรียนรู้ดังกล่าวเป็นการถ่ายทอดทั้งความรู้ ทักษะ และค่านิยมเกี่ยวกับการใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า

กิจกรรมเกี่ยวกับหน่อไม้เป็นกิจกรรมที่สามารถเชื่อมโยงสมาชิกในครอบครัวและชุมชนเข้าด้วยกัน ตั้งแต่การออกหาและเก็บหน่อไม้ การคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การแบ่งปันผลผลิต และการจำหน่ายผลผลิตส่วนเกิน กิจกรรมเหล่านี้ช่วยสร้างโอกาสในการพบปะ แลกเปลี่ยนความรู้ และช่วยเหลือซึ่งกันและกัน

การแบ่งปันหน่อไม้หรืออาหารที่ปรุงจากหน่อไม้ระหว่างครอบครัวและเครือญาติยังเป็นรูปแบบหนึ่งของการสร้างความสัมพันธ์ทางสังคม แสดงถึงน้ำใจและการพึ่งพาอาศัยกันของคนในชุมชน และช่วยให้ภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารยังคงได้รับการใช้งานและถ่ายทอดอย่างต่อเนื่อง

หน่อไม้มีบทบาทในด้านเศรษฐกิจครัวเรือนของประชาชน โดยเฉพาะในช่วงฤดูฝนที่มีผลผลิตเป็นจำนวนมาก หน่อไม้สามารถนำมาใช้บริโภคเพื่อลดค่าใช้จ่ายด้านอาหารของครัวเรือน และผลผลิตส่วนเกินสามารถนำไปจำหน่ายหรือแปรรูปเพื่อสร้างรายได้เสริม

การนำหน่อไม้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารยังเป็นแนวทางในการเพิ่มมูลค่าทรัพยากรในท้องถิ่น จากวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถเก็บรักษาและจำหน่ายได้ในเวลาที่แตกต่างกัน ทั้งยังมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือผลิตภัณฑ์ที่เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวในอนาคต

การใช้ประโยชน์จากหน่อไม้ของชุมชนสะท้อนแนวความคิดการพึ่งพาทรัพยากรในท้องถิ่น โดยอาศัยความรู้เกี่ยวกับฤดูกาลและธรรมชาติในการเก็บหาและใช้ประโยชน์จากทรัพยากรอย่างเหมาะสม การเก็บหน่อไม้โดยคำนึงถึงการรักษากอไม้และการเจริญเติบโตในฤดูกาลต่อไป เป็นแนวทางที่แสดงถึงการตระหนักถึงความสำคัญของการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติควบคู่กับการใช้ประโยชน์

องค์ความรู้ดังกล่าวจึงมีคุณค่าในฐานะภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สามารถนำมาใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริมการจัดการทรัพยากรธรรมชาติของชุมชน โดยเน้นการมีส่วนร่วมของประชาชนและการใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์โดยไม่ทำลายฐานทรัพยากรของท้องถิ่น

บ้านนาสนุ่นมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นพื้นที่เรียนรู้ด้านวิถีชีวิต อาหารพื้นบ้าน และภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ เนื่องจากมีองค์ประกอบทั้งด้านประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม อาหาร และทรัพยากรในท้องถิ่นที่สามารถเชื่อมโยงกันได้

นอกจากนี้ พื้นที่ตำบลนาสนุ่นและอำเภอศรีเทพยังสามารถเชื่อมโยงกับแหล่งประวัติศาสตร์และโบราณสถานที่สำคัญ เช่น เขาคลังกอบ และปราสาทฤๅษี ตลอดจนแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติและเกษตรในพื้นที่ การนำภูมิปัญญาด้านหน่อไม้มาบูรณาการกับการท่องเที่ยวจึงสามารถพัฒนาเป็นกิจกรรมการเรียนรู้ เช่น การสาธิตการเก็บหน่อไม้ การสาธิตการเตรียมหน่อไม้ การทำอาหาร

พื้นบ้าน หรือการเรียนรู้การแปรรูปหน่อไม้ ซึ่งจะช่วยสร้างประสบการณ์ให้แก่ผู้มาเยือนและเพิ่มคุณค่าทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชน

การอนุรักษ์ภูมิปัญญาหน่อไม้ของบ้านนาสนุ่นควรดำเนินการควบคู่กันทั้งในด้านการรวบรวมองค์ความรู้ การถ่ายทอด และการนำไปใช้ประโยชน์ โดยควรส่งเสริมให้ผู้สูงอายุและผู้มีความรู้ในชุมชนมีส่วนร่วมในการถ่ายทอดองค์ความรู้แก่เด็กและเยาวชน รวมทั้งจัดทำข้อมูลเกี่ยวกับชนิดของไฟ วิธีการเก็บหน่อ การเตรียม การแปรรูป และสูตรอาหารพื้นบ้าน เพื่อจัดเก็บเป็นฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

