

## เรื่อง แกงพันงู



### รายละเอียด

อาหารการกินในจังหวัดกำแพงเพชร อุดมสมบูรณ์ มีอาหารพิเศษ เกิดขึ้นในทุกฤดูกาล เมืองกำแพงเพชร เคยเป็นเมืองที่สะสมเสบียงอาหารสำคัญเมื่อเกิดศึกสงครามระหว่างไทยกับพม่า ทำให้ปรากฏชื่อนาพม่า นามอู ขึ้นในท้องที่จังหวัดกำแพงเพชร เป็นอนุสรณ์มาจนทุกวันนี้

กำแพงเพชรมีอาหารอยู่ชนิดหนึ่ง เป็นอาหารยอดนิยมของชาวกำแพงเพชรในอดีต คือแกงพันงู พันงูเป็นชื่อพันธุ์ไม้ล้มลุก ชนิดหนึ่ง เกิดขึ้นในสถานที่หัวไร่ปลายนา ตามเชิงเขาและป่าโปร่ง จะขึ้นปนกับต้นไม้อื่นๆ ลักษณะลำต้นเดี่ยว เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ถึง 1 เซนติเมตร ยาวประมาณ 1 เมตร รูปร่างคล้ายงู ชาวบ้านจึงเรียกกันว่า พันงู จะขึ้นเฉพาะในฤดูร้อน ต่อฤดูฝน ใต้ดินจะมีหัวขนาดใหญ่ ในปีหนึ่งจะขึ้นเพียงครั้งเดียว ชาวบ้านจะนิยมนำพันงูมาทำอาหาร ประเภทผักจิ้ม แกงส้มใส่ขอม พันงูมีชื่อตามพจนานุกรม เรียกกันว่ากะแตง ชาวราชบุรี เรียกว่า ฟังเพราะ ชาวพายัพเรียกขานกันว่า ดอกก้าน แต่คนกำแพงเพชร เรียกว่าพันงู ชาวกำแพงเพชร เอาพันงูมา ลอก เปลือกออกหั่น ยาวประมาณ 2 นิ้ว เอาไว้แกงส้ม พันงู เป็นอาหารยอดนิยมที่คนกำแพงเพชรนิยม

รับประทานกัน เกือบทุกครัวเรือน อาจกลายเป็นอาหารจานเด็ด ของคนกำแพงเพชร

พันธุ์มีเคล็ดลับ เวลาจะเอาไปทำอาหาร ห้ามนำพันธุ์ไปล้างน้ำเด็ดขาด จะทำให้คั้นและไม่สามารถแก้ไขได้จะทำให้ทั้งคนปรุงและคนรับประทาน คั้นกันทุกคน พันธุ์ เป็นพืชล้มลุก ประเภทมีหัว เป็นอาหารยอดนิยม ตามฤดูกาลของ คนไทย ซึ่งมีชื่อเรียกแตกต่างกันออกไป แต่ละท้องถิ่น อาจเรียก กะแท่ง ฟังเพราะ ดอกก้าน หรือพันธุ์ ล้วนเป็นภูมิปัญญาไทย ในการนำมาทำเป็นอาหารรับประทาน อย่างทรงคุณค่า ปีเดียว มีครั้งเดียว ชาวกำแพงเพชร รุ่นใหม่ เริ่มไม่รู้จักพันธุ์กันแล้ว ภูมิปัญญาชาวกำแพงเพชร อาจจะสูญไปอีกหนึ่งอย่างถ้าเราไม่สืบสานให้คนรุ่นหลังได้สืบทอดภูมิปัญญากำแพงเพชร ใครก็ไม่สามารถแก้ไขได้ นอกจากผู้เคยได้พบได้เห็น รับประทาน พันธุ์ ในรูปแบบการปรุงในรูปแบบต่างๆ กันพันธุ์ อาหารพื้นบ้านภูมิปัญญากำแพงเพชรที่ควรจดจำและ สืบต่อก่อนเป็นเพียงตำนาน อาหารพื้นบ้านกำแพงเพชร

คำสำคัญ : อาหาร, อาหารพื้นบ้าน

ที่มา : สันติ อภัยราช. (2549). วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์ และภูมิปัญญา

ตำบลคณฑี อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร. กำแพงเพชร: สภาวัฒนธรรมจังหวัดกำแพงเพชร.

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=1109&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1109&code_db=610008&code_type=01)