

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ป่นปลาตุก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ป่นปลา

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ กุฉินารายณ์ ตำบล กุดข้าว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

อาหารคาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

สภาพภูมิศาสตร์ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานมีผลต่ออาหารการกินของคนท้องถิ่น อย่างมาก เนื่องจากพื้นที่บางแห่งแห้งแล้ง วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารซึ่งหาได้ตามธรรมชาติส่วนใหญ่ได้แก่ ปลา แมลงบางชนิด พืชผักต่างๆ การนำวิธีการถนอมอาหารมาใช้เพื่อรักษาอาหารไว้กินนานๆ จึงเป็นส่วนสำคัญในการดำรงชีพของคนอีสาน ชาวอีสานจะมีข้าวเหนียวหนึ่งเป็นอาหารหลัก เนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงอาหารได้แก่ สัตว์ที่หามาได้ เช่น กบ เขียด ไก่ แมลงต่างๆ ที่มาของรสชาติอาหารอีสาน เช่น รสเค็มได้จากปลาร้า รสเผ็ดได้จากพริกสดและพริกแห้งรสเปรี้ยวได้จากมะขากอก ส้มมะขาม และมดแดงในอดีตคนอีสานนิยมหมักปลาร้าไว้กินเอง เพราะมีปลาอุดมสมบูรณ์ ประกอบกับเป็นแหล่งเกลือสินเธาว์ ทำให้การทำปลาร้าเป็นที่แพร่หลายมาก จากปลาร้าพื้นบ้านอีสานได้มีการพัฒนาทั้งวิธีการทำและรสชาติ จนกลายเป็นตำรับปลาร้าที่ส่งขายต่างประเทศในปัจจุบัน การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของชาวอีสาน ความหลากหลายของธรรมชาติของท้องถิ่นต่างๆ ในประเทศไทยทำให้คนในชนบทรู้จักการนำเอาทรัพยากรธรรมชาติ พันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ป่า พันธุ์ปลามาใช้ประโยชน์ ทั้งในด้านอาหารและยาสมุนไพรรักษาโรค การบริโภคอาหารของชาวอีสานส่วนใหญ่พึ่งพาผลผลิตจากธรรมชาติ ทั้งข้าว พืชผัก ปลา แมลง แต่ละฤดูกาลแต่ละฤดูกาลชาวอีสานเก็บเกี่ยวผลผลิตจากป่ามาบริโภคได้อย่างเหมาะสม เช่น ในฤดูร้อนการบริโภคอาหารประเภทพืชผักที่มีสรรพคุณผ่อนคลายความร้อน เช่น รับประทานมะระขี้นก ส้มป่อย ผักกูด ผักปลัง ตำลึง ชะอม มาขาม ผักหวาน แตงโม ในฤดูฝนการบริโภคพืชผักที่สามารถป้องกันความเย็นของอากาศที่จะก่อให้เกิดโรค ภัย เช่น ยอดพริก โหระพา ยี่ห่วย แมงลัก ผักแพว หูเสือ ขิง ข่า กระเจียว เป็นต้นในฤดูหนาวความหนาวจากธรรมชาติส่งผลกระทบต่อร่างกาย อาหารที่เหมาะสมในฤดูหนาวคือ อาหารรสขม ร้อนและเปรี้ยว ผักพื้นบ้านที่รับประทานจึงมีลักษณะคล้ายกับฤดูฝน

เช่น กระชาย ยอดพริก ผักแพว และผักที่มีรสเผ็ดร้อนทุกชนิด การบริโภคของชาวอีสานในโอกาสพิเศษ ในงาน ประเพณีงานบุญต่างๆ ถือเป็นกิจกรรมที่เป็นศูนย์รวมของสังคม แสดงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ และที่สำคัญเป็นการแสดงความสัมพันธ์ ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ ที่แสดงออกมาในประเพณีและพิธีกรรม ต่างๆ ได้แก่ การเลี้ยงผี เลี้ยงพระ งานกินตอง กินเลี้ยงในโอกาสเทศกาลต่างๆ ซึ่งการบริโภคของชาวอีสานมี จุดมุ่งหมายทางสังคมวัฒนธรรมและประเพณีรวมอยู่ ด้วยตามคติความเชื่อของคนในท้องถิ่น อีสานที่มีคติ ความเชื่อและนับถือผี อันได้แก่ ผีบรรพบุรุษ ผีฟ้า ผีปู่ตา ผีตาแฮก ผีมหาเสกข์ ทำให้เกิดประเพณีและพิธี กรรมการเลี้ยงผีขึ้น โดยที่ชาวอีสานมีความเชื่อว่า การเจ็บไข้ได้ป่วย ความอุดมสมบูรณ์ของพืชพรรณต่างๆ ขึ้นอยู่กับอำนาจและอิทธิพลของผี จึงต้องมีการเลี้ยงและเซ่นไหว้ผีให้คุ้มครองคนในครอบครัว สัตว์เลี้ยง ไม่ให้ เกิดการเจ็บป่วย ส่วนอาหารหรือของที่เลี้ยงผีนั่นขึ้นอยู่กับฐานะของผู้เลี้ยง ในพิธีเช่นไหว้ผ้อย่างง่ายๆ เช่น การ สะเดาะเคราะห์ ชาวบ้านจะประดิษฐ์กระทงหน้าวัวหรือสีหเสนีย์ทำจากกาบกล้วย ทำรูปคนแทนตัวผู้ป่วยส่งไป ให้ผี ชาวตำบลกุดคำ อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ เป็นกลุ่มชนชาวอีสานทั่วไป มีขนบธรรมเนียม ประเพณีสิบสองเดือน และมีประเพณีอันเกี่ยวข้องกับข้าวปลาอาหารเป็นอันมาก เช่น พิธีกรรมที่เกี่ยวกับการ ปลุกข้าว ได้แก่ พิธีเลี้ยงตาแฮก บุญเบิกฟ้า พิธีขอฝน พิธีรับขวัญพระแม่โพสพ และพิธีกรรมหลังการเก็บเกี่ยว ข้าว ได้แก่ พิธีกุ่มข้าวใหญ่ พิธีทำบุญคูณลาน พิธีทำบุญข้าวประดับดิน พิธีกรรมเหล่านี้แสดงถึงความสำคัญของ ข้าวในฐานะเป็นอาหารหลัก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ป่นปลาดุก เป็นอาหารพื้นบ้านที่หาง่าย มีประโยชน์ต่อสุขภาพและมีผักเป็นเครื่องเคียง เช่น ผักกาด แตงกวา

