

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ส้มปลาทองสายเดี่ยว ตำบลเขื่อนอุบลรัตน์

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านท่าเรือ อำเภอ อุบลรัตน์ ตำบล เขื่อนอุบลรัตน์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

ส้มปลาทองสายเดี่ยว เป็นอาหารพื้นบ้าน ประเภท อาหารคาว และได้รับการคัดเลือกให้เป็นผลิตภัณฑ์จากวัฒนธรรมของดีบ้านฉัน อำเภออุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เป็นการถนอมอาหารชนิดหนึ่งของคนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือโดยการหมักดอง และเป็นภูมิปัญญาของคนในอดีตที่สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน เป็นภูมิปัญญารูปแบบหนึ่ง และพัฒนามาสู่สินค้าภายในท้องถิ่น สร้างรายได้ และอาชีพให้กับคนในชุมชน อาหารที่นิยมรับประทานมากที่สุดของท้องถิ่น จำหน่ายเป็นสินค้าได้ มีรายได้สู่ชุมชนมากขึ้น เพราะบ้านท่าเรือ ม.๓ ต.เขื่อนอุบลรัตน์ จ.ขอนแก่น ตั้งอยู่ใกล้เขื่อนอุบลรัตน์ จึงเป็นศูนย์กลางในการจำหน่ายปลาชนิดต่างๆหลายชนิด มีอาหารปลาเป็นส่วนประกอบที่อร่อย ชุมชนนิยมรับประทานมากที่สุด เป็นสินค้าโอท็อปของตำบลเขื่อนอุบลรัตน์ คือส้มปลาทอง (ส้มปลาทองสายเดี่ยว เป็นกล่อง)ส้มปลาทะเพียน (เป็นตัว ถุงละ ๒ ตัว)ปลาร้าอร่อย (หมักนานเป็น ๑ ปีขึ้นไป)น้ำปลาร้าต้มสุก (ต้มสุก กรอกเป็นขวด) เป็นศูนย์กลางในการจำหน่ายปลาชนิดต่างๆหลายชนิด มีอาหารปลาเป็นส่วนประกอบที่อร่อย ชุมชนนิยมรับประทานมากที่สุด เป็นสินค้าโอท็อปของตำบลเขื่อนอุบลรัตน์ ไครมาเที่ยวและผ่านมาก็ถามถึงอาหารจำพวกนี้ ๑. ขั้นตอนการทำปลาทองสายเดี่ยว - ขอดเกล็ดปลา ทำความสะอาด ล้างปลาให้สะอาด แหะเอาไส้ปลาออก ล้างให้สะอาด หั่นทางขวางตัวปลา ๔-๕ ฟานคลุกเกลือเครื่องปรุง เกลือกระเทียม ข้าวสารน้ำตาลข้าวเหนียว หมาหยด - ปลาจากเขื่อนอุบลรัตน์ ,ปลาจากจังหวัด เพชรบุรี ๒. การประกอบส้มปลาทะเพียน นำปลาขอดเกล็ด ล้างให้สะอาด คว้านผ่าท้อง เอาไส้ออกให้หมด ล้างน้ำให้สะอาดผ่าเฉียงตัวปลา ๔ - ๕ ฟาน ในแต่ละตัวคลุกเกลือส่วนประกอบ เครื่องปรุง เกลือ กระเทียม น้ำตาล หัวขิง บรรจุ ถุง ถุงละ ๒ ตัว ตัด อย. เครื่องหมาย ปลาส้มปลาทะเพียน จำหน่ายได้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นศูนย์กลางในการจำหน่ายปลาชนิดต่างๆหลายชนิด มีอาหารปลาเป็นส่วนประกอบที่อร่อย ชุมชนนิยมรับประทานมากที่สุด เป็นสินค้าโอท็อปของตำบลเขื่อนอุบลรัตน์ ไครมาเที่ยวและผ่านมาก็ถามถึง

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
ช่วยสร้างรายได้ให้แก่ประชาชนในหมู่บ้าน และเป็นอาชีพเสริมอีกทางหนึ่ง

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1.ขั้นตอนการทำปลาสดเดียว

- ขอดเกล็ดปลา ทำความสะอาด
- ล้างปลาให้สะอาด
- แหะเอาไส้ปลาออก ล้างให้สะอาด
- หั่นทางขวางตัวปลา 4-5 ฟาน
- คลุกเคล้าเครื่องปรุง
- เกลือ
- กระเทียม
- ข้าวสาร
- น้ำตาล
- ข้าวหนึ่ง – หุง

