

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกสับปะรด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ สามร้อยยอด (ปราณบุรี) ตำบล ไร่ใหม่

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

สับปะรดต้นแรกของประเทศไทยและมากที่สุดในประเทศไทย ความแตกต่างในสภาพ ภูมิประเทศภูมิอากาศ ส่งผลกระทบ คือการประกอบอาชีพของประชาชนในทุกพื้นที่ของประเทศไทยโดยเฉพาะอย่างยิ่ง อาชีพ การเกษตรซึ่งต้องอาศัยปัจจัยพื้นฐานต่างจากการประกอบอาชีพอื่น ๆ อันได้แก่ดิน น้ำ อากาศ จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์มี 8 อำเภอเป็นจังหวัดเดียวกันแต่มีสถานที่เอื้ออำนวยต่อการประกอบอาชีพด้านการเกษตร แตกต่างกัน ซึ่งทำให้พืชเกษตรของจังหวัดมีหลากหลายชนิด อาทิ มะพร้าวมะม่วง สับปะรด พืช ผักกินใบ ฯลฯ

ปัจจุบันพืชเกษตรหลายชนิดเป็นพืชเศรษฐกิจของประเทศทำรายได้เข้าประเทศได้หลายชนิด สับปะรดพันธุ์ ปัตตาเวียเป็นพืชเศรษฐกิจหนึ่ง ซึ่งจากการสำรวจปริมาณการปลูกทั่วประเทศ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์มีพื้นที่ ในการปลูกสับปะรดมากที่สุดในประเทศ และส่งผลให้มีโรงงานอุตสาหกรรมเพื่อการแปรรูปสับปะรดมากที่สุด ไปด้วย

หากมอย้อนไปในอดีตอาจมีคำถามว่าสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวียมาจากไหน ใครเป็นคนนำพันธุ์มาปลูกใน ประเทศไทย และที่ไหนคือพื้นที่ปลูกแห่งแรกจากการสืบค้นแหล่งที่มาของประวัติการปลูกสับปะรดในประเทศไทย มีหลักฐานยืนยันได้ว่าสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวียต้นแรก ปลูกในพื้นที่อำเภอปราณบุรี จังหวัด

ประจวบคีรีขันธ์เป็นสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย

จากคำบอกเล่าของคุณยายทองคำ พลอยน้อย ชาวอำเภอปราณบุรี เล่าให้ฟังว่าเมื่อประมาณปี พ.ศ. 2454 มี แยกปาทานเดินทางมาเรือจากเกาะหมาก (เกาะป็นัง) มาหาซื้อข้าวและม้า และได้พบกับ ขุนศรีนครินทร์บุรี (กำนัน แก้ว พลอยน้อย) ซึ่งเป็นกำนันตำบลปราณบุรีคนแรก และเป็นสามีของคุณยายเอง โดยแยกปาทานได้ขอให้ ขุนศรีนครินทร์บุรีช่วยหาที่พักให้ ขุนศรีนครินทร์บุรีจึงให้แยกปาทานไปพักอาศัยอยู่กับบ้านผู้ใหญ่ทอง อิ่มทั่ว

(ผู้ใหญ่บ้านเบญจพาส) ซึ่งเป็นพ่อตาของขุนศรีนทร์บุรี ผู้ใหญ่ทอง อิ่มทั่ว ได้นำสับปะรดพื้นเมืองมาจัดเป็นอาหารเลี้ยงแขก ๆ จึงบอกว่าสับปะรดที่นี้ลูกเล็กสู้สับปะรดทางบ้านเขาไม่ได้ ลูกใหญ่เท่าไ้กระเทียม ผู้ใหญ่ทอง อิ่มทั่ว สนใจและขอให้เขานำมาฝากในการเดินทางมาครั้งต่อไปสักหนึ่งตัน ปี พ.ศ. 2455 เขกพาทานผู้นั้นได้เดินทางมาหาซื้อวัวและม้าอีก ได้นำเอาหน่อสับปะรดมาให้ผู้ใหญ่ทอง 1 หน่อ ผู้ใหญ่ทองได้นำหน่อสับปะรดไปปลูกที่บ้านนางแพง อิ่มทั่ว ตรงบริเวณฝั่งท่าข้ามริมแม่น้ำปรางบุรี ประมาณ 18 เดือน สับปะรดได้ออกผลมีขนาดโตมากทำให้บรรดาชาวไร่ละแวกข้างเคียงตื่นเต็นมาก ผู้ใหญ่ทองได้เริ่มขยายพันธุ์ให้แก่ญาติพี่น้องไปปลูก และขยายวงกว้างไปเรื่อย ๆ จากตำบลปรางบุรีไปสู่ตำบลเขาน้อย ตำบลศิลาลอย และอำเภอข้างเคียงตามลำดับ

