

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงหนามยอก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ไทรโยค ตำบล ไทรโยค

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขมุ แปลว่า “ คน ” เป็นคำที่ชาวขมุใช้เรียกตัวเอง ในประเทศลาวเป็นแหล่งใหญ่ที่มีชาวขมุ จะเรียกชาวขมุว่า “ ลาวเทิง ” หรือลาวบนที่สูง ในประเทศไทย ชาวขมุเข้ามานานพอสมควร อาศัยอยู่ในจังหวัดน่าน และบริเวณชายแดนจังหวัดเชียงราย และกระจัดกระจายอยู่ในจังหวัดภาคกลาง เช่น สุพรรณบุรี กาญจนบุรี และอุทัยธานี เป็นต้น บางทีก็เรียกว่า “ ข่า ” ชาวขมุ แบ่งออกได้เป็นหลายกลุ่ม ตามลักษณะการใช้ภาษาและวัฒนธรรม ความเป็นอยู่ คำที่ชาวขมุใช้เรียกพวกกันเองแต่ต่างกลุ่มคือ “ ตม้อย ” โดยจะใช้ลักษณะเฉพาะของกลุ่มนั้นๆ ต่อท้าย เช่น ตม้อยปูลวง(ชาวขมุจากหมู่บ้านที่อยู่เดิม) ตม้อยดอย(ชาวขมุจากเขตภูเขา) ตม้อยลื้อ(ชาวขมุที่อยู่ในกลุ่มพวกลื้อ) ฯลฯ ภาษา อยู่ในกลุ่มภาษาออสโตรเอเชียติก สาขามอญ-เขมร สาขาย่อยขมุอิก ลักษณะบ้านเรือน ชาวขมุตั้งถิ่นฐานอยู่บนที่สูง ชอบสร้างบ้านอยู่ตามชายเขา ระดับสูงจากน้ำทะเล ประมาณ ๒,๕๐๐ – ๓,๐๐๐ ฟุต บ้านเรือนจะสร้างด้วยไม้ไผ่ ยกเว้นเสาและซื่อรองรับหลังคาใช้ไม้แผ่นประกบ หลังคาใช้ใบจาก ฝ้ายบ้านใช้แฝก ปัจจุบันบ้านที่ฐานะดีจะเปลี่ยนจากไม้ไผ่เป็นไม้แผ่น ใต้ถุนบ้านจะเป็นที่เก็บฟืนและสัตว์เลี้ยง เช่น ไก่ หมู เป็นต้น บริเวณจันทน์ ใช้เป็นที่เก็บของเช่น ตะกร้า อาหารแห้ง กับดักสัตว์ เมล็ดพันธุ์พืชและสิ่งมีค่าอื่นๆ ครอบครั้ว มีขนาดครัวเรือนขนาดเล็ก สมาชิกน้อย ระบบเครือญาติของขมุเป็นระบบที่ซับซ้อน ให้ ความสำคัญทั้งพ่อแม่ฝ่ายชายและหญิง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อาหารการกิน กินข้าวเหนียวเป็นหลัก และกินเนื้อสัตว์และผักทุกชนิด อาหารประจำวันส่วนใหญ่จะเป็นจำพวกพืชผักต่างๆ ทั้งที่ปลูกไว้ในไร่ และพืชผักสวนครัว บางส่วนได้มาจากจากการล่าสัตว์ หางของป่า อาหารจำพวกหมู ไก่ จะใช้เฉพาะในพิธีกรรม การประกอบอาหารส่วนใหญ่จะใช้พริก เกลือ ผงชูรส และมักใส่ผักขึ้น (กลุ้ม) เพื่อให้มีกลิ่นหอมและมีรส เป็นแกงผักน้ำใส อาหารที่ชาวขมุชอบมากคือ ปลาหมก (กะ กูป) ชาวขมุ จะหมักเหล้าไว้ใช้เอง เหล้าของชาวขมุ เป็นเหล้าอุเรียกว่า “ ปูจ ” ไว้ต้อนรับแขกผู้มาเยือน และในการเซ่นไหว้ผี การแต่งกาย ชาวขมุไม่มีวัฒนธรรมในการทอผ้าเอง มีเฉพาะในกลุ่มขมุลื้อ ชาวขมุบางกลุ่มจะนิยมเสื้อผ้าสีดำ หรือสีคล้ำเข้ม ผู้หญิงจะใช้ชิ้นลายขวางแบบไทลื้อ สวมเสื้อผ้าหนาสีน้ำเงินเข้มตัวสั้น ตกแต่งด้วยผ้าด้ายสีและเหรียญเงิน ใส่กำไลเงินที่คอ และกำไลข้อมือ โปกผ้าสีขาว หรือสีแดง สำหรับผู้ชายปัจจุบันมีการแต่งกายที่ไม่ต่างจากคนเมือง และในบางหมู่บ้านจะไม่พบการแต่งกายประจำเผ่าเลย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

