

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงหยวกกล้วย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ท่าตะโก ตำบล หัวถนน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงหยวกกล้วยเป็นแกงโบราณที่มีมานาน ซึ่งคนในสมัยก่อนมองเห็นความสำคัญของหยวกกล้วย เพราะคนสมัยก่อนเชื่อว่าน่าจะรับประทานได้จึงนำหยวกกล้วยมาประกอบอาหารนับแต่นั้นมาแกงหยวกจึงเป็นที่นิยมและทำตามงานต่างๆ เช่นงานบุญงานบวชเทศกาลต่างแต่มีข้อยกเว้นคือไม่นิยมทำในงานศพเพราะเชื่อว่าถ้าทำแกงดังกล่าวในงานศพจะทำให้คนที่ตายยังคงมีเชื้อยึดต่อกันเหมือนโยของหยวกกล้วยและจะทำให้ญาติที่ยังมีชีวิตตายต่อๆ กัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เคล็ดลับในการปรุงแกงหยวกกล้วย - การหั่นหยวกกล้วยลงในน้ำที่ผสมเกลือเล็กน้อยก็เพื่อป้องกันการเกิดสีน้ำตาลของหยวกกล้วย - การเลือกต้นกล้วยที่จะทำแกงหยวกกล้วยนั้นควรเลือกต้นกล้วยที่ใบอ่อนสุดโดยที่ส่วนล่างของใบยังคงม้วน เป็นรูปกรวยแต่บริเวณส่วนปลายใบคลี่ออกประมาณครึ่งใบซึ่งลักษณะต้นกล้วยดังกล่าวจะมีปริมาณหยวก กล้วยมาก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

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

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF

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

ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



-เครื่องพริกแกง น้ำพริกแห้งโขลกพร้อมเกลือให้ละเอียด เติมข่า ตะไคร้ กระชาย กระเทียม หอมแดง โขลกรวมกันจนละเอียดใส่ปลาย่างและถั่วลิสงคั่วและปลาร้าสับละเอียดจากนั้นโขลก



- หั่นหยวกกล้วยเป็นท่อนยาวประมาณ 1 เซนติเมตร ลงในน้ำที่มีเกลือเป็นส่วนผสมเล็กน้อย จากนั้นใช้ตะเกียบผ่าปลายปั้นเอาใยออก



-นำเครื่องพริกแกงปรุงเคี่ยวให้เดือด ใส่หยวกกล้วย เติมเครื่องปรุง

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ (ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสมจิตร พุ่มเจริญ นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหัวถนน

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

องค์การบริหารส่วนตำบลหัวถนน อำเภอท่าตะโก จังหวัดนครสวรรค์

โทรศัพท์ ๐๘๑๒๘๔๔๖๕ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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