

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงป่าไก่บ้านใส่มะเขือขึ้น

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน หนองขาม อำเภอ เมือง ตำบล เกาะหลัก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ไก่เป็นอาหารอย่างหนึ่งที่กินกันแทบทุกชาติทุกภาษา สำหรับประวัติความเป็นมาของไก่นั้น ได้บันทึกไว้ว่า ชาวจีนเป็นชาติที่รู้จักเลี้ยงไก่มานานกว่าชาติอื่น คือ ประมาณ 1,400 ปีก่อนคริสตศักราช

ไก่มิชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Gallus gallusdomesticusBrisson บรรพบุรุษของไก่นั้นเป็นสัตว์มีปีกสั้น และร่างกายที่กะทัดรัด บินได้ไม่สูงนัก จากการศึกษาของนักชีววิทยาพบว่า จีน อินเดีย พม่า และมาเลเซีย เป็นแหล่งกำเนิดของไก่พันธุ์นี้ แต่เดิมไก่นี้จะออกไข่ปีละประมาณ 10 ฟอง เพื่อประโยชน์ในการขยายพันธุ์เท่านั้น ไม่ได้เพื่อเป็นอาหารของคน

เมื่อประมาณ 5 พันปีก่อน มนุษย์ได้นำเอาไก่มาเลี้ยง ในระยะแรกไม่ใช่เลี้ยงเพื่อเอาไข่ แต่นำมากินเนื้อ เลี้ยงเป็นไก่ชน และชนปลุกให้ตื่นในตอนเช้า

เนื้อไก่เป็นอาหารที่คนทั่วไปโปรดปราน และเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญอย่างหนึ่ง จากการวิเคราะห์พบว่าเนื้อไก่มีโปรตีนสูงถึงร้อยละ 23.2 เมื่อเทียบกับโปรตีนในเนื้อหมู เนื้อแพะ เนื้อวัว และเนื้อห่าน จะมากกว่า 1/3-1 เท่า แต่จะมีไขมันเพียงร้อยละ 1.2 (ไม่ใช่ไก่ที่เลี้ยงจนอ้วน เช่น ไก่พันธุ์ แต่เป็นไก่บ้านทั่ว ๆ ไป) เมื่อเทียบกับเนื้อสัตว์ชนิดอื่น จะเห็นว่าน้อยกว่ามาก ไก่จึงเป็นอาหารที่มีคุณค่าต่อสุขภาพของมนุษย์ และไม่ทำให้อ้วนอีกด้วย (หมายถึงไก่บ้านทั่วๆ ไปไม่ใช่ไก่อ้วนๆ ที่ทำเป็นข้าวมันไก่ละ)

สรรพคุณ (ในทฤษฎีจีน) เนื้อไก่มีคุณสมบัติร้อน (จัดเป็นหยาง) รสหวาน ใช้บำรุงร่างกาย ทำให้กระดูกและเอ็นแข็งแรง ทำให้ประจำเดือนปกติรักษาอาการระดูขาวมากกว่าปกติ ชาวจีนเชื่อว่าเนื้อไก่ตัวผู้ มีคุณสมบัติค่อนข้างร้อน (หยาง) ใช้บำรุงร่างกาย เนื้อไก่ตัวเมียมีคุณสมบัติเย็น (หยิน) ใช้บำรุงร่างกายเช่นกัน เหมาะสำหรับเป็นอาหารของคนชรา สตรีหลังคลอดบุตร และผู้ป่วยที่ป่วยนาน ๆ ผู้ที่เป็นหวัด มีไข้ ไอ ไม่ควรกิน ผู้ที่เป็นโรคที่เกี่ยวข้องกับติดเชื้อ มีไข้ ควรดกิน ผู้ที่มีความดันโลหิตสูง ตาตายเป็นประจำ ควรดกินปีก หรือหัวหรือขาไก่ เนื่องจากเนื้อไก่มีคุณสมบัติร้อน จึงไม่ควรกินมากและกินนาน

มะเขือขึ้นเป็นไม้พุ่มยืนต้นขนาดเล็ก ทรงพุ่มและความสูงประมาณ 1 เมตร ลักษณะใกล้เคียง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- พริกชี้หนูแห้ง 5 เม็ด
- พริกชี้หนูสด 5 เม็ด
- กระเทียมไทย 8 เม็ด
- ตะไคร้ซอย 1 ซ่อนโต๊ะ
- ข่าหั่นละเอียด 1/4 ซ่อนชา
- ผิวมะกรูด 1/4 ซ่อนชา
- เกลือทะเล 1/4 ซ่อนชา
- กะปิ 1 ซ่อนชา
- เนื้อไก่บ้าน 250 กรัม
- ถั่วงอกยาวหรือถั่วงอก 100 กรัม
- มะเขือเปราะ และมะเขือพวง
- ข่า 7-8 แว่น
- ตะไคร้ 1 ต้น
- กระเพราเด็ดเป็นใบ 1 ถ้วย
- กระชาย 3 แฉ่ง
- พริกไทยอ่อน 3 ช่อ
- พริกชี้ฟ้า 1 เม็ด
- น้ำปลา 2 ซ่อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 2 ซ่อนชา
- น้ำเปล่า 2 ½ ถ้วย

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)



แกงป่าไก่บ้านใส่มะเขือขื่น



แกงป่าไก่บ้านใส่มะเขือขื่น



แกงป่าไก่บ้านใส่มะเขือขื่น

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



แกงป่าไก่บ้านใส่มะเขือขื่น

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางกิตติมาพร บุญเจริญ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

23/36 ถนนหนองขาม ตำบลเกาะหลัก อำเภอเมืองฯ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

23/36 ถนนหนองขาม ตำบลเกาะหลัก อำเภอเมืองฯ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

โทรศัพท์ 08 4968 1448 โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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