

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : จิ้นฮุ่ม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ สารภี ตำบล ยางเนิ้ง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

กินได้ตลอดฤดูกาล โดยเฉพาะในการจัดงานต่าง ๆ เพื่อรับแขกบ้านแขกเมือง

เค็มพอดี ไม่หวาน ไม่เผ็ดมาก (หากทำกินเองและชอบเผ็ดอาจจะเพิ่มจำนวนพริก) หวานกะทิชนิด ๆ (บางคนก็อาจจะไม่ใส่กะทิ)

หอมกลิ่นผักชี ต้นหอม

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

จะใช้เวลาในการทำค่อนข้างนานเพื่อให้เปื่อย ส่วนใหญ่ทำจากเนื้อวัว หมู หรือไก่ น้ำแกงจะขลุกขลิก หาก

เป็นเนื้อวัวจะเน้นตรงส่วนน่องจะทำให้รสชาติ นุ่มอร่อย
ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องแกง		
1. พริกแห้ง	5	เม็ด
2. กระเทียม	5	กลีบ
3. หอมแดง	5	หัว
4. ข่าหั่น	0.5	ถ้วย
5. ตะไคร้ซอย	1	ช้อนโต๊ะ
6. ขมิ้นหั่น	3	แวน
7. กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ
8. เกลือ	0.5	ช้อนชา

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)
1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด 2.นำใส่หม้อตั้งไฟ ใส่เครื่องแกงลงในหม้อ 3.ใส่เนื้อวัว ลงในหม้อต้มให้เปื่อย 4.ใส่ผักชีลาว เทคนิคในการทำ ทำจิ้นฮุ่ม ปรุงอย่างแกง เคี้ยวด้วยไฟอ่อนๆ ให้เนื้อเปื่อย และเหลือน้ำเพียงเล็กน้อย เนื้อต้องเลือกเอาเนื้อน่องวัว จะทำให้ได้รสชาติดียิ่งขึ้น (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เครื่องแกงผัดให้หอมก่อนใส่เนื้อลงไป



ขณะปรุงอาหาร จิ้นฮุ่มต้องใช้เวลาในการเคี่ยวให้เปื่อย



เด็ก ๆ ฝึกหัดทำอาหารพื้นบ้านจิ้นฮุ่ม



เด็กๆกำลังฝึกหัดทำจิ้นฮุ่ม



ผัดเครื่องแกง



จิ้นฮุ่มเมื่อทำเสร็จเรียบร้อยแล้ว



จิ้นฮุ่มพร้อมทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

เป็นอาชีพที่สร้างรายได้ ดี เพราะเป็นที่นิยมแก่คนทั่วไป หากทานยาก ราคาค่อนข้างแพงเพราะทำจากเนื้อล้วน

๑

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 40000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางศรีพรรณ เขจรนันท์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

หน้าที่ว่าการอำเภอสารภี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

ได้รับการเผยแพร่ในนิตยสารเกี่ยวกับอาหาร หลายฉบับ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางหฤทัย พลารักษ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 18 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางหฤทัย พลารักษ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายผจญ ทาวิโรจน์

ตำแหน่ง ประธานกรรมการ

2. นางจิตสุภา ทาวิโรจน์

ตำแหน่ง กรรมการ

3. นางหฤทัย พลารักษ์

ตำแหน่ง กรรมการและเลขานุการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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