

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาดิบ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ท่ามะกา ตำบล แสนตอ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ด้วยตำบลแสนตอเป็นพื้นที่ติดแม่น้ำ ทำให้มีการหาปลาในแหล่งน้ำมาทำเป็นอาหารต่างๆหลายชนิด และที่คนรุ่นเก๋านิยมมากคือ ปลาดิบ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

(สูตร) 1.ถั่วลิสง

2.มะละกอ

3.บ๊วย

4.ใบตุงอ

5.ใบโหระพา

6.ผักชี

7.พริกขี้หนู

- 8.กระเทียม
- 9.น้ำตาลปี๊บ
- 10.มะนาว
- 11.น้ำส้มสายชู
- 12.ปลาแรด

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)



ขอเกล็ดออกให้หมด และลอกหนังปลาออก หลังจากนั้น แร่เอาแต่เนื้อปลา แล้วนำมาผึ่งไว้ให้แห้ง



นำเนื้อปลาที่ผึ่งไว้ นำมาหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วนำมาจัดวาง ใส่ภาชนะที่เตรียมไว้

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบ ที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นำมะละกอดิบที่ใส่เป็นฝอย ๆ นำมาจัดวางเรียงบนถาดหรือภาชนะ ตามด้วยใบโหระพามาโรยบนมะละกอเตรียมไว้



นำมะละกอดิบที่ใส่เป็นฝอย ๆ นำมาจัดวางเรียงบนถาดหรือภาชนะ ตามด้วยใบโหระพามาโรยบนมะละกอเตรียมไว้



นำปลาดิบที่หั่นเป็นชิ้น ๆ นำมาวางไว้บนถาดที่ใส่มะละกอให้สวยงาม



นำปลาดิบที่หั่นเป็นชิ้น ๆ นำมาวางไว้บนถาดที่ใส่มะละกอให้สวยงาม



นำกระเทียม น้ำตาลปี๊บ ใบโหระพา พริกสด เนื้อบ้วยเอาเม็ดออก เกลือป่น น้ำมะนาวที่คั้นแล้ว ใส่เครื่องปั่นให้ละเอียด แล้วปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชูเล็กน้อย



นำกระเทียม น้ำตาลปี๊บ ใบโหระพา พริกสด เนื้อบ้วยเอาเม็ดออก เกลือป่น น้ำมะนาวที่คั้นแล้ว ใส่เครื่องปั่นให้ละเอียด แล้วปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชูเล็กน้อย



นำกระเทียม น้ำตาลปีบ ใบโหระพา พริกสด เนื้อบ้วยเอา
เม็ดออก เกลือป่น น้ำมะนาวที่คั้นแล้ว ใส่เครื่องปั่นให้
ละเอียด แล้วปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชูเล็กน้อย



กวนให้เข้ากัน แล้วปรุงรสตามที่ต้องการ



กวนให้เข้ากัน แล้วปรุงรสตามที่ต้องการ



กวนให้เข้ากัน แล้วปรุงรสตามที่ต้องการ



กวนให้เข้ากัน แล้วปรุงรสตามที่ต้องการ



กวนให้เข้ากัน แล้วปรุงรสตามที่ต้องการ



กวนให้เข้ากัน แล้วปรุงรสตามที่ต้องการ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสุทิน วงศ์เอี่ยม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๔/๑ หมู่ ๔ ตำบลแสนตอ อำเภอท่ามะกา จังหวัดกาญจนบุรี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ ๐๘๕-๒๖๓๗๕๐๐ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางจิรัชยา บุญรอด

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25