

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาร้าบอง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ปลาดกบอง

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านเนินยาง อำเภอกมลาไสย อำเภอกมลาไสย

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ปลาร้าบองเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวไทยทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งส่วนใหญ่แล้วทุกครัวเรือนจะทำแจ่วบองรับประทานกันเองเป็นกันทุกครัวเรือนเพียงแต่ว่าใครจะมีสูตรในการทำรสชาติที่อร่อยแตกต่างกันออกไป แล้วแต่ละคน ซึ่งในแจ่วบองก็จะมีพืชสมุนไพรต่างๆเป็นส่วนผสมไม่ว่าจะเป็น หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ พริก มะขามเปียกซึ่งล้วนแล้วแต่ให้สรรพคุณในการเป็นยาสมุนไพร

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

1.ปลาร้า : ปลาร้าอย่างดีทำจากปลาช่อน ปลาดุก นำมาล้างน้ำอุ่นที่เตรียมไว้ ล้างให้สะอาดนำไปผึ่งแดดพอสวยๆเพื่อป้องกันไม่ให้ปลาร้ากระเด็นเวลาสับหรือบดปลาร้าที่ผึ่งแดดพอสวยๆนำมาชูดเอาเนื้อ แล้วนำมาบดหรือสับให้ละเอียดนำปลาร้าที่สับหรือบดละเอียดแล้ว นำไปนึ่งให้สุก 2.พริกแห้ง : นำพริกแห้งมาเด็ดขั้วออกแล้วล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งแดดให้แห้งนำพริกที่ตากแล้วขั้วให้สุกพอหอม ระวังอย่าให้พริกไหม้พริกที่ขั้วสุกแล้วนำไปโขลกหรือบดให้ละเอียด 3.หอม กระเทียมแห้ง : นำหอมแห้งกระเทียมแห้งแกะเปลือกออกให้สะอาดนำไปล้างแล้วผึ่งแดดพอสวยๆ จากนั้นนำหอมกระเทียมที่ผึ่งแดดเข้าเครื่องอบ หรือขั้วให้สุกโขลกหรือบดให้ละเอียด 4.ข่า : นำข่ามาล้างให้สะอาด ผานเป็นแว่นๆสับเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปโขลกหรือบดให้ละเอียด เข้าเครื่องอบหรือขั้วให้สุกนำไปผึ่งแดดพอสวยๆ 5.ตะไคร้ : นำตะไคร้มาล้างน้ำให้สะอาด หั่นฝอยโขลกหรือบดให้ละเอียดแล้วนำเข้าเครื่องอบหรือคั่วให้สุก 6.ใบมะกรูด : เด็ดใบมะกรูดแล้วนำมาล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งลมพอสวยๆ และนำมาหั่นฝอยเข้าเครื่องอบหรือคั่วให้สุกกรอบ แล้วมาโขลกหรือบดให้ละเอียด 7.มะขามเปียก : นำมะขามต้มน้ำให้เดือด กรองด้วยผ้าขาวบางเอาน้ำมะขามเปียกมากรอง วิธีทำ นำปลาร้าที่นึ่งสุกแล้วใส่ในครกหรือภาชนะที่เตรียมไว้หลังจากนั้นตามด้วยพริกแห้ง หอม กระเทียม ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด

มะขามเปียก ปลาย่างคลุกเคล้าเข้ากัน คนให้ทั่วชิมรสแล้วนำไปบรรจุภาชนะรับประทานกับผักสดผักหนึ่งถ้าไม่ชอบปลาร้าใส่น้ำปลาก็ได้ เทคนิคในการทำ ส่วนผสมของปลาร้าจะใช้มะขามเปียกแทนน้ำมะนาวเนื่องจากถ้าใช้น้ำมะนาวปลาร้าบองจะบูดเน่าเสียได้ง่ายเมื่อผสมปลาร้าเข้ากับเครื่องปรุงได้สัดส่วนแล้วทำให้สุกและควรทิ้งไว้ให้เย็นจึงบรรจุใส่ขวดผลิตภัณฑ์ขายและเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เย็นจะรักษารสชาติและคุณภาพไว้ได้นานเป็นเดือน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ปลาร้า (ปลาแดก) เป็นอาหารถนอมที่ได้จากการหมักปลาดิบในระยะเวลาหนึ่ง ปรุงโดยใช้ ร้าคั่ว ข้าวคั่ว ผสมน้ำเกลือ ที่ได้สัดส่วนพอเหมาะหมักในเวลาประมาณ ๑ ปี จึงจะนำมารับประทาน จะได้รสชาติและสีสันชวนรับประทาน ปลาร้า เป็นอาหารหลักของคนอีสานมาช้านาน ชาวบ้านจะนำปลาร้ามาเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร ประเภทแกงอ่อมทั่วไป ปลาป่น แจ่ว ส้มตำ จึงจะกล่าวได้ว่าแทบทุกหลังคาเรือนจะต้องมีปลาร้าอยู่ในครัว เพราะในการปรุงอาหารพื้นบ้านของคนอีสาน ถ้าขาดปลาร้า แล้วจะไม่มีรสชาติที่เป็นแบบฉบับดั้งเดิม ภาพสินธุ์ มีแหล่งผลิตปลาร้าอยู่หลายแห่ง แหล่งผลิตปลาร้าที่สำคัญที่รู้จักกัน แพร่หลาย ตั้งอยู่บ้านใหม่ถนนภาพสินธุ์ – ร้อยเอ็ด ห่างจากตัวเมืองประมาณ ๕ กิโลเมตร ผู้ผลิต รายใหญ่รายหนึ่งเจ้าของกิจการเพชรดำปลาร้า คือ นายอุทัย และนางบุญล้ำ ปรีเรือง เจ้าของกิจการเล่าว่า ได้สืบทอดกิจการนี้มาจากบรรพบุรุษซึ่งเริ่มแรกทำกันภายในครอบครัว ต่อมาเมื่อมีผู้มาขอซื้อจึงทำขายในหมู่บ้าน และขยายกิจการใหญ่โตขึ้น ถ้านับเวลาดำเนินการจากบรรพบุรุษจนถึงปัจจุบันเป็นเวลาประมาณ สิบกว่าปีแล้ว ปลาร้า แม้จะเป็นปลาร้าดิบแต่คนทั่วไปก็รู้จักที่จะนำมาทำให้สุกก่อนนำมารับประทานด้วย การปิ้ง (ทอดด้วยใบตองแล้วนำไปย่างไฟอ่อนๆ)ทอด โหลน นึ่ง ปลาร้ามีคุณค่าทางโภชนาการ ประเภทโปรตีน และแคลเซียม แม้แต่อาหารประเภทอื่น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

