

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาสาม ตำบลหนองกุงศรี อำเภอหนองกุงศรี จังหวัดกาฬสินธุ์

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ หนองกุงศรี ตำบล หนองกุงศรี

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ลำปาว เป็นลำน้ำสาขาหนึ่งของลำน้ำชี มีต้นน้ำอยู่ที่ อำเภอหนองหาร อำเภอกุมภวาปี ไหลผ่าน อำเภอศรีธาตุ และ อำเภอวังสามหมอ จังหวัดอุดรธานี จากนั้นไหลลงมาเข้าเขตจังหวัดกาฬสินธุ์ อำเภอท่าคันโท อำเภอ หนองกุงศรี อำเภอห้วยเม็ก อำเภอสหัสขันธ์ อำเภอสว่าง อำเภอคำม่วง อำเภอเมือง อำเภอฆ้องชัย แล้วไหลลงลำน้ำชีที่ อำเภอกมลาไสย รวมความยาว ๒๕๐ กม. ดังนั้นรัฐบาล โดยกรมชลประทาน จึงได้เริ่มศึกษา พิจารณาวางโครงการเพื่อการก่อสร้างเขื่อนปิดกั้นลำปาว ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๔๙๙ และเริ่มก่อสร้างโครงการในปี พ.ศ. ๒๕๐๖ ความเป็นมาและอัตลักษณ์ เขื่อนลำปาว เป็นเขื่อนดิน อยู่ในเขตอำเภอสหัสขันธ์ อำเภอคำม่วง, อำเภอหนองกุงศรี, อำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์ อยู่ห่างจากจังหวัดกาฬสินธุ์ประมาณ ๓๖ กิโลเมตร เขื่อนลำปาวสร้างเสร็จเมื่อ พ.ศ. ๒๕๑๑ ปิดกั้นลำน้ำปาวและห้วยยางที่บ้านหนองสองห้อง ทำให้เกิดเป็นอ่างเก็บน้ำแผ่ทางด้านเหนือเขื่อน จึงได้ขุดร่องเชื่อมระหว่างอ่างทั้งสอง สร้างขึ้นเพื่อบรรเทาอุทกภัยและเพื่อการเกษตรโดยเฉพาะ จังหวัดกาฬสินธุ์มีเขื่อนลำปาวเป็นสายเลือดเส้นใหญ่ที่หล่อเลี้ยงชาวจังหวัดกาฬสินธุ์ทั้ง จังหวัดอำเภอหนองกุงศรีเป็นอำเภอหนึ่งซึ่งอยู่ติดเขื่อนลำปาวทำให้อำเภอหนองกุงศรีอุดมสมบูรณ์ในน้ำมีปลาในนามีข้าวชาวบ้านสามารถหาปลาไปขายได้รายได้เพิ่มขายไม่หมดก็นำมาแปรรูป (ถนอมอาหาร) ได้ เช่น ปลาแห้ง ปลาสาม ปลาร้า ปลาแดก ลำปาว เป็นลำน้ำสาขาหนึ่งของลำน้ำชี มีต้นน้ำอยู่ที่ อำเภอหนองหาร อำเภอ กุมภวาปี ไหลผ่าน อำเภอศรีธาตุ และ อำเภอวังสามหมอ จังหวัดอุดรธานี จากนั้นไหลลงมาเข้าเขตจังหวัด กาฬสินธุ์ อำเภอท่าคันโท อำเภอหนองกุงศรี อำเภอห้วยเม็ก อำเภอสหัสขันธ์ อำเภอสว่าง อำเภอคำม่วง อำเภอเมือง อำเภอฆ้องชัย แล้วไหลลงลำน้ำชีที่ อำเภอกมลาไสย รวมความยาว ๒๕๐ กม. ดังนั้นรัฐบาล โดย กรมชลประทาน จึงได้เริ่มศึกษา พิจารณาวางโครงการเพื่อการก่อสร้างเขื่อนปิดกั้นลำปาว ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๔๙๙ และเริ่มก่อสร้างโครงการในปี พ.ศ. ๒๕๐๖ ความเป็นมาและอัตลักษณ์ เขื่อนลำปาว เป็นเขื่อนดิน อยู่ในเขต

อำเภอสหพันธ์, อำเภอกำแพง, อำเภอหนองกุ้งศรี, อำเภอปางดะ จังหวัดกาฬสินธุ์ อยู่ห่างจากจังหวัดกาฬสินธุ์ประมาณ ๓๖ กิโลเมตร เชื่อมลำปาวสร้างเสร็จเมื่อ พ.ศ. ๒๕๑๑ ปิดกั้นลำน้ำปาวและห้วยยางที่บ้านหนองสองห้อง ทำให้เกิดเป็นอ่างเก็บน้ำแผ่ทางด้านเหนือเขื่อน จึงได้ขุดร่องเชื่อมระหว่างอ่างทั้งสอง สร้างขึ้นเพื่อบรรเทาอุทกภัยและเพื่อการเกษตรโดยเฉพาะ จังหวัดกาฬสินธุ์มีเขื่อนลำปาวเป็นสายเลือดเส้นใหญ่ที่หล่อเลี้ยงชาวจังหวัดกาฬสินธุ์ทั้งจังหวัดอำเภอหนองกุ้งศรีเป็นอำเภอหนึ่งซึ่งอยู่ติดเขื่อนลำปาวทำให้อำเภอหนองกุ้งศรีอุดมสมบูรณ์ในน้ำมีปลาในนามีข้าวชาวบ้านสามารถหาปลาไปขายได้รายได้เพิ่มขายไม่หมดก็นำมาแปรรูป (ถนอมอาหาร) ได้ เช่น ปลาแห้ง ปลาต้ม ปลาร้า ปลาแดก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ปลาต้ม เป็นการแปรรูปอาหารจากปลาชนิดหนึ่งที่แพร่หลายใน ตำบลหนองกุ้งศรีเป็นตำบลที่อยู่ติดเขื่อนลำปาวทำให้มีปลามากมายจนเหลือพอที่จะมาจัดทำเป็นวิธีการถนอมอาหารขาด เครื่องปรุงหลักประกอบด้วย ปลา เกลือ กระเทียม ข้าวสุก ผสมกัน หมกจนมีรสเปรี้ยว มีทั้งแบบที่ใช้ปลาทั้งตัว และแบบที่ใช้เฉพาะเนื้อปลา ซึ่งแบบที่ใช้เนื้อปลาอย่างเดียวอาจเรียกปลาต้มผักหรือแฮมปลา สัดส่วนต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น มีสูตรปลาต้มเป็นของตนเอง โดยเครื่องปรุง ใช้ เกลือ กระเทียม น้ำขาวข้าว ข้าวเหนียวใหม่นึ่ง วิน จะต้องคั่วเกลือให้แห้งและตำให้ละเอียดก่อนนำมาคลุกกับส่วนผสมอื่น อย่างไรก็ตามการบริโภคปลาต้มควรปรุงให้สุกก่อน ไม่ควรบริโภคดิบๆ เพราะมีพยาธิใบไม้ในตับอยู่ ทำให้เสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็งลำไส้

