

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ฮ้อยจ๊อ หรือ หอยจ๊อ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บ้านบึง ตำบลหนองบอนแดง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อื่น ๆ (ระบุโอกาสที่รับประทาน/ทำ)

เป็นอาหารสำหรับโต๊ะจีนในงานเลี้ยงสังสรรค์ และของเซ่นไหว้ในเทศกาลต่างๆ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ฮ้อยจ๊อ หรือ หอยจ๊อ เป็นชื่ออาหารของชาวจีน ทำจากเนื้อปูเป็นหลัก ผสมกับเนื้อคอหมูที่ต้มสุกบดหยาบ แล้วนำมาผสมกับไข่ไก่ หัวสับหยาบ โคนหอมซอย แป้งโกกิ แป้งข้าวเจ้า แป้งหมี่ ห่อด้วยฟองเต้าหู้เป็นแท่งยาว ใช้ป้อมัดเป็นเม็ดๆ นำไปนึ่งจนสุก ยกขึ้นพักไว้ให้เย็น แล้วหั่นตามรอยมัด จะได้ฮ้อยจ๊อเป็นลูกๆ เวลารับประทานต้องนำไปทอดก่อน จะได้ฮ้อยจ๊อที่กรอบนุ่มใน ฮ้อยจ๊อ ตามตำหรับดั้งเดิมทำด้วยเนื้อปู แต่ปัจจุบันมีการประยุกต์ใช้เนื้อสัตว์อย่างอื่นได้ด้วย เช่น ฮ้อยจ๊อที่ทำจากเนื้อไก่ เรียกว่า ไก่จ๊อ ส่วนที่ทำจากเนื้อหมู เรียกว่า หมูจ๊อ ส่วนคำว่าฮ้อยจ๊อแบบดั้งเดิมที่ทำจากเนื้อปู เรียกว่า ฮ้อยจ๊อปู หรือ จ๊อปู ฮ้อยจ๊อ เป็นอาหารที่รับประทานกับข้าวหรือทานเล่นได้ เป็นเมนูยอดนิยมนของโต๊ะจีน และยังใช้เป็นของเซ่นไหว้ในงานเทศกาลต่างๆตามขนบธรรมเนียมประเพณีของคนไทยเชื้อสายจีน จนเป็นที่รู้จักและยอมรับของชุมชน หอยจ๊ออาหารไหว้เจ้า ในวันฉลองตรุษจีนอาหารจะถูกรับประทานมากกว่าวันไหนๆในปี อาหารชนิดต่างๆที่ปฏิบัติกันจนเป็นประเพณี จะถูกจัดเตรียมเพื่อญาติพี่น้องและเพื่อนฝูง รวมไปถึงคนรู้จักที่ได้เสียไปแล้ว ในวันตรุษครอบครัวชาวจีนจะทานผักที่เรียกว่า ไช่ ถึงแม้ผักชนิดต่างๆที่นำมาปรุง จะเป็นเพียงรากหรือผักที่มีลักษณะเป็นเส้นใยหลายคนก็เชื่อว่าผักต่างๆมีความหมายที่เป็นมงคลในตัวของมัน เม็ดบัว - มีความหมายถึง การมีลูกหลานที่เป็นชาย เกาลัด - มีความหมายถึง เงิน สาหร่ายดำ - ค่าของมันออกเสียงคล้าย ความร่ำรวย เต้าหู้หมักที่ทำจากถั่วแห้ง - ค่าของมันออกเสียงคล้าย เต็มไปด้วยความร่ำรวย และ ความสุข หน่อไม้ - ค่าของมันออกเสียงคล้าย คำอวยพรให้ทุกอย่างเต็มไปด้วยความสุข เต้าหู้ที่ทำจากถั่วสดนั้นจะไม่นำมารวมกับอาหารในวันนี้เนื่องจากสีขาวซึ่งเป็นสีแห่งโชคร้าย อาหารอื่นๆ รวมไปถึงปลาทั้งตัว เพื่อเป็นตัวแทนแห่งการอยู่ร่วมกัน และความอุดมสมบูรณ์ และไก่สำหรับความเจริญก้าวหน้า ซึ่งไก่นั้นจะต้องยังมีหัว หางและเท้าอยู่ เพื่อ เป็นการแสดงให้เห็นถึงความสมบูรณ์ เส้นหมี่ก็ไม่ควรตัดเนื่องจากหมายถึงชีวิตที่ยืนยาว ในยุคปัจจุบันได้นำเต้าหู้มาห่อเป็นฮ้อยจ๊อ เป็นงาน

