

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไก่

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ท่าวังผา ตำบล ป่าคา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ถ้าพูดถึงสาหร่ายที่ชาวบ้านในแถบภาคเหนือนำมาปรุงเป็นอาหารแล้วละก็แน่นอนว่าทุกคนที่ไปเยือนจะรู้จักอาหารจานเด็ดที่เรียกกันว่า "ยำเตา" อาหารจานนี้ทำมาจากสาหร่ายเตา ซึ่งเป็นสาหร่ายสีเขียวสด มีลักษณะเป็นเส้นสาย มีเมือก-ลื่น ๆ ล้างให้สะอาด แล้วนำมาใส่เครื่องยำ ซึ่งได้แก่ มะเขือแจ้หรือมะเขือพวงลูกเล็ก ๆ หั่นเป็นแว่น ตะไคร้ซอย หอมแดงซอย พริกขี้หนูซอย น้ำมะนาว น้ำปลา บางแห่งอาจใส่น้ำปู ปลาต้มหรือปลาล้างลงไปด้วย แล้วรับประทานกับข้าวเหนียวร้อนๆ อร่อยอย่าบอกใคร! แต่สำหรับคนน่านและคนเชียงของ จังหวัดเชียงราย เรามีสาหร่าย "โก" ซึ่งเป็นสาหร่ายสีเขียว มีลักษณะเป็นเส้นสายคล้ายสาหร่ายเตา มาเป็นอาหารอย่างหรรษา เพราะในปัจจุบันเขาพยายามจะแปรรูปสาหร่าย "โก" เป็นอาหารหลากหลายชนิด เพื่อหาตลาดที่สามารถจำหน่ายได้กว้างขวางขึ้นเพื่อให้เป็นอาชีพที่มั่นคงของชาวบ้านในละแวกนั้นๆ ที่เดียว "โก" เป็นสาหร่ายน้ำจืดที่ขึ้นอยู่บนก้อนหินในน้ำไหลเอื่อยๆ ที่ค่อนข้างใสและเป็นน้ำที่มีคุณภาพดี "โก" มีลักษณะเป็นเส้นสายยาวสีเขียวสด พบมากในฤดูหนาวจนถึงฤดูฝน ระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนพฤษภาคมของทุกปี แหล่งน้ำบริเวณที่มีสาหร่ายโกมากเป็นพิเศษในประเทศไทยนั้นมี ๒ แหล่ง คือ - แม่น้ำน่าน จังหวัดน่าน ตั้งแต่ต้นน้ำที่อำเภอทุ่งช้างเรื่อยไปจนถึงแม่น้ำน่าน อำเภอเวียงสา แต่จะมีมากที่สุดที่อำเภอท่าวังผา -แม่น้ำโขงบริเวณอำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย "โก" จะมีอยู่ ๓ ชนิดคือ ๑. โกงเหนียวหรือโกคำว มีสีเขียวเข้มยาว ไม่แตกแขนง เนื้อไม่ฟู มีน้ำหนักพอสมควร ยาวประมาณ ๒ เมตร ๒. โกงเปื่อยหรือโกไหม เกาะหินเป็นกระจุกแล้วกระจาย แผลออกไปเป็น เส้นเล็กฝอยมีจำนวนเส้นมาก เส้นเหนียวและลื่น สีเขียวชืด ยาวประมาณ ๘๐ เซนติเมตร โกงตะ ลักษณะออกเป็นกระจุกอยู่ปนกับโกไหม เส้นสั้นและมีความลื่นมาก การเก็บสาหร่ายโกจากแหล่งน้ำธรรมชาตินั้น ชาวบ้านจะรอให้สาหร่ายเจริญเต็มที่ซึ่งจะมีขนาดยาวมากตั้งแต่ครึ่ง

