

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาร้าบอง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ นาโพธิ์ ตำบล ดอนกอก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวตหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ความเป็นมา เป็นการดำรงชีวิตความเป็นอยู่ นับแต่สมัยที่มีข้าวปลาอุดมสมบูรณ์ เมื่อถึงฤดูฝนอาหารประเภทปลา มีมากได้มีการแปรรูปอาหารเก็บไว้กินกันในยามหน้าแล้ง โดยการตากแดดทำปลาแห้งเก็บไว้ได้ประมาณ ๓๐ วัน ปลาอย่างสุกตากแดดเก็บไว้ได้ประมาณ ๓ - ๔ เดือน และทำปลาหมักเกลือหรือปลาร้าหมักเก็บไว้ในประกอบอาหาร เก็บไว้ได้นานหลายปี ในคราวขาดแคลนอาหารก็ใช้ปลาร้าประกอบอาหารรับประทานกันมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ ปู่ - ย่า ตา - ยาย เชื่อว่าเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทำให้มีสุขภาพดี ร่างกายแข็งแรง ปลาร้าบองรับประทานกับข้าวเหนียวและผักพื้นบ้านทั่วไปได้ดี ทำให้อิ่มนาน(อยู่ท้อง)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อัตลักษณ์ การแปรรูปปลาทำเป็นปลาร้าส่วนมากนิยมใช้ ปลากระดี่ ปลาช่อน ปลาดุก ปลาหมอ ปลาตะเพียน เป็นต้น ปลาร้านำมาประกอบอาหารได้หลายประเภทสุก น้ำพริก แกง ทอด ฯลฯ ประเภทดิบ ส้มตำ บอง แจ่ว เป็นต้น และสามารถเก็บไว้รับประทานได้ตลอดปีไม่เกิดการเน่าเสียง่าย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร

-ปลาร้า ๑ ถ้วยตวง

-พริกแห้ง ๑๐ เม็ด

-หอมแดง ๓ หัว

-กระเทียม ๓ หัว

- ตะไคร้ ๒ ต้น
 - ใบมะกรูด ๕ ใบ
 - น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ
- ขั้นตอน

- นำพริกคั่วไฟ และเอาหอมแดง กระเทียมคั่วหรือเผาไฟให้สุก เตรียมไว้
- ซอยตะไคร้ ใบมะกรูด พักไว้ และนำปลาร้ามาสับพอประมาณไม่ต้องละเอียดมากนัก เตรียมไว้
- เอาพริกลงในครกตำให้ละเอียด ใส่หอมแดง กระเทียม ตะไคร้และใบมะกรูดมาตำรวมกันพอแหลก แล้วเอาปลาร้าที่สับเตรียมไว้ใส่ลงไป โคลกๆ พอเข้ากัน ตักใส่จานรับประทานได้
- เพิ่มเครื่องปรุง มะเขือเทศคั่วหรือเผาไฟ เพื่อเพิ่มความเปรี้ยวนิดๆ และเติมน้ำตาลทรายให้รสชาติออกหวานๆ ทำให้ออกรสปลาร้าบอง ๓ รส นำรับประทานมากขึ้น

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)
---	---

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี (ระบุเหตุผล)
(ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
ทำเป็นทุกครัวเรือน
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก
โทรศัพท์ โทรสาร
E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

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