

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ยำญวน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล คลองนารายณ์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ประวัติตำบลคลองนารายณ์ ในหนังสือ “แคมโบซ” เขียนโดยมองสิเออร์เอเดียน เอโมนิเอร์ นักประวัติศาสตร์ชาวฝรั่งเศส เมื่อ ปี พ.ศ.2444 กล่าวถึง ตำบลเขาสระบาป (คลองนารายณ์) ว่าบาทหลวงสมิธ ได้ขุดพบศิลาจารึกภาษาสันสกฤต ข้อความว่าเมืองจันทบุรี ได้ตั้งมาช้านานประมาณ 1,000 ปี ในเวลานั้นเรียกว่า ควนคราบุรี ผู้สร้างเมืองชื่อ “หาง” หรือ “แหง” คนพื้นเมืองเป็นชอง เมื่อประมาณ 900 ปี มาแล้ว ไทยยกทัพไปตีเจ้าเมืองแหง ได้มอบเมืองให้แก่คนไทยชื่อ วาปสเดญ และอาศารยา ตำบลคลองนารายณ์ อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปว่า เป็นที่ตั้งของชุมชนโบราณ เขิงเขาสระบาป อาณาจักรสมัยขอมเรืองอำนาจ เป็นที่ตั้งของถ้ำพระนารายณ์ แหล่งน้ำศักดิ์สิทธิ์ 1 ใน 2 แห่ง ของจังหวัดจันทบุรี ที่ใช้พิธีกรรม นำไปประกอบพิธีบรมราชาภิเษก ในพระบรมมหาราชวัง รวมเป็นน้ำศักดิ์สิทธิ์ จาก 18 จังหวัดทั่วประเทศ สาเหตุที่เรียกชื่อตำบลคลองนารายณ์ ก็เพราะน้ำที่ไหลลงมาตามลำธารสู่พื้นล่างของคลอง ไหลผ่านอาณาจักรเมืองเพนียด หรือเมืองนางกาไว หน้าวัดทองทั่ว ซึ่งเป็นน้ำศักดิ์สิทธิ์ที่หล่อเลี้ยงชีวิต ผู้คนมาช้านานตาปี และมีผู้พบเทวรูปองค์พระนารายณ์สำริด บนน้ำตกคลองนารายณ์ อีกด้วย ปัจจุบันถ้ำพระนารายณ์ ไม่สามารถลอดเข้าไปได้ เนื่องจากหินลงมาปิดเส้นทาง พบเพียงน้ำที่ลอดออกมาเท่านั้น ตามตำนานที่เล่าสืบทอดกันมาว่า นานมาแล้ว มีพระภิกษุองค์หนึ่ง เข้าไปในถ้ำแห่งนี้ โดยใช้เชือกพันเอวไว้ ลูกศิษย์ที่รออยู่นอกถ้ำ ถือปลายเชือกข้างหนึ่งไว้ แต่พอเข้าไปสักพัก ลูกศิษย์ปล่อยปลายเชือกหลุดมือ พระภิกษุองค์นั้น ก็หายเข้าไปในถ้ำ และไม่ออกมาอีกเลย สถานที่ที่เกี่ยวข้องกับชื่อ ตำบลคลองนารายณ์ คือ “ น้ำตกคลองนารายณ์ เป็นน้ำตก 3 บรรยาศ” แหล่งประวัติศาสตร์ 1,000 ปี จุลสีห์จุมภตเจดีย์มีตำนาน ธรรมชาติสวยสดงดงาม “น้ำตกคลองนารายณ์ นอกจากจะเป็นที่ตั้งของถ้ำพระนารายณ์ แหล่งน้ำศักดิ์สิทธิ์แล้ว ยังมีความสำคัญโดดเด่นเมื่อ ครั้งพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 4 ซึ่งขณะนั้นยังไม่ได้เสวยราชสมบัติ พระองค์ท่านผนวชเป็น

