

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกกะทิ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เขาคิชฌกูฏ (มะขาม) ตำบล คลองพลู

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

คนของเป็นชนดั้งเดิมกลุ่มหนึ่งในดินแดนภาคตะวันออกของประเทศไทย ในจังหวัดฉะเชิงเทรา ระยอง จันทบุรี และตราด ภาษาอยู่ในตระกูลมอญ-เขมร (ออสโตรเอเชียติก) คนของมีภาษาพูดที่เป็น เอกลักษณ์ คือ ภาษาของ ซึ่งเป็นกลุ่มชนดั้งเดิมของดินแดนเอเชียอาคเนย์ พูดกันมากที่สุดในเขต อำเภอเขาคิชฌกูฏ อำเภอโป่งน้ำร้อน และอำเภอมะขาม จังหวัดจันทบุรี ปัจจุบันมีคนพูดอยู่ประมาณ ๔,๐๐๐ – ๕,๐๐๐ คน แต่ความสามารถในการพูดมีต่าง ๆ กัน และคนของรุ่นเยาว์มักจะไม่พูดได้ ถิ่นที่ตั้งชุมชนชาวของในอำเภอเขาคิชฌกูฏ จังหวัดจันทบุรี ลักษณะภูมิประเทศและถิ่นที่อยู่ของ ชาวของนั้น จะอยู่ในบริเวณที่ติดกับภูเขาสอยดาว บริเวณนี้นอกจากจะเป็นเขตป่าร้อนชื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์แล้ว ยังเป็นแหล่งต้นน้ำของแม่น้ำจันทบุรี ส่วนทางทิศใต้และทางทิศตะวันออกเฉียงใต้เป็นที่ราบเชิงเขาสำหรับทำไร่ทำนาได้ มีพื้นที่ราบลุ่มน้ำ และชายฝั่งทะเล ประชากรในตำบลจันทเขลม ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ได้แก่ ทำสวน ทำนา ทำไร่ รับจ้าง นอกจากนั้นยังมีธุรกิจส่วนตัวประเภทร้านค้าทั่วไป ปั๊มน้ำมัน ฯลฯ การกินการอยู่ของชาวของในอดีต คนของสมัยก่อนนั้นยังไม่รู้จักการปลูกข้าว จึงนำกลอย หัวมันเทศ มันมั่ง ต้มหรือเผา มาต้มกิน ต่อมาเมื่อคนของรู้จักการปลูกข้าว จึงหันมากินข้าวเจ้าเป็นหลักจนถึงปัจจุบัน ดังนิทานปรัมปราเรื่องข้าวกับคนของ ได้เล่าไว้ว่า เดิมคนของอยู่ในป่าและกินกลอยเป็นอาหาร วันหนึ่งของแม่ลูกออกจากป่าไปที่ทุ่งเห็นคนอยู่ที่นั่น กินข้าว ลูกจึงถามแม่ว่า “แม่จำคนที่นั่นเขากินอะไรนะเม็ดเล็กกว่าที่กลอยที่เรากิน” แม่บอกว่า “เราอยู่ป่า อยู่เขา ก็ต้องกินกลอยเม็ดใหญ่ เขาอยู่ทุ่งอยู่ท่ากกินข้าวเม็ดเล็ก” เมื่อกลับถึงบ้านลูกก็เล่าให้พ่อผู้เป็น พรานฟัง พ่อสนใจจึงชวนเพื่อนบ้านไปดูคนที่ทุ่ง เห็นเขากินข้าวกันอยู่ก็ถามว่า ไปได้ข้าวมาจากไหน ชาวทุ่งก็บอกว่าได้ข้าวมาจากนา ซึ่งพวกเขาเป็นผู้ปลูกข้าวไว้ แล้วชี้ให้ดูนาและอธิบายวิธีทำนาให้คนของทราบ แต่นั่นมาคนของก็รู้จักทำนาเมื่อเกี่ยวและดำนาแล้ว ก็เอารำมาหุงกิน ส่วนข้าวสารนั้นเขาทิ้งจนเป็นกองโต ทั้งนี้เพราะคนของลืมถามไปว่า

