จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาร้าบอง
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ยางตลาด ตำบล บัวบาน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)
ปลาร้า หรือ ปลาแดก ปลาน้อย ในภาษาอีสาน เป็นอาหารท้องถิ่นภาคอีสานของไทย และลาว รวมถึงบางส่วนของเวียดนาม มักทำจากปลาน้ำจืดขนาดเล็ก เช่น ปลาสร้อยขาว ปลากระดี่มาหมักกับรำข้าวและเกลือ แล้วบรรจุใส่ไห จะหมักไว้ประมาณ ๗-๘เดือน] แล้วนำมารับประทานได้ ในบางท้องที่มีค่านิยมว่า หมักให้เกิดหนอนจะยิ่งเพิ่มรสชาติยิ่งขึ้น ปัจจุบัน ปลาร้าได้พัฒนาขึ้นไปสู่ระดับสากลมากขึ้น มีปลาร้าพาสเจอร์ไรซ์เพื่อฆ่าเชื้อโรคก่อนด้วย หรือปลาร้าอนามัย แต่ส่วนใหญ่ ปลาร้าก็ยังนิยมทำแบบเดิม โดยตักขายตามน้ำหนักตามตลาดสดต่าง ๆ ปลาร้านำไปปรุงอาหารได้หลายชนิด ตั้งแต่ น้ำพริก หลน จนถึงนำไปทอด นึ่ง เผา แล้วแต่ขนาดของปลาร้า นำปลาร้าไปต้มกับน้ำแล้วกรองเอาแต่น้ำเป็นน้ำปลาร้าเป็นเครื่องปรุงรสที่สำคัญของอาหารอีสาน อาหารที่ปรุงด้วยปลาร้าที่เป็นที่รู้จักโดยทั่วไปคือส้มตำโดยส้มตำที่ใส่ปลาร้านั้นจะเรียกว่า ส้มตำลาว หรือ ส้มตำปลาร้า เพื่อให้ต่างจากส้มตำใส่กุ้งแห้งที่เรียกส้มตำไทย ปลาร้าที่นิยมใส่ในส้มตำมี ๓ แบบคือ • ปลาร้าต่วงหรือปลาแดกน้อย ทำจากปลาตัวเล็ก หมักกับเกลือ รสเค็มกลมกล่อม • ปลาร้าโหน่ง รสจืดกว่าปลาร้าต่วง โดยหมักปลากับเกลือและรำข้าว รำข้าวจะช่วยเร่งให้ปลาร้าเป็นเร็ว สีออกแดงและหอม • ปลาร้าขี้ปลาทู ทำจากไส้ปลาทู มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ นิยมนำมาทำเป็นน้ำปลาร้าไว้ปรุงรสส้มตำ ปลาร้า"เป็นอาหารที่แพร่หลายในเอเชียอาคเนย์มีกินกันทุกแห่งในดินแดนที่วัฒนธรรมมอญ-เขมร ได้เคยผ่านเข้าไป เมื่อ ๒,๐๐๐ปีหรือ ๓,๐๐๐ปีมาแล้วทำไมคนโบราณจึงเกิดทำปล้าร้ากินกันขึ้นมา? ตอบว่า เพราะธรรมชาติในหลายประเทศในเอเชียอาคเนย์อำนวยหรือบังคับให้ทำปลาร้าภูมิภาคนี้ตกอยู่ในเขตมรสุม ในระหว่างต้นฝนก็มีน้ำมาก แต่พอเข้าต้นหน้าแล้ง น้ำก็เริ่มลด ระยะนี้ เป็นเวลาที่ปลาเล็กปลาน้อยขึ้นมากตมแก่งต่างๆ หรือตามแม่น้ำลำคลอง คนก็จับปลาเอามากิน แต่ปลามันมากเกินกว่าที่จะกินหมดได้ทัน จะทิ้งก็เสียดาย จึงเอาใส่เกลือเก็บไว้กินได้

