



“ปลาร้า ปลาแดก” การนิยามความหมายและการผลิตซ้ำอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมผ่านอาหารของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้

“Pla Ra, Pla Daek” (fermented fish), the definition and reproduction of cultural identity through the food of Isan people in the southern border areas

เก็ดถวา บุญปรากฏ<sup>1\*</sup>, เจตน์สฤษดิ์ สังขพันธ์<sup>2</sup>, อภิรักษ์ จันทวงศ์<sup>3</sup>, ธรรมบุญ บุญปรากฏ<sup>4</sup>, อรัญญา ทิพย์อักษร<sup>5</sup>, อุทร ทิพย์อักษร<sup>5</sup>, นันทรัฐ สุริโย<sup>6</sup> และนันทิยารัตน์ สุริโย<sup>6</sup>  
Kettawa Boonprakarn<sup>1\*</sup>, Jedsarid Sangkapan<sup>2</sup>, Apirak Chanthawong<sup>3</sup>, Thammanoon Boonprakarn<sup>4</sup>, Aranya Thipaksorn<sup>5</sup>, Uthorn Thipaksorn<sup>5</sup>, Nuntharat Suriyo<sup>6</sup> and Nauthiyarat Suriyo<sup>6</sup>

<sup>1</sup> ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร., คณะศึกษาศาสตร์และศิลปศาสตร์, มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

<sup>1</sup> Assist Prof Dr., Faculty of Education Foundation and Liberal Arts, Hatyai University.

<sup>2</sup> อาจารย์ ดร., คณะรัฐศาสตร์, มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

<sup>2</sup> Lecturer, Dr., Faculty of Political Sciences, Hatyai University.

<sup>3</sup> อาจารย์, วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์, สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรภาคใต้ จ.สงขลา

<sup>3</sup> Lecturer, Tinsulanonda Fisheries College, Southern Vocational Institute of Agriculture, Songkhla.

<sup>4</sup> อาจารย์, วิทยาลัยเทคนิคชัยนาท อำเภอเมือง จังหวัดชัยนาท

<sup>4</sup> Teacher of Chainat Technical College, Muang Chainat District, Chainat Province.

<sup>5</sup> อาจารย์, โรงเรียนบ้านทุ่งแสงทอง ตำบลชุมแสง อำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์

<sup>5</sup> Teacher of Ban Thung Sang Thong Primary School, Chumsang Sub-district, Nangrong District, Buriram Province

<sup>6</sup> นักวิจัยอิสระ

<sup>6</sup> Freelance Researcher

\*Corresponding author, E-mail: kettawa@hotmail.com, kettawa@hu.ac.th

## บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาการนิยามความหมายของปลาร้า ปลาแดกของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้ 2) เพื่อศึกษาการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมปลาร้า ปลาแดกของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้ ผู้วิจัยใช้วิธีการเชิงปริมาณและคุณภาพ เก็บข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 240 คน จาก 8 หมู่บ้านของตำบลภูเขาทอง วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ร้อยละ และเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพโดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากผู้ให้ข้อมูลจำนวน 18 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยนำข้อมูลมาจำแนกหมวดหมู่ตีความ สร้างข้อสรุป ผลการวิจัยพบว่า 1) การนิยามความหมายปลาร้า ปลาแดกของ



ชาวอีสาน พบว่า มีการนิยามปลาร้า ปลาแดกที่หลากหลาย เป็นการเชื่อมความสัมพันธ์ยึดโยงระหว่างคนอีสานในพื้นที่ภาคใต้และคนอีสานในพื้นที่ภาคอีสาน เป็นวัฒนธรรมร่วมของอุษาคเนย์ มุมมองที่แตกต่างกันระหว่างคนใน และคนนอกตามประสบการณ์ที่ได้รับนั้นคือมองว่าปลาร้า ปลาแดกเป็นภูมิปัญญาล้ำหลัง และเป็นของฝาก 2) การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมปลาร้า ปลาแดกของชาวอีสานในพื้นที่ชายแดนใต้ พบว่า มีการผลิตซ้ำอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารอีสาน “ปลาร้า ปลาแดก” ในพื้นที่ชีวิตประจำวัน และในพื้นที่งานบุญ งานประเพณีที่สำคัญของชาวอีสาน ซึ่งมีการนำปลาร้า ปลาแดกมาเป็นส่วนประกอบของอาหารทำกินในครอบครัว ทำอาหารไปวัด และจำหน่ายในงานบุญประเพณี การทำอาหารซึ่งมีส่วนประกอบของปลาร้า ปลาแดก จะมีการลดทอนวัตถุดิบและปรับเปลี่ยนเพื่อให้สอดคล้องกับระบบนิเวศของชุมชน

**คำสำคัญ:** ปลาร้า ปลาแดก, การผลิตซ้ำอัตลักษณ์วัฒนธรรม, อาหารอีสาน

## Abstract

The objectives of this research were 1) to study the definition of “Pla Ra, Pla Daek” (fermented fish), of Isan people in the southern border areas 2) To study the cultural reproduction of “Pla Ra, Pla Daek” (fermented fish), of Isan people in the southern border area. The researcher used quantitative and qualitative methods to collect quantitative data by using a questionnaire from a sample of 240 people from 8 villages in Phu Khao Thong Sub-district, data were analyzed by percentage, qualitative data were collected using an in-depth interview form key informants 18 people, analyzed the data by using the data to categorize, interpret, create a conclusion. The results of the research were as follows: 1) The definition of Pla Ra Pla Daek by the Isan people found that there were various definitions of Pla Ra Pla Daek which were to link the relationship between Isan people in the southern region and Isan people in the Northeastern region, as a common culture of Southeast Asia, different perspectives between people in and outsiders according to their experience, that is, they view Pla Ra Pla Daek as wisdom, backward, and as a souvenir. 2) Cultural reproduction of Pla Ra Pla Daek by Isan people in the southern border areas has been found to reproduce the identity of Isan food culture.” Pla Ra Pla Daek” in the area of daily life and in the area of merit making, important traditions of Isan people in which Pla Ra Pla Daek is used as a component of family meals, cooking to temples and selling in traditional merit making events. Cooking that contains Pla Ra Pla Daek ingredients will be reduced and adjusted to match the ecosystem of the community.

**Keywords:** Pla Ra Pla Daek (fermented fish), cultural identity reproduction, Isan food