

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ส้มปลาน้อยหรือปลาจ่อม ตำบลหนองบัว อำเภอหนองกุงศรี จังหวัดกาฬสินธุ์
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน ที่อยู่ ๓๔ หมู่ที่ ๖ อำเภอ หนองกุงศรี ตำบล หนองสรวง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

ลำปาว เป็นลำน้ำสาขาหนึ่งของลำน้ำชี มีต้นน้ำอยู่ที่ อำเภอหนองหาร อำเภอกุมภวาปี ไหลผ่าน อำเภอศรีธาตุ และ อำเภอวังสามหมอ จังหวัดอุดรธานี จากนั้นไหลลงมาเข้าเขตจังหวัดกาฬสินธุ์ อำเภอท่าคันโท อำเภอหนองกุงศรี อำเภอห้วยเม็ก อำเภอสหัสขันธ์ อำเภอสามชัย อำเภอคำม่วง อำเภอเมือง อำเภอฆ้องชัย แล้วไหลลงลำน้ำชีที่ อำเภอกมลาไสย รวมความยาว ๒๕๐ กม.

ดังนั้นรัฐบาล โดยกรมชลประทาน จึงได้เริ่มศึกษาพิจารณาวางแผนโครงการเพื่อการก่อสร้างเขื่อนปิดกั้นลำปาว 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 สร้างขึ้นเพื่อบรรเทาอุทกภัย และเพื่อการเกษตรโดยเฉพาะ

จังหวัดกาฬสินธุ์มีเขื่อนลำปาวเป็นสายเลือดเส้นใหญ่ที่หล่อเลี้ยงชาวจังหวัดกาฬสินธุ์ทั้งจังหวัด อำเภอหนองกุงศรีเป็นอำเภอหนึ่งซึ่งอยู่ติดเขื่อนลำปาวทำให้อำเภอหนองกุงศรีอุดมสมบูรณ์ในน้ำมีปลาในนามีข้าวชาวบ้านสามารถหาปลาไปขายได้รายได้เพิ่มขายไม่หมดก็นำมาแปรรูป (ถนอมอาหาร) ได้ เช่น ปลาแห้ง ปลาต้ม ปลาร้า ปลาแดก

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ส้มปลาจ่อมหรือส้มปลาน้อยนี้เป็นอาหารที่พี่น้องชาวอีสานนิยมทานกัน ยิ่งช่วงหน้าฝนปลาลงหليهะยังเป็นนิยมแพร่หลาย วิธีทำก็ไม่ยุ่งยากนำปลาชิวที่ได้มาปิบเอาไขมันออกแล้วล้างน้ำให้สะอาด จะให้ดีเอากุ้งฝอยมาผสมลงไปด้วย เสร็จแล้วหมักด้วยเกลือพอประมาณ ปล่อยให้เค็มมากมันนานเป็น ใส่กระปุกหมักทิ้งไว้ 2-3 วัน แล้วนำมาปรุงรสด้วย ตะไคร้หั่น หอมขาวแดง พริกสดหั่น เติมห้าข้าวคั่ว และปรุงรสด้วยผงชูรส น้ำปลา ตามความพอใจ แค่นี้ก็ได้ส้มปลาน้อยหรือส้มปลาจ่อม แสบๆ ปลาจ่อม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำปลาขนาดเล็กมาล้างทำความสะอาด หมักกับเกลือผสมข้าวคั่ว และกระเทียมบด บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หมักในระยะเวลาที่เหมาะสมจนมีรสเปรี้ยวควรทำให้สุกก่อนบริโภค

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

วิธีทำส้มปลาน้อย ส้มปลาน้อย ส่วนผสม ๑.เครื่องปรุง ๑.ปลาตัวเล็กๆ ปลาชิว ปลาสวาย ๒.กระเทียม ๓.น้ำข้าวข้าว (น้ำข้าวหม่า) ๔.ข้าวเหนียวหนึ่งสุก (ปริมาณพอประมาณ) ๕.ข้าวคั่ว ๖.เกลือ ๗.ผงชูรส (หากต้องการ) ๒.ขั้นตอนการทำ ๑.ปอกกระเทียม ตำเตรียมไว้ ๒.นำข้าวเหนียวหนึ่ง มาแช่น้ำข้าวข้าว ประมาณ 5 นาที แล้วข้าวขึ้น ๓.นำปลามาล้างให้สะอาด แล้วแช่น้ำข้าวข้าว นานพอสมควรจนปลาแข็งตัว ๔.นำปลาขึ้นมาคั้นใส่ข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ กระเทียม ข้าวคั่ว เกลือ น้ได้ที่ ๕.ใส่ผงชูรส หากต้องการ ๖.จัดเก็บมิดชิด ๗.ระยะเวลาเก็บไว้มิดชิด 1 วัน (วันที่แดดจ้าจะเป็นง่าย) วันรุ่งขึ้น รับประทานได้ รับประทานได้ทั้งดิบและสุก ๘.เคล็ดลัษทำตามสูตร ส้มปลาน้อยเป็นง่าย ไม่คาว ทำรับประทานเองไม่ต้องเติมน้ำเปล่า ๙.การแปลงส้มปลา - ใส่มะเขือขึ้น ตะไคร้หั่นฝอย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

3.1 ลักษณะทั่วไป ต้องมีส่วนของปลาทั้งตัวผสมส่วนประกอบที่ใช้และมีส่วนที่เป็นเนื้อมากกว่าส่วนที่เป็นน้ำ 3.2 สี ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของปลาจ่อม ไม่มีสีน้ำตาลคล้ำ 3.3 กลิ่น (flavoring agent) ต้องมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวของปลาจ่อม ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นสาบ 3.4 รส ต้องมีรสเปรี้ยวเค็มกลมกล่อม เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 8.1 แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า 3 คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ 1 คะแนนจากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง 3.5 สิ่งแปลกปลอม ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์ 3.6 วัตถุเจือปนอาหาร ห้ามใช้สีและวัตถุกันเสียทุกชนิด 3.7 ความเป็นกรด-ด่าง (pH) ต้องไม่เกิน 4.6 3.8 เกลือ ต้องอยู่ระหว่างร้อยละ 5 โดยน้ำหนักถึงร้อยละ 10 โดยน้ำหนัก 3.9 จุลินทรีย์ 3.9.1 ซาโมเนลลา (Salmonella spp.) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม 3.9.2 สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส (Staphylococcus aureus) ต้องไม่เกิน 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม 3.9.3 ยีสต์และราต้องไม่เกิน 500 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม 3.10 พยาธิ ต้องไม่พบ 4. สุขลักษณะ 4.1 สุขลักษณะในการทำปลาจ่อม ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามGMP 5. การบรรจุ 5.1 ให้บรรจุปลาจ่อมในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้ 5.2 น้ำหนักสุทธิของปลาจ่อมในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก 6. เครื่องหมายและฉลาก 6.1 ที่ภาชนะบรรจุปลาจ่อมทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลขอักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

(1) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น ปลาจ่อม ส้มปลาน้อย

(2) ส่วนประกอบที่สำคัญ

(3) น้ำหนักสุทธิ

- (4) วัน เดือน ปีที่ควรบริโภค
- (5) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า "ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี) "
- (6) ข้อเสนอแนะในการบริโภคและการเก็บรักษา เช่น ควรทำให้สุกก่อนรับประทาน
- (7) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วิธีทำสัмпลำน้อย

สัмпลำน้อย

ส่วนผสม

๑.เครื่องปรุง

- ๑.ปลาตัวเล็กๆ ปลาชีว ปลาสร้อย
- ๒.กระเทียม
- ๓.น้ำซาวข้าว (น้ำซาวหมา)
- ๔.ข้าวเหนียวนึ่งสุก (ปริมาณพอประมาณ)
- ๕.ข้าวคั่ว
- ๖.เกลือ
- ๗.ผงชูรส (หากต้องการ)

๒.ขั้นตอนการทำ

- ๑.ปอกกระเทียม ตำเตรียมไว้
- ๒.นำข้าวเหนียวนึ่ง มาแช่น้ำซาวข้าว ประมาณ 5 นาที แล้ว ซาวขึ้น
- ๓.นำปลามาล้างให้สะอาด แล้วแช่ในน้ำซาวข้าว นานพอสมควรจนปลาแข็งตัว
- ๔.นำปลาขึ้นมาคั้นใส่ข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ กระเทียม ข้าวคั่ว เกลือจ นได้ที่
- ๕.ใส่ผงชูรส หากต้องการ
- ๖.จัดเก็บมิดชิด

๓.ระยะเวลา เก็บไว้มิดชิด 1 วัน (วันที่แดดจ้าจะเป็นง่าย) วันรุ่งขึ้น รับประทานได้ รับประทานได้ทั้งดิบและสุก

๔.เคล็ดลับ ทำตามสูตร สัмпลำน้อยเป็นง่าย ไม่ควา ทำรับประทานเองไม่ต้องเติมน้ำเปล่า

๕.การแปลงสัмпลา - ใส่ มะเขือขึ้น ตะไคร้หั่นฝอย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม
แบบดั้งเดิมใส่แต่เกลือ

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



ปลาตัวเล็กๆที่นำมาทำปลาจ่อม



ปลาที่หมักไว้แล้ว



ใส่ถุงพร้อมจำหน่าย

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

ใส่แต่เกลือ และน้ำตาล ผงชูรส

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



ใส่ขวดพร้อมจำหน่าย



คั้นปรุงรส



ทำเสร็จเรียบร้อยแล้ว



ผักเครื่องปรุง



เสร็จเรียบร้อยแล้วพร้อมรับประทานได้

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางวัฒนา จรทะผา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ ๓๔ หมู่ที่ ๖ ตำบลหนองสรวง อำเภอหนองกุงศรี จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๒๒๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ที่อยู่ ๓๔ หมู่ที่ ๖ ตำบลหนองสรวง อำเภอหนองกุงศรี จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๒๒๐

โทรศัพท์ ๐๘ ๖๒๗๓ ๓๕๘๒ โทรสาร

E-mail

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

ไม่มีรางวัล

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวสุณิษมน ปิ่นวิเศษ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 4 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวสุณิษมน ปิ่นวิเศษ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 4 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557