

## म्मส.ตั้งโครงการฟื้นฟูผลิตปลาร้าในครัวเรือน

รศ.ดร.อนุชิตา มุ่งงาม คณบดีคณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (म्मส.) เปิดเผยถึงโครงการเทคโนโลยีสืบสานวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอีสาน ซึ่งम्मส. จัดทำขึ้นว่า โครงการดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อส่งเสริมให้เกิดความเข้าใจในวัฒนธรรม ความเป็นมาและภูมิปัญญาการทำปลาร้าอีสาน โดยที่ปลาร้าเป็นอาหารวัฒนธรรมอีสานมายาวนาน ในภาษาอีสานเรียกปลาแดก เป็นอาหารท้องถิ่นภาคอีสานของไทย และประเทศลาว รวมถึงบางส่วนของเวียดนาม มักทำจากปลาน้ำจืดขนาดเล็ก เช่น ปลาสวาย ปลากระดี่ เป็นต้น นำมาหมักกับรำข้าวและเกลือ แล้วบรรจุใส่ไหหมักไว้ 7-8 เดือน นำมารับประทานโดยใช้เป็นส่วนผสมหลักของอาหารหลายชนิด ทั้งนี้ วัฒนธรรมดั้งเดิมชาวอีสานจะหมักปลาร้าไว้บริโภคเองในครอบครัว รวมถึงใช้เป็นของฝากที่ดีเมื่อญาติพี่น้องไปมาหาสู่กัน

คณบดีคณะเทคโนโลยี มมส. กล่าวว่า ภาควิชา

เทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี เห็นว่าปัจจุบันคนอีสานห่างหายไปจากวัฒนธรรมดั้งเดิมในการผลิตปลาร้า เนื่องจากวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป การบริโภคเป็นการพึ่งพาการซื้อหามากขึ้น การผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือนลดลงอย่างมาก อีกทั้งระบบนิเวศที่เปลี่ยนแปลงไป แหล่งน้ำธรรมชาติลดลง เปลี่ยนเป็นสิ่งก่อสร้างต่างๆ ชาวบ้านต้องออกจากหมู่บ้านไปรับจ้างทำงานในเมือง ปลาร้าจึงลดบทบาทลงในวัฒนธรรมอาหารที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการรักษาและฟื้นฟูฐานทรัพยากรและความมั่นคงทางอาหาร เพราะเมื่อใดก็ตามที่วิถีและแบบแผนการบริโภคของสังคมไทยเปลี่ยนแปลงไป ระบบการผลิตอาหารจะถูกเปลี่ยนแปลงไปด้วย โครงการนี้คาดหวังให้ผู้เข้าร่วมโครงการ ได้รู้สึกเป็นส่วนร่วมในการสืบสานวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอีสาน รักษาเอกลักษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้สืบทอดให้คนรุ่นหลังต่อไป