

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาแร่บอง (แจ่วบอง) บ้านกุดครอง ตำบลดอนจาน อำเภอดอนจาน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่ที่ ๘ บ้านกุดครอง อำเภอดอนจาน (เมือง) ตำบล ดอนจาน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ปลาแร่ คือ ปลาที่หมักด้วยเกลือใส่ข้าวคั่วหรือรำ ในภาษาอีสาน ตรงกับคำว่า ปลาแร่ ในภาษาไทยกลาง และปลาฮ็อกในภาษาเขมร แต่ในความเป็นจริง ปลาแดกของชาวอีสานกับปลาแร่ของชาวไทยกลางนั้นมีความแตกต่างกัน อย่างน้อยก็แตกต่างกันในส่วนประกอบและวิธีการทำ และอาจจะแตกต่างกันในบทบาทต่อชีวิตประจำวันด้วย นอกจากนี้ปลาแร่นี้สามารถเก็บไว้ได้นานตลอดปี แต่โดยมากก็จะนำไปรับประทาน ปิ้งอาหาร หรือแลกเปลี่ยนจนหมดเมื่อมีปลาแร่รุ่นใหม่เข้ามาแทนที่ ความหมายของคำว่า "แดก" ว่ามาจากคำว่า แผลก คือปลาที่นำมาทำปลาแร่นี้ส่วนใหญ่จะเป็นปลาเล็กปลาน้อย หรือหากมีปลาที่ตัวใหญ่หน่อยก็จะต้องสับให้ แผลก เพื่อให้เข้าน้ำเข้าเกลือได้อย่างทั่วตัวปลา ฉะนั้น ปลาที่นำมาทำปลาแดกจึงมีลักษณะที่ แผลก แต่ชาวอีสานหลายพื้นที่ออกเสียงอักษร ร, ล กับอักษร ด กลับกัน จึงทำให้ "ปลาแผลก" กลายเป็น ปลาแดกในที่สุด ดังนั้น คำว่า แดก ในภาษาอีสานจึงไม่ใช่คำหยาบที่หมายถึง รับประทาน ในภาษาไทยกลาง และดูเหมือนคำว่า แดก จะไม่มีที่ใช้ในความหมายอื่นอีกแล้วในภาษาอีสานนอกจากความหมายที่กล่าวแล้วข้างต้น ส่วนคำไม่สุภาพที่ชาวอีสานใช้ในความหมายของ รับประทาน นั่นคือคำว่า ซี้แดก ซึ่งตรงกับคำว่า แดก ในภาษาไทยกลางนั่นเอง ปลาแร่ กับความมั่นคงในชีวิต ส่วนสำคัญส่วนหนึ่งของความมั่นคงในการดำรงชีวิตของชาวอีสานก็คือ การมีอาหารกินได้ตลอดปี หากมีอาหารเก็บกักไว้กินได้ตลอดปี นั้นหมายถึงความรู้สึกมั่นคงในการดำรงชีวิตของชาวอีสาน สิ่งสำคัญ ๒ สิ่งที่ทำให้ชาวอีสานมีอาหารกินได้ตลอดปีคือ ข้าว กับ ปลาแร่สำหรับข้าว นั้นเป็นอันเข้าใจได้ว่าการได้ข้าวในปริมาณที่มากพอที่จะใช้บริโภคได้ตลอดปีและมีเหลือสำหรับการแลกเปลี่ยนกับปัจจัยในการดำรงชีวิตอื่นๆ ที่อาจจะขาดไปในบางครั้ง ส่วนของปลาแร่นั้นจะมีช่วงหนึ่งในตอนปลายฤดูการปักดำ ซึ่งเป็นช่วงสุดท้ายของฤดูฝนเป็นเวลาที่ปลาจะกลับลงสู่แม่น้ำลำคลอง เพื่อหนีความแห้งแล้งของฤดูแล้งที่กำลังจะตามมา ช่วงฝนสุดท้ายนี้ชาวอีสานเรียกว่า ปลาหลง ชาวอีสานจะรีบดักปลาที่กำลัง ลง

