

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงข้าวคั่ว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ศรีสวัสดิ์ ตำบล เขาโจด

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ คาว

แกงข้าวคั่วเป็นอาหารสูตรเด็ดของชาวกระเหรี่ยง ซึ่งแกงข้าวคั่วใส่เนื้อสัตว์ที่ล่าได้จากป่า เช่น เก้ง กวาง ค่าง กระต่าย อี้ง ฯลฯ แกงกับผักที่หาได้ตามบ้านเช่น หยวกกล้วยแดงเปรี้ยว (แตงกวาหรือแตงร้านที่ทิ้งไว้จนสุก เปลือกเป็นสีเหลือง) ยอดผักป่า หรือหน่อไม้เปรี้ยวที่ชาวกระเหรี่ยงดองไว้กินเอง เป็นแกงเผ็ดยอดนิยมของชาวกระเหรี่ยงในอดีต ลักษณะคล้ายแกงป่า แต่จะใส่ปลาร้ากระเหรี่ยง รสชาติจะเผ็ดจัดและเค็ม อาจจะด้วยเพราะต้องการดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ป่าที่นำมาใช้แกงก็เป็นได้ เครื่องปรุง หั่นเนื้อสัตว์ที่จะแกงให้เป็นชิ้นๆ ผัก พริก ตะไคร้ หัวหอม ปลาร้ากระเหรี่ยง ข้าวคั่ว ใบยี่หระ โหระพา

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบของอาหาร

เนื้อสัตว์ ผัก พริก ตะไคร้ หัวหอม ปลาร้ากะเหรี่ยง ข้าวคั่ว ใบยี่หระหรือโหระพา

วิธีการประกอบอาหาร

๑. เนื้อสัตว์ต่างๆหั่นให้เป็นชิ้นพอแกง
๒. โขลกพริก ตะไคร้ และหัวหอมไว้เป็นพริกแกง
๓. นำเนื้อสัตว์รวมกับพริกแกงและปลาร้า ผัดให้เข้ากันพอดีแล้วจึงใส่น้ำให้ท่วม พอเดือดจึงใส่ผักปรุงรสด้วยน้ำปลา ใส่ใบยี่หระและใส่ข้าวคั่ว(ข้าวสารที่คั่วจนเหลืองและนำมาทุบพอให้แตก)เป็นลำดับสุดท้าย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

วิธีทำ ๑. หั่นเนื้อสัตว์ต่างๆให้เป็นชิ้นพอแกง ๒. โขลกพริก ตะไคร้ และหัวหอมไว้เป็นพริกแกง ๓. นำเนื้อสัตว์รวมกับพริกแกงและปลาร้า ผัดให้เข้ากันดีแล้วจึงใส่น้ำให้ท่วม พอเดือดจึงใส่ผัก และปรุงรสด้วยน้ำปลา ใส่ใบยี่หระและใส่ข้าวคั่ว (ข้าวสารที่คั่วจนเหลืองและนำมาทุบพอให้แตก)เป็นลำดับสุดท้าย

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



แกงข้าวคั่ว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายวีรเดช สอนใจ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๓/๑ หมู่ที่ ๔ ตำบลเขาโจด อำเภอศรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๓/๑ หมู่ที่ ๔ ตำบลเขาโจด อำเภอศรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ - โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวเอื้องฟ้า ถาวรรักษ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 12 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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