



แกงผักหวานใส่ไข่มดแดง

หมวดหมู่

แกงผักหวานใส่ไข่มดแดงถือเป็นอาหารขึ้นชื่อของชาวอีสาน เช่นเดียวกับกับหมู่บ้านโนนผักหวาน ตำบลแหลมทอง อำเภอกักดีชุมพล จังหวัดชัยภูมิ แกงผักหวานใส่ไข่มดแดงถือเป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ประจำหมู่บ้าน เนื่องจากพื้นที่โดยรอบเป็นพื้นที่ภูเขา ไร่นา การเกษตร มีธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ชาวบ้านโนนผักหวานนิยมทำการเกษตรด้วยการปลูกผักหวานไว้จำหน่าย และรับประทาน เป็นจำนวนมาก ผักหวานที่นี่จะมีความโดดเด่นคือมีลักษณะยอดใหญ่ และอ่อน มีรสชาติกรอบ หวาน มัน และพื้นที่โดยรอบเป็นป่าเขาเป็นธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์จึงทำให้มีไข่มดแดงที่สร้างรังบนต้นไม้เป็นจำนวนมาก ในช่วงเดือนเมษายน ถึงเดือนมิถุนายน ของทุกปี หรือกล่าวได้ว่าช่วงปลายของฤดูร้อนเข้าสู่ฤดูฝนนั่นเอง เมื่อชาวบ้านมีวัตถุดิบทางด้านอาหารที่อุดมสมบูรณ์ แกงผักหวานใส่ไข่มดแดงของชาวบ้านโนนผักหวานจึงเป็นอาหารที่โดดเด่นของตำบล กล่าวคือ หากมาถึงตำบลแหลมทอง อำเภอกักดีชุมพล จังหวัดชัยภูมิ จะต้องนึกถึงแกงผักหวานใส่ไข่มดแดงเลยทีเดียว ซึ่งชาวบ้านจะนำผักหวานที่ปลูกไว้ในหมู่บ้าน ประกอบกับการไปหาไข่มดแดงตามธรรมชาติ มาประกอบอาหารโดยเน้นวิธีแบบพื้นบ้านมีสมุนไพรเป็นเครื่องแกง และสิ่งที่ขาดไม่ได้ของอาหารอีสานคือน้ำปลาร้าซึ่งจะให้รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นของชาวอีสาน เมื่อนำวัตถุดิบพื้นบ้านที่ผ่านการคัดสรร ปลอดภัยมาปรุงอาหารให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมแล้วทำให้ได้แกงผักหวานใส่ไข่มดแดง ที่มีรสชาติอร่อย และมีประโยชน์ต่อร่างกาย ชาวบ้านโนนผักหวานนิยมทำแกงผักหวานใส่ไข่มดแดงทำทานในครอบครัว ชุมชน นำไปถวายพระ และทำเป็นอาหารกลางวันให้เด็กในพื้นที่ และจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

ข้อมูลโดย : สำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม