

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาต้ม ต้มปลานวน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านวังหินชา อำเภอหนองนาคำ (ภูเวียง) ตำบล ขนวน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ความเป็นมา อำเภอหนองนาคำ เดิมเป็นดินแดนอารยธรรม และเป็นแหล่งอุดมสมบูรณ์ที่สุดแห่งหนึ่งในแผ่นดินอีสานเป็นแหล่งอยู่อาศัย และเต็มไปด้วยทรัพยากรจากธรรมชาตินานาชนิด เศรษฐกิจรุ่งเรืองตลอดมาประชาชน มีความเป็นอยู่ อย่างสงบสุข จึงได้ตั้งชื่อชุมชนแห่งนี้ว่า หนองนาคำ หมายถึง หมู่บ้านที่รวมแหล่งน้ำ พื้นนาและทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ อีกประการหนึ่ง หมายถึงบริเวณที่ตั้งหมู่บ้านหนองนาคำ ไม่สามารถขุดบ่อน้ำเพื่อใช้ดื่มกินได้เพราะน้ำซึมออกมาจะเป็นสีเหลืองแดงเหมือนน้ำสนิม เรียกว่า “น้ำคำ”

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อัตลักษณ์ ลำน้ำพองเป็นน้ำที่ไหลมาจากเทือกเขากระดังง์เป็นลำน้ำที่มีความอุดมสมบูรณ์ ไหลผ่าน วนเหนือของอำเภอหนองนาคำ ตั้งแต่บ้านหัวภูชนบ้านกุดธาตุ บ้านสะอาด บ้านหัวนาหม่อ บ้านโนนลาน บ้านป่าขาม บ้านโคก บ้านหนองนาคำ ไหลลงสู่เขตอ่างเก็บน้ำเขื่อน- อุบลรัตน์ เป็นลำน้ำที่สำคัญของอำเภอหนองนาคำ ชาวอำเภอหนองนาคำใช้ประกอบอาชีพเกษตรกรรม แหล่งน้ำอุปโภคบริโภคแหล่งประมง น้ำจืด สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนที่อยู่อาศัยเหนืออ่างเก็บน้ำเขื่อนอุบลรัตน์เป็นแหล่งเลี้ยงปลากระชัง อีกทั้งยังสามารถจับปลาตามธรรมชาติในลำน้ำพองพองได้นานตลอดปี สามารถนำปลาที่จับได้มาถนอมไว้กินตลอดปี โดยใช้วิธีการนำปลาร้า ปลาขี้ตัง ปลาจ่อม ปลาแดดเดียว ปลาต้ม และอีกหลากหลายชนิด

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

สาระคุณค่า จากการที่ทำการประมง ในลำน้ำพอง ได้มาก โดยเฉพาะปลาตะเพียน ปลาขาวสร้อย บรรพบุรุษชาวอีสานได้มีการสืบทอดการถนอมอาหารจากปลา คือ การทำปลาร้า ด้วยภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ได้นำปลาร้า มาปรุงรสหมักให้ได้หลายรสชาติ เปรี้ยวอร่อยและเก็บได้หลายวัน ในสมัยโบราณ นิยมทำปลาร้าไม่เอาก้างออก แต่สมัยนี้เราได้นำมาดัดแปลงเอา ก้างออกเพราะรับประทานง่าย

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุง

๑. ปลาขาวสร้อยสด จำนวน ๑ กิโลกรัม
๒. กระเทียมสด ปั่นเป็นก้อน
๓. ข้าวเหนียวสุก
๔. เกลือไอโอดีน
๕. น้ำตาล
๖. น้ำซาวข้าว

วิธีทำ

๑. นำปลาสดไปขอดเกล็ดออกแล้วเอาแต่เนื้อปลา
๒. ล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปแช่ในน้ำซาวข้าว ประมาณ ๑๕ นาที แล้วปั่นให้น้ำออกให้แห้ง
๓. นำเนื้อปลาที่ได้ไปโขลกผสมกับเครื่องปรุง
๔. โขลกกระเทียม ประมาณ ครึ่งช้อน ต่อน้ำปลา ๑ กิโลกรัม เกลือ ครึ่งช้อน น้ำตาล ๑ ช้อนชา โขลกผสมกันจนละเอียดแล้วปั้นเป็นก้อนห่อด้วยใบตอง เก็บไว้สองวัน จึงรับประทานได้

เคล็ดลับในการปรุง

ปลาต้องสด และปั่นน้ำออกจากเนื้อปลาให้แห้ง

ขั้นตอนการทำปลาส้มไร่ก้าง

๑. เตรียมเครื่องปรุง
๒. คัดเลือกเอาแต่เนื้อปลา
๓. นำไปโขลกผสมกับเครื่องปรุง
๔. ปั่นเป็นก้อน
๕. ห่อด้วยใบตองเก็บไว้ในที่อากาศถ่ายเท
๖. ๑- ๒ วันนำมารับประทานได้

