

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาส้ม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อำเภอสรีวิไล ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

ปลาส้ม เป็นอาหารที่สามารถทำกินได้ในครัวเรือน โดยเป็นการถนอมอาหารอีกประเภทหนึ่ง

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

จังหวัดบึงกาฬ เป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่มีภูมิศาสตร์ที่ตั้งที่เหมาะสม มีแม่น้ำโขงไหลและแม่น้ำสงครามไหลผ่าน มีห้วย ลำคลอง มากมาย มีความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติสูง อำเภอสรีวิไล เป็นอำเภอหนึ่งในจังหวัดบึงกาฬ ห่างจากตัวจังหวัดเพียง ๒๘ กิโลเมตร เป็นพื้นที่ที่ค่อนข้างมีความอุดมสมบูรณ์ ทั้งในส่วนของป่า และน้ำชาวบ้านจึงสามารถประกอบอาชีพทางเกษตรกรรมและหาเลี้ยงชีพตามแหล่งธรรมชาติได้ไม่ขาดแคลน บ้านชุมภูพร ตำบลชุมภูพร อำเภอสรีวิไล เป็นหมู่บ้านที่มีที่ตั้งใกล้กับห้วยอี เป็นห้วยที่มีน้ำตลอดทั้งปี มีต้นกำเนิดจากเนินเขาในเขตอำเภอบึงกาฬ ไหลผ่านอำเภอสรีวิไล ปลายทางของห้วยอีจะไหลลงสู่แม่น้ำสงครามที่อำเภอเซกา เป็นแหล่งน้ำที่มีปลาชุมชุม เป็นแหล่งหากินตามธรรมชาติที่มีความอุดมสมบูรณ์ เป็นที่อยู่อาศัยของปลาหลายพันธุ์ เช่น ปลากบ ปลาสุท ปลา ถึงแม้จะเป็นห้วยที่มีขนาดเล็ก แต่มีความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติค่อนข้างสูงมีความหลากหลายทางชีวภาพ ชาวบ้านชุมภูพร จึงได้นำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการถนอมอาหาร เพื่อไว้บริโภคเป็นเวลานานขึ้น เพราะภาคอีสานในสมัยก่อน เมื่อถึงหน้าแล้งหรือหน้าร้อน จะหาอาหารบริโภคค่อนข้างยาก ชาวบ้านจึงต้องหาวิธีที่จะถนอมอาหารไว้บริโภค และป้องกันอาหารเน่าเสีย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ปลาสด (ปลากระสูบ) ข้าวเหนียวหนึ่ง กระเทียม

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

๑. ปลาสด (ปลากระสูบ)

๒. เกลือสินเธาว์

๓. กระเทียม

๔. ข้าวเหนียวหนึ่ง

๕. สารส้ม

๖. กะละมังขนาดใหญ่

๗. ถังพลาสติกขนาดใหญ่

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๑. นำปลาสด (ปลากระสูบ) มาให้สะอาด ขอดเกล็ดปลา ออก แล้วผ่าพุงปลา ควักไส้ปลาออกให้หมด แล้วล้างตัวปลา ให้สะอาด



๒. นำปลามาแช่เกลือสินเธาว์ โดยใช้สัดส่วน เกลือ ๑ ส่วน
น้ำ ๓ ส่วน แช่ปลาไว้ ๔ ชั่วโมง



๓. เมื่อครบ ๔ ชั่วโมงแล้ว นำปลาล้างน้ำ และแช่ปลาด้วย
น้ำที่แกว่งด้วยสารส้ม ๕ นาที เพื่อให้เนื้อปลาแน่น



๔. ปอกกระเทียม แล้วโขลกกระเทียมให้แหลกเล็กน้อย
นำมาคลุกกับข้าวเหนียวหนึ่งที่เตรียมไว้ พักในกะละมังที่
สะอาด



๕. นำปลาขึ้นจากน้ำที่แกว่งด้วยสารส้ม มาป้อนให้น้ำออกจากตัวปลา ๕. จากนั้นนำมาคลุกกับกระเทียมและข้าวเหนียวนึ่งที่เตรียมไว้ ยัดกระเทียมและข้าวเหนียวนึ่งใส่ในพุงปลา เพื่อให้ปลามีความอร่อยยิ่งขึ้น



๖. นำปลาที่คลุกและยัดไส้เรียบร้อยแล้ว วางเรียงกันในถังพลาสติกขนาดใหญ่ หมักไว้เป็นเวลา ๑๕ - ๒๐ วัน จึงนำออกมาบริโภค





7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางพัชรี นาสุ่ย

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านชุมภูพร หมู่ ๑ ตำบลชุมภูพร อำเภอศรีวิไล จังหวัดบึงกาฬ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านชุมภูพร หมู่ ๑ ตำบลชุมภูพร อำเภอศรีวิไล จังหวัดบึงกาฬ

โทรศัพท์ ๐๘๖ ๒๒๗๖๗๒๐ , ๐๙๐ ๘๐๑๐๒๕๑ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวณฐมน วัฒนวิเศษ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 26 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวพิกุล สุปะมา

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายชัตติยา ชัยมณี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2. นางสาวณฐมน วัฒนวิเศษ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

3. ว่าที่ร้อยตรีปรัชญานนท์ ครสาย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายทวีศักดิ์ เจือจารย์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 10 เดือน มิถุนายน ปี พ.ศ. 2557