

จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงเลียง บ้านโพธิ์เอน ตำบลเทพนิมิต อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ บึงสามัคคี (ชาวนวลลักษณ์บุรี) ตำบล เทพนิมิต

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารสุภาพ

3.2 ลักษณะ คาว

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงเลียง เป็นแกงไทยโบราณ ที่มีน้ำแกงไม้อีส หรือข้นเกินไป รสชาติเค็มพอดี มีรสเผ็ดร้อนจากพริกไทย แต่ไม่เผ็ดจัดจนเกินไป เครื่องแกงเลียงมีพริกไทย หอมแดงและกะปิเป็นหลัก ส่วนประกอบจะเน้นที่ผัก มากกว่าเนื้อสัตว์ ส่วนใหญ่เป็นผักพื้นบ้าน ที่หาง่าย เช่น พักทอง บวบ น้ำเต้าอ่อน ตำลึง หัวปลี และผักที่ขาดไม่ได้คือ ใบแมงลักซึ่งทำให้แกงเลียงมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ สมัยโบราณเล่าสืบต่อกันมาว่า แกงเลียง เป็นอาหารสำหรับหลังคลอดบุตร ด้วยมีความเชื่อว่าจะสามารถเพิ่มน้ำนมให้ลูกได้ เพราะแกงเลียงมีผักและเครื่องปรุงหลากหลายชนิดรวมกัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อาหารไทยขึ้นชื่อได้ว่ามีประวัติมาช้านาน ผู้คนส่วนใหญ่ทั้งในและต่างประเทศต่างนิยมชมชอบในอาหารไทยกันมากมาย โดยเฉพาะชื่อเสียงในด้านความเข้มข้นและจัดจ้านของรสที่ติดปากติดใจผู้คนมานับศตวรรษโดยส่วนใหญ่อาหารไทยจะมีวิธีการประกอบอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาในการทำไม่มากนัก โดยเฉพาะทุกครัวเรือนของคนไทย จะมีส่วนประกอบอาหารติดอยู่ทุกครัวเรือน ไม่ว่าจะ พริกแห้ง กุ้งแห้ง น้ำปลา กะปิ ส้มมะขาม กระเทียม หัวหอมตลอดจนปลาร้า ตลอดจนส่วนประกอบอาหาร จำพวกผัก และเนื้อสัตว์นานาชนิด เพราะมีวิธีนำมาประกอบที่มีด้วยกันหลายรูปแบบไม่ว่าจะเป็น แกง ต้ม ยำ ผัด รวมทั้งอาหารได้รับอิทธิพลในการปรุงอาหารทั้งรูปแบบในการรับประทานอาหารตั้งแต่ อดีต อาทิการนำเครื่องเทศมาใช้ในการประกอบอาหารก็ได้รับอิทธิพลมาจากเปอร์เซียผ่านอินเดีย หรืออาหารจำพวกผัดก็ได้ รับอิทธิพลมาจากประเทศจีน เป็นต้น เมนูอาหารไทยที่ขึ้นชื่อลือชาหลายชนิดจึงประกอบไปด้วยอาหารมากมายกว่า ๒๕๕ ชนิด อาหารไทยถือว่าเป็นลักษณะพิเศษ เนื่องจากประเทศไทยเป็นอู่อาริ อู่น้ำ มีอาหารตามธรรมชาติที่มีพิเศษ ตามภูมิอากาศ

และภูมิประเทศที่หลากหลายตลอดทั้งปีรวมทั้งคนไทยมีศิลปะอยู่ในสายเลือด จึงแสดงออกซึ่งศิลปะวิทยาของคนในรูปแบบการปรุงแต่งและการกินอาหารที่มีลักษณะเฉพาะ ตั้งแต่เรื่องการผสมกลมกลืนในการปรุงแต่งรูป รส กลิ่น ให้กลมกล่อมอร่อยและรสจัดอย่างโดดเด่น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

พริกไทยแห้ง	หัวหอมแดงซอย
กะปิ	กุ้งแห้งป่น
น้ำปลา	ฟักทอง
บวบ	ใบแมงลัก
ปลาอย่าง	ข้าวโพด

วิธีทำ

๑. โขลกพริกไทย กะปิ หัวหอม ให้ละเอียด ใส่กุ้งแห้งป่นอย่างดี โขลกรวมกันเพื่อให้เข้ากัน
๒. บวบเหลี่ยมล้างสะอาด ปอกเปลือกหั่นแฉลบ
๓. ฟักทองปอกเปลือก ฝานไส้ออก ล้างน้ำให้สะอาดหั่นขนาดพอคำ
๔. ข้าวโพดดิบฝานจากฝัก
๕. ใบแมงลัก ล้างให้สะอาด เด็ดใบแยกไว้
๖. นำน้ำมันพืชเทลงภาชนะที่ตั้งไฟให้น้ำมันร้อน
๗. นำเครื่องที่โขลกจนเข้ากันแล้วใส่ลงในภาชนะที่น้ำมันร้อนแล้วเคี่ยวให้มีกลิ่นหอม
๘. เติมน้ำสะอาดลงไปแล้วปรุงรสด้วยน้ำปลา ชิมให้ได้รสเค็มและเผ็ดนิด ๆ
๙. พอน้ำแกงเดือดใส่ผักชนิดที่สุกยากลงก่อน คือ ฟักทอง ข้าวโพด
๑๐. รอจนผักสุกแล้วจึงนำปลาอย่างที่ฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงไป
๑๑. พอน้ำเดือดก็นำใบแมงลักใส่ลงไปคนให้เข้ากันแล้วยกลง

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๒. กุ้งแห้ง



๒. กุ้งแห้ง



๓. หอมแดง



๔. กะปิ



๕. น้ำปลา



๖. ฟักทอง



๖. บวบ



๗. ใบแมงลัก



๘. ปลาย่าง



๙. ข้าวโพด



๑๐. พริกแจวหรือพริกแกว



๑๑. โขลกพริกไทย กะปิ หัวหอม ให้ละเอียด ใส่กุ้งแห้งปน
อย่างดี โขลกรวมกันเพื่อให้เข้ากัน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

-

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางตุ๊กตา สุพรรณธรรมา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๑๔๘ หมู่ ๔ ตำบลเทพนิมิต อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๔๘ หมู่ ๔ ตำบลเทพนิมิต อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

โทรศัพท์ ...๐๘๖-๔๔๐๘๓๗๙... โทรสาร -

E-mail

-

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

ได้รับคัดสรรเป็นรากวัฒนธรรม “ของดีบ้านฉัน” อำเภอบึงสามัคคี ประจำปีงบประมาณ
๒๕๕๗ ด้านอาหาร

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางเตือนใจ ถมอินทร์
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 14 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทัพมงคล
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวพรพรรณ สุ่มเปี่ยม
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสิริยา บุญญศิริพฤกษ์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 9 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557