

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงส้มปลาเซียว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): แกงส้มปลาริวกิว, แกงส้มปลาเรียวเซียว

2. แหล่ง

ชุมชน คลองวาฬ อำเภอ เมือง ตำบล คลองวาฬ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงส้มปลาเซียว เป็นอาหารพื้นบ้านยอดนิยมอย่างหนึ่งของตำบลคลองวาฬ อำเภอเมืองประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งที่นี่มีวิถีชีวิตผูกพันกับทะเลมาช้านานตั้งแต่สงครามโลกครั้งที่ 2 เป็นหมู่บ้านที่อยู่ติดทะเล อาชีพประมงเป็นหลักของชาวบ้านที่นี่

ปลาริวกิว หรือปลาเรียวเซียว (GIANT CATFISH : Arius thalassinus) พบตามดินที่เป็นโคลน บริเวณปากแม่น้ำทั้งอ่าวไทยและทะเลอันดามัน มีความยาว 30 - 40 เซนติเมตร มักนำเนื้อมาทำปลาแดดเดียว ส่วนใหญ่คนมักชอบกินไข่ที่มีขนาดเม็ดใหญ่ รวมกันอยู่ในรังไข่ ซึ่งห่อหุ้มไข่ไว้ทั้งหมด รวมสองรังคู่กัน ไข่มีราคาแพงมาก อาจถึงกิโลกรัมละเกือบ 500 บาท

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- เนื้อปลา, ไข่ปลาเขียว (ปลาริวกิว, ปลาเรียวเขียว)
- น้ำพริกแกงส้ม
- ใบมะกรูด
- ข่า
- ตะไคร้
- น้ำสะอาด
- น้ำตาลทราย
- น้ำปลา
- ส้มมะขาม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

1. ต้มน้ำให้ร้อนจัด ใส่ไข่ปลา, เนื้อปลา ต้มให้สุกก่อนประมาณ 3 นาที แล้วนำออกมาพักไว้ 2. ตั้งหม้อใส่น้ำต้มให้เดือด ใส่ น้ำพริกแกงส้มลงไป คนจนพริกแกงละลายเข้ากับน้ำ 3. ใส่ไข่ปลา, เนื้อปลา ใบมะกรูด ตะไคร้ ข่า ตั้งให้เดือดอีกครั้ง 4. พอเดือดปรุงรสด้วยส้มมะขาม น้ำปลา น้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน แล้วตักใส่ชามพร้อมเสิร์ฟ
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



แกงส้มปลาเขียว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางวาสนา บุญช่วย

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านอาหารหลบมุม

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

335 หมู่ที่ 1 ตำบลคลองวาฬ อำเภอเมืองประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000

โทรศัพท์ 0 3266 1374, 08 6302 2324 โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางกิตติมาพร บุญเจริญ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไมเด็น

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

2. นางปัทมา รุจีวงศ์

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม

3. นางกิตติมาพร บุญเจริญ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557