

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงเลียง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ตากฟ้า ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

แกงเลียงเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวอำเภอตากฟ้ามาตั้งแต่ครั้งอดีต จากการบอกเล่าของท่านพระราช

ปัญญาเวที รองเจ้าคณะภาค ๔ หนเหนือ เจ้าอาวาสวัดตากฟ้า พระอารามหลวง บอกว่า อาหารที่ท่านเห็นตั้งแต่ท่านมาอยู่ที่อำเภอตากฟ้าหลายสิบปีที่ผ่านมาแล้ว และเป็นอาหารที่ชาวบ้านอำเภอตากฟ้า ในสมัยก่อนนิยมมาทำบุญก็คือ ”แกงเลียง” ซึ่งมีความเป็นเอกลักษณ์และรสชาติไม่เหมือนใคร

ดังนั้นในวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๔๖ อำเภอตากฟ้าโดยสภาวัฒนธรรมอำเภอตากฟ้า จึงได้จัดประกวดการทำอาหารพื้นบ้านขึ้น ณ วัดตากฟ้า พระอารามหลวง อำเภอตากฟ้า จังหวัดนครสวรรค์ เพื่อรวบรวมสูตรแกงเลียงที่มีมาแต่ครั้งโบราณของอำเภอตากฟ้า และสูตรที่นำมาประยุกต์เข้ากับสภาพปัจจุบันจนถึงบัดนี้

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

แกงเลียง (สูตร ๑)

เครื่องปรุง

- พริกแกงแห้ง	๙ เม็ด	- กระเทียม	๙ กลีบ
- กะปิ	๑ ช้อนชา	- หอมแดง	๓ หัว
- พริกไทย	๑ ช้อนชา		

ผัก

- เห็ด	๑ ชีด	- ฟักทอง , ยอดฟักทอง	๓ ชีด , ๑
--------	-------	----------------------	-----------

ก่า

- ข้าวโพดอ่อน	๒ ชีด	- ตำลึง	๑ ก่า
- บวบ	๒ ชีด	- ปลาอย่าง	๑ ตัว
- ใบแมงลัก พอประมาณ		- เกลือป่น	๑ ช้อนชา
- น้ำเปล่า ตามสมควร			

หมายเหตุ สูตรเครื่องปรุง ใส่ได้ตามใจชอบ

แกงเลียงกุ้งสด (สูตร ๒)

เครื่องปรุง

- ผักหวานดกิโล		- กระเทียม	๑ ชีด
- กะปิ	๒ ช้อนโต๊ะ	- หัวหอม	๒ ชีด
- พริกเม็ดใหญ่แห้ง	๑๕ เม็ด	- มะขามเปียก	๕ ช้อนโต๊ะ
- ปลาเนื้ออ่อน๓	ชีด	- กุ้งสด	๑/๒ กิโล
- กระชาย	๒ ชีด	- น้ำปลา	๒ ช้อนโต๊ะ
- น้ำสะอาด	๑ ลิตร		

๕. วิธีการ ประกอบอาหาร

ขั้นตอนการทำ แกงเลียง (สูตร ๑)

โขลกเครื่องแกงเลียง คือ นำพริกแกงแห้ง กระเทียม หัวหอม กะปิ มาโขลกรวมกันให้ละเอียด

ตั้งน้ำเปล่าให้เดือดแล้วนำเครื่องแกงที่โขลกใส่ลงไปในภาชนะ

ฉีกปลาอย่างเป็นชิ้น ใส่ลงไปในน้ำแกง และนำผักต่าง ๆ ใส่ลงไป

นำใบแมงลักและตำลึงใส่ลงไป เสร็จแล้วชิมรสชาติตามใจชอบ

ขั้นตอนการทำ แกงเลียงกุ้งสด (สูตร ๒)

โขลกพริกแห้งให้ละเอียด ใส่กระเทียม หัวหอม กะปิ กระชาย โขลกรวมกันทั้งหมด

ลวกกุ้ง ๕ ตัวนำมาโขลกกับพริก

ต้มน้ำให้เดือดแล้วนำเครื่องแกง ใส่ลงไป

ปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำมะขามเปียก

ชิมรสชาติแล้วนำกุ้งสด ปลาแห้ง พอเดือดแล้วใส่ผักยกขึ้นจากเตา

หมายเหตุ เวลาใส่ผักให้รีบนำขึ้นเลย ไม่ให้คนเพราะจะทำให้ผักเละ

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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







7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายวิชา ทองดี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

สภาวัฒนธรรมอำเภอตากฟ้า

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ที่ว่าการอำเภอตากฟ้า

โทรศัพท์ ๐๕๖-๒๔๑๓๒๒ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

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