

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : หลามปลาบั้งไม้ไฟ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): หลามปลาบั้งไม้ไฟ

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล นาขาว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

ภาคเหนือ เป็นดินแดนที่มีความเจริญรุ่งเรืองมาตั้งแต่ครั้งในอดีตเป็นดินแดนแห่งประวัติศาสตร์ ศิลปะวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี ที่แตกต่างไปจากภาคอื่น และคนเหนือมีเชื้อสายไทยใหญ่ หน้าตา ผิวพรรณ จึงต่างไปจากภาคอื่น ๆ ประกอบความอ่อนหวาน ชื่อ บริสุทธิ ทำให้คนเหนือมีเอกลักษณ์ที่เด่นชัด การรับประทานอาหารของคนภาค เหนือนั้น จะใช้เกี้ยว ข้าว หรือที่เรียกว่าขันโตก แทนโต๊ะอาหารโดยสมาชิกในบ้านจะนั่งล้อมวงกัน

ลักษณะนิสัยที่ค่อนข้างเยือกเย็น สุขุมและสุภาพเรียบร้อย นับเป็นสิ่งที่สะท้อนออกมาให้เห็นถึง อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของคนภาคเหนือไม่ว่าจะเป็นข้าวงาเี่ยวซึ่งเป็นอาหารหลัก น้ำพริกอ่อง ซึ่งดูจะไม่เผ็ดมากนัก ตลอดจนกรรมวิธีถนอมอาหารอันแยบยล ที่ออกมาในรูปแบบของ แหนม หมูยอ แคบหมู และที่เป็นพิเศษจริงๆคือ อาหารจำพวกของสด เช่น ลาบสดที่ดูเหมือนจะเป็น มรดกทางวัฒนธรรมทางอาหารของต้นตระกูลไทยที่แท้จริง รวมถึงอาหารที่ได้รับอิทธิพลจาก ชาติดั้งๆ ที่อยู่ใกล้เคียง อาทิ แกงฮังเลที่ได้รับอิทธิพลจากพม่า ข้าวซอยที่ได้รับอิทธิพลจาก จีนฮ่อ นอกจากนั้นแนวทางการรับประทานอาหารพื้นเมืองทางภาคเหนืวยังออกมาในรูปแบบ ของขันโตก ซึ่งประกอบด้วยอาหารหลายๆอย่างในหนึ่งสำรับ เช่น น้ำพริกอ่อง แคบหมู แกง ฮังเล ลาบ ข้าวเหนียว ไก่ซั้้นทอด โดยเฉพาะมีการประยุกต์อาหารขันโตก

คนไทยที่อยู่ทางภาคเหนือนิยมรับประทานอาหารรสกลางๆ มีรสเค็มนำเล็กน้อย รสเปรี้ยวและหวานมีน้อยมาก หรือแทบไม่นิยมเลย เนื้อสัตว์ที่นิยมรับประทาน ได้แก่ เนื้อหมู เพราะหาได้ง่าย ราคาไม่แพง และมีขายทั่วไปในท้องตลาด เนื้อสัตว์อื่นที่นิยมรองลงมา คือ เนื้อวัว ไก่ เป็ด นก ฯลฯ สำหรับอาหารทะเลนิยมน้อย เพราะราคาแพง เนื่องจากอยู่ห่างไกลทะเล

