

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเบลอ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ต่าพอเผาะ

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านหนองเจ็ดหน่วย อำเภอ กัลยาณิวัฒนา ตำบล บ้านจันทร์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม

การทำข้าวเบลอ , ข้าวเบือหรือ “ต่าพอเผาะ” สามารถ ทำเมื่อใดก็ได้ แต่ชาวกะเหรี่ยงส่วนใหญ่จะนิยมทำตอนที่พิธีกรรมในชุมชนหรือในครอบครัว กับทำเมื่อมีแขกมาเยี่ยมบ้าน เพื่อเลี้ยงสู่แขก อย่างไรก็ตาม “ต่าพอเผาะ” นิยมทานตอนเช้าเพราะเป็นช่วงที่มีเวลาทำกับข้าวมาก

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นอาหารของชนเผ่ากะเหรี่ยงที่ส่วนใหญ่จะใช้ในพิธีกรรมและต้อนรับแขก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

1. หม้อต้มอาหาร
2. ข้าวสาร ประมาณ 1 กำมือ
3. เนื้อหรือกระดูกหมู
4. ผักชนิดต่างๆ เช่น ยอดผักทอง และอื่น ๆ
5. เครื่องปรุงต่าง ๆ เช่น เกลือ พริก ต้นหอม ผักชี เสือหลือสำ(ผลตะไคร้ต้น) และอื่น ๆ ตามที่ชอบ

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)

วิธีการประกอบอาหาร 1. นำน้ำสะอาดเทลงหม้อแล้วต้มในเตาไฟให้เดือด 2. นำข้าวสารใส่ลงหม้อที่ตั้งไว้ ปล่อยทิ้งไว้สักกระยะหนึ่ง 3. นำกระดูกหมูเทตามลงไป รอจนกว่าข้าวสารและเนื้อจะเปื่อย 4. นำยอดผักที่เตรียมไว้ใส่ลงไปในหม้อข้าวสารและเนื้อ คอยทำการคนเป็นระยะ ๆ กับควบคุมความร้อนให้ได้ระดับ ระวังอย่าให้ไหม้กันหม้อ 5. ใส่เครื่องปรุงต่าง ๆ ตามลงไปในหม้อต้มและคอยคนให้เข้ากันจนขึ้นเป็นเนื้อเดียวกัน 6. ตักข้าวเบลอ , ข้าวเปื้อนใส่จานแล้วรับประทานได้เลย

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

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



ข้าวเบลอพร้อมรับประทาน



ข้าวเบลอในงานพิธีกรรม



ข้าวเบลอในงานประเพณีผูกข้อมือ



ข้าวสารวัสดุที่ใช้ในการประกอบอาหาร



ผักกาดดองวัสดุที่ใช้ในการประกอบอาหาร



ฟักทองวัสดุที่ใช้ในการประกอบอาหาร



หน่อไม้วัสดุที่ใช้ในการประกอบอาหาร



พริกและเกล็ดอัสตุที่ใช้ในการปรุงอาหาร



หม้อต้มเครื่องมือในการปรุงอาหาร

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านบ้านหนองเจ็ดหน่วย

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านบ้านหนองเจ็ดหน่วย

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านจันทร์ อำเภอกัลยาณิวัฒนา จังหวัดเชียงใหม่

โทรศัพท์ 085-7122716 โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายปิยพัฒน์ พุคามี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมจังหวัดเชียงใหม่

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 27 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายปิยพัฒน์ พุคามี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมจังหวัดเชียงใหม่

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายยศวี คงสวัสดิ์

ตำแหน่ง รักษาการพัฒนาการอำเภอ

2. นางสาวอารีย์ พัทธวงศ์

ตำแหน่ง ภูมิปัญญาด้านอาหาร

3. นางภัสรินทร์ ไส่สง

ตำแหน่ง ภูมิปัญญาด้านอาหาร

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25