

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไก่

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): สหรัยน้ำจืด

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เชียงกลาง ตำบล เปือ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

ไก่ คือ สหรัยน้ำจืด นำมาทำเป็นอาหารได้ทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน อาหารคาว เช่น ห่อนึ่งไก่ ไก่ยี้ ไก่แผ่น อาหารหวาน เช่น ลูกไก่ เป็นต้น

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ไก่ มีถิ่นกำเนิดในลุ่มน้ำน่าน หลังฤดูน้ำหลากประมาณเดือนตุลาคม ถึงสิ้นสุดเดือนกุมภาพันธ์ พบมากบริเวณต้นน้ำน่าน อำเภอทุ่งช้าง อำเภอเชียงกลาง อำเภอน้ำฝาง ไปจนถึงปลายน้ำน่าน อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน ชาวบ้านนิยมนำไก่มาบริโภคกันมาก เพราะเชื่อว่ามีคุณสมบัติต้านการ ทั้งทางด้านโภชนาการ และเป็นยาอายุวัฒนะรักษาโรคต่าง ๆ ได้รับประทานแล้วทำให้ร่างกายกระชุ่มกระชวยชะลอความแก่ ผมตกดำ อีกทั้งยังมีคุณค่าทางสมุนไพร รักษาโรคได้หลายโรค อาทิ รักษาโรคมะเร็ง ระบายร้อน ดับกระหาย รักษาพิษของแผลสด อันเนื่องมาจากบาดแผลจากคมมีด หรือแมลงสัตว์กัดต่อยหมอพื้นบ้านบางคนเล่าว่า มีผู้ถูกเสือกินเคยใช้ ไก่ ประคบบาดแผล ทำให้ลดความเจ็บปวด หรือความเป็นพิษลงได้ ชาวบ้านจะเก็บไก่ มาจากลำน้ำน่านแล้วมาตากบนแผ่นไม้ หลังจากตากให้แห้งจะนำมาขายเป็นแผ่นในตลาดตอนเช้า แผ่นละประมาณ 3 – 5 บาท ขึ้นอยู่กับความมาก-น้อย ของแผ่น โดยเฉลี่ยชาวบ้านจะเก็บไก่ ได้ 30 – 50 กิโลกรัม ต่อคน ทำให้มีรายได้ 200-500 บาทในแต่ละวัน นอกจากนี้ ชาวบ้านยังนำไก่ มาแปรรูปสร้างเป็นรายได้ สร้างอาชีพให้กับประชาชนในท้องถิ่นได้เป็นจำนวนมาก นอกเหนือไปจากอาชีพที่ตนเองมีอยู่ประจำแล้ว การแปรรูปไก่ให้เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ และง่ายต่อการบริโภค อาทิ ไก่ยี้ ไก่แผ่น ลูกไก่ คนบ้านดอนสบเปือ และหมู่บ้านอื่นๆ ในอำเภอเชียงกลางนิยมนำไก่ สหรัยน้ำจืดมาบริโภค เพราะเชื่อว่าเป็นยาอายุวัฒนะ ช่วยชะลอความชรา ช่วยทำให้ผมตกดำ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

โก มีถิ่นกำเนิดในลำน้ำน่าน หลังฤดูน้ำหลากประมาณเดือนตุลาคม ถึง สิ้นสุดเดือนกุมภาพันธ์ พบมากบริเวณต้นน้ำน่าน อำเภอทุ่งช้าง อำเภอเชียงกลาง อำเภอท่าวังผา ไปจนถึงปลายน้ำน่าน อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน ชาวบ้านจะเก็บ โก มาจากลำน้ำน่านแล้วมาตากบนแผ่นไม้ ชาวบ้านยังนำโก มาแปรรูปสร้างเป็นรายได้ สร้างอาชีพให้กับประชาชนในท้องถิ่นได้เป็นจำนวนมาก นอกเหนือไปจาก อาชีพที่ตนเองมีอยู่ประจำแล้ว การแปรรูปโกให้เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ และง่าย ต่อการบริโภค

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

โก เป็นอาหารประจำถิ่นของจังหวัดน่าน โดยเฉพาะที่ในแม่น้ำน่าน เป็นอาหารที่คู่กับชุมชนชาวบ้านดอนสบเปือ อำเภอยางตลาดจังหวัดน่าน ในฤดูหนาว และฤดูร้อน ชาวบ้านจะลงแม่น้ำน่านเก็บโกมาประกอบอาหารเป็นวิถีชีวิตที่มีมาช้านาน นิยมมาบริโภค เพราะเชื่อว่ามีสรรพคุณช่วยบำรุงร่างกาย ชะลอวัย

