

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ลาบปลา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ดอยเต่า ตำบล ท่าเตื่อ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารสุภาพ

3.2 ลักษณะ คาว

ใช้เป็นกับข้าวเลี้ยงกันในโอกาสต่าง ๆ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่นำปลามาทำเป็นอาหารได้หลายรูปแบบ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

การทำลาบปลายจะประกอบไปด้วยเนื้อปลา น้ำพริกลาบ มะนาว หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ ใบมะกรูด ต้นหอม ผักชี พริกชี้หนู น้ำปลา และเครื่องเคลีย (ผักกับลาบ) จะเป็นพืชผักพื้นบ้านที่ได้จากในป่าและใน

บ้านที่ปลูกไว้ ส่วนใหญ่จะเป็นสมุนไพรมีสรรพคุณในการรักษาโรคและบำรุงร่างกาย

๖. วิธีการประกอบอาหาร

- แร่ส่วนที่เป็นเนื้อปลาบมาหั่นเป็นชิ้น ๆ แล้วนำไปลาบ (สับ) ให้ละเอียด
 - ปีบมะนาวลงคลุกกับเนื้อปลาที่ลาบทิ้งไว้สัก ๑๕ นาที
 - ส่วนหนังปลากับเกล็ดปลานำไปทอดให้กรอบ
 - ส่วนหัว หาง ลำไส้ ไช้ ไคร้ นำไปต้มพร้อมเครื่องปรุงร วมไว้เพื่อกินกับลาบปลา
 - เอาเนื้อปลาที่เตรียมไว้มาคลุกกับน้ำพริกลาบ พร้อมทั้งเกล็ดปลาที่ทอดกรอบไว้แล้ว
- พร้อมทั้งปรุงรสตามชอบ แล้วตักใส่จานรับประทานกับผักสดที่เตรียมไว้พร้อมน้ำต้มปลา
- การรับประทานส่วนมากจะรับประทานกับข้าวเหนียว

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ลาบปลา พร้อมผักกับลาบ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



ลาบปลา พร้อมเคียงเคียง



ลาบปลา ที่จัดไว้อย่างสวยงาม

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสุพิม สิทธิเกษร

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

39 หมู่ที่ 3 ตำบลท่าเตี๋ย อำเภอดอยเต่า จังหวัดเชียงใหม่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ 081-9938673 โทรสาร -

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายสุพจน์ วิโรจน์รัตน์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 24 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายสุพจน์ วิโรจน์รัตน์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางมีนา กันทะยอม

ตำแหน่ง ประธานกรรมการ

2. นางชลธิชา ยะมั่ง

ตำแหน่ง กรรมการ

3. นางจริยา ธิยานันท์

ตำแหน่ง เลขานุการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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