

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงหยวกกล้วย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ โกรกพระ ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงหยวกกล้วยเป็นแกงโบราณที่มีมานาน ซึ่งคนในสมัยก่อนมองเห็นความสำคัญของหยวกกล้วย เพราะคนสมัยก่อนเชื่อว่าน่าจะรับประทานได้จึงนำหยวกกล้วยมาประกอบอาหารนับแต่นั้นมาแกงหยวกจึงเป็นที่นิยมและทำตามงานต่างๆ เช่นงานบุญงานบวชเทศกาลต่างแต่มีข้อยกเว้นคือไม่นิยมทำในงานศพเพราะเชื่อว่าถ้าทำแกงดังกล่าวในงานศพจะทำให้คนที่ตายยังคงมีเชื้อติดต่อกันเหมือนโยของหยวกกล้วยและจะทำให้ญาติที่ยังมีชีวิตตายเป็นคู่กัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบ ส่วนผสมน้ำพริก ส่วนผสมเครื่องแกง -ข้าว ๗๐ กรัม -พริกแห้ง ๕๐ กรัม -กระชาย ๒๔๐ กรัม -ตะไคร้ ๑๗๐ กรัม -หอมแดง ๒๒๐ กรัม -กระเทียม ๑๐๐ กรัม -ปลาร้า ๒๘๐ กรัม -ปลาร้า ๑๐๐ กรัม -ถั่วลิสงคั่วตำละเอียด ๒๐๐ กรัม -น้ำพริกแกง ๑,๒๐๐ กรัม -หยวก ๗,๐๐๐ กรัม -ปลาร้า ๖๐ กรัม -เกลือ ๗๐ กรัม -ใบชะพลู ๒๗๐ กรัม -ถั่วคั่วป่น ๕๐๐ กรัม -ปลาร้า ๓๕๐ กรัม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
เครื่องพริกแกง นำพริกแห้งโขลกพร้อมเกลือให้ละเอียด เดิม ข้า ตะไคร้ กระชาย กระเทียม หอมแดง โขลกรวมกันจนละเอียดใส่ปลาล้างและถั่วลิสงคั่วและปลาร้าสับละเอียด จากนั้นโขลก - หั่นหอยกกล้วยเป็นท่อนยาวประมาณ 1 เซนติเมตร ลงในน้ำที่มีเกลือเป็นส่วนผสมเล็กน้อย จากนั้นใช้ตะเกียบผ่าปลายป็นเอายีออก - นำเครื่องพริกแกงปรุงเคี่ยวให้เดือด ใส่หอยกกล้วย เดิมเครื่องปรุง เคล็ดลับในการปรุง แกงหอยกกล้วย - การหั่นหอยกกล้วยลงในน้ำที่ผสมเกลือเล็กน้อยก็เพื่อป้องกันการเกิดสีน้ำตาลของหอยกกล้วย - การเลือกต้นกล้วยที่จะทำแกงหอยกกล้วยนั้นควรเลือกต้นกล้วยที่ใบอ่อนสุดโดยที่ส่วนล่างของใบยังคงม้วน เป็นรูปกรวยแต่บริเวณส่วนปลายใบคลี่ออกประมาณครึ่งใบซึ่งลักษณะต้นกล้วยดังกล่าวจะมีปริมาณหอยก กล้วยมาก (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และลงแผ่นซีดี/วีซีดี) ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายปรารมภ์ บัวสำลี ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอโกรกพระ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์

โทรศัพท์ โทรสาร

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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