



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น
ด้านวัฒนธรรมท้องถิ่นด้าน: อาหาร

๑. ชื่ออาหาร หลามบอน

๒. ลักษณะและประเภท (✓) คาว () หวาน () อาหารในชีวิตประจำวัน () อาหารในพิธีกรรม () อื่นๆ.....

๓. ความเป็นมา และ อัตลักษณ์ (ภูมิหลัง ความเชื่อ อัตลักษณ์ที่โดดเด่น ความสำคัญและคุณค่าทางสังคม จิตใจ วิธีการดำเนินชีวิตของชุมชน)

หลามบอน หลาม เป็นคำกริยา แปลว่า ใส่อาหารในกระบอกไม้ไผ่แล้วนำไปอังไฟจนสุก หลามบอน เป็นอาหารยอดฮิตอีกอย่างหนึ่งของคนเหนือ ที่หน้าตาอาจดูเหมือนไม่น่ารับประทาน แต่ถ้าได้ลองสักคำแล้ว คงจะหยุดไม่ได้แน่

๔. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วิธีทำก็ใช้ใบบอนสดใส่ลงในกระบอกไม้ไผ่ นำไปอังไฟจนบอนสุกและ จากนั้นใส่น้ำพริก ซึ่งประกอบด้วยข่า มะเข็ญ พริกแห้ง หอม กระเทียม และปลาร้าบด ใช้กั้งชะอมกระทุ้งให้ส่วนผสมเข้ากันดี ภายในกระบอกไม้ไผ่ แล้วใส่หนังวัวหรือหนังหมูเพื่อเพิ่มความอร่อย ปรงรสเปรี้ยวด้วยมะกอกหรือมะกรูดก็ได้ เพิ่มความหอมด้วยสะค้าน (ชาวแพร่เรียก จะค่าน) ซอยเป็นแว่น ใบชะอมและใบมะกรูด คลุกเคล้าให้เข้ากัน ก่อนจะตักออกมารับประทาน

๕. วิธีการ ประกอบอาหาร (ภาพประกอบจาก Internet)



๖. มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิต และจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

(✓) มี () ไม่มี.....

๗. ชื่อ-สกุล ผู้ประกอบอาหาร หรือกลุ่มผู้ประกอบการ นางเจริญรัตน์ พิทักษ์วงศ์

ที่อยู่ ๙๖ หมู่ ๒ ตำบลทรายขาว อำเภอพวน จังหวัดเชียงราย