

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ส้าไบเมียง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ดอยสะเก็ด ตำบล เทพเสด็จ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ตำบลเทพเสด็จตั้งเป็นชุมชนมาไม่น้อยกว่า 100 ปี แต่เดิมเป็นถิ่นอาศัยของชุมชนเผ่าขมุ ที่อพยพเข้ามาในพื้นที่เพื่อปลูกข้าวไร่และทำสวนเมียง ต่อมาเมื่อถึงยุคสมัยที่การค้าขายเมียงเจริญรุ่งเรือง มีพ่อค้าวัวต่างเข้ามาติดต่อค้าขายเพิ่มจำนวนมากขึ้น ส่งผลให้คนพื้นเมืองที่อาศัยอยู่ที่ราบอพยพขึ้นมาอาศัยในพื้นที่เพื่อรับจ้างเก็บเมียง ทำสวนเมียง และค้าขายเพิ่มจำนวนมากขึ้น ต่อมาจึงเกิดการผสมผสานด้านชาติพันธุ์ ประกอบกับชนเผ่าขมุได้อพยพไปอยู่ที่อื่น จนปัจจุบันได้กลายเป็นคนพื้นเมืองทั้งหมด แต่เดิมพื้นที่ตำบลเทพเสด็จอยู่ในเขตการปกครองของตำบลป่าเมียง อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อพื้นที่ตำบลป่าเมียงมีจำนวนประชากรเพิ่มมากขึ้น อีกทั้งตำบลเทพเสด็จก็อยู่ห่างไกลมาก ส่งผลให้การดูแลและการบริหารการปกครองทำได้ไม่ทั่วถึง ปี พ.ศ. 2528 นายสว่าง จันทรเที่ยง ซึ่งในขณะนั้นดำรงตำแหน่งผู้ใหญ่บ้านบ้านปางไฮ หมู่ที่ 12 เห็นว่าเพื่อให้เกิดการดูแลราษฎรเป็นไปอย่างทั่วถึง จึงดำเนินการแจ้งต่อที่ว่าการอำเภอดอยสะเก็ด เพื่อขอแยกเขตการปกครองใหม่ โดยได้กำหนดให้หมู่บ้านที่อยู่ในพื้นที่ภูเขาทั้งหมดจำนวน 7 หมู่บ้าน อันได้แก่ บ้านปางบง หมู่ที่

5, บ้านน้ำคัง หมู่ที่ 6, บ้านป่าป่าน หมู่ที่ 7, บ้านแม่ตอน หมู่ที่ 8, บ้านดง หมู่ที่ 9, บ้านพงษ์ทอง หมู่ที่ 10 และบ้านปางไฮ หมู่ที่ 12 แยกเป็นตำบลใหม่ ในปี พ.ศ.2534 โดยใช้ชื่อว่า "ตำบลเทพเสด็จ" สาเหตุที่ใช้ชื่อนี้ เพราะพื้นที่ทั้งหมดของตำบลเทพเสด็จเป็นภูเขาสูง ซึ่งอยู่ในเขตโครงการหลวงป่าเมี่ยง ที่ตั้งอยู่ ณ บ้านปางบง หมู่ที่ 5 ซึ่งสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาสยามบรมราชกุมารี ได้ทรงเสด็จมาเยี่ยมโครงการถึง 2 ครั้ง ทางสภาตำบลเทพเสด็จ จึงมีมติให้ใช้ชื่อตำบลว่า "เทพเสด็จ" มีเขตการปกครอง 7 หมู่บ้านดังกล่าว โดยแบ่งเขตการปกครองหมู่บ้านใหม่ดังนี้ หมู่ที่ 1 บ้านปางบง หมู่ที่ 2 บ้านน้ำคัง หมู่ที่ 3 บ้านป่าป่าน หมู่ที่ 4 บ้านแม่ตอน หมู่ที่ 5 บ้านพงษ์ทอง หมู่ที่ 6 บ้านดง หมู่ที่ 7 บ้านปางไฮ ต่อมาปี พ.ศ.2539 บ้านกำแพงหิน ได้แยกออกจากบ้านแม่ตอน เป็นหมู่บ้านใหม่ เป็นหมู่ที่ 8 ของตำบลเทพเสด็จเป็นต้นมา ภายหลังที่ได้มีการประกาศใช้พระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ.2537 ในราชกิจจานุเบกษาแล้ว จึงทำให้ตำบลเทพเสด็จ มีฐานะเป็นนิติบุคคลตามกฎหมาย ตั้งแต่วันที่ 23 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2540

