

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาร้าสับทรงเครื่อง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ตาคลี ตำบล จันเสน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อำเภอตาคลีมีลำคลองขนาดใหญ่ ชื่อ"คลองอนุศาสนนันท์" ไหลผ่านพื้นที่หลายตำบลอีกทั้งยังมีลำคลองขนาดเล็กอีกมากมาย ซึ่งเป็นแหล่งน้ำที่มีปลาอยู่ชุมชม ประชาชนส่วนหนึ่งจะประกอบอาชีพประมงเพื่อเลี้ยงชีพจากการที่มีการจับปลาได้เป็นจำนวนมาก ทำให้มีปลาเหลือจากการจำหน่ายและการประกอบอาหารในครัวเรือน จึงทำให้เกิดการคิดวิธีการถนอมอาหารหลากหลายวิธี และวิธีหนึ่งคือ"ปลาร้า"โดยการนำเอาปลาหมักกับเกลือผสมกับข้าวคั่วบรรจุใส่ภาชนะ ปิดฝาให้สนิททิ้งไว้เป็นเวลานานจึงนำออกมารับประทาน ซึ่งถือว่าเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านอย่างหนึ่ง ปลาร้า เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวภาคกลางและภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่นิยมรับประทานกัน และเมนูหนึ่งที่ชาวอำเภอตาคลีนำปลาร้ามาประกอบอาหารคือ การทำปลาร้าสับทรงเครื่อง โดยการนำปลาร้ามาสับผสมกับเครื่องปรุงต่าง ๆ ที่สับละเอียด นำไปปรุงรสตามชอบรับประทานกับผักสดพื้นบ้านและข้าวสวย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบและเครื่องปรุง ๑. ปลาร้า เป็นปลาเบญจพรรณที่มีกลิ่นหอมข้าวคั่ว ๒. หมูสามชั้น ๓. ข้าวอ่อน ๔.

หอมแดง ๕. ตะไคร้ ๖. กะชาย ๗. ใบมะกรูด ๘. พริกขี้หนูสด ๙. มะขามเปียก ๑๐. พริกป่น ๕. วิธีการประกอบอาหาร ๑. นำปลาร้าไปล้างด้วยน้ำสะอาด ๑ ครั้ง เพื่อความสะอาดและลดความเค็มลง จากนั้นนำมาสับให้ละเอียด ๒. นำมะขามเปียกแช่น้ำอุ่นแล้วคั้นเอาแต่น้ำ ๓. สับหมูสามชั้นให้ละเอียดนำไปรวนให้สุก ๔. หั่นเครื่องปรุงให้ละเอียด ได้แก่ ข่า หอมแดง ตะไคร้ กะชาย และใบมะกรูด ๕. นำเครื่องปรุงที่หั่นละเอียดมาคั่วในกะทะโดยใช้ไฟอ่อน จนเหลืองและหอม ๖. นำหมูสามชั้นที่สับที่รวนแล้วพร้อมกับปลาร้าสับ ผสมกันใส่เครื่องปรุงต่าง ๆ ที่คั่วแล้ว จากนั้นคลุกให้ เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำมะขามและพริกป่น ๗. ตักใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยพริกขี้หนูสดและใบมะกรูดหั่นฝอยเพื่อความสวยงาม

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

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี (ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายแก้ว อำมาตย์มนตรีตำบลจันเสน อำเภอดาคลี จังหวัดนครสวรรค์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

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