

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : เนื้อสวรรค์แม่वंก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ แม่वंก ตำบล แม่वंก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เดิมตำบลแม่वंก เรียกว่า กลุ่มผู้ใหญ่ตูม เป็นป่าดงดิบสลับป่าพง ป่าอ้อ อยู่ในเขตของตำบลศาลเจ้าไก่ต่อ เมื่อมีประชาชนอพยพมาอยู่มากขึ้น จึงเรียกเป็นตำบลแม่वंก ตามนามของ แม่น้ำแม่वंก ซึ่งมีต้นแม่น้ำอยู่บริเวณเทือกเขาเขตอุทยานแห่งชาติแม่वंก และเป็นตำบลที่ตั้งของส่วนราชการอำเภอแม่वंก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เนื้อ 1 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง น้ำปลาดี 1/2 ถ้วยตวง ซอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ พริกไทยป่น 1 ช้อนโต๊ะ ลูกยี่ห่าควั่นละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ (ภาษาอังกฤษเรียกเม็ด Fennel ค่ะ) ลูกผักชีควั่นหยาบ ๆ 1/2 ถ้วยตวง น้ำมันสำหรับทอด

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า

10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย

รูปแบบ

วิธีการ แบบ

ดั้งเดิม

ผสมน้ำปลา น้ำตาล ซอสปรุงรส พริกไทยป่น ลูกยี่ห่วยคั่วบดละเอียด และ ลูกผักชีคั่วบดหยาบ ๆ เข้าด้วยกันก่อน เพื่อให้น้ำตาลละลาย แล้วพักไว้ ทีนี้ก็มาดูเนื้อกันค่ะ ต้องใช้เนื้อทอปปี้ คือ เนื้อสันนอกหรือเปลาณะ ไม่แนใจค่ะ เผอญบ้านนี้ไม่ชอบกินมัน ถ้าใครชอบกินมันอาจจะใช้ส่วนอื่นก็ได้ ใครชอบแล้เป็นแผ่นบาง ๆ ก็ได้ แต่ต้องชอบแล้ให้มันเป็นเส้นเพราะที่บ้านไม่มีที่ตาก แล้เป็นเส้นประหยัดเนื้อที่ดี แล้เนื้อเสร็จแล้ก็เอาลงไปหมักกับซอสที่เราเตรียมไว้เลย เค้าให้เข้ากัน หมักไว้ประมาณ 1-2 ชั่วโมง เพื่อให้เครื่องปรุงซึมเข้าไปในเนื้อ สังเกตง่าย ๆ คือ เนื้อจะเริ่มแข็งขึ้นมา ถือว่าใช้ได้แล้ แล้เสร็จแล้ก็นำมาใส่ตะแกรงผึ่ง แล้เสร็จแล้ก็เปิดเตาอบที่ใช้แต่ลมค่ะ ใช้เวลาประมาณ 1-2 ชั่วโมงก็น่าจะแห้งแล้ ต้องใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมงครึ่งค่ะ ออกมาแล้ว ต้องหมั่นเช็คด้วย อย่าทำโน่นทำนี่จนลืมนะ เดี่ยวไม่ได้กิน แล้เสร็จแล้ก็เอาไปทอดด้วยน้ำมันท่วม ๆ ไฟกลาง อย่าทอดนานเดี๋ยวเนื้อจะแข็ง ไม่อร่อยเอาแค่ประมาณ 3-5 นาที แล้แต่เตาแต่ละบ้านด้วย ถ้าใช้แก๊สอาจจะเร็วหน่อย แต่ที่บ้านต้องเป็นไฟฟ้าก็จะช้านิดนึง ได้ ออกมาแล้ว เนื้อสวรรค์ ไม่ต้องมีแดดเราก็อสามารถทำเนื้อสวรรค์ได้แล้ วันนี้ไม่ได้นั่งข้าวเหนียว ถ้ามีข้าวเหนียว กินกันน้ำพริกตาแดง คงอร่อยน่าดู

(แนบภาพนี้)

เป็นไฟล์

นามสกุล

JPEG หรือ

TIFF ไม่น้อย

กว่า ๑๐

ภาพ ที่แสดง

ให้เห็นถึง

รูปแบบ

ดั้งเดิม และ

ภาพเคลื่อนไหว

หว ลงแผ่น

ซีดี/วีซีดี)

(แนบภาพนี้เป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการ กลุ่มแม่บ้านเนื้อสวรรค์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

199 หมู่ 2 ต.แม่वंก จ.นครสวรรค์

โทรศัพท์ 09-8577504 โทรสาร

E-mail

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