

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ยำสะเดา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ปะคำ ตำบล ปะคำ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

วิถีชีวิตของชาวไทยปะคำ ด้วยพื้นเพเป็นคนไทย จึงนิยมกินข้าวเจ้าเป็นหลัก กับข้าวที่พบในสำหรับอาหารทุกมื้อก็คือ น้ำพริก ผัก ชาวปะคำมีความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย การประกอบและปรุงอาหารคาวหวาน และการถนอมอาหารจะมีการสืบทอดกันมา ในโอกาสที่มีงานประเพณี เช่น งานบุญหรืองานมงคลต่างๆ ที่มีการเตรียมงานก่อนกำหนดวันงานหลายวัน อาหารคาว อาหารหวาน จะเป็นลักษณะที่มีความพิถีพิถันตามแบบฉบับโบราณ การกินและการปรุงอาหารของไทยปะคำ ในสมัยอดีตนั้น เวลาปรุงอาหารจะไม่ค่อยมีการพิธีต้องสักเท่าไร เพราะส่วนมากเป็นการกินแบบเรียบง่าย การปรุงส่วนมากก็จะเป็นเกลือกับปลาร้าแทนรสเค็ม ใช้มะขามเปียกปรุงแทนรสเปรี้ยว ส่วนอาหารผัดและทอดจะใช้น้ำมันมะพร้าวและเจียวเอาน้ำมันจากน้ำมันหมู ส่วนรสชาติอื่นๆ ก็จะมีการเพิ่มเติมรสชาติตามกาลเวลาและการพัฒนาตามยุคสมัย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1. เนื้อหมูบด / ปลาทู / กุ้งฝอยแห้ง
2. หัวหอมแดง / ใบหอม / หอมเจียว
3. น้ำปลา / น้ำตาลทราย / น้ำมะนาว/ น้ำมะขาม
4. พริกชี้หนู / พริกป่น / พริกแห้งทอด

วิธีการประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดง

ให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน ๑ แผ่น)

๑. นำดอกสะเดามาลวก รูดเอาเฉพาะดอกลวกน้ำร้อน ๒-๓ ครั้ง ยกออกพักไว้ให้เสด็จน้ำพอมาดๆ
๒. นำภาชนะที่สะอาดใส่ดอกสะเดาลงไป ใส่หมูบดที่สุกแล้ว ใส่หัวหอมที่หั่นซอยแล้ว ใส่กุ้งฝอย ใส่พริกชี้หนูที่หั่นฝอยแล้ว จากนั้นก็คลุกให้เข้ากัน
๓. ใส่ น้ำปลา น้ำตาลทราย น้ำมะนาวหรือน้ำมะขามเปียก และน้ำพริกที่ปรุงรสไว้แล้วเติมลงไปนิดหน่อย ใส่ใบหอมที่หั่นไว้แล้ว คลุกให้เข้ากัน(อย่างขยำแรงใบหอมจะเข้า) ถ้าได้รสชาติตามต้องการแล้ว ก็โรยหอมเจียว พริกแห้งทอด ตามต้องการ
๔. เสร็จแล้วตักใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ รับประทานได้เลย.

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

1.นางอุทัย เงินประเสริฐ 2.นางแววตา แป้นดวงเนตร 3.นางสำเนียง เรืองนางรอง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ไม่มีร้าน ขายตามงานทั่วไป หรืองานจ้างเหมา และ งานเทศกาลต่างๆ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ 4 หมู่ 6 ถนนมหาชัย ตำบลปะคำ อำเภอปะคำ จังหวัดบุรีรัมย์

โทรศัพท์ 081-5487424 โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

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