ปราชญ์ชาวบ้านด้านอาหาร

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ชื่อ – สกุล : นางทองสุข อินต๊ะวิยะ **วันเดือนปีเกิด** : วันที่ ๔ มีนาคม ๒๔๐๓ อายุ ๖๒ ปี

การศึกษา : ประถมศึกษาปีที่ ๔ **ประกอบอาชีพ** : ค้าขาย

ที่อยู่ : บ้านเลขที่ ๑๖/๒ หมู่ที่ ๔ ชุมชนบ้านป่ากล้วย ตำบลปงแสนทอง อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง

เบอร์โทรศัพท์ : ๐๘๖-๑๘๑๗๗๔๖

ผลงาน

ปลาจ่อม

การถ่ายทอดผลงาน

➢ ไม่ได้มีการถ่ายทอดผลงาน เนื่องจากเป็นเมนูที่คนส่วนใหญ่ไม่นิยมรับประทาน จะมีผู้รับประทานเฉพาะกลุ่ม จึงไม่มีผู้สนใจเรียนรู้วิธีการทำปลาจ่อม

ภูมิปัญญา : การทำปลาจ่อม

ที่มาภูมิปัญญา

นางทองสุข อินต๊ะวิยะ หรือ ป้าลา เดิมครอบครัวประกอบอาชีพทำนา เมื่อถึงฤดูฝนพ่อกับแม่มักจะนำไซไปดักจับปลาที่ทุ่งนา จะมีทั้งปลาช่อน ปลาสร้อย และปลาซิว ซึ่งปลาช่อนและปลาสร้อยแม่มักจะนำไปทำเมนูแกง ส่วนปลาซิวนั้นจะนำไปทำเป็นแหนบปลา และหากครั้งใดที่ดักจับปลาซิวได้ปริมาณมากแม่จะนำปลาซิวมาทำเป็นปลาจ่อม ซึ่งเป็นเมนูถนอมอาหารให้สามารถเก็บรักษาไว้รับประทานได้ในภายหลัง ทุกครั้งที่แม่ทำครัวป้าลาจะเป็นผู้ช่วยเสมอ จากนั้นจึงได้จดจำและฝึกทำเอง ปัจจุบันป้าลาประกอบอาชีพค้าขายอาหารพื้นเมืองสำเร็จรูปที่ตลาดบ้านป่ากล้วย หมู่ที่ ๔ ตำบลปงแสนทอง หากถึงฤดูฝนป้าลาก็จะซื้อปลาซิวมาทำปลาจ่อมขายที่ตลาดเป็นประจำทุกปี โดยจะบรรจุขวดขายในราคาขวดละ ๕๐ บาท

วัตถุดิบ/วัสดุอุปกรณ์

๑. ปลาซิว	
๒. กระเทียม	
๓. เกลือ	

ขั้นตอนการทำ

การทำปลาจ่อม มีขั้นตอน ดังนี้

๑. นำปลาซิวล้างให้สะอาดพักเตรียมไว้ จากนั้นนำกระเทียมมาโขลกกับเกลือให้ละเอียด (ในปริมาณอัตราส่วนปลาซิว ๕ ส่วน ต่อพริกเกลือ ๑ ส่วน) แล้วนำมาคลุกเคล้ากับปลาซิวคนให้เข้ากัน

๒. เมื่อคลุกเคล้าปลาซิวกับกระเทียมและเกลือจนเข้าเนื้อแล้วนำมาบรรจุใส่ขวดแก้วที่เตรียมไว้ปิดฝาให้แน่น หมักทิ้งไว้ในอุณหภูมิที่พอเหมาะประมาณ ๑๐ – ๑๕ วัน หรือจนกว่าปลาจ่อมจะเปลี่ยนสีเป็นสีแดงจึงสามารถนำไปรับประทานได้