อาชีพ ทำการเกษตรเป็นหลักแบบยังชีพ ปลูกข้าว เผือกมัน และเครื่องปรุงรสอาหารต่างๆ พืชไร่และไม้ยืนต้นมีเล็กน้อย ส่วนใหญ่ปลูกไว้กิน หากมีเหลือก็จะแบ่งปันให้ญาติพี่น้อง นอกจากนี้ยังมีการเลี้ยงสัตว์ เช่นหมู ไก่ วัวควาย ส่วนใหญ่เลี้ยงไว้เพื่อใช้ประกอบพิธีกรรม ชาวขมุในหมู่บ้านท่าทุ่งนา ตำบลไทรโยค อำเภอไทรโยค ได้เข้ามาตั้งรกรากในบริเวณนี้ก่อนสงครามโลกครั้งที่ ๒ ปัจจุบัน พบว่าสามารถพูดภาษาขมุได้เพียง ๕ คน จาก ๑๐ หลังคาเรือน แต่งกายแบบปัจจุบันไม่ได้แต่งตามชนเผ่า ที่ยังหลงเหลือให้เห็นเด่นชัดคือเรื่องของวัฒนธรรมด้านอาหาร อาหารของชาวขมุในหมู่บ้านนี้มีหลายชนิด “แกงหนามยอก” เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่นิยมทำรับประทานในชีวิตประจำวัน อีกทั้งยังนำออกเผยแพร่ให้คนภายนอกได้ลิ้มลองและได้รับความนิยมนจนกลายเป็นอาหารสำหรับรับรองแขก และอาหารในงานเลี้ยงต่าง

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. น้ำสะอาด ๒. ข้าวหั่น,ตะไคร้หั่น ๓.พริกแห้ง ๔.กะปิมอย ๕. มะเขือ ๖. หมูขาเปา ๗. ใบผักชีฝรั่ง ๘. ใบโหระพา ๙. น้ำปลา ๑๐ หัวหอม หัวกระเทียม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
--	---



๑.นำน้ำสะอาดใส่หม้อ ใส่เครื่องปรุงทุกชนิด ยกเว้นใบ
ผักชีฝรั่งและใบโหระพา



๑.นำน้ำสะอาดใส่หม้อ ใส่เครื่องปรุงทุกชนิด ยกเว้นใบ
ผักชีฝรั่งและใบโหระพา



๑.นำน้ำสะอาดใส่หม้อ ใส่เครื่องปรุงทุกชนิด ยกเว้นใบ
ผักชีฝรั่งและใบโหระพา



๑.นำน้ำสะอาดใส่หม้อ ใส่เครื่องปรุงทุกชนิด ยกเว้นใบ
ผักชีฝรั่งและใบโหระพา



๑.นำน้ำสะอาดใส่หม้อ ใส่เครื่องปรุงทุกชนิด ยกเว้นใบ
ผักชีฝรั่งและใบโหระพา



๑.นำน้ำสะอาดใส่หม้อ ใส่เครื่องปรุงทุกชนิด ยกเว้นใบ
ผักชีฝรั่งและใบโหระพา



๒. นำเครื่องปรุงที่ใส่หม้อแล้วไปตั้งไฟ ต้มจนเปื่อย



๓. พอเครื่องปรุงเปื่อย นำมากรองน้ำแล้วโขลกรวมกัน ยกเว้นหมูเปา



๓. พอเครื่องปรุงเปื่อย นำมากรองน้ำแล้วโขลกรวมกัน ยกเว้นหมูเปา



๔. เติมน้ำ แล้วนำไปตั้งไฟอีกครั้ง พอเดือดใส่น้ำปลา
 ชิตรสชาติ ใส่ใบโหระพา ใบผักชีฝรั่ง



๔. เติมน้ำ แล้วนำไปตั้งไฟอีกครั้ง พอเดือดใส่น้ำปลา
 ชิตรสชาติ ใส่ใบโหระพา ใบผักชีฝรั่ง



๔. เติมน้ำ แล้วนำไปตั้งไฟอีกครั้ง พอเดือดใส่น้ำปลา
 ชิตรสชาติ ใส่ใบโหระพา ใบผักชีฝรั่ง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวสงกช ยุติธรรมถาวร

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางสาวสงกช ยุติธรรมถาวร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๑๕๕ หมู่ ๒ บ้านท่าทุ่งนา ต.ไทรโยค อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี

โทรศัพท์ ๐๘๖๑๗๐๔๐๒๑ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวเวธกา เสวศรีบุรี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25