5. วิธีการประกอบอาหาร

- 1.ปลาร้า : ปลาร้าอย่างดีทำจากปลาช่อน ปลาดุก นำมาล้างน้ำอุ่นที่เตรียมไว้ ล้างให้สะอาดนำไปผึ่งแดดพองหมาดๆเพื่อป้องกันไม่ให้ปลาร้ากระเด็นเวลาสับหรือบดปลาร้าที่ผึ่งแดดพองหมาดๆนำมาขูดเอาเนื้อ แล้วนำมาบดหรือสับให้ละเอียดนำปลาร้าที่สับหรือบดละเอียดแล้ว นำไปนึ่งให้สุก
- 2.พริกแห้ง :นำพริกแห้งมาเด็ดขั้วออกแล้วล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งแดดให้แห้งนำพริกที่ตากแล้วขั้วให้สุกพองหอม ระวังอย่าให้พริกไหม้พริกที่ขั้วสุกแล้วนำไปโขลกหรือบดให้ละเอียด
- 3.หอม กระเทียมแห้ง :นำหอมแห้งกระเทียมแห้งแกะเปลือกออกให้สะอาด นำไปล้างแล้วผึ่งแดดพองแห้ง จากนั้นนำหอมกระเทียมที่ผึ่งแดดเข้าเครื่องอบ หรือขั้วให้สุกโขลกหรือบดให้ละเอียด
- 4.ข่า : นำข่ามาล้างให้สะอาด ผานเป็นแว่นๆสับเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปโขลกหรือบดให้ละเอียด เข้าเครื่องอบหรือขั้วให้สุกนำไปผึ่งแดดพองประมาณ
- 5.ตะไคร้: นำตะไคร้มาล้างน้ำให้สะอาด หั่นฝอยโขลกหรือบดให้ละเอียดแล้วนำเข้าเครื่องอบหรือขั้วให้สุก
- 6.ใบมะกรูด :เด็ดใบมะกรูดแล้วนำมาล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งลมพองประมาณ และนำมาหั่นฝอยเข้าเครื่องอบหรือขั้วให้สุกกรอบ แล้วมาโขลกหรือบดให้ละเอียด
- 7.มะขามเปียก :นำมะขามต้มน้ำให้เดือด กรองด้วยผ้าขาวบางเอาเนื้อมะขามเปียกมาวน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

ปลาร้าที่นำมาทำปลาร้าบอง ต้องเป็นปลาที่ผ่านการหมักมา ไม่น้อยกว่า 1 ปี - ปลาร้าที่หมักควรใส่ร้าและเกลือด้วยเพื่อรสชาติของปลาร้าที่อร่อย - ปลาร้าที่นำมาทำปลาร้าบอง ต้องต้องสดและสะอาด - ปลาร้าที่นำมาทำควรเป็นปลาช่อน เพราะมีเนื้อนุ่มและหาได้ง่ายในท้องตลาด - เครื่องเทศต่างๆ ที่นำมาปรุงควรเป็นของที่สดสะอาด

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ปลาร้า



พริกแห้ง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

วิธีทำ นำปลาร้าที่นึ่งสุกแล้วใส่ในครกหรือภาชนะที่เตรียมไว้ หลังจากนั้นตามด้วยพริกแห้ง หอม กระเทียม ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด มะขามเปียก ปลาอย่างคลุกเคล้าเข้ากัน คนให้ทั่วชิมรสแล้วนำไปบรรจุภาชนะรับประทานกับผักสดผักนึ่งถ้าไม่ชอบปลาร้าใส่น้ำปลาก็ได้

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



มะขามเปียก



ปลาร้าบอง



หอมแดง



กระเทียม



ข่า



ตะไคร้



ปลาร้าบองพร้อมเครื่องเคียง



ใบมะกูด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านเนียงยาง ตำบลเนียงยาง อำเภอคำม่าง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ 4 ตำบลเนียงยาง อำเภอคำม่าง จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๑๘๐

โทรศัพท์ 043-12-8150 โทรสาร -

E-mail

-

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

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางพจนา หันชัยศรี ชัชวาล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางจันทร์ฉาย สำราญไตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางจันทร์ฉาย สำราญไตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพรพิมล คงตระกูล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 16 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557