จากนาข้าวไปยังแหล่งน้ำใหญ่ เป็นช่วงที่ชาวนาจะได้ปลาร้ากันเกือบทุกครอบครัว ปลาร้านี้จะต้องมีปริมาณที่มากพอในการบริโภคตลอดปี จนกว่าจะมีปลาร้าใหม่เข้ามาแทนที่ ปลาร้ามีบทบาทสำคัญต่อชีวิตของชาวอีสานมากสามารถนำมาทำเป็นอาหารได้หลายอย่าง นับตั้งแต่การนำมารับประทานกับข้าวเหนียวได้เลย โดยมีพริก ขี้หนู หอม และผักต่างๆ เป็นส่วนประกอบ จะนำมาสับให้ละเอียด ใส่เครื่องปรุง เช่น หอม ตะไคร้ พริกสด มะนาว ใบมะกรูด ก็จะได้ ลาบปลาร้า ถ้านำมาทรงเครื่องหมกใบตองแล้วนำไปตั้งไฟ ก็จะได้ หมกปลาร้า นอกจากนำมาเป็นอาหารโดยตัวของมันเองแล้ว อาหารอีสานทุกอย่างไล่ไปตั้งแต่ แจ่ว (น้ำพริก) ส้มตำ แกงคั่ว อ่อม อ้อ หมก ป่น ลาบ ก้อย ฯลฯ ปลาร้าจะมีส่วนร่วมอยู่ในอาหารอีสานทุกอย่าง หากขาดปลาร้าเป็นส่วนประกอบแล้วก็ไม่อาจเรียกว่าเป็นอาหารอีสานฉบับแท้ได้เลย แกงหน่อไม้หรือป่นปลาที่ไม่ได้ใส่ปลาร้านั้น ต่อให้คนปรุงฝีมือดีเลิศปานใดก็ไม่อาจมีรสชาติที่แท้จริงได้เลย นอกจากบริโภคเองในครอบครัวแล้ว ปลาร้ายังเป็นของฝากที่ดีด้วยเมื่อญาติพี่น้องไปมาหาสู่กัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ปลาร้า คือ ปลาที่หมักด้วยเกลือใส่ข้าวคั่วหรือรำ ในภาษาอีสาน ตรงกับคำว่า ปลาร้า ในภาษาไทยกลาง และปลาฮ็อกในภาษาเขมร แต่ในความเป็นจริง ปลาแดกของชาวอีสานกับปลาร้าของชาวไทยกลางนั้นมีความแตกต่างกัน อย่างน้อยก็แตกต่างกันในส่วนประกอบและวิธีการทำ และอาจจะแตกต่างกันในบทบาทต่อชีวิตประจำวันด้วย นอกจากนี้ปลาร้านี้สามารถเก็บไว้ได้นานตลอดปี แต่โดยมากก็จะนำไปรับประทาน ปรุงอาหาร หรือแลกเปลี่ยนจนหมดเมื่อมีปลาร้ารุ่นใหม่เข้ามาแทนที่ ความหมายของคำว่า "แดก" ว่ามาจากคำว่า แผลก คือปลาที่นำมาทำปลาร้านั้นส่วนใหญ่จะเป็นปลาเล็กปลาน้อย หรือหากมีปลาที่ตัวใหญ่หน่อยก็จะต้องสับให้ แผลก เพื่อให้เข้าน้ำเข้าเกลือได้อย่างทั่วตัวปลา ฉะนั้น ปลาที่นำมาทำปลาแดกจึงมีลักษณะที่ แผลก แต่ชาวอีสานหลายพื้นที่ออกเสียงอักษร ร, ล กับอักษร ด กลับกัน จึงทำให้ "ปลาแผลก" กลายเป็น ปลาแดกในที่สุด ดังนั้น คำว่า แดก ในภาษาอีสานจึงไม่ใช่คำหยาบที่หมายถึง