

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงแคไก่เมือง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ นาหมื่น ตำบล บ่อแก้ว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงแค หมายถึงแกงประเภทผักหลายชนิดรวมกัน คล้ายของภาคกลางที่เรียกว่าแกงป่า แกงแคไก่ ก็หมายถึงว่า แกงผักหลายชนิดใส่เนื้อไก่ ซึ่งเป็นความฉลาดของคนโบราณที่คิดค้นขึ้นมา เพื่อให้ได้รับสารอาหารหลาย ๆ อย่างในหม้อเดียวกัน ส่วนประกอบของอาหาร ๑. ผักชนิดต่าง ๆ เช่น ผักตำลึง / ดอกแค / ใบพริก / มะเขือ /มะเขือพวง / ถั่วฝักยาว / ใบตุนยอดเผาฟักทอง / ผักเผ็ด (อย่างละเล็กละน้อย) ๒. เครื่องปรุงได้แก่ พริก เกลือ ตะไคร้ ข่า หอม กระเทียม ใบมะกรูด (ตำให้ละเอียด) ๓. เนื้อไก่ (สับเป็นชิ้น ๆ) ๔. เครื่องปรุงเพิ่มเติม (แล้วแต่จะชอบไม่มีก็ได้) สะค้าน (เถาว์ไม้สมุนไพรชนิดหนึ่ง) ๕. เครื่องปรุงเพิ่มความเข้มข้น ข้าวคั่ว (ข้าวสารนำไปคั่วพอเหลือง แล้วป่นให้ละเอียด) วิธีทำ ๑. นำเนื้อไก่ (ข้อ ๓) ผสมกับเครื่องปรุง (ข้อ ๒) นำไปผัดใส่น้ำมันพืชเล็กน้อย พอหอมได้ที่ ๒. เติมน้ำลงไปปริมาณที่พอเหมาะ รอให้น้ำเดือด ๓. ใส่สะค้าน (ตามข้อ ๔ ถ้ามี) ๔. ใส่ผัก (ตามข้อ ๑) ลงไป (อาจใส่ไม่พร้อมกัน เนื่องจากผักบางอย่างสุกเร็วกว่าผักที่ใส่ทีหลัง) ๕. เมื่อทุกอย่างสุกได้ที่แล้ว ให้ใส่ข้าวคั่ว (ข้อ ๕) เล็กน้อย ให้น้ำเข้มข้นขึ้น แล้วยกลงจากเตาได้ปรุงรสตามใจชอบ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบของอาหาร

๑. ผักชนิดต่าง ๆ เช่น ผักตำลึง / ดอกแค / ใบพริก / มะเขือ / มะเขือพวง / ถั่วฝักยาว / ใบตุนยอดเถา
ผักทอง / ผักเผ็ด (อย่างละเล็กละน้อย)
๒. เครื่องปรุงได้แก่ พริก เกลือ ตะไคร้ ข่า หอม กระเทียม ใบมะกรูด (ตำให้ละเอียด)
๓. เนื้อไก่ (สับเป็นชิ้น ๆ)
๔. เครื่องปรุงเพิ่มเติม (แล้วแต่จะชอบไม่มีก็ได้) สะค้าน (เถาว์ไม้สมุนไพรชนิดหนึ่ง)
๕. เครื่องปรุงเพิ่มความเข้มข้น ข้าวคั่ว (ข้าวสาร นำไปคั่วพอเหลือง แล้วป่นให้ละเอียด)

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

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

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านบ้านบ่อแก้ว

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ตำบลบ่อแก้ว อำเภอนาหมื่น จังหวัดน่าน

โทรศัพท์ 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