ดั้งเดิม	ปรับปรุงยุค
ปลาสดเป็นตัวหลักผสมกับกระเทียม ข้าวเหนียวสุก เกลือ น้ำตาล	แรปลาเอาก้างออก ล้างสะอาดแช่น้ำซาวข้าว ๑๕ นาทีแล้วปั่นให้แห้ง นำไปโขลกรวมกับกระเทียม เกลือ ข้าวสุก น้ำตาล

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)



ปลาสามที่ทำการหมักเบญตวยังไม่แปรรูปภาพ



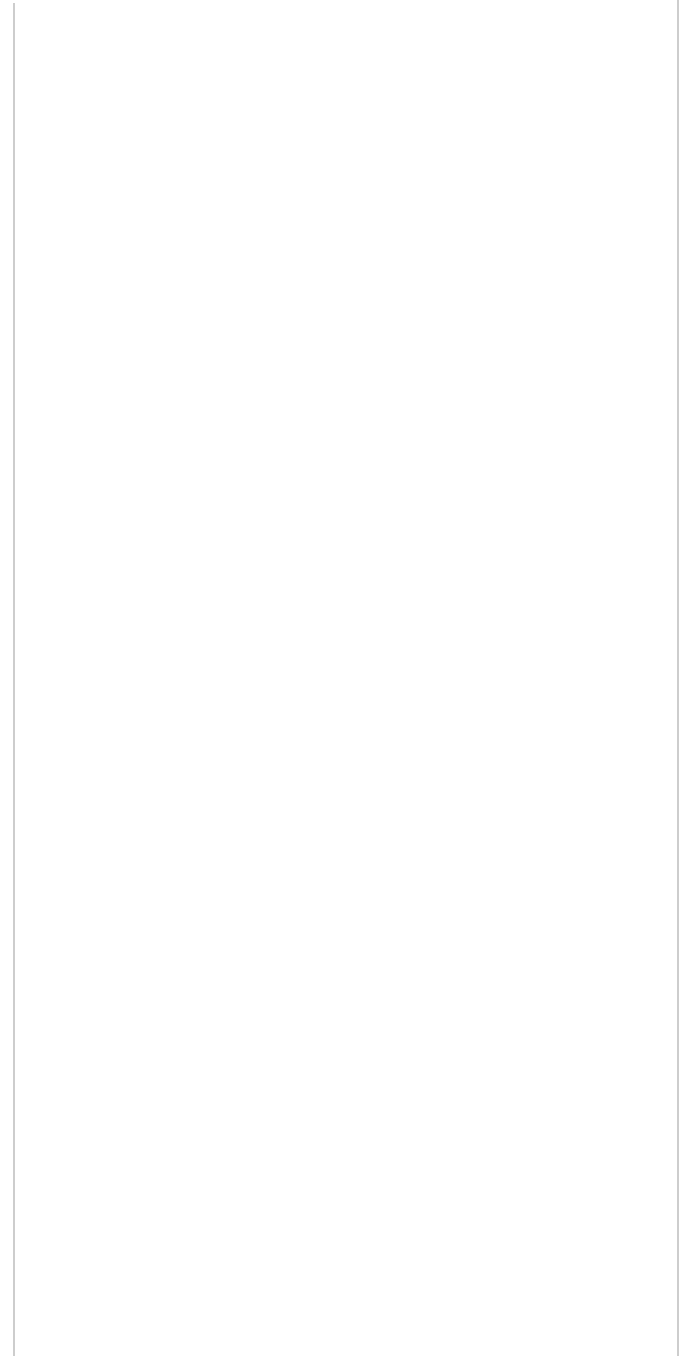
ปลาสามที่นำมาแปรรูปลักษณะเป็นก้อนกลม



ขั้นตอนการหมัก

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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





ปลาต้มพร้อมประกอบอาหาร



ปลาต้มพร้อมรับประทาน



บรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย



คัดเลือกปลาเพื่อนำมาทำปลาต้ม



คัดเลือกเสร็จแล้ว



ปรุงรสปลาต้ม



บรรจุถุง เตรียมขาย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 8000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางติ่ม ขอบธรรม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านวังหินชา ตำบลขนวน อำเภอหนองนาคำ จังหวัดขอนแก่น โทรศัพท์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านวังหินชา ตำบลขนวน อำเภอหนองนาคำ จังหวัดขอนแก่น โทรศัพท์

โทรศัพท์ ๐๘๙๖๑๒๐๗๐๔ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางนิภาพร กิจโป้

ตำแหน่ง รองนายกองค์การบริหารส่วนตำบลขนวน

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 18 เดือน มีนาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัศวิน ทัพชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายวิลาศ วันชัย

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอหนองนาคำ

2. นางนิภาพร กิจโป้

ตำแหน่ง รองนายกองค์การบริหารส่วนตำบลขนวน

3. นายอัศวิน ทัพชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25