

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาสามแม่สาวภา ตำบลหนองโก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): สามปลา

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านศรีสุข หมู่ที่ 7 อำเภอ กระนวน ตำบล หนองโก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

ตั้งแต่สมัยก่อนตามไร่นาจะมีปลาชุกชุม ซึ่งผู้เฒ่าผู้แก่ในสมัยก่อน ๆ จะไม่มีตู้เย็นไว้เก็บปลา จึงนำมาตากแห้ง บ้าง และนำมาถนอมอาหารอย่างอื่น เช่น มาทำเป็นปลาร้า และแม่สาวภาได้นำมาทำเป็นปลาสาม นำไปฝากญาติ ๆ พี่น้องบ้านใกล้ ๆ กัน ปลาสามแม่สาวภา มีรสชาติอร่อย ทำให้มีคนชื่นชอบเป็นจำนวนมาก และได้ทำจำหน่ายตั้งแต่ปี ๒๕๐๗ เป็นต้นมา

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ปลาสามแม่สาวภา เดิม ได้เริ่มทำปลาสามจำหน่ายมาตั้งแต่ พ.ศ. 2520 โดยคุณแม่เสาร์ ลาหมั่น ได้ทำ ปลาสามรับประทานในครอบครัว และจำหน่าย ต่อมา แม่เสาร์ ลาหมั่น ได้สอนให้ นางสาวลักษณ์ ชื่อเล่นเขียน ลาหมั่น ซึ่งเป็นบุตร ได้สืบทอดในการทำปลาสาม จนมีความชำนาญ ทำจำหน่ายที่ตลาดเย็นบ้านศรีสุข ตำบลหนองโก ต่อมา นางสาวลักษณ์ ได้สอนให้บุตร คือ นางนลินี สะตะ ทำปลาสาม ด้วยจนเกิดความชำนาญ และต่อมา นางสาวลักษณ์ได้เสียชีวิต จึงได้มี บุตร คือ นางนลินี สะตะ ได้สืบทอดการทำปลาสามต่อ และจำหน่ายเป็นรายได้เสริมหลังจากเลิกงาน (รับราชการ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็น ปลาสามที่อร่อย สะอาด และเป็นสินค้า ประเภทอาหารที่ขายดีของชาวตลาดเทศบาลเมืองกระนวน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ปลาสามแม่สาวภา เป็นปลาสามที่ไม่ได้ทำเป็นประจำทุกวัน คนที่ไปตลาดถ้าเห็นจะรีบซื้อมาเก็บไว้รับประทาน และไว้เป็นของฝากญาติพี่น้องที่ไปทำงานในต่างถิ่น เพราะถ้าไปวันหลังอาจจะหมด เพราะอร่อย สะอาด การทำปลาสาม จะเลือกปลาตะเพียน หรือปลานวลจันทร์ ที่สด และตัวขนาด 8 ชีด ถึง 1 กก.ขึ้นไป ขั้นตอนการทำ 1. เลือกปลาที่สด ตัวใหญ่ ขอดเกล็ด ทำความสะอาด แล้วทุบเป็นตัวให้นุ่ม ลงแช่ในน้ำขาวข้าวผสมเกลือ ไว้ 1 คืน 5 กก. 2. เตรียมเครื่อง เช่น ปอกกระเทียมล้างน้ำให้สะอาดผึ่งไว้ 2 กก. ข้าวเจ้าสุก 2 กก.

เกลือ 1 กก. ชูรส 3. ตื่นเช้า นำปลาขึ้นมาล้างล้างน้ำสะอาด อีกครั้ง แล้วนำกระเทียม ข้าวเหนียวนึ่งสุกใหม่ ๆ ผึ่งให้เย็น ล้างน้ำ 4. ผสมเข้าด้วยกันหมักไว้ 3 คืน 5. นำไปนึ่ง รอด้วยใบตะไคร้ ใบมะกรูด นึ่งให้สุก หรือทอดรับประทานกับข้าวเหนียวร้อน ๆ หรือข้าวสวย พริกแห้งทอด หอมแดงทอด

จำหน่ายกิโลกรัมละ 140 บาท ที่ตลาดเย็นเทศบาลเมืองกระนวน ตำบลหนองโก อำเภอกระนวน จังหวัดขอนแก่น เป็นการสร้างรายได้เป็นอย่างดี ประมาณเดือนละ 20,000 บาท

