

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ก้อยปลาตุก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ กุฉินารายณ์ ตำบล แจนแลน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

การบริโภคอาหารในภาวะปกติของคนอีสาน อาหารหลักของคนอีสานคือ ข้าว โดยเฉพาะกลุ่มชาวอีสานที่พูดภาษาลาว ผู้ไทบริโภคข้าวเหนียว ซึ่งกลุ่มคนที่อาศัยอยู่ในภาคอีสานมีความสัมพันธ์กับข้าวมาเป็นเวลานาน นักมานุษยวิทยาได้สันนิษฐานว่า การปลูกข้าวครั้งแรกของโลกที่ดินแดนแถบภาคอีสาน จากหลักฐานทางโบราณคดีที่บ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี และโนนนกทา จังหวัดขอนแก่น ยืนยันว่ากลุ่มคนที่อาศัยแถบนี้มีความสัมพันธ์กับข้าวมานานกว่า ๓,๒๘๐ ปี ก่อนคริสตกาล แม้ไม่อาจอ้างได้ว่าผู้คนที่อาศัยในแถบนี้เป็นบรรพบุรุษของชาวอีสานหรือไม่ แต่สิ่งหนึ่งที่สามารถสรุปได้คือ กลุ่มคนที่อาศัยอยู่บริเวณนี้มีความสัมพันธ์กับข้าวมานานจนอาจเรียกสังคมแถบนี้ว่าเป็นสังคมข้าว วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนในชุมชนลุ่มแม่น้ำลำพะยังในรอบ ๓๐ ปีที่ผ่านมา ในยุคดั้งเดิมและยุคเศรษฐกิจพอเพียงและพึ่งพา มีการดำรงชีวิตแบบง่าย ๆ สอดคล้องกับธรรมชาติ โดยมีปัจจัยที่เป็นข้าว ปลา เกือบเป็นทรัพยากรหลัก ดังคำกล่าวที่ว่า "คนในสมัยโบราณจะสอนให้ลูกเคารพสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ๓ ประการ คือ แม่พระคงคา แม่โพสพ นางมีจรรย์ ที่ดูแลและเลี้ยงมนุษย์ เพราะเรากินข้าว กินปลา แล้วต้องมากินน้ำ ส่วนไก่ ไข่ กุ้ง ผักต่างๆ เป็นอาหารเสริมเท่านั้น" แต่พอเข้าสู่ยุคทุนนิยมในช่วงหลังปี พ.ศ. ๒๔๙๐ เป็นต้นมา วิถีชีวิตของผู้คนได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก เมื่อมีการเคลื่อนย้ายแรงงานไปทำงานในกรุงเทพมหานคร ซึ่งส่วนใหญ่จะไปรับจ้างทำงานร้านอาหาร หรือเป็นแม่บ้านในครอบครัวคนมีฐานะ และได้เรียนรู้วิธีการทำอาหารประเภท ผัด และทอด ซึ่งเป็นวัฒนธรรมการบริโภคของคนภาคกลาง จึงจดจำนำกลับมาทำในชุมชนของตน รูปแบบการประกอบอาหารภายในชุมชนลุ่มแม่น้ำลำพะยังบริเวณจังหวัดกาฬสินธุ์จึงเปลี่ยนไป มีอาหารรูปแบบใหม่ๆ เพิ่มขึ้นตามลำดับ เช่น การทอด การผัด ด้วยน้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช การใช้กะทิเป็นส่วนประกอบในอาหาร นอกจากนี้ยังรวมไปถึง การทำต้มยำปลา ทอดปลา ผัดเผ็ด ชูฉีปลา ลูกชิ้นปลา และน้ำพริกต่างๆ ที่ทำจากปลา หลังจาก พ.ศ. ๒๕๐๐ เป็นต้นมา ความสะดวกของการคมนาคมขนส่งและการสื่อสาร ทำให้ผู้คนเกิดความต้องการบริโภคอาหารรูปแบบใหม่มากขึ้น และหลังจากได้รับ

