

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาต้มทอดก้าง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ สามชัย (คำม่วง) ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

บ้านโนนสมบูรณ์ กลุ่มตั้งอยู่บ้านเลขที่ หมู่ที่ ๕ ตำบล คำสร้างเที่ยง อำเภอสามชัย จังหวัดกาฬสินธุ์ ซึ่งเป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่ริมฝั่งน้ำเขื่อนลำปาวราษฎรส่วนใหญ่ที่อยู่ในหมู่บ้านทำการประมงพอเสร็จจากการทำนาแล้วก็หาปลาเป็นอาชีพเสริมหาปลาขายให้แก่พ่อค้าคนกลางแต่ก็ได้ราคาต่ำ และหลังจากนั้นชาวบ้านเริ่มคิดหาวิธีการทำปลาที่หามาได้มาแปรรูปเพื่อจะได้ราคาที่สูงขึ้นกว่าเดิมจึงลองหาวิธีการนำปลามาแปรรูปต่าง ๆ เช่น ปลาต้มทอดก้าง ปลาแห้งแดดเดียว และทำปลาร้า ซึ่งหลังจากนำปลามาแปรรูปทั้ง ๓ อย่างนี้แล้วก็ได้มีการนิยมนำปลาต้มทอดก้างมาเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวจึงได้ก่อตั้งกลุ่มขึ้นมาเป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์ปลาต้มทอดก้าง เมื่อวันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๔๖ ขึ้นที่บ้านโนนสมบูรณ์ ตำบลคำสร้างเที่ยง อำเภอสามชัย จังหวัดกาฬสินธุ์ ซึ่งมีสมาชิกภายในกลุ่ม ๑๒ คน คือ ๑. นายชู ฤทธิรักษ์ ประธาน ๒. นางบุญสงค์ เกื้อกุล รองประธาน ๓. นางบัวเสริญ ชินะวิ เลขานุการ ๔. นางจันทร์ ฤทธิรักษ์ เหนียว ๕. นางเพ็ญ ปราราช กรรมการ ๖. นางทองพันธ์ อุปไชย กรรมการ ๗. นางดาว ชินะวิ กรรมการ ๘. นางคำผัด อุปไชย กรรมการ ๙. นางสมเพียร ศรีโยธี กรรมการ ๑๐. นางวงศ์เดือน ทรงกระวีรักษ์ กรรมการ ๑๑. นางวิจิตรดา ฤทธิรักษ์ กรรมการ ๑๒. นางบุญ ปราราช กรรมการและเลขานุการ เมื่อรับประทานปลาต้ม ร่างกายจะได้รับสารแคลเซียม ทำให้กระดูกแข็งแรง แต่หากรับประทานดิบจะทำให้เกิดโรคใบไม้ในตับ วิธีการทำให้ปลาสุกและมีรสชาติคงเดิม ต้องปรุงโดยการห่อด้วยใบตองกล้วยย่างไฟอ่อน ใส่ตะไคร้ ใบมะกรูดเข้าไปด้วยเป็นการเพิ่ม สรรคุณของสมุนไพร

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ปลาต้มทอดก้าง หรือปลาต้มไร้กลาง ของบ้านโนนสมบูรณ์ ตำบลคำสร้างเที่ยง อำเภอสามชัย จังหวัดกาฬสินธุ์ ส่วนใหญ่จะทำจากปลาตะเพียน และจะใช้ปลาตะเพียนสดทุกครั้ง ผ่านการทำมาสะอาดทุกขั้นตอน ปลอดสารพิษทุกประเภท จะทำให้ปลาที่นำมาปรุงยังสดอยู่ เมื่อนำไปทอดจะมีรสชาติกรอบนอกนุ่มใน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ปลาส้ม เป็นการแปรรูปอาหารจากปลาชนิดหนึ่งที่แพร่หลายในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เครื่องปรุงหลัก ประกอบด้วย ปลา เกลือ กระเทียม ข้าวสุก ผสมกัน หมักจนมีรสเปรี้ยว มีทั้งแบบที่ใช้ปลาทั้งตัวและแบบที่ใช้เฉพาะเนื้อปลา ซึ่งแบบที่ใช้เฉพาะเนื้อปลา ซึ่งแบบที่ใช้เนื้อปลาอย่างเดียวอาจเรียกปลาส้มฟักหรือแหลมปลา สัตว์ส่วนต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น เช่น ชาวไทญ้อมีสูตรปลาส้มเป็นของตนเอง โดย เครื่องปรุง ใช้พริก เกลือ กระเทียม น้ำข้าวข้าว ข้าวเหนียวใหม่นึ่ง จะต้องคั่วเกลือให้แห้งและตำให้ละเอียดก่อนนำมาคลุกกับส่วนผสมอื่น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมการทำปลาส้มทอดก้าง

เนื้อปลาที่หั่นแล้ว	๑	กก.
เกลือ	๒	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมโครกให้ละเอียด	๒	ชีด
ข้าวเหนียวหนึ่งสุกแช่น้ำ	๒	ชีด

ขั้นตอนการทำ

- นำปลามาขอดเกล็ด ควักไส้ออกให้หมด
- แลเนื้อปลาออกจากกระดูกสันหลังเอาแต่เนื้อปลา
- นำเนื้อปลาที่ได้ไปล้างน้ำให้สะอาดอย่างน้อย ๓ ครั้ง
- นำเนื้อปลาที่ล้างเสร็จแช่น้ำข้าวข้าวประมาณ ๕-๑๐ นาที
- ให้ใช้แหลมทอดก้างออกจากเนื้อปลาให้หมด
- แล้วนำเนื้อปลาไปล้างน้ำสะอาดอีกครั้งอย่างน้อย ๓ ครั้ง
- หลังจากนั้นปั่นน้ำออกจากเนื้อปลาให้สะอาดน้ำ
- จากนั้นนำเนื้อปลามาหั่นเนื้อปลาให้เป็นชิ้นพอประมาณ
- นำปลามาคลุกกับเกลือแล้วนวดด้วยมือและคลุกเคล้ากระเทียมโขลกละเอียดกับข้าวเหนียวหนึ่งสุกนวดให้เข้ากัน
- หลังจากนั้นทิ้งไว้สองสามวันก็สามารถนำมารับประทานได้

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)



ปลาขาวหางแดง



เกลือ



ข้าวเหนียว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบประยุกต์(ถ้ามี)

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



กระเทียม



ปลาส้มทอใบตอง



ปลาส้มพร้อมรับประทาน



ชาวบ้านโนนสมบูรณ์รับป้ายรางวัล



คลุกเคล้าส่วนผสม



ไข่เจียวปลาต้ม



ไข่เจียวปลาต้มพร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายชู ถวิลรักษ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

otop ชุมชน

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๔๑ หมู่ ๕บ้านโนนสมบูรณ์ ตำบลคำสร้างเที่ยง อำเภอสามชัย

โทรศัพท์ 08-1049-3140 โทรสาร

E-mail

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

ไม่มี

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