

## รากวัฒนธรรม อาหาร

### ระดับการคัดสรร

อำเภอ

#### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ลูกชิ้นปากรายแม่คจี และลูกชิ้นปากรายนายหลี่

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

#### 2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล -

#### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ภูมิหลัง เมืองพระบาง ชื่อเรียกนครสวรรค์สมัยสุโขทัย เมืองขอนแก่นชื่อเรียกนครสวรรค์สมัยอยุธยา เมืองปากน้ำโพชื่อเรียกนครสวรรค์สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น และนครสวรรค์ชื่อเรียกนครสวรรค์สมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวถึงปัจจุบัน ซึ่งทุกยุคทุกสมัยตั้งแต่อดีตกาลที่ผ่านมา นครสวรรค์มีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาประเทศไทยที่สำคัญยิ่ง เพราะมีสายน้ำหลายไหลมาบรรจบกัน เป็นต้นกำเนิดแม่น้ำเจ้าพระยาที่เสมือนเส้นเลือดใหญ่หล่อเลี้ยงประเทศ มีบึงน้ำจืดที่ใหญ่ที่สุดในประเทศ คือบึงบอระเพ็ด การดำรงชีวิตของประชาชนใช้วิถีการพึ่งพาธรรมชาติเป็นหลัก เพราะในน้ำมีปลาในนามีข้าว จึงมีรากวัฒนธรรมหาปลาและปลูกข้าวมาช้านาน และได้สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นถึงปัจจุบัน รากวัฒนธรรมที่โดดเด่นจากอดีตจนถึงปัจจุบันคือ รากวัฒนธรรมด้านอาหารที่แปรรูปมาจากปลา ซึ่งหาได้จากห้วยหนองคลองบึงที่สำคัญคือ แม่น้ำแควบึง ยม น่าน แม่น้ำเจ้าพระยา และบึงบอระเพ็ด มีปลามากมายหลายชนิด ได้กินทั้งปี สำหรับ ปลาที่นิยมรับประทานซึ่งสามารถแปรรูปและปรุงอาหารได้หลากหลายชนิด คือปลา กราย แปรรูปเป็นลูกชิ้นปลากราย มีราคามแพง เป็นอาหารขึ้นชื่อของจังหวัดนครสวรรค์ คนต่างถิ่นมาจังหวัดนครสวรรค์ ต้องซื้อของฝากกลับไปซึ่งหนึ่งในของฝากนั้นต้องมีลูกชิ้นปลากราย เพราะอาหารชนิดนี้สามารถนำไปปรุงเป็นอาหารได้หลายประเภทเช่น ลูกชิ้นปลากรายลวกจิ้ม ยำลูกชิ้นปลากราย ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลากราย แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย ห่อหมกลูกชิ้นปลากราย ต้มยำ

ลูกชิ้นปากราย แกงจืดลูกชิ้นปากราย ผัดกระเพาลูกชิ้นกราย แม้กระทั่งทำข้าวเกรียบลูกชิ้นปากรายก็มี ฯลฯ จากสาเหตุที่ลูกชิ้นปากรายมีรสเหนียว นุ่ม หอมอร่อย และปรุงอาหารได้ง่ายและหลากหลายประเภท จึงทำให้ประชาชนทุกเพศทุกวัยนิยมรับประทานเป็นจำนวนมาก จึงต้องมีการเพิ่มปริมาณการผลิต พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ประชาสัมพันธ์การจำหน่าย ขยายตลาดจนสามารถได้ส่งออก ทำให้เกิดการสร้างรายได้ในระดับครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เมื่อพิจารณาตามเกณฑ์การคัดสรร รากวัฒนธรรม “ของดีบ้านฉันแล้ว” เข้าเกณฑ์ดังนี้ ๓.๑ เป็นอาหารที่มีความเป็นมา เรื่องราวและสะท้อน ให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของชุมชน : “ปลารสเด็ดปากน้ำโพ” เป็นคำขวัญจังหวัดนครสวรรค์วรคหนึ่ง ที่ได้ยินจนติดหูของคนทั่วไป จึงรู้กันมาตั้งแต่อดีตแล้วว่า นครสวรรค์มีดีอะไร

“ลูกชิ้นปากราย” เป็นอาหารแปรรูปจากปลากราย มีชื่อเสียงมาช้านาน เป็นของฝากที่ขึ้นชื่อ ประชาชนทั้งในและต่างจังหวัดที่เดินทางทั้งขึ้นเหนือหรือล่องใต้ เมื่อถึงนครสวรรค์ต้องแวะเวียนหาซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร “ลูกชิ้นปากราย” เป็นของฝาก เป็นที่นิยมโดยทั่วไป เพราะสามารถนำไปใช้ปรุงอาหารได้ง่าย หลากหลายเมนู