หมายเหตุ – ปลาจากเขื่อนอุบลรัตน์ ,ปลาจากจังหวัด เพชรบุรี

2.การประกอบปลาร้าต้มสุก (เป็นขวด)

- ขั้นตอนที่ 1 หมักปลาร้าได้ 1 ปี หรือ 9 เดือน
- ขั้นตอนที่ 2 นำน้ำปลาร้ามาต้ม จนเป็นน้ำปลาร้า
- ขั้นตอนที่ 3 กรอกขวด ตัดฉลาก จำหน่าย

3.การประกอบส้มปลาตะเพียน

- ขั้นตอนที่ 1 นำปลาขอดเกล็ด ล้างให้สะอาด
- ขั้นตอนที่ 2 คว้านผ่าท้อง เอาไส้ออกให้หมด ล้างน้ำให้สะอาด
- ขั้นตอนที่ 3 ผ่าเฉียงตัวปลา 4 – 5 ฟาน ในแต่ละตัว
- ขั้นตอนที่ 4 คลุกเคล้าส่วนประกอบ เครื่องปรุง เกลือ กระเทียม น้ำตาล หัวหนึ่ง
- ขั้นตอนที่ 5 บรรจุ ถู ถูละ 2 ตัว ตัด ฉลาก. เครื่องหมาย ปลาส้มปลาตะเพียน จำหน่ายได้

4.ขั้นตอนการทำปลาร้าอร่อย

ขั้นตอนที่ 1 นำปลาหลายชนิด เช่น ปลาตะเพียน ปลาช่อน ปลาหมอ ปลานิล ปลาดุก ปลาขาวนา ฯลฯ มาทำความสะอาด

ขั้นตอนที่ 2 หมักเกลือ ตามสัดส่วน หมักไว้ในโอ่งมังกร หมักไว้ประมาณ 1 ปี – 2 ปี

ขั้นตอนที่ 3 ตักใส่ถุง ขายเป็นสินค้า โอท็อปตามตลาดนัด ตลาดคลองถม ในท้องถิ่นชุมชน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



การหมักปลา



ปั้นปลาต้มเป็นก้อนกลม



ปั้นปลาต้มเป็นก้อนกลม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



สถานประกอบการ



ป้ายวิสาหกิจชุมชน



การหมักปลา



ปั้นปลาต้มเป็นก้อนกลม



การหมักปลา



การบรรจุภัณฑ์



การหมักปลา



การบรรจุภัณฑ์



ปั้นปลาต้มเป็นก้อนกลม

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

สามารถทำเป็นสินค้าหนึ่งที่จะช่วยสร้างรายได้ให้แก่ประชาชนได้ อาจเป็นสินค้าหนึ่งผลิตหนึ่งตำบล

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 70000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสมจิตร พงศ์จิรสมณี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ 158 หมู่ที่ 3 บ้านท่าเรือ ตำบลเขื่อนอุบลรัตน์ อำเภอบุธรัตน์ จังหวัดขอนแก่น

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ 158 หมู่ที่ 3 บ้านท่าเรือ ตำบลเขื่อนอุบลรัตน์ อำเภอบุธรัตน์ จังหวัดขอนแก่น

โทรศัพท์ 0818747086 โทรสาร

E-mail

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

- ได้รับวุฒิบัตรการประกอบอาหาร สัมปลาตอง(สัมปลาตองเดี่ยว ปี ๒๕๕๓) ของเทศบาลตำบลเขื่อนอุบลรัตน์

- ได้รับวุฒิบัตรการทำปลาร้า น้ำปลาร้าต้มสุก ของสภาวัฒนธรรม อำเภอบุธรัตน์ ปี ๒๕๕๖

- อบรมเกี่ยวกับอาหาร ของดีบ้านฉัน คือ อบรมโอท็อป เกี่ยวกับการประกอบอาหารปลาส้ม ชนิดต่างๆ เป็นวิทยากรในการอบรม สัมปลาตอง ปลาร้าอร่อย สินค้าจำหน่ายขึ้นชื่อ คือ สัมปลาตองสายเดี่ยว

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางอนงค์ศิลป์ สิงหาพรหม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 12 เดือน มีนาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางอนงค์ศิลป์ สิงหาพรหม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายสำเริง คำโหล่น

ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอบุธรัตน์

2. นางนิลบล หงส์กาฬญจนกุล

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอบุธรัตน์

3. นายคำฟอง เกียรติสุนทรกุล

ตำแหน่ง ปราชญ์ชาวบ้านอำเภอบุธรัตน์

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 24 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557