# รากวัฒนธรรม อาหาร

**ระดับการคัดสรร**

ตำบล

**1. ชื่ออาหาร**

ชื่อหลัก : ขิงดอง กลุ่มแม่บ้านศรีนคร
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

**2. แหล่ง**

ชุมชน บ้านศรีนคร อำเภอ บางสะพานน้อย ตำบล ช้างแรก

**3. ประเภทอาหาร**

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น
3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)
ขิง (อังกฤษ: Ginger) เป็นพืชล้มลุก มีเหง้าใต้ดิน เปลือกนอกสีน้ำตาลแกมเหลือง เนื้อในสีนวลมีกลิ่นหอมเฉพาะ แทงหน่อหรือลำต้นเทียมขึ้นเป็นกอ ประกอบด้วยกาบหรือโคนใบหุ้มซ้อนกัน

ใบ เป็นชนิดใบเดี่ยว ออกเรียงสลับกันเป็นสองแถว ใบรูปหอกเกลี้ยงๆ ขิงขยายพันธุ์โดยใช้เหง้า ปลูกในดินร่วนซุยผสมปุ๋ยหมัก หรือดินเหนียวปนทราย ขิงชอบขึ้นในที่ชื้น มีการระบายน้ำดี ถ้าน้ำขังอาจโดนโรคเชื้อรา และการขยายพันธุ์โดยการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ ซึ่งอาจเป็นการลงทุนสูงแต่คุ้มค่าและจะได้พันธุ์ที่ปลอดเชื้อ เพราะส่วนใหญ่โรคที่พบมักติดมากับท่อนพันธุ์ขิง

ขิงมีสารอาหารที่มีคุณค่าต่อร่างกาย คือ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม วิตามินเอ และอีกมากมาย ขิงมีฤทธิ์อุ่น ช่วยขับเหงื่อ ไล่ความเย็น ขับลม แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ ช่วยให้เจริญอาหาร และทำให้ร่างกายอบอุ่น ในทางยานิยมใช้ขิงแก่ เพราะขิงยิ่งแก่จะยิ่งเผ็ดร้อนและมีใยอาหารมาก นำเหง้าสดย่างไฟให้สุก ตำผสมกับน้ำปูนใสคั้นเอาแต่น้ำดื่ม หรือนำเหง้าสดหมกไฟรับประทานเมื่อมีอาการเบื่ออาหาร

จุดเริ่มต้นของการทำขิงดองของกลุ่มสตรีบ้านศรีนคร เริ่มจากนางรำเพย  รักนุกูล อาชีพเดิมเป็นแม่ค้ารับซื้อและขายส่งผักที่ปลูกในพื้นที่อำเภอบางสะพานน้อย โดยนำส่งไปตลาดในจังหวัดใกล้เคียง เช่น จังหวัดระนอง จังหวัดสุราษฎร์ธานี จังหวัดชุมพร

โดยเฉพาะขิง ซึ่งเป็นพืชที่ปลูกมากในพื้นที่ตำบลช้างแรก อำเภอบางสะพานน้อย ซึ่งเดิมก็จะขายเป็นขิงอ่อน และจะมีเศษเหง้าขิงที่ถูกคัดออก นางรำเพย รักนุกูล จึงได้แนะนำยายคนหนึ่ง ซึ่งเป็นลูกจ้างของนางระเพย ให้

เก็บเศษเหง้าขิงที่ถูกคัดทิ้ง ให้นำมาซอยทำเป็นขิงซอยและฝากนางรำเพยไปขายพร้อมกับขิงสด

ต่อมาตลาด มีความต้องการขิงซอยเพิ่มขึ้น นางรำเพย จึงได้ชักชวนให้แม่บ้านในหมู่ที่ 7 ตำบลช้างแรก ใช้เวลาว่างและเก็บขิงที่ปลูกอยู่ในแปลงมาทำขิงซอย ซึ่งสร้างรายได้ให้กับแม่บ้านเป็นอย่างมาก

และต่อมา นางระเพย ได้คิดที่จะลองทำขิงดองรับประทานเองที่บ้านและแจกจ่ายเพื่อนบ้านใกล้เคียง และได้รับการชื่นชมว่ามีรสชาติอร่อย จึงได้ทำและลองนำไปขาย ปรากฏว่าได้รับความนิยม จึงได้คิดที่จะทำเพื่อจำหน่าย โดยได้ชักชวนแม่บ้านกลุ่มขิงซอยเดิมมารวมตัวกันทำขิงของตามสูตรที่นางระเพย ได้คิดและทดลองทำ จนได้รสชาติจนเป็นที่นิยม

จึงเกิดเป็นกลุ่มแม่บ้านศรีนคร ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537 และได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอบางสะพานน้อย ได้รับการตัดสรรเป็นสินค้าโอท็อบระดับ 3 ดาว

