

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ต้มปลาหัวตาล

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ แกะเลี้ยว ตำบล แกะเลี้ยว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ต้มปลาร้าเป็นอาหารโบราณ ที่นิยมทำรับประทานในเทศกาลงานรื่นเริง งานประเพณี เป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่นำพืชพื้นบ้านมาดัดแปลง ปรับปรุงให้เป็นอาหารพื้นบ้าน เนื่องจากมีต้นตาลในพื้นที่มาก หลังจากเก็บเมล็ดตาลอ่อน มาบริโภคแล้วนำหัวตาลที่เหลือมาปรุงเป็นอาหารคาว รับประทานกันในหมู่บ้าน ชุมชน อำเภอ แกะเลี้ยวเป็นอำเภอที่อยู่ริมแม่น้ำปิง วิถีชีวิตความเป็นอยู่จึงเกี่ยวกับการจับสัตว์น้ำเป็นอาหารโดยเฉพาะปลา ที่มีอย่างอุดมสมบูรณ์ จะเหลือกิน จึงนำมานอมอาหาร โดยทำเป็นปลาร้า ไว้กินนานๆ ประกอบกับที่อำเภอ แกะเลี้ยวมีต้นตาลกระจายอยู่ทั่วทั้งอำเภอ จึงมีการนำลูกตาลมาทำเป็นขนมต่างๆ และนำมาลองทำเป็นอาหาร (หัวตาล) โดยนำน้ำปลาร้าเป็นส่วนผสมปรุงรสให้กลมกล่อม โดยเฉพาะสูตรของเจ้าคณะอำเภอ แกะเลี้ยว ที่ท่าน ฉันทาตั้งแต่เล็ก แต่ต้มปลาร้าหัวตาลจะมีข้อจำกัด ตรงที่หัวตาลจะออกเป็นฤดู จึงมีได้ทานตลอดทั้งปี ชาวบ้าน อำเภอ แกะเลี้ยวจึงได้นำอย่างอื่นมาใส่แทน เช่น หน่อไม้ เป็นต้น และอำเภอ แกะเลี้ยวได้พยายามเชิดชูให้ต้มปลาร้าหัวตาลเป็นอาหารประจำอำเภอ แกะเลี้ยว โดยการจัดประกวดการทำต้มปลาร้าหัวตาลขึ้นในช่วงงาน ประเพณีสงกรานต์ก่อพระเจดีย์ทรายของทุกปี

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

รสชาติของหัวตาลจะออกขื่นๆขมๆนิดๆ จึงต้องนำมาต้มน้ำทิ้งซะก่อน ปอกตาลอ่อนให้สะอาด นำน้ำมะขามเปียก หรือเกลือ เพื่อไม่ให้หัวตาลดำ พักไว้ซักครู่ ต้มหัวตาลอ่อนให้เดือด ใส่เกลือลงไปเล็กน้อย รอให้

เด็ดสักพัก ตักขึ้นล้างด้วยน้ำเปล่าแล้วเทใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำพักไว้

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

หัวตาล

หมูสามชั้น

ตะไคร้

หัวหอมแดง

ใบมะกรูด

พริกชี้หนู

กระชาย

น้ำปลาร้า

ปลาย่างหรือกุ้งแห้ง

น้ำปลา

เกลือ

กะปิ

กะทิ

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า

10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ปอกตาลอ่อนให้สะอาด นำมาน้ำมะขามเปียกหรือเกลือเพื่อ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

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

ไม่ให้หัวตาลดำ ปักไว้



โขลกตะไคร้ซอย หอมแดง กระเทียม พริกชี้หนูสด ให้
ละเอียด ใส่ปลาย่างหรือกุ้งแห้งลงโขลกพอหยาบๆ



นำกะทิเทใส่หม้อ ตั้งไฟให้เดือด ใส่หมูสามชั้นลงต้มพอสุก
ใส่หัวตาล น้ำปลาร้า น้ำปลา รอให้เดือด ใส่พริกชี้หนูเม็ด
และใบมะกรูด ปิดไฟยกลงรสชาติออกเค็ม เฝ็ด เปรี้ยว
เล็กน้อย



เสร็จแล้วตักใส่ถ้วยพร้อมเสิร์ฟ ร้อนๆ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางมลวิทย์ จันทร์สุวรรณ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ 083 4103788 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