

จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แจ่วบอง บ้านทุ่งสนุ่น ตำบลระหาน อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ บึงสามัคคี (ชาวนวลลักษณ์บุรี) ตำบล ระหาน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อาหารไทยขึ้นชื่อได้ว่ามีประวัติมาช้านาน ผู้คนส่วนใหญ่ทั้งในและต่างประเทศต่างนิยมชมชอบในอาหารไทยกันมากมาย โดยเฉพาะชื่อเสียงในด้านความเข้มข้นและจัดจ้านของรสที่ติดปากติดใจผู้คนมานับศตวรรษโดยส่วนใหญ่อาหารไทยจะมีวิธีการประกอบอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาในการทำไม่มากนัก โดยเฉพาะทุกครัวเรือนของคนไทย จะมีส่วนประกอบอาหารติดอยู่ทุกครัวเรือน ไม่ว่าจะเป็น พริกแห้ง กุ้งแห้ง น้ำปลา กะปิ ส้มมะขาม กระเทียม หัวหอมตลอดจนปลาร้า ตลอดจนส่วนประกอบอาหาร จำพวกผัก และเนื้อสัตว์นานาชนิด เพราะมีวิธีนำมาประกอบที่มีด้วยกันหลายรูปแบบไม่ว่าจะเป็น แกง ต้ม ยำ ผัด รวมทั้งอาหารได้รับอิทธิพลในการปรุงอาหารทั้งรูปแบบในการรับประทานอาหารตั้งแต่ อดีต อาทิการนำเครื่องเทศมาใช้ในการประกอบอาหารก็ได้รับอิทธิพลมาจากเปอร์เซียผ่านอินเดีย หรืออาหารจำพวกผัดก็ได้ รับอิทธิพลมาจากประเทศจีน เป็นต้น เมนูอาหารไทยที่ขึ้นชื่อลือชาหลายชนิดจึงประกอบไปด้วยอาหารมากมายกว่า ๒๕๕ ชนิด อาหารไทยถือว่ามีลักษณะพิเศษ เนื่องจากประเทศไทยเป็นอุ้งข้าว อุ้งน้ำ มีอาหารตามธรรมชาติที่มีพิเศษ ตามภูมิอากาศ และภูมิประเทศที่หลากหลายตลอดทั้งปีรวมทั้งคนไทยมีศิลปะอยู่ในสายเลือด จึงแสดงออกซึ่งศิลปะวิทยาของคนในรูปแบบการปรุงแต่งและการกินอาหารที่มีลักษณะเฉพาะ ตั้งแต่เรื่องการผสมกลมกลืนในการปรุงแต่งรูป รส กลิ่น ให้กลมกล่อมอร่อยและรสจัดอย่างโดดเด่น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

-

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

น้ำปลาร้าสุก	พริกแห้ง
หอมแดง	กระเทียม
ข่า	ตะไคร้

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบประยุกต์(ถ้ามี) วิธีทำ - นำข่า ตะไคร้ หอม พริกแห้ง ใส่กระทะคั่วด้วยไฟอ่อน ๆ ให้เหลือง - นำเครื่องปรุงทั้งหมดใส่ครกโขลกให้ละเอียดให้เข้ากัน - นำน้ำปลาร้าสุกที่เคี่ยวไว้มาคลุกเคล้าให้เข้ากันกับเครื่องปรุงในครก - ชิมรสชาติตามที่ต้องการสามารถรับประทานได้พร้อมกับผักสด - หากต้องการเก็บไว้ได้นาน ๆ ให้นำไปผัดกับน้ำมัน เป็นแจ่วบองสุกผัดน้ำมัน
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

-

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสมศรี พรหมมาศ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ตำบลบึงสามัคคี อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร โทรศัพท์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ตำบลบึงสามัคคี อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร โทรศัพท์

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางเตือนใจ ถมอินทร์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทัพมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวพรพรรณ ช่มเปี่ยม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสาวสิริยา บุญญศิริฤกษ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 9 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557