จนปัจจุบันมีพื้นที่ปลูกสับปะรดขยายไป หลายจังหวัดทั่วประเทศ และจากเหตุนี้เองจังหวัดประจวบคีรีขันธ์จึงได้ชื่อว่าเป็นจังหวัดแรกที่มีการปลูกสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวียต้นแรกของประเทศไทย ซึ่งสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศจำนวนมหาศาลในปัจจุบัน และยังมีการพัฒนาคุณภาพพันธุ์ วิธีการปลูก รวมทั้งการพัฒนาตลาดในอนาคตต่อไป สภาพพื้นที่ทั่วไปของตำบลไร่ใหม่ เป็นที่ราบลุ่มเชิงเขา มีลักษณะดินร่วนปนทราย เป็นพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการเกษตร ชาวบ้านส่วนใหญ่ยึดอาชีพเกษตรกรรม ในอดีตชาวบ้านจะทำการเกษตร ปลูกมะม่วง นุ่น ถั่วเหลือง ถั่วดำเมืองจีน ข้าวโพด น้อยหน่าและเผือก ถั่วลิสง ผลผลิตที่ได้จะหาบไปขายที่ตลาดเพราะไม่มีพ่อค้าเข้าไปรับซื้อในหมู่บ้าน

ต่อมาปี พ.ศ.2500 ได้มีการนำพันธุ์สับปะรดจากอำเภอปรางบุรีมาปลูกในพื้นที่ โดยปลูกกันบ้านละ 1-2 ไร่ และเริ่มปลูกมากขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากมีโรงงาน แปรูปสับปะรดมาตั้งในพื้นที่ ประกอบกับมีระบบชลประทานที่ดีทำให้ผลผลิตสับปะรดได้มากขึ้น และมากเกินความต้องการของโรงงานแปรรูปและตลาดบริโภคในประเทศ ส่งผลทำให้เกษตรกรชาวไร่สับปะรด ได้รับความเดือดร้อนอย่างหนัก จากราคาสับปะรดตกต่ำ ขณะเดียวกัน บางส่วนของผลผลิตนั้นไม่ได้ตามมาตรฐานของโรงงานทำให้ผู้ซื้อต้องคัดออกส่งผลให้ผลสับปะรดเหลือทิ้งโดยไม่ใช้ประโยชน์จึงมีการนำสับปะรดมาแปรรูปเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน เพื่อเพิ่มมูลค่าบริโภคในครัวเรือนและลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือนเนื่องจากใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น ในด้านสรรพคุณของสับปะรดก็มีประโยชน์หลายด้าน เช่น สามารถช่วยบรรเทาอาการแผลเป็นหนอง ขับปัสสาวะ แก้อ่อนในกระหายน้ำ แก้อาการบวม น้ำ บรรเทาอาการของโรคบิด ช่วยย่อยอาหารพวกโปรตีนและรักษาอาการท้องผูก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

จังหวัดประจวบคีรีขันธ์จึงได้ชื่อว่าเป็นจังหวัดแรกที่มีการปลูกสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวียต้นแรกของประเทศไทย ซึ่งสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศจำนวนมหาศาลในปัจจุบันและยังมีการพัฒนาคุณภาพพันธุ์วิธีการปลูกรวมทั้งการพัฒนาตลาดในอนาคตต่อไป สภาพพื้นที่ทั่วไปของตำบลไร่ใหม่ เป็นที่ราบลุ่มเชิงเขา มีลักษณะดินร่วนปนทราย เป็นพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการเกษตร ชาวบ้านส่วนใหญ่ยึดอาชีพเกษตรกรรม ในอดีตชาวบ้านจะทำการเกษตร ปลูกมะม่วง นุ่น ถั่วเหลือง ถั่วดำเมืองจีน ข้าวโพด น้อยหน่าและเผือก ถั่วลิสง ผลผลิตที่ได้จะหาบไปขายที่ตลาดเพราะไม่มีพ่อค้าเข้าไปรับซื้อในหมู่บ้าน

