

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงป่าเนื้อ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ เลาช่วญ ตำบล หนองฝ้าย

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

จากสภาพพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบสูง ภูมิอากาศแห้งแล้ง พื้นดินเป็นดินปนทรายไม่เหมาะแก่การเพาะปลูก ไม่มีต้นน้ำลำธาร อาศัยน้ำฝน ไม่มีแม่น้ำลำธาร มีแหล่งน้ำธรรมชาติน้อย วิถีการดำเนินชีวิตของประชาชนชาวหนองฝ้าย จึงต้องเลี้ยงวัว ควายกับการทำไร่หมุนเวียนหลัง ไร่ฮ้อย เนื่องจากวัตนต่อสภาพลมฟ้าอากาศที่แห้งแล้งได้ดี ชาวตำบลหนองฝ้าย จึงนิยมรับประทานเนื้อวัวกัน ใช้ในการประกอบอาหาร ในชีวิตประจำวัน หาได้ง่าย มีตลาดนัดแลกเปลี่ยนเนื้อวัว อาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน ส่วนใหญ่จะรับประทานแกงป่าเนื้อ ซึ่งมีรสชาติที่เผ็ด เจริญอาหาร

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การปรุงอาหาร แกงป่าเนื้อวัว นำพริกแกงผัดในกะทะอาจใส่น้ำมันเล็กน้อย หรือน้ำซุบ ให้พริกแกงสุก นำเนื้อวัวที่หั่นเป็นชิ้นเล็กพอสำหรับรับประทาน ใส่ลงไปผัดให้เนื้อสุก เติมน้ำซุบและใส่ผักลงไป ชาวหนองฝ้ายจะนิยมใส่หน่อไม้ดองที่ตนเอง ซึ่งเก็บจากป่าไม่ไผ่ ซึ่งเป็นการถนอมอาหารในฤดูอื่น ใส่เครื่องปรุงและใบยี่หร่า

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) ๔.๑ เนื้อวัว หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือสับให้ละเอียด ๔.๒ พริกแกงป่า ส่วนใหญ่จะปรุงเอง เนื่องจากเครื่องปรุงหาง่ายจากพืชผักสวนครัวที่ปลูกเอง ประหยัดไม่เสียเงินซื้อ ซึ่งมีส่วนผสมของพริกแกง ดังนี้ พริก ตะไคร้ หัวกระเทียม หัวหอม ข่า ผิวมะกรูด รากผักชี เกลือ พริกไทย กะปิ นำส่วนผสมของพริกแกง มาตำให้ละเอียด ๔.๓ ใบยี่หระ เพื่อกลบกลิ่นเนื้อ และเพิ่มรสชาติที่เผ็ด ๔.๔ ผักที่ใช้ สามารถใส่หลายชนิด ได้แก่ มะเขือเหลือง ถั่วฝักยาว มะเขือเปราะ มะเขือพวง หน่อไม้ดอง ๔.๕ เครื่องปรุงรส น้ำปลา

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



แกงป่าเนื้อ



เนื้อนำไปหมัก จะได้รสชาติอร่อย

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



แกงป่าเนื้อ



วัตถุดิบในการทำ



นำเนื้อไปผัดกับพริกแกง



แกงป่าเนื้อ



แกงป่าเนื้อเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย



แกงป่าเนื้อเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย



แกงป่าเนื้อเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย



แกงป่าเนื้อ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางมยุรา พลาดีสัย

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางมยุรา พลาดีสัย

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ตลาดหนองฝ้าย หมู่ ๑ ตำบลหนองฝ้าย อำเภอเลาขวัญ จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ - โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางลัดดา กลั่นบุศย์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 3 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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