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เมี่ยง เป็นชาชนิดหนึ่ง เป็นลักษณะไม้พุ่มขนาดกลางถึงใหญ่ ลำต้นมีผิวเรียบ ใบ เป็นใบเดี่ยว ปลายใบแหลม สีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม ขึ้นในเขตป่า ภูเขาสูง อากาศเย็น ชาวบ้านจะเก็บใบอ่อนของต้นเมี่ยงนำมาล้างแล้วหั่นไว้ประมาณ 2-3 เดือน เมี่ยงจะออกรสเปรี้ยว มันเล็กน้อย มีกลิ่นหอมเฉพาะ ปกติจะนำใบเมี่ยงที่หมักแล้ว ขนาดพอคำ ใส่เกลือเล็กน้อย ห่อเป็นคำแล้วอม ถ้าชอบรสหวานก็จะนำน้ำเชื่อมใส่ไปด้วย บางคนใส่จึงดมมะพร้าวคั่ว ก็จะได้เมี่ยงที่มีรสชาติดหวาน เปรี้ยว เค็ม และมันอร่อย เป็นอาหารว่างหรือของขบเคี้ยวยามนั่งคุยกันฉันเพื่อนบ้านของชาวเหนือ “ใบเมี่ยง” ถือได้ว่าเป็นพืชที่มีสรรพคุณหลากหลาย ตั้งแต่การกิน ทำเป็นของใช้ไม้สอย จนกระทั่งกลายเป็นอาชีพของชาวบ้าน ชาวบ้านที่ตำบลเทพเสด็จที่มีอาชีพเกี่ยวกับใบเมี่ยง (ใบชา) ตั้งแต่การปลูก การเก็บใบเมี่ยง การหมักเมี่ยง และการแปรรูปใบเมี่ยงให้เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ทั้งอาหารการกิน และทำเป็นหมอนใบชา ใบเมี่ยงสดนั้นยังนำมาทำเป็นอาหารได้หลากหลายอย่าง เริ่มจาก “ยำใบเมี่ยง” ที่เป็นอาหารท้องถิ่น ใครที่มาถึงเทพเสด็จ ก็ต้องมาลิ้มลองรสชาติของเมนูนี้กันทั้งนั้น ส่วนผสมของยำใบเมี่ยงก็จะใช้ใบเมี่ยงสดมานำมาซอย ปูรสเปรี้ยวหวาน ใส่พริกซอย หอมแดง มะเขือเทศ และปลากระป๋องลงไปด้วย คลุกเคล้าให้เข้ากัน เวลาเสิร์ฟโรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว ชิมแล้วรสชาติอมเปรี้ยวๆ ผาดๆ เคี้ยวเพลินดี แต่ต้องเตือนไว้ก่อนว่า ถ้ากินปริมาณเยอะเกินไปอาจจะนอนไม่หลับได้

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ดั้งเดิม

ส่วนผสม ๑ น้ำยำ

๑.พริกแห้ง

ส่วนผสม ๒ ผักต่างๆ

๑.ใบเมี่ยงยัดอ่อน

๒.พริกชี้หนู

๓.กระเทียม

๔.กะปิ

๕.ปลาทุ

๒.ผักกาดต้นอ่อน

๓.ผักเผี้ยฟาน

๔.ยอดเสลี่ยมดง

๕.มะเขือเทศ

ประยุกต์

ส่วนผสม ๑ น้ำยำ

๑.พริกแห้งคั่ว

๒.กระเทียมคั่ว

๓.หอมแดง (ย่าง)

๔.กะปิ (ย่าง)

๕.ขิง (ย่าง)

๖.พริกชี้หนู

๗.ปลากระป๋อง

๘.หมูบด

๙.แคบหมู

ส่วนผสม ๒ ผักต่างๆ

๑.ใบเมี่ยงยอดอ่อน

๒.ผักกาดต้นอ่อน

๓.ผักเผี้ยฟาน

๔.ยอดเสลี่ยมดง

๕.มะเขือเทศ

๖.หอมหัวใหญ่

๗.มะเขือเปราะ

๘.มะนาว

๑๐.มะกอก

ดั้งเดิม	ปรับประยุกต์
๑.ตำพริกแห้ง กระเทียม กะปิ ให้เข้ากัน	๑.ตำพริกแห้ง กระเทียม กะปิ ขิง ให้เข้ากัน
๒.นำเครื่อง ๑ ผัดกับน้ำมันให้หอม	๒.นำหมูบดต้มให้สุก
๓.นำปลาทุที่เตรียมไว้ใส่ลงผัดให้หอม	๓.นำปลากระป๋องและหมูบดผสมคลุกให้เข้ากัน
๔.เติมน้ำลงไปทำเป็นน้ำยำ	๔.นำเครื่องส่วนผสมข้อ ๑ ที่ตำแล้วมาคลุกกับ

๕.ใส่มะเขือเทศที่หั่นแล้ว ปรงรส	ข้อ ๓
๖.นำผักต่างๆ หั่นเป็นชิ้น	๕.นำใบเมี่ยงหั่นเป็นชิ้น ใส่น้ำมะนาว เพื่อให้มีความสด ไม่ช้ำดำ นำผักต่างๆ หั่นเป็นชิ้น
๗.นำน้ำยำที่เย็นราดใส่ผักที่เตรียมไว้	๖.นำมะเขือเทศ หอมใหญ่ พริกชี้หนู และมะกอกมาหั่นเป็นชิ้น
๘.ตักใส่จานเสิร์ฟ	๗.นำส่วนผสมน้ำยำ เครื่องทั้งหมดราดลงคลุกให้เข้ากันกับผักต่างๆ
	๘.ใส่น้ำมะนาว ปรงรส
	๙.ตักใส่จานเสิร์ฟ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ต้นเมี่ยง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



แปรรูปเป็นไส้ไบเมี่ยง

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ (ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางวิภา จันทร์เที่ยง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๓ หมู่ที่ ๗ ตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๓ หมู่ที่ ๗ ตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด

โทรศัพท์ ๐๘๗ ๑๘๗ ๒๗๑๗ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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