

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาร้า

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อำเภอทุ่งคล้า ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อำเภอทุ่งคล้า นอกจากมีแม่น้ำโขงไหลผ่านซึ่งเป็นแหล่งอาหารโปรตีนที่สำคัญก็คือปลาแม่น้ำโขงที่ชุกชุมเนื่องจากมีปากแม่น้ำย่อยหลายสายไหลลงสู่แม่น้ำโขงในบริเวณดังกล่าว ไม่ว่าจะเป็นแม่น้ำปากกะดิง จากสปป.ลาว แม่น้ำห้วยสหาย ห้วยขามเปี้ย ฯลฯ ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ในบริเวณปากแม่น้ำดังกล่าว ทำให้ชาวบ้านจับปลาได้เป็นจำนวนมาก นอกจากนั้นมีแหล่งน้ำขนาดใหญ่ ทั้งที่เป็นธรรมชาติ และเป็นฝายกักเก็บน้ำ เช่นฝายห้วยสหาย ฝายห้วยขามเปี้ย หนองเด่น ห้วยเล็บมือ ฯลฯ ทำให้สามารถจับปลาขนาดเล็กในห้วยหนองต่าง ๆ รวมทั้งปลาขนาดใหญ่ในแม่น้ำโขงด้วย ชุมชนในอำเภอทุ่งคล้านอกจากมีทักษะในการจับปลาแล้วยังมีทักษะภูมิปัญญาในการถนอมอาหารซึ่งส่วนมาก เป็นปลาที่จับได้เพื่อใช้เป็นโปรตีนในชีวิตประจำวันและทำจำหน่ายเพื่อเป็นรายได้สู่ครอบครัวและชุมชนอีกทางหนึ่งด้วย ปลาร้าที่อำเภอทุ่งคล้านอกจากเป็นปลาที่มีขนาดใหญ่ เนื้อแน่นแล้ว ฝีมือการหมักปลาร้า ที่ทำให้ปลาร้ามีเนื้อสีแดงสดน่ารับประทาน มีกลิ่นหอม ไม่เหม็นคาว ทำให้เป็นที่นิยม สั่งซื้อจากอำเภอใกล้เคียง และจังหวัดใกล้เคียงด้วย -

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

-

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

-

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ปลาที่ล้างใ้ให้สะอาด ตัวใหญ่สับเป็นชิ้น ตัวเล็กใช้ทั้งตัว
- เกลือ
- ร้าข้าว

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)



ปลาตัวโต เนื้อแน่น ล้างน้ำให้สะอาด



หมักกับเกลือและร้าข้าวในปริมาณที่พอเหมาะ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



หมักในโองอย่างน้อย ๑-๒ ปี ก่อนนำมาขาย



สีแดงสด กลิ่นหอม นำรับประทาน



แปรรูปเป็นปลาร้าบอง เพื่อจำหน่าย และเป็นของฝาก

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

- กลุ่มปลาร้าบ้านโนนสะอาด ตำบลบึงคล้า - กลุ่มอาชีพบ้านหาดแฮ่ ตำบลโคกกว้าง - กลุ่มอาชีพบ้านหนอง
เด็น

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

อำเภอบึงคล้า

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