

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาร้า

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อำเภอเซกา ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เนื่องจากอำเภอเซกา มีแม่น้ำหลายสายไหลผ่าน ไม่ว่าจะเป็นแม่น้ำสงคราม แม่น้ำเซกา แม่น้ำอี๊ นอกจากนั้น มีแหล่งน้ำขนาดใหญ่ เช่น บึงโขงหลง หนองท่ม หนองเลิง ฯลฯ ทำให้มีสัตว์น้ำชุกชุม โดยเฉพาะปลานานาชนิด ชุมชนที่อยู่ติดแหล่งน้ำจึงใช้ภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร โดยเฉพาะปลาร้า ซึ่งนอกจากเป็นอาหารที่ใช้ในชีวิตประจำวัน เนื่องจากเป็นองค์ประกอบหลักในการปรุงอาหารชนิดต่าง ๆ แล้ว ยังเป็นอาหารหลักที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวันได้ด้วย ปลาร้า เป็นการนำปลาที่จับได้ นำมาล้างให้สะอาดแล้วหมักกับเกลือ และ ร้า ข้าว ในโอ่ง หรือไห ซึ่งใช้เวลาหมัก ประมาณ ๑ ปีขึ้นไป ปลาร้าจึงจะมีกลิ่นหอมของปลาร้าและนำไปรับประทานและปรุงอาหารได้อร่อย -

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ปลาที่ล้างใส่ให้สะอาด ตัวใหญ่สับเป็นชิ้น ตัวเล็กใช้ทั้งตัว

เกลือ

รำข้าว

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



นำปลาล้างให้สะอาด



หมักกับเกลือและรำข้าวบรรจุในโอ่งหรือไห



บรรจุถุงขายตามท้องตลาด

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



แปรรูปเป็นปลาร้าบอง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มปลาร้าบองบ้านท่าสะอาด

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ตำบลท่าสะอาด - กลุ่มปลาร้าบองบ้านโสกก้าม ตำบลโสกก้าม

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายชัตติยา ชัยมณี
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ
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. นางสาวกุสุมา คำเมืองคุณ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
3. นางสาววัชรภรณ์ ทรัพย์นรินทร์
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายทวีศักดิ์ เจือจารย์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 10 เดือน มิถุนายน ปี พ.ศ. 2557