ตลอดปีแต่ถึงอย่างนั้น ก็ยังใส่เกลือไม่ทัน ปลาเริ่มจะขึ้นและมีกลิ่นถึงจะมีกลิ่น ก็ยังใส่เกลือเก็บไว้กินจนได้ เลย อร่อยเพราะกลิ่นปลา ต่อมาจะเอาปลามาทำปลาร้าจึงปล่อยให้ปลาขึ้นและเริ่มมีกลิ่น แล้วจึงเอามาใส่เกลือทำ ปลาร้ากลายเป็นวิธีทำปลาร้าที่ถูกต้องไปปลาร้ากันอย่างเอกอุ คือเข้ากับข้าวเกือบทุกอย่างใช้กินเป็นประจำ เหมือนคนไทยใช้น้ำปลายำแตงกวาเมืองเขมรเขายังใส่ปลาร้า นอกจากนั้นก็ยังใส่แกงใส่ผัดอื่นๆอีกมากใน เมืองไทย แถวๆอำเภอชั้นนอกของสุพรรณบุรีและตามอำเภอของอยุธยาที่ใกล้กับสุพรรณ คนไทยก็ยังใช้ ทำกับข้าวแบบนี้ คือเจือปนไปทั่ว เพราะสุพรรณนั้นได้ตกอยู่ใต้อิทธิพลวัฒนธรรมของมอญ ที่เรียกว่าทวาราวดี นั้นมากดินแดนอื่นๆ ที่เคยอยู่ใต้วัฒนธรรมมอญ-เขมร นั้นได้แก่ เวียดนาม กัมพูชา ลาว แม้แต่เวียดนามนั้นมี ปลาร้า ถึงจะผสมสับประรดลงไปแบบเค็ม หมากนัสก็ยังเป็นปลาร้า ดังที่ได้กล่าวมาแล้ว ลาวเรียกปลาร้าว่า" ปลาแดก" ทำไม? เพราะว่า "แดก"นั้น เป็นกิริยาอย่างหนึ่งในภาษาไทยแปลว่า อัดหรือยัดอะไรเข้าไปในภาชนะ เช่น ไห จนแน่นที่สุดเท่าที่จะอัดเข้าไปได้ คนที่ใช้กิริยาอย่างนี้ในการกินอาหาร จึงเรียกในภาษาไทยว่า แดก อีก เช่นเดียวกันพม่านั้นก็ยังมีมอญอยู่ จึงมีปลาร้ากินส่วนมาเลเซียนั้นวัฒนธรรมมอญ-เขมร เฉียดๆไป แต่ก็มีอะไร คล้ายๆปลาร้ากินเหมือนกันปลาร้านั้นมีกลิ่น เพราะทำด้วยปลาที่เริ่มเน่า ปลาร้าจึงมีชื่อว่า เหม็น อย่าไปดูถูก ปลาร้าปลาร้ามีประโยชน์มากในทางโภชนาการ เพราะมีโปรตีนสูง เป็นประโยชน์แก่ผู้ยากไร้ หาแหล่งโปรตีน จากอื่น เช่น ทีโบนสเต็คไม่ได้นอกจากนั้นก็ยังมีวิตามิน K ซึ่งได้จากปลาเน่าหรือเริ่มจะเน่า ปลาร้า ถือเป็นภูมิ ปัญญาอาหารที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุของคนอีสาน(ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย) ทั้งรูปลักษณ์ รสชาติและกลิ่น ก่อให้เกิดอารมณ์ร่วมของความเป็นชาวอีสาน และขยายเป็นวัฒนธรรมร่วมกับชาวลาวใน สปป.