

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาตุ๋นย่างเสาชิง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ร่อนพิบูลย์ ตำบล เสาชิง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

คำขวัญตำบลเสาชิง

ดินแดนอารยธรรมเก่า มะนาวเราผลใหญ่ คลองน้ำใส
ทรายก่อสร้าง ปลาตุ๋นย่างอร่อยแสน ดินแดนโคบาล

บ้านเสาชิง เป็นชื่อของชุมชนหนึ่งในเขตตำบลเสาชิง ตั้งอยู่ที่ หมู่ที่ ๒ ตำบลเสาชิง อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช ประชาชน ในพื้นที่ตำบลเสาชิง ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก

ปลาตุ๋นย่างเสาชิง ชื่อนี้เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายทั้งในจังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดใกล้เคียง เนื่องจากด้วยรสชาติ ความอร่อยของปลาตุ๋นย่าง รสชาติน้ำจิ้ม ถือว่าเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่โดดเด่นไม่เหมือนกับปลาตุ๋นย่างในพื้นที่อื่นๆ ซึ่งในเริ่มแรกก่อนที่จะปลาตุ๋นย่างเสาชิงจะมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายนั้น

เดิมผู้ริเริ่มคือ อาจารย์ภักดี แกรวาทิ ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดธงทอง ได้จัดทำปลาตุ๋นย่างเพื่อเป็นอาหารกลางวันแก่เด็กในโรงเรียนและในขณะนั้นท่านก็มีแนวคิดจำหน่ายปลาตุ๋นย่างเพื่อเป็นรายได้เสริม ปรากฏว่าสามารถจำหน่ายได้เป็นอย่างดี เมื่อเห็นว่าสามารถหารายได้เป็นอย่างดี จึงได้ชักชวนคุณไสว แสงแดง และคุณบุญช่วย ยาทาจิ อย่างชายริมถนนสายนครศรีธรรมราช - พังงา บริเวณตลาดเสาชิง ซึ่งภายหลังได้เผยแพร่ให้กับเพื่อนบ้านเพื่อให้ประกอบอาชีพเสริม

แม้ว่าในปัจจุบัน ปลาตุ๋นย่างเสาชิง จะกลายเป็นสินค้าที่สามารถสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน แต่คนในชุมชนซึ่งประกอบอาชีพจำหน่ายปลาตุ๋นย่าง ยังคงมีวิถีชีวิต วัฒนธรรมท้องถิ่นดั้งเดิมที่ดั้งเดิมที่ดั้งเดิมไว้ มีการเกื้อกูลกันในอาชีพ มีการช่วยเหลืองานส่วนรวมของชุมชนไม่ได้ขาด มีการจัดการภายในสังคมที่เป็นสังคม

การเกษตรแบบชนบท มีความเป็นเครือญาติใครจะคงอาชีพจำหน่ายปลาสดอย่างเสถียร สืบไป

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ใช้ชีอิ้วแดงคลุกเคล้าปลาสดๆ เพิ่มสมุนไพรโดยตะไคร้ ใบมะกรูด เพื่อเพิ่มความหอมและดับกลิ่นคาว ยัดใส่ท้องปลา แล้วนำมาย่าง

น้ำจิ้ม นำน้ำเปล่า เกลือ น้ำตาล เคี้ยวให้เหนียว ยกจากเตาใส่น้ำส้มสายชูพักให้เย็น แล้วนำมาบดกับพริกสดพริ้มแห้ง กะเทียม ตามด้วยน้ำกะเทียมดอง กะเทียมดอง ผักชี

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



นางลำพองกำลังทำนํ้ามันพืชลงบนตัวปลา

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



ปลาดุกที่ย่างเสร็จแล้ว



นางลำพอง จุลสำอางค์ เจ้าของภูมิปัญญาปลาดุกย่างบ้าน
เสาชิงช้า ร้านน้องหวาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ร้านน้องหวานปลาดุกย่าง บ้านเสาชิงช้า

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

249/4 หมู่ 2 ตำบลเสาชิงช้า อำเภอรัตนบุรี จังหวัดนครราชสีมา

โทรศัพท์ 08-5880-4474 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