

## ระดับการคัดสรร

อำเภอ

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : หม่ำ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

### 2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ แก้งคร้อ ตำบล หนองไผ่

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู

3.2 ลักษณะ คาว

หม่ำรับประทานได้ทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

หม่ำเป็นอาหารอีสานที่ทำจากเนื้อวัว เนื้อหมู ทำจากเนื้อวัว เรียกหม่ำวัว ทำจาก เนื้อหมู เรียกหม่ำหมู ที่มาของหม่ำสันนิษฐานว่ามาจากที่ชาวบ้านต้องการถนอมอาหารที่หามาได้ไว้รับประทานนาน ๆ โดยไม่เน่าเสียซึ่งพอจะสันนิษฐานได้เป็น ๓ ประการดังนี้ ๑.-ในสมัยโบราณการดำเนินชีวิตของชาวบ้านส่วนใหญ่จะอาศัยการเกษตรเป็นหลัก ประกอบกับสมัยนั้นป่าไม้ยังอุดมสมบูรณ์ เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์ป่า หลีกจากเสร็จจากฤดูการเพาะปลูกชาวบ้านก็เข้าป่าหาเก็บของป่า บางคนก็ชักชวนกันไปเป็นกลุ่มเข้าป่าล่าสัตว์ ในการเดินทางไปล่าสัตว์นั้นต้องเดินทางไปเป็นเวลาหลายวัน เมื่อล่าสัตว์ได้แล้วก็ทำการแลเนื้อเอาไปทำอาหารเมื่อมีเนื้อเหลือจากการทำอาหารแล้วก่อนนำกลับบ้านต้องมีการถนอมอาหารเช่นการย่างไฟ การตากแห้ง เป็นต้น เนื่องจากระยะทางจากป่าไปบ้านนั้นไกลมากกลัวว่าเนื้อสัตว์จะเน่าเสียกลางทาง นอกจากการตากแห้งและย่างแล้วยังมีการเอาเนื้อหมักเกลือเป็นเนื้อเค็มใช้ใบตองห่อเพื่อกันแมลงวัน เมื่อกลับถึงบ้านก็นำเนื้อที่หมักเกลือห่อด้วยใบตองไปประกอบเป็นอาหารรู้สึกว่เนื้อนั้นมิรสชาติออกเปรี้ยว ๆ ซึ่งภาษาอีสานเรียกว่าส้ม จึงเป็นที่มาของ ส้มวัว ส้มหมู ต่อมาเกิดการพัฒนาจากเดิมเป็นการนำเนื้อที่สับละเอียดหมักเกลือแล้วนำไปยัดใน ไส้ของสัตว์ที่ล่ามาได้ นำไปผึ่งแดด การเก็บรักษาก็ง่ายขึ้นไม่แตกเสียหายแมลงก็ไม่ต่อม เก็บไว้ได้นานและมีรสชาติที่ดี และเป็นที่มาของหม่ำ ๒.-ในสมัยโบราณการคมนาคมไม่สะดวกเหมือนในปัจจุบันการเดินทางไปมาหรือการเดินทางไปค้าขายต้องเดินด้วยเท้า การขนส่งต้องใช้ล้อลาก ใช้วัวหรือควายลาก ไม่มีรถยนต์ ในสมัยโบราณนั้นภาคอีสานนิยมต้อนวัว ต้อนควายไปขายทางภาคกลาง และเป็นที่ทราบกันดีในสมัยนั้นคือ การล่ววัวควายไปขายเมืองล่าง ในการเดินทางต้องใช้เวลาเป็นแรมเดือนกล่าวจะถึงตลาด ซึ่งในสมัยนั้นตลาดจะอยู่แถวเมืองโคราช เมืองสระบุรี ก่อนออกจากบ้านแม่บ้านต้องเตรียมข้าวสารอาหารแห้งพริกเกลือปลาร้า หอมกระเทียม ให้

