

จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงขี้เหล็ก บ้านใหม่พงษ์ทอง ตำบลบึงสามัคคี อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ บึงสามัคคี (ชาวนวลลักษณ์บุรี) ตำบล บึงสามัคคี

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขี้เหล็กเป็นพืชยืนต้นที่ขึ้นตามธรรมชาติ นิยมนำยอดและดอกมาต้มน้ำทิ้งและนำมาปรุงอาหารโดยใส่กะทิเป็นอาหารที่มีมาแต่โบราณ แกงขี้เหล็กจะใส่ปลาอย่าง หมูย่าง เนื้อย่าง และหนังวัวหรือหนังควายตากแห้ง ตามความชอบของผู้รับประทาน ผู้ที่รับประทานแกงขี้เหล็กจะหลับสบาย แก้อาการท้องผูก ซึ่งสังเกตจากคนสมัยโบราณต่อมาเมื่อโลกได้มีการพัฒนา ได้มีการวิจัยทางการแพทย์แผนไทย ได้บันทึกไว้ว่า ประโยชน์ของขี้เหล็กมีหลายด้าน ได้แก่ ใช้แก้อาการท้องผูก นอนไม่หลับ ทำความสะอาดเส้นผม ไม่มีรังแค บำรุงโลหิต เป็นต้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อาหารไทยขึ้นชื่อได้ว่ามีประวัติมาช้านาน ผู้คนส่วนใหญ่ทั้งในและต่างประเทศต่างนิยมชมชอบในอาหารไทยกันมากมาย โดยเฉพาะชื่อเสียงในด้านความเข้มข้นและจัดจ้านของรสที่ติดปากติดใจผู้คนมานับศตวรรษโดยส่วนใหญ่อาหารไทยจะมีวิธีการประกอบอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาในการทำไม่มากนัก โดยเฉพาะทุกครัวเรือนของคนไทย จะมีส่วนประกอบอาหารติดอยู่ทุกครัวเรือน ไม่ว่าจะเป็น พริกแห้ง กุ้งแห้ง น้ำปลา กะปิ ส้มมะขาม กระเทียม หัวหอมตลอดจนปลาร้า ตลอดจนส่วนประกอบอาหาร จำพวกผัก และเนื้อสัตว์นานาชนิด เพราะมีวิธีนำมาประกอบที่มีด้วยกันหลายรูปแบบไม่ว่าจะเป็น แกง ต้ม ยำ ผัด รวมทั้งอาหารได้รับอิทธิพลในการปรุงอาหารทั้งรูปแบบในการรับประทานอาหารตั้งแต่ อดีต อาทิการนำเครื่องเทศมาใช้ในการประกอบอาหารก็ได้รับอิทธิพลมาจากเปอร์เซียผ่านอินเดีย หรืออาหารจำพวกผัดก็ได้ รับอิทธิพลมาจากประเทศจีน เป็นต้น เมนูอาหารไทยที่ขึ้นชื่อลือชาหลายชนิดจึงประกอบไปด้วยอาหารมากมายกว่า ๒๕๕ ชนิด อาหารไทยถือว่าเป็นลักษณะพิเศษ เนื่องจากประเทศไทยเป็นอู่อาริยภูมิ มีอาหารตามธรรมชาติที่มีพิเศษ ตามภูมิอากาศ และภูมิ

ประเทศที่หลากหลายตลอดทั้งปีรวมทั้งคนไทยมีศิลปะอยู่ในสายเลือด จึงแสดงออกซึ่งศิลปะวิทยาของคนในรูปแบบการปรุงแต่งและการกินอาหารที่มีลักษณะเฉพาะ ตั้งแต่เรื่องการผสมกลมกลืนในการปรุงแต่งรูป รส กลิ่น ให้กลมกล่อมอร่อยและรสชาติอย่างโดดเด่น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วิธีทำ

- นำพริก ข่า ตะไคร้ หอม กระเทียม กะปิ โขลกให้เข้ากัน
- นำหม้อตั้งไฟพร้อมใส่น้ำมันพืชลงในหม้อพอประมาณ น้ำมันร้อนแล้วนำเครื่องที่โขลกไว้ นำมาใส่หม้อเคี่ยวให้หอม นำกะทิใส่ลงไป แล้วนำใบขี้เหล็กที่เตรียมไว้ใส่ลงไปพร้อมหนังควาย
- คนให้เข้ากันตั้งไฟให้เดือดเคี่ยวพอประมาณ
- ใส่น้ำปลา และชิมรสชาติ ได้รสชาติที่พอเหมาะและต้องการให้ยกลงพร้อม
- กินกับข้าวสวย

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 ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



นำใบขี้เหล็กเฉพาะส่วนยอดหรือใบอ่อน มาต้มให้เดือด แล้ว เทน้ำทิ้ง ๒ ครั้ง เพื่อให้ความขมลดลง



๒. หอมแดง



๓. กระเทียม



๔. กระชาย



๕. กระปิ



๖. พริกแห้ง



๗. ข่า



๘. นำเครื่องปรุงทุกอย่างมาตำให้ละเอียด



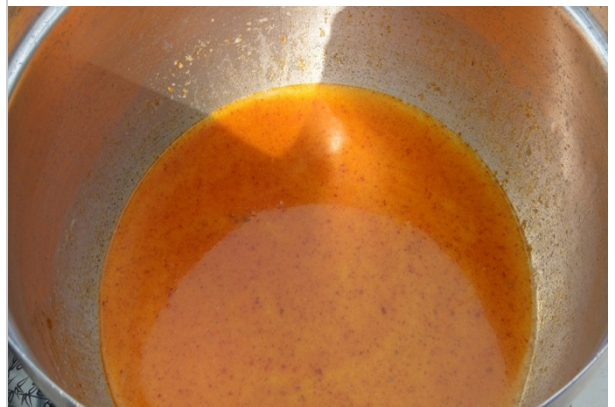
เคี้ยวกะทิ



ใส่น้ำมันพืชเล็กน้อย นำพริกแกงไปผัด



ใส่กะทิที่เคี่ยวไว้



นำหนังกระป๋อง (ควาย) ที่แห้งเผาไฟแล้วมาต้มแล้วหันใส่ลงไปผัดในพริกแกง



ปรุงรสด้วยน้ำปลา



ใส่ขี้เหล็กที่ต้มลงไป พอเดือดปลงลงตักใส่ถ้วยรับประทานกับข้าวสวย



undefined

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสมศรี พรหมมาศ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

เลขที่ ๙๙ บ้านใหม่พงษ์ทอง หมู่ ๑๑ ตำบลบึงสามัคคี อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ ๙๙ บ้านใหม่พงษ์ทอง หมู่ ๑๑ ตำบลบึงสามัคคี อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

โทรศัพท์ ๐๘๕ - ๗๓๐๖๓๘๔ โทรสาร -

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางเตือนใจ ถมอินทร์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 28 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทัพมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวพรพรรณ ภูมิเปี่ยม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสาวสิริยา บุญญศิริฤกษ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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