จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาแดก
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ปลาร้า

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล ห้วยโพธิ์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน
อาหารในชีวิตประจำวันและเครื่องปรุงรส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)
วัฒนธรรมของชาวอีสานผูกพันกับการทำมาหากิน อาหารหลัก คือ “ข้าวเหนียวและปลาแดก” ดังคำกล่าวที่ว่า “มีข้าวเต็มเล้า มีปลาแดกเต็มไห” แสดงให้เห็นถึงความมั่นคงในชีวิตของชาวอีสาน หากมีสองสิ่งนี้แล้วจะไม่มีวันอดตาย ปลาแดกจึงมีความผูกพันและเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตชาวบ้านเป็นอย่างมาก ชาวอีสานจึงมีชีวิตอยู่ด้วยการ “กินข้าวกับปลา” เป็นหลัก และด้วยความชาญฉลาดได้ก่อให้เกิดภูมิปัญญาในการนำปลาไปแปรสภาพให้เป็นอาหารหลากหลายรูปแบบ เช่น ปลาย่าง ปลาส้ม และที่สำคัญที่สุด คือ การทำปลาแดก ปลาแดกในวัฒนธรรมอีสานเป็นอาหารหลักและเครื่องปรุงรส ที่สำคัญที่สุด ถือเป็นหนึ่งในวิญญาณห้าของความเป็นอีสาน ได้แก่ ข้าวเหนียว ลาบ ส้มตำ หมอลำและปลาแดก ชีวิตของชาวอีสานก่อนปี พ.ศ. ๒๕๐๐ ครอบครัวชาวนาทุกครอบครัวทำปลาแดกกินเอง โดยหมักปลาแดกไว้มากบ้างน้อยบ้างขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำฝนและความอุดมสมบูรณ์ของปลา ปลาแดกเป็นการถนอมปลาไว้เป็นอาหารนอกฤดูกาล สังคมอีสานเป็นสังคมชาวนา ชีวิตของชาวนามีความผูกพันกับสภาพแวดล้อมธรรมชาติ ที่เป็นทุ่งนา แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ แม่น้ำ ลำธาร ห้วย หนอง คลอง บึง ทั้งนี้เพราะสะดวก ในการใช้น้ำ ปัจจัยดังกล่าวส่งผลต่ออาชีพที่มีลักษณะของการทำมาหากินและชาวอีสานให้ความสำคัญในการแปรรูปอาหารเพื่อเก็บไว้บริโภคตลอดปี ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่ถ่ายทอดไว้แก่ลูกหลานสืบมา คนอีสานเป็นคนที่รู้คุณค่าของอาหาร เพราะสภาพธรรมชาติที่แห้งแล้งเป็นตัวกำหนด ถือว่าอาหารการกินเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งในชีวิต ดังปรากฏในภาษิตโบราณอีสานว่า “ทุกข์บ่มีเสื้อผ้า ฝาเฮือนดีพอลี้อยู่ ทุกข์บ่มีข้าวอยู่ท้อง สินอนลี้อยู่บ่เป็น”หมายความว่า ความทุกข์ที่เกิดจากการขาดแคลนเสื้อผ้านั้นยังไม่ร้ายเท่าทุกข์อันเกิดจากความหิว เพราะว่าทุกข์จากเสื้อผ้าก็ยังพอหลบซ่อนอยู่ในบ้านไม่ให้ใครเห็นได้ แต่ทุกข์อันเกิดจากความหิว มิอาจหนีไปซ่อนอยู่ที่ใดได้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ประวัติความเป็นมาของบ้านดงสวาง ตำบลห้วยโพธิ์ ตั้งอยู่ในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เดิมทีชาวบ้านอพยพมาจากตัวจังหวัดกาฬสินธุ์อันเนื่องจากเกิดความแออัดและคับแคบของพื้นที่อยู่อาศัยจึงมาจับจองที่นาและไร่เพื่อทำกินและต่อมาได้มีกลุ่มชาวบ้านในอำเภอใกล้เคียงเช่น ชาวบ้านจากอำเภอดอนจาน และอำเภอกมลาไสยย้ายเข้ามาสมทบและญาติพี่น้องที่อยู่ในจังหวัดและอำเภอใกล้เคียงก็ได้ย้ายเข้ามาอยู่อาศัยด้วยจนทำให้เกิดเป็นหมู่บ้านหลายหมู่บ้านซึ่งแต่ก่อนเข้ามาบริเวณดังกล่าวมีแต่ต้นไม้ใหญ่เป็นป่าดงดิบชาวบ้านจึงนิยมตั้งบ้านเรือนอยู่ริมถนน ซึ่งหมู่บ้านที่อยู่บริเวณเดียวกันมี บ้านกลางดง บ้านดงพะยอม และบ้านดงสวางเป็นต้น โดยชาวบ้านเข้ามาครั้งแรกยังไม่ทำนาแต่จะประกอบอาชีพตัดไม้กับหาของป่าขาย และปัจจุบันป่าไม้กับของป่าหมดแล้วพื้นที่จึงถูกพัฒนาให้เป็นที่นาเป็นส่วนใหญ่ ลักษณะภูมิประเทศ สภาพภูมิประเทศ เป็นที่ราบลุ่ม พื้นที่ตอนล่างเป็นพื้นที่ราบลุ่มมีแม่น้ำปาวและอ่างเก็บน้ำห้วยโพธิ์เป็นแหล่งเก็บน้ำเพื่อการเกษตรและเพื่อการอุปโภคและบริโภค ส่วนพื้นที่ตอนบนเป็นที่ราบเหมาะแก่การทำไร่และเลี้ยงสัตว์ สภาพทั่วไปของหมู่บ้านเป็นพื้นที่ราบลุ่มเหมาะแก่การทำการเกษตร มีแหล่งน้ำตามธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ และมีคลองส่งน้ำลำปาวไหลผ่าน มีอาณาเขต ทิศเหนือ ติดต่อกับ บ้านหลุบ ตำบลหลุบ อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ทิศใต้ ติดต่อกับ บ้านดงพะยอม ตำบลห้วยโพธิ์ อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ทิศตะวันออก ติดต่อกับ บ้านโหมน ตำบลห้วยโพธิ์ อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ทิศตะวันตก ติดต่อกับ บ้านดอนสนวน ตำบลห้วยโพธิ์ อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ และเส้นทางการคมนาคม การเดินทางเข้าสู่ตำบลเดินทางเข้าสู่ตำบลห้วยโพธิ์ ด้วยทางหลวงหมายเลข ๒๑๔ สายกาฬสินธุ์-ร้อยเอ็ด ระยะทาง ๗ กิโลเมตร ชาวบ้านดงสวาง อำเภอเมืองกาฬสินธุ์มีการผลิตปลาแดกโดยการเรียนรู้จากปู่ย่าตายาย เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดพร้อมกับความรู้ในการใช้เครื่องปรุงรสในการทำปลาแดก การทำปลาแดกกาฬสินธุ์ มีประวัติศาสตร์การทำปลาแดกที่สืบทอดจากบรรพบุรุษมาช้านาน มีเอกลักษณ์ที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรม เป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารอย่างหนึ่งที่มีกรรมวิธีและเทคนิคในการทำปลาแดก ที่ทำให้เกิดกลิ่น รส และสีต่าง ๆ เป็นเทคนิคและความสามารถของแต่ละบุคคล ซึ่งหลักใหญ่ ของการทำปลาแดกคือ การนำปลามาคลุกเคล้ากับเกลือ แล้วผสมรำอ่อนหรือข้าวคั่ว การที่ได้รสชาติ สี และกลิ่นหอมน่ารับประทาน เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคใช้ภูมิปัญญาของแต่ละบุคคลไม่มีสูตรตายตัว ขึ้นอยู่กับประสบการณ์ความชำนาญที่เคยทำมา แม่บ้านแต่ละครอบครัวมีประสบการณ์ในการทำปลาแดกในแต่ละปีเป็นปกติอยู่แล้ว ทั้งยังต้องถ่ายทอดฝึกสอนลูกสาว ให้รู้จักทำปลาแดกต่อไป เพราะเมื่อแต่งงานแยกครอบครัวไปแล้วต้องมีบทบาทเป็นแม่บ้าน เกี่ยวข้องเรื่องปลาแดกตลอดรอบปี ซึ่งสามารถบ่งชี้ให้เห็นถึงวัฒนธรรมลุ่มน้ำลำปาวได้เป็นอย่างดี