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ในอดีตบริเวณภาคเหนือของไทยเคยเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรล้านนามาก่อน ช่วงที่อาณาจักรแห่งนี้เรืองอำนาจ ได้แผ่ขยายอาณาเขตเข้าไปยังประเทศเพื่อนบ้าน เช่น พม่า ลาว และมีผู้คนจากดินแดนต่าง ๆ อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในดินแดนแห่งนี้ จึงได้รับวัฒนธรรมหลากหลายจากชนชาติต่าง ๆ เข้ามาในชีวิตประจำวัน รวมทั้งอาหารการกินด้วย อาหารของภาคเหนือ ประกอบด้วยข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก มีน้ำพริกชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน มีแกงหลายชนิด เช่น แกงโฮะ แกงแค นอกจากนั้นยังมีแหนม ไส้อั่ว แคบหมูและผักต่าง ๆ สภาพอากาศก็มีส่วนสำคัญที่ทำให้อาหารพื้นบ้านภาคเหนือแตกต่างจากภาคอื่น ๆ นั่นคือ การที่อากาศหนาวเย็นเป็นเหตุผลให้อาหารส่วนใหญ่มีไขมันมาก เช่น น้ำพริกอ่อน แกงฮังเล ไส้อั่ว เพื่อช่วยให้ร่างกายอบอุ่น อีกทั้งการที่อาศัยอยู่ในหุบเขาและบนที่สูงอยู่ใกล้กับป่า จึงนิยมนำพืชพันธุ์ในป่ามาปรุงเป็นอาหาร เช่น ผักแค บอน หยวกกล้วย ผักหวาน ทำให้เกิดอาหารพื้นบ้าน ชื่อต่าง ๆ เช่น แกงแค แกงหยวกกล้วย แกงบอน อาหารพื้นบ้านภาคเหนือมีความพิเศษตรงที่มีการผสมผสานวัฒนธรรมการกินจากหลายกลุ่มชน เช่น ไทใหญ่ จีนฮ่อ ไทลื้อ และคนพื้นเมือง หลามปลาบั้งไม้ไฟ เป็นอาหารพื้นเมืองของชาวล้านนา มานานหลายร้อยปีซึ่งนิยมกินเป็นอาหารในชีวิตประจำวัน มีวิธีการทำคล้ายกับแกงบอน แต่ทำให้สุกโดยใส่ลงกระบोकไม้ไฟเพราะจะสุกได้เร็วและมีกลิ่นหอม โดยนิยมใช้วิธีหลามโดยการย่าง หรือ ฟิงไฟ(ตั้งวางไว้ข้าง ๆ เปลวไฟ) บางแห่งโดยเฉพาะจังหวัดแพร่ จังหวัดน่าน นิยมปรุงรสด้วยมะแข่น และนิยมเทหลามบักพื้นเมืองออกจากกระบोक ไม้ผ่าออก หลักคิดแบบฉบับชาวเหนือ อาจารย์ ยุพิน เข้มมุกด์ ผู้เชี่ยวชาญทางศิลปวัฒนธรรมสถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม ม.ราชภัฏเชียงใหม่ ให้คำอธิบายว่า วัฒนธรรมการกินของชาวเหนือเป็นไปตามบรรพบุรุษ อาหารส่วนใหญ่ได้มาจากธรรมชาติ เช่นของป่า หรือสิ่งที่อยู่ภายในบริเวณบ้าน เช่น พืช ผัก และสัตว์ที่เลี้ยงไว้เอง โดยรวมไปถึงอาหารที่เกิดขึ้นตามฤดูกาลเช่น หน่อไม้ป่า เห็ดป่า นานาชนิด เมื่อกล่าวถึงความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้น พบว่าส่วนใหญ่จะเน้นไปในเรื่องของ การดูแลรักษาตัวเอง อย่างคนป่วยจะห้ามกินของแสลง เช่น หากเป็นไข้ ไม่สบาย ห้ามกินเนื้อวัว ซึ่งหากกินเชื่อว่าจะรักษาไม่หาย เมื่อเป็นฝี หนอง ห้ามกินของหมักดอง ของเค็ม ในส่วนของคนท้องจะมีข้อห้าม และความเชื่ออยู่มากยกตัวอย่างเช่น คนที่ใกล้คลอดจะห้ามกินหอย เพราะเชื่อว่าเด็กจะมีพัฒนาการที่เชื่องช้า หรือบางพื้นที่จะบอกว่าเด็กจะพูดมาก “พูดเป็นต๋อยหอย” แต่ให้กินอาหารที่มีลักษณะลื่นไหล เพราะจะทำให้คลอดง่าย ห้ามกินเต่าเพราะอายุเด็กจะสั้น ห้ามกินผักที่มีมือเกาะเพราะจะทำให้คลอดยาก บางครั้งหากคลอดไม่ออกแสดงว่าในอดีตเคยด่าว่าพ่อแม่ของตัวเอง ต้องทำการขอขมาแล้วให้น้ำชายผ้าซิ่นผ่านุงของแม่มาแช่น้ำแล้วดื่ม ก็จะทำให้คลอดเป็นปกติ ด้านงานพิธีกรรมต่างๆ หากเป็นงานมงคลจะนิยมทำลาบ หากเป็นงานอวมงคลจะไม่นิยมทำอาหารที่มีเส้น สาย หรือผักที่ไม่เป็นมงคลเช่น ฟัก, หยวก ซึ่งเชื่อว่าในอดีตคนโบราณจะใช้ของเหล่านี้ในการดูกลิ่น ดูน้ำเหลืองของศพในโลงจึงไม่ควรนำมาทำอาหาร “ปัจจุบันความเชื่อเหล่านี้จะเห็นอยู่แต่ในชนบท เพราะ 1.อำนาจการซื้อยังไม่มี 2.ยังถูกสั่งสอนอยู่เสมอ 3.ยังมีตัวอย่างให้เห็นจากคนเฒ่าคนแก่ และ ณ วันนี้การที่คนชนบทไปหาหมอแผนปัจจุบันเขาจะไม่ค่อยได้คำตอบว่าเป็นอะไร ตรวจเสร็จก็สั่งยา แต่ต่างกับการหาหมอพื้นบ้านที่จะซักถามประวัติอย่างละเอียด พูดคุยวินิจฉัยนาน บางครั้งพูดคุยกันจนลืมความเจ็บป่วย ซึ่งตรงนี้ก็เหมือนจิตวิทยาพื้นบ้าน ทำให้ผู้คนหันกลับไปหาหมอบ้านมากขึ้น” อ.ยุพิน อธิบาย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อาหารหลักที่ชาวเหนือนิยมกินได้แก่ ข้าวเหนียว ซึ่งเป็นอาหารที่กินทั้ง 3 มื้อ เราสามารถแบ่งมื้ออาหารของชาวเหนือในแต่ละวันได้เป็น 3 มื้อ คือ อาหารมื้อเช้า ซึ่งภาษาเหนือเรียกว่า ข้าวงาย หรือข้าวเช้า กับข้าวใน

