

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกแตงเปรี้ยว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ไทรโยค ตำบล บ้องตี้

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

วิถีชีวิตของชาวกะเหรี่ยงทั่วไป เรียบง่าย พึ่งพิงธรรมชาติ ไม่ทำลายธรรมชาติ อาชีพส่วนใหญ่ คือทำการเกษตร ซึ่งเป็นการเกษตรแบบผสมผสาน มักจะไม่ทำอย่างเดียว ปลูกพืชก็จะปลูกหลายชนิดในที่ดินแปลงเดียวกัน เช่น การทำไร่ข้าว ก็จะไม่ทำอย่างเดียว จะปลูกแตงเปรี้ยว เผือกอ้อย รวมกันไป พอถึงฤดูเก็บเกี่ยว ก็จะมีข้าวใหม่ กินกับ อาหารที่ปรุงจากแตงเปรี้ยว หรือเผือกอ้อย คู่กันไป น้ำพริกแตงเปรี้ยว ถือว่าเป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ชนิดหนึ่งของชาวกะเหรี่ยง เพราะชาวกะเหรี่ยงมีวิธีการในการปลูก การเก็บ การถนอมแตงเปรี้ยวไว้กินได้เป็นปี ดังนั้น แตงเปรี้ยวจึงสามารถนำมาปรุงอาหารได้ตลอดทั้งปี แต่ที่จะนำมาปรับปรุงได้อร่อยมากที่สุด และเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป คือน้ำพริกแตงเปรี้ยวซึ่งวิธีการทำง่ายไม่ยุ่งยาก อีกทั้งยังมีประโยชน์ต่อร่างกาย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุง น้ำพริกแดงเปรี้ยว

1.พริกหอม หรือพริกกะเหรียง

2.หอมแดง

3.แตงเปรี้ยว

4.น้ำปลา

5.กะปิมอญ

วิธีปรุง

1.นำพริกแห้ง หัวหอม คั่วให้หอม(จะใช้สดก็ได้)

2.นำแตงเปรี้ยวมาปอกเปลือก ผ่ากลาง เอาน้ำและเมล็ดที่อยู่ในผลออก แล้วชูดเอาเนื้อบางๆ

๓.นำกะปิมาย่างไฟให้หอม

4.โขลกพริก หอมแดง กะปิ ให้เข้ากัน พอละเอียด ใส่เนื้อ แตงเปรี้ยวที่ชูดบาง ปรุงรสด้วยน้ำแตงเปรี้ยว น้ำปลา ชิมรสตามชอบ ตอนจะรับประทานให้ใส่เม็ดแตงเปรี้ยวลงไป

5.รับประทานกับผักสด หรือผักต้ม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

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

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางจินดา เอกธระประคัลภ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๔/๒ หมู่ ๑ ต.บ้องตี้ อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๔/๒ หมู่ ๑ ต.บ้องตี้ อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี

โทรศัพท์ ๐๘๖๑๗๔๘๔๘๙ โทรสาร

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวเวธกา เสวครบุรี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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