

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : อ่อมม้าม ต.อ่อมเมา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านโคกศรี อำเภอยางตลาด ตำบล อ่อมเมา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ คาว

ม้าม (spleen) เป็นอวัยวะในร่างกายสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม มีรูปทรงเรียวยาว คล้ายเมล็ดถั่ว เป็นอวัยวะที่ขจัดเชื้อโรคและเซลล์เม็ดเลือดแดงที่ตายแล้วออกจากกระแสเลือด ม้ามจะอยู่บริเวณช่องท้องส่วนบน ได้กะบังลมทางซ้าย และอยู่ใกล้กับตับอ่อน และไตซ้าย ถูกยึดติดไว้กับเยื่อช่องท้อง ม้ามมีขนาดแตกต่างกันไปในแต่ละบุคคล โดยในวัยผู้ใหญ่ ม้ามจะมีความยาวประมาณ ๑๓ เซนติเมตร (ประมาณ ๕ นิ้ว) และจะมีความกว้างประมาณ ๑๐ เซนติเมตร (๔ นิ้ว) และหนาประมาณ ๓.๘ เซนติเมตร (๑.๕ นิ้ว) และมีน้ำหนักประมาณ ๒๐๐ กรัม (๗ ออนซ์) หลอดเลือดที่เข้าสู่ม้ามคือ หลอดเลือดสเปลิโนอาร์เทอรี (splenic artery) และเลือดจากม้ามจะไหลเข้าสู่ตับ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. ม้ามั่ว
๒. หัวหอมแดง
๓. ใบชะพลู
๔. ต้นหอม
๕. ตะไคร้
๖. พริกสด
๗. ผงชูรส
๘. ยอดพริก
๙. น้ำปลาร้า
๑๐. เกลือ
๑๑. ใบมะกรูด

วิธีการ ประกอบอาหาร

๑. นำม้ามั่วมาล้างให้สะอาด
๒. หั่นเป็นชิ้นแต่พอคำ
๓. ปุ้งน้ำแกง โดยผสมตะไคร้ พริกสด หอมแดง
๔. นำใส่หม้อตั้งไฟให้ร้อน
๕. นำม้ามั่วลงคั่วให้สุก
๖. เติมน้ำปลาร้า
๗. เกลือ ข้าวคั่ว
๘. ใบมะกรูด
๙. ต้นหอม
๑๐. ใส่ใบชะพลู
๑๑. ปุ้งรสตามชอบใจ ตักใส่ชามรับประทานกับข้าวเหนียว

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)



น้ำมว



พริก และ หัวหอมแดง



ใบมะกรูด

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



ต้นหอม



ตะไคร้



น้ำมต้มสุก หั่นเป็นชิ้นพอคำ



ข้าวคั่ว



ใบชะพลู (ผักอีเล็ด)



ปลาร้า (ปลาแดก)



นำม้ามมาหั่น และทำให้สุกโดยการ คั่วหรือต้มแห้ง



นำส่วนผสมมาปรุงรวมกันในหม้ออ่อม



ขั้นตอนการปรุง



ปรุงรสตามชอบ



อ่อมม้าม

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

สร้างรายได้จากการประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายในร้านอาหารอีสานพื้นเมือง เพราะเป็นเมนูยอดนิยม และมี
ราคาสูง อีกทั้งยังมีการรวมกลุ่มกันปรุงเมนูอร่อย จำนวนครั้งละมากๆ เพื่อรับประทานในโอกาสสำคัญ หรือ
เทศกาล ประเพณีในชุมชน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางดารุ่ง พงษ์นิส

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่ทำการกำนันตำบลอู่เม่า

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ที่ทำการกำนันตำบลอู่เม่า บ้านโคกศรี ตำบลอู่เม่า อำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์

โทรศัพท์ ๐๘๖๒๘๗๔๐๔ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวคนธ์ ชนะบุญ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 13 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายคำแพง เพชรสังหาร

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรม

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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