ที่นิยมที่สุดและทานมากที่สุดได้แก่ ซึ่งถือเป็นอาหารอันโอชะ หมั่นโถ และต้มข่า เป็นอาหารที่นิยม อาหาร
จำนวน มากที่ถูกตระเตรียมในเทศกาลนี้มีความหมายถึง ความอุดมสมบูรณ์และความร่ำรวยของบ้าน
อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

การใส่เนื้อ ปูม้า 3 ตัว (หนึ่งจนสุกแล้วแกะเอาแต่เนื้อ) หมูสับ 200 กรัม ฟองเต้าหู้แผ่นใหญ่ (ปริมาณแล้วแต่
ขนาดที่จะห่อ) มันหมูหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า 1/2 ถ้วยตวง ไข่เป็ด 2 ฟอง แป้งสาหร่าย 3 ช้อนโต๊ะ รากผักชี 3 ราก
กระเทียม 1/2 ถ้วยตวง พริกไทย 20 เม็ด โขลกกระเทียม, รากผักชี, เกลือและพริกไทยเข้าด้วยกันจนละเอียด
ในชามขนาดใหญ่ ใส่ส่วนผสมที่โขลกเตรียมไว้ลงไปผสมกับเนื้อปู, หมูสับ, มันหมู, แป้งสาหร่าย, ไข่เป็ด, น้ำตาล,
ซีอิ๊วขาว, เหล้า, ต้นหอมและผักชี นวดจนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดี นำฟองเต้าหู้ไปแช่น้ำให้นิ่ม จากนั้นจึง
นำมาแผ่ขยาย ตัดให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้ากว้างประมาณ 5 นิ้ว ตักส่วนผสมที่นวดจนเข้ากันดีแล้วในช้อนหนึ่งไป
วางบนฟองเต้าหู้ ม้วนส่วนผสมด้วยฟองเต้าหู้ (คล้ายๆห่อโรตีส) เสร็จแล้วมัดหัวและท้าย จากนั้นจึงมัดเป็นปล้อง
ตรงกลางให้แน่น โดยแบ่งให้แต่ละปล้องหนาประมาณ 1 - 1.5 นิ้ว นำไปนึ่งในน้ำเดือดประมาณ 10 นาทีหรือ
จนสุกดี จากนั้นจึงนำมาตัดออกเป็นท่อนตามปล้องที่มัดไว้ นำหอยจ๊อที่ตัดออกเป็นท่อนไปทอดในน้ำมันร้อน
จัด (ใส่น้ำมันให้ท่วม) ทอดสักพักจนเหลืองกรอบจึงตัก ขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน จัดใส่จานกับแตงกวาและมะเขือ
เทศหั่น เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มเป็นของท่านเล่นหรือกับข้าวก็ดี เป็นของฝากผู้ที่มาเยือนชลบุรีได้เป็นอย่างดี เป็น
อาหารชนิดหนึ่งที่มีชื่อหนึ่งในจังหวัด

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
กลุ่มคนที่อยู่ร่วมกัน และสมาชิกทุกคน ได้ให้ความสนใจ ในการดำเนินชีวิตต่างๆ ที่เกิดขึ้นในชุมชนนั้นร่วมกัน
มิเพียงแต่ให้ความสนใจอย่างใดอย่างหนึ่งเฉพาะ แต่ให้ความสนใจโดยทั่วไป ซึ่งมีขอบเขตมากพอที่จะอยู่
ร่วมกันในชีวิตประจำวันกลุ่มมารวมกันอยู่ในอาณาเขตและภายใต้กฎหมายหรือข้อบังคับอันเดียวกัน มีการ
สังสรรค์กัน มีความสนใจร่วมกัน มีผลประโยชน์คล้ายๆกัน มีแนวพฤติกรรมเป็นอย่างเดียวกัน เช่น ภาษาพูด
ขนบธรรมเนียม ประเพณี หรือพูดอีกอย่างหนึ่งก็คือ มีวัฒนธรรมร่วมกันนั้นและพึ่งพาอาศัยกัน มีวิวัฒนาการ
ขึ้นมาจากกระบวนการกลุ่มที่ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ทางสิ่งแวดล้อมของชุมชน ทั้งนี้ เพราะการพึ่งพา
อาศัยกัน และการอยู่ร่วมกันเป็นปึกแผ่นภายในกลุ่ม ความสำคัญ คือ คน ความสนใจร่วมกัน อาณาบริเวณ
ปะทะสังสรรค์ต่อกัน ความสัมพันธ์ของสมาชิก และความเป็นวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี ตลอดจน
แบบแผนของการดำเนินชีวิตในชุมชนซึ่งส่วนใหญ่มีลักษณะคล้ายคลึงและเป็นรูปแบบเดียวกัน มีระบบ
วัฒนธรรมที่ตอบสนองความจำเป็นเพื่อการดำรงอยู่ของมนุษย์ ได้แก่ สถาบันครอบครัว เครือญาติ การเมือง
การปกครอง ศาสนา ศิลปะ ความเอื้ออาทร ความผูกพันและการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างกันเป็นเครื่อง
ดำเนินการเพื่อให้มีชีวิตที่ดีร่วมกัน เป็นการเรียนรู้และปรับตัว เพื่อให้ชุมชนเข้มแข็ง เป็นปึกแผ่น เพื่อสร้าง
พื้นที่ทางสังคมในการจัดการทรัพยากรร่วมกัน มีภูมิปัญญา มืองค์กรและเครือข่ายของความสัมพันธ์ ซึ่งไม่
ตายตัว เปลี่ยนแปลงไปตามการเปลี่ยนแปลงของสังคม ทำให้เกิดรายได้ ทำให้เกิดอาชีพในที่สุด