ตอนเช้าวันนี้มีไม่มาก โดยมักจะมีน้ำพริกแห้งๆ เป็นพื้น และแกล้มด้วยผักต้ม หรือเป็นน้ำพริกอ่องแกล้มด้วยผักสด อาหารกลางวัน เรียกข้าวตอน กับข้าวยังเป็นน้ำพริกอยู่แต่จะมีอาหารประเภทเนื้อ ได้แก่ เนื้อแดงปิ้งหรือจิ้น(ชิ้น)ปิ้ง(หมูทาเกลือพริกไทยปิ้ง) หรือกินกับแคบหมู รวมทั้งการกินขนมเส้น(ขนมจีน)น้ำเงี้ยวเป็นอาหารกลางวัน อาหารเย็น เรียกข้าวแลง กับข้าวจะเป็นน้ำพริกต่างๆ เช่น น้ำพริกอ่อง น้ำพริกปลาร้า และแกง เช่น แกงแค นอกจากนี้ยังมีเครื่องจิ้มน้ำพริกพิเศษคือน้ำหนั ซึ่งเป็นหนังวัวที่เคี้ยวให้ขึ้นแล้วนำมาทำเป็นแผ่น เวลากินก็นำมาผิงไฟให้สุก แล้วใช้จิ้มกับน้ำพริก อาหารการกินของชาวเหนือเน้นนิยมนรสอ่อน แต่ไม่นิยมรสหวาน รสเปรี้ยวนั้นจะไม่เปรี้ยวมาก โดยใช้ความเปรี้ยวจากมะเขือส้มหรือมะกอก รสเค็มจะใช้ปลาร้าใส่ในอาหาร เนื้อสัตว์จะนิยมหมู ไก่ ปลา สำหรับชาวเหนือที่อยู่ในชนบทยังนิยมกินเนื้อสัตว์ที่หาได้ในท้องถิ่นได้แก่ กบ เขียด อังอ่าง แมงยู่น อาหารคาวของภาคเหนือส่วนใหญ่จะเป็นแกงชนิดต่างๆ เช่น แกงแค แกงหน่อไม้สด แกงอ่อมเนื้อ แกงขนุนอ่อน(แกงมะหนูน) แกงชะอม(แกงผักหละ) แกงยอดฟักทอง แกงหน่อไม้ดอง(แกงผักส้ม) แกงผักกาดจ้อ แกงเลียงบวบ(แกงมะนอย) ยำไข่มด น้ำพริกต่างๆ เช่น น้ำพริกอ่องที่ใช้หมูสับและมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกปลาร้า ฯลฯ ผักที่ใช้เป็นเครื่องเคียงของกับข้าว ส่วนใหญ่จะเป็นพืชผักในท้องถิ่นที่มีอยู่และขึ้นเองโดยธรรมชาติ อาหารคาวของภาคเหนือส่วนใหญ่จะใช้วิธีต้ม แกง ปิ้ง ย่าง เป็นส่วนใหญ่ และอาหารส่วนใหญ่จะมีปริมาณไขมันค่อนข้างต่ำ อาหารหวานของภาคเหนือส่วนใหญ่เป็นขนมหวานที่ทำจากแป้ง น้ำตาล กะทิ เช่น ข้าวเหนียวเปียก ข้าวตอกตัง ขนมเทียน ขนมไข่หงส์ ข้าวเกรียบว่าว ขนม นางเล็ด ขนมรังผึ้ง ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่ค่อนข้างเย็นสบายตลอดปี จึงทำให้ชาวเหนือได้เปรียบในเรื่องความหลากหลายของพืชผักผลไม้ ซึ่งผลไม้ของชาวเหนือจะเป็นผลไม้ที่มีตามฤดูกาล เช่น ลิ้นจี่ ลำไย ลูกท้อ ของว่างที่ชาวเหนือนิยมกินหลังอาหาร คือ เมี่ยง ซึ่งเป็นใบชาหนึ่งที่น่าไปหมักด้วยน้ำส้ม น้ำตาล ให้ออกรสเปรี้ยวหวาน ซึ่งมี 3 ชนิดคือ เมี่ยงหวาน เมี่ยงส้ม