รับประทาน ในภาษาไทยกลาง และดูเหมือนคำว่า แดก จะไม่มีที่ใช้ในความหมายอื่นอีกแล้วในภาษาอีสานนอกจากความหมายที่กล่าวแล้วข้างต้น ส่วนคำไม่สุภาพที่ชาวอีสานใช้ในความหมายของ รับประทาน นั่นคือคำว่า ซี้แดก ซึ่งตรงกับคำว่า แดก ในภาษาไทยกลางนั่นเอง ปลาร้า กับความมั่นคงในชีวิต ส่วนสำคัญส่วนหนึ่งของความมั่นคงในการดำรงชีวิตของชาวอีสานก็คือ การมีอาหารกินได้ตลอดปี หากมีอาหารเก็บกักไว้กินได้ตลอดปี นั้นหมายถึงความรู้สึกร่มเย็นในการดำรงชีวิตของชาวอีสาน สิ่งสำคัญ ๒ สิ่งที่ทำให้ชาวนาอีสานมีอาหารกินได้ตลอดปีคือ ข้าว กับ ปลาร้าสำหรับข้าว นั้นเป็นอันเข้าใจได้ว่าการได้ข้าวในปริมาณที่มากพอที่จะใช้บริโภคได้ตลอดปีและมีเหลือสำหรับการแลกเปลี่ยนกับปัจจัยในการดำรงชีวิตอื่นๆ ที่อาจจะขาดไปในบางครั้ง ส่วนของปลาร้า นั้นจะมีช่วงหนึ่งในตอนปลายฤดูการปักดำ ซึ่งเป็นช่วงสุดท้ายของฤดูฝนเป็นเวลาที่ปลาจะกลับลงสู่แม่น้ำลำคลอง เพื่อหนีความแห้งแล้งของฤดูแล้งที่กำลังจะตามมา ช่วงฝนสุดท้ายนี้ชาวอีสานเรียกว่า ปลาหลง ชาวอีสานจะรีบดักปลาที่กำลัง ลงจากนาข้าวไปยังแหล่งน้ำใหญ่ เป็นช่วงที่ชาวนาจะได้ปลาร้ากันเกือบทุกครอบครัว ปลาร้านี้จะต้องมีปริมาณที่มากพอในการบริโภคตลอดปี จนกว่าจะมีปลาร้าใหม่เข้ามาแทนที่ ปลาร้ามีบทบาทสำคัญต่อชีวิตของชาวอีสานมากสามารถนำมาทำเป็นอาหารได้หลายอย่าง นับตั้งแต่การนำมารับประทานกับข้าวเหนียวได้เลย โดยมีพริก ขี้หนู หอม และผักต่างๆ เป็นส่วนประกอบ จะนำมาสับให้ละเอียด ใส่เครื่องปรุง เช่น หอม ตะไคร้ พริกสด มะนาว ใบมะกรูด ก็จะได้ ลาบปลาร้า ถ้านำมาทรงเครื่องหมกใบตองแล้วนำไปตั้งไฟ ก็จะได้ หมกปลาร้า นอกจากนำมาเป็นอาหารโดยตัวของมันเองแล้ว อาหารอีสานทุกอย่างไล่ไปตั้งแต่ แจ่ว (น้ำพริก) ส้มตำ แกงคั่ว อ่อม อ้อ หมก ป่น ลาบ ก้อย ฯลฯ ปลาร้าจะมีส่วนร่วมอยู่ในอาหารอีสานทุกอย่าง หากขาดปลาร้าเป็นส่วนประกอบแล้วก็ไม่อาจเรียกว่าเป็นอาหารอีสานฉบับแท้ได้เลย แกงหน่อไม้หรือป่นปลาที่ไม่ได้ใส่ปลาร้านั้น ต่อให้คนปรุงฝีมือดีเลิศปานใดก็ไม่อาจมีรสชาติที่แท้จริงได้เลย นอกจากบริโภคเองในครอบครัวแล้ว ปลาร้ายัง

