

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงเลียง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ เมือง ตำบล วังด้ง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

“แกงเลียง” เป็นแกงไทยโบราณ ที่มีน้ำแกงไม่ใส หรือข้นเกินไป รสชาติเค็มพอดี มีรสเผ็ดร้อนจากพริกไทย แต่ไม่เผ็ดจัดจนเกินไป เครื่องแกงเลียงมีพริกไทย หอมแดงและกะปิเป็นหลัก ส่วนประกอบจะเน้นที่ผัก มากกว่าเนื้อสัตว์ ส่วนใหญ่เป็นผักพื้นบ้าน ที่หาง่าย เช่น ฟักทอง บวบ น้ำเต้าอ่อน ตำลึง หัวปลี และผักที่ขาดไม่ได้คือ ใบแมงลักซึ่งทำให้แกงเลียงมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ แกงเลียงของที่ร้านครัวเขาติน จะใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ จะทำให้รสชาติมีความอร่อย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ส่วนผสม-พริกแกง

๑. ฟักทอง ๒. ใบแมงลัก ๓. ใบตำลึง ๔. บวบ (หั่นเฉียง) ๕.เห็ดฟางต้ม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม
 วิธีทำ ๑.โขลกพริกไทย กะปิ หัวหอม ให้ละเอียด ใส่กุ้ง
 แห้งป่นอย่างดี โขลกรวมกัน ๒.บวบเหลี่ยมล้างสะอาด
 ปอกเปลือกหั่นแฉลบ ๓.ฟักทองปอกเปลือก ฝานใส่
 ออก ล้างน้ำให้สะอาดหั่นขนาดพอคำ ๔.ใบแมงลัก ใบ
 ตำลึง ล้างให้สะอาด เด็ดใบแยกไว้ ๕.เห็ดฟางเกลาติน
 ออกให้หมดล้างน้ำหั่นกลางผ่า ๒ ซีก ๖.นำน้ำเปล่า ๕
 ถ้วยตวง ใส่ภาชนะตั้งไฟให้เดือด นำบวบเหลี่ยม
 ฟักทอง น้ำเต้า เห็ดฟาง ลวกพอสุกตักขึ้นพักไว้ ๗.
 ละลายส่วนผสมพริกแกงกับน้ำลวกผักที่เหลือประมาณ
 ๓ ถ้วยตวง พอเดือดปรุงรสด้วยน้ำปลา ใส่ใบตำลึง ใบ
 แมงลัก พร้อมทั้งผักที่ลวกไว้ทั้งหมด คนให้ทั่วปิดไฟ
 ยกลงเสิร์ฟขณะร้อน ๆ

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



แกงเลียง



แกงเลียง



แกงเลียง

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



แกงเลียง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 8000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ครัวเขาดิน

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ครัวเขาดิน

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๘/๓ หมู่ ๑ ตำบลวังดั่ง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ - โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางวัชรภรณ์ มีพงษ์
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25