ลาว ชาวเขมรในกัมพูชา (ซึ่งเรียกปลาฮ็อก) และชาวเวียดในเวียดนาม(ซึ่งเรียกว่าหม่ำ) วัฒนธรรมปลาร้า เป็นภาพสะท้อนอย่างชัดเจนถึงการใช้โภชนาการบำบัดและป้องกันโรคต่างๆ เพราะในวิถีชีวิตของคนอีสานมี หลักการดำเนินชีวิตว่า กินปลาเป็นหลัก กินผักเป็นยา จึงอาจถือว่าปลาร้าคือเอกลักษณ์อาหารของชาวอีสาน ปลาร้าหรือปลาแดกในวัฒนธรรมอีสานเป็นอาหารหลักและเครื่องปรุงรสที่สำคัญที่สุด จนถือเป็นหนึ่งใน วิญญาณห้าของความเป็นอีสาน ได้แก่ ข้าวเหนียว ลาบ ส้มตำ หมอลำ และปลาร้า ชีวิตชาวอีสานเมื่อก่อน ครอบครัวชาวนาทุกครอบครัวจะทำปลาร้ากินเอง โดยหมักปลาร้าไว้มากบ้าง น้อยบ้าง ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำฝน และความอุดมสมบูรณ์ของปลาปลาร้าเป็นการถนอมปลาไว้เป็นอาหารนอกฤดูกาล นอกจากนี้ยังมีข้อสนับสนุน ด้านความเชื่อที่สั่งสมมาจากบรรพบุรุษด้านคุณค่า คุณประโยชน์ของปลาร้า นอกเหนือจากการสืบทอดด้าน การถนอมอาหารไว้ทานในช่วงเวลาขาดแคลนอาหารของบรรพบุรุษ จากการวิเคราะห์ถึงคุณค่าทางอาหารของ ปลาร้า พบว่าส่วนของเนื้อปลาร้าต่างก็มีสารอาหารครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่ ได้แก่ สารอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรท ไขมัน โปรตีน วิตามิน และเกลือแร่ แต่มีปริมาณที่แตกต่างกัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ปลาร้า คือ ปลาที่หมักด้วยเกลือใส่ข้าวคั่วหรือรำ ในภาษาอีสาน ตรงกับคำว่า ปลาร้า ในภาษาไทยกลาง และ ปลาฮ็อกในภาษาเขมร แต่ในความเป็นจริง ปลาแดกของชาวอีสานกับปลาร้าของชาวไทยกลางนั้นมีความ แตกต่างกัน อย่างน้อยก็แตกต่างกันในส่วนประกอบและวิธีการทำ และอาจจะแตกต่างกันในบทบาทต่อ ชีวิตประจำวันด้วย นอกจากนี้ปลาร้านี้สามารถเก็บไว้ได้นานตลอดไป แต่โดยมากก็จะนำไปรับประทาน ปรุง อาหาร หรือแลกเปลี่ยนจนหมดเมื่อมีปลาร้ารุ่นใหม่เข้ามาแทนที่ ความหมายของคำว่า "แดก" ว่ามาจากคำว่า แหลก คือปลาที่นำมาทำปลาร้านี้ส่วนใหญ่จะเป็นปลาเล็กปลาน้อย หรือหากมีปลาที่ตัวใหญ่หน่อยก็จะต้องสับ ให้ แหลก เพื่อให้เข้าน้ำเข้าเกลือได้อย่างทั่วตัวปลา ฉะนั้น ปลาที่นำมาทำปลาแดกจึงมีลักษณะที่ แหลก แต่ ชาวอีสานหลายพื้นที่ออกเสียงอักษร ร, ล กับอักษร ด กลับกัน จึงทำให้ "ปลาแหลก" กลายเป็น ปลาแดกใน ที่สุด ดังนั้น คำว่า แดก ในภาษาอีสานจึงไม่ใช่คำหยาบที่หมายถึง รับประทาน ในภาษาไทยกลาง และดูเหมือน คำว่า แดก จะไม่มีที่ใช้ในความหมายอื่นอีกแล้วในภาษาอีสานนอกจากความหมายที่กล่าวแล้วข้างต้น ส่วนคำ

