

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไก่ต้มน้ำ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ นาน้อย ตำบล สันทะ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ คาว

ประเภทอาหาร คาว โดยใช้ไก่ (ไก่พื้นเมือง)

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ไก่เป็นสัตว์เลี้ยงสำหรับเป็นอาหารพื้นบ้านของคนในชนบทที่มีสารจำพวกโปรตีนสูง ปกติเกือบทุกหลังคาเรือนจะเลี้ยงไก่ และจึงเป็นวิถีชีวิตส่วนหนึ่งที่คนในชนบท และเมื่อมีผู้มาเยือนจากใช้ไก่ที่เลี้ยงไว้ปรุงเป็นอาหารไว้ดูแลเลี้ยงแขกผู้มาเยือนอยู่เป็นประจำ และในแต่ละครัวเรือนจะสรรหาวิธีการปรุงรสด้วยวิธีการต่าง ๆ แต่เดิมส่วนใหญ่จะการปรุงเป็นอาหารแบบง่าย เช่น การแกงแคไก่ ต้มส้มข้าไก่ แกงคั่วไก่ แกงอ่อมไก่ ยำไก่ใส่หัวปลีทอดไก่ ไก่อบฟาง เป็นต้น ต่อมาได้มีการปรับปรุงประยุกต์เพิ่มเติมมีการทำไก่ต้มน้ำที่มีชื่อแปลก ๆ ทำให้สะดุดหูคนฟังได้เป็นอย่างดี และมีรสชาติที่อร่อยมากขึ้น อาหารที่เป็นวิถีชีวิตพื้นบ้าน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เลือกไก่หากเป็นไก่พื้นบ้านจะอร่อยมากส่วนประกอบของไก่เลือกตามความชอบ เช่น สะโพกไก่ อกไก่ หรือส่วนอื่นที่ชอบ รวมกัน หรือเลือกใช้ไก่ทั้งตัว น้ำหนักประมาณ ๑ กิโลกรัม ส่วนประกอบ ๔.๑ กระเทียมไทย ๒ – ๓ หัว ๔.๒ หอมแดง ๕ หัว ๔.๓ ตะไคร้อ่อน ๆ ๖ ต้น ๔.๔ ข่ากลางแก่กลางอ่อน ๑ หัว ๔.๕ พริกแห้ง หรือพริกสด ๑๕ – ๒๐ เม็ด ๔.๖ ใบมะกรูดไม่แก่ไม่อ่อน ๒๐ ใบ ๔.๗ เกลือป่น ๔.๘ มะแขว่น ๔.๙ น้ำปลา ๔.๑๐ ขมิ้น ๔.๑๑ รากผักชี ๔.๑๒ ผักกาดขาวปลี

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เลือกไก่หากเป็นไก่พื้นบ้านจะอร่อยมากส่วนประกอบของไก่เลือกตามความชอบ เช่น สะโพกไก่
อกไก่ หรือส่วนอื่นที่ชอบ รวมกัน หรือเลือกใช้ไก่ทั้งตัว น้ำหนักประมาณ ๑ กิโลกรัม ส่วนประกอบ

- ๔.๑ กระเทียมไทย ๒ – ๓ หัว
- ๔.๒ หอมแดง ๕ หัว
- ๔.๓ ตะไคร้อ่อน ๆ ๖ ต้น
- ๔.๔ ข่ากลางแก่กลางอ่อน ๑ หัว
- ๔.๕ พริกแห้ง หรือพริกสด ๑๕ – ๒๐ เม็ด
- ๔.๖ ใบมะกรูดไม่แก่ไม่อ่อน ๒๐ ใบ
- ๔.๗ เกลือป่น
- ๔.๘ มะขาม
- ๔.๙ น้ำปลา
- ๔.๑๐ ขมิ้น
- ๔.๑๑ รากผักชี
- ๔.๑๒ ผักกาดขาวปลี

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นำไก่มาสับเป็นชิ้น ๆ ให้พอดีคำ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



นำไก่มาสับเป็นชิ้น ๆ ให้พอดีคำ ตำพริกแห้ง หรือพริกสด กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ รากผักชี พริก เกลือป่น มะแข่น ขมิ้น ตำส่วนผสมให้เข้ากันแล้ว และนำไปคลุกกับไก่ ที่เตรียมไว้ทิ้งไว้ประมาณ ๑๐ - ๓๐ นาที



ตำพริกแห้ง หรือพริกสด กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ รากผักชี พริก เกลือป่น มะแข่น ขมิ้น



อุปกรณ์ที่จะใช้ทำไก่ได้น้ำหมอนึ่ง(ชนิดสูงให้หนึ่งข้าวเหนียว)



ครก สำหรับตำน้ำพริก



ชาม หรือกระทะ



ไก่มาสับเป็นชิ้น ๆ ให้พอดีคำ



วิธีทำดังนี้ ๑. นำไก่ที่หมักทิ้งไว้ใส่ลงในหม้อนี้ ไม่ต้องผสมน้ำ หรือผสมน้ำเล็กน้อย ๒. นำไปตั้งบนเตาไฟ และนำชาม

หรือกระทะขึ้นตั้งบนหม้อหนึ่ง ๓.ใช้ผ้าพันรอบระหว่างหม้อหนึ่งกับชาม หรือ กระทะป้องกันไอน้ำระเหยออกมาภายนอก ๔. นำน้ำสะอาดใส่บนชามหรือกระทะทิ้งไว้จนน้ำ	
---	--

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายเหรียญ กาพันธ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ไม่มีชื่อร้าน ที่อยู่ ๒๒๓ หมู่ที่ ๖ ตำบลสันทะ อำเภอนาน้อย จังหวัดน่าน โทรศัพท์ ๐๘๓-๓๒๒๑๕๕๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๒๓ หมู่ที่ ๖ ตำบลสันทะ อำเภอนาน้อย จังหวัดน่าน โทรศัพท์ ๐๘๓-๓๒๒๑๕๕๐

โทรศัพท์ ๐๘๓-๓๒๒๑๕๕๐ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

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