วัฒนธรรมภายนอกใหม่ๆ เข้ามา ได้เปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคปลาไปเป็นการบริโภคอาหารที่ทำจากเนื้อ นม ไข่ และพบว่าในปัจจุบันสำหรับอาหารได้เปลี่ยนจากปลาเป็นอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบเหล่านี้จนเกือบไม่มีปลาอีกแล้ว การบริโภคของชาวอีสานในโอกาสพิเศษ ในงานประเพณีงานบุญต่างๆ ถือเป็นกิจกรรมที่เป็นศูนย์รวมของสังคม แสดงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์และที่สำคัญเป็นการแสดงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ ที่แสดงออกมาในประเพณีและพิธีกรรมต่างๆ ได้แก่ การเลี้ยงผี เลี้ยงพระ งานกินตอง กินเลี้ยงในโอกาสเทศกาลต่างๆ ซึ่งการบริโภคของชาวอีสานมีจุดมุ่งหมายทางสังคมวัฒนธรรมและประเพณีรวมอยู่ ด้วย ตามคติความเชื่อของคนในท้องถิ่น อีสานที่มีคติความเชื่อและนับถือผี อันได้แก่ ผีบรรพบุรุษ ผีฟ้า ผีปู้ตา ผีตาแฮก ผีเมสักษ์ ทำให้เกิดประเพณีและพิธีกรรมการเลี้ยงผีขึ้น โดยที่ชาวอีสานมีความเชื่อว่า การเจ็บไข้ได้ป่วย ความอุดมสมบูรณ์ของพืชพรรณต่างๆ ขึ้นอยู่กับอำนาจและอิทธิพลของผี จึงต้องมีการเลี้ยงและเซ่นไหว้ผีให้คุ้มครองคนในครอบครัว สัตว์เลี้ยง ไม่ให้เกิดการเจ็บป่วย ส่วนอาหารหรือของที่เลี้ยงผีนั่นขึ้นอยู่กับฐานะของผู้เลี้ยง ในพิธีเซ่นไหว้ผีย่างง่ายๆ เช่น การสะเดาะเคราะห์ ชาวบ้านจะประดิษฐ์กระทงหน้าวัวหรือส้เหลียมทำจากกากกล้วย ทำรูปคนแทนตัวผู้ป่วยส่งไปให้ผี

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ก๋วยปลาดุกเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวแฉะ โดยชาวบ้านได้นำเอาองค์ความรู้ ภูมิปัญญาวิธีการปรุงแบบดั้งเดิม คือ อาหารประเภทก๋วย เช่น ก๋วยมดแดง ก๋วยกะปอม เป็นต้น มาพัฒนาปรับปรุงเพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคทั่วไป เป็นรูปแบบของอาหารพื้นบ้าน ก๋วยปลาดุก ที่นิยมแพร่หลายเพราะมีรสชาติอร่อยมาก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของชาวอีสาน ความหลากหลายของธรรมชาติของท้องถิ่นต่างๆ ใน ประเทศไทย ทำให้คนในชนบทรู้จักการนำเอาทรัพยากรธรรมชาติ พันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ป่า พันธุ์ปลามาใช้ประโยชน์ทั้งในด้านอาหารและยาสมุนไพรรักษาโรค การบริโภคอาหารของชาวอีสานส่วนใหญ่พึ่งพาผลผลิตจากธรรมชาติทั้งข้าว พืชผัก ปลา แมง แต่ละฤดูกาลแต่ละฤดูกาลชาวอีสานเก็บเกี่ยวผลผลิตจากป่ามาบริโภคได้อย่าง เหมาะสม เช่น ในฤดูร้อนการบริโภคอาหารประเภทพืชผักที่มีสรรพคุณผ่อนคลายความร้อน เช่น รับประทานมะระขี้นก ส้มป่อย ผักกูด ผักปลัง ตำลึง ชะอม มาขาม ผักหวาน แตงโม ในฤดูฝนการบริโภคพืชผักที่สามารถป้องกันความเย็นของอากาศที่จะก่อให้เกิดโรค ภัย เช่น ยอดพริก โหระพา ยี่หระ แมงลัก ผักแพว หูเสือ ขิง ข่า กระเจียว เป็นต้นในฤดูหนาวความหนาวจากธรรมชาติส่งผลกระทบต่อร่างกาย อาหารที่เหมาะสมในฤดูหนาว คือ อาหารรสขม ร้อนและเปรี้ยว ผักพื้นบ้านที่รับประทานจึงมีลักษณะคล้ายกับฤดูฝน เช่น กระชาย ยอดพริก ผักแพว และผักที่มีรสเผ็ดร้อนทุกชนิด ชาวบ้านแฉะ ตำบลดงแคน อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ สังคมดั้งเดิมเป็นสังคมชนบท บรรพบุรุษได้ใช้ภูมิปัญญาในการก่อตั้งหลักแหล่งการทำมาหากิน อาศัยแหล่งธรรมชาติ เพื่อจะได้เอื้อต่อการดำรงชีวิตด้านปัจจัย ๔ ซึ่งได้แก่ อาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค จากแหล่งธรรมชาติอันมีแหล่งน้ำ ป่าไม้ และพื้นที่ราบอันเหมาะแก่การประกอบอาชีพ วิธีการตั้งชุมชนจึงอาศัยแหล่งน้ำ คือลำน้ำพะยั้ง ซึ่งชาวบ้าน ได้อาศัยลุ่มลำน้ำพะยั้ง และแหล่งน้ำธรรมชาติอื่นๆ ในการประกอบอาชีพเกษตรกรรมและการประมง ซึ่งเดิมบริเวณแหล่งน้ำเหล่านี้ประกอบด้วย ต้นน้ำอุดมสมบูรณ์ มีปลา ธรรมชาติต่างๆ ชุกชุม เมื่อมีปลาชุกชุมก็จะมีคนจับปลาขึ้นมาบริโภคที่เหลือจากการบริโภคก็จะแบ่งปันกันและขายและเปลี่ยนเป็นอาหารและสิ่งของอื่นๆ และบางส่วนก็จะใช้ภูมิปัญญาในการเก็บถนอมอาหารปลาไว้กินหลายๆ วัน เช่น ทำปลาร้า ปลาซำ โดยสืบทอดกันมาจนกระทั่งปัจจุบัน อาหารที่ชาวตำบลดงแคน อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์บริโภคกัน คือ เนื้อสัตว์น้ำและสัตว์ ป่า อาหารเนื้อทั้งสองประเภทมีความสัมพันธ์กับฤดูกาลและลักษณะการตั้งถิ่นฐาน โดยชาวตำบลดงแคนมีแหล่งน้ำตามธรรมชาติ คือ ลำพะยั้ง และส่วนใหญ่เป็น ชุมชนที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก อาหารประเภทสัตว์น้ำและครึ่งบกครึ่งน้ำที่ทำได้ใน

