

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : พริกแกงตำมือบ้านวังสมบุรณ์

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ห้วยกระเจา ตำบล วังไผ่

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อาหารไทยมีมากมายหลายชนิด ทั้งต้ม ย่าง ปิ้ง ยำหรือพล่า แกง ผัด อาหารหลายชนิดมีส่วนประกอบของพืชผักสมุนไพรสด เช่น พริก หัวหอม กระเทียม ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด รากผักชี กระชาย เป็นเครื่องเทศใส่ในอาหาร และนับเป็นเอกลักษณ์ของไทย อีกทั้งพืชผักสมุนไพรเหล่านี้ยังช่วยเพิ่มรสชาติและสีสันให้แก่อาหารอีกด้วย นอกจากนี้ยังช่วยดับกลิ่นของเนื้อสัตว์ และช่วยทำให้อาหารมีกลิ่นหอมน่ากินยิ่งขึ้น ในอดีตเมื่อจะปรุงอาหารต้องเริ่มเตรียมตั้งแต่น้ำพริก โดยนำเครื่องเทศสมุนไพร พริกแห้งมาโขลกรวมกันเป็นเครื่องแกง เพื่อนำไปทำอาหารจานต่างๆ ต่อไป จึงจะนำพืชผักสมุนไพรสดมาโขลกรวมกันเป็นเครื่องแกงหรือน้ำพริกแกง แล้วนำไปผัดหรือใส่ในแกงทันที ต่อมาเพื่อให้เกิดความสะดวกและประหยัดเวลา ผู้บริโภคผู้ประกอบการอาหาร จึงได้จัดทำเป็นเครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงสำเร็จรูปให้ผู้บริโภคเลือกซื้อมาใช้ได้ทันที อาหารไทยจัดเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพเนื่องจากมีส่วนประกอบของพืช ผัก สมุนไพร เช่น แกงเลียง แกงเผ็ด แกงป่า แกงส้ม ต้มยำ ผัดเผ็ด ผัดฉ่า ทอดหมก ทอดมัน เป็นต้น โดยแกงเลียงนั้นมีพริกไทย หอมแดง กะปิ และกุ้งแห้งโขลกเป็นเครื่องแกง ส่วนเครื่องปรุงอื่นๆก็ประกอบด้วยผักต่างๆ เช่น พักทอง ใบแมงลัก สำหรับแกงเผ็ดและแกงป่ามีเนื้อสัตว์ต่างกันไปตรงที่แกงเผ็ดใส่กะทิ แต่แกงป่าไม่ใส่กะทิ ตัวน้ำพริกแกงใช้เครื่องแกงที่เหมือนกันคือ พริกแห้งเม็ดใหญ่ กระเทียม หอมแดง ข่าแก่ ตะไคร้ ผิวมะกรูด และรากผักชี โดยในการปรุงหากใช้เนื้อสัตว์ประเภทปลาก็จะใส่กระชายลงไปด้วย ถ้าเป็นเนื้อวัว ให้เพิ่มผักชี ยี่ห่วย เพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อ ทำให้น้ำพริกแกงมีกลิ่นหอมละมุน

นอกจากนี้ น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงเผ็ดสามารถนำไปผัดเผ็ดชนิดต่างๆ เรียกชื่อตามชนิดเนื้อสัตว์ที่ใส่ลงไป เช่น ผัดเผ็ดปลาตุ๋ก ไข่ผัดเผ็ด ปลาผัดเผ็ด หรือผัดเผ็ดหมูป่า เป็นต้น น้ำพริกแกงเผ็ดหรือเครื่องแกงเผ็ดจึงเป็น น้ำพริกที่มีการใช้กันอย่างแพร่หลาย และสามารถสร้างสรรค์อาหารต่างๆ ได้อย่างมากมาย จึงเป็นผลิตภัณฑ์ จำหน่ายกันอย่างกว้างขวาง การกินอาหารที่มีน้ำพริกแกงเผ็ดหรือสมุนไพรอื่นๆ เป็นส่วนประกอบจึงได้รับ ประโยชน์ต่อสุขภาพมากเพราะพืชผักสมุนไพรต่างๆ ที่เป็นส่วนประกอบในน้ำพริกแกงเผ็ดนั้นมีสรรพคุณต่างๆ มากมาย นอกจากให้ใยอาหารแล้ว ยังให้วิตามินและแร่ธาตุต่างๆ อีกด้วย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงที่โชนเสร็จใหม่ๆ แล้วปรุงอาหารทันทีจะมีกลิ่นหอม แต่ปัจจุบันเรามีเวลาค่อนข้าง จำกัดในการปรุงอาหาร จึงเป็นเรื่องยากที่จะโชนน้ำพริกแกงเพื่อทำอาหารเองที่บ้าน ทางเลือกหนึ่งที่สะดวกก็ คือการซื้อน้ำพริกแกงสำเร็จรูปที่วางจำหน่ายทั่วไปตามท้องตลาด ซึ่งบางคนอาจกังวลเรื่องความไม่สะอาดหรือ การใช้สารกันบูดในน้ำพริกแกง

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ น้ำพริกแกงเป็นเครื่องปรุงอาหารไทยที่คนไทยนิยมกินมาแต่โบราณ โดยนำไปปรุงอาหารประเภทแกง ผัดและ ยังเป็นส่วนประกอบในห่อหมก ทอดมัน แต่น้ำพริกแกงแต่ละภาคอาจมีความแตกต่างกันบ้าง เช่น หากเป็น น้ำพริกแกงได้ประโยชน์ต่อสุขภาพอย่างแน่นอน สำหรับผู้ที่ซื้อน้ำพริกแกงครั้งละมากๆ เพื่อทยอยใช้ใน คราวเรือนั้น นอกจากการเลือกซื้อเพื่อให้ได้น้ำพริกแกงที่สะอาดและเลือกร้านที่มั่นใจได้ในความปลอดภัยแล้ว การเก็บรักษาน้ำพริกแกงก็เป็นเรื่องสำคัญ นั่นคือต้องเก็บไว้ในภาชนะที่แห้งสะอาดและมีฝาปิดมิดชิด แล้ว นำไปเก็บไว้ในตู้เย็น เพื่อให้เราได้บริโภคน้ำพริกแกงที่ปลอดภัยนั่นเอง

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

น้ำพริกแกงส้ม -พริก -หัวหอม -กระเทียม -กระชาย -กะปิดำ พริกแกงเผ็ด -พริก -กระเทียม -ข่า -ตะไคร้ -ผิว มะกรูด -ใบกะเพรา -กะปิดำ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี) (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
--	--



พริกแกงตำมือบ้านวังสมบูรณ์



พริกแกงตำมือบ้านวังสมบูรณ์



พริกแกงตำมือบ้านวังสมบูรณ์



พริกแกงตำมือบ้านวังสมบูรณ์



พริกแกงตำมือบ้านวังสมบุญ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 20000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มพริกแกงบ้านวังสมบุญ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

หมู่ ๑๑ บ้านวังสมบุญ ตำบลวังไผ่ อำเภอยะหา จังหวัดกาญจนบุรี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ ๑๑ บ้านวังสมบุญ ตำบลวังไผ่ อำเภอยะหา จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ ๐๘๘-๗๒๑๙๐๒๔, ๐๙๐-๗๙๗๓๓๐๑ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายเอกชัย เอี่ยมระยับ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 11 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25