

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาร้าบองสมุนไพร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): แจ่วบอง

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล นาจารย์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

วัฒนธรรมการบริโภคปลาของคนในชุมชนลุ่มแม่น้ำลำปาวในจังหวัดกาฬสินธุ์ ในรอบ ๓๐ ปีที่ผ่านมา ในยุคดั้งเดิมและยุคเศรษฐกิจพอเพียงและพึ่งพา มีการดำรงชีวิตแบบง่ายๆ สอดคล้องกับธรรมชาติ โดยมีปัจจัยที่เป็นข้าว ปลา เกือบเป็นทรัพยากรหลัก ดังคำกล่าวที่ว่า "คนในสมัยโบราณจะสอนให้ลูกเคาะปลิงศักดิ์สิทธิ์ ๓ ประการ คือ แม่พระคงคา แม่โพสพ นางมัจฉา ที่ดูแลและเลี้ยงมนุษย์ เพราะเรากินข้าว กินปลา แล้วต้องมากินน้ำ ส่วนไก่ ปู กุ้ง ผักต่างๆ เป็นอาหารเสริมเท่านั้น" แต่พอเข้าสู่ยุคทุนนิยมในช่วงหลังปี พ.ศ. ๒๕๔๐ เป็นต้นมา วิถีชีวิตของผู้คนได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก เมื่อมีการเคลื่อนย้ายแรงงานไปทำงานในกรุงเทพมหานคร ซึ่งส่วนใหญ่จะไปรับจ้างทำงานร้านอาหาร หรือเป็นแม่บ้านในครอบครัวคนมีฐานะ และได้เรียนรู้วิธีการทำอาหารประเภท ผัด และทอด ซึ่งเป็นวัฒนธรรมการบริโภคของคนภาคกลาง จึงจดจำนำกลับมาทำในชุมชนของตน รูปแบบการประกอบอาหารภายในชุมชนลุ่มแม่น้ำลำปาวบริเวณจังหวัดกาฬสินธุ์จึงเปลี่ยนไป มีอาหารรูปแบบใหม่ๆ เพิ่มขึ้นตามลำดับ เช่น การทอด การผัด ด้วยน้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช การใช้กะทิเป็นส่วนประกอบในอาหาร นอกจากนี้ยังรวมถึง การทำต้มยำปลา ทอดปลา ผัดเผ็ด ผู่ฉี่ปลา ลูกชิ้นปลา และน้ำพริกต่างๆ ที่ทำจากปลา หลังจาก พ.ศ. ๒๕๐๐ เป็นต้นมา ความสะดวกของการคมนาคมขนส่งและการสื่อสาร ทำให้ผู้คนเกิดความต้องการบริโภคอาหารรูปแบบใหม่มากขึ้น และหลังจากได้รับวัฒนธรรมภายนอกใหม่ๆ เข้ามา ได้เปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคปลาไปเป็นการบริโภคอาหารที่ทำจากเนื้อ นม ไข่ และพบว่าในปัจจุบันสำหรับอาหารได้เปลี่ยนจากปลาเป็นอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบเหล่านี้จนเกือบไม่มีปลาอีกแล้ว ปลาร้าบองสมุนไพร มีบทบาทในเครื่องประกอบพิธีกรรมต่างๆ ซึ่งเป็นความเชื่อ ของชาวบ้านเกี่ยวกับเรื่อง ผี เช่น บุญข้าวประดับดิน ทำในวันแรม ๑๔ ค่ำ เดือนเก้า เป็นการทำบุญเพื่ออุทิศส่วนกุศลให้แก่ เปรต หรือญาติ

