



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“1 จังหวัด 1 เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

1. ข้อมูลเมนูอาหาร

1.1 ชื่อเมนูอาหาร.....ซุกเล็กควั จังหวัดยโสธร.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

1.2 ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

1.3 ชื่อผู้ให้ข้อมูลนายศิริราช เหล็กเพชร.....

สถานที่ตั้ง.....ร้านซุกเล็กองค์ชายสี่.....

เลขที่.....215.....หมู่.....-.....ถนน.....นครปฐม.....

ตำบล/แขวง.....ในเมือง อำเภอ/เขต.....เมืองยโสธร.....

จังหวัด.....ยโสธร.....รหัสไปรษณีย์.....35000.....

หมายเลขโทรศัพท์.....06 3301 3045.....

1.4 ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ร้านซุกเล็กองค์ชายสี่ บ้านกลาง ชุมชนเมืองเก่าบ้านสิงห์ท่า.....

สถานที่ตั้ง.....ร้านซุกเล็กองค์ชายสี่.....

เลขที่.....215.....หมู่.....-.....ถนน.....นครปฐม.....

ตำบล/แขวง.....ในเมือง อำเภอ/เขต.....เมืองยโสธร.....

จังหวัด.....ยโสธร.....รหัสไปรษณีย์.....35000.....

หมายเลขโทรศัพท์.....06 3301 3045.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



2. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

2.1 ประวัติความเป็นมา

ร้านชกเล็กองค์ชายสี่ ตั้งอยู่ย่านเมืองเก่าบ้านสิงห์ท่า บ้านเลขที่ 215 ถนน นครปฐม ตำบลในเมือง อำเภอเมืองยโสธร จังหวัดยโสธร เปิดกิจการตั้งแต่ปี พ.ศ. 2538 โดยนายสมัย เหล็กเพชร ได้รับการสืบทอดเมนูอาหารอีสาน ได้แก่ ชกเล็ก ลาบ ก้อย ต้ม อ่อม จากแม่ยาย คือนางพิบูล ดนตรี โดยที่มาของชื่อ องค์ชายสี่ มาจากความชอบดูภาพยนตร์จีนกำลังภายในของนายสมัย ประกอบกับครอบครัวมีหลานชาย 4 คน จึงตั้งชื่อร้านว่า “ร้านชกเล็ก องค์ชายสี่” โดยนำเมนู ชกเล็ก ซึ่งเป็นเมนูเด่นของร้าน มาเป็นจุดขายของชื่อร้านด้วย การปรุงเมนูชกเล็กแบบดั้งเดิมคือการใช้เนื้อวัวดิบ และเลือดสดคลุกเคล้าด้วยพริกป่น ข้าวคั่ว ดีวัว เพี้ยะ ในการปรุง ต่อมาเพื่อสร้างทางเลือกเพิ่มให้ลูกค้า และสุขอนามัยในการรับประทานอาหาร จึงนำชกเล็กไปทำให้สุก โดยการนำไปคั่ว ใช้ไฟกลางในการคั่ว และมีเคล็ดลับในการเตรียมเนื้อสำหรับทำชกเล็กที่เป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนที่อื่น

2.2 มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

การทานเนื้อดิบ เป็นวัฒนธรรมการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมของชาวอีสาน เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนไปประชาชนมีความรู้เรื่องสุขอนามัยมากขึ้น จึงปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค มารับประทานเนื้อที่สุกแล้วมากขึ้น แต่ยังไม่ทิ้งวิถีวัฒนธรรมเดิม คือยังคงยึดรูปแบบขั้นตอนการปรุงดังเช่นในอดีต คือ การใช้วัตถุดิบใกล้ตัว เช่น ข้าวคั่ว พริกป่น และรับประทานคู่กับผักสด ทำให้เมนู ชกเล็ก ยังคงอยู่ แต่มีการพัฒนารูปแบบให้ปรุงสุก เพื่อสุขอนามัยมากขึ้น

2.3 วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

ส่วนประกอบ

1. เนื้อวัวดิบ หั่นเป็นชิ้นบางๆ
2. ใบมะกรูด
3. เนื้อวัวติดมัน หรือที่เรียกว่า เสือจิ้งโก๋
4. พริกป่น
5. ข้าวคั่ว
6. ดีวัว
7. เพี้ยะอ่อนต้ม (อุจจาระในลำไส้ของวัวที่ต้มสุกแล้ว)
8. น้ำปลา
9. ผงปรุงรส

วิธีการเตรียมเนื้อ

1. หั่นเนื้อวัวดิบเป็นชิ้นไม่หนาไม่บางมากเกินไป
2. นำเพี้ยะอ่อน มาต้มให้สุก กรองน้ำต้มเพี้ยะให้ใส พักไว้
3. นำเนื้อวัวดิบที่หั่นแล้วมาแช่น้ำเพี้ยะต้ม ประมาณ 1-2 ชั่วโมง เมื่อครบเวลาแล้ว ยกขึ้นใส่พานะ (เพื่อให้เนื้อมีความกรอบ)

