

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงคั่วสับปรดใส่หอยแมลงภู

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ สามร้อยยอด (ปราณบุรี) ตำบล ไร่ใหม่

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

สับปรดต้นแรกของประเทศไทยและมากที่สุดในประเทศไทย ความแตกต่างในสภาพภูมิประเทศภูมิอากาศ ส่งผลกระทบ คือการประกอบอาชีพของประชาชนในทุกพื้นที่ของประเทศไทย โดยเฉพาะ อย่งอย่างอาชีพ การเกษตรซึ่งต้องอาศัยปัจจัยพื้นฐานต่างจากการประกอบอาชีพอื่น ๆ อันได้แก่ดิน น้ำอากาศ จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์มี 8 อำเภอ เป็นจังหวัดเดียวกันแต่มีสถานที่เอื้ออำนวยต่อการประกอบอาชีพด้านการเกษตร แตกต่างกัน ซึ่งทำให้พืชเกษตรของจังหวัดมีหลากหลายชนิด อาทิ มะพร้าว มะม่วงสับปรด พืชผักกินใบ ฯลฯ ปัจจุบันพืชเกษตรหลายชนิดเป็นพืชเศรษฐกิจของประเทศทำรายได้ เข้าประเทศได้หลายชนิด สับปรดพันธุ์ ปัตตาเวียเป็นพืชเศรษฐกิจหนึ่ง ซึ่งจากการสำรวจปริมาณการปลูกทั่วประเทศ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์มีพื้นที่ ในการปลูกสับปรดมากที่สุดในประเทศ และส่งผลให้มีโรงงานอุตสาหกรรมเพื่อการแปรรูปสับปรดมากที่สุด ไปด้วย

หากมอยย้อนไปในอดีตอาจมีคำถามว่าสับปรดพันธุ์ปัตตาเวียมาจากไหน ใครเป็นคนนำพันธุ์มาปลูกใน ประเทศไทย และที่ไหนคือพื้นที่ปลูกแห่งแรกจากการสืบค้นแหล่งที่มาของประวัติการปลูกสับปรดในประเทศไทย มีหลักฐานยืนยันได้ว่า สับปรดพันธุ์ปัตตาเวียต้นแรกปลูกในพื้นที่อำเภอปราณบุรี จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์ เป็นสับปรดพันธุ์ปัตตาเวีย

จากคำบอกเล่าของคุณยายทองคำ พลอยน้อย ชาวอำเภอปราณบุรี เล่าให้ฟังว่า เมื่อประมาณปี พ.ศ.2554 มี แยกพาทานเดินทางมาเรือจากเกาะหมาก (เกาะป็นัง) มาหาซื้อข้าวและม้า และได้พบกับ ขุนศรีรินทร์บุรี (กำนัน แก้ว พลอยน้อย) ซึ่งเป็นกำนันตำบลปราณบุรีคนแรก และเป็นสามีของคุณยายเองโดยแยกพาทานได้ขอให้ ขุนศรีรินทร์บุรีช่วยหาที่พักให้ ขุนศรีรินทร์บุรีจึงให้แยกพาทานไปพักอาศัยอยู่กับ บ้านผู้ใหญ่ทอง อิมทั่ว

(ผู้ใหญ่บ้านเบญจพาส) ซึ่งเป็นพ่อตาของขุนศรีนครินทร์บุรี ผู้ใหญ่ทอง อิ่มทั่ว ได้นำสับปะรดพื้นเมืองมาจัดเป็นอาหารเลี้ยงแขก ๆ จึงบอกว่าสับปะรดที่ปลูกเล็กสู้สับปะรดที่บ้านเขาไม่ได้ลูกใหญ่เท่าไทรกระเทียม ผู้ใหญ่ทอง อิ่มทั่ว สนใจและขอให้แขกนำมาฝากในการเดินทางมาครั้งต่อไป สักหนึ่งต้น ปีพ.ศ. 2555 แขกพาทานผู้นั้นได้เดินทางมาหาซื้อวุ้นและม้ออีก ได้นำเอาหน่อสับปะรดมาให้ผู้ใหญ่ทอง 1 หน่อ ผู้ใหญ่ทองได้นำหน่อสับปะรดไปปลูกที่บ้านนางแพง อิ่มทั่ว ตรงบริเวณฝั่งท่าข้ามริมแม่น้ำปราณบุรี ประมาณ 18 เดือน สับปะรดได้ออกผลมีขนาดโตมาก ทำให้บรรดาชาวไร่ละแวกข้างเคียงตื่นตื่นมาก ผู้ใหญ่ทองได้เริ่มขยายพันธุ์ให้แก่ญาติพี่น้องไปปลูก และขยายวงกว้างไปเรื่อย ๆ จากตำบลปราณบุรีไปสู่ตำบลเขาน้อย ตำบลศิลาลอย และอำเภอข้างเคียง ตามลำดับ