มิตรที่ตายไปแล้ว ข้าวประดับดิน ได้แก่ข้าวและอาหารคาวหวาน ซึ่งต้องมีปลาแดกด้วย ห่อด้วยใบตองกล้วย นำไปวางไว้ตามใต้ต้นไม้ แขนงไว้ตามกิ่งไม้ หรือวางตามพื้นดิน พร้อมทั้งอัญเชิญวิญญาณของญาติมิตรที่ล่วงลับไปแล้วมารับเอาอาหารที่อุทิศให้ บุญข้าวสาก ทำในวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือนสิบ โดยการทำข้าวสากเป็นห่อใส่อาหารคาวหวานและ ในห่อนั้นต้องมีปลาแดกบองด้วย การเลี้ยงผีตาแฮก จะทำในระหว่างเดือน ๙-๑๐ ก่อนลงมือทำนาหรือสิ้นสุดฤดูกาลทำนาจะต้องบอกกล่าวตาแฮก มี แกลบ ไก่ต้ม มะเขือ พริก เกลือ ปลาแดกนำไปเลี้ยงตาแฮก การแต่งแก้เสียเคราะห์ เป็นการกระทำเพื่อรับโชค โดยการนำกากกล้วยมาทำเป็นรูปสี่เหลี่ยมแบ่งเป็น ๔ ช่อง แล้วนำธงหน้าวัวมาปักด้านละ ๓ อัน ใส่ข้าว อาหารคาวหวาน ข้าวดำ ข้าวแดง พริก เกลือ ปลาแดกและปลาแดกบองใส่ลงไปในกระทง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมบริโภคปลาแดกมากทั้งอาหารสามมื้อ ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้า อาหารกลางวัน และอาหารเย็น อาจจะนำมารับประทานสด ๆ หรือรับประทานกับข้าวเหนียว ใช้เป็นน้ำจิ้มกินกับอาหารว่าง เช่น จิ้มกับมะม่วง และยังสามารถนำมาสับแล้วปรุงเครื่องให้เป็นปลาแดกบอง (ปลาร้าสับ) และมีการพัฒนากระบวนการผลิตจากแง่ของธรรมชาติทั่วไป เป็นปลาร้าบองสมุนไพร กระบวนการผลิตปลาร้าบองของชาวบ้านนาจารย์ได้มีการปรับปรุงพัฒนากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาแดกให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ มีจุดเด่น มีเอกลักษณ์ และพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ของชุมชนให้ได้รับการรับรอง เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาแดกเป็นอาหารสำเร็จรูปให้มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค การพัฒนากระบวนการผลิตปลาแดกจะพัฒนาตามสภาพแวดล้อมตามภาวะเศรษฐกิจ การพัฒนาการผลิตต่อจากการทำปลาแดกเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อเนื่อง โดยนำปลาแดกมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป คือ ปลาร้าบองสมุนไพร ปลาร้าบองสมุนไพรเป็นผลิตภัณฑ์การแปรรูปปลาแดกของกลุ่มชาวบ้านผู้ผลิตปลาแดกบ้านหนองโนทอง ตำบลเสาเล้า อำเภอหนองกุงศรี จังหวัดกาฬสินธุ์ โดยชาวบ้านนาจารย์ได้นำเอาองค์ความรู้ ภูมิปัญญาวิธีการปรุงแบบดั้งเดิมคือ แก้วบอง มาพัฒนาปรับปรุงเพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคทั่วไป เป็นรูปแบบผลิตภัณฑ์ปลาร้าบองสมุนไพร ซึ่งเป็นรูปแบบผลิตภัณฑ์ปลาแดก ที่นิยมแพร่หลายเพราะมีรสอร่อยมาก ปลาแดกที่นำมาแปรรูปเป็นปลาร้าบองสมุนไพร ต้องเป็นปลาแดกปลาตุก และปลาช่อนเท่านั้น เป็นปลาแดกที่ดีเตรียมไว้ประมาณ ๑ ปีขึ้นไป มีกลิ่นหอมเนื้อนุ่ม