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ชาวบ้านดงสวางเป็นชาวอีสานที่พูดภาษาไทย-ลาว มีขนบธรรมเนียมประเพณีสืบทอดจากบรรพบุรุษ โดยยึดถือปฏิบัติตามฮีตสิบสอง คองสิบสี่ ประเพณีเกี่ยวกับชีวิต มีความเชื่อพื้นบ้าน และมีข้าวเหนียวกับปลาแดกเป็นอาหารหลักเช่นเดียวกัน ชาวบ้านในหมู่บ้าน จึงมีการทำบุญตามประเพณีโดยมีการนำอาหารพื้นบ้านอีสานมีปลาแดก เป็นเครื่องปรุงรสหรือ เป็นอาหารโดยตรงไปถวายพระภิกษุสามเณร และใช้ปลาแดกเป็นเครื่องประกอบพิธีกรรม ได้แก่ ปลาแดกในรูปของการประกอบอาหารถวายพระสงฆ์ในการบริจาคทานประจำวันและในงานบุญประเพณีของชาวบ้าน เช่น บุญเข้ากรรม กระทำในเดือนอ้าย เป็นพิธีทำบุญแด่พระสงฆ์ต้องอาบัติ ซึ่งมีการถวายภัตตาหารทั้งคาวหวานอีกทั้งยังเป็นเดือนที่ชาวบ้านมีการเซ่นสรวงผีสางเทวดาต่าง ๆ มีการเลี้ยงผีบรรพบุรุษและผีเรือน บุญข้าวจี่ กระทำในเดือนสาม บุญเผวส ฟังเทศมหาชาติ ทำในเดือนสี่ บุญสงกรานต์ทำในเดือนห้า บุญบั้งไฟ ทำในเดือนหก บุญซำฮะ ทำในเดือนเจ็ด เป็นการทำบุญเพื่อชำระล้างสิ่งที่ทำให้เกิดความเดือดร้อนแก่บ้านเมือง มีการบูชาศาลหลักเมือง หลักบ้าน เลี้ยงผีตาแฮก เลี้ยงผีปู่ตา ผีบรรพบุรุษ เพื่อเป็นสิริ