เป็นของฝากที่ดีด้วยเมื่อญาติพี่น้องไปมาหาสู่กัน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจจากเศรษฐกิจเพื่อเลี้ยงตัวเอง เป็นเศรษฐกิจเพื่อการค้า ได้เกิดแก่ชุมชนหมู่บ้านอีสานอย่าง กว้างขวาง ภายหลังจากการพัฒนาเส้นทางคมนาคมเกือบทุกหมู่บ้านมีถนนตัดเข้าไปถึงถนนที่ตัดเข้าไปยังหมู่บ้านได้นำเอาสินค้าใหม่ๆ หลากหลายชนิดเข้าไปสัมผัสกับชีวิตชนบทอีสาน เครื่องกินของใช้หลายอย่างที่ชาวบ้านเคยผลิตเองใช้เอง ก็เปลี่ยนมาเป็นการผลิตเพื่อขายเพิ่มเข้าไปในการผลิตเพื่อเลี้ยงตัวเอง เพื่อให้มีส่วนกินสำหรับนำไปขายให้ได้เงินมาซื้อสินค้าสำเร็จรูปต่างๆ ที่ประดังเข้ามาในหมู่บ้าน สื่อมวลชนต่างๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ ตลอดจนพ่อค้าชาวจีนและเจ้าหน้าที่ของรัฐ ได้เข้าไปมีบทบาทในการปลูกระดมเพื่อสร้างแนวคิด โลภทัศน์ค่านิยมในการบริโภคแบบคนเมืองให้กับชนบทอีสาน เงินตราได้เข้าไปมีบทบาทในชีวิตของชาวอีสานถึงขนาดที่เป็นสิ่งจำเป็นที่ขาดไม่ได้ ปริมาณของความสุขความทุกข์นั้นวัดกันด้วยจำนวนเงิน การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจดังกล่าว เข้าไปกระทบชีวิตของชาวอีสานอย่างมากมาย มากมายจนหลักฐานที่หลงเหลืออยู่ไม่สามารถจะอธิบายผลกระทบได้ทั้งหมด ในบรรดาผลกระทบทั้งหมดนั้น ปลาไร่ ก็ได้รับผลกระทบอันนั้นด้วยอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ปลาไร่ที่เคยยืนโดดเด่นในฐานะเป็นส่วนสำคัญในอาหารทุกอย่างเป็นคำข้าวทุกคำของชาวอีสานได้ลดบทบาทลงอย่างรวดเร็ว น้ำปลาชนิดต่างๆ จากโรงงานอุตสาหกรรมได้เข้าไปแสดงบทบาทแข่งกับปลาไร่ของชาวอีสาน แต่ถึงแม้ว่าบทบาทของน้ำปลานั้นไม่มีทางที่จะไปแทนที่ปลาแดกได้อย่างแท้จริงก็ตาม แต่น้ำปลาก็เป็นสัญลักษณ์ของคนเมือง เป็นสัญลักษณ์ของความทันสมัย จึงทำให้สายตาภายนอกที่มองเข้าไปในชนบทอีสานมองว่าปลาไร่เป็นของเก่า ล้าสมัย ไม่สะอาด ขณะนี้กำลังมีการโฆษณาวิธีการทำน้ำปลาจากปลาไร่ ซึ่งนั่นหมายถึงการให้ความสำคัญน้ำปลาก่อนปลาไร่ ปลาแดก มิได้หมายความว่าเพียงเป็นตัวแทนของความเค็มอย่างเดียวกับน้ำปลา เพราะลำพังความ เค็ม นั้นเกลือได้ทำหน้าที่ของมันเต็มที่อยู่แล้ว แต่ปลาแดกมีความหมายต่อชีวิตของชุมชนมากกว่าความ เค็ม แม้แต่ที่มาของปลาแดกก็แตกต่างจากน้ำปลาอย่างชัดเจนที่มาของปลาแดกไม่เกี่ยวข้องกับเงินตราเลยแม้แต่บาทเดียว เพราะไม่ว่าจะเป็นปลา เกลือ ไร่ข้าว ล้วนแล้วแต่อยู่ในวิถีชีวิตที่ชาวบ้านสามารถผลิตได้ด้วยตนเองทั้งสิ้น ปลาไร่เป็นอาหารหลักอีกประเภทหนึ่งที่ชาวบ้านอีสานกินคู่กับข้าวหรือปลา นอกจากนำปลาสดมาปรุงเป็นอาหารบริโภคได้หลายรูปแบบตามความต้องการของผู้บริโภคแล้ว ปลาส่วนหนึ่งชาวอีสานจะนำมาเก็บถนอมไว้ให้ได้กินนานๆ คือ ปลาไร่ การนำปลาไร่ไปใช้ในการประกอบอาหารอีสาน ๑. ประเภทเครื่องจิ้ม มี ปลาไร่บอง ป่นปลา ป่นปู ป่นเห็ดโคน แจ่วผักสด ผักสุก ผักดอง กระเทียมดอง หอมดอง ๒.ประเภทลาบก้อย มีลาบปลาตอง ลาบเนื้อวัว ลาบหอยโข่ง ลาบกุ้งลาบเทา ลาบไก่ ลาบแะ ลาบกิ้งก่า ส้มตำก้อยก้อยปลา ก้อยจักจั่นก้อยไข่มดแดง ๓. ประเภทซุบ อ่อม อุ หลาม มี ซุบหน่อไม้ ซุบดอกกระเจียวใส่ผักตั่ว อ่อมไก่ อ่อมนก อ่อมปลาตุก ปลาไหลอ่อมหอยอ่อมกบอ่อมเห็ดอ่อมเนื้อวัว ๔. ประเภทแกง ต้ม มี แกงหน่อไม้ แกงผักอีลอกใส่ไข่มดแดง แกงผักหวานใส่ไข่มดแดง แกงขี้เหล็กใส่หน่อไม้ หนังกวายเป็นแกงเห็ด น้ำยาขนมจีน ๕. ประเภทหมก มีหมกบใส่หัวปลี หมกไก่ใส่หยวกกล้วยน้ำว้า หมกสมองวัว

