

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ลาบขมต้มแซ่บ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ชุมตาบง (ลาดยาว) ตำบล ชุมตาบง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เมื่อประมาณ ปี พ.ศ.๒๕๑๕ ถึง ๒๕๑๙ พื้นที่อำเภอชุมตาบง มีประชากรส่วนใหญ่จำนวนกว่า ๘๐ เปอร์เซ็นต์เป็นคนอีสานที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานเพื่อประกอบอาชีพรับจ้าง ทำนา ทำไร่ ประชาชนชาวอีสานเหล่านี้ จึงได้นำวิถีชีวิตที่คุ้นเคยมาดำรงชีวิตอยู่ในพื้นที่อำเภอชุมตาบง อาทิ วัฒนธรรมทางด้านภาษา อาหาร ประเพณี และอื่นๆ วัฒนธรรมทางด้านอาหารของชาวอำเภอชุมตาบง เนื่องจากส่วนใหญ่เป็นคนอีสานมีวิถีการหาอยู่หากิน ที่ผูกพันกับการเกษตรและใกล้ชิดธรรมชาติ อาหารอีสานจึงแสดงถึงวิถีชีวิตของคนอีสานที่ใช้ชีวิตแบบเฮ็ดอยู่เฮ็ดกิน การหาอยู่ หากินแบบผลิตเองและพึ่งพิงธรรมชาติ อาหารอีสานส่วนใหญ่จึงปรุงจากพืชผัก สัตว์ป่า สัตว์น้ำ ตามท้องถิ่น ป่าเขา และสายน้ำ รอบถิ่นฐาน เป็นเมนูอาหารหลากหลายประเภท ที่ยังคงกลิ่นและรสชาติแท้ๆ ของทั้งพืชและสัตว์ ที่ได้ว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่ยังโดดเด่นอยู่ในสำหรับประจำวัน สำหรับอาหารที่โดดเด่นของชาวชุมตาบง ที่เป็นอาหารคาว ได้แก่ ลาบขมต้มแซ่บ ถือว่าเป็นตำราอาหารขนานแท้ เป็นอาหารที่รสแซ่บที่ช่วยให้เจริญอาหารได้เป็นอย่างดี และยังปรุงง่ายเสร็จเร็วด้วยเครื่องปรุงไม่กี่ชนิดและขั้นตอนการทำที่ไม่ซับซ้อน และที่สำคัญเป็นการสะท้อนถึงวิถีการกินของคนอีสานที่เรียบง่ายและผูกพันกับธรรมชาติอย่างยิ่ง องค์ประกอบของอาหาร ลาบขมไม่ว่าจะเป็นลาบอะไร ก็คือลาบวัวดิบหรือลาบงัวดิบ ถือเป็นอาหารจานเด็ดที่เป็นที่นิยมของคนอีสาน เนื่องจากเป็นลาบดิบ ปกติจึงมีแต่ผู้ชายที่ชอบกิน ส่วนผู้หญิงจะไม่กินกัน ที่มีกินบ้าง

แต่น้อยมาก เพราะมองว่าไม่เหมาะกับผู้หญิง เวลาทีมงานบุญ งานแต่งงาน งานบวช จึงต้องทำเป็นเมนู ทั้งลาบดิบ ลาบสุก ซึ่งก็ได้ยุ่งยากอะไร แต่ทำเป็นลาบดิบก่อนทั้งหมด แล้วใครที่ไม่ชอบกินลาบดิบ ก็เอาไปคั่วทำให้สุก หรือคนเฒ่าคนแก่บางคน จะชอบลาบดิบแบบอีสานแท้ๆ จะต้องใส่เพี้ยหรือขี้เอน ใส่บิหรือดีวัว เพื่อเพิ่มความขมกลบกลิ่นคาวเนื้อ จะไม่นิยมทำให้ออกรสเปรี้ยวหรือบางที่ไม่ใส่มะนาวเลย วัตถุดิบและเครื่องปรุงสำหรับลาบวัว เนื้อวัวสด ไม่ติดมัน ครึ่งโล เพี้ยหรือขี้เอนวัว ๑-๒ ช้อนโต๊ะ บิหรือดีวัว เพื่อเพิ่มรสขม ๑-๑.๕ ช้อนชา หอมแดงซอย ๔-๕ ต้น ใบมะกรูด (ไม่มีก็ไม่ต้องใส่) พริกป่น ๒ ช้อนโต๊ะ ข้าวคั่วป่น ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำปลา ๒ ช้อน มะนาว ๑-๒ ลูก (ไม่ใส่ก็ได้เพราะจะโดนรสขมกลบ) ผงชูรส วิธีการประกอบอาหาร วิธีทำลาบวัวดิบ ๑. เอาเนื้อวัวมาสับ (ฟัก) เนื้อให้ละเอียด ๒. หั่นผักหอมแดง ซอยใบมะกรูดเป็นเส้น ๓. เอาเนื้อวัวที่เราฟักแล้ว ใส่หม้อหรือซาม ใส่เครื่องปรุงคือ พริกป่น ข้าวคั่ว ปีบมะนาว เหยาะน้ำปลา ผงชูรส บิ เพี้ย หอมแดงหั่น ใบมะกรูด คนให้เข้ากัน ปรับปรุงเพิ่มเติมตามใจชอบให้เน้นรสขมและเผ็ด ๔. เสร็จแล้วเราจะได้ลาบวัวดิบ รสชาติอร่อยสไตล์อีสานขนานแท้ ไว้กินกับข้าวเหนียวพร้อมผักกาดขาว ยอดดอกและผักอื่นๆ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

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)



ร้านตาน้อย

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



เครื่องปรุงสำหรับทำลาบ



ต้มแซ่บ



ลาบหม ต้มแซ่บ



ลาบหม ต้มแซ่บ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายประสิทธิ์ รวมคำภา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านตาน้อย เลขที่ ๒๖/๑ หมู่ที่ ๗ ตำบลชุมตาบง อำเภอชุมตาบง จังหวัดนครสวรรค์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ ๐๘๖-๒๑๐๕๕๔๘ โทรสาร

E-mail

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

สำหรับ ร้านตาน้อย ไม่เคยได้รับการยกย่องอย่างเป็นทางการจากหน่วยงานใด แต่เป็นร้านอาหารอีสานที่ขายเฉพาะลาบหมและต้มแซบเท่านั้น เป็นร้านที่มีชื่อเสียงและโด่งดังมากสำหรับรสชาติ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

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

ผู้บันทึกข้อมูล
ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

- ตำแหน่ง
- ตำแหน่ง
- ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25