

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ลาบเทา ต้มปลิงเพิ่ม อำเภอสีชมพู

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ลาบเทา ต้มปลิงเพิ่ม อำเภอสีชมพู

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านบ่งเม่น อำเภอ สีชมพู ตำบล วังเพิ่ม

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

รับประทานได้ทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เทา คือ สไปโรจิรา เป็นสาหร่ายที่ชอบขึ้นในน้ำจืดที่สะอาดทั้งน้ำนิ่ง และน้ำไหลเอื่อยๆ มีสีเขียวเป็นเส้นกลม ยาวขนาดเล็กพนักกัน เป็นเกลียวโน้มลื่นมือพบได้ในแหล่งน้ำภาคเหนือและอีสานเรียกสาหร่ายชนิดนี้ว่า “เทา” หรือผักไก่นิยมนำมาบริโภคในรูปผักจิ้มน้ำพริก ทำลาบและมีรายงานว่า เป็นสาหร่ายที่นิยมบริโภคในประเทศพม่า เวียดนามและอินเดียด้วย ประโยชน์ของเทา นอกเหนือจากเป็นอาหาร คือ ใช้เป็นปุ๋ยชีวภาพ จากการวิจัยของสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย พบว่า สาหร่ายสีเขียวในนาข้าวบางชนิด สามารถตรึงไนโตรเจนในอากาศให้เป็นสารประกอบไนโตรเจน เช่น แอมโมเนียม ทำให้ข้าวเจริญเติบโต ลดการใช้ปุ๋ยเคมีได้ เพราะนำเทามาปล่อยตามทุ่งนา ธรรมชาติบำบัด ลดต้นทุน ทั้งทางเวียดนาม ชนิดไ่ง่อง สังเกตนาข้าวดินดีมักจะมีเทาขึ้นตามไร่นา รับรองข้าวงาม บรรพบุรุษชาวอีสานช่างมองการไกล ในการนำเอาพืชที่ประโยชน์อันนี้มาทำอาหาร แต่พอตกมาถึง รุ่นหลานเหลน โหล่น กับริ้งเกียรเดียวดั้น แผลเจตนาผิด คนญี่ปุ่นคนจีน เขาไม่ทิ้งเจตจำนงแห่ง บรรพบุรุษ ในทางกลับกันเขารักในวัฒนธรรมของเขา พัฒนาต่อยอด จากการกินสาหร่ายธรรมชาติ เป็นนวัตกรรมใหม่ศึกษาและวิจัยต่อยอดจากบรรพบุรุษ จนกระทั่งสร้างสินค้าส่งออก มากรอกปากลูกหลานเราสังเกตจากร้านค้าในบ้านของเราตามชนบท ๔. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) วิธีทำ ๑. ไปหาเทา ตามห้วยหนอง คลอง บึง ไร่นา ควรเลือกแหล่งน้ำที่สะอาด เชื่อใจได้ เทาจะเกิดก็ต่อเมื่อ มีอุณหภูมิและช่วงเวลาที่เหมาะสม ปีหนึ่งมักจะเกิดแค่ ๒ ครั้ง คือ ช่วงข้าวเขียว (กลางฤดูฝน) และฤดูหนาว ๒. นำเทามาล้างหลายๆ ครั้งจนได้น้ำเทาที่สะอาด สีเขียวมรกต ๓. ต้มน้ำร้อน ๆ มาลวกเทา แล้วเทน้ำทิ้ง ลวกใหม่อีกครั้ง ทำประมาณ ๓ ครั้ง ๔. นำแม่พวย ๕. นำปลาป่นมากรองลงไปให้เข้ากัน แล้วเทเครื่องปรุง เช่น ข้าวคั่ว พริกป่น ลงปรุงรส ด้วยน้ำปลาร้า

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นอาหารพื้นถิ่นที่หารับประทานได้ยากเนื่องจากใน ๑ ปี จะมีเส้นสาหร่ายหรือเส้นเทออก ๒ ครั้ง

