

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงเผือก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ สังขละบุรี ตำบล ไผ่โง้ว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อาหารการกินของชาวกะเหรี่ยงดั้งเดิมอาศัยพืชจากธรรมชาติเป็นหลัก บางอย่างได้จากการเพาะปลูก ในไร่ นา นำมาประกอบอาหารแบบเรียบง่าย อาศัยน้ำมันจากพืชและเนื้อสัตว์ที่หาได้จากในป่า ส่วนมากจะมีน้ำพริก ผักต้ม แกงผักต้มจืด แกงเปาะ หรือแกงตาละเปาะ และแกงข้าวคั่ว จะมีกับข้าวเพียงสองสามอย่างเท่านั้น ก็สามารถรับประทานได้แล้ว อาหารชาวกะเหรี่ยงส่วนมากจะนำมาจากไร่ที่ทำเสร็จแล้วทิ้งไว้ ทุกอย่างจะมีครบ เช่น พืชตระกูลถั่ว เผือก แตงเปรี้ยว มันหัวเสือ มันเทศ มันสำปะหลัง มันแกว มะละกอ ชিং ข่า ตะไคร้ ผักต่างๆ อีกหลายชนิดทำให้ชาวกะเหรี่ยงเลี้ยงชีวิตแบบดั้งเดิมนี้มากกว่าสองทศวรรษ แกงเผือก เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ชาวกะเหรี่ยงจัดทำขึ้นเพื่อใช้ในพิธีกรรมในประเพณีฟาดข้าว และ ประเพณีทำบุญข้าวใหม่ ซึ่งจะทำมาตั้งแต่สมัยโบราณ โดยมีความเชื่อว่า จะทำให้ผู้ที่ได้รับประทานแกงเผือก มีความเหนียวแน่น รักใคร่ปรองดอง และมีความสามัคคีกันในหมู่คณะ นอกจากนี้ เผือกยังเป็นพืชชนิดหนึ่งที่ ชาวกะเหรี่ยงจะปลูกไว้ในไร่ข้าวของตนเอง สำหรับการใส่หอยต่าง ๆ และกุ้ง ในแกงเผือกนั้น เพราะหอยและกุ้ง จะมีอยู่ในลำห้วย และเป็นของคู่กันระหว่างพืชบกและพืชน้ำ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑)หัวเผือก ๒)ตะไคร้ ๓)พริกแห้ง ๔)เล้งเก็ง (ลักษณะคล้ายต้นหอม) ๕)เอ็งวะ (ลักษณะใบคล้ายต้นกระเทียม มีกลิ่นเหมือนกระเทียม) ๖)เกลือ ,ผงชูรส ๗)หอยต่าง ๆ ที่จับมาจากลำห้วย เช่น หอยจู้บ หอยขม หอยกาบตัวเล็ก ๆ หอยขี้ควาย หรือกุ้ง เป็นต้น

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



แกงเผือก



ต้นเผือก

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

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

องค์การบริหารส่วนตำบลไล่โว่ อำเภอสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ ๐๓๔-๕๕๕๕๖ 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 12 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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