

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาส้ม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): อีแกงาแซ

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านกลูปี อำเภอ สุโขทัย ตำบล สากอ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

ชาวบ้านนิยมรับประทานในฤดูฝนโดยใช้รับประทานเป็นครอบครัว นำไปทอดให้กรอบ หรือนำไปย่างรังใช้ใบตองห่อแล้วนำไปย่างบนไฟอ่อนๆเวลารับประทานแกะใบตองออกแล้วรับประทานกับข้าวร้อนๆจึงจะอร่อย และมีการรับประทานในงานมงคลต่างๆ อย่างเช่น งานฮารีรายอ โดยรับประทานกับข้าวต้มใบกะพ้อเวลารับประทานหยิบปลาส้มและข้าวต้มพร้อมกันจึงมีความเข้มภายในตัวของปลาพร้อมกับหวานมันของข้าวต้มจึงกลมกล่อมจึงจะอร่อย และบางคนนำไปเป็นของฝากให้กับผู้มาเยือนนำไปฝากญาติผู้ใหญ่ที่นับถือ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ปลาส้ม เป็นอาหารพื้นเมืองของประเทศไทยเรา ที่ขึ้นชื่อของคนทั่วไป ทำมาจากเนื้อปลา นำมาหมักกับเกลือ ข้าว กระเทียม โดยไม่ใส่สารกันบูด สามารถนำมาปรุงอาหารได้หลายชนิด เช่น ยำ ทอด ย่าง รับประทานได้ทั้งเด็ก และผู้ใหญ่ และนิยมนำมาเป็นของฝาก ให้แก่นักท่องเที่ยวที่แวะมาประเทศไทย ปลาส้ม “เป็นอาหารพื้นบ้าน ที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญามาจากบรรพบุรุษปู่ ย่า ตา ยาย และบิดามารดา ซึ่งเป็นบ่อเกิดแห่งวิถีชีวิต วัฒนธรรม และประเพณีของชาวไทย ชาวบ้านนอกจากจะมีอาชีพเกษตรกรรมแล้ว ยังมีอาชีพประมงพื้นบ้าน หาปู หาปลาดำรงชีพมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เมื่อชาวบ้านหาปลาได้แล้วก็มีวิธีการถนอมอาหารให้เก็บไว้กินได้นาน ๆ จึงเกิดภูมิปัญญาชาวบ้านในการแปรรูปอาหารจากปลาต่าง ๆ เช่น ยำ หมัก ตากแดด ปลาเจ่า ฯลฯ รวมทั้งการนำมาทำ “ปลาส้ม ” จนเป็นสินค้าที่ลือชื่อของฝากของประเทศไปแล้ว ในอดีตปลาส้มเป็นอาหารหมักดองพื้นบ้านที่นิยมรับประทานกันมากในภูมิภาคทวีปเอเชีย ไม่ใช่แต่ประเทศไทยเท่านั้น เนื่องจากคนสมัยก่อนไม่มีเครื่องมือเครื่องใช้ไฟฟ้าที่สามารถเก็บอาหารไว้ได้นาน เหมือนปัจจุบัน ดังนั้นวิธีอย่างเดียวนั้นก็คือ การหมักและการดอง ซึ่งได้จากการที่ได้เห็นอาหารต่างๆที่ได้จากการการดอง หรือหมัก ในส่วนของประเทศไทยเราอาหารประเภทนี้ได้เกิดขึ้นมานานแล้ว ไม่สามารถระบุได้ว่าเกิดเมื่อใด

ปลาส้มเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ภูมิปัญญาได้สร้างสรรค์ขึ้นมาเพื่อถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน และเป็นที่ยนิยของชาวชนบททั่วภูมิภาค จนปัจจุบันปลาส้ม กลายเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของ

ประเทศไทย โดยปลาต้มเป็นอาหารที่เกิดจากการนำปลาคลุกเคล้ากับข้าวเหนียวสุก กระเทียม เกลือในปริมาณที่เหมาะสม น้ำตาล และโซเดียมฟอสเฟต แล้วทำการหมักในสภาวะไร้อากาศ ทั้งไว้ที่อุณหภูมิห้องประมาณ ๓-๔ วัน ก็จะได้ปลาต้มที่มีรสเปรี้ยว