ท้องถิ่น ได้แก่ ปลา กุ้ง หอย ปู กบ เขียด อีงอ่าง ซึ่งจะมีมากในฤดูน้ำหลากและน้ำลด อาหารที่สำคัญรองจากข้าวคือ ปลา ชาวบ้านในชนบททุกครัวเรือนจะมีเครื่องจับปลา ปลาจะมีชุกชุมในฤดูฝนและต้นฤดูหนาว เมื่อหน้าฝนมาถึงปลาเจริญเติบโตในห้วย หนอง คลอง บึง ในท้องถิ่นชาวบ้านจับมาเป็นอาหาร และชาวบ้านนำปลาดุกมาเลี้ยงไว้รับประทานในครัวเรือน จึงทำให้กลุ่มแม่บ้านนำปลาดุกมาประกอบอาหารเพื่อบริโภคในชีวิตประจำวัน และต้อนรับแขกที่มาเยือนตำบลแจนแลน เช่น งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานบวช งานกฐิน งานผ้าป่า เป็นต้น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๔.๑ วัตถุดิบ

- ปลาดุก
- น้ำปลา
- น้ำมันพืช
- ชูรส
- พริกป่น
- ต้นหอม
- ข้าวคั่ว
- เกลือ
- มะม่วงดิบ

๔.๒ ขั้นตอนวิธีประกอบอาหาร

๑. ปลาดุกตัวละประมาณ ๔-๕ ซีด ขำแหลและล้างให้สะอาด
๒. ตั้งเตาถ่านสำหรับตั้งกระทะใส่น้ำมันให้ร้อน
๓. นำปลาดุกมาทอดจนสุกเหลืองกรอบพักไว้ให้เย็น
๔. แกะเอาแต่เนื้อเอาก้างออก สับให้ละเอียดและนำไปโขลก
๕. นำเนื้อปลาที่โขลกละเอียดมาปรุงใส่พริก ข้าวคั่ว น้ำปลา เกลือ ชูรส มะม่วงสับละเอียด หอมซอย ปรุงรสตามใจชอบ(ถ้าจะให้อร่อยควรออกรสเปรี้ยวนิดๆ)
๖. รับประทานกับผักสดชนิดต่างๆ

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 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ปลาดุกย่าง



ปลาดุกย่าง



ปลาดุกย่าง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ข้าวคั่ว



น้ำปลา



ใส่เครื่องปรุงรส



มะม่วง



คลุกเคล้าปลาดุกและเครื่องปรุงรสให้เข้ากัน



พริกปั่น



ก้อยปลาดุกพร้อมรับประทาน



หอมและผักชีหั่น



ก้อยปลาดุกพร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางวัชรลักษณ์ บุญทัน

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านแจนแลน

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๕๔ หมู่ที่ ๘ ตำบลแจนแลน อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๑๑๐

โทรศัพท์ ๐๘๕ ๙๒๘๙๐๔๘ โทรสาร -

E-mail

-

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

มีเห็นได้ทั่วไป ในงานรับแขก ในงานทำบุญต่างๆ ทำรับประทานในชีวิตประจำวัน ทำรับรองแขกในงานต่างๆ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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