มงคล มีการถวายอาหารแด่พระสงฆ์ บุญข้าวประดับดิน บุญข้าวสาก บุญออกพรรษา และบุญกฐิน นอกจากนี้ ปลาแดก ยังเข้าไปเป็นอาหารในงานประเพณีต่าง ๆ เช่น ประเพณีการบวช ประเพณีแต่งงาน ประเพณีการตาย บุญแจกข้าว

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตปลาแดกในแต่ละหมู่บ้านมีการเตรียมวัตถุดิบ คือ

๑) ปลา ปลาที่นำมาทำปลาแดกในอดีตชาวบ้านนำปลามาทำปลาแดกมีหลายขนาด ทั้งขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ และหาได้จากแหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ ท้องนา เขื่อนลำปาว ลำห้วยใกล้หมู่บ้าน

๒) เครื่องปรุงรส เครื่องปรุงรสที่ใช้ในการผลิตปลาแดก อดีตชาวบ้านมีการจัดหาเครื่องปรุงรสเองตามท้องถิ่น ซึ่งเป็นภูมิปัญญาอันชาญฉลาดของบรรพบุรุษที่ถ่ายทอดให้กับลูกหลาน ที่เป็นส่วนสำคัญในการผลิตปลาแดกก็คือ เกลือสินเธาว์ รำอ่อน และข้าวคั่ว เพื่อปรุงรสปลาแดกให้มีรสชาติ กลิ่นหอม น่ารับประทาน

๓) ภาชนะบรรจุปลาแดก คือ ไห ได้แก่ ไหปากบาน ไหซอง มีหลายขนาด ทั้งขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ ขึ้นอยู่กับปริมาณของปลาแดกที่ผลิตได้

มีขั้นตอนวิธีการดังนี้

(๑) นำปลาขนาดใหญ่ ได้แก่ ปลาดุก ปลาช่อน ปลานิล ที่ล้างสะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ใส่เกลือ โดยใช้อัตราส่วนปลา ๕ กิโลกรัมต่อ เกลือ ๒ กิโลกรัม หมักไว้ ๑ คืน

