

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ถั่วเน่า

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ถั่วเน่า ถั่วเน่าเมอะ ถั่วเน่าแซ็บ

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านไร่หลวง อำเภอ แม่วาง ตำบล พ่วงรงทอง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ถั่วเน่า เป็นอาหารชนิดหนึ่งของชาวล้านนา ทำโดยการนำถั่วเหลืองมาต้มเปื่อยหมักไว้ประมาณ 3 วัน ให้ขึ้นราเล็กน้อย นำมาโขลกให้ละเอียด เช่นเดียวกับถั่วเน่าแซ็บ แต่ถั่วเน่าเมอะ เป็นการนำเอาถั่วเหลืองต้มเปื่อยโขลกมาห่อใบตอง แล้วนำมาย่างกับไฟอ่อน เหมือนกับการย่างแอ็บต่างๆ หรือนำมานึ่งก็ได้ นำมารับประทานเป็นอาหารได้ นิยมรับประทานกับพริกหนุ่ม บางสูตร อาจใส่ไข่ผสมลงไปด้วย ก่อนนำไปย่างไฟ ถั่วเน่าเมอะที่ย่างแล้ว นำไปคั่ว หรือนำน้ำพริก เรียกว่า คั่วถั่วเน่าเมอะ น้ำพริกถั่วเน่าเมอะ

ส่วนผสม ประกอบไปด้วย ถั่วเหลือง 1 กิโลกรัม เกลือ 3 ช้อนโต๊ะ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

วิธีการทำ 1. ล้างถั่วเหลืองให้สะอาด แช่น้ำให้พองตัว 2. ต้ม
น้ำเปล่า พอเดือด ใส่ถั่วเหลือง 3. ต้มด้วยไฟแรง เติมน้ำ
เรื่อยๆ อย่าให้แห้ง จนถั่วสุกและเปื่อย 4. หมักถั่วเหลืองต้ม
5. ห่อด้วยใบตองตึงแห้ง หมักไว้ 3 วัน ให้ถั่วขึ้นราเล็กน้อย
6. โขลกเกลือและถั่วเหลืองต้ม รวมกันให้ละเอียด ปรงด้วย
พริกย่างป่น ตักพักไว้ 7. ห่อด้วยใบตองกล้วย 8. ย่างกับเตา
ถ่าน จะได้ถั่วเน่าเมออะที่หอมชวนรับประทาน

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

สร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว โดยการจำหน่ายในหมู่บ้าน และร้านค้าสินค้าชุมชน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 1000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางแสง ชัดจักร์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

21 หมู่ 3 บ้านไร่หลวง ตำบลทุ่งรวงทอง อำเภอแม่วาง จังหวัดเชียงใหม่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

21 หมู่ 3 ต.ทุ่งรวงทอง อ.แม่วาง จ.เชียงใหม่ 50360

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางอินทัย อินเขียวสาย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางอินทัย อินเขียวสาย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางศรีนวล จันทะแพ

ตำแหน่ง ประธานกรรมการ

2. นางจันทร์เพ็ญ ยาสมุทร

ตำแหน่ง

3. นางสาวนงเยาว์ แซ่แต้

ตำแหน่ง กรรมการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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