วิธีการปรุงชกเล็ก

1. ซอยมะกรูดเป็นเส้นบางๆ เพื่อดับคาว
2. ซอยผ้าขี้ริ้ว และเนื้อจิ้งโก๋ (เนื้อวัวส่วนที่ติดมัน) เป็นชิ้นบางๆ
3. นำเนื้อดิบ ผ้าขี้ริ้ว เนื้อจิ้งโก๋ และมะกรูดซอยเทลงในพานะผสม
4. ปรุงรสชม ด้วยดีวัว คลุกกับเนื้อให้เข้ากัน ตามด้วยพริกป่น ข้าวคั่ว น้ำปลา
5. นำเลือดดิบมาคลุกเคล้ากับส่วนผสมทั้งหมด คนให้เข้ากัน
6. เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว นำไปตั้งไฟ คั่วโดยใช้ไฟปานกลาง ระหว่างคั่ว ต้องคนให้สม่ำเสมอ เพื่อไม่ให้เลือดไหม้ก่อนเนื้อ
7. ในระหว่างคนชกเล็กคั่ว หากชกเล็กเริ่มหนืด เติมน้ำต้มสุกลงไปเล็กน้อยให้ชกเล็กมีความขลุกขลิก สังเกตสีของชกเล็กคั่ว หากมีสีเข้มขึ้นแล้ว ให้ยกลง
8. ตักชกเล็กคั่ว เสริฟในงานพร้อมผักเคียง พริกสด กระเทียม โรยด้วยใบสะระแหน่

3. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
- ☐ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหาวัตถุดิบยาก
- ☒ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

4. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
1	เนื้อวัว	มีโปรตีนสูง	ตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร
2	ใบมะกรูด	ดับกลิ่นคาว	ตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร
3	พริกป่น	เพิ่มการผลิตน้ำย่อย ช่วยย่อยอาหาร	ตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร
4	ข้าวคั่ว		ตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร
5	ดีวัว		ตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร
6	เพี้ยะ		ตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร

- ☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร
- ☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

5. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

6. ด้านโภชนาการ

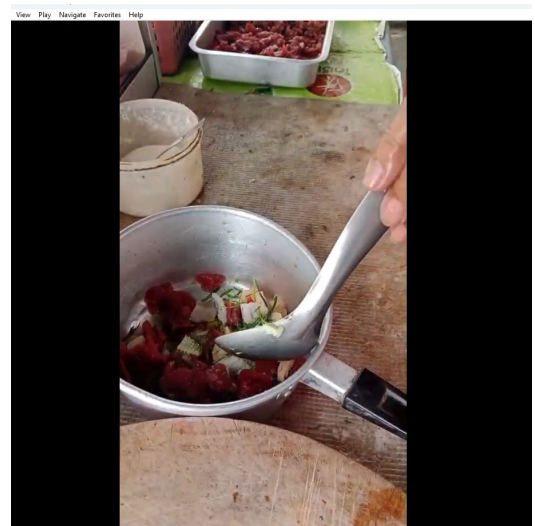
☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

7. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ภาพถ่าย



คลิปวิดีโอ

ลงชื่อ.....ศิลาจุฑา เหล็กเพ็ชร.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(นายศิลาจุฑา เหล็กเพ็ชร)

ตำแหน่ง.....ผู้ประกอบการอาหาร.....

วันที่ 30 เดือน เมษายน พ.ศ. 2568

หมายเหตุ:

๑. สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังกรมส่งเสริมวัฒนธรรมเพื่อใช้ประกอบการพิจารณา ประกอบด้วย

๑.๑ แบบเสนอผลงานในรูปแบบ MS Word และ PDF (อย่างละเอียดย) โดยใช้ Font TH Sarabun PSK ในการพิมพ์แบบเสนอผลงาน

๑.๒ ส่งรูป ขนาดไฟล์ภาพจากกล้อง DSLR, Mirrorless และ Compact ขนาด ๒,๔๐๐ x ๔,๐๐๐ pixels ในรูปแบบไฟล์ .jpg หรือ .jpeg หรือ tiff (จำนวนไม่น้อยกว่า ๕ ภาพ / ๑ เมนู)

๑.๓ ส่งคลิปวิดีโอ CD/DVD ที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหารพื้นถิ่นของจังหวัด (จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๕ นาที) โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร/ ผู้ปรุงอาหาร ที่ครบและถูกต้องสมบูรณ์ สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์

๑.๔ ส่งคลิปวิดีโอ นำเสนอเมนูอาหารถิ่นให้น่าสนใจ สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๓๐ วินาที (ผ่าน TIKTOK ถ้ามี)

๒. ช่องทางการส่งผลงาน ภายในวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘

๒.๑ ส่งข้อมูลทั้งหมดมาที่กลุ่ม LINE: ส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ @สวร.

หรือ E-mail : thelosttastess๓@gmail.com



๒.๒ ส่งรูปเล่มแบบเสนอผลงาน และ CD/DVD ทางไปรษณีย์ไปยัง กลุ่มสนับสนุนกิจการพิเศษ กองกิจการเครือข่ายทางวัฒนธรรม กรมส่งเสริมวัฒนธรรม เลขที่ ๑๔ ถนนเทียมร่วมมิตร แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ กลุ่ม Facebook อาหารไทยถิ่น Thailand Best Local Food

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔ FAX: ๐๒ ๖๔๕ ๒๙๕๘

ผู้ประสานงานโครงการ คุณเอกชัย เกื้อทอง (ต้น)

คุณกษณัฐ สุขสวัสดิ์ (แก้ง)

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔