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เนื้อคอกหมูต้มสุกบดหยาบ	๑๐	กก.
ไข่ไก่	๓๐	ฟอง
แป้งโกกิ	๑	ซอง
แป้งหมี่	๓	ซืด
ฟองเต้าหู้	๑๐	แผ่น
เนื้อปู	๗	กก.
หัวสับหยาบ	๒	กก.
แป้งข้าวเจ้า	๕	ซืด
โคนหอมซอย	๕	ซืด
น้ำมันสำหรับทอด		
แตงกวา มะเขือเทศ ผักกาดหอม (สำหรับตกแต่ง) และน้ำจิ้มบ๊วย		

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



เตรียมเนื้อคอกหมูบดหยาบ



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

ดอกไข่ไก่ในกะละมัง ใส่โคนหอมซอย เนื้อคอหมูบดหยาบ
หัวสับหยาบ แป้งโกกิ แป้งข้าวเจ้า แป้งหมี่



ขี้ แล้วนวดจนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดี แล้วจึงใส่เนื้อปู
เคล้าเบาๆ ให้เข้ากันอีกครั้ง



ขี้ แล้วนวดจนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดี แล้วจึงใส่เนื้อปู
เคล้าเบาๆ ให้เข้ากันอีกครั้ง



แล้วนวดจนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดี



นำฟองเต้าหู้มาแผ่ขยายแล้วตักส่วนผสมที่ปรุงเรียบร้อยแล้ว
ไปวางฟองเต้าหู้ม้วนส่วนผสมด้วยฟองเต้าหู้ (คล้ายๆ ห่อ
โรตีส)



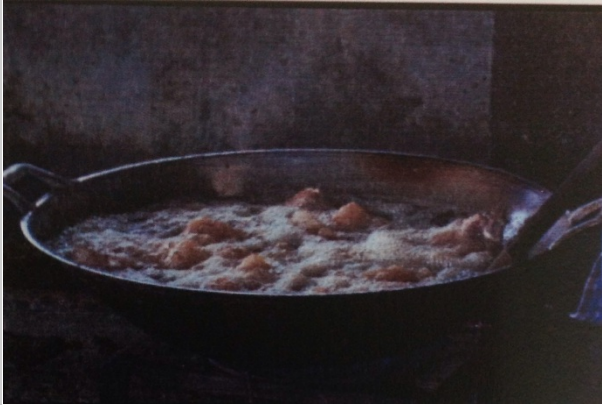
เสร็จแล้วใช้ปอมัดเป็นมัดๆ โดยแบ่งให้แต่ละเม็ดยาว
ประมาณ ๑.๕ นิ้ว



นำไปนึ่งในเตี๊อดประมาณ ๒๐ นาที แล้วยกขึ้นพักไว้ให้เย็น



จากนั้นจึงนำมาตัดออกเป็นเม็ดๆ ตามเม็ดที่มัดไว้



อ้อยจืดที่ตัดเป็นเม็ดๆ ไปทอดในน้ำมันร้อนๆ (ใส่น้ำมันให้ท่วม) ทอดสักพักจนเหลืองกรอบจึงตักขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน



จัดใส่จากตักแต่งแตงกวา มะเขือเทศ ผักกาดหอม
รับประทานพร้อมน้ำจิ้ม

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสุวิทย์ ครูศรี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

สุวิทย์(ดำ) บริการ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

75 หมู่ที่ 2 ตำบลหนองบอนแดง อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี

โทรศัพท์ 081- 3772850 โทรสาร -

E-mail

-

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

- ไม่มี -

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25