

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงอีลอก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ หนองปรือ ตำบล หนองปรือ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เป็นไม้ล้มลุกข้ามปี มีเหง้าในดิน ต้นกลมผิวขรุขระ มีรากโดยรอบ ในฤดูฝนจะมีก้านใบยาวเหนือดิน อวบน้ำ ไม่มีแกน กลมเท่าหัวแม่มือยาว ๕๐-๑๒๐ ซม. มีลายสีเขียว น้ำตาลและดำ ทั้งเป็นพื้น จุดด่าง หรือแถบลายแตกต่างกันไป ส่วนของใบ มีก้านใบย่อยแตกออกจากปลายก้านใบ ๒-๓ ก้าน มีใบประกอบ ๑๐-๑๒ ใบ ออกเป็นคู่ รูปคล้ายหอก กว้าง ๕-๑๐ ซม. ยาว ๑๕-๒๕ ซม. ขอบใบเรียบ แผ่นเป็นคลื่นเล็กน้อย สีเขียวเข้ม ส่วนดอกจะยาวออกจากเหง้า มีดอกอยู่ปลายตรงปลายก้าน คล้ายดอกหน้าวัว มีเกสรเป็นแท่งอยู่ตรงกลาง สำหรับผล จะมีทรงกลม เมื่อสุกสีส้มแดง ข้างในมีเมล็ดมาก การขยายพันธุ์ แยกหน่อ ชอบน้ำมาก แสงแดดปานกลาง โดยจะพบต้น "อีลอก" ขึ้นอยู่ตามชายป่า ชายทุ่ง พบมากแถวอีสานเหนือ สรรพคุณเป็นทั้งยาและอาหาร

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วิธีการประกอบอาหารแกงอีลือก

ส่วนผสมพริกแกง

- ตะไคร้ - กระเทียม
- หอมแดง - พริกแห้งใหญ่
- กระชาย - กะปิ

โขลกส่วนผสมทั้งหมดให้ละเอียด

เครื่องปรุง

- ใบมะกรูด - น้ำตาล
- น้ำปลา - มะขาม
- เกลือ - ต้นอีลือก

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
๑. ตัดต้นอีลือกมาแล้ว ให้ลอกเปลือกออกให้หมด เพราะอาจจะทำให้คัน ๒. ลอกเปลือกแล้วนำไปล้าง หั่นเป็นท่อนพอคำ ๓. นำอีลือกไปต้มขณะน้ำเดือดจัด ใส่มะขามเปียก แล้ว เทน้ำออก ๔. เตรียมใบมะกรูด น้ำตาล น้ำปลา มะขาม ๕. เตรียมของพริกแกง ๖. ตั้ง น้ำในหม้อ ใส่เกลือ ครึ่งช้อนโต๊ะ มะขามเปียก พริก แกงลงในหม้อแกง คนให้เข้ากัน ๗. เมื่อน้ำเดือดจัด จึง นำอีลือกใส่ลงไป ๘. ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา น้ำ มะขาม ให้ได้ ๓ รส ๙. เมื่อใกล้สุกใส่ใบมะกรูดฉีกเพิ่ม กลิ่นความหอม ๑๐. นำลงจากเตา (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



แกงอีลอก



แกงอีลอก



แกงอีลอก



แกงอีลอก



แกงอีลือก

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
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/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนันทวรรณ ทองมี
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 11 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภู่ทอง
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