ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงคั่วกลิ้ง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ จุฬาภรณ์ ตำบล ทุ่งโพธิ์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงคั่วกลิ้ง เป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวอำเภอจุฬาภรณ์- ร่อนพิบูลย์ นิยมรับประทานกันมาก เป็นอาหาร ที่มีเอกลักษณ์บ่งบอกถึงวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณีและภูมิปัญญาของท้องถิ่น ซึ่งสืบทอดมาจวบจนปัจจุบัน โดยในพื้นที่ตำบลทุ่งโพธิ์ - สามตำบล ผู้คนส่วนใหญ่จะเป็นคนที่รักศักดิ์ศรี รักพวกพ้อง ระหว่างเครือญาติจะมีสายสัมพันธ์ที่เหนียวแน่น หากบ้านใดมีการจัดงาน ไม่ว่าจะเป็นงานบวชนาค งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานรวมญาติ หรืองานศพ ญาติๆ ผู้ที่รู้จัก หรือผู้ที่นับถือก็จะไปช่วยงานกันอย่างล้นหลาม ผู้ที่มีฐานะดี มีคนนับหน้าถือตา หรือมีอันจะกินมักนิยมจัดงานให้ยิ่งใหญ่ และมักจะทำตามขนบธรรมเนียมประเพณีเดิมๆ ตามคำบอกเล่าของผู้เฒ่าผู้แก่ ที่กล่าวไว้ว่า “หนังดี วัวพี โรงเลี้ยงใหญ่ ฉัดกร้อหน้าครัว ชนวัวหน้างาน”การจัดงานของบ้านใดทำตามคำกล่าวนี้ คือ มีหนังดีๆ มาเล่น มีวัวตัวอ้วนมาแกง มีโรงเลี้ยงที่ใหญ่โตโอ่โถง มีการเล่นเตะตะกร้อที่หน้าโรงครัว และมีการชนวัวที่หน้างาน ถือว่างานนั้นจัดงานได้ยิ่งใหญ่มากสมกับเป็นงานบ้านคนใหญ่คนโต ถือเป็นศักดิ์ศรีของเจ้าของงาน และเป็นที่เชิดหน้าชูตาของคนในตระกูล ผู้คนเล่าขานกันไม่รู้จบ ที่ขาดไม่ได้อาหารที่ใช้กินเลี้ยงในงานจะต้องเป็นแกงวัวคั่วกลิ้ง นิยมรับประทานคู่กับผักเหนาะ เช่น ลูกเนียง สะตอ ยอดชะอม ฯลฯ และวัวที่จะนำมาแกงคั่วกลิ้งก็จะต้องเป็นวัวโหนดหัวแดงเท่านั้น เพราะตามคำบอกเล่าของผู้เฒ่าผู้แก่ที่กล่าวไว้ว่า “โหนดหัวแดง แกงกินดี” ซึ่งเชื่อกันวัวโหนดหัวแดง มีเนื้อที่นุ่ม ไม่เหนียว มีรสชาติอร่อย ความเชื่อเหล่านั้นเริ่มในวงแคบๆ ต่อมาเมื่อการเดินทางไปมาหาสู่มีความสะดวก รวดเร็ว มีความเจริญ

