

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : คั่วปลาเกลือ ตำบลลานกระบือ อำเภอลานกระบือ จังหวัดกำแพงเพชร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ลานกระบือ ตำบล ลานกระบือ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

คั่วปลาเกลือ หรือปลาเกลือคั่ว เป็นอาหารคาวเป็นที่นิยมของชาวบ้านลานกระบือ ซึ่งปัจจุบันหารับประทานค่อนข้างยากเด็กและเยาวชนในปัจจุบันจะรู้จักกันน้อยลงหรือแทบจะไม่รู้จักเลย ปลาเกลือคั่วเป็นการประยุกต์หรือดัดแปลงจากปลาเกลือที่คนส่วนใหญ่จะรับประทานด้วยการทอดน้ำมันแล้วรับประทานเป็นกับข้าวได้เลย แต่จะดัดแปลงหรือประยุกต์ให้มีรสชาติที่น่ารับประทาน ปลาเกลือคั่วนี้จะใช้เฉพาะปลาเกลือที่ตากแห้งสนิทและเป็นปลาช่อนหรือปลาชะโดเท่านั้น ความเชื่อเรื่องคั่วปลาเกลือ ไม่มีผู้ใดทราบหรือกล่าวถึง จะมีแต่ปลาเกลือ ซึ่งเป็นปลาที่หมักด้วยเกลือแล้วนำไปตากแดด เป็นเวลา ๑ แดด เรียกว่า ปลาแดดเดียว นับว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ชาวบ้านสมัยก่อนใช้ในการถนอมอาหาร เพื่อจะได้เก็บ ปลาไว้กินนานๆ ปัจจุบันประชาชนได้นำความรู้ในการทำปลาแดดเดียวมาทำ เป็นอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว อีกทางหนึ่งในการปรุงเป็นอาหารนำไปปิ้งหรือทอดรับประทานกับข้าวสวยหรือข้าวต้มตามความชอบของแต่ละบุคคล เวลาป่วยเป็นไข้ สมัยโบราณมักจะเรียกว่าไม่สบาย ชาวบ้านจะกินข้าวกับปลาเค็ม หรือปลาเกลือ โดยเชื่อว่า จะ ไม่แสดงโรค

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

คั่วปลาเกลือ เป็นอาหารที่สามารถเก็บไว้รับประทานได้หลายวัน เนื่องจากเป็นอาหารแห้ง และที่โดดเด่นก็คือ รับประทานได้กับข้าวสวย และข้าวเหนียวก็เข้ากัน ได้ดี

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

สำนวนไทย “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” หมายถึงดินแดนที่มีความอุดมสมบูรณ์ ผู้คนไม่อดอยากปากแห้ง โดยเทียบได้กับในแหล่งน้ำทุกที่มีปลาให้จับเป็นอาหารและในนามีข้าวอุดม สมบูรณ์ สำนวนนี้มักใช้เมื่อพูดถึงประเทศไทยของเรา สาเหตุที่มักนิยมใช้สำนวนในน้ำมีปลา ในนามีข้าว เมื่อพูดถึงประเทศไทยของเราก็เพราะว่าเมืองไทยของเรานั้นเป็นประเทศ

เกษตรกรรม มีความอุดมสมบูรณ์ ทั้งทางด้านการปลูกพืชและการเลี้ยงสัตว์ สามารถผลิตอาหารได้เพียงพอสำหรับการบริโภคในประเทศ และยังเหลือส่งออกไปยังต่างประเทศอีกด้วย เรียกได้ว่าเมืองไทยของเราเป็นอู่ข้าวอู่น้ำของโลกเลยทีเดียว จากสำนวนไทยดังกล่าวข้างต้น แสดงให้เห็นว่า ประเทศไทยเรามีแหล่งน้ำที่มีปลาจำนวนมาก ด้วยภูมิปัญญาของชาวบ้านจึงได้แปรรูปเพื่อให้เก็บไว้รับประทานได้นาน ๆ โดยทำเป็นปลาเกล็ด หรือปลาแดดเดียว ปลาเกล็ดหรือปลาเค็มที่นิยม จะทำจากปลาช่อน และปลาอื่น ๆ เมื่อมีจำนวนมาก สามารถนำไปขาย เป็นรายได้เสริมให้แก่ครอบครัว หรือบางรายทำเป็นอาชีพหลักให้แก่ครอบครัว

