

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาส้ม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อำเภอเซกา ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เนื่องจากอำเภอเซกา มีแม่น้ำหลายสายไหลผ่าน ไม่ว่าจะเป็นแม่น้ำสงคราม แม่น้ำเซกา แม่น้ำอี นอกจากนี้มีแหล่งน้ำขนาดใหญ่ เช่น บึงโขงหลง หนองท่ม หนองเลิง ฯลฯ ทำให้มีสัตว์น้ำชุกชุม โดยเฉพาะปลานานาชนิด ชุมชนที่อยู่ติดแหล่งน้ำจึงใช้ภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร นอกจากเป็นการถนอมอาหารให้รับประทานได้นานขึ้นแล้ว ยังช่วยเพิ่มรสชาติ ในการรับประทานปลา ให้มีความอร่อยมากขึ้นด้วย ปลาส้ม เป็นการนำปลามาหมักกับเกลือ และข้าวเหนียวหนึ่ง ซึ่งสามารถเก็บอาหารที่เป็นปลาไว้ได้นานเป็นแรมเดือน โดยปลาวานใหญ่ที่นำมาปรุงเป็นปลาส้ม มีตั้งแต่ปลาขนาดเล็ก เรียกว่าส้มปลาน้อย และปลาที่มีขนาดใหญ่ขึ้นมา เช่น ปลาอีโทะ ปลาตะเพียน ปลาโจก ปลานิล ปลาดุก ปลาช่อน ฯลฯ ซึ่งส่วนมากในการทำปลาส้มจะใช้ปลาขนาดใหญ่ เช่น ปลาตะเพียน ปลาโจก หรือปลานิล เพื่อให้ได้น้ำหนัก และราคา และรสชาติดี -

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

-ปลาที่ล้างให้สะอาด ตัวใหญ่สับเป็นชิ้น ตัวเล็กใช้ทั้งตัว

- เกลือ

- ข้าวเหนียวหนึ่ง

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)



นำปลามาล้างให้สะอาด



หมักปลาโดยใช้เกลือและข้าวเหนียวหนึ่ง



ปล่อย่างนี้ หนึ่งสัปดาห์ ก็สามารถนำมารับประทานได้

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



การปรุงรสนำมาทอดหรือย่าง มีพริกแห้งพริกสด หอม
กระเทียมช่วยทำให้รสชาติดีขึ้น

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านเซกา ตำบลเซกา อำเภอเซกา - กลุ่มแม่บ้านหนองผักแว่น ตำบลท่าสะอาด อำเภอเซกา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเซกา ตำบลเซกา อำเภอเซกา ,ตำบลท่าสะอาด อำเภอเซกา

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายชัตติยา ชัยมณี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 26 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวพิกุล สุปะมา

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายชัตติยา ชัยมณี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2. นางสาวกุสุมา คำเมืองคุณ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

3. นางสาววัชรภรณ์ ทรัพย์นรินทร์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายทวีศักดิ์ เจือจารย์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 10 เดือน มิถุนายน ปี พ.ศ. 2557