

จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แจ่วหม้อ บ้านถาวรพัฒนา ตำบลถาวรพัฒนา อำเภอทรายทองวัฒนา จังหวัดกำแพงเพชร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ทรายทองวัฒนา (คลองขลุง) ตำบล ถาวรพัฒนา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แจ่วหม้อ เป็นน้ำพริกยอดนิยม ที่ถือว่าเป็นอันดับหนึ่งของบรรดาน้ำพริกของชาวอีสานในทุกตำบลของอำเภอทรายทองวัฒนา ซึ่งประชากรส่วนใหญ่อพยพมาจากภาคอีสาน เช่น บุรีรัมย์ ขอนแก่น อุบลราชธานี เป็นต้น การทำแจ่วหม้อที่มีมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ ยังคงมีการสืบสานมาจนถึงทุกวันนี้ ในทุกมื้อของอาหารที่แต่ละครอบครัวจำเป็นต้องมีประดับในถาดข้าวก็คือ แจ่วหม้อและผักที่เป็นเครื่องเคียงนานาชนิด เพียงแต่รายละเอียดของวัตถุดิบที่นำมาใช้มีการเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา รวมทั้งวัตถุดิบที่เคยมีบางรายการที่ไม่สามารถหาได้ง่ายในปัจจุบัน ในอดีต

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

-

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความสำคัญของแจ่วหม้อ คือ เนื้อบหรือเขียดที่เป็นอาหารตามธรรมชาติ ที่พอหาได้ตามท้องไร่ ท้องนา บ่งบอกถึงความอุดมสมบูรณ์ในอดีตกาล ซึ่งต่อมาก็ไม่สามารถหาได้ง่ายแล้ว หลายครอบครัวจึงใช้ส่วนผสมที่หาได้ง่ายแทน เช่น เนื้อหมู เป็นต้น แจ่วหม้อนิยมทำในทุกฤดูกาลเพราะสามารถหาวัตถุดิบได้ง่าย ปัจจุบันในฤดูฝน ถ้ามีกบหรือเขียด ชาวบ้านก็ใช้กบหรือเขียดแทนหมู ความนิยมของแจ่วหม้อเกิดจากการที่แจ่วหม้อเป็นน้ำพริกที่ใช้เวลาทำน้อย ไม่ยุ่งยากและอร่อย โดยไม่จำเป็นต้องใช้เครื่องปรุงรสใด ๆ ทั้งสิ้น นอกจาก “น้ำปลาร้า” การปรุงต้องต้มน้ำปลาร้าให้ได้ที่เพื่อจะทำให้แจ่วหม้อมีรสชาติอร่อยโดยไม่ต้องใส่ผงชูรส ฤดูที่นิยมกิน ได้ตลอดทั้งปี รสชาติ กลมกล่อม คุณค่าโภชนาการ ให้อาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ครบทั้ง ๕ หมู่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เกลือแร่ วิตามิน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) ได้แก่ พริกแห้ง ๒. หัวหอม ๓. กระเทียม ๔. กระชาย ๕. เนือกบหรือเนื้อหมู ๖. ปลา

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



๑. ต้มปลาร้าให้เปื่อย และกรองเอาเฉพาะน้ำปลาร้า



๒. สับเนื้อหมู (กบ) ให้ละเอียด และนำไปรวนให้สุก



๓. ขี้พริกแห้ง กระเทียม และหัวหอม พอมักลื่นหอม โขลก ส่วนผสมทั้งหมดให้ละเอียด



๔. นำเนื้อหมู (กบ) และกระชายสด มาโขลกรวมกันเป็นครั้งสุดท้าย



๕. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันเล็กน้อย นำส่วนผสมที่อยู่ในครก ทั้งหมด มาผัดให้เข้ากัน เติมน้ำปลาร้า ปรงให้ได้รสชาติ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

-

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางนริชา แก้วบัวดี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางนริชา แก้วบัวดี ๒๘ หมู่ ๕ ตำบลถาวรพัฒนา อำเภอทรายทองวัฒนา จังหวัดกำแพงเพชร
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๘ หมู่ ๕ ตำบลถาวรพัฒนา อำเภอทรายทองวัฒนา จังหวัดกำแพงเพชร

โทรศัพท์ ๐๘๑-๙๗๒๐๒๘๒ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางฐิติยา หาญวีรโยธิน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทัพมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวพรพรรณ ช่มเปี่ยม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสิริยา บุญญศิริพฤษ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 9 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557