

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : เห็ดโคนต้มเค็ม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ หนองปรือ ตำบล หนองปรือ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เห็ดโคน หรือ เห็ดปลวกดอกเห็ดเป็นสีน้ำตาลปนเทา ยอดหมวกแข็งแรง เมื่อยังอ่อนดอกตูมมีรูปร่างเป็น รูป หัวศร เมื่อแก่ยอดหมวกจะบานออกคล้ายหมวกจีน ก้านดอกยาวประมาณ ๕-๒๐ เซนติเมตร โคนก้านดอก เหนือระดับดินโป่งออกเป็นกระเปาะใหญ่ โคนก้านดอกใต้ระดับดินยาวเรียวเป็นสีน้ำตาลอ่อนปนเทา เนื้อเยื่อ ภายในก้านดอกมีสีขาวและละเอียดแน่นไม่มีรูกลวงตรงกลางทำให้เนื้อเห็ดมีสภาพเหนียว นุ่ม กรอบเห็ดโคนที่มี อยู่ในจังหวัดกำแพงเพชรมี ๒ ชนิด คือ เห็ดโคนเล็ก และเห็ดโคนใหญ่ เห็ดโคนเล็ก ดอกจะเล็กเนื้อนุ่มกว่า เห็ดโคนใหญ่ลักษณะพิเศษของเห็ดโคนกำแพงเพชรคือ เมื่อปรุงเป็นอาหารแล้วจะมีรสชาติ หวาน หอม กรอบ นุ่มไม่กระด้าง สำหรับแหล่ง ที่พบ คือ จะพบทั่วไปในป่า เห็ดโคนมักชอบขึ้นในบริเวณที่มีปลวกอาศัยอยู่ จึง เรียกกันอีก อย่างหนึ่งว่าเห็ดปลวก แต่ละปีจะมีขึ้นเพียงช่วงระยะเดียวคือประมาณเดือนสิงหาคมถึงเดือน ตุลาคมเห็ดโคนมีราคาประมาณกิโลกรัมละ ๑๘๐-๒๒๐ บาท โดยจังหวัดกาญจนบุรีเป็นจังหวัดที่จะพบเห็ดโคน ได้มากที่สุด และมีราคาขายกัน อยู่ที่กิโลกรัมละ ๓๐๐-๕๐๐ บาทเลยทีเดียว ประโยชน์ต่อร่างกาย มีวิตามินบี ๑ บี ๒ และวิตามินซี อีกทั้งยังใช้เป็นยาบำรุงกำลังช่วยย่อยอาหารหากกินเป็นประจำจะช่วยป้องกัน โรคเบาหวานได้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วิธีการประกอบอาหารเห็ดโคนต้มเค็ม ๑.นำเห็ดโคนมาปอก ขูดเอาดินที่ติดอยู่ออกให้หมด แล้วนำไปล้างน้ำทำความสะอาด ๒.นำไปต้มใส่เกลือพอประมาณ ๓.หลังจากต้มสุกเป็นที่เรียบร้อยแล้วให้นำภาชนะที่เตรียมไว้ซึ่งเป็นโหล ซึ่งต้องทำความสะอาดโดยนำโหลไปต้มน้ำร้อนเพื่อฆ่าเชื้อโรค ที่ปนเปื้อนมากับโหลออกให้หมดเสียก่อน ๔. หลังจากทำความสะอาดเป็นที่เรียบร้อยแล้ว นำเอาเห็ดโคนที่ต้มเสร็จมาเทลงภาชนะที่เตรียมไว้แล้วปิดฝาให้มิดชิด เก็บไว้รับประทานได้ตลอดทั้งปี

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



เห็ดโคนต้มเค็ม



เห็ดโคนต้มเค็ม

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



เห็ดโคนต้มเค็ม



การเกาเห็ดโคน



เห็ดโคน



ล้างเห็ดโคน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 20000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

หญิงปลาแม่น้ำ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

หญิงปลาแม่น้ำ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ตำบลหนองปรือ อำเภอนางรอง จังหวัดกาญจนบุรี

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 4 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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