

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงแห้งหนุณา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ลำลูกกา ตำบล บึงทองหลาง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

หนุณาเป็นสัตว์ทะเลที่ขบออกหากินเวลากลางคืน แต่ก็จะเริ่มออกหากินตั้งแต่เวลาพระอาทิตย์ตกดิน แต่บางคนก็จะเห็นหนุณาบิน หรือวิ่งเพ่นพ่านในเวลากลางวันได้เหมือนกัน หนุณาใช้จมูกดมหาแหล่งอาหารมักหากินในบริเวณใกล้บ้านพักอยู่ในรัศมี ๑๐๐-๑๕๐ฟุต หนุณามีความสามารถที่จะหาอาหารได้ทั้งในน้ำและบนบก หนุณาที่มีความสำคัญต่อสุขภาพอนามัยของมนุษย์มี ๓ ชนิด คือ หนุณาออร์เวย์ หนุณาหลังคา หนุณาหรือ "หนุณา" ได้มาจากนา เป็นหนุณาออกมากินตอฟางข้าวที่เหลือ ชาวบ้านก็เอากลับมาทำอาหารได้มากมาย และเป็นโปรตีนที่มาจากธรรมชาติ และปลอดภัย เพราะหนุณากินอาหารที่สะอาดมากกว่าสัตว์อื่น รวมถึงสัตว์เลี้ยง นำมาปรุงอาหารได้หลากหลายเมนูตามความชอบ เอาไปแบ่งปันและฝากบ้านใกล้เรือนเคียง นับเป็นอาหารจากธรรมชาติ อาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารจากมิตรภาพเพื่อความเอื้ออาทร และเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิต

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

หนุณาเป็นศัตรูข้าวที่รุนแรงอย่างหนึ่งของชาวนา เป็นวิถีชีวิตที่ชาวนาหลีกเลี่ยงไม่ได้ เรียกว่าหนุณาข้าว ต้องอยู่คู่กัน เนื่องจากข้าวเป็นอาหารของหนุณา จะกัดกินทำความเสียหายแก่ผลผลิตของชาวนาเป็นอย่างมาก ทำให้มีผลได้ข้าวน้อย มีผลต่อรายได้ของชาวนาซึ่งเป็นอาชีพหลัก ลดน้อยลงไปด้วย สมัยโบราณก็จะกำจัดหนุณาด้วยวิธีธรรมชาติ โดยการขุด หรือใช้เหยื่อล่อ โดยสังเกตที่ขุยหนุณาตามรูหนุณา หรือเมื่อฤดูเก็บเกี่ยว เมื่อเวลาที่ชาวบ้านช่วยกันเก็บเกี่ยว หนุณาถูกรบกวนก็จะวิ่งออกจากรู ชาวบ้านก็จะช่วยกันตี แล้วนำมาประกอบอาหารแบ่งปันกันกิน เช่น แกง ผัด โดยใช้ภูมิปัญญาในการใส่เครื่องแกง หรือใส่เกลือตากแห้ง อย่งให้แห้ง เป็นการถนอมอาหารเก็บไว้กินในครัวเรือน

ไม้ตีหนุณา จะใช้ไม้ไผ่ที่ยังมีแขนงใบ มีดรวมกันนับเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านในการทำเครื่องใช้ในการกำจัดหนุณาแบบธรรมชาติ สามารถตีหนุณาได้ง่าย ทันท่วงที

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ สมัยโบราณก็จะกำจัดหนูด้วยวิธีธรรมชาติ โดยการขุด หรือใช้เหยื่อล่อ โดยสังเกตที่ขุ่ยหนูตามรูหนูหรือเมื่อ ฤดู เก็บเกี่ยว เมื่อเวลาที่ชาวบ้านช่วยกันเก็บเกี่ยว หนูถูกรบกวนก็จะวิ่งออกจากรู ชาวบ้านก็จะช่วยกันตี แล้ว นำมาประกอบอาหารแบ่งปันกันกิน เช่น แกง ผัด โดยใช้ภูมิปัญญาในการใส่เครื่องแกงหรือใส่เกลือตากแห้ง อย่างไม่ให้แห้ง เป็นการถนอมอาหารเก็บไว้กินในครัวเรือน