เรียบร้อยเป็นสเปียงใช้ในการเดินทาง และในระหว่างทางที่นอนพักค้างคืน ก็จะมีการออกไล่สัตว์ไปด้วย เมื่อได้มาจำนวนมากกินไม่หมดจึงเกิดแนวคิดว่าจะถนอมอาหารไว้รับประทานนาน ๆ บ้างก็ย่างไฟ ตากแห้ง และทำส้มเนื้อ และนำเนื้อไปยัดใส่ในไส้ของสัตว์ จึงทำเป็นหม่า ที่สามารถเก็บไว้นานไม่เน่าเสีย ๓.-สมัยโบราณบ้านเมืองยังไม่พัฒนาข้าวยากหามาแพง เงินทองมีราคามากกว่าในปัจจุบันคนที่เป็นครษฐีในสมัยนั้นมีเงิน ๑ บาท ก็ถือว่าร่ำรวยแล้ว และมีการเลี้ยงวัว ควายเป็นฝูง ไว้สำหรับใช้แรงงานในการทำไร่ทำนา และในขณะเดียวกันนั้นโจรผู้ร้ายก็ชุกชุม จากเจ้าหน้าบ้านเมืองก็สามารถเข้าถึงพื้นที่ได้สะดวก เกิดคดีขึ้นครั้งหนึ่งต้องใช้เวลาในการเดินทางเข้าพื้นที่เป็น วัน ๆ การลักขโมยวัว ควายชาวบ้านมีเป็นประจำ บ้างก็ขโมยในตอนกลางคือ หรือกลางวันขณะที่ตอนวัวควายไปเลี้ยงตามป่า เขา หลังจากโจรได้วัว ควายแล้วก็ทำการเชือดนำเนื้อไปกิน กินไม่หมด กลัวคนมาเจอ กลัวถูกจับกุม จึงนำเนื้อไปซ่อน เช่นการหมักเกลือห่อด้วยตอง ยัดใส่ไหนำไปฝังดินหรือซ่อนตามยุงข้าว ตามป่าละเมาะ หรือมีการนำยัดใส่ในไส้ของวัว ควายที่เชือดนั้นก็มี จึงเป็นที่มาของหม่าอาหารอีสาน ประวัติความเป็นมาของร้านหม่าแม่บัว ท่านที่เดินทางไปอำเภอแก้งคร้อ ผ่านช่องสามหมอสองข้างทางท่านจะมองเห็นหม่าห้อยเต็มไปหมดและสิ่งที่ท่านจะเห็นอีกอย่างคือป้ายคำว่าหม่าชนะเลิศ เป็นของดีเมืองแก้งคร้อ แม่รัตนเท รongจํานงค์ เกิดวันที่ ๒ เมษายน ๒๕๐๐ เป็นผู้สืบทอดตำราหม่าของคุณแม่บัว ซึ่งเป็นแม่ของท่านเอง เป็นที่ทราบกันทั่วไปในจังหวัดชัยภูมิและจังหวัดใกล้เคียงถ้าหม่าแก้งคร้อต้องเป็นของแม่บัวเท่านั้น อร่อยถูกหลักอนามัย หากท่านจะไปซื้อที่ร้านหม่าแม่บัว ท่านต้องสังเกตให้ด้ร้านท่านอยู่ข้างสถานีตำรวจภูธรแก้งคร้อ ทางเข้าโรงเรียนแก้งคร้อวิทยา ห่างจากถนน ๒๐๑ ประมาณ ๕๐ เมตร หรือโทรติดต่อได้ที่ ๐๔๔๘๓๑๑๒๖ สถานที่ตั้ง บ้านโนนสวรรค์เหนือ เลขที่ ๕๕ หมู่ ๖ ต.หนองไผ่ อ.แก้งคร้อ จ.ชัยภูมิ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เคล็ดลับ การเลือกเนื้อที่นำไปทำหม่าต้องเป็นเนื้อที่ดี สด ใหม่ ไม่เหนียว เกินไป ไม่มีเอ็น ฝังฝืด และการใส่เครื่องปรุงต้องมีการตวงทุกครั้งและแน่นอนที่สุดกว่าสิ่งอื่นใด นั่นคือประสบการณ์ ทำนาน ชำนาญ และพรสวรรค์ศิลป์การประกอบอาหาร การเก็บรักษาหม่าแม่บัว เก็บในตู้กระจกทึบมืดชิดไม่มีแสงวันตอมสะอาดปลอดภัย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

## 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร(สูตร) เครื่องปรุง ส่วนผสม

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| ๑.เนื้อวัว / หมู      | ๑๐ กก. |
| ๒.เกลือ               | ๒ ชีด  |
| ๓.กระเทียม            | ๗ ชีด  |
| ๔.ข้าวเหนียวสุก       | ๑ ชีด  |
| ๕.ตับ / ม้าม อย่างสุก | ๑ กก.  |
| ๗.น้ำตาลทราย          | ๒ ชีด  |

วิธีการทำ

- ๑.นำเนื้อ ตับ ม้าม เข้าเครื่องบดให้ละเอียด
- ๒.นำเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ใส่ลงไปเครื่องบด นวดให้เครื่องปรุงเข้ากันกับเนื้อบดประมาณ ๓๐

นาที

- ๓.นำลำไส้ /กระเพาะปัสสาวะวัว ,หมู ไปล้างให้สะอาด (ปัจจุบันใช้ไส้เทียม ของจริงมีน้อย)

๔. นำเนื้อที่บดผสมเครื่องปรุงแล้วไปอัดเข้าในลำไส้/กระเพาะปัสสาวะวัว ,หมู ที่เตรียมไว้ ต้องยัดให้แน่นพอประมาณ

๕. เมื่อยัดเสร็จแล้วใช้เชือกฝางมัดเป็นท่อน ๆ ชั่งน้ำหนัก ท่อนละ ๑ กก. (ไส้ใส่เรียกว่าสายหรือเส้นใส่กระเพาะเรียกว่าพก)

๖. นำไปผึ่งลมให้แห้งประมาณ ๒-๓ วัน สามารถนำไปรับประทานได้ ชอบสุกกี้ย่างไฟ ชอบสดก็ทานได้เลย ทานกับข้าวเหนียวร่อย พร้อมพริกเม็ดสด และกระเทียม ( สุดยอดครับท่าน )

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ป้ายร้านหม่าแม่บัวไม่ต้องบอกเบอร์โทร ชัดเจนแล้ว อยู่ข้างสภแก้งคร้อ



เจ้าของร้านแสนสวยใจดีจำหน่ายราคาเป็นกันเอง คุยถูกคอ มีแจกแถม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

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



เจ้าของร้านพร้อมบริการทุกเวลา สินค้าไม่มีคำว่าหมด

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ (ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

## 8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

แม่รินเท รองจ้านงค์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

สถานที่ตั้ง บ้านโนนสวรรค์เหนือ เลขที่ ๕๕ หมู่ ๖ ต.หนองไผ่ อ.แก้งคร้อ จ.ชัยภูมิ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านโนนสวรรค์เหนือ เลขที่ ๕๕ หมู่ ๖ ต.หนองไผ่ อ.แก้งคร้อ จ.ชัยภูมิ

โทรศัพท์ ๐๔๔๘๓๑๑๒๖, 098488818 โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง  
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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