

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงกะทิปลาดุก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน ๓๖ ม.๖ ต.เวียง อำเภอ รือเสาะ ตำบล เวียง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

สามารถรับประทานได้ทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เมื่อครั้งอดีตกาล วิถีชีวิตของคนในสมัยโบราณ ดำเนินชีวิตแบบเรียบง่าย ไม่ว่าจะเป็นที่อยู่อาศัยเครื่องนุ่มห่มเครื่องประดับ อาหารการกิน

โดยเฉพาะด้านอาหาร ประชาชนจะอาศัยอาหารที่ได้จากธรรมชาติ และวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ จะปลูกเอง

แกงกะทิปลาดุก เป็นอีกเมนูหนึ่งที่ปัจจุบันยังคงมีให้รับประทานได้ โดยเฉพาะช่วงฤดูฝน เมื่อในทุ่งนา ลำคลองมีน้ำเป็นจำนวนมาก ก็จะทำให้มีปลาเพิ่มเป็นจำนวนมากเช่นกัน ชาวบ้านต่างกันไปจับปลา แล้วนำมาปรุงเป็นอาหารเมนูต่างๆ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

แกงกะทิปลาดุก เป็นอีกเมนูหนึ่งที่ปัจจุบันยังคงมีให้รับประทานได้ โดยเฉพาะช่วงฤดูฝน เมื่อในทุ่งนา ลำคลองมีน้ำเป็นจำนวนมาก ก็จะทำให้มีปลาเพิ่มเป็นจำนวนมากเช่นกัน ชาวบ้านต่างกันไปจับปลา แล้วนำมาปรุงเป็นอาหารเมนูต่างๆ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

แกงกะทิปลาดุก เป็นเมนูอาหารดั้งสมัยโบราณจนถึงปัจจุบันที่สืบทอดมาจนถึงรุ่นลูกหลาน

ปลาดุกเป็นปลาไม่มีเกล็ด รูปร่างเรียวยาว ด้านข้างแบน หัวแบนลง กะโหลกท้ายทอยป้านและโค้งมน เจียงที่ครีบทูมีฟันเลื่อยด้านนอกและ ด้านในครีบทหลัง ครีบทัน ครีบทางแยกจากกัน ปลาครีบทางกลมมน มีขนาด ๔ นิ้ว มีอวัยวะพิเศษช่วยในการหายใจอยู่บริเวณช่องเหงือกมีทรวงคัลลายต้นไม้ เล็กๆ ลำตัวมีสีน้ำตาลจนถึงเข้มซึ่งขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อม เป็นปลาตระกูล Clarias นอกจากนี้ปลาดุกเป็นปลาที่แข็งแรงอดทนต่อการขาด

ออกซิเจนได้ดีเหมือนกับปลาหมอ ปลาช่อน ปลาดุกค้ำน และปลาสด

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตรในการทำไส้ ประกอบด้วย

- ๑. ปลาดุก
- ๒. กะทิ
- ๓. เกลือ
- ๔. ขมิ้น
- ๕. หัวหอม
- ๖. กระเทียม
- ๗. ข่า
- ๘. ตะไคร้

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

- ๑. นำเครื่องปรุงทุกอย่าง ใส่ครก แล้วก็ตำให้ละเอียด แล้ว
- ๒. คั้นกะทิ ให้ขึ้นอย่างจางเกินไป ๓. ตั้งไฟ ๔. พอเดือดใส่เครื่องแกงที่ตำคนตลอดเวลา ๕. ใส่ปลาดุก ๖. รอประมาณ ๕ นาที แล้วชิมก็เป็นอันเสร็จ

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

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



แกงกะทิปลาดุกพร้อมรับประทาน



แกงปลาตุ๋นพร้อมรับประทาน



เจ้าของภูมิปัญญา

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

มีความสามารถในการผลิตและพร้อมแสดงการสาธิตและจำหน่ายได้ในทุกโอกาส

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางนุรมา วาแมต๊ะซา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๓๖ ม.๖ ต.เรียง อ.เรือเสาะ จ.นราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๓๖ ม.๖ ต.เรียง อ.เรือเสาะ จ.นราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘๖-๒๙๗-๓๑๙๖ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอุสมาน สามะอะกา

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอเรือเสาะ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 23 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอุสมาน สามะอะกา

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอเรือเสาะ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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