

# รากวัฒนธรรม อาหาร

## ระดับการคัดสรร

อำเภอ

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวหมกไก่

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

### 2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ลาดหลุมแก้ว ตำบล -

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ข้าวหมกไก่เป็นอาหารจานเดียวที่ประกอบไปด้วยเครื่องเทศนานาชนิด กลิ่นหอมกรุ่น ถึงแม้ข้าวหมกไก่ไม่ใช่อาหารจานเดียวสัญชาติไทยแท้ๆก็ตาม แต่ก็ผสมกลมกลืนจนกลายเป็นอาหารไทยที่ได้รับความนิยมกันมากชนิดหนึ่ง โดยเฉพาะที่ปักษ์ใต้มีทำขายทั่วไปหาซื้อรับประทานกันได้ตามสะดวกตั้งแต่นานตลาดจนถึงภัตตาคาร ข้าวหมกไก่ที่ทั้งแบบไก่ต้มไก่ทอดและไข่ต้ม รับประทานกับน้ำจิ้มที่มีส่วนผสมของพริกกระเทียมเกลือน้ำตาลน้ำส้มสายชู รสชาติของน้ำจิ้มจะต้องกลมกล่อมทั้งสามรส ผักที่รับประทานคู่กันก็มีผักกาดหอมผักชีและแตงกวา บางร้านก็จะเสิร์ฟมาพร้อมกับซุบเนื้อที่ตุ๋นจนนุ่มหอมเครื่องเทศโรยหน้าด้วยหอมเจียว

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ข้าวหมก เป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งในตะวันออกกลางรวมทั้งชาวมุสลิมในประเทศต่างๆ ต้นกำเนิดของข้าวหมกน่าจะอยู่ที่เปอร์เซียโดยได้รับอิทธิพลจากมองโกลที่เข้ายึดครองตะวันออกกลางเมื่อราวพุทธศตวรรษที่ 18 ข้าวหมกของเปอร์เซียมี 2 ชนิดคือ เชโล ใส่แต่หญ้าฝรั่นกับเครื่องเทศหุงกับข้าว และโปโล เป็นการนำเนื้อสัตว์หรือถั่วที่ปรุงรสกับเครื่องเทศมาหมกลงในข้าวที่หุงใกล้จะสุกแล้ว

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

## 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมประกอบด้วย

### เครื่องปรุงหมักไก่

- น่องไก่ ½ กิโลกรัม,
- ซิงแก่สับละเอียดและกระเทียมสับละเอียดอย่างละ 1 ช้อนโต๊ะ
- ลูกผักชีคั่วหอมบดละเอียด, ยี่หร่าคั่วหอมบดละเอียดและขมิ้นผงอย่างละ 1 ช้อนชา
- อบเชยป่น, กานพลูป่นและลูกกระวานป่นอย่างละ ½ ช้อนชา
- เกลือป่น 1 ช้อนชา

วิธีการหมักไก่ : นำไก่ที่ล้างทำความสะอาดแล้วผสมคลุกเคล้ากับเครื่องเทศ หมักไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง

### ส่วนผสมที่ใช้หุงข้าว

- ข้าวสาร ½ กิโลกรัม
- น้ำ 2 ถ้วยตวง
- นมสด ¾ ถ้วยตวง
- หอมแดง ½ ถ้วยตวง
- เนยสด ½ ถ้วยตวง

วิธีการหุงข้าว:

- 1.เจียวหอมแดงซอยกับเนยสด (ไม่ใช่เนยใช้น้ำมันพืชแทนก็ได้ค่ะ) เจียวให้เหลืองกรอบ ตักขึ้น พักไว้
- 2.แบ่งข้าวและไก่ออกเป็น 3 ส่วนเท่าๆกันใส่ลงในหม้อหุงข้าวไฟฟ้าสลับชั้นระหว่างชั้นแต่ละชั้นให้โรยหอมเจียวและเนยละลาย
- 3.เติมน้ำและนมสดพร้อมน้ำหมักไก่อลงในหม้อ หุงเหมือนหุงข้าวตามปกติจนสุก

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



ข้าวหมักไก่



ข้าวหมกไก่



ข้าวหมกไก่



ข้าวหมกไก่



ข้าวหมกไก่



ข้าวหมกไก่



ข้าวหมกไก่

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ  
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

## 8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง  
ของข้อมูล

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