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ไถยี่ (สำหรับหอย) ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้าน มีลักษณะเป็นเส้นสาหร่ายสีเขียวสด เส้นสั้น ๆ มีกลิ่นหอมของกระเทียมเจียว ใช้รับประทานเล่นเป็นของว่าง หรือเป็นอาหารคาวหวานรับประทานกับข้าวเหนียวและน้ำพริกพื้นบ้านต่าง ๆ ได้

ส่วนผสม

1. ไกแห้ง ที่เป็นแผ่น
2. กะทะ
3. น้ำมันพืช
4. กระเทียมเจียว
5. กากหมูทอด
6. เกลือ

วิธีทำ

นำกะทะตั้งไฟ ใช้ไฟอ่อน ๆ พอกะทะร้อน ใส่ น้ำมันพืชเล็กน้อย แล้วนำไกแห้ง ลงไปผิงกับกะทะกับไปกับมา ดูว่าไก่อกรอบได้ที่ นำมาพักไว้ พอที่จะนำมาใช้ได้ ยี่ใน กระละมั่ง ให้ฝอย เสร็จแล้ว นำกระเทียมเจียว ใส่เกลือเล็กน้อย แล้วชิมดู ถ้าชอบใส่ กากหมูที่เตรียมไว้ ถ้าไม่ชอบกับไม่ต้องใส่ก็ได้ นำมารับประทานได้ประโยชน์

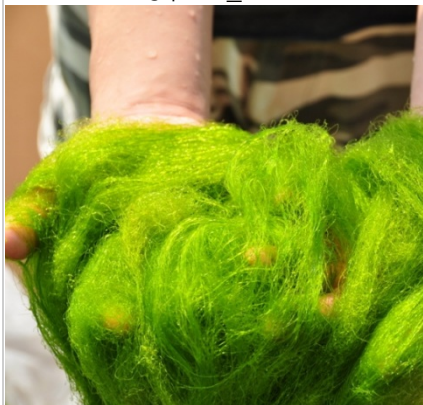
ชาวบ้านนิยมนำโกมาบริโภคกันมาก เพราะเชื่อว่ามีคุณสมบัติต้านการ ทั้ง ทางด้านโภชนาการ และเป็นยาอายุวัฒนะรักษาโรคต่าง ๆ รับประทานแล้วทำให้ ร่างกายกระชุ่มกระชวยชะลอความแก่ ผสมดกดำ อีกทั้งยังมีคุณค่าทางสมุนไพร รักษา โรคได้หลายโรค อาทิ รักษาโรคมะเร็ง ระบายร้อน ดับกระหาย รักษาพิษของแผลสด อันเนื่องมาจากบาดแผลจากคมมีด หรือแมลงสัตว์กัดต่อยหมอพื้นบ้านบางคนเล่าว่า มีผู้ถูกเสือกัดเคยใช้ โก ประคบบาดแผล ทำให้ลดความเจ็บปวด หรือความเป็นพิษลงได้

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)



การเก็บโก ภาพประกอบจาก
http://alangcity.blogspot.com/2013/03/blog-post_9.html



โก ภาพประกอบจาก
http://alangcity.blogspot.com/2013/03/blog-post_9.html

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



โกแผ่น ปัจจุบันทำขายโดยปรับปรุงใช้บรรจุภัณฑ์กันชื้น กันเสีย สามารถส่งขายได้ทั่วโลก ภาพประกอบจาก

<http://mgr.manager.co.th/iBizChannel/ViewNews.aspx?NewsID=9550000112384&CommentReferID=21967278&CommentReferNo=4&>



ล้างโก ปั่นเป็นก้อน เตรียมทำอาหาร
ภาพประกอบจาก
<http://www.tripandtrek.com/webboard/show.php?Category=&No=3229>



การตากโก เพื่อทำโกยี้ โกแผ่น
ภาพประกอบจาก
<http://nanasarakaset.blogspot.com/2012/04/blog-post.html>

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี (ระบุเหตุผล)

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางศรีนวล ยศอาลัย อายุ 72 ปี บ้านเลขที่ 18 หมู่ที่ 7 บ้านดอนสบเปือ ตำบลเปือ อำเภอยะเขี
ย และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางศรีนวล ยศอาลัย อายุ 72 ปี บ้านเลขที่ 18 หมู่ที่ 7 บ้านดอนสบเปือ ตำบลเปือ อำเภอยะเขี
ย ที่อยู่ติดต่อกับได้สะดวก

นางศรีนวล ยศอาลัย อายุ 72 ปี บ้านเลขที่ 18 หมู่ที่ 7 บ้านดอนสบเปือ ตำบลเปือ อำเภอยะเขี
ย โทรศัพท์ - โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25