และเมี่ยงฝาด หลาม หมายถึง การทำอาหารให้สุก ในกระบอกไม้ไผ่โดยใช้ไม้ไผ่สดๆ ตัดให้มีข้อติดอยู่ข้างหนึ่ง แล้วบรรจุอาหารที่ต้องการหลามในกระบอกไม้ไผ่ นั้น ก่อนหลามต้องใช้กาบมะพร้าวห่อใบตอง อุดปากกระบอกเสียก่อน แล้วนำไปเผาจนสุก เช่น การหลามข้าว หลาม ฯลฯ หลาม เป็นการทำอาหารให้สุกโดยใช้อุปกรณ์คือ กระบอกไม้ไผ่ ส่วนประกอบหลักได้แก่ เนื้อสัตว์ ปลาไหล เครื่องในสัตว์ เป็นต้น เครื่องปรุงน้ำพริกคล้ายกับแกง ไม่นิยมใส่ผัก ใส่ น้ำเปล่า เล็กน้อย ปรุงรสด้วย น้ำปลาร้า เกลือ และน้ำปลา แต่งกลิ่นด้วยผักอืดู (แมงลัก) ผักข่า (ชะอม) ผักแขยง เป็นต้น ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน บรรจุในกระบอกไม้ไผ่สด นำไปเผาไฟให้สุก จะมีกลิ่น หอม รับประทานกับข้าวเหนียวร้อน ๆ อร่อย นักแล นอกจากนี้ มีการนำข้าวเหนียวใหม่ผสมกับน้ำกะทิ น้ำตาล เกลือเล็กน้อย บรรจุลงใน กระบอกไม้ไผ่ ยัดดอง นำไปเผาไฟจะได้ ข้าวหลาม ซึ่งนิยมทำรับประทานกันมากหลังฤดูเก็บเกี่ยวข้าวหรือโอกาสพิเศษต่างๆ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนพื้นเมืองภาคเหนือ อาหาร ของภาคเหนือ ประกอบด้วยข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก มีน้ำพริกชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อง มีแกงหลายชนิด เช่น แกงโฮะ แกงแค นอกจากนั้นยังมีแหนม ไส้อั่ว แคบหมู และผักต่าง ๆ สภาพอากาศก็มีส่วนสำคัญที่ทำให้อาหารพื้นบ้านภาคเหนือแตกต่างจากภาคอื่น ๆ นั่นคือ การที่อากาศหนาวเย็นเป็นเหตุผลให้อาหารส่วนใหญ่มีไขมันมาก เช่น น้ำพริกอ่อง แกงฮังเล ไส้อั่ว เพื่อช่วยให้ร่างกายอบอุ่น อีกทั้งการที่อาศัยอยู่ในหุบเขาและบนที่สูงอยู่ใกล้กับป่า จึงนิยมนำพืชพันธุ์ในป่ามาปรุงเป็นอาหาร เช่น ผักแค บอน หยวกกล้วย ผักหวาน ทำให้เกิดอาหารพื้นบ้าน ชื่อต่าง ๆ เช่น แกงแค แกงหยวกกล้วย แกงบอน อาหารพื้นบ้านภาคเหนือมีความพิเศษตรงที่มีการผสมผสานวัฒนธรรมการกินจาก หลายกลุ่มชน เช่น ไทใหญ่ จีนฮ่อ ไทลื้อ และคนพื้นเมือง ชาวล้านนา นิยมรับประทานพืชที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ อาจจะเป็นผักป่า หรือว่าผักข้างรั้ว กินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก นิยมปรุงอาหาร

