

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาข้าวบองบ้านนาโนน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อำเภอประจักษ์ ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

รับประทานได้ทุกโอกาส เก็บไว้ได้นาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

สภาพทั่วไปของชุมชน บ้านโนน ตำบลศรีชมภู อำเภอประจักษ์ มีแหล่งน้ำในการทำมาหากินที่อุดมสมบูรณ์ คือแม่น้ำสงคราม นางกลมมลิ แสนยศคำ เป็นคนที่ชอบหาปลา เพื่อนำมาประกอบอาหาร และเนื่องจากปลามีปริมาณเยอะมาก บริโภคไม่ทัน จึงวิธีการเก็บถนอมอาหารไว้ให้ได้นานๆ โดยการนำปลามาทำปลาร้า ปลาข้าวบองสามารถผลิตได้ตลอดทั้งปี โดยการจัดเตรียมวัตถุดิบไว้ล่วงหน้า นิยมทานกับผักต่างๆ ทั้งผักสด และผักลวก ปลาข้าวบองถือว่าเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวไทยทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งส่วนใหญ่แล้วทุกครัวเรือนจะทำปลาร้าบองรับประทานกันเองเพียงแต่ว่าใครจะมีสูตรในการทำรสชาติที่อร่อยแตกต่างกันออกไป ในปลาร้าบองก็มีพืชสมุนไพรต่างๆ เป็นส่วนผสมไม่ว่าจะเป็น หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ พริก มะขามเปียกซึ่งล้วนแล้วแต่ให้สรรพคุณในการเป็นยาสมุนไพร นางกลมมลิ แสนยศคำ เป็นคนที่ทำอาหารอร่อย และชอบทำปลาร้าบองเป็นของฝากให้ลูกหลาน ทำให้ผู้ได้รับประทานติดใจในรสชาติ จึงมีการสั่งให้ทำปลาร้าบองเพื่อนำไปรับประทานในครัวเรือน และเป็นของฝากญาติพี่น้องทั้งในประเทศ หรือที่อยู่ต่างประเทศ เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๔๕ ได้มีการจัดประกวดทำอาหารระดับอำเภอกัน นางกลมมลิ แสนยศคำได้รับรางวัลชนะเลิศ จึงเป็นแรงบันดาลใจให้คิดริเริ่ม จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโนนขึ้น ได้ผลิตปลาร้าบอง โดยมีเงินต้นทุนก้อนแรกมาจาก เงินรางวัล การแข่งขันทำอาหารจำนวน ๕,๒๐๐ บาท หลังจากนั้นได้มีองค์กรต่างๆ มาสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง ไม่ว่าจะเป็นหน่วยงานระดับอำเภอ หรือระดับจังหวัด ซึ่งเป็นการใช้ภูมิปัญญา และทรัพยากรที่มีอยู่ในหมู่บ้านให้เกิดประโยชน์ -

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

อุปกรณ์ในการทำแจ่วบอง

กระทะ	หมวกคลุมผม
หม้อ	ไม้พาย
ทัพพี	. ตะหลิว
กอละมัง	. ครก, สาก
เตาถ่าน	. เครื่องบดปลาร้า
เชียง	. มีด
กระปุก	. ผ้ากันเปื้อน

ส่วนประกอบในการทำแจ่วบอง

๑. ปลาร้า
๒. ข้าว
๓. ตะไคร้
๔. ใบมะกรูด
๕. หอมแดง
๖. พริก
๗. กระเทียม
๘. มะขามเปียก
๙. น้ำตาลปี๊ป
๑๐. น้ำปลา
๑๑. ผงชูรส รสดี

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า

10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ส่วนประกอบ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

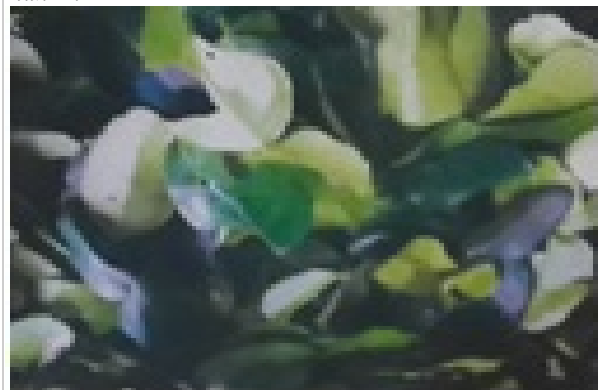
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ปลาที่เตรียมไว้ทำปลาร้าบอง



กรรมวิธีการทำ



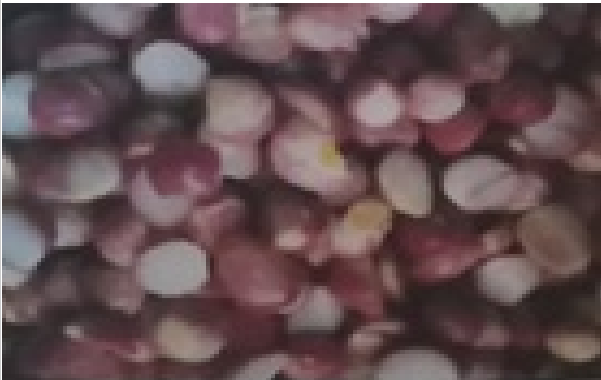
ส่วนผสม



ส่วนผสม



ส่วนผสม



ส่วนผสม



ขั้นตอนการทำ



แปรรูป



บรรจุภัณฑ์



ผลิตภัณฑ์จำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ (ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโนน

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางกลมมลี แสนยศคำ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๒๙ หมู่ ๓ บ้านโนน ตำบลศรีชมภู อำเภอพรเจริญ จังหวัดบึงกาฬ

โทรศัพท์ ๐๘๐ ๑๙๑๘๖๒๑..... โทรสาร -

E-mail

-

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

๑. ได้รับการคัดสรรผลิตภัณฑ์ ระดับสี่ดาว ตามโครงการคัดสรรสุดยอด หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย พ.ศ. ๒๕๕๕

๒. ได้รับการคัดสรรผลิตภัณฑ์ ระดับสามดาว ตามโครงการคัดสรรสุดยอด หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย พ.ศ. ๒๕๕๓

และได้รับเกียรติบัตรในการเข้าร่วมงาน และการประกวด จากหน่วยงานต่างๆ เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองคาย องค์การบริหารส่วนตำบลศรีชมภู สำนักงานสาธารณสุขอำเภอพรเจริญ กรมส่งเสริมการเกษตร และพัฒนาการจังหวัด

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวกุสุมา คำเมืองคุณ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 20 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวพิกุล สุปะมา

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายชัตติยา ชัยมณี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2. นางสาวกุสุมา คำเมืองคุณ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

3. นางเพียรทอง ธนายศสกุล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายทวีศักดิ์ เจือจรรย์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 10 เดือน มิถุนายน ปี พ.ศ. 2557