

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงหน่อไม้ใส่ถั่วเขียว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ท่าม่วง ตำบล หนองขาว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ชุมชนบ้านหนองขาว เป็นชุมชนเก่าแก่ มีวิถีการดำเนินชีวิตความเป็นอยู่แบบเครือญาติสืบเนื่องจากบรรพบุรุษถึงปัจจุบัน ซึ่งยังคงรักษาขนบธรรมเนียมประเพณี ทั้งประเพณีทางพระพุทธศาสนาและขนบธรรมเนียมประเพณีและศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน การตั้งบ้านเรือนปลูกสร้างเป็นกลุ่ม สร้างบ้านแบบทรงไทย ยกพื้นเรือนสูง ป้องกันปัญหาช่วงน้ำหลาก ประเพณีทางพระพุทธศาสนาที่ชุมชนยึดถือกันมาตั้งแต่อดีตสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ตลอดจนภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษ เช่น แกงหน่อไม้กับถั่วเขียว ซึ่งเป็นภูมิปัญญาการทำอาหารแบบพื้นบ้านเป็นสูตรเฉพาะของคนหนองขาวที่มีมาตั้งแต่รุ่น ปู่ ย่า ตา ยาย ซึ่งหาทานที่อื่นไม่ได้ เป็นการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนทั้งหน่อไม้และถั่วเขียว มาปรุงเป็นอาหารให้มีรสชาติกลมกล่อม นำรับประทานและถั่วเขียวยังมีประโยชน์ต่อร่างกายอีกด้วย ดังนั้น จึงเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านหนองขาวที่ต้องการให้ชาวบ้านรับประทานอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ใน ท้องถิ่นมาผสมผสานปรุงอาหารให้นำรับประทานมากขึ้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ถั่วเขียว น้ำปลา น้ำตาล พริกแกง (ใส่กระชาย) กะทิ หน่อไม้ดอง ปลาทูนึ่ง หอยแมลงภู่แห้ง ถั่วเขียว ใบมะกรูด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

๑. คั่วถั่วเขียวให้สุกหอม แล้วนำเปลือกออกไปต้มให้สุก
๒. ตำพริกแกงเผ็ดเพิ่มกระชายลงไป แล้วตำให้ละเอียด
๓. ต้มหน่อไม้ดองให้สุก ๔. คั้นกะทิแยกหัวและหาง นำหัวกะทิตั้งไฟพอแตกมัน ใส่พริกแกงลงไปพอเดือดแล้วใส่หางกะทิ พอเดือดใส่หอยแมลงภู่แห้ง และใส่ปลาทูนึ่ง ใส่หน่อไม้ดอง พอเดือดปรุงรสตามชอบใจ แล้วใส่ถั่วเขียวลงไป หลังจากนั้นโรยใบมะกรูด ยกลงพร้อมเสิร์ฟ

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



พริกแกง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



หน่อไม้ดอง



นำมาผัดรวมกัน



แกงหน่อไม้ใส่ถั่วเขียว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางคำเนิน บริสุทธิ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ ๑๓๗/๑๒ หมู่ ๑๒ ตำบลหนองขาว อำเภอดำม่วง จังหวัดกาญจนบุรี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๑๓๗/๑๒ หมู่ ๑๒ ตำบลหนองขาว อำเภอดำม่วง จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวพรทิพย์ กำเนิดแจ้ง

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 8 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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