ไม่สุภาพที่ชาวอีสานใช้ในความหมายของ รับประทาน นั้นคือคำว่า ซีแตก ซึ่งตรงกับคำว่า แดก ในภาษาไทย กลางนั่นเอง ปลาร้า กับความมั่นคงในชีวิต ส่วนสำคัญส่วนหนึ่งของความมั่นคงในการดำรงชีวิตของชาวอีสานก็คือ การมีอาหารกินได้ตลอดปี หากมีอาหารเก็บกักไว้กินได้ตลอดปี นั่นหมายถึงความรู้สึกมั่นคงในการดำรงชีวิตของชาวอีสาน สิ่งสำคัญ ๒สิ่งที่ทำให้ชาวนาอีสานมีอาหารกินได้ตลอดปีคือ ข้าว กับ ปลาร้าสำหรับข้าว นั้นเป็นอันเข้าใจได้ว่าการได้ข้าวในปริมาณที่มากพอที่จะใช้บริโภคได้ตลอดปีและมีเหลือสำหรับการแลกเปลี่ยนกับปัจจัยในการดำรงชีวิตอื่นๆ ที่อาจจะขาดไปในบางครั้ง ส่วนของปลาร้านั้นจะมีช่วงหนึ่งในตอนปลายฤดูการปักดำ ซึ่งเป็นช่วงสุดท้ายของฤดูฝนเป็นเวลาที่ปลาจะกลับลงสู่แม่น้ำลำคลอง เพื่อหนีความแห้งแล้งของฤดูแล้งที่กำลังจะตามมา ช่วงฝนสุดท้ายนี้ชาวอีสานเรียกว่า ปลาลง ชาวอีสานจะรีบดักปลาที่กำลัง ลงจากนาข้าวไปยังแหล่งน้ำใหญ่ เป็นช่วงที่ชาวนาจะได้ปลาร้ากันเกือบทุกครอบครัว ปลาร้านี้จะต้องมีปริมาณที่มากพอในการบริโภคตลอดปี จนกว่าจะมีปลาร้าใหม่เข้ามาแทนที่ ปลาร้ามีบทบาทสำคัญต่อชีวิตของชาวอีสานมากสามารถนำมาทำเป็นอาหารได้หลายอย่าง นับตั้งแต่การนำมารับประทานกับข้าวเหนียวได้เลย โดยมีพริกขี้หนู หอม และผักต่างๆ เป็นส่วนประกอบ จะนำมาสับให้ละเอียด ใส่เครื่องปรุง เช่น หอม ตะไคร้ พริกสด มะนาว ใบมะกรูด ก็จะได้ ลาบปลาร้า ถ้านำมาทรงเครื่องหมกใบตองแล้วนำไปตั้งไฟ ก็จะได้ หมกปลาร้า นอกจากนำมาเป็นอาหารโดยตัวของมันเองแล้ว อาหารอีสานทุกอย่างไล่ไปตั้งแต่ แจ่ว (น้ำพริก) ส้มตำ แกงคั่ว อ่อม อ๋อ หมก ป่น ลาบ ก้อย ฯลฯ ปลาร้าจะมีส่วนร่วมอยู่ในอาหารอีสานทุกอย่าง หากขาดปลาร้าเป็นส่วนประกอบแล้วก็ไม่อาจเรียกว่าเป็นอาหารอีสานฉบับแท้ได้เลย แกงหน่อไม้หรือป่นปลาที่ไม่ได้ใส่ปลาร้านั้นต่อให้คนปรุงฝีมือดีเลิศปานใดก็ไม่อาจมีรสชาติที่แท้จริงได้เลย นอกจากบริโภคเองในครอบครัวแล้ว ปลาร้ายังเป็นของฝากที่ดีด้วยเมื่อญาติพี่น้องไปมาหาสู่กัน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจจากเศรษฐกิจเพื่อเลี้ยงตัวเอง เป็นเศรษฐกิจเพื่อการค้า ได้เกิดแก่ชุมชนหมู่บ้านอีสานอย่าง กว้างขวาง ภายหลังจากการพัฒนาเส้นทางคมนาคมเกือบทุกหมู่บ้านมีถนนตัดเข้าไปถึงถนนที่ตัดเข้าไปยังหมู่บ้านได้นำเอาสินค้าใหม่ๆ หลากหลายชนิดเข้าไปสัมผัสกับชีวิตชนบทอีสาน เครื่องกินของใช้หลายอย่างที่ชาวบ้านเคยผลิตเองใช้เอง ก็เปลี่ยนมาเป็นการผลิตเพื่อขายเพิ่มเข้าไปในการผลิตเพื่อเลี้ยงตัวเอง เพื่อให้มีส่วนเกินสำหรับนำไปขายให้ได้เงินมาซื้อสินค้าสำเร็จรูปต่างๆ ที่ประดังเข้ามาในหมู่บ้าน สื่อมวลชนต่างๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ ตลอดจนพ่อค้าชาวจีนและเจ้าหน้าที่ของรัฐ ได้เข้าไปมีบทบาทในการปลุกระดมเพื่อสร้างแนวคิด โลกทัศน์ค่านิยมในการบริโภคแบบคนเมืองให้กับชนบทอีสาน เงินตราได้เข้าไปมีบทบาทในชีวิตของชาวอีสานถึงขนาดที่เป็นสิ่งจำเป็นที่ขาดไม่ได้ ปริมาณของความสุขความทุกข์นั้นวัดกันด้วยจำนวนเงิน การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจดังกล่าว เข้าไปกระทบชีวิตของชาวอีสานอย่างมากมาย มากมายจนหลักฐานที่หลงเหลืออยู่ไม่สามารถจะอธิบายผลกระทบได้ทั้งหมด ในบรรดาผลกระทบทั้งมวลนั้น ปลาร้า ก็ได้รับผลกระทบอันนั้นด้วยอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ปลาร้าที่เคยยืนโดดเด่นในฐานะเป็นส่วนสำคัญในอาหารทุกอย่างเป็นคำข้าวทุกคำของชาวอีสานได้ลดบทบาทลงอย่างรวดเร็ว น้ำปลาชนิดต่างๆ จากโรงงานอุตสาหกรรมได้เข้าไปแสดงบทบาทแข่งกับปลาร้าของชาวอีสาน แต่ถึงแม้ว่าบทบาทของน้ำปลานั้นไม่มีทางที่จะไปแทนที่ปลาแดกได้อย่างแท้จริงก็ตาม แต่น้ำปลาก็เป็นสัญลักษณ์ของคนเมือง เป็นสัญลักษณ์ของความทันสมัย จึงทำให้สายตาภายนอกที่มองเข้าไปในชนบทอีสานมองว่าปลาร้าเป็นของเก่า ล้าสมัย ไม่สะอาด ขณะนี้กำลังมีการโฆษณาวิธีการทำน้ำปลาจากปลาร้า ซึ่งนั่นหมายถึงการให้ความสำคัญน้ำปลาก่อนปลาร้า ปลาแดก มิได้หมายความเพียงเป็นตัวแทนของความเค็มอย่างเดียวกับน้ำปลา เพราะลำพังความ เค็ม นั้น เกลือได้ทำหน้าที่ของมันเต็มที่อยู่แล้ว แต่ปลาแดกมีความหมายต่อชีวิตของชุมชนมากกว่าความ เค็ม แม้แต่ที่มาของปลาแดกก็แตกต่างจากน้ำปลาอย่างชัดเจนที่มาของปลาแดกไม่เกี่ยวข้องกับเงินตราเลยแม้แต่บาทเดียว เพราะไม่ว่าจะ

