

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกคั่วทรายแม่เรณู

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เวียงแหง ตำบล ยังไม่กำหนด

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อาหารของชาวไทยใหญ่จะมี “ถั่วเน่า” เป็นเอกลักษณ์ เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพเกิดจากภูมิปัญญาที่มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งชาวไทยใหญ่นิยมบริโภค ถั่วเน่า ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านจัดอยู่ในประเภทเครื่องปรุงนำมาประกอบอาหารเกือบทุกประเภท เช่นใส่เครื่องแกง ต่างๆ ทำให้อาหารมีรสชาติอร่อย น้ำพริกคั่วทรายที่เป็นอาหารดั้งเดิมของชาวไทยใหญ่ ก็มีส่วนผสมของถั่วเน่าเป็นหลักและวัตถุดิบก็หาได้ง่ายในชุมชน อีกทั้งยังมีส่วนผสมอื่นๆที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค ที่หาได้ในท้องถิ่นนำมาปรุงเป็นน้ำพริกคั่วทราย เป็นต้นว่า หอมแดง กระเทียม พริกแห้งถั่วเน่าแผ่น ปลาแห้ง เกลือ และน้ำมัน นำมาคั่วให้สุก ลักษณะเหมือนตกทราย มีกลิ่น สี และรสชาติน่ารับประทาน แสดงถึงอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของอาหารที่เป็นวัฒนธรรมของชาวไทยใหญ่ ที่มีส่วนผสมของถั่วเน่า ซึ่งชาวไทยใหญ่นิยมกินน้ำพริกคั่วทรายกับผักต้ม หรือบางคนชอบกินกับผักที่ลวกยังไม่สุกเท่าไร หรือเพื่อนำไปเป็นอาหารรับประทานเวลาว่างงานพิธีต่างๆ ปัจจุบันน้ำพริกคั่วทรายยังคงเป็นอาหารที่อยู่ในวิถีชีวิตของชาวไทยใหญ่ มักนิยมนำมาเลี้ยงต้อนรับแขกที่มาจากต่างท้องที่ รวมทั้งเป็นของฝากจากชาวไทย

ใหญ่ สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์มีรสชาติอร่อยเกิดจากภูมิปัญญาที่มีการถ่ายทอด จนเป็นอาหารที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทยใหญ่ จนถึงปัจจุบัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุง

- ปลาช่อนแห้ง
- ถั่วเหลืองแผ่น
- กระเทียม
- พริกป่น
- เกลือ
- น้ำมันพืช

วิธีการ ประกอบอาหาร

๑. ปั่นปลาแห้ง
๒. ปั่นถั่วเหลืองแผ่น
๓. ปั่นกระเทียม
๔. ใช้น้ำมันถั่วเหลืองตั้งไฟเจียวกระเทียมพอเหลือง เอาปลาป่นถั่วเหลืองป่น
๕. พริกขี้หนูตำรวมกันแล้วปรุงรส ชิมยกลงกระทะรับประทานได้

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



ลักษณะของน้ำพริกคั่วทราย



น้ำพริกคั่วทราย



หีบห่อการบรรจุภัณฑ์



บรรจุภัณฑ์น้ำพริกควัทราย แม่เรณู สินค้า OTOP ระดับ ๔ ดาว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางเรณู วิจารณ์นท์ กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนบ้านจอง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๘๑ / ๑ หมู่ ๒ ต.เปียงหลวง อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่ ๕๐๓๕๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๘๑ / ๑ หมู่ ๒ ต.เปียงหลวง อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่ ๕๐๓๕๐

โทรศัพท์ ๐๘๑ – ๑๙๘๒ – ๓๒๘๒ โทรสาร

E-mail

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

รางวัล OTOP ระดับ สี่ดาว ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ปี ๒๕๕๕ ให้ไว้ เมื่อ ๑ มีนาคม ปี ๒๕๕๖ และได้มาตรฐาน อย.

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