

ประเภทภูมิปัญญาด้าน กำนิน ของกิน การถนอมอาหาร

ชื่อภูมิปัญญา ข้าวจี

บทนำ/ความสำคัญของภูมิปัญญา

ข้าวจี เป็นของกิน ที่มีมาตั้งแต่โบราณ ของคนพื้นบ้าน อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน ข้าวจีจะใช้ข้าวเย็น คือข้าวเหนียว ที่เหลือจากวันวาน นำมาปั้นเป็นก้อน มีรูปร่างแบน ขนาดเท่าฝ่ามือทาด้วยเกลือและน้ำมันหมู ใช้ไม้เสียบพริกเสียบผ่านตรงกลาง แล้วนำไปผิงไฟในคอนเข้าก่อน จะทำอาหารเช้าจะสุกโดยนำมาให้เด็ก ๆ กิน ข้าวจีจะมีรสหอม ออกเค็มนิด ๆ มัน เป็นที่เอร็ดอร่อยของเด็ก ๆ

ความเป็นมา

ในสมัยก่อน ไม่มีอาหารการกินมากเหมือนในปัจจุบัน ไม่มีนม โอวัลติน ป๊าท้องโก ขนมต่าง ๆ และในสมัยก่อนแต่ละครอบครัวจะมีลูกมาก และการคมนาคม ตลอดจนการบริการ จำหน่ายสินค้าอาหารก็ไม่เหมือนในสมัยปัจจุบันนี้ จึงทำให้ข้าวจีมีบทบาทต่อวิถีชีวิตของสถาบันครอบครัวในท้องถิ่นอย่างมีชีวิตชีวา ในการดำรงชีวิตของคนพื้นบ้านในอำเภอเวียงสา

แหล่งข้อมูล

นายญาณ สองเมืองแก่น

บ้านเลขที่ 184 หมู่ 4 บ้านบุญยืน ตำบลกลางเวียง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน 55110

 054 – 781105