ชาวบ้านกุดครอง ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมหลังจากพ้นฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตส่วนใหญ่จะว่างงาน ผู้นำครอบครัวที่เป็นผู้ชายต้องเข้าไปหางานทำที่กรุงเทพมหานครส่วนแม่บ้านจะทำหน้าที่เลี้ยงดูบุตรหลานส่วนหนึ่ง รับจ้างทั่วไปส่วนหนึ่งหารายได้พอจุนเจือครอบครัว เพื่อรอฤดูเพาะปลูกครั้งต่อไป

การทำปลาไร่บอง จึงเป็นแนวความคิดที่แก้ปัญหาที่ชาวบ้านในชุมชนไปทำงานที่อื่น และการสร้างความอบอุ่นในครัวเรือนทำให้คนในชุมชนตระหนักและรู้สึกถึงความเป็นเจ้าของ รักและหวงแหนในภูมิปัญญา ตลอดจนมีการถ่ายทอดให้แก่คนรุ่นหลัง

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ปลาร้าสับให้ละเอียด ประมาณ ๑ ถ้วย

ข้า้หั่นละเอียด ๒ ช้อนชา

ตะไคร้ซอยบางๆ ๑ ต้น

หอมแดง

กระเทียม

ใบมะกรูดหั่นฝอย

มะขามเปียกและเม็ดออกเอาแต่เนื้อ

พริกป่น

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ปลาร้าสับ



พริกป่น

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



มะขามเปียก



ใบมะกรูด ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม ข่า



ใบมะกรูดหั่นฝอย



ใส่ปลาร้าที่สับ ใส่ ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม ลงในครก

แล้วโขลกให้ละเอียด



ปรุงรสตามใจชอบ ใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย



กระบวนการ



ตักใส่ภาชนะ พร้อมผักเครื่องเคียง



เจ้าของสูตร



นอกเหนือ จากทำรับประทานภายในครัวเรือน ยังมีการ
บรรจุภัณฑ์ จำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

เพื่อเพิ่มช่องทาง ในการสร้างรายได้ และมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 3000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางเต๊ะ พานบุญ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๖๒ หมู่ที่ ๘ ตำบลกุดครอง อำเภอดอนจาน จังหวัดกาฬสินธุ์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๖๒ หมู่ที่ ๘ ตำบลกุดครอง อำเภอดอนจาน จังหวัดกาฬสินธุ์

โทรศัพท์ ๐๘๗ ๘๐๒๒๓๙๘ โทรสาร

E-mail

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

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายตฤณ มัลลย์เอารว้

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 3 เดือน เมษายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายตฤณ มัลลย์เอารว้

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25