

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : หม่า ตำบลเมืองพล

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ พล ตำบล เมืองพล

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

หม่า เป็นอาหารชนิดหนึ่ง มีลักษณะเหมือนไส้กรอก แต่มีเครื่องปรุงที่สำคัญ คือตับสับ ม้าม สับ เนื้อสับ ปรุงเครื่องแล้วยัดใส่ในถุงกระเพาะหมู หรือลำไส้หมู แล้วเก็บไว้กินกันเป็นแรมเดือน นั่นถือว่าเป็นอาหารประเภทไส้กรอกของแท้พื้นเมืองของคนอีสานแน่นอน จึงมีชื่อเรียกตามภาษาพื้นเมืองขึ้นว่า “หม่า” หม่า นั้นถือเป็นอาหารประเภทไส้กรอกประเภทเครื่องปรุงสุรส มีส่วนผสมที่สำคัญคือ ตับกับม้าม ดังนั้น หม่า เป็นภูมิปัญญาพื้นบ้าน ชาวอีสานปลากทางอีสาน ในการใช้ประโยชน์จากเนื้อสัตว์อย่างคุ้มค่า และหม่ายังเป็นการเก็บรักษาอาหารไว้กินนาน ๆ ซึ่งถือเป็นลักษณะเด่นอย่างหนึ่งที่เห็นได้ชัดของอาหารพื้นบ้านทางอีสาน คือ มักเป็นอาหารที่ผ่านการหมักดองเพื่อเก็บถนอมอาหาร เช่น ปลาแดก ปลาต้ม เป็นต้น เพียงแต่หม่าเป็นวิธีหมักแบบแห้ง ต้องผึ่งแดด และใช้เครื่องในเป็น

ส่วนผสม

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ผู้เฒ่าบ้านขาดหลายคนเล่าให้ฟังว่าหม่า มีมานานก่อนไส้กรอกหมู ซึ่งก็มีเหตุผลรองรับอยู่พอสมควร เพราะหากจะดูกันจริง ๆ แล้ววิถีของคนไทยซึ่งมักพึ่งพาอาศัยการทำงานมานั้น เกี่ยวพันกับสัตว์ประเภท วัว ควาย อยู่ มาก หม่า ของชาวอีสานโบราณ ส่วนมากจะทำจากเนื้อวัวและเนื้อควาย สำหรับกรรมวิธีในการทำหม่าเนื้อ ก็ใช้ตับวัวบด ม้ามบด เนื้อแดงบด เกลือ กระเทียม ข้าวคั่ว ยัดใส่ถุงน้ำดี หรือไส้วัว และต่อมามีการพัฒนากรรมวิธี การปรุงโดยใช้หมู ซึ่งก็อาจเป็นเพราะคนบริโภคเนื้อน้อยลง คนอีสานโบราณจะนิยมทำหม่ากันเมื่อมีการ จัดงานบุญ ส่วนมากจะเป็นหม่าเนื้อ เมื่อมีการล้มวัว ควาย เช่นในงานแต่ง งานบวช และงานบุญอื่น ๆ จะเก็บ ส่วนที่เป็นเนื้อสันใน และสันนอกเอาออกไว้ เพื่อนำมาทำหม่า ซึ่งเป็นอาหารตามประเพณีของชาวบ้านภาค อีสานโดยเฉพาะบ้านขาด ตำบลเมืองพล อำเภอพล จังหวัดขอนแก่น ที่ถือหม่าเป็นอาหารชั้นดี เก็บไว้กินได นาน สำหรับ”หม่า” และ “ไส้กรอก” เป็นเมนูอาหารจานโปรดขึ้นชื่อของชาวอีสานมานาน นิยมกินกันทั่วไป

