

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาแนม – ไส้กรอก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ลำลูกกา ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ปลาแนม – ไส้กรอก ปลาแนม – ไส้กรอก เป็นอาหารไทยโบราณ แม้แต่ในกาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวานพระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ก็ยังเอ่ยถึง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ปลาแนม – ไส้กรอก “หมูแนมแนมเลิสรส พร้อมพริกสด ใบทองหลาง พิศห่อเห็นรางซาง ห่างห่อหวานป่วนโหย” ปลาแนม – ไส้กรอก ทำมาจากปลาช่อนย่าง ข้าวคั่ว และหมู ปูรสด้วยน้ำมะนาวกับส้มซ่า มีรสหวานอมเปรี้ยว รับประทานคู่กับไส้กรอกหมูแบบโบราณ ซึ่งจัดอยู่ในหมวดหมู่ว่าง

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การทำปลาแนมของคุณแม่อารี พลับนิล ไม่ต้องไปซื้อวัตถุดิบที่ตลาดเลย แม้ใช้ข้าวที่ปลูกขึ้นมาเองเพราะแม่ทำนา มะพร้าว มะนาว และส่วนประกอบต่างๆในการทำปลาแนมได้มาจากที่บ้านเท่านั้น ซึ่งเรียกว่า “ของดีบ้านฉัน” ไม่ว่าเวลาจะผ่านไปนานแค่ไหนก็สามารถทำได้ตลอดเวลา ดิฉันจึงจดจำวิธีการทำของคุณแม่ไว้และนำมาทำขาย ทำให้ขายดีมาจนถึงทุกวันนี้ปัจจุบันถือเป็นมรดกที่มีค่ามากและควรสืบทอดให้ลูกหลานต่อไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมปลาแนม

- ข้าวสารข้าวเจ้า ปั่นละเอียด ร่อน 2 ครั้ง 1,600 กรัม
- ปลาช่อนหรือปลาน้ำจืดไม่ย่าง ลอกหนังแกะเนื้อโขลกให้ละเอียด 300 กรัม
- ข้าวอ่อนโขลกให้ละเอียด 50 กรัม
- หนั้หมูต้มสุก หั่นเป็นชิ้นบาง 3 ถ้วย
- มะพร้าวขูดขาว 500 กรัม
- กระเทียมดอง หั่นตามขวางบางๆ 400 กรัม
- หอมแดงซอยบางๆ 500 กรัม
- ถั่วงอกคั่วโขลก 400 กรัม
- พริกส้มน้้าหั่นฝอย 3 ผล

เครื่องปรุงรส

- น้ำส้มซ่า 120 กรัม
- น้ำส้มสายชู 80 กรัม
- น้ำตาลปีบ 350 กรัม
- น้ำตาลทราย 400 กรัม
- เกลือป่น 15 กรัม
- น้ำตาล 50 กรัม
- น้ำมะนาว 1 ½ กรัม
- น้ำกระเทียมดอง 250 กรัม

ไส้กรอกปลาแนม

ไส้กรอก หมู 1กก. ใช้หัวกะทิ 200 กรัม ถั่วงอกคั่วและบดละเอียด 100 กรัม น้ำตาลทรายขาว 150 กรัม และเกลือป่น 1 ช้อนชา

วิธีทำ

“ไส้กรอก” ไส้หมู พริกแกง น้ำตาลทราย และเกลือ ลงไปในกะละมัง จากนั้นค่อย ๆ เทหัวกะทิลงไปในสัดส่วนดังกล่าว คลุกให้เข้ากัน (หากใช้มือก็ควรสวมถุงมือห้อยเพื่อความสะอาด) คลุกไปเรื่อย ๆ จนกว่าส่วนผสมเข้ากันดี โดยที่เนื้อหมูจะต้องไม่แห้ง-ไม่เละเกินไป (หากหมูแห้งเติมหางกะทิเพิ่มได้) เมื่อคลุกเนื้อหมูได้ที่แล้ว มาถึงขั้นตอนการทำให้เป็นไส้กรอก คือการใส่เนื้อหมูลงไปในไส้หมู ซึ่งปัจจุบันมีเครื่องทำไส้กรอกที่พัฒนาเป็นเครื่องอัตโนมัติแล้วแต่วิธีดั้งเดิม คือใช้มือแต่ใช้ตัวช่วยคือกรวยสแตนเลส ซึ่งต้องกะน้ำหนักมือให้ดี อย่าให้เนื้อไส้กรอกหนาบางหรือบางเกินไป และระหว่างใส่ต้องไล่ลมด้วยการใช้เหล็กแหลมจิ้มให้ทั่วไส้หมู เพราะฉะนั้นไส้อาจจะแตกระหว่างที่ย่าง ต้องระวัง การย่างไส้กรอก ย่างด้วยเตาถ่านด้วยความร้อนพอประมาณ ระหว่างที่ย่างต้องดูถ่านและตรวจสอบความร้อนตลอด คอยหมุนตะแกรงสม่ำเสมอ เพื่อให้ไส้กรอกสุกแบบทั่ว ๆ และสุก เข้าถึงข้างใน เมื่อด้านหนึ่งสุก และกลับด้าน มาย่างอีกด้านหนึ่ง ย่างจนกระทั่งสุกทั้ง 2 ด้าน ข้อสำคัญห้ามแรงไฟเด็ดขาด

เคล็ดลับทำให้ไส้กรอกหอม เมื่อย่างได้ที่แล้วให้ใช้กากมะพร้าวโรยทับถ่านแดง แล้วย่างไส้กรอกทั้ง 2 ด้านอีกสักพัก เพื่อเป็นการรอบให้ไส้กรอกหอมมากขึ้น

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)



ปลาหมึก - ไส้กรอก



ปลาหมึก - ไส้กรอก



ปลาหมึก - ไส้กรอก

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาว อารี พลันนิล อายุ 50 ปี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ที่ดินติดต่อดีสะดวก

อยู่บ้านเลขที่ 11 หมู่ 2 ต.ลาดสวาย อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี

โทรศัพท์ โทร 086-6566-4431, 086032-5436 โทรสาร

E-mail

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

- ปี พ.ศ. 2541 คุณแม่ได้รับคัดเลือกให้เป็นแม่ดีเด่นแห่งชาติ

- ปี พ.ศ. 2554 คุณพ่อได้รับคัดเลือกให้พ่อดีเด่นแห่งชาติ

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