จนปัจจุบันมีพื้นที่ปลูกสับปะรดขยายไป หลายจังหวัดทั่วประเทศ และจากเหตุนี้เองจังหวัดประจวบคีรีขันธ์จึงได้ชื่อว่าเป็นจังหวัดแรกที่มีการปลูกสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวียต้นแรกของประเทศไทย ซึ่งสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศจำนวนมากในปัจจุบันและยังมีการพัฒนาคุณภาพพันธุ์วิธีการปลูก รวมทั้งการพัฒนาตลาดในอนาคตต่อไป สภาพพื้นที่ทั่วไปของตำบลไร่ใหม่ เป็นที่ราบลุ่มเชิงเขา มีลักษณะดินร่วนปนทราย เป็นพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการเกษตร ชาวบ้านส่วนใหญ่ยึดอาชีพเกษตรกรรม ในอดีตชาวบ้านจะทำการเกษตร ปลูกมะม่วง ทุเรียน ถั่วเหลือง ถั่วดำเมืองจีน ข้าวโพด หน่อหน่าและเผือกถ่าน ผลผลิตที่ได้จะหาไปขายที่ตลาดเพราะไม่มีพ่อค้าเข้าไปรับซื้อในหมู่บ้าน

ต่อมาปี พ.ศ.2500 ได้มีการนำพันธุ์สับปะรดจากอำเภอปราณบุรี มาปลูกในพื้นที่ โดยปลูกกันบ้านละ 1-2 ไร่ และเริ่มปลูกมากขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากมีโรงงานแปรรูป สับปะรดมาตั้งในพื้นที่ ประกอบกับมีระบบชลประทานที่ดีทำให้ผลผลิตสับปะรดได้มากขึ้น และมากเกินความต้องการของโรงงานแปรรูป และตลาดบริโภคในประเทศ ส่งผลทำให้เกษตรกรชาวไร่สับปะรด ได้รับความเดือดร้อนอย่างหนัก จากราคาสับปะรดตกต่ำ ขณะเดียวกัน บางส่วนของผลผลิตนั้นไม่ได้ตามมาตรฐานของโรงงาน ทำให้ผู้ซื้อต้องคัดออกส่งผลให้ผลสับปะรดเหลือทิ้งโดยไม่ใช้ประโยชน์

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

มีการนำสับปะรดมาแปรรูปเป็นอาหารคาวและอาหารหวานเพื่อเพิ่มมูลค่าและการบริโภคในครัวเรือนประกอบกับเป็นพื้นที่ที่มีอาหารทะเลหลากหลาย ในอดีตอาหารทะเลหาซื้อได้ง่าย ราคาไม่แพง หอยแมลงภู่จึงเป็นส่วนประกอบหนึ่งในแกงสับปะรด

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

แกงคั่วสับปะรดใส่หอยแมลงภู่

ส่วนผสม

1. น้ำพริกแกงคั่ว
2. หอยแมลงภู่แห้งครึ่งกิโลกรัม
3. สับปะรดสับป้อน้ำออก
4. ใบมะกรูด 3 – 5 ใบ
5. หัวกะทิ ครึ่งถ้วย
6. หางกะทิ 2 ถ้วย
7. น้ำตาลปีบ 2 – 3 ช้อนชา
8. น้ำปลา ตามชอบ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

1. ผัดพริกแกง 2. ใส่หัวกะทิ 3. เคี่ยวให้กะทิแตกมัน 4. ใส่ สับปะรด 5. ใส่หอยแมลงภู่นึ่ง/ใส่หางกะทิ 6.ปรุงรสตามชอบ/ใส่ใบมะกรูด

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ผัดพริกแกง



ใส่หัวกะทิ



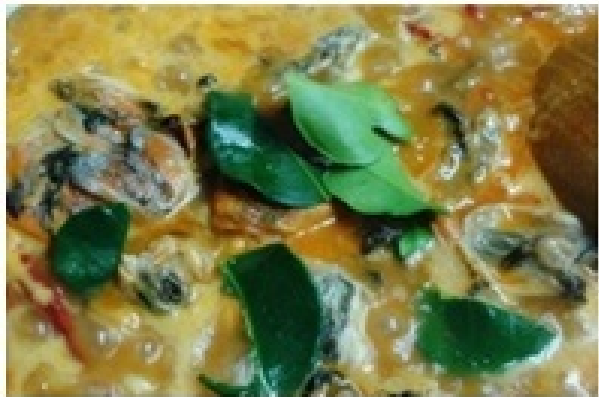
เคี้ยวให้กะทิให้แตกมัน



ใส่สับปะรด



ใส่หอมแมลงภู่น้ำ/ใส่หางกะทิ



ปรุงรสตามชอบ/ใส่ใบมะกรูด



7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางเตือนใจ แก้วมัญญ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

โรงเรียนบ้านหนองจิก

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โรงเรียนบ้านหนองจิก หมู่ 4 ต.ไร่ใหม่ อ.สามร้อยยอด

โทรศัพท์ 08-4884-0819 โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวชัญฉัฐ จันทร์พุ่ม
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไม่เดิน
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกริกชัย ชาติไทยไตรรงค์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์
2. นางปัทมา รุจีวงศ์
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม
3. นางสาวชัญฉัฐ จันทร์พุ่ม
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายเกริกชัย ชาติไทยไตรรงค์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557