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ชาวกาฬสินธุ์ มีวิถีชีวิตส่วนใหญ่ดังเช่นชาวอีสานทั่วไป ในเรื่องอาหารการกินก็เช่นกัน ชาวบ้านจะ พึ่งพาปัจจัยแวดล้อมเป็นหลัก ขณะเดียวกันปัจจัยแวดล้อมธรรมชาติก็เอื้อต่ออาชีพ และการทำมาหากิน พืชพรรณและสัตว์ต่างๆ จากธรรมชาติจึงเป็นอาหารในชีวิตประจำวัน หากจะมองอาหารที่ได้จากสัตว์นั้น ปลาจะมีความสำคัญในด้านเป็นอาหารหลักและข้าวซึ่งเป็นพืชที่ชาวบ้านปลูกก็เป็นอาหารหลักเช่นกัน ดังนั้นจึงมีคำพูดติดปาก “กินข้าวกับปลา” ข้าวปลาอาหารจึงเป็นอาหารหลักตลอดชีวิต ในการนำปลามาเป็นอาหารนั้น จะมี 2 ลักษณะ คือ นำปลาสดมาทำเป็นอาหารโดยตรง กับนำปลาไปแปรรูปเพื่อถนอมอาหาร แม้บ้านจะคุ้นเคยและชำนาญในการนำปลาแต่ละชนิดมาทำอาหารประเภทต่างๆ จากวิถีชีวิตของชาวบ้านนาจารย์ ตำบลนาจารย์ อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ซึ่งสังคมดั้งเดิมเป็นสังคมชนบท บรรพบุรุษได้ใช้ภูมิปัญญาในการก่อตั้งหลักแหล่งการทำมาหากิน อาศัยแหล่งธรรมชาติ เพื่อจะได้เอื้อต่อการดำรงชีวิตด้านปัจจัย ๔ ซึ่งได้แก่ อาหารที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค จากแหล่งธรรมชาติอันมีแหล่งน้ำ ป่าไม้ และพื้นที่ราบอันเหมาะแก่การประกอบอาชีพ วิธีการตั้งชุมชนจึงอาศัยแหล่งน้ำ คือลำน้ำปาว ซึ่งชาวบ้าน ได้อาศัยลุ่มลำน้ำปาว และแหล่งน้ำธรรมชาติอื่นๆ ในการประกอบอาชีพเกษตรกรรมและการประมง ซึ่งเดิมบริเวณแหล่งน้ำเหล่านี้ประกอบด้วย ต้นน้ำอุดมสมบูรณ์ มีปลาตระกูลต่างๆ ชุกชุม เมื่อมีปลาชุกชุมก็จะมี การจับปลาขึ้นมาบริโภคที่

เหลือจากการบริโภคก็จะแบ่งปันกันและขายและเปลี่ยนเป็นอาหารและสิ่งของอื่นๆ และบางส่วนก็จะใช้แก้ปัญหาในการเก็บถนอมอาหารปลาไว้กินหลายๆ วัน โดยเฉพาะการทำปลาตาก โดยสับทอดกันมาจนกระทั่งปัจจุบัน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบเครื่องปรุงและอุปกรณ์ในการผลิต จากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ผลิตปลาตากกาฬสินธุ์ พบว่า ส่วนประกอบเครื่องปรุง ประกอบด้วย

(1) ปลาตากหอมอย่างดี	10 กิโลกรัม
(2) มะเขือเทศ	2 กิโลกรัม
(3) ปลาล้าง	1 กิโลกรัม
(4) มะขามเปียก	1 กิโลกรัม
(5) ถั่วลิสง	1 กิโลกรัม
(6) น้ำตาลทราย	1 กิโลกรัม
(7) งาขาว	1 กิโลกรัม
(8) หัวขาค่อนข้างแก่	½ กิโลกรัม
(9) ตะไคร้	½ กิโลกรัม
(10) หัวหอม	2 กิโลกรัม
(11) กระเทียม	1 กิโลกรัม
(12) หัวขมิ้น	1 กิโลกรัม
(13) ใบมะกรูด	½ กิโลกรัม
(14) พริกแห้ง	½ กิโลกรัม
(15) เกลือไอโอดีน	½ กิโลกรัม
(16) น้ำปลาตาก	5 กิโลกรัม

และอุปกรณ์ในการผลิตปลาร้าบองสมุนไพร ได้แก่ (1) หม้อแกง ไว้สำหรับใส่ส่วนผสมต่าง ๆ (2) ตะหลิว ไม้พาย (3) มีด สำหรับปอกและสับ (4) เชียง (5) เครื่องบด

ขั้นตอนวิธีการ จากการสัมภาษณ์ผู้ผลิตปลาตากพบว่า ขั้นตอนวิธีการทำปลาร้าบองสมุนไพร ดังนี้

