

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกกะปิมอญ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ เมือง ตำบล หนองบัว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ในอดีตบริเวณที่ตั้งตำบลหนองบัวมีทำเล ที่เหมาะแก่การค้าขาย ด้วยอยู่ริมแม่น้ำแควใหญ่ซึ่งเป็นเส้นทางสัญจรหลัก อยู่ชายเขตเมืองกาญจนบุรีซึ่งเป็นรอยต่อเขตป่าและเขตเมือง จึงเป็นบริเวณที่เหมาะสมสำหรับเป็นท่าขึ้นสินค้าจากป่าต้นน้ำแควใหญ่ ที่ล่องมาขายในเมือง ได้แก่ ไม้ไผ่ ไม้ซุง ไม้รวก ทำให้ชุมชนตำบลหนองบัวกลายเป็นชุมชนตลาด ที่ใช้ซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้ามีพ่อค้าคนจีนล่องเรือมาจากสมุทรสงคราม นำสินค้าประเภท เกือบ กุ้งแห้ง กะปิ สัตว์ทะเล เสื้อผ้า ของบริโภคและอุปโภคต่างๆมาซื้อขายแลกเปลี่ยนกันกับผู้หาของป่ามาขาย จึงเกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะวัฒนธรรมด้านอาหาร ทั้งรูปแบบการประกอบอาหารและการรับประทานอาหาร ซึ่งยังคงอยู่ในชุมชนจนปัจจุบันนี้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

น้ำพริกกะปิมอญ เป็นอาหารคาวที่ชาวชุมชนหนองบัว รับประทานกันทุกบ้าน และจะมีรับประทานตลอดทั้งปี ไม่ว่าจะเป็นในชีวิตประจำวัน หรือในงานเทศกาลประเพณีต่างๆ น้ำพริกกะปิมอญ เป็นอาหารประจำท้องถิ่นของตำบลหนองบัวอีกชนิดหนึ่ง ที่ ติดใจผู้มาเยือนหนองบัวเสมอ เป็นอาหารที่หารับประทานได้ยาก และมักหาความอร่อยไม่ได้ ถ้าไม่ใช่ น้ำพริกกะปิมอญของชาวบ้านหนองบัว ความเป็นมาไม่มีใครตอบได้ว่าผู้ใดเป็นคนกำเนิดสูตรน้ำพริกนี้ แต่ชาวหนองบัวทุกคนจะบอกว่าทำมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตาทวดแล้วชาวหนองบัวส่วนใหญ่จะทำอาหารประเภทนี้ได้ และทำได้อร่อยถูกใจคนกิน

วิธีรับประทาน

เครื่องเคียง มี ๒ ชนิด คือผักดิบและผักต้มสุก เลือกรับประทานตามชอบ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ความโดดเด่นของน้ำพริกกะปิมอญ มาจากการที่มีส่วนผสมของกะปิมอญ ซึ่งเป็นกะปิที่ทำมาจากปลา (กะปิ มอญ น่าจะมาจากกะปิที่ได้จากการทำกะปิจากปลาของชาวมอญ จากจังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร จึงเรียกว่ากะปิมอญ) และมีพืชที่เป็นสมุนไพรประกอบอยู่เช่น หอม พริก ใบผักชี ส้มย้อย (มะเขือเทศลูก เล็ก) มะเขือพวง มะนาว จึงทำให้มีคุณค่าทางอาหารสูง และมีประโยชน์ต่อร่างกายของคนทุกวัย น้ำพริก กะปิมอญทำง่าย ราคาไม่แพง มักจะนิยมทำรับประทานในชีวิตประจำวัน หรือกินในเทศกาลงาน ประเพณี ไม่ว่าจะเป็นงานมงคล หรืองานอวมงคล งานใดไม่มีน้ำพริกกะปิมอญถือว่างานนั้นยังจัดไม่สมบูรณ์

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตรน้ำพริกกะปิมอญ

เครื่องปรุง

๑. กุ้งแห้ง	๑ ถ้วย ครึ่ง
๒. กะปิมอญ	๓ ช้อนโต๊ะ
๓. หอมแดงหั่นหยาบ	๑ ถ้วย
๔. พริกขี้หนูสด	๔๕ เม็ดกลาง
๕. น้ำตาลปี๊บ	เศษ ๑ ส่วน ๔ ถ้วยตวง
๖. ใบผักชีฝรั่งซอย	ครึ่ง ถ้วย
๗. ส้มย้อย (มะเขือเทศลูกเล็ก)	๓ ลูก
๘. เมล็ดมะเขือเปราะแกะ	๑ ถ้วย
๙. มะเขือพวง	๒๐ ลูก
๑๐. น้ำมะนาว	๕ ช้อนโต๊ะ
๑๑. น้ำต้มสุก	เศษ ๑ ส่วน ๓ ถ้วย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

๑.นำเครื่องปรุงทุกชนิดมาล้างให้สะอาด ใส่กระชอนพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ ๒.นำกุ้งแห้งมาตำให้ละเอียด พักไว้ ๓.นำกะปิมาโขลกให้มีสีน้ำตาล เติมหุ้งแห้งที่ตำละเอียดในข้อ ๒ และหอมแดงหั่นหยาบ โขลกรวมกันให้ละเอียด ๔. ใส่เมล็ดมะเขือเปราะแก่ ใบผักชีฝรั่งซอย พริกชี้หนูสด มะเขือพวง และสั้มย้อ (มะเขือเทศลูกเล็ก) ใส่ลงโขลกเบาๆพอเข้ากัน ๕. ตักน้ำพริกขึ้นใส่ชาม ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำตาล น้ำต้มสุก คนให้เข้ากัน ให้รสเปรี้ยวนำ รสชาติ จะ เผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน วิธีการประทาน เครื่องเคียง มี ๒ ชนิด คือผักดิบและผักต้มสุก เลือกรับประทานตามชอบ ผักดิบ ได้แก่ แตงกวา มะเขือเปาะ ขมิ้นขาว ผักต้ม ได้แก่ หน่อไม้ มะเขืออ่อน ผักบุ้ง ผักกาด ผักกวางตุ้ง กะหล่ำปลี ตำลึง ผักกะเฉด มะระขี้นก

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



น้ำพริกกะปิมอญ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



น้ำพริกกะปิมอญ



น้ำพริกกะปิมอญ



น้ำพริกกะปิมอญ



น้ำพริกกะปิมอญ



น้ำพริกกะปิมอญ



น้ำพริกกะปิมอญ



ไข่ลวกหอมแดง



วัตถุดิบ



โขลกรวมกัน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ร้านป่าตา ตลาดหนองบัว

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

คุณนิดดา ทับทอง

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๘/๒ หมู่ ๔ ตำบลหนองบัว อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ - โทรสาร

E-mail

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

เกียรติบัตรในงานประเพณีและวัฒนธรรมต่างๆในชุมชน ตำบลหนองบัวและตำบลใกล้เคียง

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางวัชรภรณ์ มีพงษ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภู่ทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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