เมตร ไปจนถึง ๔ – ๕ เมตร โดยการ "จกโก" ซึ่งก็คือ การดึงสาหร่ายที่มีขนาดยาวพอเหมาะออกจากก้อนหิน แล้วส่ายไปมาในน้ำให้ดินหรือสิ่งที่เกาะมาหลุดออกไป พาดไว้บนท่อนแขน สะสมไปเรื่อย ๆ จนมากพอที่จะ ม้วนให้เป็นกลุ่มก้อน นำไปตากหรือแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่าง ๆ ต่อไป จากความมากมายของสาหร่ายโกใน ลำน้ำน่าน ทำให้เกิดภูมิปัญญาชาวบ้าน นำสาหร่ายเหล่านี้ไปแปรรูปเป็นอาหารมากกว่า ๑๐๐ ปี อาหารดั้งเดิม ที่ชาวบ้านทั้ง ๒ แหล่งน้ำ ทำมาจากสาหร่ายชนิดนี้ คือ "โกยี้" และ "ห่อนึ่งโก" ซึ่งมีหน้าตาคล้าย ๆ กันทั้ง ๒ ชุมชน "โกยี้" นั้นทำได้โดยนำสาหร่ายโกมาตากให้แห้ง แล้วนำมาผิงไฟให้กรอบ จากนั้นก็ใช้มือบดขยี้ หรือที่ ชาวบ้านเรียกว่า "ยี้" ให้สาหร่ายแตกออกเป็นแผ่นเล็ก ๆ หรืออาจจะให้เล็กจนเกือบป่นเลย หลังจากนั้นนำมา ปรงรสด้วย เกลือ และงาขาวคั่ว จะได้ "โกยี้" ที่มีรสชาติดี หอมทั้งกลิ่นธรรมชาติของสาหร่ายและงาคั่วรสเค็ม ปะแล่ม ๆ ทานกับข้าวเหนียวร้อน ๆ ส่วนห่อนึ่งโกนั้นทำคล้ายกับห่อหมก เพียงแต่เปลี่ยนจากปลามาเป็น สาหร่ายโกสด คลุกกับน้ำพริกแล้วนำไปนึ่งก็อร่อยไม่แพ้ห่อหมกเลยจริง ๆ ต่อมาก็มีการประยุกต์โดยการแปรรูปสาหร่ายโกให้เป็นสาหร่ายแผ่นกรอบ โดยนำสาหร่ายโกที่ตากแห้งปรงรสด้วยเกลือ กระเทียม มาทอดให้ กรอบ สามารถจำหน่ายได้และ ขายดีทีเดียว ข้าวเกรียบโกก็เป็นสินค้าอีกประเภทหนึ่ง ซึ่งปรงง่ายและขายง่าย นอกจากนี้นี้ยังมีบะหมี่โก ข้าวตังหน้าสาหร่ายโก กะหรี่ปั๊ปไส้สาหร่ายโก ลูกก็สาหร่ายโก กรอบเค็ม กล้วยตาก ผสมสาหร่ายโก หรือแม้กระทั่งน้ำพริกโก ซึ่งผลิตภัณฑ์ทุกอย่างก็ได้ทยอยออกมาจำหน่าย แต่เป็นการจำหน่าย ภายในชุมชน ตัวเมือง หรือภายในจังหวัดที่ตนเองอยู่ บางครั้งอาจมีการจำหน่ายไปยังจังหวัดอื่น ๆ แต่ก็ไม่บ่อยนัก และมักจะเป็นช่วงสั้น ๆ ทั้งนี้เนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่ออกมาจะต้องมีการปรับปรุงบ้างในเรื่องคุณภาพ ที่ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน มักจะหายกรอบหรือมักจะมีกลิ่นหืน รวมทั้งผลิตภัณฑ์ยังมีความหลากหลายเฉพาะกลุ่ม ซึ่งต้องพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายในกลุ่มอื่น ๆ ให้มากขึ้น และเพื่อจำหน่ายได้กว้างขวางกว่า ปัจจุบัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขั้นตอนและกระบวนการผลิตสาหร่ายแผ่นทรงเครื่อง สาหร่ายเล็ครส (โกยี้) ห่อหมกโก (ห่อนึ่งโก) กะหรี่ปั๊ป สาหร่ายโก ข้าวตังหน้าสาหร่ายโก กล้วยตากผสมสาหร่ายโก น้ำพริกน้ำผัก น้ำพริกปลาร้าตาแดง น้ำพริกข่า น้ำพริกโก ดังนี้

๑. นำโกที่เก็บมาเลือกเอาส่วนที่ไม่ใช่ออก แล้วนำมาล้างให้สะอาด

๒. ถ้าหากต้องการทำโกยี้ หรือโกแผ่นให้นำมาตากให้แห้งเสียก่อนสำหรับการทำห่อนึ่งโกก็สามารถนำไปสับ และแต่งปรุงเครื่องตามที่คุณบริโภคต้องการสาหร่ายแผ่นทรงเครื่อง สาหร่ายเล็ครส (โกยี้) ห่อหมกโก (ห่อนึ่งโก) กะหรี่ปั๊ปสาหร่ายโก ข้าวตังหน้าสาหร่ายโก กล้วยตากผสมสาหร่ายโก น้ำพริกน้ำผัก น้ำพริกปลาร้าตาแดง น้ำพริกข่า น้ำพริกโก

๓. นำมาบรรจุในผลิตภัณฑ์ที่เตรียมไว้ขึ้นอยู่กับชนิดที่จะผลิต

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
---	---

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางศิริพร คำหว่าง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มผู้ผลิต กลุ่มแปรรูปอาหารจากสาหร่ายน้ำจืด

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ตั้งอยู่หมู่ที่ ๕ ตำบลป่าคา อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน

โทรศัพท์ ๐๘๗-๑๘๘๔๑๐๙ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

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