

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงส้มผักหวาน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ หนองปรือ ตำบล สมเด็จพระเจษฎา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ผักหวานป่าเป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง ต้นที่โตเต็มที่อาจสูงถึง ๑๓ เมตร ที่พบโดยทั่วไปมักมีลักษณะเป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็ก หรือเป็นไม้พุ่ม เนื่องจากการหักกิ่งเด็ดยอดเพื่อกระตุ้นให้เกิดกิ่งและยอดอ่อนซึ่งเป็นส่วนที่ใช้บริโภค ใบเป็นใบเดี่ยวเรียงสลับกัน ใบอ่อนรูปรีแกมรูปไข่ ปลายใบแหลม สีเขียวอมเหลือง ใบแก่เต็มทีรูปรีแกมรูปไข่ กว้างถึงรูปไข่หรือรูปไข่กลับ ใบสีเขียวเข้ม เนื้อใบกรอบ ขอบใบเรียบ ปลายใบมน ขนาดของใบประมาณ ๒.๕-๕ ซม. x ๖-๑๒ ซม. ก้านใบสั้น ช่อดอกแตกกิ่งก้านคล้ายช่อดอกมะม่วงหรือลำไย และเกิดตามกิ่งแก่ หรือตามลำต้นที่ใบร่วงแล้ว ดอกมีขนาดเล็กเป็นตุ่มสีเขียวอัดกันแน่นเป็นกระจุก ขณะที่ยังอ่อนอยู่ ผลเป็นผลเดี่ยว ติดกันเป็นพวง เหมือนช่อผลของมะไฟหรือกลางสาต แต่ละผลมีขนาดประมาณ ๑.๕ x ๒.๕ ซม. ผลอ่อนสีเขียว มีนวลเคลือบ และเปลี่ยนเป็นสีเหลืองถึง เหลืองอมส้ม เมื่อผลสุกแต่ละผลมีเมล็ดเดี่ยว สามารถนำยอดและใบอ่อนมาปรุงอาหารได้หลากหลายทั้งต้ม ผัด แกง เช่น แกงเลียงผักหวานป่า ต้มจืดผักหวานป่า แกงส้มผักหวาน แต่จะมีให้บริโภคเฉพาะฤดูกาล คือช่วงเดือนมีนาคมถึงเดือนพฤษภาคมเท่านั้น ซึ่งในพื้นที่ตำบลสมเด็จพระเจษฎา อำเภอหนองปรือ จังหวัดกาญจนบุรี ยังมีสภาพลักษณะเป็นภูเขาและเป็นป่าอยู่บ้าง ทำให้ชาวบ้านในพื้นที่ตำบลสมเด็จพระเจษฎา สามารถที่จะเก็บผักหวานจากป่า นำมาทำเป็นอาหารได้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. เครื่องปรุงพริกแกงส้ม - พริกแห้งเม็ดใหญ่ ประมาณ ๑๐ เม็ด - หัวหอมแดง ๒-๓ หัว - กระชาย ๑๐-๑๕ ราก - กะปิ ๑ ช้อนโต๊ะ ตำเครื่องปรุงพริกแกงส้มทั้งหมดให้เข้ากัน ตักขึ้นใส่ถ้วยพักไว้ ๒. ส่วนผสม - ผักหวาน ป่า - กุ้งหรือปลานิลหรือปลาช่อน - มะขามเปียก ๔ ช้อนโต๊ะ - เกลือ ๑ ช้อนชา - น้ำตาลปีบ ๑ ช้อนชา - น้ำปลา ๒ ช้อนโต๊ะ - น้ำสะอาด ๑ ลิตร - ส้มขี้หนู ๕-๖ ลูก

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

วิธีการประกอบอาหาร - ตักน้ำสะอาด ประมาณ ๑ ลิตร ใส่ลงในหม้อ - นำหม้อที่ใส่น้ำสะอาด ตั้งบนเตาไฟ รอให้เดือด - เมื่อน้ำเดือดใส่พริกแกงส้มลงไป ในหม้อ รอให้เดือด - เมื่อเดือดแล้ว ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก เกลือ - ใส่ผักหวานลงในหม้อ - ใส่ปลาหรือกุ้งที่เตรียมไว้ลงไป ในหม้อ ปิดฝารอให้เดือด ห้ามคนเพราะจะทำให้เหม็นคาว - ใส่ส้มขี้หนู - เมื่อสุกแล้วชิมรสให้กลมกล่อมแล้วจึงยกลง - ตักใส่ชามรับประทานได้ทันที

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



ผักหวาน

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



วัตถุดิบ



พริกแกงส้ม



ต้กน้ำสะอาด ประมาณ ๑ ลิตร ใส่ลงในหม้อ



เมื่อน้ำเดือดใส่พริกแกงส้มลงไป หม้อ รอให้เดือด



เมื่อน้ำเดือดใส่พริกแกงส้มลงไป หม้อ รอให้เดือด



ใส่น้ำปลา



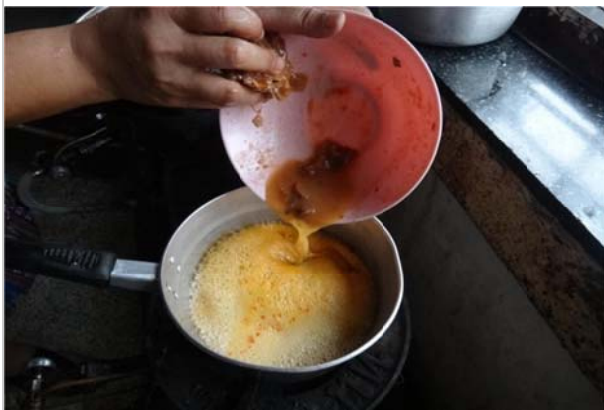
ใส่น้ำตาล



ใส่มะขามเปียก



ต้มจนเดือด



ใส่มะขามเปียก



น้ำเดือดแล้วใส่กุ้ง



เสร็จแล้วใส่ผักหวาน



เสร็จแล้วใส่ผักหวาน



ใส่ส้มย่อ



รอจนเดือดเป็นอันเสร็จ



แกงส้มผักหวาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เทศบาลตำบลสมเด็จพระเจริญ ตำบลสมเด็จพระเจริญ อำเภอหนองปรือ จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ ๐ ๓๔๖๔ ๕๒๐๐ ต่อ ๑๑๖ 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 9 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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