

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงเหวมะพร้าว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บางสะพาน ตำบล แม่รำพึง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

คนไทยคุ้นเคยกับมะพร้าวมาเป็นเวลานาน และใช้ประโยชน์จากทุกส่วนของมะพร้าว เช่น ผลอ่อนใช้รับประทานสด (น้ำและเนื้อ) เนื้อมะพร้าวจากผลแก่นำไปปรุงอาหารและขนมหลายชนิด และใช้สกัดน้ำมันจากที่เหลืใช้เลี้ยงสัตว์ น้ำมันมะพร้าวใช้ประกอบอาหาร เนยเทียม และสบู่ เปลือกมะพร้าวนำไปแยกเอาเส้นใยใช้ทำเชือก วัสดุทำเบาะและที่นอน ขุยมะพร้าวใช้ทำวัสดุเพาะชำต้นไม้ กะลาใช้ทำภาชนะ ตักตวงของเหลว (กระຈ่า กระบวย ฯลฯ) ทำกระดุม เครื่องประดับ เครื่องดนตรี (ซอฮู้) ทำเชือกเพลิง และถ่านกัมมันต์ (มีคุณสมบัติในการดูดซับสูง) ใบมะพร้าวทั้งอ่อนและแก่ ตลอดจนก้านใบใช้มุงหลังคา เครื่องจักสาร ไม้กวาดทางมะพร้าว ใช้ทำรั้วและเชือกเพลิง ลำต้นแก่ใช้ในการก่อสร้างประดิษฐ์เครื่องเรือน ยอดอ่อนใช้เป็นอาหาร จั่น (ช่อดอก) มีน้ำหวานรองมาดื่มเป็นน้ำผลไม้หรือทำน้ำตาล หมักทำเหล้าและน้ำส้ม รากใช้ทำยา สีย้อมผ้า และเชือกเพลิง

แต่อย่างไรก็ตามการปลูกมะพร้าวโดยทั่วไปก็นำเอาเนื้อมะพร้าวไปประกอบอาหารและสกัดเอาน้ำมัน เช่นเดียวกับปาล์ม วัสดุเหลือใช้ของมะพร้าวคือ “กะลามะพร้าว” ในอดีตเมื่อเอาเนื้อออกใช้ประโยชน์หมดแล้ว ก็เป็นเศษวัสดุที่ไม่ค่อยมีราคาค่างวดสักเท่าไรคนสมัยก่อนมักนำไปใช้ทำเชือกเพลิง หรือทำเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น กระบวยตักน้ำ ทัพพี ถ้วย ชาม ฯลฯ

ความสำคัญของกะลามะพร้าวในสมัยก่อนมีค่าไม่มากนัก และมักจะมีการเปรียบเปรยคนที่ใช้ชีวิตอย่างไร้คุณค่า ว่าเหมือนกับกะโหลกกะลา ทางภาคใต้ผู้ที่ชอบเกลไถลไม้ประกอบอาชีพอะไรเป็นหลักแหล่ง มักจะถูกเรียกขานว่า “ไอ้พลกไอ้ต้อ” ซึ่งเป็นการบ่งบอกถึงความไร้ค่าเสมอเหมือน ดังกะลา

ต่อมาภูมิปัญญาไทยจากหลายแหล่งทั่วทุกภาคของประเทศ ได้คิดประดิษฐ์โดยการนำกะลามะพร้าวมาเป็นวัสดุเพื่อเพิ่มคุณค่า จากกะลาที่ไร้ค่าจึงได้รับการพัฒนามาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความสนใจจากผู้คนในรูปแบบ

เครื่องใช้ในครัวเรือนเครื่องตกแต่งบ้าน อาทิ โคมไฟ ตะเกียงเจ้าพายุ ฯลฯ เครื่องประดับ เครื่องแต่งกาย
สุภาพสตรี อาทิ กระเป๋าถือ เข็มขัด เข็มกลัด ปิ่นปักผม สร้อย ฯลฯ ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้เป็นที่นิยมของชาวไทย
และชาวต่างชาติ

