

จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงอ่อม บ้านทุ่งสนุ่น ตำบลระหาน อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ บึงสามัคคี (ชาวนวลลักษณ์บุรี) ตำบล ระหาน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงอ่อมเป็นอาหารพื้นบ้านที่ใช้วัตถุดิบที่หาได้จากท้องถิ่นมาปรุงเป็นอาหารพื้นบ้านที่หากินได้ทั่วไป เป็นอาหารพื้นบ้านที่ใช้วัตถุดิบ ที่หาได้จากธรรมชาติและท้องถิ่นโดยแกงอ่อมมีชื่อเรียกตามวัตถุดิบที่หาได้ เช่น แกงอ่อมปลา อ่อมหมู อ่อมเนื้อ ฯลฯ

เนื่องจากภูมิประเทศของอำเภอบึงสามัคคีมีแหล่งน้ำตามธรรมชาติอยู่จำนวนมาก และสิ่งที่พบมากในแหล่งน้ำดังกล่าว คือ ปลาตุ๊ก ดังนั้นอ่อมปลาตุ๊กจึงเป็นอาหารพื้นบ้านอีกประเภทหนึ่งที่ชาวอำเภอบึงสามัคคียังนิยมรับประทานกันจนถึงปัจจุบันซึ่งส่วนผสมและวิธีการทำอ่อมปลาตุ๊ก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

อาหารไทยขึ้นชื่อได้ว่ามีประวัติมาช้านาน ผู้คนส่วนใหญ่ทั้งในและต่างประเทศต่างนิยมชมชอบในอาหารไทยกันมากมาย โดยเฉพาะชื่อเสียงในด้านความเข้มข้นและจัดจ้านของรสที่ติดปากติดใจผู้คนมานับศตวรรษโดยส่วนใหญ่อาหารไทยจะมีวิธีการประกอบอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาในการทำไม่มากนัก โดยเฉพาะทุกครัวเรือนของคนไทย จะมีส่วนประกอบอาหารติดอยู่ทุกครัวเรือน ไม่ว่าจะ เป็น พริกแห้ง กุ้งแห้ง น้ำปลา กะปิ ส้มมะขาม กระเทียม หัวหอมตลอดจนปลาร้า ตลอดจนส่วนประกอบอาหาร จำพวก ผัก และเนื้อสัตว์นานาชนิด เพราะมีวิธีนำมาประกอบที่มีด้วยกันหลายรูปแบบไม่ว่าจะเป็น แกง ต้ม ยำ ผัด รวมทั้งอาหารได้รับอิทธิพลในการปรุงอาหารทั้งรูปแบบในการรับประทานอาหาร ตั้งแต่ อดีต อาทิการนำเครื่องเทศมาใช้ในการประกอบอาหารก็ได้รับอิทธิพลมาจากเปอร์เซียผ่านอินเดีย หรืออาหารจำพวกผัดก็ได้ รับอิทธิพลมาจากประเทศจีน เป็นต้น เมนูอาหารไทยที่ขึ้นชื่อลือชาหลายชนิดจึง

ประกอบไปด้วยอาหารมากกว่า ๒๕๕ ชนิด อาหารไทยถือว่ามีลักษณะพิเศษ เนื่องจากประเทศไทยเป็น
 อยู่ข้าว อยู่น้ำ มีอาหารตามธรรมชาติที่มีพิเศษ ตามภูมิอากาศ และภูมิประเทศที่หลากหลายตลอดทั้งปีรวมทั้ง
 คนไทยมีศิลปะอยู่ในสายเลือด จึงแสดงออกซึ่งศิลปะวิทยาของคนในรูปแบบการปรุงแต่งและการกินอาหารที่
 มีลักษณะเฉพาะ ตั้งแต่เรื่องการผสมกลมกลืนในการปรุงแต่งรูป รส กลิ่น ให้กลมกล่อมอร่อยและรสจัดอย่าง
 โดดเด่น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

ปลาตุ๋นอุยหนักประมาณ	1 ตัว
น้ำปลาร้า	50 กรัม
ผักชี	
ลาว	3 ต้น
ต้นหอม	2 ต้น
มะเขือพวง	60 กรัม
มะเขือเปราะ	5 ลูก
ใบแมงลัก	10 กรัม
ใบชะพลู	10 กรัม
ข้าวเหนียวดิบแช่น้ำให้นิ่ม	30 กรัม
ตะไคร้	1 ต้น
น้ำปลา	30 กรัม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

วิธีทำ 1. ล้างปลาทูให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ 2. เอาน้ำ 2 ถ้วยตั้งไฟจนเดือด ใส่ปลาลงต้ม เติมน้ำปลาร้า 3. โขลก หอมแดง พริกสด และข้าวเหนียวที่แช่น้ำให้ละเอียด ตักใส่ ในหม้อต้มปลา ปรุงรสด้วยน้ำปลา 4. เมื่อปลาสุก ใส่มะเขือ เปราะผ่าซีก มะเขือพวง ใบชะพลู ใบแมงลัก ตะไคร้ และ ต้นหอมหั่นเป็นท่อน รับประทาน -

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

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

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางจำลอง แพงแก้ว

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๖๘ บ้านทุ่งสนุ่น หมู่ ๓ ตำบลทุ่งสนุ่น อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๖๘ บ้านทุ่งสนุ่น หมู่ ๓ ตำบลทุ่งสนุ่น อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง

ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางเตือนใจ ฤทธิจันทร์
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทังมงคล
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

- นางสาวพรพรรณ ช่มเปี่ยม
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ
- ตำแหน่ง
- ตำแหน่ง

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