พระภิกษุ ออกธุดงค์รอนแรม ณ น้ำตกคลองนารายณ์ เป็นเวลานานมาก หลังขึ้นครองราชย์ ทรงโปรดเกล้าให้สร้าง จมูกตเจดีย์ กลางลำธารนารายณ์ ไว้เป็นอนุสรณ์สถาน ต่อมา พ.ศ.2419 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 เสด็จประพาสจันทบุรี ทรงพระราชนิพนธ์ ตามรอยพุลกระหม่อม บรรยายลักษณะของจุลสีห์จมูกตเจดีย์ และยังลงทรงน้ำที่อ่างหงส์ ต่อมาเมื่อปี 2517 น้ำป่าได้พัดพาองค์พระเจดีย์หักพังหมดสิ้นแล้ว ตำบลคลองนารายณ์ จึงเป็นตำบลที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์ หลายยุคหลายสมัย ตั้งแต่ น้ำตกคลองนารายณ์ โบราณสถานเมืองเพนียด วัดทองทั่ว วัดสระบาป และเขากล้า ๕ ลักษณะที่ตั้ง/อาณาเขต/เขตการปกครอง ตำบลคลองนารายณ์ ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออก ของอำเภอเมืองจันทบุรี ห่างจากที่ว่าการอำเภอเมืองจันทบุรี ประมาณ 8 กิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อกับตำบลใกล้เคียง ดังนี้ ทิศเหนือ ติดต่อกับตำบลพลับพลา ทิศใต้ ติดต่อกับตำบลคมบาง ทิศตะวันออก ติดต่อกับเขาสระบาป ทิศตะวันตก ติดต่อกับตำบลเกาะขวาง ตำบลจันทนิมิต ๕ เนื้อที่ ตำบลคลองนารายณ์ มีเนื้อที่ 26.87 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 16,793.75 ไร่ ๕ ภูมิประเทศ ตำบลคลองนารายณ์ ประกอบไปด้วย ภูเขา ป่าไม้ น้ำตก และสวนผลไม้ อยู่ทางทิศเหนือ และทิศตะวันออกบางส่วน ส่วนทางทิศใต้ และทิศตะวันตกเป็นที่ราบลุ่ม ประกอบด้วยสวนผลไม้ ๕ จำนวนหมู่บ้าน 12 หมู่บ้าน - จำนวนหมู่บ้านในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลเต็มทั้งหมู่บ้าน 6 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ที่ 5,6,7,8,9,10 - จำนวนหมู่บ้านในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบางส่วน 6 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ที่ 1,2,3,4,11,13 นางไพเราะ เลขการญ เป็นชาวบ้านวัดเนินสูง อยู่หมู่ที่ ๑๒ ตำบลคลองนารายณ์ อำเภอ เมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี อาชีพเป็น ชาวสวนผลไม้ ประชาชน พุทธศาสนิกชน ในบริเวณนี้ จะมีวัดเนินสูงเป็นศูนย์กลาง ในการประกอบพิธีทางพระพุทธศาสนา ซึ่งมีโบสถ์เก่าอายุกว่า 100 ปี มีการอนุรักษ์สภาพจิตรกรรมฝาผนังฝีมือชาวบ้านท้องถิ่นในอดีต ยำฉวนเป็นอาหารที่ปรากฏอยู่ในพื้นที่เขตเทศบาลตำบลพลับพลา นารายณ์ และตำบลใกล้เคียง จัดเป็นอาหารประเภทอาหารคาว เป็นอาหารพื้นบ้านที่ทำกันมาแต่โบราณสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ยำฉวนเป็นอาหารที่ทำยากคนในสมัยนี้ไม่ได้ค่อยทำกัน เพราะมีเครื่องปรุงหลายอย่าง มากกว่า ๒๐ อย่าง รับประทานเป็นกับข้าว แต่ปัจจุบันจะรับประทานไม่เป็นกับข้าวก็ได้เช่นกัน แม้ว่าคนไทยสมัยโบราณจะไม่รู้จักอาหารหลัก ๕ หมู่ก็ตาม แต่อาหารที่รับประทานสืบทอดกันมาก็มีคุณค่าต่างๆ ครบถ้วน เป็นอาหารที่รับประทานบ่อยๆ ในชีวิตประจำวัน ดังตาราง ซึ่งแสดงคุณค่าอาหารไทยจากส่วนที่รับประทานใน ๑๐๐ กรัม คนไทยรับประทานอาหารที่มีคุณค่ามาตั้งแต่ดั้งเดิมแล้ว พิษณุไพรที่เป็นประโยชน์ก็รู้จักนำมาปรุงเป็นอาหาร ทำให้ร่างกายได้รับสารอาหารครบถ้วน รวมทั้งปลอดจากโรคร้ายบางอย่างอีกด้วย คนไทยรับประทานข้าวเป็นอาหารหลักและขนมหวานของไทยก็ประกอบด้วยแป้งและน้ำตาลมาก ทำให้ได้รับคาร์โบไฮเดรตและพลังงานสูง ในปัจจุบันจึงควรส่งเสริมให้เด็กไทยรับประทานอาหารให้ถูกสัดส่วนยิ่งขึ้น โดยเพิ่มผักและเนื้อสัตว์ให้มากขึ้น ก็จะทำให้เยาวชนไทยมีร่างกายและพละการมีสมบูรณ์เทียบเท่าเยาวชนในนานาอารยประเทศ ยำฉวนเป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับการสืบทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษอันยาวนาน ในสมัยนี้เด็กรุ่นใหม่จะไม่ค่อยรู้จักกันมากสักเท่าไร เพราะทำยากต้องเตรียมเครื่องปรุง คือเครื่องปรุงในการทำมากมายหลากหลาย นับได้ว่ามีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน ๕ หมู่เลยทีเดียว ไม่ว่าจะเป็น คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน แร่ธาตุ ครบถ้วน

อัตรลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ยำฉวน เป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับการสืบทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษอันยาวนาน ในสมัยนี้เด็กรุ่นใหม่จะไม่ค่อยรู้จักกันมากสักเท่าไร เพราะทำยากต้องเตรียมเครื่องปรุง คือเครื่องปรุงในการทำมากมายหลากหลาย นับได้ว่ามีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน ๕ หมู่เลยทีเดียว ไม่ว่าจะเป็น คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน แร่ธาตุ ครบถ้วน ขั้นตอนของการเตรียมเครื่องปรุงและวิธีการปรุงยำฉวนนั้นพิถีพิถัน และต้องทำกันตามขั้นตอนแต่โบราณจริงๆ จึงจะไดรสชาติของยำฉวนสูตรดั้งเดิม ปัจจุบันมีการเพิ่มเติมสูตรเล็กน้อยในเรื่องของสีสันทันแต่จะไม่ทำให้รสชาติเปลี่ยนแปลงเพื่อความสวยงามของอาหาร เครื่องปรุง ๒๐ กว่าอย่าง อาทิ หนั๋งหมูต้องนำไปต้ม

ก่อนแล้วนำมาซอยเป็นชิ้นเล็กๆ แต่งกวา จะควักไส้ออก จะเน้นผิวแต่งกวาหั่นเป็นเส้น เพราะไส้แต่งกวาจะมีน้ำเยอะ ทำให้น้ำแต่งกวาออกและจะทำให้รสชาติของอาหารเปลี่ยนไป มีวุ้นเส้น , หมึกแห้ง, กุ้งแห้งอบ, หอม, กระเทียม, พริกแกง ใส่ให้อาหารมีสีสันน่ารับประทาน . ใบสะระแหน่, มะนาว, ใบกุยช่าย ผู้ปรุงจะไม่ใช้ใบต้นหอมเป็นอันขาดเพราะจะมีกลิ่นแรงและเหม็น , น้ำกะทิสด, ตั้งไฟ สำคัญต้องใส่ขาดไม่ได้, หอมหัวใหญ่, กระเทียมดอง, ตะกั่ว (เต้าหู้แผ่น) ต้องหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ และนำไปทอดก่อนให้เหลือง เพื่อไม่ให้แตก , พริกป่น, ถั่วลิสงคั่วตำให้ละเอียด, น้ำตาลทราย, น้ำปลาอย่างดี, และเครื่องปรุงที่สำคัญที่สุด มีหมูสามชั้นหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ และหมึกแห้งซอยเป็นชิ้นเล็กๆ โขลกหอมกระเทียมให้แหลก ใส่กะปิลงเล็กน้อย แล้วนำมาผัดรวมกับหมูในกะทะให้เข้ากันจนสุก พร้อมทั้งจะนำมาปรุง ซึ่งผู้ปรุงได้รับการถ่ายทอดประสบการณ์มาจากแม่จึงมีความชำนาญที่จะปรุงรสตามขั้นตอนและวิธีการปรุงนั้นอย่างพิถีพิถัน ซึ่งเป็นเคล็ดลับของผู้ปรุงที่จะทำให้รสชาติของยำยวน อร่อยน่ารับประทาน ที่คนรุ่นหลังถ้าไม่ได้รับการสืบทอดก็จะสูญหายไปเพราะขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ การปรุงนั้นค่อนข้างจะยุ่งยากสักหน่อย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ยำยวน มีความสำคัญและคุณค่าทางสังคม จิตใจ วิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน เนื่องจากยำยวนเป็นอาหารพื้นบ้านที่สืบทอดมาจากปู่ ย่า ตา ยาย จนถึงปัจจุบันทำให้ทุกคนรู้จักและชอบรับประทานมาก จากอัตลักษณ์ที่กล่าวมาแล้วทำให้หารับประทานได้ไม่ถี่ยิบ เรามักจะทำยำยวนในงานบุญต่างๆ ที่ทางเจ้าภาพมักจัดเมนูยำยวนให้แขกที่มาร่วมงานได้รับประทานกัน และในการทำยำยวนแม่ครัวต้องมีความชำนาญในการทำจริงๆ ที่สำคัญต้องมีผู้ช่วยหลายคนเพื่อเตรียมเครื่องปรุงต่างๆ ทุกคน ยอยากเป็นผู้ช่วยเพราะอยากทำยำยวนเป็น ในงานบุญนั้นจะทำปริมาณมาก นอกจากให้แขกรับประทานในงานแล้ว เจ้าภาพก็จะแจกจ่ายให้เอากลับบ้านด้วย แสดงให้เห็นถึงความรัก ความสามัคคี ความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ของชุมชนนี้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลคลองนารายณ์ มีภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมา จำนวนมาก เช่น - ภูมิปัญญาแพทย์แผนโบราณ การนวดแผนโบราณ - ภูมิปัญญาการทำหุ้มชะมวงกระป๋องการทำอาหารพื้นเมืองจันทบุรี (ยำยวน) ฯลฯ - ภูมิปัญญาการแปรรูปผลไม้ เช่นทุเรียนทอด ทุกเรียนทวน มะขามทวน - ภูมิปัญญาการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ สารสกัดชีวภาพ ในการเกษตร เป็นต้น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) ส่วนประกอบมีดังนี้