เอาส่วนไหนของข้าวมากิน อยู่มาวันหนึ่งพ่อแม่ไม่อยู่บ้าน คงทิ้งให้ลูกสาว อยู่เลี้ยงน้อง น้องตื่นขึ้นมาหิวก็ร้องไห้ไม่หยุด พี่สาวโกรธคิดจะลงโทษน้อง มองไปเห็นข้าวสารเมล็ดโตกว่ารำ จึงนึกในใจว่าหากเอาข้าวสารมาหุงให้น้องกินคงจะติดคือน้อง จะได้หยุดร้องไห้ เมื่อหุงข้าวเสร็จลองชิมดูรู้สึกว่ามันนุ่มและมีรสอร่อยกว่ารำ พี่สาวก็กินเสียเอง เมื่อพ่อแม่กลับมาก็เล่าให้พ่อแม่ฟัง พ่อแม่ลองชิมดูก็ติดใจ แล้วเล่าให้เพื่อนบ้านฟัง เพื่อนบ้านก็ลองชิมดู แต่นั่นมาคนของก็หุงข้าวกิน และกับข้าวที่ชาวชองนิยมกิน คือ น้ำพริก โดยมีส่วนประกอบสำคัญคือพริก ที่ต้องตำละเอียด มีอยู่หลายอย่างเรียกตามส่วนประกอบ ที่ใส่ลงไป นิยมกินคู่กับผัก น้ำพริกเป็นอาหารชนิดหนึ่งของคนไทย ซึ่งมีมาแต่โบราณ จัดเป็นอาหารที่เกิดมาคู่กับชีวิต ความเป็นอยู่ของคนไทย ซึ่งถือว่าเป็นภูมิปัญญาชนิดหนึ่งในสมัยโบราณกาล และเป็นการปรุงรสชาติใน การรับประทานอาหารของคนไทยน้ำพริกที่นิยมมีหลายประเภท มีทั้งน้ำพริกที่ปรุงสดและปรุงแห้ง แล้วแต่ความนิยมในการรับประทาน แต่น้ำพริกผัดหมุและน้ำพริกปลาย่าง ปัจจุบันเป็นที่นิยมกันมาก เพราะนอกจากมีรสชาติอร่อยแล้ว ยังสามารถเก็บไว้ได้นาน ความเชื่อในการทำน้ำพริก มีคำกล่าวที่ว่าเวลา “จะไปจับลูกสาวบ้านไหนให้ไปตอนเย็นและไปฟังว่าเสียงและจังหวะการตำน้ำพริกเป็นอย่างไร” เพราะน้ำพริกเป็นอาหารหลักของสยามประเทศมาเป็นเวลา ช้านาน (ถึงแม้ว่าพริกจะเป็นของที่นักบวชชาติตะวันตกเอามาแจก) และแน่นอนว่าเครื่องมือในการสรรสร้างน้ำพริกคือ “ครก” อุปกรณ์ทำครัวที่เราคิดว่าเป็นของชาติไทย การตำน้ำพริกด้วยครกนั้นแน่นอนว่าเราจะ ตำได้ไม่ละเอียดเท่าใช้เครื่องปั่น แต่เราจะได้น้ำพริกที่มีเนื้อที่ละมุนและหอม อันเนื่องมาจากการโขลก และเหนือสิ่งอื่นใดเราจะได้เรียนรู้ว่าเมื่อไหร่ที่เราเรียกว่าน้ำพริกครกนั้นเนียนพอแล้ว สิ่งนี้บอกกันเป็นคำอธิบายไม่ได้เราต้องลองตัวเองและรู้สึกเอง นอกจากนี้ผลพลอยได้มาแบบไม่ได้ตั้งใจ คือ การมีโอกาสได้เลือก พริก กระเทียม หอมแดง อย่างพิถีพิถัน เพราะถ้าเลือกไม่ดีเราจะตายากและบางทีก็ออกมาไม่สวย ดังนั้นการตำน้ำพริกจึงเป็นสิ่งที่เราควรเรียนรู้มันก่อนที่จะก้าวข้ามไปใช้เครื่องปั่น เพราะแน่นอนว่าบางครั้งเครื่องปั่นก็ตอบโจทย์ได้มากกว่าในเรื่องของความสะดวกสบายและปริมาณการผลิตแต่การผลิตน้ำพริกด้วยเครื่องปั่นจะนาน ๆ เข้าจะทำให้เรากลายเป็นคนหยาบกระด้างเพราะเราไม่เห็นจะต้องใส่ใจในรายละเอียด อะไรมาก ทุกอย่างก็ทำง่าย ๆ เอาทุกอย่างใส่รวมกันลงไปปั่นเครื่องปั่นจากนั้นกดปั่น...จบ ดังนั้นการเริ่มทำกับข้าวด้วยการกระโดดไปใช้เครื่องปั่น จึงเป็นการทำลายความรู้พื้นฐานด้านการทำกับข้าวและถ้าเครื่องปั่นพังสิ่งเดียวที่เราทำได้คือการนั่งยืม เพราะเราไม่รู้ว่าน้ำพริกมันตำยังไง ชาวชองดั้งเดิมกินน้ำพริกคู่กับข้าวเป็นอาหารหลักในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะน้ำพริกชอง เช่น น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกกะปิผสมใส่มะสับอีกบ้าง ผสมลูกมะกอกบ้าง น้ำพริกกะทิ น้ำพริกกระกำ เป็นต้นปัจจุบันชาวชองในพื้นที่ตำบลจันทเขลม อำเภอเขาคิชฌกูฏ นิยมตำน้ำพริกกะทิ กินกับผักพื้นบ้าน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อาหารไทยมีลักษณะโดดเด่น เพราะเป็นการสั่งสมความฉลาดและภูมิปัญญาของคนไทยโบราณใน ยุคสมัยต่าง ๆ ที่ถ่ายทอดกันมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีต สู่รุ่นต่อรุ่น และจัดปรับให้เข้ากับยุคสมัย จนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ ที่แสดงออกถึงวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญของไทย ที่สามารถบ่งบอกถึงแนวความคิด รูปแบบ วัฒนธรรมของไทย ที่นำเอาส่วนประกอบของอาหารมาเชื่อมโยงกับคติ พิธีกรรม ความเชื่อ โดยเปรียบเทียบกับอาหารแต่ละชนิดกับรายละเอียดของคติ พิธีกรรมหรือความเชื่อต่าง ๆ ซึ่งเป็น การเชื่อมโยงเนื้อหาของอาหารกับรูปแบบเชิงความคิด และยังบ่งบอกถึงวิถีชีวิตของคนไทยในภาพรวม แต่ละภาค และแต่ละท้องถิ่น โดยคนไทยจะรับประทานอาหาร ดังนี้ อาหารตามที่มีอยู่ในท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นได้ง่าย โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีการสืบทอดวิธีปรุงและการรับประทานต่อ ๆ กันมา ที่เรียกกันว่า “อาหารพื้นบ้าน” โดยอาหารพื้นบ้านในแต่ละภาคก็จะมีลักษณะบางอย่างที่แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับวิถีชีวิต และ สภาพความเป็นอยู่ในแต่ละภาค ในที่นี้ขอกล่าวถึงอาหารพื้นบ้านชาวชอง คนชองมักปรุงอาหารที่มีรสจัด