ในปัจจุบัน นับเป็นการสร้างรายได้ให้แก่คนไทยที่มีชีวิตเกี่ยวข้องกับมะพร้าวได้เป็นอย่างดี เนื่องจากจังหวัด
ประจวบคีรีขันธ์มีมะพร้าวเป็นพืชเศรษฐกิจ มะพร้าวจึงเป็นพืชที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วนอย่าง
กล่าวข้างต้น เช่น มีการผลิตน้ำมันมะพร้าว เพื่อใช้ในการบริโภค และเสริมความงาม

นอกจากนี้ คนในท้องถิ่นบางท้องถิ่นยังนำกะลามะพร้าวอ่อน หรือที่เรียกกันว่าเหมงมะพร้าว มาใช้ในการปรุง
อาหาร เนื่องจากเป็นเมนูที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ จึงได้นำขึ้นโต๊ะเสวยสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ เมื่อครั้ง
ทรงเสด็จพระราชดำเนิน ณ วัดทางสาย ปี 2549 และหลังจากนั้น ผู้ว่าราชการจังหวัดฯ (นายประสงค์ พิทุ
รกิจจา) ได้นำแกงเหมงพร้าว ทูลเกล้าถวายพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ ขณะเสด็จประทับ ณ พระราชวัง
ไกลกังวล อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

นำกะลามะพร้าวอ่อน หรือที่เรียกกันว่าเหมงมะพร้าว มาใช้ในการปรุงอาหาร เนื่องจากเป็นเมนูที่มีรสชาติเป็น
เอกลักษณ์ จึงได้นำขึ้นโต๊ะเสวยสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ เมื่อครั้งทรงเสด็จพระราชดำเนิน ณ วัดทางสาย
ปี 2549 และหลังจากนั้น ผู้ว่าราชการจังหวัดฯ (นายประสงค์ พิทุรกิจจา) ได้นำแกงเหมงพร้าว ทูลเกล้าถวาย
พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ ขณะเสด็จประทับ ณ พระราชวังไกลกังวล อำเภอหัวหิน จังหวัด
ประจวบคีรีขันธ์

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องแกง

- ตะไคร้ - พริกแห้ง - กะปิ - ข่า - ผิวมะกรูด - กระเทียม - กระชาย

เครื่องปรุงและวัตถุดิบ

- ไก่ - เกลือ - เหมงมะพร้าว (กะลามะพร้าวอ่อน)

- น้ำตาล - กะทิ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

1.ใช้ส่วนหางกะทิละลายเครื่องแกงในหม้อด้วยไฟอ่อนๆ 2.
เมื่อเครื่องแกงหอมดีแล้ว ใส่ไก่ลงไป เดิมหัวกะทิ ลงไปปิดผา
รอให้เดือด 3. ใส่เหมงมะพร้าว 4.ปรุงรสด้วยน้ำตาล, เกลือ
คนให้เข้ากันดี

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



แกงเหืองมะพร้าว



แกงเหืองมะพร้าว



แกงเหืองมะพร้าว



แกงเหืองมะพร้าว



แกงเหมมะพร้าว



แกงเหมมะพร้าว



แกงเหมมะพร้าว



แกงเหมมะพร้าว



แกงเหวมะพร้าว



แกงเหวมะพร้าว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสมบุญ สึงศิริวิบูลย์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

98/1 หมู่ที่ 6 ตำบลแม่รำพึง อำเภอบางสะพาน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

98/1 หมู่ที่ 6 ตำบลแม่รำพึง อำเภอบางสะพาน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

โทรศัพท์ 081 193 9836 โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางธัญมล ฉิมมี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไม่เด่น

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

2. นางปัทมา รุจีวงศ์

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม

3. นางธัญมล ฉิมมี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557