

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาร้าบอง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อำเภอเมืองบึงกาฬ ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ปลาร้าบอง เป็นอาหารพื้นบ้านที่นิยมรับประทานกันมากในจังหวัดบึงกาฬการทำปลาร้าบอง ถือว่าเป็นการประยุกต์ใช้ปลาร้าให้เกิดมูลค่าและความอร่อยเพิ่มขึ้นมากอีกและสามารถเก็บรักษาไว้ในการรับประทานในครัวเรือน และยังสามารถทำจำหน่ายได้ -สภาพภูมิศาสตร์ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ภาคอีสาน) มีผลต่ออาหารการกินของคนท้องถิ่นอย่างมากเนื่องจากพื้นที่บางแห่งแห้งแล้ง วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารซึ่งหาได้ตามธรรมชาติส่วนใหญ่ ได้แก่ ปลาแมลงบางชนิด พืชผักต่างๆ การนำวิธีถนอมอาหารมาใช้เพื่อรักษาอาหารไว้กินนานๆชาวอีสานจะมีข้าวเหนียวหนึ่งเป็นอาหารหลัก เช่นเดียวกับภาคเหนือ เนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงอาหาร ได้แก่ สัตว์ที่หามาได้ เช่น กบ เขียด แอ้ แมลงต่างๆที่มาของรสชาติอาหารอีสาน เช่น รสเค็มได้จากปลาร้า รสเผ็ดได้จากพริกสดและพริกแห้ง รสเปรี้ยวได้จากมะขาก มะขาม และมะดันแดง อีกทั้งวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่นจังหวัดบึงกาฬมีความเป็นอยู่ที่เรียบง่ายซึ่งสมัยปู่ย่าตายายมีความอุดมสมบูรณ์ ในน้ำมีปลาในนามีข้าวปลาจึงมีการถนอมอาหารโดยนำปลามาทำเป็นปลาร้าไว้ประกอบอาหาร

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

-- การทำปลาร้าบองในจังหวัดบึงกาฬ จะใช้ปลากระเดียด(ปลากระตี่) ปลาแซ่ (ปลาหมอ) ปลาขาวอีไทย (ปลาตะเพียน) มาทำปลาร้า เนื่องจากเป็นปลาที่หาได้ง่ายในห้วยหนองและแม่น้ำลำคลองในพื้นที่จังหวัดบึงกาฬ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

-ในอดีตคนอีสานนิยมทำปลาร้าไว้กินเองเพราะมีปลาอุดมสมบูรณ์ ประกอบกับเป็นแหล่งเกลือสินเธาว์ทำให้การทำปลาร้าเป็นที่แพร่หลายมาก จากปลาร้าพื้นบ้านอีสานได้มีการพัฒนาทั้งวิธีการทำและรสชาติจนกลายเป็นตำรับปลาร้าที่ส่งขายต่างประเทศในปัจจุบัน ปลาร้าบอง เป็นอาหารพื้นบ้านที่นิยมรับประทานกัน

มากในจังหวัดบึงกาฬการทำปลาร้าบอง ถือว่าเป็นการประยุกต์ใช้ปลาร้าให้เกิดมูลค่าและความอร่อยเพิ่มขึ้น มากอีกและสามารถเก็บรักษาไว้ในการรับประทานในครัวเรือนและยังสามารถทำรายได้ให้กับคนในพื้นที่ได้อีก ด้วยเป็นสินค้า OTOP นำไปจำหน่ายภายในประเทศและต่างประเทศส่งผลดีต่อการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ ของชุมชน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ๔.๑ ใส่ ข้าว ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม นำมาคั่ว แล้วนำลงในครกแล้วโขลกให้ละเอียด
- ๔.๒ ใส่ปลาร้าที่สับแล้วลงในหม้อ ตั้งไฟให้ร้อน คนบ่อยๆพอเดือดก็ยกลงตักเครื่องที่โขลกใส่ลงในหม้อปลาร้า
- ๔.๓ ใส่เนื้อมะขามเปียกคนให้เข้ากัน ใส่พริกป่น ใบมะกรูด ผักชีฝรั่ง คนให้เข้ากันเสร็จแล้วตักใส่ถ้วยโรยหน้า ด้วยใบมะกรูดหั่นฝอยหรือจะเก็บไว้ในกล่องที่มีฝาปิดก็สามารถเก็บไว้รับประทาน ได้หลายวันทานกับผักสดเช่น มะเขือ หน่อไม้ ข้าวโพดอ่อน แตงกวา

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางทองลั่น ราชคต

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ ๓๖ หมู่ที่ / หมู่บ้าน ๑๑ ตำบลวิศิษฐ์ อำเภอเมืองบึงกาฬ จังหวัดบึงกาฬ

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัล/ ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางเพียรทอง ธนายศสกุล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวพิกุล สุปะมา

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัล/ ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายชัตติยา ชัยมณี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2. นางสาวกุสุมา คำเมืองคุณ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

3. ว่าที่ร้อยตรีปรัชญานนท์ ครสาย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายทวิศักดิ์ เจือจารย์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 10 เดือน มิถุนายน ปี พ.ศ. 2557