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ปลาต้ม เป็นการแปรรูปอาหารจากปลาชนิดหนึ่งที่แพร่หลายใน ตำบลหนองกุ้งศรีเป็นตำบลที่อยู่ติดเขื่อนลำปาวทำให้มีปลามากมายจนเหลือพอที่จะมาจัดทำเป็นวิธีการถนอมอาหารขาด เครื่องปรุงหลักประกอบด้วย ปลา เกลือ กระเทียม ข้าวสุก ผสมกัน หมกจนมีรสเปรี้ยว มีทั้งแบบที่ใช้ปลาทั้งตัว และแบบที่ใช้เฉพาะเนื้อปลา ซึ่งแบบที่ใช้เนื้อปลาอย่างเดียวอาจเรียกปลาต้มผักหรือแฮมปลา สัดส่วนต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น มีสูตรปลาต้มเป็นของตนเอง โดยเครื่องปรุง ใช้ เกลือ กระเทียม น้ำขาวข้าว ข้าวเหนียวใหม่นึ่ง วิน จะต้องคั่วเกลือให้แห้งและตำให้ละเอียดก่อนนำมาคลุกกับส่วนผสมอื่น อย่างไรก็ตามการบริโภคปลาต้มควรปรุงให้สุกก่อน ไม่ควรบริโภคดิบๆ เพราะมีพยาธิใบไม้ในตับอยู่ ทำให้เสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็งลำไส้

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ปลาต้ม คือ การแปรรูปปลาให้เป็นอาหาร เป็นตัวๆ หรือเป็นชิ้นๆ ผสมกับข้าวสุกและเกลือ แล้วหมกจนมีรสเปรี้ยว และมีกลิ่นหอมที่เกิดจากขบวนการหมักโดยเชื้อจุลินทรีย์ที่สร้างกรดแลคติก ปลาที่นิยมใช้ในการทำปลาต้มคือ ปลาดุก ปลาสร้อย ปลาตะเพียน ปลาสวาย ปลาเทโพ และปลาสร้อย

วัตถุดิบ

1. ปลาที่ขอดเกล็ดปลา ตัดหัว ควักไส้ออกแล้วล้างปลาให้มีระหว่างพอสสมควรหรือบด ๒ กิโลกรัม
2. กระเทียมโขลก ๐.๒ กิโลกรัม
3. ข้าวเหนียว ๐.๒ กิโลกรัม
4. เกลือป่น (ไม่ผสมไอโอดีน) ๔ ช้อนโต๊ะ

วิธีปลาต้มตัว

1. นำปลาล้างน้ำสะอาด ๑๐ น้ำ (การล้าง ๑๐ น้ำ เป็นการยัดอายุปลาต้มที่ไม่ได้แช่ตู้เย็นให้อยู่ได้นานถึง ๑๐ วัน)
2. นำเนื้อปลามาพักให้สะเด็ดน้ำ
3. นำข้าวเหนียวมาล้างในน้ำสะอาด จำนวน ๓ น้ำ เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นเปรี้ยว และ เป็นเคล็ดลับที่สามารถ

ทำให้เก็บปลาสดไว้ได้นานๆ

๔. นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วกดให้แน่น

๕. บรรจุใบตองจำหน่าย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



โหลกกระเทียม



โหลกกระเทียมเตรียมเครื่องปรุง



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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

เตรียมปลาที่สับละเอียดใส่เกลือ



ใส่กระเทียมที่โขลกใส่ลงไป



เอาข้าวเหนียวนี้สุกแล้วนำไปแช่น้ำ



ใส่ลงไปพร้อมกันทุกอย่าง



คนให้เข้ากันจนเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน



เสร็จเรียบร้อยพร้อมจำหน่าย



เสร็จเรียบร้อยพร้อมจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางกัลยาณี ภูทอง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ ๑๔๔ หมู่ที่ ๓ ตำบลหนองกุ้งศรี อำเภอนองกุ้งศรี จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๒๒๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ที่อยู่ ๑๔๔ หมู่ที่ ๓ ตำบลหนองกุ้งศรี อำเภอนองกุ้งศรี จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๒๒๐

โทรศัพท์ ๐๘ ๔๗๓๗ ๑๕๗๘ โทรสาร

E-mail

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

ไม่ได้รับรางวัล แต่ได้รับความต้องการจากลูกค้า

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