ต่อมาปี พ.ศ.2500 ได้มีการนำพันธุ์สับปะรดจากอำเภอปรางบุรีมาปลูกในพื้นที่ โดยปลูกกันบ้านละ 1-2 ไร่ และเริ่มปลูกมากขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากมีโรงงาน แปรูปสับปะรดมาตั้งในพื้นที่ ประกอบกับมีระบบชลประทานที่ดีทำให้ผลผลิตสับปะรดได้มากขึ้น และมากเกินความต้องการของโรงงานแปรรูปและตลาดบริโภคในประเทศ ส่งผลทำให้เกษตรกรชาวไร่สับปะรด ได้รับความเดือดร้อนอย่างหนัก จากราคาสับปะรดตกต่ำขณะเดียวกัน บางส่วนของผลผลิตนั้นไม่ได้ตามมาตรฐานของโรงงานทำให้ผู้ซื้อต้องคัดออกส่งผลให้ผลสับปะรดเหลือทิ้งโดยไม่ใช้ประโยชน์จึงมีการนำสับปะรดมาแปรรูปเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน เพื่อเพิ่มมูลค่าบริโภคในครัวเรือนและลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือนเนื่องจากใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น ในด้านสรรพคุณของสับปะรดก็มี

ประโยชน์หลายด้าน เช่น สามารถช่วยบรรเทาอาการแผลเป็นหนอง ขับปัสสาวะ แก้อ่อนในกระหายน้ำ แก้อาการบวม น้ำ บรรเทาอาการของโรคบิด ช่วยย่อยอาหารพวกโปรตีนและรักษาอาการท้องผูก
ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

-พริกแห้ง 10 เม็ด -กระเทียม 10 กลีบ -หอมแดงซอย 2 ช้อนโต๊ะ -ตะไคร้หั่นฝอย 1 ช้อนโต๊ะ -ข่าหั่นฝอย 1 ช้อนชา -หมูสับละเอียด 1 ถ้วย -มะเขือเทศหั่นฝอย 2 ช้อนโต๊ะ -สับปะรดสับละเอียด 1 ถ้วย -น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ -น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ -เกลือ 1 ช้อนชา -น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ -กะปวยเตี๋ย 1 ช้อนโต๊ะ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

1.โขลกน้ำพริก เกลือ หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ให้ละเอียด
2.นำน้ำพริกมาผัดให้หอม 3.ใส่หมูสับ มะเขือเทศ สับปะรด และปรุงรส 4.ตักขึ้น โรยหน้าด้วยผักชีเสิร์ฟพร้อมผักสด
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



น้ำพริกสับปะรด



น้ำพริกสับปะรด



น้ำพริกสับปะรด



น้ำพริกสับปะรด



น้ำพริกสับปะรด



น้ำพริกสับปะรด



น้ำพริกสับปะรด



น้ำพริกสับปะรด



น้ำพริกสับปะรด



7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอารียา ฉลองขวัญ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

โรงเรียนบ้านหนองจิก หมู่ที่ 4 ตำบลไร่ใหม่ อำเภอสามร้อยยอด จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โรงเรียนบ้านหนองจิก หมู่ที่ 4 ตำบลไร่ใหม่ อำเภอสามร้อยยอด จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

โทรศัพท์ 08 7083 5071 โทรสาร

E-mail

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

-รางวัลเกียรติบัตรระดับเหรียญทอง กิจกรรมทำน้ำพริก ผักสดเครื่องเคียง งานศิลปหัตถกรรมนักเรียน
ระดับชาติ ครั้งที่ 61 จากสำนักงานคณะกรรมการขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ

-รางวัลระดับเหรียญทอง กิจกรรมการแข่งขันทำน้ำพริก ผักสด เครื่องเคียง งานศิลปหัตถกรรมนักเรียนภาค
กลางและภาคตะวันออก ครั้งที่ 62 จากสำนักงานคณะกรรมการขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวชัญญ์ จันท์พัฒน์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไม่เด่น

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกริกชัย ชาติไทยไตรรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

2. นางปัทมา รุจิวงศ์

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม

3. นางสาวชัญญ์ จันท์พัฒน์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายเกริกชัย ชาติไทยไตรรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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