ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ต้มปลาช่อนใส่น้ำปลาร้า
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ พนัสนิคม ตำบล บ้านช้าง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)
ต้มปลาช่อนใส่น้ำปลาร้า มีประวัติความเป็นมาอย่างไม่แน่ชัด รู้แต่ว่าในสมัย ปู่ย่า ตา ยาย ในหมู่บ้าน นิยมกินปลาร้า ซึ่งปลาร้าเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง ซึ่งมีทั้งปลาร้าภาคกลางและปลาร้าภาคอีสาน รวมถึงไปทางเหนือตอนบน ตอนล่าง คนที่บ้านบอกว่าปลาร้าภาคกลางกลิ่นจะแรงกว่าภาคอีสาน ผิดถูกประการใดก็ไม่แน่ใจ หลายคนอาจจะไม่ชอบกลิ่นของปลาร้าและไม่ขอแตะอาหารที่ใส่ปลาร้า แต่ที่จริงแล้วไม่จำเป็นต้องกินปลาร้าดิบ ๆ แต่ถ้าเป็นน้ำปลาร้าที่ต้มแล้วและใส่ในอาหารนา ๆ ชนิดนั้น เช่น น้ำพริกต่าง ๆ น้ำยาป่า แบบนี้กินหลายคน อาจจะไม่ชอบกลิ่นของปลาร้าและไม่ขอแตะอาหารที่ใส่ปลาร้า แต่ถ้านำมาปรุงระยะเวลาไว้ให้ปลาสุก ปรุงรสด้วยเกลือหรือน้ำปลาร้าที่ต้มแล้วจะไม่มีกลิ่น เดิมคนไทยมีวิถีชีวิตในการจับปลามาประกอบอาหารและได้นำอาหารมาดัดแปลงให้รสชาติถูกปากคนไทย จึงนำน้ำปลาร้ามาผสมเป็นต้มยำน้ำปลาร้าที่คนนิยมในหมู่บ้าน ใส่ผักสะเดาดิน หรือผักอื่นๆ ก็ได้ คนในชุมชนตำบลบ้านช้างกินเป็นอาหารประจำของหมู่บ้านเลยทีเดียว เราคงปฏิเสธไม่ได้ว่า ปลาร้า คือ ตัวชูโรงสำหรับการทำอาหารแบบไทยดั้งเดิม ในท้องถิ่นชนบท เนื่องจากมีประชากรจากหลายกลุ่มมาพักอาศัยในพื้นที่ตำบลบ้านช้าง ไม่ว่าจะเป็นแถบอิสานที่เข้ามาหางานโรงงาน รสนิยมก็เปลี่ยนไป การที่เข้าถึงผู้บริโภคมีผลต่อการขับเคลื่อนความสำเร็จของอาหารทางท้องถิ่น แสดงภาพลักษณ์ในการกิน ความเป็นอยู่เร่องปกท้อง เรื่องความปลอดภัยด้านอาหารสดและปรุงใหม่ มีจำหน่ายทุกวัน ในราคาไม่แพง เพื่อตอบสนองความต้องการของคนในชุมชน โดยมุ่งเน้นให้มีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายและมีโภชนาการครบถ้วนเพื่อให้ผู้บริโภคมีสุขภาพที่ดี เช่น ปลา เครื่องตะไคร้ หัวหอม พริก มะขามเปียก ล้วนแล้วแต่เป็นของพื้นบ้าน จัดหาได้ง่ายในสวนครัว ที่นำมาปรุง รวมทั้งพัฒนาการเก็บรักษาได้ยาวนานขึ้น ไม่เน่าเสียง่าย ควบคู่ไปกับความยั่งยืนการรักษาเอกลักษณ์ในด้านอาหาร โภชนาการ ยึดรักความสะอาด ความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภคและไม่แพงเป็นที่ถูกใจและถูกปากของคนในพื้นที่

