

# รากวัฒนธรรม อาหาร

## ระดับการคัดสรร

อำเภอ

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวกล้องข้าวเก่า

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

### 2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อำเภอศรีวิไล ตำบล -

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ข้าวมีความผูกพันกับวิถีชีวิต ชนบธรรมนิยมประเพณีของคนไทยมาช้านาน และหากเอ่ยถึงข้าว เหนียวดำหลายคนคงนึกถึง ข้าวสารเหนียวสีกระดากะต่าง มองดูแล้วไม่ทำให้นึกอยากรับประทาน แต่น้อยคนนักที่จะทราบว่า เยื่อหุ้มสีต่างๆ ของเมล็ดข้าวเหนียวดำที่เราเห็นนั้น อุดมไปด้วยสารประกอบต่างๆ ซึ่งนอกจากจะมีคุณค่าทางโภชนาการที่จำเป็นต่อร่างกายของคนเราแล้ว ยังมีประโยชน์ด้านสรรพคุณทางยาอีกด้วย เกษตรกรมักปลูกร่วมกับข้าวขาวเพราะเชื่อว่าข้าวเก่าเป็นพญา (พระยา) ของข้าวทั้งหลายสามารถปกป้องนาฝืนนั้นให้ปราศจากโรคระบาดกันได้ ข้าวเก่า (Purple Rice) เป็นข้าวพื้นเมืองของเอเชีย มีหลายชื่อ ชื่อที่ภาคกลางรู้จักกันดีคือ ข้าวเหนียวดำ (Black Sticky Rice) ภาคใต้เรียก เหนียวดำ บางที่ก็เรียกข้าว ข้าวเก่า นั้นนอกจากจะมีการนำมาบริโภคในรูปของอาหารแล้ว ยังมีการนำมาใช้ในรูปยารักษาโรคอีกด้วย โดยพบว่าในสมัยก่อนหากสตรีใดคลอดลูกและมีการตกเลือดมาก การรักษาก็คือการนำเอาต้นข้าวเก่ามาต้มเคี่ยวน้ำให้งวดลงเล็กน้อยแล้วให้รับประทาน นอกจากนั้นยังมีการนำมาใช้ในการรักษาโรคท้องร่วง โดยจะนำเมล็ดข้าวเก่ามา "หลาม" (แช่น้ำในกระบอกไม้ไผ่แล้วอิงไฟจนสุก) รับประทาน ข้าวเก่าที่พบในประเทศไทยนั้น มีคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ประสิทธิภาพการทำงานของระบบภูมิคุ้มกัน เป็นต้น ชาวบ้านนาแสงสาคร ได้เล็งเห็นคุณประโยชน์สำคัญของข้าวเก่า และเพื่อเป็นการส่งเสริมรายได้แก่ชาวบ้านและชุมชน ผู้นำชาวบ้านและองค์กรที่เกี่ยวข้องได้ให้การสนับสนุนในการจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับ การผลิตข้าวเก่า รวมถึงการส่งเสริมเทคโนโลยีในการผลิตข้าวเก่า ซึ่งข้าวเก่าที่กลุ่มผลิตข้าวกล้อง ที่บ้านนาแสงสาครนี้ จะเป็นข้าวเก่าที่ปราศจากสารเคมี กล่าวคือ ใช้ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยอินทรีย์ ในการปลูกข้าว เพื่อส่งเสริม การดูแลสุขภาพของผู้บริโภค ประกอบกับได้รับเงินสนับสนุนจากกองทุนพัฒนาบทบาทสตรีจังหวัดบึงกาฬ จึงได้มีการรวมกลุ่มของสตรีบ้าน

นาแสงสาคร จัดทำการผลิตข้าวกล้องข้าวเก่าเพื่อสุขภาพออกจำหน่าย โดยกลุ่มผู้บริโภคจะเป็นชาวบ้านนาแสงสาคร ที่เริ่มบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ และประชาชนของอำเภอศรีวิไล  
อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

- 
- ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
- 

## 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ข้าวเก่าหรือข้าวเหนียวนิล ที่เพาะปลูกด้วยปุ๋ยธรรมชาติ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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





## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ  
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

## 8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางทองสดี ปัดสำราญ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๘๒ หมู่ ๗ ตำบลนาแสง อำเภอศรีวิไล จังหวัดบึงกาฬ

โทรศัพท์ ๐๘๙ ๙๖๐๖๒๐๖ 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