ลักษณะเด่นของแกงแห้งหนูนางของป่าห่ม ต้องมีรสจัด เน้นความเผ็ด และความร้อนแรงของเครื่องเทศน์ สมุนไพร เน้นใบยี่หระ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1. หนูนางแห้ง 1 กิโลกรัม
 2. มะพร้าวขูด 1 กิโลกรัม (คั่วไฟอ่อนพอหอม)
 3. พริกแกง 3 ชีด
- ส่วนผสม
1. พริกขี้หนูแห้ง 2 ชีด
 2. พริกแห้ง 3 ชีด
 3. เครื่องเทศน์ 3 ถุง (ลูกผักชี ลูกยี่หระ โป๊ยกั๊ก ดอกจันทร์)
 4. กะปิ
 5. ข่า
 6. ตะไคร้
 7. มะกรูด
 8. หอม กระเทียม

ส่วนผสม ใช้วิธีกะจำนวนเล็กน้อยตามชอบ และรสชาติที่ชอบ ไม่มีการช่างตวง

เครื่องปรุง

น้ำปลา น้ำตาลนิดหน่อย ใบมะกรูด ใบยี่หระ พริกสดหั่น

ปรุงรสตามชอบ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม ในช่วงเก็บเกี่ยว หรือช่วงที่ข้าวตั้งท้อง หนู จะซุกซุม รบกวาน กัดกินทำความเสียหายให้แก่ นาข้าวเป็นอย่างมาก ชาวบ้าน เรียนรู้วิธีการกำจัดหนูตามธรรมชาติ โดยการสังเกตที่รูหนู จะมีขุยดิน ก็ใช้ใช้วิธีขุด ช่วยกันไล่ตี โดยอุปกรณ์เป็นไม้ไผ่ ที่มี แขนง มีใบมัดรวมกัน หรือการนำเหยื่อใส่กรงมาตักตามทาง ที่หนูวิ่งผ่าน นำมาประกอบอาหาร กรรมวิธีการทำโดยเอา หนูนานที่จับได้...มาอย่างลนไฟ...แล้วมาชูดขนออก...ล้างน้ำให้ สะอาด..ผ่าซีก ย่างพอแห้ง สับหยาบ นำมาแกงด้วย เครื่องแกงรสจัด ใส่เครื่องเทศจำนวนมากหลายชนิด หรือ ปล่อยให้สุกจนแห้ง หรือทำเค็มเก็บไว้รับประทาน (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เครื่องปรุง



หนูนานย่างแล้ว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี) จะหาซื้อได้ตามแหล่งที่ทำจำหน่าย แต่ราคาจะค่อนข้างแพง จะทำและอย่างไว้แล้ว เพื่อรอจำหน่าย ประมาณ 180- 200.- บาท/กิโลกรัม หรือตอนหน้าเก็บเกี่ยว หนูเมื่อถูกรบกวาน ก็ จะวิ่งออกมา ชาวบ้านก็จะช่วยกันตี และจับมาทำเป็นอาหาร ส่วนตอนที่ข้าวตั้งตัว หรือตั้งท้อง จะให้วิธีดัก ด้วยกรง เหล็ก มีเหยื่อล่อ หรือการวางดักหนู ไม่นิยมนำมารับประทาน (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



แกงแห้ง



แกงแห้ง



แกงแห้ง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

ทำจำหน่ายได้ตามฤดูกาล

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 30 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางประทุม เพ็ญราชา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

3/2 หมู่ที่ 16 ตำบลบึงทองหลาง อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

3/2 หมู่ที่ 16 ตำบลบึงทองหลาง อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี

โทรศัพท์ 08-2336-1757 โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวชวนชม แยมไสว

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนวพร นวลประดิษฐ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพิมพ์กาญจน์ ชัยจิตรสกุล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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