โดยมีส่วนผสมของเครื่องเทศสดพื้นบ้านเฉพาะของชาวช่อง โดยเฉพาะเร่ว กระวาน ขิง ข่า ตะไคร้ โพล ว่าน ม่วง และพริกขี้หนูสวน ซึ่งคนช่องเชื่อว่ากินแล้ว จะทำให้รู้สึกมีแรงกำลังในการทำงานมากขึ้น ส่วนผสมที่สำคัญที่ได้มาจากการซื้อขายแลกเปลี่ยนจากในเมือง คือ พริกกะปิ น้ำปลา และเกลือ ซึ่งต่อมาก็กลายเป็น ส่วนประกอบอาหารหลักของคนช่อง โดยเฉพาะน้ำพริก เช่น น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกกะปิผสมใส่มะสั้มอีกบ้าง ผสมลูกมะกอกบ้าง น้ำพริกกะทิ น้ำพริกกระท้า กินจิ้มกับพืชผักพื้นบ้าน ซึ่งเป็นอาหารหลักที่ขาดไม่ได้ในสำหรับ กับข้าวของคนช่อง ส่วนอาหารแกงและคั่วเผ็ดที่มีลักษณะโดดเด่น เช่น แกงสัตว์ป่าใส่ชะมวงหรือใส่กระวาน เป็นต้น ซึ่งมีการใช้เครื่องเทศสดพื้นบ้านมาปรุงเป็นเครื่องแกง ทำให้มีรสชาติเผ็ดหรือเผ็ดร้อน และมีกลิ่นหอม ดับกลิ่นคาวเนื้อสัตว์ป่า ส่วนอาหารช่อง ที่รสชาติไม่เผ็ด เช่น ลูกกะแพ้ง (มีส่วนผสมของมะพร้าวคั่ว) กะลาง (มีส่วนผสมของเม็ดกระบก) เป็นต้น นอกจากจะสะท้อนความเป็นช่องผ่านอาหารการกินในชีวิตประจำวันแล้ว น้ำพริกกะทิ ถือเป็นอาหารที่ ชาวช่องนิยมกินจิ้มกับผักพื้นบ้านทั่วไป