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

วิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน อาหารที่ชาวตำบลกุดคำ อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์บริโภคกัน คือ เนื้อสัตว์น้ำและสัตว์ ป่า อาหารเนื้อทั้งสองประเภทมีความสัมพันธ์กับฤดูกาลและลักษณะการตั้งถิ่นฐาน โดย ชาวตำบลกุดคำมีแหล่งน้ำตามธรรมชาติ คือ ลำพะยัง และกุดขุย ส่วนใหญ่เป็น ชุมชนที่ประกอบอาชีพ เกษตรกรรมเป็นหลัก อาหารประเภทสัตว์น้ำและครึ่งบกครึ่งน้ำที่หาได้ในท้องถิ่น ได้แก่ ปลา กุ้ง หอย ปู กบ เขียด อึ่งอ่าง ซึ่งจะมีมากในฤดูน้ำหลากและน้ำลด อาหารที่สำคัญรองจากข้าวคือ ปลา ชาวบ้านในชนบททุก คราวเรือนจะมีเครื่องจับปลา ปลาจะมีชุกชุมในฤดูฝนและต้นฤดูหนาว เมื่อหน้าฝนมาถึงปลาเจริญเติบโตในห้วย หนอง คลอง บึง ในท้องถิ่นชาวบ้านจับมาเป็นอาหาร จึงทำให้กลุ่มแม่บ้านนำปลาดุกมาประกอบอาหารเพื่อ บริโภคในชีวิตประจำวัน และต้อนรับแขกที่มาเยือนตำบลกุดคำ เช่น งานบุญประเพณี ๑๒ เดือน งานทำบุญ ขึ้นบ้านใหม่ งานบวช งานกฐิน งานผ้าป่า เป็นต้น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ๔.๑ ปลาตาก
- ๔.๒ น้ำเปล่าสำหรับต้มปลา
- ๔.๓ น้ำปลาร้า
- ๔.๔ พริกสด
- ๔.๕ กระเทียม
- ๔.๖ หอมแดง
- ๔.๗ เกลือ
- ๔.๘ น้ำปลา
- ๔.๙ หอม หรือผักชี ซอย เพื่อโรยหน้าในช่วงท้าย

ขั้นตอนวิธีทำ

๑. ล้างปลาให้สะอาด หั่นเป็นท่อนเล็ก ๆ พอประมาณ นำไปต้ม ใส่น้ำพอท่วมปลาใส่หัวหอมลงไป
- ๓-๔ หัวเล็ก พริกสด ๑๐ เม็ด เพื่อลดกลิ่นคาวของปลา พอน้ำเดือด ปลาเริ่มสุกก็ใส่น้ำปลาร้าลงไป ใส่กะพอให้น้ำขุ่นมีรสเค็ม นิด ๆ ต้มไปอีกซักครู่ใหญ่ก็ปิดไฟ
๒. นำพริกที่ต้มกับปลา หอม กระเทียม มาโขกให้ละเอียด ตามด้วยเนื้อปลา(ที่แกะออกจากกระดูก
- และเอาหนังสีดำ ๆ ออก) ตำเนื้อปลาให้ละเอียดเข้ากันดีกับส่วนผสมพริก
๓. เติมน้ำปลาร้า ที่ต้มกับปลา ลงไป ปริมาณก็ตามความเข้มข้นของป่นที่ชอบ ตำเบา ๆ พอให้เข้ากัน
๔. บรรจุรสชาติ ใส่น้ำปลาปรุงรสเพิ่มเติม ตามด้วยหอม หรือผักชี ซอย เพื่อโรยหน้าในช่วงท้าย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



กระเทียม และหัวหอม เป็นส่วนผสมเพื่อลดกลิ่นคาวของปลาตุก



น้ำปลา



ต้นหอมปั่น

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ปลาตุกที่ต้มสุกแล้ว แกะเอาก้างออก



โขลกตำลูกเคล้าปลาตุกและเครื่องปรุงรสให้เข้ากับ



ปั่นปลาตุก



เกลือ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางบุญเต็ม ไชยเดช

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

องค์การบริหารส่วนตำบลกุดข้าว อำเภอภูผินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์

โทรศัพท์ ๐๔๓ ๘๕๒๑๓๑ โทรสาร -

E-mail

-

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

รางวัลชนะเลิศประกวดอาหารพื้นบ้านในงานประเพณีบุญกุ่มข้าว

อำเภอภูผินารายณ์ ประจำปี ๒๕๕๔

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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