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ซึ่งปลาต้มของชุมชนบ้านกลุ่ป็นั้น ได้มาจากการแหล่งธรรมชาติ ที่อยู่ในห้องถิ่น โดยวิธีตากเบ็ดของชาวบ้าน ซึ่งได้ปลาที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เพราะการที่ชาวบ้านไปจับนั้นจะต้องแหล่งน้ำที่ความอุดมสมบูรณ์จึงนำมาปลาที่มีคุณภาพและปลอดภัยดังนั้นแต่จะมีเพียงสามสี่ครั้งเท่านั้นที่ชาวบ้านสามารถหาได้ จึงเป็นความต้องการกับการผลิตไม่เพียงพอ จึงปัจจุบันชาวบ้านกำลังหาวิธีเลี้ยงในบ่อโดยปลอดสารพิษ โดยใช้ธรรมชาติในการเลี้ยงจะให้ปลาปลอดการเก็บ ปลาต้มจึงออกมาอร่อยหอมและรสชาติกลมกล่อมด้วย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ปลาต้ม เป็นอาหารพื้นเมืองของประเทศไทยเรา ที่ขึ้นชื่อของคนทั่วไป ทำมาจากเนื้อปลา นำมาหมักกับเกลือ ข้าว กระเทียม โดยไม่ใส่สารกันบูด สามารถนำมาปรุงอาหารได้หลายชนิด เช่น ยำ ทอด ย่าง รับประทานได้ทั้งเด็ก และผู้ใหญ่ และนิยมนำมาเป็นของฝาก ให้แก่นักท่องเที่ยวที่แวะมาประเทศไทย ปลาต้ม “เป็นอาหารพื้นบ้าน ที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษปู่ ย่า ตา ยาย และบิดารมารดา ซึ่งเป็นบ่อเกิดแห่งวิถีชีวิต วัฒนธรรม และประเพณีของชาวไทย ชาวบ้านนอกจากจะมีอาชีพเกษตรกรรมแล้ว ยังมีอาชีพประมงพื้นบ้าน หาปู หาปลาดำรงชีพมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เมื่อชาวบ้านหาปลาได้แล้วก็มีวิธีการถนอมอาหารให้เก็บไว้กินได้นาน ๆ และยังเป็นคุณค่าทางภูมิปัญญาที่ได้สืบทอดมายาวนาน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑.เนื้อปลาน้ำจืด ๓.กระเทียม ๔.น้ำซาวข้าว ๒..เกลือเม็ด ๕.ข้าวเหนียวนึ่งสุก ๖.กระปุกสำหรับหมักปลา มีฝาปิดมิดชิด หรือจะใช้ถุงพลาสติก

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า

10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

๑.. เตรียมปลา โดยล้างให้สะอาด แล่เนื้อปลาเป็นชิ้น (ปลา

ตัวใหญ่) ๒.. หมักเกลือ โดยใช้เกลือประมาณ ๑๐%จาก

น้ำหนักตัวปลา (ขึ้นอยู่กับขนาดปลา) หมักทิ้งไว้ในกะละมัง

๑ คืน ๓. คลุกส่วนผสมที่เป็นเครื่องปรุงรสต่างๆ ได้แก่

น้ำตาลแวนบด๕% และข้าวคั่ว ๑๐% โดยประมาณ หมักไว้

ในถังหมักประมาณ ๕ วัน ๔.นำออกมาบรรจุกระปุกอีก ๕

วัน จะมีรสชาติพอดีสามารถรับประทานได้ หรือจะ

รับประทานก่อนหรือหลังจากนั้นแล้วแต่ว่าชอบเปรี้ยวมาก

หรือน้อย

แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐

ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว
ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ปลาจากน้ำจืด

