

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวมันส้มตำไทยกุ้งสด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ข้าวมันส้มตำเสวย

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านหนองตะเภา อำเภอ หัวหิน ตำบล หินเหล็กไฟ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

เป็นอาหารรับประทาน เลี้ยงรับรองแขก

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

นางสาวจรรุวรรณ จารุภูมิ ได้สูตรข้าวมันส้มตำไทยกุ้งสดมาจากแม่ คือ นางวนิดา จารุภูมิ ซึ่งแม่ได้รับการสอนมาจากยาย คือ คุณยายแดง ที่ตำเกตุ (เป็นภรรยาของคุณตานาวค ที่ตำเกตุ ซึ่งเป็นหลานแท้ ๆ ของหลวงราชกิจ วรเดช)

คุณยายแดง ได้รับการสอนจากท่านหญิง จงจิตร คุณยายแดงเป็นหัวหน้าต้นเครื่อง ของพระองค์เจ้าบรมเดช ซึ่งเจ้านายทั้ง 2 พระองค์ เป็นโอรส และธิดาของพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระนเรศวรฤทธิ์ ซึ่งเป็นเจ้านายของคุณทวด

ตอนที่นางสาวจรรุวรรณ จารุภูมิ อายุ 10 ขวบ (พ.ศ. 2512) แม่ คือ นางวนิดา จารุภูมิ ได้เปิดร้านอาหารไทย ชาววังที่ห้าแยก ซึ่งได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี วันไหนที่แม่ (นางวนิดา จารุภูมิ) ทำข้าวมันส้มตำไทยกุ้งสด ลูกค้ามาสั่งจองกันเต็มร้าน

เมื่อ นางสาวจรรุวรรณ จารุภูมิ ย้ายขึ้นมาอยู่ที่บ้านหนองตะเภา ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เป็นเวลา 7 ปี เวลามีนงานบุญทุกโอกาส ไม่ว่าจะทอดผ้าป่า ทอดกฐิน นางสาวจรรุวรรณ จารุภูมิ จะทำข้าวมันส้มตำไทยกุ้งสดไปทำบุญทุกครั้ง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นสูตรอาหารชาววัง

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ข้าวมัน

- ข้าวหอมมะลิ 3 ถ้วย
- น้ำดอกอัญชัน 1 ถ้วย
- น้ำกะทิ 2 ถ้วย
- เกลือ 1 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
- นำทั้ง 5 รายการ หุงในหม้อหุงข้าวไฟฟ้าปกติ

ส้มตำเสวย

- มะละกอ ซอยเป็นเส้นละเอียด จำนวน 1 ถ้วย
- ถั่วตัดอย่างดี จำนวน 1 แผ่น
- พริกชี้ฟ้าแดง จำนวน 2 เม็ด
- มะเขือเทศราชินี จำนวน 7 ผล
- มะนาว จำนวน 1 ผล
- น้ำตาลปีบ จำนวน 1 ทัพพี
- จำนวน 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา จำนวน 1 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียมไทย จำนวน 3 กลีบ
- กุ้งสด 2 – 3 ตัว
- ผักกาดหอม
- กะหล่ำปลี
- ถั่วฝักยาว

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
วิธีทำอาหาร ส้มตำกุ้งสด 1. นำกุ้งสดมาลอกเปลือก ผ่าหลัง เด็ดหัวล้างน้ำให้สะอาดแล้วพักไว้ กินกุ้งสดแล้วท้องเสียก็ อาจจะลวกกุ้งให้สุกก็ได้ 2. พริกชี้หนูกับกระเทียมใส่ครก โขลกให้ละเอียด ตามด้วยกุ้งแห้งโขลกให้พอนุ่ม แล้วใส่ถั่ว ตัด มะละกอ ตำรวมกัน พอแหลก ก่อนจะส่งกุ้งสดลงไป คลุกเคล้า พร้อมๆ กับมะเขือเทศ 3. เสร็จสรรพปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำมะนาว และน้ำตาลปีบ ตามรสปากของแต่ละคน ว่าชอบแบบไหน 4. ตักเสิร์ฟใส่จาน พร้อมด้วยผักก้ามอย่าง ผักกาดหอม กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว นำพริก กระเทียม และ ถั่วตัดมาตำให้ละเอียด จากนั้นนำมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงรสที่เตรียมไว้ เป็นอันเสร็จ

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

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



ข้าวมันส้มตำไทยกุ้งสด



ข้าวมันส้มตำไทยกุ้งสด



ข้าวมันส้มตำไทยกุ้งสด



ข้าวมันส้มตำไทยกุ้งสด



ข้าวมันส้มตำไทยกุ้งสด



ข้าวมันส้มตำไทยกุ้งสด



ข้าวมันส้มตำไทยกุ้งสด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มสตรีบ้านหนองตะเภา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางสาวจากรุวรรณ จารุภูมิ 107 หมู่ที่ 4 ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77110

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

107 หมู่ที่ 4 ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77110

โทรศัพท์ 08 7411 3962 โทรสาร

E-mail

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

ได้รับรางวัลชนะเลิศ การแข่งขันประกอบอาหาร “งานด่วนไทย ไปครัวโลก” โครงการสร้างอนาคตไทย
2020 วันที่ 10 พฤศจิกายน 2556 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอนันต์ ธนบัตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไม้เด่น

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกริกชัยชาติไทยไตรรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

2. นางปัทมา รุจีวงศ์

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม

3. นายอนันต์ ธนบัตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายเกริกชัยชาติไทยไตรรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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