

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงเทา (สำหรับน้ำจืด)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ สังขละบุรี ตำบล ปรางค์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงเทา เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ชาวตำบลปรางค์ได้รับการถ่ายทอดมาจากกลุ่มชนภาคอีสาน สืบเนื่องจากเมื่อประมาณ ๕๐-๖๐ ปีที่ผ่านมา มีชาวบ้านจากภาคอีสาน ได้แก่ จังหวัดขอนแก่น มหาสารคาม กาฬสินธุ์ เป็นต้น ย้ายมาตั้งถิ่นฐานที่ตำบลปรางค์ อำเภอสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรี จึงได้นำวัฒนธรรมประเพณีและภูมิปัญญาต่าง ๆ เช่น อาหารพื้นบ้านภาคอีสานมาถ่ายทอด และได้สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน และแกงเทาก็เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มีการสืบทอดกันมาเป็นเวลานาน โดยที่เ้าสามารถนำมาประกอบเป็นอาหารได้หลายชนิด เช่น หลนเทา ลาบเทา และต้มรับประทานกับน้ำพริกแทนผัก เทา เป็นชื่อเรียกสำหรับน้ำจืด มีลักษณะเป็นเส้นสายยาว คล้ายเส้นผมของคน ไม่มีกึ่งกันรวมกันอยู่เป็นกลุ่ม มีสีเขียวสด ความยาวประมาณ ๑-๒ เมตร จะพบขึ้นอยู่บนก้อนหินที่พื้นท้องน้ำซึ่งมีความลึกประมาณ ๓๐-๕๐ เซนติเมตร น้ำใส นิ่งและสะอาด เมื่อเจริญเต็มที่จะมองเห็นเป็นเส้นสายเต็มท้องน้ำ พบมากในช่วงฤดูหนาวจนถึงฤดูฝน ประมาณเดือนพฤศจิกายน-พฤษภาคม ของทุกปี

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบแกงเทาประเภท หลนเทา ประกอบด้วย

- | | | |
|---|-----------------------|----------------|
| ๑.ตะไคร้ | ๒.หัวหอม | ๓.กระเทียม |
| ๔.ข่า | ๕.พริกแห้ง | ๖.ผักชีฝรั่ง |
| ๗.ใบมะกรูด | ๘.มะเขือพวง | ๙.มะเขือเหลือง |
| ๑๐.กุ้งฝอย หรือเนื้อสัตว์ต่าง ๆ (ตามที่ชอบ) | ๑๑.กะปิ หรือน้ำปลาร้า | |
| ๑๒.เทา (สาหร่ายน้ำจืด) | | |

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

วิธีการทำ ๑.นำเทามาหั่นเป็นท่อนสั้น ๆ ยาวประมาณ ๑ นิ้ว ๒.นำเครื่องปรุง ได้แก่ ตะไคร้ หัวหอม กระเทียม ข่า พริกแห้งมาโขลกรวมกันให้ละเอียด ๓.นำน้ำเปล่าใส่หม้อตั้งไฟ ใส่เครื่องปรุง พอเดือดใส่กุ้งฝอย หรือเนื้อสัตว์ (เช่น เนื้อไก่ เนื้อปลา เนื้อหมู) ใส่มะเขือพวง มะเขือเหลือง ใส่กะปิ หรือน้ำปลาร้า ใส่ผักชีฝรั่ง ใบมะกรูด และใส่เทา เป็นอันดับสุดท้าย เมื่อปรุงเสร็จรับประทานกับข้าวสวย จะมีรสชาติเค็ม ๆ

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



เทา(หรือสาหร่ายน้ำจืด)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค 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

นายอภิวัฒน์ อินยา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ ๕๑ หมู่ที่ ๒ ตำบลปรางค์ อำเภอสว่างบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ - โทรสาร

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวอัฐญาณ์ บุษามสาย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 30 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