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๔. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ๔.๑ ปลาเกล็ดปลาช่อนตากแห้งสนิท
- ๔.๒ น้ำมันพืช
- ๔.๓ หอมแดง
- ๔.๔ น้ำตาล
- ๔.๕ เกลือ
- ๔.๖ ใบมะกรูด

๕. วิธีการ ประกอบอาหาร

- ๕.๑ นำปลาเกล็ดไปปิ้งไฟให้เหลือง ทิ้งไว้ให้เย็น
- ๕.๒ นำปลาเกล็ดที่ปิ้งไว้มาทุบ แคะก้างออก ฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วสับไม่ต้องละเอียดมาก
- ๕.๓ เจียวหอมแดงซอยให้เหลืองแล้วจึงนำปลาเกล็ดสับละเอียดใส่ลงไปผัดพอเหลือง เติมน้ำตาลทรายให้หวานตามชอบ
- ๕.๔ เมื่อคั่วจนใกล้จะแห้งแล้วจึงใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย แล้วยกลง ตักใส่ถ้วยหรือจาน
- ๕.๕ รับประทานกับข้าวสวย และข้าวเหนียวได้ตามความชอบ

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ภาพส่วนประกอบของการทำข้าวปลาเกลียว



ภูมิปัญญาข้าวปลาเกลียว



รูปภาพข้าวปลาเกลียว ที่ปรุงสำเร็จแล้ว พร้อมรับประทานกับข้าวสวย หรือข้าวเหนียวหนึ่งตามชอบ



ส่วนผสม ๑ ปลาเกลื้อตากแห้งสนิท(ปลาซ่อน)



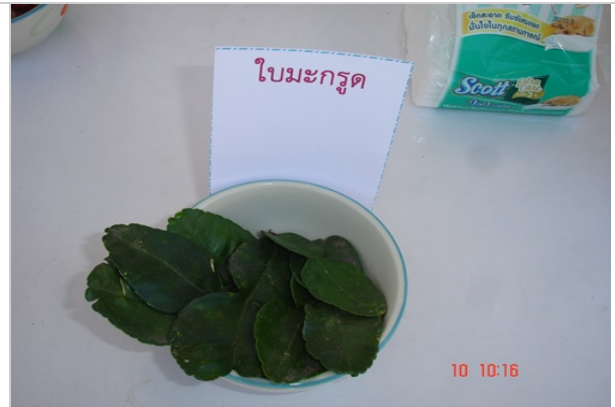
ส่วนผสม ๒ หอมแดง



ส่วนผสม ๓ น้ำตาลทราย



ส่วนผสม ๓ น้ำมันพืช



ส่วนผสม ๔ ใบมะกรูด



ส่วนผสม ๕ เกลือ



นักวิชาการ วัฒนธรรมประจำอำเภอลานกระบือ ถ่ายภาพร่วมกับภูมิปัญญา

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาขิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ภูมิปัญญามีความพร้อมและสามารถสาขิตในโอกาสต่าง ๆ ได้ และทำรับประทานในชีวิตประจำวัน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสังวาลย์ สุรเดช

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางสังวาลย์ สุรเดช

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ที่ ๘ ตำบลลานกระบือ อำเภอลานกระบือ จังหวัดกำแพงเพชร ๖๒๑๓๐

โทรศัพท์ ๐๘๖-๕๗๘๙๔๕๒ โทรสาร -

E-mail

-

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

ได้รับประกาศเกียรติคุณจากจังหวัดกำแพงเพชร ร่วมกับสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดกำแพงเพชร โดยได้รับคัดสรรเป็นรางวัลวัฒนธรรม "ของดีบ้านฉัน" อำเภอลานกระบือ ด้านอาหาร เมื่อวันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๕๖

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางวรรณภา ทัพมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 5 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทัพมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวพรพรรณ ชุ่มเปี่ยม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสาวริษา บุญญศิริพุกภัย

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 9 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557