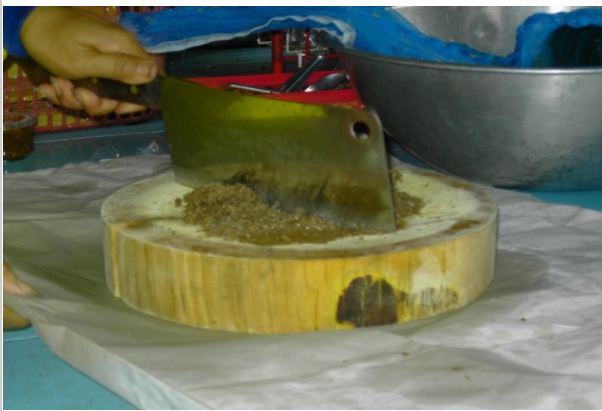
- (1) นำปลาตากที่ตัดหัวและก้างออกแล้วไว้บนเชียง แล้วสับให้ละเอียดใส่ไว้ในหม้อ ปิดฝาให้มิดชิด
- (2) นำมะเขือเทศสุกไปทำให้สะอาด แล้วหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ นำไปต้ม
- (3) นำมะขามเปียกไปแช่น้ำอุ่น แล้วกรองเอาแต่น้ำด้วยตะแกรง
- (4) นำปลาตากที่กรองไว้แล้วมาต้มด้วยกันกับมะเขือเทศโดยต้มให้งวด
- (5) เเท่น้ำมะขามเปียกลงไปต้มรวมกันให้งวด
- (6) ปอกหอมและกระเทียมนำไปบดด้วยเครื่องบดแล้วนำไปต้มรวมกัน
- (7) หั่นข่า ตะไคร้ และหัวขมิ้นให้บาง แล้วนำไปบดด้วยเครื่องบดละเอียด ใส่หม้อแล้วกวน
- (8) คั่วพริกให้พออ่อนๆ ให้เหลืองสุกโชกรก แล้วบดด้วยเครื่องบดให้ละเอียด ใส่หม้อแล้วกวน
- (9) ทุบไข่เอาเฉพาะไข่แดงใส่ลงในหม้อแล้วกวน
- (10) บดปลาล้าง และคั่วงาสุก ให้ละเอียดแล้วใส่หม้อแล้วกวน
- (11) อบ หรือคั่วใบมะกรูดให้เหลืองกรอบแล้วนำมาบดให้ละเอียด แล้วใส่ลงในหม้อกวน และเมื่อครบทุกอย่างแล้ว นำปลาตากที่สับไว้มาใส่ลงในหม้อให้สุกทั่วๆ กันใช้ไฟอ่อนๆ จะเห็นว่าข้นและเหนียว

- (12) ใส่น้ำตาล และกวนต่อไปจนกว่าจะเห็นว่าแห้งหมาด สามารถบรรจุกระปุกได้ แล้วทิ้งไว้ให้เย็น
- (13) นำมาโขลกด้วยครกอีกครั้งหนึ่ง เพื่อให้ส่วนประกอบต่างๆ เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- (14) บรรจุใส่กล่องหรือขวด แล้วปิดฝาให้มิดชิด รับประทานได้และจำหน่ายต่อไป

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



สับปลาร้าให้ละเอียด



ต้มน้ำปลาร้าให้สุก



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นำส่วนผสมทั้งหมดที่เตรียมไว้มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน ปรงรส และบรรจุใส่กล่อง



บรรจุใส่กล่องเพื่อสะดวกต่อการรับประทาน

กรองเอาก้างออก



บดกระเทียม



บดหัวหอม ข่าอบแห้ง



บรรจุใส่กล่องจำหน่าย



บรรจุใส่กล่องจำหน่าย



ป้ายประชาสัมพันธ์กลุ่ม

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวอ่อนจันทร์ คงถิ่น

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านแปรรูปสัตว์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ตลาดสดเทศบาลตำบลนาจารย์ อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๐๐๐

โทรศัพท์ ๐๘๐๐๓๓๒๖๒๒ , ๐๘๗๘๕๘๘๕๓๙ โทรสาร -

E-mail

-

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

ได้รับรางวัลชนะเลิศประกวดอาหารพื้นบ้าน ประเภท แจ่วบอง ในงานอนุรักษ์มรดกไทยอำเภอเมืองกาฬสินธุ์ ประจำปี ๒๕๕๓

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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