

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงผำ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ หนองปรือ ตำบล หนองปลาไหล

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

“ผำ” เป็นพืชน้ำ และพืชดอกขนาดเล็กที่สุดในโลก รูปร่างทรงรี มีขนาดตั้งแต่ ๑-๒ มิลลิเมตร อาจเกิดเดี่ยวหรือ ติดเป็นคู่ เมื่อสัมผัสจะรู้สึกเป็นเม็ดเล็ก ๆ ลอยเป็นแพอยู่บริเวณผิวน้ำ ไม่มีราก โดยใบ และลำต้นรวมกัน ลักษณะคล้ายเฟิร์น พบได้ในแหล่งน้ำธรรมชาติที่ใส นิ่ง ปัจจุบันมีการเลี้ยงในบ่อที่มีน้ำใส สะอาด “ผำ” เป็นอาหารพื้นถิ่นในแถบประเทศพม่า ลาว ภาคเหนือ และภาคอีสานของไทย ชื่อเรียกจะต่างกันบ้างในภาษาท้องถิ่น เช่น ภาคเหนือ จะเรียก ผำ, ไข่ผำ หรือ ไข่แห่น ภาคกลาง เรียก ไข่ผำ ภาษาพื้นบ้าน เรียกว่า เตอะผำ ซึ่งสมัยก่อนชาวหนองปลาไหล นิยมรับประทาน ซึ่งจะทำในรูปแบบของแกงคล้ายกับแกงขี้เหล็กแต่ไม่ขมเท่ากับแกงขี้เหล็ก แต่ปัจจุบันหาทานยาก เนื่องจากโดยสภาพพื้นที่ตำบลหนองปลาไหล มีลักษณะแห้งแล้ง แต่ “ผำ” จะเป็นพืชที่ขึ้นอยู่ในแหล่งน้ำธรรมชาติ ซึ่งถ้าต้องการเก็บ “ผำ” ที่อยู่ตามธรรมชาติ ก็จะมีหายาก จึงทำให้ความนิยมรับประทานลดน้อยถอยลง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วิธีการประกอบอาหารแกงผำ

๑. เครื่องปรุงพริกแกง

- พริกแห้ง ประมาณ ๑๐ เม็ด
- ตะไคร้ ๑ ต้น
- กระชาย ๑ ราก
- กระเทียม(เล็ก) ๑๐ กลีบ
- กะปิ ๑ ช้อนโต๊ะ
- ผิวมะกรูด ๑ ลูก

ตำเครื่องปรุงพริกแกงทั้งหมดให้เข้ากัน ตักขึ้นใส่ถ้วย

พักไว้

๒. เครื่องปรุง

- เนื้อหมูหรือเนื้อปลา
- กะทิ
- น้ำใบย่านาง
- พริกแกง
- น้ำปลา

๒. ส่วนผสม

- หยวกกล้วย(ใส่อ่อนของกล้วย) ๑ ต้น
- ปลานิลหรือปลาช่อน ๑ ตัว (โดยปลา ๑ ตัว แบ่งออกเป็น ๒ ส่วน ส่วนหนึ่งเอาไปต้มแล้วแกะเอาแต่เนื้อ โขลกให้ละเอียดกับพริกแกง อีกส่วนหนึ่งตัดเป็นชิ้นเพื่อเอาไปแกง
- มะขามเปียก ๔ ช้อนโต๊ะ
- เกลือ ๑ ช้อนชา

- น้ำตาลปีบ ๑ ช้อนชา
- น้ำปลา ๒ ช้อนโต๊ะ
- น้ำสะอาด ๑ ลิตร

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

- นำกระทะตั้งเตา ใส่กะทิลงในกระทะ เคี่ยวกะทิให้แตกมัน
- นำพริกแกงที่โขลกละเอียดแล้วใส่ลงไปผัดให้หอม - ใส่เนื้อหมูลงไปในกระทะ - ใส่หางกะทิ รอนจนเดือด - ใส่ผัสดลงไป - ใส่น้ำปลา รอให้เดือดอีกครั้ง - ใส่น้ำใบย่านาง ชิมรสแล้วยก

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



ผำ



ผำ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนปรุง(ถ้ามี)

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



ผง



แกงผง



แกงผง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

เนื่องจากเป็นอาหารที่รับประทานกันในท้องถิ่นไม่ได้มีการจัดจำหน่าย

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสายชล แรมมี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ ๐๘-๙๕๕๑ ๔๐๓๒ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนันทวรรณ ทองมี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 16 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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