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| ๑. วุ้นเส้น | ๒. น้ำปลา |
| ๓. หมูสามชั้น | ๔. น้ำตาล |
| ๕. หมึกแห้ง | ๖. ใบสะระแหน่ |
| ๗. กุ้งแห้งอบ | ๘. ใบกุยช่าย |
| ๙. หอมใหญ่ | ๑๐. ตะกั่ว |
| ๑๑. แต่งกวา (เอาไส้ออก) | ๑๑. หนั๋งหมูหั่นบาง |
| ๑๒. น้ำพริกแกงส้ม | ๑๓. เต้าหู้ยี้ |
| ๑๔. หัวหอม | ๑๕. เติ็ดหูหนู |
| ๑๖. หัวกระเทียม | ๑๗. มะนาว |
| ๑๘. กะปิ | ๑๙. พริกป่น |
| ๒๐. น้ำกะทิสด | ๒๑. ถั่วลิสงคั่วตำ |
| ๒๒. ตั้งไฟ | ๒๓. กระเทียมดอง |

วิธีทำ

ล้าง ไก่ เนื้อหมู หนัหมู ให้สะอาดแล้วนำไปต้มให้สุก กุ้งล้างปอกเปลือกผ่าหลังซีกใส่แล้วหัน แลบบาง ๆ ออกไก่ฉีกเป็นฝอย หนัหมูหั่นบาง ๆ คลุกกับมะนาวและเกลือป่น แล้วนำไปลวกกับน้ำร้อน อีกครั้ง ใส่ตะแกรงผึ่งไว้ให้แห้ง กุ้งแห้งผ่าออกเป็นสองซีก ปลาหมึกบั้งไฟแล้วทุบหรือบดฉีกให้เป็น ฝอย แต่งกวาปอกเปลือกจัดให้เป็นเส้นยาวตามลูกแล้วหั่นขวางชิ้นยาว ๆ หัวผักกาดขาวปอกเปลือกล้าง น้ำให้สะอาด หั่นตามหัวเป็นชิ้นบาง ๆ ขึ้นฉ่ายล้างน้ำหั่นเป็นท่อน เด็ดใบสาระแหน่ พริกแดงหั่น ฝอย ของทุกอย่างแยกออกไว้เป็นส่วน ๆ โขลก รากผักชี กระเทียม ให้ละเอียด แล้วผสม กับ น้ำปลาดี น้ำส้ม คนให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ เวลาจะรับประทาน จึงเอาน้ำปรุงรสราดลงใน เครื่องปรุงคลุกเคล้าให้เข้ากันจนทั่ว ชิมรส เปรี้ยว เค็ม หวาน จัดใส่จานแล้วเอาผักชี พริกแดง โรย หน้า ตั้งโต๊ะรับประทาน

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 และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี) (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
---	---

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางไพเราะ เลขการณ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

รับทำอาหารในงานต่างๆ ม. ๑๒ ตำบลคลองนารายณ์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ ๑๒ ตำบลคลองนารายณ์ อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี ๒๒๐๐๐

โทรศัพท์ ๐๘๑-๕๕๐๔๔๓๙ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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