



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก
เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร ปลาตะเพียนต้มเค็ม จังหวัด พระนครศรีอยุธยา

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) นางณิชาดา กิตติบรรณกิจ

สถานที่ตั้ง ตลาดน้ำกรุงเก่าวัดท่ากาเรียง เลขที่ ๕๒/๒ หมู่ ๖ ถนน อยุธยา – บางบาล

ตำบล/แขวง บ้านป้อม อำเภอ/เขต พระนครศรีอยุธยา

จังหวัด พระนครศรีอยุธยา รหัสไปรษณีย์ ๑๓๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙๒-๖๓๙๙๕๙๒

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)**จำเป็นต้องมี**

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) คุณดีวปลาตะเพียนต้มเค็ม

สถานที่ตั้ง ตลาดน้ำกรุงเก่าวัดท่ากาเรียง

เลขที่ ๕๒/๒ หมู่ ๖ ถนน อยุธยา-บางบาล

ตำบล/แขวง คลองสวนพลู อำเภอ/เขต พระนครศรีอยุธยา

จังหวัด พระนครศรีอยุธยา รหัสไปรษณีย์ ๑๓๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙๒-๖๓๙๙๕๙๒

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

.....ปลาตะเพียนต้มเค็ม เป็นอาหารพื้นถิ่นของชุมชนริมแม่น้ำมาตั้งแต่สมัยโบราณ คนโบราณนิยมนำปลาตะเพียนมาต้มเค็มเป็นอาหาร และเพื่อเป็นการถนอมอาหาร เป็นปลาที่อาศัยในท้องน้ำภาคกลาง มีรสชาติอร่อย เล้าลือกันมาและปรากฏในตำราแม่ครัวหัวป่าของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ยืนยันความอร่อยของปลาตะเพียน จนต้องตรากฎหมายห้ามจับปลาตะเพียนอยู่ในรัชกาลของสมเด็จพระเจ้าท้ายสระ ว่าถ้าใครจับปลาต้องห้ามนี้จะต้องถูกปรับไหมถึงตัวละ ๕ ตำลึง หรือ ๒๐ บาท ซึ่งเป็นโทษปรับที่รุนแรง ซึ่งปลาตะเพียนมีอยู่ ๒ ชนิด คือ ปลาตะเพียนทอง และปลาตะเพียนเงิน โดยมีความต่างของสีเกล็ดและครีบตัว ครีบหางของปลานั้นเอง.....

.....โดยปกติแล้วเนื้อปลาตะเพียนอร่อยมาก แต่ก็รับประทานยาก ด้วยมีก้างลักษณะพิเศษ คือ มีเงี่ยงออกเป็นสามง่าม หากติดคอแล้วเอาออกได้ยากมาก แต่นั่นไม่ใช่อุปสรรคของคนไทย เพียงแค่นำมาบั้งตามขวางจนก้างขาดเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำไปทอดให้ก้างกรอบ หรือนำไปต้มให้ก้างเปื่อย ดังนั้น ปลาตะเพียนจึงยังคงอยู่สำหรับอาหารไทยมายาวนานเป็นหลายร้อยปีและยังเป็นอาหารประเภทของฝากในแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ที่นิยมทำมาขายกันเป็นหม้อใหญ่

.....ในสมัยอยุธยาตอนปลาย จากพงศาวดาร ฉบับสมเด็จกรมพระปรมานุชิตชิโนรสและฉบับพระราชหัตถเลขา มีข้อความต้องกันอยู่ว่า สมเด็จพระเจ้าท้ายสระ ชอบเสวยปลาตะเพียน ถึงกับตั้งกำหนดโทษแก่คนที่กินปลาตะเพียนว่า จะต้องถูกปรับถึง ๕ ตำลึง และในกาพย์ห่อโคลงประพาสธารทองแดง ของเจ้าฟ้าธรรมธิเบศร (เจ้าฟ้ากุ้ง) ได้พรรณนาถึงฝูงปลาที่มีความว่า

....."เทโพและเทพา ตะเพียนกาพาพวกจร

.....อ้ายบ้าปลาสุ่มพอน ผักพริ้วเพรียแลหนดพรหมณ์

.....เทโพพาพวกพ้อง เทพา

.....ปลาตะเพียนปลาพาพา คู่เคี้ยว

.....สุ่มพอนอ้ายบ้าปลา หลายหมู่

.....ปลาผักพริ้วมาเพรีย ว่ายไล่หนดพรหมณ์"

.....นับว่า ปลาตะเพียน เป็นปลาน้ำจืดคู่บ้านคู่เมืองโดยแท้และเป็นปลาที่สามารถนำมาเลี้ยงและเพาะขยายพันธุ์ได้ง่าย จึงเป็นปลาพื้นเมืองที่ได้รับการคัดเลือก ให้ส่งเสริมในการเพาะเลี้ยงอีกชนิดหนึ่ง การเพาะเลี้ยงปลาตะเพียนนั้น ได้ดำเนินการเป็นครั้งแรก ก่อนปี พ.ศ.๒๕๐๓ ที่สถานีประมง (บึงบอระเพ็ด) นครสวรรค์ ต่อมาการเพาะพันธุ์ปลาชนิดนี้ได้รับการพัฒนา ทั้งวิธีเลี้ยงแบบธรรมชาติและผสมเทียม ซึ่งสามารถเผยแพร่และจำหน่ายอย่างกว้างขวางในปัจจุบัน

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

.....ปลาตะเพียนต้มเค็มเป็นอาหารคาวที่มีรสชาติเปรี้ยว และหวานจากน้ำตาลปีบ และอ้อย มีกลิ่นหอมจากสมุนไพร เช่น กระเทียม ขิง หัวหอม ผักชี ต้มจนก้างนุ่ม รับประทานได้ทั้งตัว

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

.....๑. คัดเลือกวัตถุดิบ ล้างทำความสะอาด

.....๒. เคี่ยวน้ำตาลปีบ เกลือ มะขามเปียก

.....๓. นำขิง สับปะรด อ้อย ผักชี และปลาตะเพียนลงหม้อต้ม

.....๔. เปิดไฟแรงประมาณครึ่งชั่วโมง และใช้ไฟกลางอีก ๑๐ ชั่วโมง

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

☐ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

/เป็นเมนูใกล้...

- ☒ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหารับประทานยาก
- ☐ อื่นๆ (ระบุ) เป็นเมนูของหวานเก่าแก่ ที่ควรรักษา และพัฒนาต่อยอด

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ปลาตะเพียน	มีโปรตีนสูง มีโอเมก้า-๓	เครื่องปรุงในท้องถิ่น
๒	ขิง	ช่วยขับลม แก้ท้องผูก	เครื่องปรุงในท้องถิ่น
๓	สับปะรด	ลดอาการท้องอืด ช่วยย่อยโปรตีน	เครื่องปรุงในท้องถิ่น
๔	กระเทียม	ลดไขมันในเลือด	เครื่องปรุงในท้องถิ่น
๕	หัวหอม	บำรุงหัวใจและหลอดเลือด	เครื่องปรุงในท้องถิ่น
๖	ผักชี	บำรุงสายตา ลดไขมันในเลือด ป้องกันต่อกระจุก	เครื่องปรุงในท้องถิ่น

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ..... ณิชาดา กิตติบรรณ..... ผู้เสนอเมนูอาหาร
(...นางณิชาดา กิตติบรรณ...)
ตำแหน่ง...เจ้าของกิจการ...
วันที่ ๓๐ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๘