

จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : หมี่กรอบป้าอร บ้านวังชะโอน ตำบลวังชะโอน อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ บึงสามัคคี (ชาวนวลลักษณ์บุรี) ตำบล วังชะโอน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

หมี่กรอบเป็นอาหารพื้นบ้านที่ใช้วัตถุดิบที่หาได้จากท้องถิ่นมาปรุงเป็นอาหารพื้นบ้านที่หากินได้ทั่วไป โดยวัตถุดิบหาได้จากในท้องถิ่น เป็นอาหารประเภทที่เก็บไว้รับประทานหรือเป็นของฝากหมี่กรอบ เป็นอาหารไทยอีกประเภทที่สามารถนำมาเป็นอาหารว่างหรืออาหารที่รับประทานกับข้าวสวยได้ หมี่กรอบป้าอร เป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของอำเภอบึงสามัคคี เพราะเป็นหมี่กรอบที่อร่อย รสชาติกลมกล่อม เป็นสูตรเฉพาะของนางบังอร สาสะกุล วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงหาได้จากในท้องถิ่นอำเภอบึงสามัคคี

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อาหารไทยขึ้นชื่อได้ว่ามีประวัติมาช้านาน ผู้คนส่วนใหญ่ทั้งในและต่างประเทศต่างนิยมชมชอบในอาหารไทยกันมากมาย โดยเฉพาะชื่อเสียงในด้านความเข้มข้นและจัดจ้านของรสที่ติดปากติดใจผู้คนมานับศตวรรษโดยส่วนใหญ่อาหารไทยจะมีวิธีการประกอบอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาในการทำไม่มากนัก โดยเฉพาะทุกครัวเรือนของคนไทย จะมีส่วนประกอบอาหารติดอยู่ทุกครัวเรือน ไม่ว่าจะ เป็น พริกแห้ง กุ้งแห้ง น้ำปลา กะปิ ส้มมะขาม กระเทียม หัวหอมตลอดจนปลาร้า ตลอดจนส่วนประกอบอาหาร จำพวก ผัก และเนื้อสัตว์นานาชนิด เพราะมีวิธีนำมาประกอบที่มีด้วยกันหลายรูปแบบไม่ว่าจะเป็น แกง ต้ม ยำ ผัด รวมทั้งอาหารได้รับอิทธิพลในการปรุงอาหารทั้งรูปแบบในการรับประทานอาหาร ตั้งแต่ อดีต อาทิการนำเครื่องเทศมาใช้ในการประกอบอาหารก็ได้รับอิทธิพลมาจากเปอร์เซียผ่านอินเดีย หรืออาหารจำพวกผัดก็ได้ รับอิทธิพลมาจากประเทศจีน เป็นต้น เมนูอาหารไทยที่ขึ้นชื่อลือชาหลายชนิดจึงประกอบไปด้วยอาหารมากมายกว่า ๒๕๕ ชนิด อาหารไทยถือว่ามีลักษณะพิเศษ เนื่องจากประเทศไทยเป็น

อยู่ข้าว อยู่น้ำ มีอาหารตามธรรมชาติที่มีพิเศษ ตามภูมิอากาศ และภูมิประเทศที่หลากหลายตลอดทั้งปีรวมทั้งคนไทยมีศิลปะอยู่ในสายเลือด จึงแสดงออกซึ่งศิลปะวิทยาของคนในรูปแบบการปรุงแต่งและการกินอาหารที่มีลักษณะเฉพาะ ตั้งแต่เรื่องการผสมกลมกลืนในการปรุงแต่งรูป รส กลิ่น ให้กลมกล่อมอร่อยและรสจัดอย่างโดดเด่น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เส้นหมี่ขาว หอมหัวใหญ่
น้ำมันพืช มะนาว
เกลือ น้ำตาล
น้ำสะอาด น้ำปลา
กระเทียมดอง

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
วิธีทำ ๑. นำน้ำมันพืชใส่กระทะแล้วตั้งไฟให้น้ำมันร้อนจัดใส่เส้นหมี่ขาวลงไปแล้วรีบตักขึ้นจากน้ำมันใส่ภาชนะไว้ ๒. นำน้ำตาลเกลือหอมหัวใหญ่น้ำปลาน้ำมันมะนาวเคี้ยวให้เข้ากันจนน้ำงวดชิมรสชาติให้ออกทางเข้มข้น ๓. นำหมีที่ทอดกรอบแล้วลงคลุกในกระทะพยายามคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วผัดลมไว้ให้เย็น ๔. บรรจุหมีใส่ถุงพริกปากถุงให้เรียบร้อย

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

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

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

-

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางบิ่งอร สาสะกุล

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางบิ่งอร สาสะกุล เลขที่ ๒ หมู่ ๔ ตำบลวังชะโอน บึงสามัคคี อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒ หมู่ ๔ ตำบลวังชะโอน บึงสามัคคี อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางเตือนใจ ถมอินทร์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทัพมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวพรพรรณ ช่มเปี่ยม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสาวสิริยา บุญญศิริพฤกษ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 9 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557