

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงส้มหยวกกล้วย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ หนองปรือ ตำบล หนองปลาไหล

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงส้มหยวกกล้วยเป็นอาหารพื้นบ้าน ที่ชาวหนองปลาไหลนิยมรับประทานกัน ถือเป็นอาหารท้องถิ่นของชาวตำบลหนองปลาไหล ซึ่งหยวกกล้วยที่นำมาทำอาหาร จะได้มาจากลำต้นที่อยู่แกนกลาง(ไส้อ่อน)ของต้นกล้วย และจะต้องเป็นลำต้นที่ยังอ่อนอยู่ ซึ่งหยวกกล้วยนั้น คนทั่วไปนิยมนำไปแกงหรือยำ ส่วนชาวไทยเชื้อสายมอญนิยมนำหยวกกล้วยไปทำน้ำยาหยวก โดยจะทานคู่กับขนมจีน ซึ่งถือเป็นอาหารยอดนิยมของชาวไทยเชื้อสายมอญเลยทีเดียว

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วิธีการประกอบอาหารแกงส้มหอยวกกล้วย

๑. เครื่องปรุงพริกแกงส้ม

- พริกแห้งเม็ดใหญ่ ประมาณ ๑๐ เม็ด
- หัวหอมแดง ๒-๓ หัว
- กระชาย ๑๐-๑๕ ราก
- กะปิ ๑ ช้อนโต๊ะ
- ปลาสุก ๔ ช้อนโต๊ะ

ตำเครื่องปรุงพริกแกงส้มทั้งหมดให้เข้ากัน ตักขึ้นใส่ถ้วยพักไว้

๒. ส่วนผสม

- หอยวกกล้วย(ใส่อ่อนของกล้วย) ๑ ต้น
- ปลานิลหรือปลาช่อน ๑ ตัว (โดยปลา ๑ ตัว แบ่งออกเป็น ๒ ส่วน ส่วนหนึ่งเอาไปต้มแล้วแกะเอาแต่เนื้อ โขลกให้ละเอียดกับพริกแกง อีกส่วนหนึ่งตัดเป็นชิ้นเพื่อเอาไปแกง
- มะขามเปียก ๔ ช้อนโต๊ะ
- เกลือ ๑ ช้อนชา
- น้ำตาลปีบ ๑ ช้อนชา
- น้ำปลา ๒ ช้อนโต๊ะ
- น้ำสะอาด ๑ ลิตร

๓.วิธีการประกอบอาหาร

- ตักน้ำสะอาด ประมาณ ๑ ลิตร ใส่ลงในหม้อ
- นำหม้อที่ใส่น้ำสะอาด ตั้งบนเตาไฟ รอให้เดือด
- เมื่อน้ำเดือดใส่พริกแกงส้มลงไป ในหม้อ รอให้เดือด อาจใช้ก้นแทนปลาได้
- เมื่อเดือดแล้ว ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก เกลือ
- ใส่หอยวกกล้วยลงในหม้อ
- ใส่ปลาที่เตรียมไว้ลงไป ในหม้อ ปิดฝารอให้เดือด ห้ามคนเพราะจะทำให้เหม็นคาว
- เมื่อสุกแล้วชิมรสให้กลมกล่อมแล้วจึงยกลง
- ตักใส่ชาม รับประทานได้ทันที

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 ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบ ที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
--	--



วัตถุดิบ



นำพริกแกงส้มใส่ในน้ำเดือด



ปรุงด้วยมะขามเปียก



ปรุงด้วยน้ำปลา



ปรุงด้วยน้ำตาลปีบ



ใส่เกลือ



ใส่หยวกกล้วย



ทิ้งสักพัก



ใส่ปลาหรือจะใช้กุ้งแทนก็ได้



เตรียมปิดฝา



ปิดฝารอจนเดือด ห้ามคน เพราะจะทำให้เหนียว



ตักใส่ชาม

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

เนื่องจากเป็นอาหารที่รับประทานกันในท้องถิ่นไม่ได้มีการจัดจำหน่าย

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

-

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนันทวรรณ ทองมี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 31 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภู่ทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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