โดยไม่ใส่น้ำตาล มีรสเค็มนำและเผ็ดเล็กน้อย ใช้กะทิปรุ้งน้อยกว่าภาคกลาง นิยมแกงแบบน้ำขลุกขลิก และ น้ำพริกต่างๆก็ค่อนข้างแห้ง เพราะชาวล้านนารับประทานด้วยวิธีปั้นข้าวเหนียวเป็นก้อนเล็กๆ แล้วจิ้มลงไป ในน้ำแกง ผักป่า เป็นผักที่ได้มาจากป่า หรือจากแพะ (ป่าละเมาะ) ในฤดูร้อน ได้แก่ ปลีกล้วย ยอดมะขาม ยอดมะม่วง ผักเสี้ยว ผักเห็ด ในฤดูฝน จะมีอาหารจากป่ามาก เช่น หน่อไม้ เห็ด ผักหวาน ผักปุย่า ในทุ่งนามีผัก สีเสียด ผักกาดนา หรือผักจุมปา ผักแว่น ผักขี้ เป็นต้น การจัดสำรับอาหาร จัดใส่ขันโตกหรือโก้วชะว้าว ทำมาจากไม้ นิยมใช้ไม้สักในการทำขันโตก ปัจจุบัน มีการนำเอาหอยมาสานเป็นขันโตกด้วย ในงานทำบุญใหญ่ เช่น งานปอยหลวง งานปอยหน้อย หรืองานบวชเณร งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ หรือจะเป็นงานศพ ฯลฯ ชาวล้านนา นิยมใช้ถาด ซึ่งหาซื้อได้ทั่วไปในท้องตลาด เป็นถาดที่มีลวดลาย ส่วนใหญ่ จะเป็นลายดอกไม้สีสดใส มาใช้เป็น ภาชนะใส่อาหารแทนขันโตก ปัจจุบันยังพบว่ามีการใช้อยู่ในแถบนอกเมือง การรับประทานอาหารอาหารของ ชาวล้านนา มักจะให้พ่อแม่ หรือญาติผู้ใหญ่ที่อาวุโสที่สุดในบ้านรับประทานเป็นคนแรก จากนั้น ลูกๆ หรือผู้ อ่อนอาวุโสจึงจะมีรับประทาน ซึ่งเป็นประเพณีนิยมมาแต่โบราณกาล

