

อาหารภาคเหนือ

ลักษณะนิสัยที่ค่อนข้างเชื่องช้า สุขุมและสุภาพเรียบร้อย นับเป็นสิ่งที่สะท้อนออกมาให้เห็นถึง อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของคนภาคเหนือไม่ว่าจะเป็นช้างเหนียวซึ่งเป็นอาหารหลัก น้ำพริก อ่อง ซึ่งดูจะไม่เผ็ดมากนัก ตลอดจนกรรมวิธีดัดนอมอาหารอันแยบยล ที่ออกมาในรูปแบบของ แหนม หมูขอ แคบหมู และที่เป็นพิเศษจริงๆคือ อาหารจำพวกของสด เช่น ลาบสดที่ดูเหมือน จะเป็น มรดกทางวัฒนธรรมทางอาหารของต้นตระกูลไทยที่แท้จริง รวมถึงอาหารที่ได้รับอิทธิพลจาก ชาติต่างๆ ที่อยู่ใกล้เคียง อาทิ แกงฮังเลที่ได้รับอิทธิพลจากพม่า ข้าวซอยที่ได้รับ อิทธิพลจาก จีนฮ่อ นอกจากนี้แนวทางการรับประทานอาหารพื้นเมืองทางภาคเหนือยังออกมาในรูปแบบ ของขันโตก ซึ่งประกอบด้วยอาหารหลายๆอย่างในหนึ่งสำรับ เช่น น้ำพริกอ่อง แคบหมู แกง ฮังเล ลาบ ข้าวเหนียว ไข่จันทอด โดยเฉพาะมีการประยุกต์อาหารขันโตก โดยอาจารย์ ไกรศรี นิมมานเหมินทร์ นำมารับแขกบ้านแขกเมืองที่เรียกติดปากว่า "ขันโตกดิน เนอร์" นั่นเอง



ไข่อั่ว



น้ำพริกอ่อง



แกงฮังเล