

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ลาบเทา(สาหร่ายน้ำจืด)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): เทา เตา ไก

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ หนองปรือ ตำบล หนองปรือ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ลาบเทาหรือสาหร่ายน้ำจืด ภาษาชาวบ้านเรียกว่า “เทา เตา ไก หรือผักเทา” เป็นพืชน้ำพวงสาหร่าย รูปร่างเป็นสายเล็กๆ เส้นยาว คล้ายรวมกันเป็นกลุ่มสีเขียว อยู่ใต้น้ำและสะอาดไม่มีกิ่งก้าน จับดูจะรู้สึกลื่นมือ มักพบลอยเป็นแพหรือติดกับวัตถุ มีลักษณะเป็นเส้นสายไม่แตกแขนง มีเมือกปกคลุม สามารถสร้างอาหารได้เองโดยกระบวนการสังเคราะห์ด้วยแสง มีวิตามินและเกลือแร่สูงกว่า ๑๘ ชนิด อีกทั้งมีสารต้านมะเร็งและมีกากใยอาหารสูง ในสมัยก่อนชาวบ้านมักหาของรับประทานที่มีอยู่ในท้องถิ่น เนื่องจากไม่มีร้านค้าที่มีผักเหมือนสมัยนี้ มักจะเก็บผักหรือหาผักตามข้างบ้านในป่า หรือห้วย หนอง คลอง บึง สาหร่ายน้ำจืด หรือที่ชาวหนองปรือเรียกว่า “เทา” ก็เป็นพืชอีกประเภทหนึ่งที่นำมาประกอบอาหารรับประทานกัน โดยส่วนใหญ่จะนำมาทำเป็นลาบเพื่อรับประทานกัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วิธีการประกอบอาหารลาบเทา

เครื่องปรุง

- เทาหรือสาหร่ายน้ำจืด
- หมูสับ - มะเขือเปราะ
- หัวหอมซอย - พริกสดซอย
- ผักชีฝรั่ง - น้ำปลา
- มะนาว - ปลาพูย่าง

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

วิธีการประกอบอาหาร - นำเทาหรือสาหร่ายน้ำจืด ที่ล้างด้วยน้ำสะอาดแล้ว ใส่ในภาชนะพร้อมที่จะปรุง - ใส่เครื่องปรุงทั้งหมดลงในเทาหรือสาหร่ายน้ำจืด - คล้าเครื่องปรุงทั้งหมดกับเทาหรือสาหร่ายน้ำจืด ให้เข้ากัน ชิมรสตามต้องการ - ตักใส่จานที่เตรียมไว้ พร้อมรับประทานได้ทันที

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



ลาบเทา(สาหร่ายน้ำจืด)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงประยุกต์(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ลาบเท่า(สาหร่ายน้ำจืด)



ลาบเท่า(สาหร่ายน้ำจืด)



ลาบเท่า(สาหร่ายน้ำจืด)



ลาบเท่า(สาหร่ายน้ำจืด)



ลาบเท่า(สาหร่ายน้ำจืด)



ลาบเท่า(สาหร่ายน้ำจืด)



ลาบเท่า(สาหร่ายน้ำจืด)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

เนื่องจากเป็นอาหารที่รับประทานกันในท้องถิ่นไม่ได้มีการจัดจำหน่าย

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

-

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนันทวรรณ ทองมี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 17 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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