

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ลาบปลา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ลาบปลา

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ จอมทอง ตำบล สบเตี้ยะ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารสุขภาพ

3.2 ลักษณะ คาว

รับประทานเป็นอาหารคาว ได้ทุกมื้อ และนิยมใช้ประกอบเป็นอาหาร ในงานบุญและมงคลต่างๆ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) ปลาเพี้ย น้ำพริกlaub มะนาว หอมแดง กระเทียม

ชิงชอย ใบมะกรูด ใบกะเพรา ต้นหอม ผักชี พริกขี้หนู น้ำปลา

วิธีการ ประกอบอาหาร

- แร่ส่วนที่เป็นเนื้อปลามาหั่นเป็นชิ้นๆ นำไปสับหรือบด ให้ละเอียด
- ปีบมะนาวลงคลุกกับเนื้อปลาที่ลาบ ทิ้งไว้สัก ๑๐ นาที
- ส่วนหนังปลากับเนื้อส่วนท้องที่ เอาไปทอด เกล็ดปลาก็เอาไปทอดให้กรอบด้วย
- ทอดหอมกระเทียม ชิงชอย ใบมะกรูด เตรียมไว้
- ส่วนลำไส้และดี ของปลาเพี้ย นำไปต้มจะได้ น้ำที่มีรสขมเหมือนเพี้ยของวัวหรือควาย ซึ่งเขานิยมเอามาผสมกับลาบ
- ส่วน หัว หาง ก้าง โคร่ง สับเป็นชิ้น ๆ ต้มกับเครื่องต้มยำ ไว้เป็นน้ำซด
- ต้นหอมผักชี ผักไผ่ หอมด่วน (ผักแพว สะระแหน่)
- นำน้ำพริกลาบ ผสมกับน้ำต้มเพี้ย คนจนละลาย
- เอาปลาบดที่โดนความเปรี้ยวของมะนาวแล้ว ผสมให้เข้ากัน
- นำเครื่องกรอบทั้งหมดที่ทอด พร้อมผักต่าง ๆ ใส่ลงไปโดยเหลือไว้โรยหน้านิดหน่อย
- นำใบกะเพรา ต้นหอม ผักชี พริกขี้หนูหุบ น้ำปลา วางลงกันถ้วยตักต้มโคร่งปลาใส่ลงไป
- ปูรุกรส ตักใส่ ภาชนะ กินกับข้าวเหนียว หรือข้าวสวย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



เครื่องปรุง ลาบปลา



คั่วเนื้อปลาให้สุก



คั่วเนื้อปลาสุก

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



หัวปลานำไปต้ม เป็นน้ำซุป



ลาบปลา



ลาบปลาจากกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

-สามารถผลิตเป็นอาหารทั้งในงานเลี้ยงตามแต่โอกาส และสามารถ นำไปแจกจ่ายญาติ มิตรได้

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแปรรูปอาหารจากสัตว์น้ำจืด

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

182 หมู่ที่ 12 บ้านวังปาน ตำบลสบเตี๊ยะ อำเภोजอมทอง จังหวัดเชียงใหม่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

182 หมู่ที่ 12 บ้านวังปาน ตำบลสบเตี๊ยะ อำเภोजอมทอง จังหวัดเชียงใหม่

โทรศัพท์ 081 9614166 โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางจันทร์ดี สังขรักษ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางจันทร์ดี สังขรักษ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายศิวัช ธมิกานนท์

ตำแหน่ง ปลัดอำเภอหัวหน้ากลุ่มงานบริหารงานปกครอง

2. นายกิจจาย ชัยอาจ

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภोजอมทอง

3. นายอดุลย์ กาญจนประโชติ

ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอจอมทอง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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