

## บทคัดย่อ

ชื่อรายงานการวิจัย : การศึกษาเอกลักษณ์อาหารล้านนา (น้ำเงี้ยว) ในจังหวัดเชียงราย

ชื่อผู้วิจัย : นายวรเชษฐ์ จันติยะ นางสาวทัศนีย์ องค์กรณะคมกุล และนายวิชัย ศีพร้อม

ปีที่ทำการวิจัย : 2549

.....

การศึกษาเอกลักษณ์อาหารล้านนา(น้ำเงี้ยว) ในจังหวัดเชียงราย เป็นการศึกษาด้วยการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยแบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์เชิงลึกและการจัดเสวนาระดมภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตพื้นที่ 16 อำเภอของจังหวัดเชียงราย ผลการวิจัยพบว่า เอกลักษณ์อาหารล้านนา (น้ำเงี้ยว)จังหวัดเชียงราย แบ่งตามลักษณะเฉพาะ ได้ดังนี้ เอกลักษณ์ด้านน้ำพริกแกงมีความเข้มข้นในเครื่องแกงมีความหอมเฉพาะตัวจากส่วนผสมของถั่วเน่าแผ่น(ถั่วเหลืองหมัก)ที่บ่งบอกถึงน้ำเงี้ยว เอกลักษณ์ทางรูปลักษณะที่ปรากฏ แบ่งเป็น 2 ประเภทตามความนิยม ประเภทแรก น้ำเงี้ยวแบบน้ำข้น สีต้นของน้ำแกงสีแดงอยู่บนสุดของน้ำแกงได้จากพริกแห้งในเครื่องแกงและน้ำมันที่เกิดจากการคั่วเครื่องแกง มีรสชาติเผ็ด อีก ส่วนมีความเข้มข้นจากเครื่องแกงเกิดจากการใส่เลือดหมูสดใส่ดอกงิ้วใส่เลือดหมูหรือเลือดไก่ก่อนพร้อมทั้งมะเขือเทศลงในน้ำแกง บางพื้นที่นิยมนำเนื้อวัวหรือเนื้อปลา มาทำน้ำเงี้ยว น้ำเงี้ยวน้ำข้นที่มีชื่อเสียงและนิยมรับประทานกัน ในพื้นที่เขตอำเภอเมืองและอำเภอที่มีพื้นที่ติดต่อกัน ประเภทที่ 2 คือ น้ำเงี้ยวน้ำใส (น้ำจางหรือข้าวซอยน้ำคั่ว) เนื่องจากมีการแยกเครื่องปรุงเป็น 2 ส่วน คือ น้ำซุบ และ น้ำพริกคั่วซึ่งจะใช้น้ำมันหมูหรือเนื้อไก่สับคั่วกับน้ำพริกน้ำเงี้ยว และมะเขือเทศ ซึ่งได้รับวัฒนธรรมจากชาวไทยใหญ่ น้ำเงี้ยวน้ำใส ที่มีชื่อเสียงและนิยมรับประทานกัน ในพื้นที่เขตอำเภอแม่จัน อำเภอแม่สาย อำเภอเชียงแสนและอำเภอเชียงของ อีกเอกลักษณ์หนึ่งคือการรับประทานเส้นก๋วยเตี๋ยวกับน้ำเงี้ยวที่เป็นน้ำแกงหรือน้ำซุบที่ราดลงไป (เส้นก๋วยเตี๋ยวที่กล่าวถึงหลายพื้นที่ในจังหวัดเชียงรายเรียกว่าข้าวซอย ทำจากแป้งข้าวเจ้า หมักทำเป็นแผ่นบางลวกกับน้ำร้อนนำมาผัดนวดหรือหั่นเป็นเส้นยาว) นอกเส้นก๋วยเตี๋ยวแล้ว ยังนิยมนำเป็นเส้นขนมเส้น(ขนมจีน) และข้าวซอยเส้นเหลือง นิยมนำกับน้ำเงี้ยวน้ำใส ในการรับประทานน้ำเงี้ยวให้ได้รสชาติความอร่อยนั้นต้องทานกับเครื่องเคียงอย่างเช่น มะนาว พริกแห้งทอด ผักกาดคอง ถั่วงอก กะหล่ำปลี หั่นฝอย ยอดอ่อนถั่วลิสง เต้าหู้ และหนังปอง (คล้ายแคบหมูแต่ทำจากหนังวัวหรือหนังควาย) ข้อมูลทางสถิติพบว่า สำหรับการเก็บข้อมูลที่แสดงคุณค่าทางโภชนาการ ประกอบด้วยเครื่องวิเคราะห์สารอาหารตามหลักการวิเคราะห์(Proximal Analysis) ประเภท ไขมัน (crude fat) ใช้วิธี Soxhlet ใช้เครื่อง Soxtec ประเภท โปรตีน(crude protein)ใช้วิธี Macro kjeldahl method ใช้เครื่องมือ Kjeldahl Method แบ่งเครื่องมือย่อยได้แก่ Distillation Apparatus ชุดกลั่น โปรตีนและ Digestion

(2)

Apparatus ย่อยโปรตีน Ash ใช้วิธี Standard method (AOAC) Moisture ใช้วิธี Drying method (อบแห้ง) Salt ใช้วิธี Volhard method และ CHO ใช้การคำนวณ(By Difference)