

จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงขี้เหล็ก บ้านลานดอกไม้ ตำบลลานดอกไม้ อำเภอโกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ โกสัมพีนคร (เมือง) ตำบล ลานดอกไม้

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ภูมิหลัง

แกงกะทิได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ เช่น เครื่องแกง แกงกะทิ จะมาจากชาวฮินดู ประเทศอินเดีย
ความเชื่อ

ต้นขี้เหล็ก ไม้ ยืนต้นสูงประมาณ ๘ – ๑๕ เมตรใบอ่อนมีสีน้ำตาลปนเขียว ดอกสีเหลืองออกเป็นช่อ
สำหรับยอดอ่อน ดอกอ่อนจะมีรสขม สามารถใช้เป็นยาระบายอ่อน ๆ ดอกขี้เหล็กช่วยให้นอนหลับ แก้เครียด
ได้ ใช้แกงแค คุณค่าทางอาหาร ดอกตูมและใบอ่อนของขี้เหล็กมีรสขม ต้องคั้นน้ำทิ้งหลาย ๆ ครั้งก่อนจึงเอามาปรุงอาหารได้ นิยมนำมาทำแกงกะทิ หรือทำเป็นผักจิ้มจะช่วยระบายท้องได้ดีทั้งดอกตูมและใบอ่อนมี
สารอาหารหลาย อย่างคือ วิตามิน เอ และวิตามินซี ค่อนข้างสูงในดอกมีมากกว่าใบเอาใบขี้เหล็กมาบ่มรวมกับ
ผลไม้จะช่วยทำให้ผลไม้ สุกเร็วขึ้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ใช้วัตถุดิบธรรมชาติ ขั้นตอนการทำคงภูมิปัญญาดั้งเดิม ใช้ส่วนผสมจากธรรมชาติทั้งหมด ไม่มีการ
ปรุงแต่งกลิ่น สี ไม่มีสารกันบูดเจือปน หาวัตถุดิบที่มีคุณภาพ สด ใหม่ ทุกชนิด จากท้องถิ่นของตนเอง
โดยเฉพาะยอดขี้เหล็กและมะพร้าวทึนทึก ซึ่งมีอยู่มากในหมู่บ้าน อีกทั้งปลาก็ได้จากปลาที่ชาวบ้าน
ดอกไม้หาได้จากแม่น้ำปิง

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

สำนวนหนึ่งของคนไทย โดยเฉพาะในในท้องถิ่นชนบท มักทักทายว่า กินข้าว กินปลาหรือยัง สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินของไทยแต่เดิม ที่กินข้าวกับปลาเป็นหลัก ปลาที่กินกันในชีวิตประจำวันเป็น ปลาน้ำจืด หาได้ง่ายตามห้วยหนองคลองบึง นำมาทำให้สุกด้วยวิธีปิ้งหรือย่าง

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. ยอดขี้เหล็ก

๒. เครื่องแกง ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม พริก เกลือ

๓. กะทิ

๔. น้ำ

๕. น้ำปลา น้ำตาล

๖. หอยขม หนังหมู หนังวัว เนื้อปลา (ตามชอบ)

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

๑.ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกแห้งกับเกลือเข้าด้วย กันจนละเอียด ใส่กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด โขลกต่อจนละเอียดเข้ากันดี จึงใส่หอมแดง กะปิ โขลกจนละเอียดดี ตักใส่ถ้วย พักไว้ ๒. คั้นมะพร้าวโดยใส่น้ำอุ่น คั้นให้ได้หัวกะทิ และหางคั้นให้ได้กะทิ ๓. เคี่ยวหัวกะทิ ในกระทะด้วยไฟอ่อนจนแตกมัน ใส่น้ำพริกแกงคั่ว ผัดจนมีกลิ่นหอมและมีมันสีแดงลอยหน้า จึงใส่หนังหมู ลงผัดจนทั่วและสุก ปรงรสด้วยน้ำปลา เกลือ น้ำตาล ผัดจนทั่ว ค่อยๆ ใส่กะทิ ผัดจนหมดกะทิ ปิดไฟ ๔. ตักแกงที่ผัดใส่หม้อ ยกขึ้นตั้งไฟกลางจนเดือด ใส่ใบและดอกขี้เหล็กต้ม ต้มจนเดือด ใส่หัวกะทิที่เหลือ ปิดไฟ ตักใส่ถ้วย

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

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

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี
(ระบุเหตุผล)

-

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชาวบ้านบ้านลานดอกไม้ตก

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ชาวบ้านบ้านลานดอกไม้ตก บ้านลานดอกไม้ตก ตำบลลานดอกไม้ตก อำเภอ โกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ชาวบ้านบ้านลานดอกไม้ตก บ้านลานดอกไม้ตก ตำบลลานดอกไม้ตก อำเภอ โกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร
โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายรัฐไกร กัณหา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทัพมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวพรพรรณ ช่มเปี่ยม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสาวสิริยา บุญญศิริฤทธิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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