ผลิตจากเนื้อวัว หรือเนื้อหมู หรือเนื้อควาย แต่ ผ่านการบด หมัก พร้อมปรุงรสแล้วนำมาอัดเข้าไปในไส้เทียม หรือไส้แท้ มัดเป็นท่อน ๆ รว 3-7 มาสชาติออกเปรี้ยวชนิด ๆ นำมาทอด อย่าง หั่นเป็นท่อน ๆ กินเป็นกับแกล้ม หรือกับข้าวก็ได้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ที่พบเห็นส่วนมากจะนิยมซื้อเป็นของฝากประจำถิ่น หม่าแม่แตง บ้านชาตอานวย นับเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวบ้านชาตเพราะถ้าพูดถึงหม่า ต้องของแม่แตง ที่เป็นที่รู้จักของคนในตำบล จะเห็นได้ว่านอกจากหม่าที่ทำจากเนื้อวัวและเนื้อควายแล้ว หม่าที่ทำจากเนื้อหมูก็ได้รับความนิยมเช่นกัน ซึ่งก็น่าเชื่อว่าภูมิปัญญาของชาวบ้านในการแปรรูปอาหารที่ใช้เนื้อสัตว์ ผสมตับ ม้าม กระเทียม ข้าวคั่ว เกลือ แล้วยัดใส่ในกระเพาะสัตว์ หรือไส้สัตว์นั้น จะเป็นที่นิยมบริโภคมากที่สุด ทั้งในและนอกพื้นที่ ตามปกติแม่แตงจะจำหน่ายที่บ้านตนเอง และมีลูกค้าขาประจำจะมาสั่งไปจำหน่ายต่อ และทุกเย็นจะจำหน่ายประจำที่หน้าบริษัทไนส์แอลพาริล จำกัด ที่ตาแย หมู่ 2 ตำบลเมืองพล อำเภอพล จังหวัดขอนแก่น ซึ่งในละวันที่จำหน่ายที่หน้าโรงงานวันละประมาณ 10 กิโลกรัม

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)ส่วนผสม

- ๑ เนื้อสัตว์ไขมัน (เนื้อวัว ควาย หรือเนื้อหมู) จำนวน 5 กิโลกรัม
- ๒ ตับสับ จำนวน 300 กรัม
- ๓ ม้ามสับจำนวน 300 กรัม
- ๔ เกลือ จำนวน 250 กรัม
- ๕ กระเทียม ปอก บดหยาบ จำนวน 400 กรัม
- ๖ ข้าวคั่ว

วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุคต่อและภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี วีซีดี จำนวน ๑ แผ่น)

วิธีทำ

- ๑ เนื้อ ตับ ม้าม สับให้ละเอียด
- ๒ สับกระเทียมทั้งเปลือกให้ละเอียด แล้วเติมข้าวสุกลงไปเคล้าให้ทั่ว จึงใส่ลงในเนื้อสับ
- ๓ เติมเกลือป่น ข้าวคั่ว ลงไปเคล้ากับเนื้อ ขยำให้ทั่วกันจนเหนียว
- ๔ ยัดเนื้อที่ขยำจนเหนียวลงไปในไส้หมู แล้วใช้ด้ายหนา ๆ หรือเชือกฟางมัดเป็นข้อ ๆ
- ๕ นำหม่าที่ได้ไปผึ่งลมไว้ในร่มให้แห้ง

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ตากหมำให้แห้ง



ร้านจำหน่ายหมำ ริมถนนมิตรภาพ อ.พล - จ.ขอนแก่น



ร้านจำหน่ายหมำ ริมถนนมิตรภาพ อ.พล - จ.ขอนแก่น



ร้านจำหน่ายหม่า ริมถนนมิตรภาพ อ.พล - จ.ขอนแก่น



หม่าหมูร้านตุ๋นไบท์



หม่าเนื้อร้านตุ๋นไบท์



หม่าตับร้านตุ๋นไบท์



หม้อร้านกันตาไถ่ย่าง



หม้อร้านกันตาไถ่ย่าง



หม้อร้านภูมิสุข

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางมะลิ ผาจำ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

137 หมู่ 1 บ้านขาด ตำบลเมืองพล อำเภอพล จังหวัดขอนแก่น

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

137 หมู่ 1 บ้านขาด ตำบลเมืองพล อำเภอพล จังหวัดขอนแก่น

โทรศัพท์ 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