ปัจจุบัน การผลิตขิงดองของกลุ่มแม่บ้านศรีนคร ไม่ได้ทำตลอดปี เนื่องจากขิงที่จะนำมาทำต้องรอให้ถึงช่วงที่ขิงออกตามฤดูกาล และพื้นที่เพาะปลูกขิงของอำเภอบางสะพานน้อยลดลงมาก เนื่องจากเกษตรกรนำพื้นที่ไปปลูกยางพารา

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขิงดองของกลุ่มแม่บ้านศรีนคร อำเภอบางสะพานน้อย มีลักษณะที่แตกต่างจากขิงดองที่อื่น ตรงที่การแกะสลักขิงเป็นรูปร่างต่าง ๆ สวยงาม ทำให้เพิ่มคุณค่าของขิงดอง นอกเหนือจากรสชาติ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

## 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมขิงดอง

- ขิงอ่อน 1 กิโลกรัม
- เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ
- มะนาว 4 ผล

ส่วนผสมน้ำปรุงรส

- น้ำส้มสายชู 5% 1/2 ถ้วยตวง
- น้ำเปล่า 1/3 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทราย 1 1/2 ถ้วยตวง
- เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ

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

| | |
|---|---|
| บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม<br><br>(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี) | บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)<br>ขั้นตอนแรก นำขิงอ่อนอายุประมาณ 5 - 6 เดือน เพราะเวลาดอง จะได้รสชาติที่อร่อย ไม่เผ็ด มาปอกเปลือกและล้างน้ำให้สะอาด ขั้นตอนที่สอง นำขิงที่ล้างสะอาดแล้วนำมาหั่นหรือแกะสลักเป็นรูปต่าง ๆ เพื่อความสวยงาม แช่น้ำเกลือผสมน้ำมะนาวไว้ ประมาณ 3 - 4 นาที ขิงก็จะมีผิวออกสีชมพูสวยน่ารับประทาน ขั้นตอนที่สาม ทำการเคี่ยวน้ำเชื่อม โดยมีส่วนผสม คือ น้ำตาลประมาณ 3 กิโลกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ประมาณ 5 ขวด เคี่ยวด้วยไฟอ่อน ๆ จนน้ำตาลละลาย หลังจากนั้นทิ้งไว้ให้เย็น ขั้นตอนที่สี่ นำขิงที่แช่น้ำมะนาวและน้ำเกลือมาคั้นน้ำออกพอหมาด ๆ แล้วบรรจุใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ ขวดโหล หรือ กระปุกพลาสติกที่เตรียมไว้เรียงให้สวยงาม การบรรจุอย่าให้เต็มหรือ ล้นขวดหรือกระปุก เพราะจะเทน้ำเชื่อมใส่ไม่ได้ หลังจากนั้นพอน้ำเชื่อมเย็นแล้วเทใส่ขวดหรือกระปุกที่บรรจุขิง เทให้ท่วมขิง แล้วปิดฝาให้มิดชิด หลังจากนั้นนำกระปุกหรือขวดแก้วมานึ่งเพื่อฆ่าเชื่อและซีลไม่ให้ อากาศเข้าได้ สามารถเก็บไว้ได้นานถึง 6 เดือน<br>(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)<br> <br>ขิง |

ขิงดอง กลุ่มแม่บ้านศรีนคร

ขิงดอง กลุ่มแม่บ้านศรีนคร

นางรำเพย รักนุกูล

นำขิงดอง ทูลเกล้าถวายสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา สยาม

บรมราชกุมารีในคราวเสด็จอำเภอบางสะพานน้อย

ขิงดอง กลุ่มแม่บ้านศรีนคร

ขิงดอง กลุ่มแม่บ้านศรีนคร

ขิงดอง กลุ่มแม่บ้านศรีนคร

| | |
|---|---|
| | ขิงดอง กลุ่มแม่บ้านศรีนคร<br> <br><br>ขิงดอง กลุ่มแม่บ้านศรีนคร |

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)
7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี บาท/เดือน

## 8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
นางรำเพย รักนุกูล, กลุ่มสตรีบ้านศรีนคร
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
121/2 หมู่ที่ 7 ตำบลช้างแรก อำเภอบางสะพานน้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77170
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
121/2 หมู่ที่ 7 ตำบลช้างแรก อำเภอบางสะพานน้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77170
โทรศัพท์ 08 1194 2469 โทรสาร
E-mail

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

-

**10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล**

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสุพร จันทร์ทับ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไมเด็น
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1. นายเกริกชัย ชาติไทยไตรรงค์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์
2. นางปัทมา รุจีวงศ์
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม
3. นางสุพร จันทร์ทับ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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