

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : หม่ำแม่น้อย คลองขาม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน นางถนอม วงษ์เชียงขวาง อำเภอ ยางตลาด ตำบล คลองขาม

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

หม่ำ" อาหารอีสานยอดฮิต การถนอมอาหารที่มีมานาน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

หม่ำแม่น้อย ไม่ใส่สารกันบูด ไม่ใส่เครื่องในสัตว์ อร่อยและราคาถูก

การเลือกซื้อหมู

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เป็นการถนอมอาหารชนิดหนึ่ง ของภาคอีสาน ที่ทำให้เกิดรายได้แก่ชุมชน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมหม่ำ

๑. เนื้อแดง / หมู ๑ กิโลกรัม

๒. เกลือ ๑ ถ้วยแกง

๓. กระเทียม ๑ ถ้วย

๔. ไข่ขาว หรือถั่วดำ สำหรับบรรจุ

๕. ข้าวเหนียวคั่วโขลกละเอียด

๗. ผงรสดี วัว หรือ หมู

อุปกรณ์ที่ใช้ผลิตหม่า

๑. ไม้แห้ง ใช้ประมาณ ๒ ซีด สำเร็จรูปแช่น้ำไว้ ประมาณ ๑ ชั่วโมง หรือจนกว่าจะได้ขั้นตอนการกรอก
๒. เชือกสำหรับผูก
๓. เครื่องหมุนทუნแรง
๔. ถาดสำหรับรองหม่า
๕. มีดสำหรับตัดด้วย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

สมัยก่อน ใช้วิธีสับเอง เครื่องปรุงทุกอย่างโขก ด้วยครก

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



1.การคัดเลือกเนื้อ



2.หั่นเป็นชิ้น ๆ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
ปัจจุบัน ใช้เครื่องทุนแรง ทุกอย่าง ดังนี้ ๑.เครื่องบดเนื้อ ๒. เครื่องบดกระเทียม ๓.เครื่องกรอไส้ ๔.เครื่องนวดหม่า ๕. เครื่องบรรจุหม่า

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



3.นำเข้าเครื่องบด



4.นำกระเทียมบดผสม



5.ใส่เกลือ คนอร์รสน้ำ กระเทียม



6.คลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน



7.นำเข้าเครื่องนวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน



8.นำใส่ภาชนะเตรียมทอด



9.ใส่แห้ง แชน้ำให้มัน



10.นำใส่สวมปลายเครื่องกรอก



11.นำถาดรองใส่หม้อที่กรอก



12.หม้อที่กรอกเสร็จ



13.เตรียมมัดด้วยด้ายดิบ



14.หม่อมัดเสร็จ



15.มัดด้วยด้ายดิบ



16.นำหม่อมัดไว้แล้ว นำไปล้างน้ำให้สะอาด



17.นำไปผึ่งแดดพอประมาณ



18.นำไปจำหน่ายที่ร้าน ปากซอยบ้านหนองบัวหน่วย ตำบล คลองขาม จุดสังเกตุ ข้างบ้านพ่อทองม้วน



19.จำหน่ายในงานกาชาด จังหวัดกาฬสินธุ์



20.จำหน่ายในงานประเพณีบุญคุณลาน



21.จำหน่ายในโครงการจังหวัดเคลื่อนที่

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

เป็นอุตสาหกรรมในครอบครัว แม่ถนนม วงษ์เชียงขวาง มีลูกจ้าง ๓ คน สร้างรายได้ให้แก่แม่ถนนม (แม่น้อย) เดือนละ ประมาณ ๓๐,๐๐๐ บาท

นำไปจำหน่ายตามงานสินค้า otop

งานคืนความสุขให้คนในชาติ ณ บิ๊กซีกาฬสินธุ์

จำหน่ายในงานประเพณีบุญคุณลานอำเภอยางตลาด เป็นประจำทุกปี

โครงการบำบัดทุกข์ บำรุงสุข จังหวัดเคลื่อนที่ ตำบลคลองขาม

งานกาชาดจังหวัดกาฬสินธุ์

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางถนนม วงษ์เชียงขวาง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๑๖๕ หมู่ที่ ๑๖ บ้านหนองบัวหน่วย ต.คลองขาม อ.ยางตลาด จ.กาฬสินธุ์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๖๕ หมู่ที่ ๑๖ บ้านหนองบัวหน่วย ต.คลองขาม อ.ยางตลาด จ.กาฬสินธุ์

โทรศัพท์ ๐๔๓๘๙๑๕๐๕ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวคนธ์ ชนะบุญ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 14 เดือน มิถุนายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวคนธ์ ชนะบุญ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางจันทร์ฉาย สำราญเนตร

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะและวัฒนธรรม

2. นางสุพัตรา วิวัฒน์เกษมชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

3. นางณฐญา มังคละศิริ

ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มบริหารทั่วไปชำนาญการพิเศษ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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