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

ปลา (ปลาช่อน/ปลาดุก) ๑ ตัว

ใบมะกรูด ๗ ใบ

ผักชีฝรั่ง ๑๐ ใบ

ผักชีต้นหอม (ไว้โรยหน้า)

เครื่องปรุง

พริกแห้ง ๒๐ เม็ด

หอมแดง ๗ หัว

กระเทียม ๒ หัว

ข้า้หั่น ๑ ช้อนโต๊ะ

ตะไคร้หั่น ๒ ช้อนโต๊ะ

เกลือป่น ๑ ช้อนชา

มะเข้แห้ง ๑ ช้อนโต๊ะ

มะนาว ๑ ช้อนโต๊ะ

วิธีการประกอบอาหาร

๑. ขอดเกล็ดแล้วควักเครื่องในปลา ออกให้หมดล้างให้สะอาดเช็ดให้แห้ง สับเป็นชิ้นพอคำใส่อ่างผสมเตรียมไว้
๒. โคลกทุกอย่างพอหยาบ (พริกแห้ง ข้า้ ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม ใบมะกรูด เกลือ) ตักใส่อ่างไก่ เคล้าให้ เข้ากันปรุงรสด้วยน้ำปลาและซอสปรุงรส คลุกเคล้าให้เข้ากัน
๓. นำปลาที่คลุกเครื่องเรียบร้อยแล้ว ใส่ลงกระบอกไม้ไผ่ใช้ไม้คนตำยาวดันลงไปในกระบอกให้เต็ม
๔. ย่างไฟ หรือพิ้งไฟ จนน้ำใกล้จะแห้ง ก็นำ ส่วนผสมที่เหลือ(ใบมะกรูด,ผักชีฝรั่ง,ข้า้หั่น,ตะไคร้หั่น, หอมแดง)ใส่ลงในกระบอกไม้ไผ่ใช้ไม้คนไปมา
๕. ย่างไฟ หรือพิ้งไฟ จนได้ที่แล้ว ให้โขลกมะเข้แห้ง กับกระเทียม และหั่นต้นหอมผักชีไว้ เทหาลาม ปลา ออกจากกระบอกแล้วนำมะเข้และกระเทียมที่เตรียมไว้ มาผสมอีกครั้งหนึ่ง
๖. ตักใส่ถ้วยแกงวางบนขันโตกที่เตรียมเครื่องเคียงไว้เรียบร้อยแล้ว โรยด้วยผักชี ก็นั้รับประทานได้

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



เครื่องแกง



เตรียมเครื่องแกง



นำเครื่องแกงลงโคลก



โคลกทุกอย่างพอหยาบ



นำปลามาทำความสะอาด



หันปลาเป็นชิ้น



นำปลาที่หันแล้ว มาคลุกกับเครื่องแกง



นำส่วนผสมที่คลุกเรียบร้อยแล้ว ลงใส่ในกระบอกไม้ไผ่ แล้วนำไปย่างไฟ



คอยพลิกกลับไป กลับมา ระวังอย่าให้ไฟแรงเกินไป



พอน้ำปลาสุกได้ที่แล้ว ยกขึ้นเสิร์ฟได้

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายอินแดง สีใจ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๖๕ หมู่ที่ ๔ ตำบลนาซาว อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๖๕ หมู่ที่ ๔ ตำบลนาซาว อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน

โทรศัพท์ ๐๘๑ – ๐๓๒๙๐๕๑ โทรสาร

E-mail

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

ไม่มี

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