

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : เมี่ยงคำคุณกบ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): เมี่ยงมะพร้าวอบน้ำผึ้งคุณกบ

2. แหล่ง

ชุมชน แสงอรุณ อำเภอ ทับสะแก ตำบล แสงอรุณ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อื่น ๆ (ระบุโอกาสที่รับประทาน/ทำ)

อาหารว่าง

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เมี่ยงคำเป็นขนมไทยโบราณที่มีผู้นิยมทำกินกันมานาน ครั้งหนึ่งเมื่อปี พ.ศ. 2533 คุณชาลี สุทธา (คุณกบ) ไปตลาดได้พบคนแก่คนหนึ่ง หาบกระเจาที่มีขนมเมี่ยงคำมาขาย โดยมีมะพร้าวหั่นเป็นเส้นแล้วคั่วพอเหลือง และยังมีเครื่องเคียงหลายอย่าง เช่น พริก หอมแดง ชিং กุ้งแห้ง ถั่วคั่ว แล้วนำมารวมห่อกับใบทองหลางกิน เมื่อลองกินดูรู้สึกว่าเป็นขนมที่มีรสชาติอร่อยมาก คุณกบจึงมีความคิดทำอย่างไรจึงจะทำให้ขนมชนิดนี้กินง่ายขึ้นกว่าเดิม จึงได้ลองนำทุกอย่างมารวมกันแล้วปั้นเป็นก้อนกลมๆ พอคำ แล้วนำมาบรรจุใส่ถุงขาย จึงเกิดเป็นเมี่ยงคำสำเร็จรูป หรือ บางครั้งเรียกกันว่าเมี่ยงมะพร้าวอบน้ำผึ้งคุณกบ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

มะพร้าวหั่นฝอย น้ำตาลทราย เกลือ พริกสด หอมแดง ชিংแก่ กุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว น้ำเปล่า

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

1. นำมะพร้าวห้าวมากระเทาะเอากะลาออก โดยไม่ต้องผิวเปลือกที่ติดกับกะลา แล้วผ่าเป็นสี่ส่วนนำเข้าเครื่องซีกเส้น
2. ตากมะพร้าวที่ซีกเส้นแล้วให้แห้ง หรือ นำเข้าเครื่องอบพลังแสงอาทิตย์ แล้วพักไว้ 3. ทำน้ำปรุง โดยเคี่ยวไฟอ่อน ส่วนผสมทั้งหมด ประกอบด้วยน้ำตาลทราย เกลือ น้ำเปล่า พริกสด หอมแดง ขิงแก่ กุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว ให้เข้ากันจนเหนียวพอดี 4. นำมะพร้าวที่ตากแห้งพักไว้ มาคลุกเคล้าให้เข้ากับน้ำปรุง แล้วนำเข้าเครื่องอบไฟฟ้าจนได้ที่ (จะเป็นสีน้ำตาลอ่อน) 5. นำมาปั้นเป็นลูกพอดีคำ แล้วบรรจุถุงพร้อมออกจำหน่าย

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



มะพร้าวห้าว



ปอกมะพร้าว



เข้าเครื่องหั่น



มะพร้าวหั่นแล้ว



ทำน้ำปรุงรส



น้ำปรุงรส



มะพร้าวอบแห้ง



มะพร้าวที่ตากแห้ง อนาคตเคล้าให้เข้ากับน้ำปรุง



นำมาปั้นเป็นลูกพุดสีดำ



บรรจุถุงเพื่อจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายชาลี สุทธา, กลุ่มเมี่ยงคำมะพร้าวอบคุณกบ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

เลขที่ 153/3 หมู่ที่ 3 ต.แสงอรุณ อ.ทับสะแก จ.ประจวบคีรีขันธ์ 77130

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ 153/3 หมู่ที่ 3 ต.แสงอรุณ อ.ทับสะแก จ.ประจวบคีรีขันธ์ 77130

โทรศัพท์ 08 1792 6525 โทรสาร 0 3281 4571

E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

รางวัล OTOP 5 ดาว

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายภาคภูมิ ชุมภูวร
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไม่เด่น
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรงค์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์
2. นางปัทมา รุจีวงศ์
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม
3. นายภาคภูมิ ชุมภูวร
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรงค์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557