เป็นปลา เกลือ รำข้าว ล้วนแล้วแต่อยู่ในวิถีชีวิตที่ชาวบ้านสามารถผลิตได้ด้วยตนเองทั้งสิ้น ปลาร้าเป็นอาหารหลักอีกประเภทหนึ่งที่ชาวบ้านอีสานกินคู่กับข้าวหรือปลา นอกจากนำปลาสดมาปรุงเป็นอาหารบริโภคได้หลายรูปแบบตามความต้องการของผู้บริโภคแล้ว ปลาส่วนหนึ่งชาวอีสานจะนำมาเก็บถนอมไว้ให้ได้กินนานๆ คือ ปลาร้า การนำปลาร้าไปใช้ในการประกอบอาหารอีสาน ๑. ประเภทเครื่องจิ้ม มี ปลาร้าบอง ป่นปลา ป่นปู ป่นเห็ดไค แจ่วผักสด ผักสุก ผักดอง กระเทียมดอง หอมดอง ๒.ประเภทลาบก้อย มีลาบปลาตอง ลาบเนื้อวัว ลาบหอยโข่ง ลาบกุ้งลาบเทา ลาบไก่ ลาบแย้ ลาบกิ้งก่า ส้มตำก้อยกุ้งก้อยปลา ก้อยจักจั่นก้อยไข่มดแดง ๓. ประเภทซุบ อ่อม อุ หลาม มี ซุบหน่อไม้ ซุบดอกกระเจียวใส่ผักติ้ว อ่อมไก่ อ่อมนก อ่อมปลาดุก ปลาไหลอ่อม หอยอ่อมกบอ่อมเขียดอุเนื้อวัว ๔. ประเภทแกง ต้ม มี แกงหน่อไม้ แกงผักอีลอกใส่ไข่มดแดง แกงผักหวานใส่ไข่มดแดง แกงขี้เหล็กใส่หนังวัว หนังควายแห้งแกงเห็ด น้ำยาขนมจีน ๕. ประเภทหมก มีหมกกบใส่หัวปลี หมกไก่ใส่หยวกกล้วยน้ำว้า หมกสมองวัว