อร่อยถูกหลักอนามัย ๓.๒ เป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่มีลักษณะจำเพาะโดดเด่นและมีชื่อเสียงของชุมชน : เป็นชุมชนต้นน้ำเจ้าพระยา พื้นที่มีแม่น้ำหลายสายไหลมาบรรจบกัน มีลำห้วย หนอง คลอง บึง เป็นจำนวนมาก ที่สำคัญคือ บึงบอระเพ็ด เป็นบึงน้ำจืดที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศไทย มีธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งอาศัยของปลานานาชนิด ปลานำมาแปรรูป ปรุงอาหารได้รสชาติอร่อย กินกันมาช้านานขึ้นชื่อที่สุด คือ ลูกชิ้นปากราย และเป็นที่นิยมรับประทานมาจนถึงปัจจุบัน ๓.๓ กระบวนการผลิตไม่เป็นพิษกับสิ่งแวดล้อม และไม่ทำลายวัตถุดิบที่มีจำกัด : การผลิตลูกชิ้นปากราย ทำง่าย ไม่ยุ่งยาก ใช้แต่วัตถุดิบจากธรรมชาติ ไม่เจือสารเคมี วัตถุดิบที่ใช้ผลิตเองได้ เช่นเนื้อปลากรายเกษตรกรสามารถขยายพันธุ์ เพาะเลี้ยงได้เองในบ่อเลี้ยงปลาทั่วไป ที่มีมากคือบริเวณแหล่งเลี้ยงปลาน้ำจืดรอบๆ บึงบอระเพ็ด ๓.๔ มีคุณค่าทางโภชนาการ รสชาติกลมกล่อมเป็นที่นิยมรับประทานส่วนใหญ่ : เนื้อปลากราย มีคุณค่าทางโภชนาการ คือให้โปรตีนสูง คนทั่วไปนิยมรับประทานแทนเนื้อสัตว์ชนิดอื่น เพราะย่อยง่าย รสชาติกลมกล่อม เป็นที่นิยมรับประทานส่วนใหญ่ ๓.๕ มีการพัฒนามาตรฐานและปรับปรุงสูตรอาหารให้มีคุณค่าและมูลค่าเพิ่มขึ้น : ดำเนินการพัฒนามาตรฐาน จนได้รับมาตรฐานการผลิตประเภทอาหารและยา มีการปรับปรุงสูตรอาหารให้อุดมไปด้วยสมุนไพรไทย มีคุณค่าทางโภชนาการ ได้พัฒนาบรรจุภัณฑ์สามารถเพิ่มมูลค่าขึ้น ๓.๖ มีการบ่มเพาะ ต่อยอด ถ่ายทอดองค์ความรู้ไปสู่คนอื่นๆ และรุ่นต่อไป : ได้ดำเนินการโดยคนในครัวเรือน คือ พ่อ แม่ ลูก หลาน และมีการจ้างแรงงานจากคนในชุมชน ทำการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้ลูกหลาน คนงาน ได้รับความรู้ และลงมือปฏิบัติเอง เพื่อบ่มเพาะอาชีพจากรุ่นสู่รุ่น จะได้นำความรู้ไปต่อยอดสืบทอดอาชีพการผลิตลูกชิ้นปากรายให้คงอยู่อย่างยั่งยืนต่อไป ๓.๗ มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณพร้อม แสวงหาตลาดและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ : ได้ดำเนินการพัฒนาการตลาด จนสามารถให้บริการอย่างทั่วถึง ครอบคลุมพื้นที่ทุกจังหวัดทั่วประเทศ โดยร่วมกับห้างสรรพสินค้าบิ๊กซี แม็กโคร ฯลฯ ได้เป็นตัวแทนผู้ผลิตฯ ในนามจังหวัดนครสวรรค์ จัดแสดงสินค้าอันเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่น ณ อิมแพ็คเมืองทองธานีทุกปี ๓.๘ สร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน : ได้ดำเนินการผลิต โดยคน

ในครอบครัว จึงเป็นอาชีพในครอบครัว และจ้างแรงงานจากชุมชนมาช่วยผลิต บรรจุ ขนส่ง และวางจำหน่าย ทำให้เกิดรายได้ต่อครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ ๓.๙ มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีรูปแบบ หลากหลาย : ได้ดำเนินการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย อำนวยความสะดวกแก่ผู้บริโภคได้ เลือกรสร

#### 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เนื้อปลารายสด เกลือ เครื่องปรุง

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ลูกชิ้นปลาราย



ปลารายสด

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ  
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

## 8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางจิตติจิ วราห์ไพฑูรย์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

เลขที่ ง.๒๑/๙ ถนนดาวดึงส์ ตำบลปากน้ำโพ อำเภอเมืองฯ จังหวัดนครสวรรค์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ ง.๒๑/๙ ถนนดาวดึงส์ ตำบลปากน้ำโพ อำเภอเมืองฯ

โทรศัพท์ ๐๕๖ ๒๒๕๔๒๔ , ๐๕๖ ๒๒๕๓๗๕ โทรสาร ๐๕๖ ๓๑๓๖๘

E-mail

marsajee2000@Gmail.com / ilada@maesajee2000.com

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

รางวัลชนะเลิศในการประกวดสินค้า OTOP ในหลายๆ งานทั่วประเทศสามารถเป็นเครื่องรับประกันได้อย่างดี เป็นความภาคภูมิใจของคนไทยที่ใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านและพลังใจที่แข็งแกร่งของผู้หญิงคนหนึ่งต่อสู้จนเป็นความภูมิใจของตัวเอง ครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ สินค้าของเราผ่านการประกันมาตรฐานโดยฮาลาล

อย. อาหารปลอดภัย เปปพิสตาร์ OTOP และ GMP

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