

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : จิ้นนึ่ง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ สารภี ตำบล ยางนึ่ง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

อาหารประเภทจิ้นนึ่ง จะทำจากเนื้อล้วน ๆ สามารถเก็บไว้ทานได้นานกว่า อาหารประเภทอื่น เพราะเป็นอาหารแห้ง กินกับข้าวเหนียวอร่อยดี โดยเฉพาะกินกับน้ำพริกข่าแต่ไม่ใช้น้ำพริกข่าเผา เป็นน้ำพริกที่ผสมเครื่องแกง และขมิ้น ทำให้หอม สีสันน่ารับประทาน โดยทั่วไปจะไม่นิยมทำทานกัน แล้วเพราะใช้เวลาทำนาน ทำครั้งหนึ่งต้องทานกันให้คุ้ม คือทานกันได้ทั้งครอบครัว และแบ่งปันให้คนอื่น ด้วย ในช่วงเทศกาลสำคัญ เช่น วันปีใหม่เมือง(วันสงกรานต์) วันเดือนยี่เป็ง (วันลอยกระทง) ซึ่งเป็นวันที่ชาวเหนือจะไปทำบุญตักบาตรที่วัด ก็มักจะทำจิ้นนึ่งไปถวายวัด

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
จิ้นึ่งเป็นอาหารพื้นเมือง ที่นับวันเริ่มหาทานได้ยากมากยิ่งขึ้น เนื่องจากเป็นอาหารที่ต้องใช้ความปราณีต และ
ระยะเวลาในการปรุงค่อนข้างนาน เป็นการประกอบอาหารโดยใช้เนื้อควายล้วนทำให้มีราคาแพง คนจึงนิยม
ซื้อทานมากกว่าทำทานเอง

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)		
๑. พริกแห้ง	๑๐	เม็ด
๒. กระเทียม	๕	กลีบ
๓. หอมแดง	๕	หัว
๔. ตะไคร้ซอย	๑	ช้อนโต๊ะ
๕. ขมิ้นหั่น	๓	แฉ่น
๖. กะปิ	๑	ช้อนโต๊ะ
๗. เกลือ	๐.๕	ช้อนชา

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
๑. ผ่าเนื้อตามแนวยาวออกเป็นสองส่วน ๒. โขลกน้ำพริก ด้วยส่วนผสมข้างต้นให้ละเอียดพอควร ๓. ใส่ส่วนผสมใส่ใน ชามเนื้อ คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วหมักไว้ 2 ชั่วโมง ๔. นำ น้ำพริกและเนื้อลงผัดจนเนื้อสุก ๕. แยกน้ำพริก กับเนื้อออก มากยิ่งขึ้น นำเอน้ำพริกไปคลุกกับเนื้อ แล้วนำไปนึ่ง จะทำ จากกัน ๖. นำล้งถึงใส่น้ำตั้งไฟ วางตะแกรงไม้ล้งในล้งถึง ให้รสชาติอร่อยขึ้น และน้ำพริกเข้าเนื้อมากยิ่งขึ้น ถึงแม้ไม่มี วางเนื้อลงบนตะแกรง ๗. นึ่ง ประมาณ 2 ชั่วโมง คอยเติม น้ำพริกจิ้มเคียง รสชาติก็เข้มข้น น้ำเพื่อไม่ให้แห้ง ๘. สำหรับน้ำพริกให้ผัดต่อไปจนน้ำแห้ง แล้วพักเก็บไว้ ใช้ทานร่วมกันกับจิ้นึ่งที่นึ่งจนสุกแล้ว	สามารถนึ่งให้นานกว่า ๒ ชั่วโมงได้ จะทำให้เนื้อเปื่อยนุ่ม

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



จิ้นนี้หลังจากนึ่งเสร็จ



น้ำพริกที่ทานคู่กัน ทำจากสมุนไพรล้วน ๆ



จิ้นนี้พร้อมทาน

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



จิ้นนึ่งอาหารรสชาติดีของคนเมืองเหนือ



กำลังคั่วเครื่องแกงหอมกรุ่น



เด็ก ๆ กำลังหัดทำจิ้นนึ่ง



ส่วนผสมเครื่องแกงที่สำคัญ	
---------------------------	--

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

จำหน่ายเป็นประจำหน้าที่ว่าการอำเภอสารภี และเป็นวิทยากรให้แก่เยาวชนทั้งใน และนอกสถานศึกษา

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางศรีพรรณ เขจรนันท์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

หน้าที่ว่าการอำเภอสารภี ตำบลยางเนิ้ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หน้าที่ว่าการอำเภอสารภี

โทรศัพท์ 053322275 โทรสาร

E-mail

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

ได้รับการเผยแพร่จากหนังสือพิมพ์ และนิตยสาร ต่าง ๆ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางหฤทัย พลารักษ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 16 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางหฤทัย พลารักษ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรกากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางจิตสุภา ทาวิโรจน์

ตำแหน่ง ประธานกรรมการ

2. นางบัวเรียว แก้วดวง

ตำแหน่ง กรรมการ

3. นางหฤทัย พลารักษ์

ตำแหน่ง กรรมการและเลขานุการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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