รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงกล้วยไก่บ้าน
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ พลับพลาชัย ตำบล สะเดา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่
3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)
แกงกล้วยเป็นแกงพื้นบ้านของชาวเขมร และกูย(ส่วย) เรียกว่า ซันลอว์เจ๊กจ์ แปลว่า แกงกล้วย เป็นอาหารพื้นเมืองของชาวกูย (ส่วย) และชาวเขมร นอกจากเป็นอาหารเขมรแล้วยังแพร่หลายอยู่ในหมู่ชาวกูยในเมืองไทยในบริเวณอีสานใต้ เช่นที่จังหวัดสุรินทร์ บุรีรัมย์ และศรีสะเกษ โดยเฉพาะที่ อำเภอพลับพลาชัย กูยนี้แต่เดิมเป็นรัฐอิสระ ก่อนที่จะมารวมกับเขมร ชาวกูยมีความสามารถในการคล้องช้าง ที่เรียกว่า "โพนช้าง" ชาวกูยส่วนใหญ่จึงเป็นคนเลี้ยงช้าง และปลูกหม่อน เลี้ยงไหม ทอผ้าไหม ชาวกูยจำนวนมากอพยพมาสู่ดินแดนแหลมทองในสมัยอยุธยา และอยู่ร่วมกันกับชาวเขมรสูง และชาวลาว ได้ผสมกลมกลืนวัฒนธรรมจนเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน แกงกล้วยนี้นอกจากจะนิยมทำกินโดยทั่วไปแล้ว ยังเป็นอาหารสำหรับเลี้ยงแขกในงานศพ เนื่องจากต้องทำอาหารเพื่อเลี้ยงคนจำนวนมาก การเอากล้วยมาแกงก็ไม่ต้องซื้อหา เพราะกล้วยเป็นของที่หาง่าย มีปลูกกันโดยทั่วไปทุกครัวเรือนอยู่แล้ว นอกจากนี้ยังเป็นสัญลักษณ์ถึงการตัดสายสัมพันธ์ระหว่างผู้ตายกับญาติมิตร ที่ยังมีชีวิตอยู่ด้วย กล้วยที่ใช้ทำแกงกล้วยนั้นเป็นกล้วยดิบ เช่น กล้วยส้ม กล้วยตีบ กล้วยตีนเต่า แต่เราก็สามารถใช้กล้วยน้ำว้าดิบมาแกงได้อร่อยเช่นกัน วิธีแกงกล้วยก็เหมือนกับการทำแกงเผ็ดทั่วไป แต่ต้องเป็นไก่บ้าน ใส่กล้วยดิบที่ปอกเปลือกออก เวลาปอกนั้นต้องปอกให้เกลี้ยงอย่าให้มีเยื่อของเปลือกติดมา มิฉะนั้น เวลาแกงแล้วสีจะดำคล้ำไม่น่ามอง แล้วหั่นเป็นชิ้นๆ เพราะเหตุนี้กระมังชาวเขมรจึงเชื่อกันว่าแกงกล้วยเป็นแกงที่ใช้ตัดสัมพันธ์ระหว่างคนตายกับคนเป็น ปอกเสร็จแล้วก็แช่น้ำเกลือเอาไว้ สีจะได้ไม่หมอง หากกล้วยฝาดให้นำไปต้มน้ำทิ้งก่อน ปัจจุบันการเตรียมกล้วยนั้น จะปอกเปลือกเขียวด้านนอกออกแต่ยังคงมีเปลือกติดอยู่หันเป็นชิ้นพอดีคำ ให้สวยงาม เครื่องแกงของแกงกล้วยประกอบไปด้วย ตะไคร้ ใบมะกรูด ข่า เกลือ กะปิ พริกแห้ง หอม กระเทียม กะทิ ขมิ้น ปลาร้า กระชาย น้ำปลา แต่เดิมในสมัยก่อน การแกงกล้วยจะ

ทำได้เมือมีงานศพ บ้านใดจัดงานศพ ถึงจะได้กินแกงกล้วย เนื่องจากต้องทำอาหารเพื่อเลี้ยงคนจำนวนมาก การเอากล้วยมาแกงก็ไม่ต้องซื้อหา เพราะกล้วยเป็นของที่หาง่าย มีปลูกกันโดยทั่วไปทุกครัวเรือนอยู่แล้ว นอกจากนี้ยังเป็นสัญลักษณ์ถึงการตัดสายสัมพันธ์ระหว่างผู้ตายกับญาติมิตร ที่ยังมีชีวิตอยู่ด้วย กล้วยที่ใช้ทำแกงกล้วยนั้นเป็นกล้วยดิบ เช่น กล้วยส้ม กล้วยตีบ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อัตลักษณ์ของแกงกล้วยไก่บ้าน คือ ต้องเป็นกล้วยดิบ ไม่อ่อนไม่แก่เกินไป หากแก่เกินจะมีรสชาติเปรี้ยว และไก่ต้องเป็นไก่บ้าน เครื่องปรุงที่ขาดไม่ได้คือ ปลาร้าเพิ่มความกลมกล่อม(หากทานปลาร้าไม่ได้ใช้กะปิแทน)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร

ส่วนประกอบ

1. กล้วยดิบ ไม่อ่อนและไม่แก่จนเกินไป
2. ตะไคร้
3. ใบมะกรูด
4. ข่า
5. เกลือ
6. กะปิ
7. พริกแห้ง
8. หอม
9. กระเทียม
10. กะทิ
11. ขมิ้น
12. ปลาร้า
13. กระชาย
14. น้ำปลา

วิธีการประกอบอาหาร

1. แกะเปลือกกล้วยออกแล้วหั่นเป็นชิ้นคล้ายสามเหลี่ยมแค่พอคำ
2. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด
3. นำกะทิใส่หม้อตั้งไฟให้แตกมัน
4. ใส่เครื่องแกงลงไปคั่วให้หอม ใส่น้ำ พอเดือด
5. ใส่เนื้อไก่ลงไป ต้มให้เนื้อไก่สุก
6. ใส่กล้วยลงไปต้มพอประมาณ ให้กล้วยสุก
7. พอกล้วยสุกก็ปรุงรส
8. ใส่หัวกะทิ โรยด้วยใบแมงลักก็เป็นอันเสร็จเรียบร้อย ตักเสิร์ฟ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
กลุ่มแม่บ้าน... หมู่ที่ 10 บ้านนกเกรียน
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
ศูนย์สงเคราะห์หมู่ที่ 10 บ้านนกเกรียน
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
หมู่ที่ 10 บ้านนกเกรียน ตำบลสะเดา อำเภอพลับพลาชัย จังหวัดบุรีรัมย์
โทรศัพท์ 091-3398440..... โทรสาร
E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

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