

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาร้าบอง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อำเภอเมืองบึงกาฬ ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู

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 รสเปรี้ยวได้จากมะกอก มะขาม และมะดันแดง อีกทั้งวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่นจังหวัดบึงกาฬมีความเป็นอยู่ที่เรียบง่ายซึ่งสมัยปู่ย่าตายายมีความอุดมสมบูรณ์ ในน้ำมีปลาในนามีข้าวปลาจึงมีการถนอมอาหารโดยนำปลามาทำเป็นปลาร้าไว้ประกอบอาหาร

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

การทำปลาร้าบองในจังหวัดบึงกาฬ จะใช้ปลากระเดียด(ปลากระตี่) ปลาแซ่ (ปลาหมอ) ปลาขาวอีไทย (ปลาคะเพียน) มาทำปลาร้า เนื่องจากเป็นปลาที่หาได้ง่ายในห้วยหนองและแม่น้ำลำคลองในพื้นที่จังหวัดบึงกาฬ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ในอดีตคนอีสานนิยมทำปลาร้าไว้กินเองเพราะมีปลาอุดมสมบูรณ์ ประกอบกับเป็นแหล่งเกลือสินเธาว์ทำให้การทำปลาร้าเป็นที่แพร่หลายมาก จากปลาร้าพื้นบ้านอีสานได้มีการพัฒนาทั้งวิธีการทำและรสชาติจนกลายเป็นตำรับปลาร้าที่ส่งขายต่างประเทศในปัจจุบัน ปลาร้าบอง เป็นอาหารพื้นบ้านที่นิยมรับประทานกันมากใน

จังหวัดบึงกาฬการทำปลาร้าบอง ถือว่าเป็นการประยุกต์ใช้ปลาร้าให้เกิดมูลค่าและความอร่อยเพิ่มขึ้นมากอีก และสามารถเก็บรักษาไว้ในการรับประทานในครัวเรือนและยังสามารถทำรายได้ให้กับคนในพื้นที่ได้อีกด้วยเป็นสินค้า OTOP นำไปจำหน่ายภายในประเทศและต่างประเทศส่งผลดีต่อการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจของชุมชน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

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

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว 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/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

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