ยิ่งขึ้น ความเชื่อก็ขยายพื้นที่กว้างขึ้นการจัดงานให้ยิ่งใหญ่มีหน้ามีตาก็จะต้องมีแกงวัวคั่วกลิ้ง จนกลายเป็นธรรมเนียมประเพณีที่ถือปฏิบัติสืบทอดกันมาในการจัดงานต่างๆ ของชาวอำเภอจุฬาภรณ์- ร่อนพิบูลย์ เมื่อปี พ.ศ.2538 ได้มีการจัดกิจกรรมเฉลิมพระเกียรติเนื่องในวโรกาสวันคล้ายวันพระราชสมภพ ศาสตราจารย์ ดร. สมเด็จพระเจ้าลูกเธอเจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี วันที่ 4 กรกฎาคม มีการประกวดแกงคั่วกลิ้ง โดยมีแม่บ้านจากชุมชนต่างๆ เข้าร่วมประกวด และมีผู้ร่วมกิจกรรมจากอำเภอใกล้เคียง หน่วยงานส่วนราชการจากจังหวัด และสื่อมวลชนต่างๆ มาเยี่ยมชมกิจกรรมและชิมแกงคั่วกลิ้งอย่างมากมาย จนเป็นที่กล่าวขานว่า ถ้าจะกินแกงคั่วกลิ้งให้อร่อยต้องไปที่อำเภอจุฬาภรณ์จนกลายเป็นจุดกำเนิดของคำขวัญอำเภอจุฬาภรณ์ที่ว่า “สามวังลือเลื่อง นามเมืองเจ้าฟ้า ศิลาช่องคอย อร่อยคั่วกลิ้ง”

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบ

1) เนื้อวัวหรือเนื้อหมู 12 กิโลกรัม
2) เครื่องแกงคั่ว 1 กิโลกรัม
3) กะปิ 0.7 กิโลกรัม
4) กระชาย ใส่พอได้กลิ่นหอม ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ตามความเหมาะสม
5) ถ้าต้องการความมันใช้กะทิ ตามความเหมาะสม

ส่วนผสมของเครื่องแกงคั่ว

๑) พริกขี้หนูแห้ง ๑ ส่วน
๒) พริกไทยดำ ๑.๓ ส่วน
๓) ขมิ้น ๑ ส่วน
๔) กระเทียม ๑ ส่วน
๕) ผิวมะกรูด ๐.๒ ส่วน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

ส่วนผสมของเครื่องแกง ได้แก่ พริกขี้หนูแห้ง พริกไทยดำ ขมิ้น กระเทียม ผิวมะกรูด

โขลกส่วนผสมรวมกันให้แหลกละเอียด จนได้เครื่องแกงสำหรับทำคั่วกลิ้ง

หั่นเนื้อวัวหรือเนื้อหมูเป็นชิ้นๆ พอคำ

เนื้อที่หั่นแล้ว เตรียมไว้สำหรับนำไปทำคั่วกลิ้ง

ตั้งกระทะใส่น้ำพอให้เครื่องแกง และกปิละลายพอขลุกขลิก ผัดด้วยไฟอ่อน พอได้กลิ่นของเครื่องแกล นำเนื้อที่เตรียมไว้ผัดในกะทะ เนื้อเริ่มสุกใส่ตะไคร้ทุบ ข่าทุบ กระชายเล็กน้อย พอหอม ใบมะกรูดแก่ฉีกหยาบๆ

ผัดต่อไปเรื่อยๆ จนแกงแห้งและกลิ้ง ถ้าต้องการความมันใส่กะทิพอน้ำขลุกขลิก ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำปลา น้ำตาลทราย ตามความชอบ ผัดต่อไปเรื่อยๆ จนเนื้อแกงแห้ง ใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย ยกลงจากเตา พร้อมเสริฟ

คั่วกลิ้ง พร้อมข้าวสวยและแกงเลียง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ (ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสุมจันทร์ ปราบแก้ว

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก

92/2 หมู่ที่ 4 ตำบลทุ่งโพธิ์ อำเภอจุฬาภรณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช

โทรศัพท์ 0858893269 โทรสาร

E-mail

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

- รางวัลชนะเลิศแกงคั่วกลิ้ง งานเฉลิมพระเกียรติเนื่องในวโรกาสวันคล้ายวันพระราชสมภพ ศ.ดร. สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๓๘
- รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ สุดยอดอาหารจังหวัดนครศรีธรรมราช งานมหกรรมอาหารคนเมืองนคร
- รางวัลชนะเลิศ การประกวดอาหารพื้นบ้าน ประเภทแกงคั่วกลิ้ง งานวันสตรีสากลจังหวัดนครศรีธรรมราช

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล
ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25