

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงเผ็ดมะละกอสับกุ้งขาว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน หนองแก อำเภอบางขัน จังหวัดนครศรีธรรมราช

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงเผ็ดมะละกอสับกุ้งขาว ของตำบลหนองแก อำเภอบางขัน จังหวัดนครศรีธรรมราช มีมาตั้งแต่สมัยปู่ย่าตายาย เป็นที่รู้จักและได้สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบันนี้ รุ่มร่ากว่าปีมาแล้ว เป็นอาหารที่โดดเด่น และเป็นเอกลักษณ์ของตำบลหนองแก

ตำบลหนองแก เป็นพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์ที่สุดของหัวหิน เพราะว่า ด้านทิศตะวันออกติดทะเล ด้านทิศตะวันตกติดภูเขา พื้นเพความเป็นอยู่ของชาวบ้านสมัยก่อนนิยมหาอาหารมาทำกินเอง อาหารที่หาได้ง่ายและมีให้ชาวบ้านได้มีกินตลอด อาหารคาวของตำบลหนองแกที่ขึ้นชื่อที่สุด และโดดเด่น ก็คือ แกงเผ็ดมะละกอสับกับกุ้งขาว

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

มะละกอและกุ้งขาวหาได้ง่าย เนื่องจากชาวบ้านจะปลูกมะละกอไว้กินเอง และกุ้งขาวก็หาได้เองจากในสระน้ำหรือหนองน้ำ ชาวบ้านหนองแกใช้ชีวิตความเป็นอยู่อย่างพอเพียง ทำสวน ทำไร่ ทำนา เพื่อการดำรงชีวิตประจำวัน และปลูกฝังสืบทอดวัฒนธรรมประเพณีมาจนทุกวันนี้

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- มะละกอดิบ
- กุ้งขาวสด
- น้ำพริกแกงเผ็ด
- ใบกระเพรา
- น้ำปลา

น้ำพริกแกงเผ็ด ประกอบด้วย ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด พริกแห้ง พริกนกสด เกลือ กะปิ และ กระเทียม

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 และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
วิธีการปรุง - นำส่วนประกอบเครื่องน้ำพริกแกงเผ็ด มาโขลก ตำให้ละเอียด - มะละกอดิบปอกเปลือกล้างให้สะอาด นำมา สับแบบสับตำมะละกอ - นำกุ้งขาวมาล้างน้ำให้สะอาด - กระเทียมตั้งไฟให้ร้อนใส่น้ำมันพืชเล็กน้อย - นำน้ำพริกแกง เผ็ด ลงไปผัดพอหอม ใส่น้ำสะอาดไปพอสมควร - เมื่อแกง เตือดแล้วปรุงรสใส่น้ำปลา (เพราะน้ำปลาทำเองจากตัวเคย) - สมัยนี้ต้องใส่รสดีด้วยรสชาติจึงจะอร่อยกลมกล่อม ใส่ มะละกอสับแล้วตามด้วยกุ้งขาว - เมื่อเดือดแล้ว ใส่ใบกระ เพราลงไป แล้วยกลงจากเตาไฟ รับประทานร้อน ๆ กิน กับข้าวสวยอร่อยมาก

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



แกงเผ็ดมะละกอสับกุ้งขาว



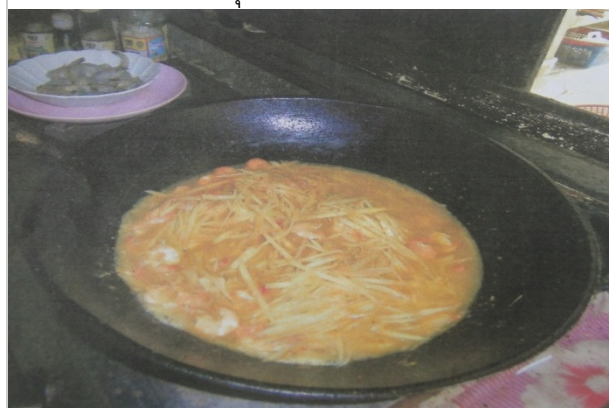
แกงเผ็ดมะละกอสับกุ้งขาว



แกงเผ็ดมะละกอสับกุ้งขาว



แกงเผ็ดมะละกอสับกุ้งขาว



แกงเผ็ดมะละกอสับกุ้งขาว



แกงเผ็ดมะละกอสับกุ้งขาว



แกงเผ็ดมะละกอสับกุ้งขาว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางนิตย์ สุนันทา พร้อมด้วยกลุ่มสตรีแม่บ้านตำบลหนองแก

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านพักเชนต๋อจ๋อห์น ถนนเพชรเกษม ตำบลหนองแก อำเภอดำรงวิทยานิคม จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77110

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านพักเชนต๋อจ๋อห์น ถนนเพชรเกษม ตำบลหนองแก อำเภอดำรงวิทยานิคม จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77110

โทรศัพท์ 08 5703 1972 โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอนันต์ ธนบัตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไม่เด่น

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกริกชัย ชาดีไทยไตรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

2. นางปัทมา รุจีวงศ์

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม

3. นายอนันต์ ธนบัตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายเกริกชัย ชาดีไทยไตรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557