

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงหนามยอก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ศรีสวัสดิ์ ตำบล หนองเป็ด

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ตำบลหนองเป็ด อำเภอศรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี มีชาวขมุกลุ่มหนึ่งที่อาศัยอยู่ในหมู่บ้านเกาะบูกเก่า หรือบ้านท่าห่ม ซึ่งเชื่อว่าเป็นเมืองประวัติศาสตร์ ชาวขมุกลุ่มนี้เป็นชนเผ่าที่มาอาศัยอยู่ที่บ้านเกาะบูกเก่าหรือบ้านท่าห่มนั้นมาช้านานแล้ว ชาวขมุในตำบลหนองเป็ดส่วนใหญ่ตั้งบ้านเรือนอยู่ตามตลาดเชิงเขาสูงแม่น้ำลำธาร ไม่อยู่บนภูเขาสูงเพราะอากาศหนาว บ้านของชาวขมุไม่ใหญ่โต มีระเบียบและขนานด้านหน้ามีบันไดข้าง มีห้องเพียงห้องเดียว ไม่มีหน้าต่าง เตาไฟอยู่ตรงกลางใช้ทำอาหาร ที่นอนใช้เสื่อนอน ข้างฝาไม้เครื่องใช้ เช่น จอบ เสียม หน้ไม้ มีด ใต้ถุนบ้านเป็นที่เก็บฟืน เล้าไก่ เลี้ยงหมู อาหารการกิน กินข้าวเหนียวเป็นหลัก และกินเนื้อสัตว์และผักทุกชนิด อาหารประจำวันส่วนใหญ่จะเป็นจำพวกพืชผักต่างๆ ทั้งที่ปลูกไว้ในไร่ และพืชผักสวนครัว บางส่วนได้มาจากจากการล่าสัตว์ หาชองป่า อาหารจำพวกหมู ไก่ จะใช้เฉพาะในพิธีกรรม การประกอบอาหารส่วนใหญ่จะใช้พริก เกลือ ผงชูรส และมักใส่ผักขี้ฉ้อ (กล้วย) เพื่อให้มีกลิ่นหอมและมีรส เป็นแกงผักน้ำใส อาหารที่ชาวขมุชอบมากคือ ปลาหมก (กะ กูป) ชาวขมุ จะหมักเหล้าไว้กินเอง เหล้าของชาวขมุ เป็นเหล้าสุ เรียกว่า “ ปูจ ” ไว้ต้อนรับแขกผู้มาเยือน และในการเซ่นไหว้ผี

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
แกงหนามยอก จึงเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวขมุ ที่นิยมทำกินกันในครอบครัว เนื่องจากส่วนผสมที่ใช้ทำ
นั้นหาง่าย ซึ่งชาวขมุปลูกกินกันเองในครัวเรือน และเป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบของอาหาร ๑. มะเขือ ๒. ตะไคร้ ๓. หอมแดง ๔. พริกแห้ง ๕. กะปิ ๖. ใบแมงลัก

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

วิธีการประกอบอาหาร ล้างผักให้สะอาด นำมะเขือ ตะไคร้ หอมแดง กะปิ นำมาตำรวมกันจนละเอียด แล้วตักใส่หม้อ
ใส่น้ำ พอประมาณตั้งไฟจนสุก ปรงรสชาติให้ร่อยตาม
ต้องการ แล้วใส่ใบแมงลักลงไป ยกออกจากเตา เป็นการเสร็จ
สิ้นขั้นตอนการทำแกงหนามยอก

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



วัตถุดิบ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ขณะประกอบอาหาร



ขณะประกอบอาหาร



แกงหนามยอก

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางพยุร กากี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางพยุร กากี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๗๓ หมู่ที่ ๔ ตำบลหนองเป็ด อำเภอศรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวมุ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวเอื้องฟ้า ถาวรรักษ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 13 เดือน กรกฎาคม 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