

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาเกลือเค็ม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่ 4 บ้านบางน้อย อำเภอ ตากใบ ตำบล เจ๊ะเห

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ คาว

สามารถรับประทานได้ตลอด

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ปลาเกลือเค็มตากใบ เป็นภูมิปัญญาของการถนอมอาหารที่ใช้ปลาในท้องถิ่นจากทะเล ปลาเกลือเค็มมีรสชาติที่อร่อยมากสร้างชื่อเสียงให้กับอำเภอตากใบจังหวัดนราธิวาส ที่มีความอร่อยเป็นเอกลักษณ์ของตนเองที่ไม่เหมือนปลาเกลือเค็มจากแหล่งอื่นๆ คือ มีรสชาติอร่อยไม่เค็มจนเกินไปเนื้อปลาเค็มร่วนซุย มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ของปลาเค็มชั้นดี จึงได้รับความนิยมเป็นอย่างมากทั้งในพื้นที่ของจังหวัดนราธิวาสและต่างจังหวัด เป็นของฝากที่มีคุณค่าที่คนแดนไกลต้องการหารับประทาน จึงเป็นการสร้างอาชีพเสริมรายได้ให้กับให้กับประชาชนในพื้นที่ของอำเภอตากใบ ปัจจุบันมีการทำปลาเกลือเค็มหลายร้านเป็นการส่งเสริมอาชีพให้มีรายได้และเสริมสร้างความมั่นคงของคนในชุมชนท้องถิ่น จนเป็นสินค้าของตำบลเจ๊ะเหที่มีชื่อเสียงไปทั่วประเทศ จากการสังเกตปลาเค็มตามท้องตลาดพบว่า มีจุดบกพร่องที่ต้องแก้ไขหลายอย่าง จึงได้คิดหาทางแก้ไขจุดบกพร่องและพบว่าอาชีพการทำปลาเค็มแต่เดิมไม่ประสบความสำเร็จ เพราะที่ใช้กรรมวิธีที่ไม่ถูกต้องนักเป็นเหตุให้น้ำปลาเค็มเก็บไว้ได้ไม่นานเป็นหนอน มีกลิ่นไม่ดี จึงได้มีแนวคิดที่จะแก้ไขจุดบกพร่องขึ้นมาเอง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

การทำปลาเกลือเค็มคุณแม่นงเยาว์ วัฒนชนม์ คือไม่ใช้ยา กันเน่าหรือสารเคมีเจือปนแต่อย่างใด ถ้าหากปลาเค็มมีตัวหนอนก็จะใช้พริกไทยที่ป่นด้วยตนเองใส่ตลอดไปลงในบริเวณที่มีตัวหนอน จนในที่สุดการทำปลาเกลือเค็มของคุณแม่นงเยาว์ วัฒนชนม์ ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มขึ้น หม่อมราชวงศ์ ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์ ได้นำออกเผยแพร่ให้ชุมชนได้พิสูจน์คุณภาพ ต่อมาโทรทัศน์สี ช่อง ๙ อ.ส.ม.ท โดยคุณลดาวัลย์ วงศ์ศรีวงศ์ ได้นำออกรายการ ซึ่งเป็นความสำเร็จอย่างสูงในการประกอบอาชีพการทำปลาเกลือเค็มของคุณแม่นงเยาว์ วัฒนชนม์ การทำปลาเกลือเค็มปลาจะต้องสดขึ้นจากน้ำมาใหม่ ๆ ถ้าใช้ปลาแช่น้ำแข็งจะไม่อร่อย ตรงนี้แหละคือเคล็ดลับความอร่อย เพราะปลาเกลือตากใบจะไม่ใช้ปลาแช่น้ำแข็งมาทำ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ปลาเกลือเค็มเป็นปลาเนื้อละเอียด เมื่อนำมาทำเค็มจะอร่อยมาก ดังนั้นปลาเกลือเค็มจึงได้ชื่อว่า "ราชาแห่งปลาเค็ม" ปลาเกลือเค็ม อำเภอดากใบ เป็นสินค้าอย่างหนึ่งที่ทำชื่อเสียงให้กับอำเภอดากใบ จังหวัดนราธิวาส เนื่องจากปลาเกลือของอำเภอดากใบใช้ปลาเกล็ดสด ไม่ผ่านการแช่ จึงทำให้มีรสชาติไม่เหมือนที่อื่น มีรสชาติที่อร่อยไม่เค็มเกินไป มีกลิ่นหอม สำหรับผู้ที่มาเยี่ยมเยือนอำเภอดากใบ จะต้องซื้อติดไม้ติดมือไปฝากญาติสนิท มิตรสหาย หรือ เป็นของฝากให้กับผู้บังคับบัญชา ปลาเกลือเค็ม นำมาประกอบอาหารได้หลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นนำไปทอด ปั่นน้ำมันาว ซอยหอมแดง และพริกชี้หนูสด รับประทานกับข้าวสวยร้อน ๆ แค่นี้ก็อร่อยแล้ว เจริญอาหารรับประทานข้าวได้หลายจาน หรือนำไปปรุงเป็นหลนปลาเกลือ นำไปผัดผักคะน้าปลาเค็ม ฯลฯ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ปลาเกล็ดสด (ไม่แช่เย็น)
- เกลือเม็ด
- พริกไทยป่นละเอียด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ปลาเกล็ดสด



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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

นำปลากุเลามาถอดเกล็ด เอาไส้ออกจากตัวปลาและล้างให้สะอาด โดยล้างน้ำ ๒ น้ำ



ใส่เกลือเม็ดในท้องปลากุเลา และนำปลามาหมักในเกลือเม็ด โดยใส่ภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด



หมักปลาไว้ให้ได้ ๓ วัน แล้วนำมาล้างเกลือออก จากนั้นห่อหัวปลาด้วยกระดาษขาว



ห่อหัวปลาด้วยกระดาษขาว



ผูกเชือกที่หางปลาแล้วนำไปแขวนตากแดด (แขวนแบบเอาหัวลง)



ตอนเย็นเก็บปลามาแล้วเช็ดเกล็ดปลาที่อาจจะมียีสดำ หรือสิ่งที่ไม่ต้องการออก



ตอนเช้าเปลี่ยนกระดาษที่ห่อหัวปลา และนำปลาไปตากแดดอีก ทำเช่นนี้จนกว่าปลาจะแห้งได้ที่ ประมาณ ๔ - ๕ วัน



ปลากุเลาเค็มพร้อมจำหน่าย



ปลากุเลาเค็ม



ปลากุเลาเค็ม

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 20000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสุทิน วัฒนชนม์
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
๘๘/๑๔ หมู่ที่ ๔ ตำบลเจ๊ะเห อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก
๘๘/๑๔ หมู่ที่ ๔ ตำบลเจ๊ะเห อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส
โทรศัพท์ ๐ ๙๓๕๘ ๑๖๕๙, ๐๘ ๖๙๖๔ ๙๘๒๐ โทรสาร
E-mail

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

ได้รับการยกย่องเชิดชูเกียรติเป็นผู้มีผลงานดีเด่นทางด้านวัฒนธรรม สาขา คหกรรมศาสตร์ จากสำนักงาน
คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ ปี พ.ศ. ๒๕๓๔

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวศิริพร บินมะนอ
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอตากใบ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวศิริพร บินมะนอ
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอตากใบ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

- นายฐิติ รัตนวงศ์
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
- ตำแหน่ง
- ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25