(๒) นำปลาที่หมักเกลือมาผสมรำอ่อน คือรำอ่อนดิบ หรือข้าวคั่ว จุดประสงค์ก็เพื่อให้มีรสกลมกล่อม น้ำปลาแดกจะข้นและมีสีขาว อัตราส่วนปลา ๕ กิโลกรัม ใช้รำ หรือข้าวคั่ว ๑ กิโลกรัม แล้วนวดคลุกคล้าให้เข้ากัน ให้เกลือดูดซึมเข้าในเนื้อปลา ในการผสมปลาและเกลือนี้ ถ้านวดบีบตัวปลาด้วยมือจะรู้ว่าผสมเกลือพอหรือไม่ ถ้าผสมพอตัวปลาจะแข็งไม่เละ ถ้าตัวปลาเหลวและไม่แข็งพอก็โรยเกลือลงคลุกอีก ส่วนข้าวคั่วจะทำจากข้าวสารเหนียวคั่วจนเหลือง ปล่อยไว้ให้เย็นก่อนแล้วตำ เอามาคลุกกับปลาและเกลือ

(๓) เมื่อเสร็จสิ้นกรรมวิธีการนวดปลาแล้ว จะนำลงบรรจุในภาชนะเช่น ไหหรือโอ่งที่ล้างสะอาดและแห้งแล้ว ให้จนถึงขอบวงล่างของไห แต่ไม่ล้นจนถึงขอบบน ถ้าเป็นโอ่งเอาวัสดุตะแกรงฝาขัดแตะทำจากไม้ไผ่ขัดปากโอ่งไว้ หรือใช้ทุ่นหนัก ๆ เช่น หินทับฝาขัดแตะไว้ป้องกันไม่ให้ปลาล้นออกและดันขึ้นมา ปิดปากไหด้วยผ้าหรือพลาสติก แต่ถ้าเป็นไหซองชาวบ้านนิยมใช้ผ้าห่อขี้เถ้าให้เป็นก้อนโตกว่าปากไหแล้วนำมาปิดทับ เพื่อป้องกันแมลงวันมาไข่ หากผลิตจำนวนมากๆ อาจจะใช้โอ่งมังกรที่ขายตามตลาดมาทำแทนไหก็ได้ โดยการหาผ้าพลาสติกขนาดใหญ่มาทำเป็นผ้าปิดฝาโอ่ง หรือฝาโอ่งแทนก็ได้ แต่ต้องไม่ให้แมลงวันเข้าไปใน โอ่งได้ โดยเก็บภาชนะไว้ในที่ร่มเพื่อป้องกันแสดงแดด และความชื้น ทิ้งไว้ประมาณ ๓-๕ เดือน ก็จะนำปลาที่หมักไว้มาแปง แล้วหมักต่อไปอีก ๙ เดือนขึ้นไป ก็นำมารับประทานได้

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 และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

ไห ภาชนะใส่ปลาแดก (ปลาร้า) ในอดีต

หมักปลาแดกไว้ในไหแล้วใช้ผ้าปิดให้สนิท

ปลาซิว วัตถุดิบในการทำปลาแดก

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

การทำปลาแดก

คลุกเคล้าปลา เกลือ รำอ่อน ข้าวคั่ว เสร็จแล้วนำไปหมักในไห

คลุกเคล้าปลา เกลือ รำอ่อน ข้าวคั่ว เสร็จแล้วนำไปหมักในไห

ปลาขาว วัตถุดิบในการทำปลาแดก

ปลาที่นำมาทำปลาแดก

เกลือ ส่วนผสมในการทำปลาแดก

รำอ่อน ส่วนผสมในการทำปลาแดก

คลุกเคล้าปลา เกลือ รำอ่อน ข้าวคั่ว เสร็จแล้วนำไปหมักในไห

ปลาแดกที่หมักในโอ่ง ในกรณีที่มีปลาจำนวนมาก

หมักปลาแดกในโอ่งมังกร

ข้าวคั่ว ส่วนผสมในการทำปลาแดก

สภาพทั่วไปของเขื่อนลำปาว จังหวัดกาฬสินธุ์ แหล่งปลาที่นำมาทำปลาแดก

ปลาแดกที่หมักในไหพร้อมรับประทานได้

ปลาแดกที่หมักในโอ่งและพร้อมรับประทานได้

ปลาแดกพร้อมรับประทานได้

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
นางบุญล้ำ ปรีเรือง
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
กลุ่มทำผลิตภัณฑ์ปลาร้า
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
๒๔๕ หมู่ ๕ บ้านดงสวาง ตำบลห้วยโพธิ์ อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๐๐๐
โทรศัพท์ ๐๔๓ ๘๑๓๐๐๔ โทรสาร -
E-mail
-

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

รางวัลยอดเยี่ยมในด้านสุขอนามัย ปี ๒๕๕๓

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล
ตำแหน่ง
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล
ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25