

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาร้า

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อำเภอทุ่งคล้า ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

สามารถรับประทานได้ทุกมื้อ สามารถเก็บไว้ได้นาน

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 หนองเดิ่น ห้วยเล็บมือ ฯลฯ ทำให้สามารถจับปลาขนาดเล็กในห้วยหนองต่าง ๆ รวมทั้งปลาขนาดใหญ่ในแม่น้ำโขงด้วย ชุมชนในอำเภอทุ่งคล้านอกจากมีทักษะในการจับปลาแล้วยังมีทักษะภูมิปัญญาในการถนอมอาหารซึ่งส่วนมาก เป็นปลาที่จับได้เพื่อใช้เป็นโปรตีนในชีวิตประจำวันและทำจำหน่ายเพื่อเป็นรายได้สู่ครอบครัวและชุมชนอีกทางหนึ่งด้วย ปลาร้าที่อำเภอทุ่งคล้านอกจากเป็นปลาที่มีขนาดใหญ่ เนื้อแน่นแล้ว ฝีมือการหมักปลาร้า ที่ทำให้ปลาร้ามีเนื้อสีแดงสดน่ารับประทาน มีกลิ่นหอม ไม่เหม็นคาว ทำให้เป็นที่นิยม สั่งซื้อจากอำเภอใกล้เคียง และจังหวัดใกล้เคียงด้วย -

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ปลาที่ล้างไล่ให้สะอาด ตัวใหญ่สับเป็นชิ้น ตัวเล็กใช้ทั้งตัว
- เกลือ
- ร้าข้าว

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน 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 แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

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



หมักในโอ่งอย่างน้อย ๑-๒ ปี ก่อนนำมาขาย



สีแดงสด กลิ่นหอม นำรับประทาน



แปรรูปเป็นปลาร้าบอง เพื่อจำหน่าย และเป็นของฝาก

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

- กลุ่มปลาร้าบ้านโนนสะอาด ตำบลบึงคล้า - กลุ่มอาชีพบ้านหาดแะ 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 นางสาวชมพูนุช เสาะก่าน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 26 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวพิกุล สุปะมา

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายชัตติยา ชัยมณี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2. นางสาวชมพูนุช เสาะก่าน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

3. นางเพียรทอง ธนายศสกุล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายทวีศักดิ์ เจือจารย์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 19 เดือน เมษายน ปี พ.ศ. 2557