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1. เลือกปลาที่สด ตัวใหญ่ ขอดเกล็ด ทำความสะอาด แล้วทุบเป็นตัวให้นุ่ม ลงแช่ในน้ำข้าวต้มสุกเกลือ ไว้ 1 คืน 5 กก.
2. เตรียมเครื่อง เช่น ปอกกระเทียมล้างน้ำให้สะอาดผึ่งไว้ 2 กก. ข้าวเจ้าสุก 2 กก. เกลือ 1 กก. ชูรส
3. ตื่นเช้า นำปลาขึ้นมาล้างล้างน้ำสะอาด อีกครั้ง แล้วนำกระเทียม ข้าวเหนียวนึ่งสุกใหม่ ๆ ผึ่งให้เย็น ล้างน้ำ
4. ผสมเข้าด้วยกันหมักไว้ 3 คืน นำไปนึ่ง หรือทอด รับประทานได้

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
อันดับแรก นำปลามาขอดเกล็ดปลาแล้วก็ชำแหละปลาออกเป็นชิ้น ๆ (สำหรับปลานวลจันทร์) ล้างน้ำสะอาดจำนวน ๗ – ๘ ครั้ง นำลงภาชนะที่จะใช้สำหรับนวดปลาปลา ๑๐ กิโลกรัม จะใส่เกลือ ๕๐๐ กรัม ใส่กระเทียม ๑ กิโลกรัม ชูรส ๒๕๐ กรัม ข้าวเหนียวนึ่งสุก ๕๐๐ กรัม นำส่วนผสมมาคลุกเคล้ากับเนื้อปลาที่ชำแหละแล้วนวดไปเรื่อย ๆ พร้อมคั้นให้เนื้อปลาแตก เพราะจะเป็นการป้องกันมิให้ปลาเน่าดำใน เสร็จแล้วนำมาเรียงใส่ภาชนะ ปิดฝาประมาณ ๒ วันเปิดออกก็จะได้ปลาสามที่นำรับประทานเป็นอย่างยิ่ง ปัจจุบันนี้มีปลาหลาย ๆ ชนิดที่นิยมทำเป็นปลาสาม อาทิ ปลายี่สก ปลาชะโด ปลาสุวาย	ทำสูตรเดิม แต่ใช้ปลาหลายชนิดมากขึ้น อาทิ ปลายี่สก ปลาชะโด ปลาสุวาย
(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ปลาที่จะนำมาทำปลาต้ม ปลานวลจันทร์



ทำความสะอาดปลา ล้างให้สะอาด



แกะกระเทียม โครกให้ละเอียด เตรียมไว้



คลุกปลา เข้ากับเกลือ ข้าว กระเทียม ชูรส



หมักไว้ ๓ คืน



ปลาที่หมักไว้ ๓ คืนแล้ว เตรียมไปจำหน่าย



จำหน่ายที่ตลาดเทศบาลเมืองกระนวน เรียกว่า ตลาดไฮโซ



การทำความสะอาดปลา วันละ ๕๐ กก.



ขายดีมาก จำหน่ายหมดทุกวัน



ล้างปลาให้สะอาดจนหมดเมือก แล้วสับเป็นชิ้น

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

สามารถผลิตและจำหน่ายได้อาทิตย์ละ 100 กิโลกรัม จำหน่ายที่ตลาดไฮโซอำเภอกระนวน ตอนเย็น กิโลกรัม
ละ 140 บาท 1 อาทิตย์ มีรายได้ 14000 บาท

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 30000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางนลินี สะตะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

579 หมู่ที่ 7 บ้านศรีสุข ตำบลหนองโก อำเภอกะนวน จังหวัดขอนแก่น

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ตลาดเย็น เทศบาลเมืองกะนวน เวลา 17.30 น. ทุกวัน

โทรศัพท์ 086-2235072 โทรสาร -

E-mail

-

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

ได้รับการยกย่องให้เป็น รากวัฒนธรรม "ของดีบ้านฉัน"ของอำเภอกะนวน จังหวัดขอนแก่น

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางนลินี สะตะ

ตำแหน่ง เจ้าของผู้ประกอบการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 2 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางอุไรวรรณ คำโฮง

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายประจักษ์ ไชยกิจ

ตำแหน่ง ปลัดอำเภอกะนวน

2. นางกาญจนา รัตนเมกุล

ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอกะนวน

3. นางอุไรวรรณ คำโฮง

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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