สถานศึกษาในพื้นที่สามารถเข้ามามีบทบาทในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ร่วมกับชุมชน เช่น การจัดกิจกรรมเรียนรู้จากปราชญ์ชาวบ้าน การจัดทำแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน การบันทึกสูตรอาหาร การจัดนิทรรศการ หรือการจัดกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารจากหน่อไม้ เพื่อให้เด็กและเยาวชนได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง

ในด้านเศรษฐกิจ สามารถส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหน่อไม้ให้มีมาตรฐาน มีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และมีเรื่องราวของชุมชนประกอบผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความแตกต่างให้แก่สินค้า ตลอดจนสามารถเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวเชิงเกษตร

ภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์จากหน่อไม้ของชุมชนบ้านนาสนุ่นเป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์และการเรียนรู้ของคนในท้องถิ่นมาอย่างต่อเนื่อง โดยครอบคลุมตั้งแต่การรู้จักและใช้ประโยชน์จากทรัพยากรไฟ การเลือกพื้นที่และช่วงเวลาในการเก็บหน่อ การเลือกหน่อที่เหมาะสม การเก็บโดยคำนึงถึงการรักษากอไฟ การเตรียมหน่อไม้เพื่อการบริโภค การแปรรูปและถนอมอาหาร ตลอดจนการนำหน่อไม้มาประกอบเป็นอาหารพื้นบ้านหลากหลายประเภท

องค์ความรู้ดังกล่าวมีคุณค่าในหลายมิติ ทั้งด้านการดำรงชีวิตและการพึ่งพาตนเอง ด้านอาหารและโภชนาการ ด้านเศรษฐกิจครัวเรือน ด้านความสัมพันธ์ทางสังคม ด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญา และด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ อีกทั้งยังสะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชุมชนผ่านอาหารพื้นบ้านและกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับครอบครัวและเครือญาติ

ดังนั้น หน่อไม้ของบ้านนาสนุ่นจึงมิได้เป็นเพียงทรัพยากรธรรมชาติหรือวัตถุดิบในการประกอบอาหาร หากแต่เป็น “ทุนทางวัฒนธรรมของชุมชน” ที่เชื่อมโยงคน ธรรมชาติ อาหาร วิถีชีวิต และเศรษฐกิจเข้าด้วยกัน การอนุรักษ์ สืบสาน และพัฒนาองค์ความรู้ดังกล่าวจึงควรดำเนินการโดยอาศัยการมีส่วนร่วมของประชาชน ครอบครัว ผู้นำชุมชน ผู้รู้หรือปราชญ์ท้องถิ่น สถานศึกษา องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ภูมิปัญญาหน่อไม้สามารถดำรงอยู่และได้รับการถ่ายทอดสู่คนรุ่นใหม่ พร้อมทั้งนำไปต่อยอดเป็นแหล่งเรียนรู้ ผลิตภัณฑ์ชุมชน กิจกรรมทางวัฒนธรรม และกิจกรรมการท่องเที่ยวที่สร้างคุณค่าและรายได้ให้แก่ชุมชนอย่างเหมาะสม อันจะนำไปสู่การอนุรักษ์อัตลักษณ์และการพัฒนาชุมชนบ้านนาสนุ่นให้เกิดความเข้มแข็งและยั่งยืนต่อไป

เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. แนวคิดเกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย. กรุงเทพมหานคร:
กระทรวงวัฒนธรรม.

ฉัตรทิพย์ นาถสุภา. วัฒนธรรมชุมชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์
สร้างสรรค์.

บุคคลอ้างอิง

แดง ศรีไพร. (๒๕๖๙). อายุ ๖๐ ปี. บ้านเลขที่ ๑๐๕ หมู่ ๑ ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ
จังหวัดเพชรบูรณ์. สัมภาษณ์, ๒๑ พฤษภาคม.

นงนุช ช่างบุ. (๒๕๖๙). อายุ ๔๑ ปี. บ้านเลขที่ ๖๓ หมู่ ๑ ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ
จังหวัดเพชรบูรณ์. สัมภาษณ์, ๒๑ พฤษภาคม.

บุญ ช่างบุ. (๒๕๖๙). อายุ ๗๒ ปี. บ้านเลขที่ ๖๓ หมู่ ๑ ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ
จังหวัดเพชรบูรณ์. สัมภาษณ์, ๒๑ พฤษภาคม.

ศิริรัตน์ สนุนดี. (๒๕๖๙). อายุ ๗๐ ปี. บ้านเลขที่ ๑๙๐ หมู่ ๑ ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ
จังหวัดเพชรบูรณ์. สัมภาษณ์, ๒๑ พฤษภาคม.

อำภาวรรณ สอนจันทร์แดง. (๒๕๖๙). อายุ ๕๓ ปี. บ้านเลขที่ ๑๑๑ หมู่ ๑ ตำบลนาสนุ่น
อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์. สัมภาษณ์, ๒๑ พฤษภาคม.



สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์