

'มมส' สืบภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารหมักอีสาน

ดร.บุษกร ทองใบ อาจารย์ประจำสาขาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (มมส) เปิดเผยว่า เมื่อเร็วๆ นี้ คณะเทคโนโลยีได้จัดโครงการหนึ่งคณะหนึ่งศิลป์ วัฒนธรรม ประจำปี 2558 ในหัวข้อ สืบสานตำนานภูมิปัญญา อาหารหมักอีสาน กิจกรรมภายในงานมีการบรรยายให้ความรู้เรื่องอาหารหมักและการอบรมเชิงปฏิบัติการฝึกการทำอาหารหมักอีสาน โดยแบ่งออกเป็น 4 ฐาน ประกอบด้วย การทำส้มหมู ส้มผัก สาโท และการทำปลาต้ม อีกทั้งยังมีการเสวนาวิชาการในหัวข้อ “เสวนาประสาพื้นบ้านอาหารหมักอีสาน”

ดร.บุษกรกล่าวว่า กิจกรรมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้บัณฑิตและบุคลากรได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการทำอาหารหมักอีสาน ได้เข้าใจวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น อันจะนำสู่การอนุรักษ์และสืบสานประเพณีและวัฒนธรรมอาหารอีสานให้คงอยู่สืบไป และเป็นการดร.บุษกรเชื่อมสัมพันธ์อันดีระหว่างมหาวิทยาลัยและชุมชน นอกจากนี้บัณฑิตและผู้เข้าร่วมโครงการยังสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปบูรณาการเข้ากับรายวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ รายวิชาเทคโนโลยีการอาหารหมัก รายวิชาวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นทางการประมง และรายวิชาเทคโนโลยีอาหารหมักพื้นบ้าน เพื่อต่อยอดองค์ความรู้ต่อไป