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เป็นอาหารของชุมชนหรือคนที่ชอบอาหารพื้นบ้าน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๕. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) วิธีทำ ๑. ไปทหาหาเตา ตามห้วยหนอง คลอง บึง ไธนา ควรเลือกแหล่งน้ำที่สะอาด เชื่อใจได้ เตาจะเกิดก็ต่อเมื่อ มีอุณหภูมิและช่วงเวลาที่เหมาะสม ปีหนึ่งมักจะเกิดแค่ ๒ ครั้ง คือ ช่วงข้าวเขียว (กลางฤดูฝน) และฤดูหนาว ๒. นำเทมาล้างหลายๆ ครั้งจนได้เนื้อเทาที่สะอาด สีเขียวมรกต ๓. ต้มน้ำร้อน ๔. มาลวกเทา แล้วเทน้ำทิ้ง ลวกใหม่อีกครั้ง ทำประมาณ ๓ ครั้ง ซ้ำแม่พวย ๕. นำปลาป่นมากวนลงไปให้เข้ากัน แล้วเทเครื่องปรุง เช่น ข้าวคั่ว พริกป่น ลงปรุงรส ด้วยน้ำปลาร้า

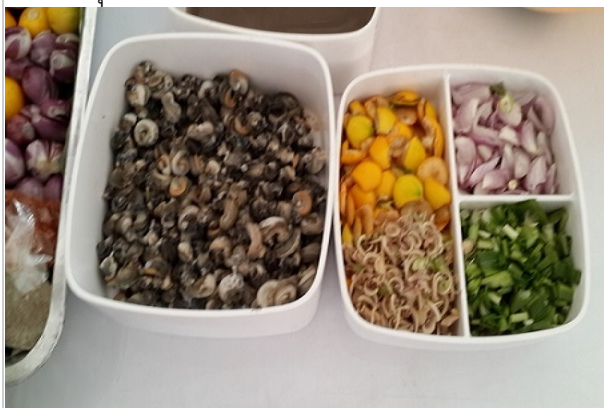
6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดีจำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



เครื่องปรุงอาหาร



เครื่องเทศและปรุงอาหาร เช่น มะเขือ กระเทียม ตะไคร้

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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

ต้นหอม ใบมะกรูด หอยขม



เส้นเทาพร้อมด้วยตะไคร้ ต้นหอม



เครื่องเทศโรยลงภาชนะ



เตรียมผสมและเครื่องเทศ



ใส่เครื่องเทศ



ผสมเครื่องเทศให้เข้ากันใส่น้ำปาร้า



ครกพริกปั่น



ผสมเครื่องเทศให้เข้ากัน



ปรุงเครื่องเทศพร้อมที่จะรับประทานได้



พร้อมรับประทานได้

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

มีการประกอบอาหารในการจำหน่ายให้กับลูกค้าที่มาสั่งซื้อในบางโอกาส เนื่องจากว่าใน ๑ ปี จะมีเส้นสาหร่ายหรือเส้นเทาออกมาปีละ ๒ ครั้ง

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 4000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางวิไลพร คำเล็ก

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านวิไลพร เลขที่ 125 หมู่ 2 บ้านบึงเม่น ตำบลวังเพิ่ม อำเภอสีชมพู จังหวัดขอนแก่น

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

125 หมู่ 2 ตำบลวังเพิ่ม อำเภอสีชมพู จังหวัดขอนแก่น

โทรศัพท์ 084-0340719 โทรสาร -

E-mail

-

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลพัฒนาธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง

ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางวิไลพร คำเล็ก
ตำแหน่ง ผู้ใหญ่บ้านบึงเม่น หมู่ ๒ ตำบลวังเพิ่ม อำเภอสีชมพู จังหวัดขอนแก่น
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 18 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายชัยโรจน์ วุฒิเจริญสิทธิ์
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายบรรจง ผาคำ
ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอสีชมพู
2. นายพนม สิงห์สาย
ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอสีชมพู
3. นายชัยโรจน์ วุฒิเจริญสิทธิ์
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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