



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร...ข้าวยาโบราณ (ข้าวยาหัวข่า)...จังหวัด...สตูล

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☒ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล...นางสุดา สมาลี

สถานที่ตั้ง...ชุมชนบ้านกะดู

เลขที่...๑๐๘ หมู่ที่ ๒ ถนน -

ตำบล...ควนขัน อำเภอ...เมืองสตูล

จังหวัด...สตูล รหัสไปรษณีย์...๙๑๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์...๐๙๗ ๗๒๗๑๗๘๒

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)...ข้าวยาโบราณ กะสุดา

สถานที่ตั้ง...หมู่บ้านกะดู

เลขที่...๑๐๘ หมู่ ๒ ถนน -

ตำบล...ควนขัน อำเภอ...เมืองสตูล

จังหวัด...สตูล รหัสไปรษณีย์...๙๑๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์...๐๙๗ ๗๒๗๑๗๘๒



ข้าวยาโบราณ กะสุดา

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

ข้าวยาหั่วข่านิยมรับประทานในช่วงเดือนรอมฎอน ซึ่งถือเป็นเดือนอันประเสริฐของการถือศีลอดของชาวมุสลิมทั่วโลก ข้าวยาหั่วข่ามีสรรพคุณด้านสุขภาพในการขับลม แก้อืดท้องอืดและช่วยในการปรับสมดุลของร่างกาย

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

การนำพืชสมุนไพรในท้องถิ่นมาเป็นวัตถุดิบหลักในการปรุงอาหาร และสามารถหาได้ทั่วไปในท้องถิ่นชุมชน.....

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

ข้าวยาโบราณ หรือชาวสตูลท้องถิ่นนิยมเรียกว่า ข้าวยาหั่วข่า เป็นการนำข้าวเจ้าหุงสุกมาคลุกกับน้ำพริกหั่วข่า ที่มีการนำสมุนไพรนานาชนิด คือ หั่วข่า ตะไคร้ พริกไทยดำ พริกขี้หนู กระเทียม หอมแดง และมะขามเปียก หรือมะนาว แล้วนำมาตำรวมกันจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นนำมาคลุกกับข้าวสวยร้อน ๆ และผสมผักนานาชนิด อาทิ ผักบวบ (ผักตดหมูตดหมา) ใบชะพลู ดอกดาหลา ยอดใบขมิ้น ยอดผักสมุย เป็นต้น คนสมัยโบราณได้กล่าวว่า ในการทำเมนูข้าวยา หากสามารถผสมผักได้ครบ ๔๔ ชนิด ถือเป็นยอดเมนูอาหารบำรุงสุขภาพ และเพิ่มรสชาติด้วยปลาป่นเพื่อให้ความกลมกล่อม

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ข่า	ขับลมช่วยย่อยอาหาร	
๒	ตะไคร้	แก้ท้องอืด	
๓	พริกไทยดำ	ช่วยขับไขมัน/แก้เวียน	
๔	ใบชะพลู	กระตุ้นการขับถ่าย/ลดน้ำตาล	
๕	ดอกดาหลา	แก้ลมพิษ/ละลายเสมหะ	

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

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร