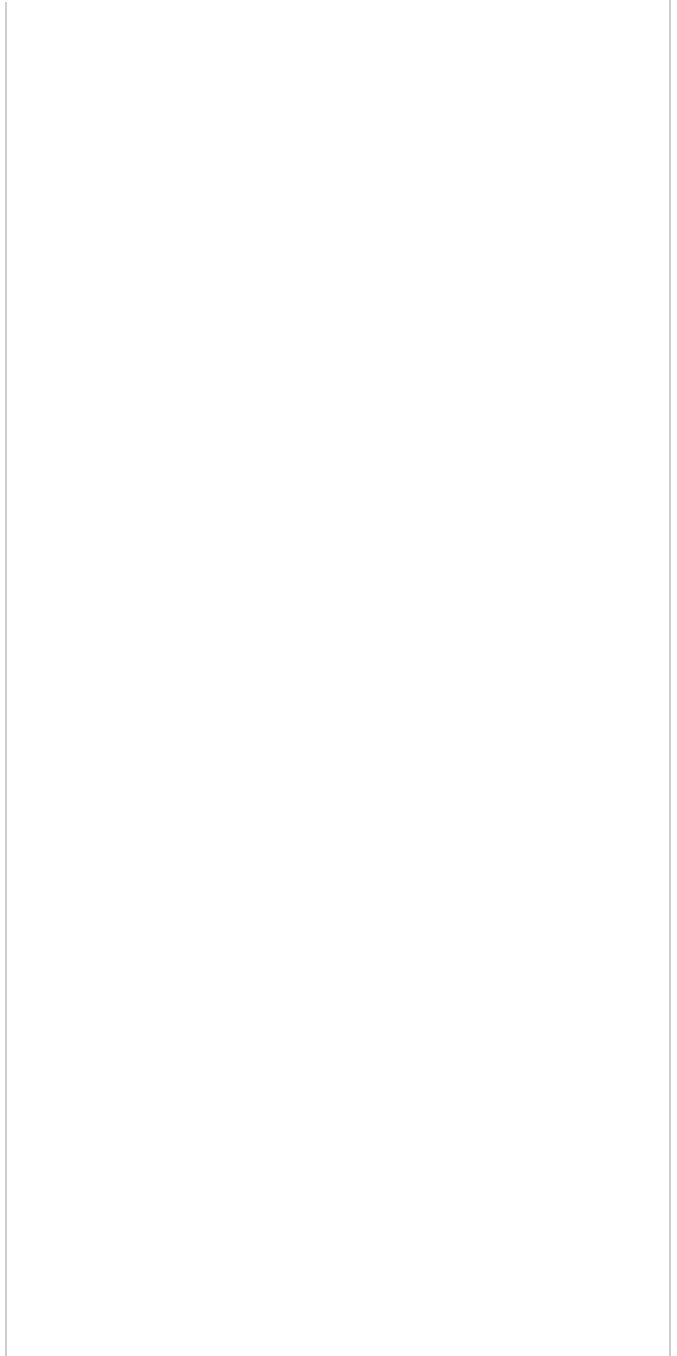


เกล็ดเม็ด



น้ำขาวข้าว

ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)





ข้าวเหนียวนึ่งสุก



ล้างปลาให้สะอาด



คลุกเข้ากันส่วนผสมต่างๆ



หมักไว้ในถังหรือกะปูลาสติก



หมักที่ได้ใส่น้ำข้าวข้าวแล้ว



กระปุกพลาสติกที่นิยมใส่



กระปุกสามารถออกไปขายได้แล้ว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

สามารถไปจำหน่ายในตลาดชุมชน และออกงานมหกรรมต่างๆที่ทางรัฐจัดให้

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 3000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางรอมิ๊ะ มะเย็ง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๑๖๙ หมู่ที่ ๖ ตำบลสากอ อำเภอสูโงปาตี จังหวัดนราธิวาส ๘๖๑๔๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๖๙ หมู่ที่ ๖ ตำบลสากอ อำเภอสูโงปาตี จังหวัดนราธิวาส ๘๖๑๔๐

โทรศัพท์ ๐๘๖๙๖๓๓๕๓๓ โทรสาร

E-mail

-

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

ยังไม่ได้รับรางวัลใดๆ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายวรสินธ์ เจ๊ะเงาะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอสูโงปาตี

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 24 เดือน เมษายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายวรสินธ์ เจ๊ะเงาะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอสูโงปาตี

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสุภัทรา ศรีวิไล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

2. -

ตำแหน่ง -

3. -

ตำแหน่ง -

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 2550