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

รสชาติกลมกล่อม เหมาะสำหรับคนในหมู่บ้าน มีความนัวของน้ำปลาร้า รสชาติเปรี้ยว เผ็ด ปัจจุบัน วัฒนธรรมการกินอาหารอาหารถุง ที่สามารถนำอุ่นเข้าไมโครเวฟรับประทานได้ทันที เริ่มเป็นที่ยอมรับและได้รับความไว้วางใจจากผู้บริโภคมากขึ้น ต่างจากก่อนหน้านี้ที่หลายคนยังมีความกังวลว่า การรับประทานอาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจากไมโครเวฟอาจเสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็ง หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งแท้ที่จริงแล้ว การรับประทานอาหารจากไมโครเวฟอย่างถูกวิธีไม่ได้มีอันตรายแต่อย่างใด นอกจากนี้ ในทางการแพทย์ก็ยังมีการนำคลื่นไมโครเวฟมาใช้ในการรักษาคนไข้เช่นเดียวกัน ซึ่งอาจกล่าวได้ว่าประเด็นดังกล่าวนี้ คือ ตัวแปรหลักที่ช่วยผลักดันให้ตลาดจัดอาหารพร้อมรับประทานได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นอย่างรวดเร็วในปัจจุบัน พฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ไม่ได้เกิดขึ้นแต่เฉพาะในตลาดในชุมชน ตลาดในเมืองก็มีอยู่มากมาย สะดวกซื้อสะดวกกิน สังคมไทยเองมีความต้องการอาหารพร้อมรับประทานที่เพิ่มสูงขึ้นที่นิยมซื้ออาหารปรุงสำเร็จมากกว่าปรุงอาหารเอง แต่ถึงอย่างไรคนในท้องถิ่นก็ยังนิยมอาหารแบบพื้นบ้านต้มปลาใส่น้ำปลาร้า ที่แสนจะอร่อยประจำพื้นบ้านเลยทีเดียว

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ คนในหมู่บ้านตำบลบ้านช้าง ชอบรับประทาน เป็นอาหารที่ปรุงง่าย มีราคาไม่แพง อาหารพร้อมรับประทานของคนในชุมชนสะดวกซื้อ สะดวกกิน และความสะดวกสบาย ในการใช้ชีวิตประจำวันของผู้คนในสังคมไปแล้ว อาหารพร้อมรับประทาน หรืออาหารปรุงสำเร็จรูป จึงกลายเป็นทางเลือกที่ได้รับความนิยมมากขึ้นในยุคที่ทุกคนต่างใช้ชีวิตกันอย่างเร่งรีบไปโดยปริยาย ยิ่งไปกว่านั้น สไตล์ของคนรุ่นใหม่ยังนิยมอยู่อาศัย ตามคอนโดมิเนียมในย่านใจกลางเมืองหรือใกล้ที่ทำงานมากขึ้น ซึ่งอาจไม่มีสถานที่ที่สะดวกสำหรับทำอาหาร หรือแม้แต่ต้องตื่นเช้า-กลับดึกมากขึ้น ดังนั้น โอกาสในการปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้านจึงเป็นไปได้น้อยมาก ยิ่งไปกว่านั้น การที่ทั้งสามีและภรรยาต้องทำงานนอกบ้านกันทั้งคู่ รวมทั้งขนาดครอบครัวที่มีแนวโน้มเล็กลง คืออีกหนึ่งปัจจัยสนับสนุนที่ส่งผลให้สินค้าในกลุ่มอาหารสำเร็จรูปหรืออาหารพร้อมรับประทานได้รับความนิยมมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง และมีแนวโน้มเล็กลงเรื่อยๆ ในอนาคต

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1. ปลาร้า
2. ตระไคร้ทุบ 2 ต้น/ ใบมะกรูดฉีก/ ข่าทุบ
3. ปลาช่อน
4. พริกซอย/หอมซอย
5. น้ำมะขามเปียก

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 ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
 ต้มปลาช่อนใส่น้ำปลาร้า ปลาร้า ตระไค้ทุบ ใบมะกรูดฉีก ข่าทุบ	

ปลาช่อน

พริกซอย/หอมซอย

น้ำมะขามเปียก

น้ำปลาร้าเอามาใส่กระชอยกรองเอาก้างออก

แล้วนำมาใส่หม้อต้ม

ใส่ปลาช่อน ต้มจนเดือด

ตักใส่ถ้วยใส่หอมซอยทานได้เลย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
นางโสภา พุกลึก
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
-
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
60/1 ต.บ้านช้าง อ.พนัสนิคม จ.ชลบุรี
โทรศัพท์ - โทรสาร -
E-mail
-

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

-ไม่มี-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

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