

จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ต้มปลาไข่ใส่ใบส้มป่อย กะเหรี่ยงบ้านโละโคะ ตำบลโกสัมพี อำเภอโกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ โกสัมพีนคร (เมือง) ตำบล โกสัมพี

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ คาว

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ภูมิหลัง

ชาวกะเหรี่ยงเป็นชาวพื้นเมืองที่เข้ามาอาศัยอยู่ในประเทศไทยเป็นเวลายาวนานและพบในหลายจังหวัดของประเทศไทยชีวิตความเป็นอยู่ซึ่ง แวดล้อมไปด้วยป่าเขา เกิดการเรียนรู้การใช้ประโยชน์จากพืชพรรณธรรมชาติในการดำรงชีวิตสั่งสมเป็นภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์จากพืช ในท้องถิ่นของชาวกะเหรี่ยงสืบทอดต่อกันมา ชาวกะเหรี่ยงอาศัยอยู่ห่างไกลจากชุมชนเมือง การคมนาคมการแพทย์และสาธารณสุขมีน้อย จึงต้อง ในเรื่องพืชสมุนไพรพื้นบ้าน

ความเชื่อ

ส้มป่อย สมุนไพรมงคล ขับพิษสิ่งชั่วร้าย คนกะเหรี่ยงใช้ฝักส้มป่อยในพิธีกรรมหลายอย่างโดยเฉพาะงานสะเดาะเคราะห์ เพราะเชื่อว่า ส้มป่อยเป็นพืชศักดิ์สิทธิ์ ช่วยขจัด ปลดปล่อยความโชคร้าย เคราะห์กรรม ความอับมงคล ให้หลุดพ้นจากชีวิต ถ้าคนไหนไม่สบายใจ ไม่สบายตัว เจ็บไข้ เขาจะเอาส้มป่อยมาต้มอาบ หรือล้างหัว ล้างหน้า ถ้าไปดูดวงแล้วดวงตกหรือโชคไม่ค่อยดี เขาก็จะอาบน้ำส้มป่อย ถ้าเจอผีก็อาบส้มป่อย พิธีรดน้ำมนต์ส่วนมากก็ใช้น้ำฝักส้มป่อย

อ้างอิง <http://www.doctor.or.th/article/detail/7528>

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ใช้วัตถุดิบธรรมชาติ ขั้นตอนการทำคงภูมิปัญญาดั้งเดิม ใช้ส่วนผสมจากธรรมชาติทั้งหมด ไม่มีการปรุงแต่งกลิ่น สี ไม่มีสารกันบูดเจือปน หาวัตถุดิบที่มีคุณภาพ สด ใหม่ ทุกชนิด จากท้องถิ่นของตนเอง โดยเฉพาะปลาไข่เป็นปลาพื้นเมือง อาศัยอยู่เฉพาะน้ำเย็น ที่พบได้ตาม ห้วย ธารน้ำ บนภูเขาเท่านั้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ใบส้มป่อย น้ำต้มใบส้มป่อยมีรสเปรี้ยวเป็นยาสตรีช่วยถ่ายระดูขาว ฟอกโลหิตประจำเดือนให้งาม ช่วยล้างเมือก มันในทางเดินอาหารและใช้เป็นยาระบาย ช่วยกำจัดพิษออกจากระบบทางเดินอาหาร ช่วยลดน้ำหนักได้เช่นกัน นอกจากนี้ ความเปรี้ยวของส้มป่อยยังช่วยละลายเสมหะ แก้ไอได้อีกด้วย ดังนั้นส้มป่อยจึงเป็นสมุนไพรกำจัดพิษ อย่างดีทีเดียว

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

มีส่วนประกอบ ได้แก่ ปลาไข่ พริกสดเกลือ ใบส้มป่อย ขมิ้น หอม ตะไคร้ กระเทียม (ส่วนผสมขึ้นกับความชอบของแต่ละคนและจำนวนของปลาไข่)

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

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

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี
(ระบุเหตุผล)

-

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชาวบ้านโละโคะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ชาวบ้านโละโคะ สถานที่ตั้ง บ้านโละโคะ หมู่ ๑๐ ตำบล โกสัมพี อำเภอกอสัมป็นคร จ.กำแพงเพชร
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ชาวบ้านโละโคะ สถานที่ตั้ง บ้านโละโคะ หมู่ ๑๐ ตำบล โกสัมพี อำเภอกอสัมป็นคร จ.กำแพงเพชร
โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายรัฐไกร กัณหา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทัพมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวพรพรรณ ช่มเปี่ยม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสาวสิริยา บุญญศิริพฤกษ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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