

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ผัดเผ็ดปลาไหล

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านห้วยยาง อำเภอ ห้วยกระเจา ตำบล สระลงเรือ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

บ้านห้วยยาง เป็นหมู่บ้านที่มีอาชีพในการทำนา และมีปลาไหลในนามากบรรพบุรุษในสมัยก่อนจึงนิยมจับปลาไหลมาทำเป็นอาหารเพื่อไว้รับประทาน จึงเป็นการสืบทอดภูมิปัญญามาจากสมัยบรรพบุรุษสู่รุ่นลูกหลานในปัจจุบัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุง

ปลาไหลหันหนา 1 ซม.(น้ำหนัก 500 กรัม)

มะเขือพวง 1 ถ้วย

กระเพราเด็ดเป็นใบ ¼ ถ้วย

กระชายหั่นฝอย 1 ถ้วย

เม็ดพริกไทยอ่อนบุบพอแตก ¼ ถ้วย

น้ำปลา 1/3 ถ้วย

น้ำ 3 ช้อนโต๊ะ

เหล้า ¼ ถ้วย

น้ำมันพืช ¼ ถ้วย

เครื่องแกง

ลูกผักชี 2 ช้อนชา

กานพลู 3 ดอก

ลูกกระวาน ลูก 2 ลูก

พริกไทยดำ 1 ช้อนโต๊ะ

ลูกจันทร์ ¼ ลูก

(คั่วเครื่องเทศทั้งหมดให้มีกลิ่นหอม ปั่นให้ละเอียด)

พริกชี้หนูแห้งคั่ว 35 เม็ด

พริกชี้หนูสวน 2 ช้อนโต๊ะ

ตะไคร้ซอย 1 ต้น

ข่าหั่น 5 แว่น

รากผักชีหั่นละเอียด 6 ราก

ผิวมะกรูดหั่นละเอียด 2 ช้อนชา

เกลือป่น 1 ช้อนชา

หอมแดง 3 หัว

กระเทียม 15 กลีบ

กระชายหั่น 2 ซ่อนโต๊ะ

กะปิ 1 ซ่อนโต๊ะ

โคลกพริกทั้ง2 ชนิดกับเครื่องเทศที่ป่นแล้ว ใส่ตะไคร้ ข่า รากผักชี ผิวมะกรูด กระเทียม เกลือ โคลกจนละเอียดแล้วจึงใส่กระชาย หอมแดง กะปิ โคลกให้ละเอียดอีกครั้ง

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม
วิธีการประกอบอาหาร 1.ผัดเครื่องแกงที่โคลกกับน้ำมันด้วยไฟแรงจนหอม 2.ใส่ปลาไหล ผัดพอปลาสุก ใส่เหล้า ผัดพอทั่ว 3.ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำ ใส่กระชาย พริกไทยอ่อน มะเขือพวง ใบกระเพรา ผัดพอทั่ว ตักใส่จาน เสิร์ฟ
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ปลาไหล



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

เครื่องปรุง



ผัดผัดปลาไหล

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายโกมินทร์ หลีกเพ็ชร

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

สำนักงานเทศบาลตำบลสระลงเรือ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

สำนักงานเทศบาลตำบลสระลงเรือ ตำบลสระลงเรือ อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ ๐๓๔-๕๖๘๒๓๔ โทรสาร ๐๓๔-๕๖๓๒๓๔

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายเอกชัย เอี่ยมระยับ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 16 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

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