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ การกินอาหารนั้นไม่ใช่เพียงแค่อิ่มท้องและอร่อยเท่านั้น แต่รับรู้ถึงอาหารตา อาหารใจที่ทำให้เกิดความสุข ความพึงพอใจในการเห็นและการลิ้มลองรสชาติอาหาร ซึ่งอาหารไทยมีการประดิษฐ์จัดวางไว้ อย่างสวยงาม สะดวกกับการกินที่จัดเป็นคำๆ และรสชาติอาหารที่กลมกล่อม ทำให้ผู้รับประทานอาหารรู้สึกอยาก รับประทานและพึงพอใจที่ได้รับประทานอาหารที่รสอร่อย ย และอาหารไทยยังส่งผลไปถึงครอบครัว ที่อบอุ่น โดยส่งผลต่อการครองเรือนที่ทำให้คู่ชีวิตเห็นถึงความตั้งใจของผู้ที่ทำอาหารให้ เกิดความรู้สึกดีๆ ต่อกัน ที่ ส่งผลต่อสุขภาพใจที่ดีของทั้งผู้ทำและผู้รับประทาน นอกจากจะมีผลดีต่อครอบครัวแล้ว อาหารไทยยังแสดง เอกลักษณ์ไทยและศิลปวิทยาที่อยู่ในสายเลือดออกมาในรูปแบบการจัดทำ การตกแต่ง การปรุงแต่ง และการ กินอาหารที่มีความวิจิตรบรรจงและลักษณะเฉพาะ ตั้งแต่เรื่องการผสมกลมกลืนในการปรุงแต่งกลิ่น รส ให้ กลมกล่อม อร่อย และรสจัดอย่างโดดเด่นเป็นพิเศษ เพราะรสชาติอาหารไทยเกิดจากความลงตัว มีการ ปรับปรุงรสชาติ โดยนำเอาส่วนประกอบที่มีลักษณะเฉพาะของอาหารแต่ละชนิดมาผสมกลมกลืนกันอย่างลง ตัว เช่น อาหารบางชนิดที่มีกลิ่นฉุน ถ้าแยกเป็นส่วน ๆ ทำให้กลิ่นไม่น่าชวนรับประทาน แต่เมื่อนำมารวมกัน และนำมาโขลก ผัด หรือจัดกระทำ กลับทำให้กลิ่นชวนรับประทาน และแต่ละชนิดจะมีรสชาติขมกันในที่ที่ไม่มี อะไรได้เปรียบเสียเปรียบ แต่เมื่อรวมกันทำให้เกิดอร่อย ดังเช่น น้ำพริกกะทิ ที่มีทั้งกะทิ กะปิ หัวหอม กระเทียม หัวหอม พริกขี้หนู ซึ่งมีกลิ่นหอมชวนให้น่ารับประทาน เมื่อนำมาโขลกและตำร่วมกันบวกกับความ เผ็ดของพริก ความมันของกะทิ และความเค็มของกะปิที่ขมกันในที่ เมื่อนำมาผสมกลมกลืนกันก็ทำให้รสชาติ อร่อย พร้อมรับประทานร่วมกับผักจิ้มนานาชนิดที่มีกากใย มีวิตามินและแร่ธาตุต่าง ๆ อยู่ภายในที่ส่งผลดีต่อ สุขภาพกายของผู้รับประทาน ส่วนประกอบของอาหารไม่ว่าจะเป็นผัก ผลไม้ เครื่องปรุง หรือเนื้อสัตว์ต่าง ๆ มี ประโยชน์และมีคุณค่าทั้งทางโภชนาการ การบำรุงร่างกาย และยาบำบัดรักษาโรค ที่มีผลดีต่อสุขภาพ และยัง ทำให้อาหารเกิดรสชาติที่อร่อย โดยไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมีใด ๆ เช่น เครื่องปรุงรส ฯลฯ อาหารไทยก็มี ความอร่อยได้ เพราะเป็นความอร่อยตามธรรมชาติ ของส่วนผสมของอาหารชนิดต่างๆ และอาหารไทยหลาย ชนิดยังเป็นการผสมผสานคุณค่าอาหารและสรรพคุณ ทางยาเพื่อให้เกิดผลดีต่อสุขภาพสูงสุด ทั้งในแง่การ ป้องกัน การบำรุงและการรักษา

