

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ลาบผักคั่นจอง ตำบลกุดเค้า

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน คุ้มวัฒนธรรมมัญจาคีรี อำเภอ มัญจาคีรี ตำบล กุดเค้า

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

โอกาสที่รับประทาน เป็นอาหารประจำวัน รับประทานได้ตลอดทั้งปี

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

มัญจาคีรีเป็นเมืองเก่าแก่ มีประวัติความเป็นมาที่ยาวนาน ลักษณะภูมิประเทศเป็นแอ่งกระทะ ล้อมรอบด้วยเทือกเขา ภูเม็ง ภูผาแดง และภูผาดำ บริเวณที่ตั้งอำเภอเป็นที่ลุ่มมีบึงน้ำใหญ่เนื้อที่ ๘,๐๐๐ ไร่ ชื่อบึงกุดเค้า น้ำขังตลอดปี ที่บึงแห่งนี้มีพืชชนิดหนึ่งเกิดขึ้นมาก นั่น ก็คือ ผักคั่นจอง ซึ่งเป็นผักพื้นบ้านที่หาได้ง่ายตามแหล่งน้ำที่อุดมสมบูรณ์ และชาวบ้านได้นำผักคั่นจองมาปรุงแต่งเป็นอาหารพื้นบ้านได้หลายรูปแบบ เช่นลวกกินกับพริก แกงส้มผักคั่นจองและลาบผักคั่นจองซึ่งทำได้ง่ายมีคุณค่าทางด้านโภชนาการ และที่สำคัญก็มีรสชาติอร่อย ส่วนวิธีทำก็ทำได้ยาก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นอาหารพื้นบ้านเฉพาะถิ่นของอำเภอมัญจาคีรี ที่มีคุณค่าทางอาหาร มีรับประทานตลอดทั้งปี เพราะมีเครื่องปรุงหลายชนิด หลายรสชาติ เช่น ข้าวคั่ว พริกป่น มะนาว ผักชี ผักสะระแหน่ หอม น้ำปลา ได้กลิ่นแล้วทำให้น้ำลายไหล อยากรับประทาน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

สมัยแต่ก่อนเราไม่มีอาหารก็เดินไปบึงกุดเค้าได้ผักคั่นจองนำมาปรุงเป็นอาหารแล้วสามารถนำไปถวายพระก็ได้ สามารถดัดแปลงเป็นอาหารมังสวิรัสได้ ในการทำบุญประเพณีท้องถิ่น ได้นำลาบผักคั่นจองมาถวายพระ และนำมาให้แขกที่มาร่วมงานรับประทาน เป็นที่ถูกต้องถูกใจของแขก

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบและเครื่องปรุง มีดังนี้

1. ผักคั้นจอง
2. ต้นหอม
3. หอมแดง
4. สาระแหน่
5. มะนาว
6. พริกป่น
7. ข้าวคั่ว
8. น้ำปลา

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)

นำผักทั้งหมดมาล้างทำความสะอาด และผึ่งให้สะเด็ดน้ำใช้
ใบตองห่อแล้วนำไปย่างไฟอ่อน ๆ ประมาณ ๑๐ นาที โดย
สังเกตได้จากใบตองที่ห่อจะยุบลงและมีกลิ่นหอมของผัก
เมื่ออย่างเสร็จแล้วนำผักคั้นจองมาซอยหรือสับพอหยาบ ๆ
ต้นหอมและหอมแดงก็ซอยพอหยาบ ๆ เช่นกัน ส่วนสาระ
แหน่ก็นำมาเด็ดเป็นใบ จากนั้นนำผักคั้นจองมาใส่ไว้ในจานที่
เตรียมไว้และขั้นตอนต่อไปคือการทำน้ำราดโดยนำน้ำมะนาว-
น้ำปลาหรือน้ำปลาร้า ต้มสุก พริกป่น และข้าวคั่ว นำมาผสม
คลุกเค้าให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบใจและนำไปราดบนผักคั้น
จองที่เตรียมไว้ โรยหน้าด้วยต้นหอมซอย หอมแดงซอย และ
สาระแหน่ พร้อมรับประทานได้ทันทีพร้อมกับผักเครื่องเคียง
พื้นบ้าน เช่นผักแพรว สะเดา กะโดน แตงกวา มะเขืออ่อน
ถั่วงอกตามใจชอบ

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

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



วัสดุอุปกรณ์ การจัดเตรียมทำลาบผักคันทอง



ผักคันทองที่เผาปิ้งหรืออบเรียบร้อยแล้ว



ผักคันทองที่เผาปิ้งหรืออบเรียบร้อยแล้ว



ปรุงรสเรียบร้อยแล้ว



ปรุงรสเรียบร้อยแล้ว



จัดวางจำหน่ายและสาธิต



กำลังสาธิตการปรุงรสอาหาร



จำหน่าย สาธิตการทำลาบผักคันทอง



การทำลาบผักคั่นจอง



การทำลาบผักคั่นจอง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

นำไปตัดแปลงในร้านอาหาร เพื่อจำหน่าย ถ้าหากมาจำนวนมากไม่พอเพียงจำหน่าย สามารถส่งเสริมให้
ชาวบ้านลูกผักคั่นในที่นี้เป็นจำนวนมากเป็นรายได้เสริม

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 6000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสุรศักดิ์ ธารดา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๖๕-๒๖๖ หมู่ที่ ๑๓ ถนนเกษตรพัฒนา บ้านหัน ตำบลกุดเค้า อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดขอนแก่น
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๖๕-๒๖๖ หมู่ที่ ๑๓ ถนนเกษตรพัฒนา บ้านหัน ตำบลกุดเค้า อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดขอนแก่น
โทรศัพท์ 089-2783602 โทรสาร

E-mail

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

รางวัลชนะเลิศ จากมหาวิทยาลัยมหาสารคาม ปีที่ได้รับ ปี ๒๕๕๗

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางอัมพร ศรีโยวงศ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 22 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางอัมพร ศรีโยวงศ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายสุรศักดิ์ ธาดา

ตำแหน่ง ประชาชนชาวบ้าน

2. นางสาวจิตตวดี นกพะเนา

ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ

3. นางอัมพร ศรีโยวงศ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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