

จากสายธาราพัฒนาสู่สินค้า OTOP

นำเสนอเมื่อ : 11 มิ.ย. 2552

ไก่หรือสาหร่ายน้ำจืด เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวไทลื้อบ้านหนองบัว ต.ป่าคา อ.ท่าวังผา จ.น่านมานานนับร้อยกว่าปี เพราะเป็นวัตถุดิบที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติในแม่น้ำน่านที่ใสสะอาด

ไก่เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวไทลื้อมานานนับร้อยกว่าปี เพราะเป็นวัตถุดิบที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติในแม่น้ำน่านที่ใสสะอาดจะมีมากที่สุดบริเวณอำเภอท่าวังผา ตั้งแต่เดือนตุลาคม ถึงเมษายนของปีถัดไป คนไทลื้อสมัยรุ่นทวด ปู่ย่า ตายาย นำไก่มาปรุงอาหารโดยการทำหนึ่งไก่ คั่วไก่ ไก่แผ่นและไก่ยี่เท่านั่น สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบันเพราะไก่เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ทำให้มีสุขภาพแข็งแรงและอายุยืน ๙ ธันวาคม ๒๕๔๕ ครูนัทธมน คำครุฑ ร่วมกับกลุ่มแม่บ้านได้ สืบสานภูมิปัญญาที่กำลังจะสูญหายไปตั้งคณะกรรมการกลุ่มแม่บ้านนำไก่มาแปรรูปเพิ่มขึ้นหลายๆอย่าง เช่น ขาวตั้งหน้าไก่ นำพริกไก่ ลูกไก่ ไก่กรอบเค็มกะหรี่ปั๊บ ฯลฯ

อาหารไทยพื้นเมืองของภาคเหนือ อร่อยเหลือล้ำเลิศประเสริฐศรี

คือสาหร่ายน้ำจืดรสชาติดี

กลุ่มแม่บ้านแห่งนี้ผลิตมา

เป็นอาหารการกินชาวไทลื้อ

นั่นก็คือสาหร่ายไก่ท่าวังผา

มีสีเขียวเป็นเส้นยาวสวยงามตา

อยู่ในแหล่งธารามาเนิ่นนาน

เรียกไก่เหนียวไก่ค่างและไก่ไหม

ให้เส้นใยวิตามินแหล่งอาหาร

ปรุงสาหร่ายไก่ยี่รับประทาน

ทำของหวานข้าวต้มมัดผสมไก่

อีกข้าวตั้งหน้าสาหร่ายไก่ทรงเครื่อง

ทั้งขึ้นชื่อลือเลื่องกล่าวกันไกล

เป็นสินค้าโอท็อปหนองบัว

รัฐบาลเชิญไปศึกษางาน

ณ เมืองโออิตะประเทศญี่ปุ่น

ได้เป็นทุนสิ่งแปลกใหม่มาเล่าขาน

ครูนัทธมนและกลุ่มของแม่บ้าน

ร่วมประสานพัฒนาอาหารไก่

ขอเชิญชวนทุกท่านมาบ้านไทลื้อ

นั่นก็คือบ้านหนองบัวที่กล่าวไซ

ชิมสาหร่ายเลิศรสประเภทไก่

แม้ตั้งใจซื้อฝากเขาเราขอบคุณ

นัทธมน คำครุฑ