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. กระเทียม

๒. หัวหอม

๓. พริกขี้หนู

๔. กะปิ

๕. กะทิ

๖. ใบมะกรูด

ขั้นตอนการทำน้ำพริกกะทิ

๑. นำพริกขี้หนู หอม กระเทียม กะปิ โขลกในครกจนละเอียด

๒. เติมน้ำกะทิให้พอแตกมัน

๓. นำน้ำพริกที่โขลกจนละเอียด เทลงไปผัดกับกะทิที่เคี่ยวไว้

๔. ผัดจนน้ำพริกกับกะทิเข้ากันแล้ว ใส่ใบมะกรูดลงเพื่อให้มีกลิ่นหอมมากยิ่งขึ้น

๕. ตักใส่ถ้วยที่เตรียมไว้ รับประทานกับเครื่องเคียง อาทิ ผักชนิดต่าง ๆ

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)



การทำน้ำพริกกะทิ



การทำน้ำพริกกะทิ



การทำน้ำพริกกะทิ



การทำน้ำพริกกะทิ



การทำน้ำพริกกะทิ



การทำน้ำพริกกะทิ



การทำน้ำพริกกะทิ



การทำน้ำพริกกะทิ



การทำน้ำพริกกะทิ



การทำน้ำพริกกะทิ



การทำน้ำพริกกะทิ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 1,000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มชาวของตำบลจันทเขลม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มชาวของตำบลจันทเขลม

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เทศบาลตำบลจันทเขลม ตำบลคลองพลู อำเภอกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ๒๒๒๑๐

โทรศัพท์ ๐๘๒-๒๐๕๐๖๙๙ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวสุนันทา สถิตอำมรงค์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 25 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางชุตติกาญจน์ พูนชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายศิริศักดิ์ ศิริมังคะลา

ตำแหน่ง นายอำเภอเขาชัยสน

2. นายเจิน พันผาย

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอเขาชัยสน

3. นางสาวสุนันทา สถิตอำมรงค์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมประจำอำเภอเขาชัยสน

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายสมชาติ นงนุช

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 25 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557