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สำหรับสูตร วิธีการทำปลาร้าบอง ส่วนเครื่องปรุง มีดังต่อไปนี้

๑. ปลาร้า ๕ กิโลกรัม
๒. ข่า ๑ กิโลกรัม
๓. ตะไคร้ ๑ กิโลกรัม
๔. กระเทียม ๐.๕ กิโลกรัม
๕. หอมแดง ๑ กิโลกรัม
๖. พริกแห้ง (ใช้พริกที่ป่นแล้ว) ๑.๕ กิโลกรัม
๗. มะขามเปียก ๐.๕ กิโลกรัม
๘. ใบมะกรูด ตามความเหมาะสม

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

ปลาร้า

ปลาร้าสับ

พริกแห้ง

พริกป่น

ข่า

ข่า ซอย

ใบมะกรูด

ใบมะกรูดหั่นฝอย

ตะไคร้

กระเทียมปลอกเปลือก

นำปลาร้าสับ ต้องใช้ปลาร้าอย่างดี เป็นพิเศษใส่ลงในหม้อต้ม

นำปลาร้าสับ ต้องใช้ปลาร้าอย่างดี เป็นพิเศษใส่ลงในหม้อต้ม

ตะไคร้หั่นฝอย

กระเทียมปลอกเปลือก

บรรจุภัณฑ์

นำพริกแห้ง หอมแดง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด มาทำความสะอาด แล้วหั่น เป็นชิ้นเล็กๆและนำไปคั่วให้สุก

คั่วเสร็จ แล้วบดให้ละเอียด

มะขามเปียก แช่น้ำสุก อุ่นทิ้งไว้

เจียวกระเทียมให้เหลือง

นำส่วนผสมเข้า เครื่องบดละเอียด ผสมกับหอมแดง และกระเทียมเจียว ใช้หม้อ หรือกระทะ ตั้งไฟ นำปลาร้า และส่วนผสมที่บดแล้วมาคั่ว จนปลาร้าสุก นำมะขามเปียก มาผสม

ผสมคลุกเคล้าปั่นโดยเครื่องนวดให้เข้ากัน ปรุงรสตามชอบใจ

ใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย

จะได้ปราร้าบอง พร้อมเสริฟ และบรรจุภัณฑ์

ใส่บรรจุภัณฑ์

พร้อมบริโภค และจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
นางปริศนา มุลลุน
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
บ้านเว่อ หมู่ที่ ๒ ตำบลบัวบาน อำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
๔๙ หมู่ที่ ๒ ตำบลบัวบาน อำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์
โทรศัพท์ ๐๘๔ ๗๑๔๕๗๔๖ 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