

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไก่กระบอกอำเภอปัว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ปัว ตำบล วรนคร

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู

3.2 ลักษณะ กาว

“ไก่กระบอก” เมนูนี้คิดค้นโดยคุณสุชาติ สิทธิมงคล ชาวอำเภอปัว ซึ่งพลิกแพลงการทำมาจากข้าวหลาม โดยเอาเนื้อไก่บรรจุในกระบอกไม้ไผ่แทนข้าวเหนียว จากนั้นนำไปเผาไฟ จึงให้รสชาติความอร่อยของเนื้อไก่และเครื่องสมุนไพร

วิธีการทำดังนี้

1. ไก่พื้นบ้านอายุ ๖ - ๗ เดือน น้ำหนัก ๑ กก. ขึ้นไป โดยควักเครื่องในออกแล้วเอาเนื้อไก่มาสับเป็นชิ้นๆ
2. คลุกด้วยเครื่องปรุงบดละเอียดประกอบด้วย ตะไคร้ รากผักชี ผิวมะกรูด ขมิ้น พริกแดงแห้ง เม็ดผักชี กระเทียม หอมแดง เติมรสด้วยเกลือ ซีอิ๊วขาว น้ำปลา เติมน้ำต้มสุกเพียงเล็กน้อย
3. นำส่วนผสมบรรจุลงในกระบอกไม้ไผ่ ปิดจุกด้วยใบตะไคร้ จากนั้นนำไปเผาไฟอ่อนๆ ประมาณชั่วโมงครึ่งก็ได้ไก่กระบอก

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ในอดีตเชื่อว่าไม้ไผ่เป็นวัสดุที่เข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน หาได้ง่ายประกอบกับชาวไทลื้อในอดีตต้องประกอบอาชีพเกษตรกรรม ซึ่งบางครั้งต้องเข้าไปในป่าเพื่อหาอาหาร จึงใช้ไม้ไผ่ในการทำอาหาร จึงเป็นที่มาของการทำไก่กระบอกที่สืบทอดกันมาช้านาน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เป็นการใช้วัสดุจากธรรมชาติมาเป็นวัสดุในการทำอาหาร ทำให้รสชาติของอาหารมีความกลมกล่อม

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. ไก่พื้นบ้าน	๑	กิโลกรัม
๒. ตะไคร้	๒	หัว
๓. รากผักชี	๓	ราก
๔. ผิวมะกรูด	๒	ชิ้น
๕. ขมิ้น	๑	หัว
๖. พริกแดงแห้ง	๕	ลูก
๗. เม็ดผักชี	๑	กำมือ
๘. กระเทียม	๒	หัว
๙. หอมแดง	๓	หัว
๑๐. เกลือ	๑	ช้อนชา
๑๑. ซีอิ๊วขาว	๒	ช้อนโต๊ะ
๑๒. น้ำปลา	๒	ช้อนโต๊ะ
๑๓. กระบอกไม้ไผ่		

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



เครื่องปรุงประกอบด้วย พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ตะไคร้ ขมิ้น รากผักชี เกลือ และข่า นำมาโขลกรวมกัน



ไก่ที่นำมาทำไก่กระบอกเป็นไก่พื้นบ้านนำมาล้างให้ สะอาด



นำไก่มาสับให้เป็นชิ้นพอคำ คลุกเคล้าด้วยเครื่องแกงที่เตรียมไว้



นำไก่ที่คลุกเคล้าเสร็จแล้วมาใส่ลงในกระบอกไม้ไผ่ที่เตรียมไว้



นำไก่ที่บรรจุเสร็จไปเผาไฟ รอจนไก่สุก



ไก่ที่สุกนำมาจัดใส่จานเสิร์ฟ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาริตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

จำหน่ายกระบอกละ 150 บาท

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสุชาติ สิทธิมงคล

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านไปก่กระบอกเมืองปัว ตรงหัวสะพานบ้านร่องแง

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

43 หมู่ 7 ตำลวนนคร อำเภอปัว จังหวัดน่าน

โทรศัพท์ 08-4768-9577 โทรสาร -

E-mail

-

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

เกียรติบัตรจากรายการสนามเป่า ช้อง 9

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายสุชาติ สิทธิมงคล

ตำแหน่ง เจ้าของร้านไก่กระบอก

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 8 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางพวงชมพู บุญตาม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายสโรช รัตนมาศ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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