

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงส้มหยวกกล้วยเถื่อนกับหมูสามชั้น

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ พะโต๊ะ ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เนื่องจากอำเภอพะโต๊ะ เป็นพื้นที่ที่เป็นป่าเขา และมีความชื้น จะมีกล้วยป่าจำนวนมาก ชาวพะโต๊ะจึงนำต้นอ่อนหรือกาบทางกล้วยอ่อนที่อยู่ด้านในลักษณะเหมือนไส้ตันกล้วย นำมาแกงส้มจะมีรสหวาน นุ่ม

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

กล้วยป่า เป็นพืชที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติโดยไม่ต้องปลูก ลักษณะคล้ายกับกล้วยเล็บมือนาง ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีมากในพื้นที่อำเภอพะโต๊ะ ผลของกล้วยปามีเมล็ดเยอะมาก มีรสหวาน แต่ไม่นิยมนำมารับประทาน ให้สัตว์ป่าและนกกิน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. น้ำตาลปีป
๒. เกลือ
๓. กะปิ
๔. น้ำส้มจี๊ด
๕. น้ำมะขาม
๖. หยวกกล้วยเถื่อน
๗. หมูสามชั้น
๘. เครื่องแกงส้ม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
นำเครื่องแกงส้มละลายน้ำพร้อมกับใส่กะปิพอประมาณ น้ำตาล เกลือ น้ำมะขามเปียก น้ำมะนาว ตั้งไฟให้เดือด ชิม น้ำแกงตามรสที่ชอบ ใสรสเปรี้ยว หวานตาม เค็มตาม เมื่อชิมรสได้ที่แล้ว น้ำแกงกำลังเดือด เอาหยวกกล้วยใส่ พร้อมหมูสามชั้น แล้วปิดฝาหม้อทิ้งไว้ให้เดือดเต็มที่คนให้เข้า กัน ชิมรสอีกที ตักใส่จานนำมารับประทานได้ ขั้นตอนการ แกงส้ม ๑. หั่นหยวกกล้วยเถื่อนให้เป็นชิ้นๆ ๒. ล้างทำความสะอาด หยวกกล้วยเถื่อนให้เอาเส้นใยออก ๓. ตั้งน้ำให้เดือด ๔. ใส่เครื่องแกงส้ม น้ำตาลปีป กะปิ เกลือ น้ำส้มจี๊ด ลงใน หม้อที่เตรียมไว้ ๕. ชิมรสให้ได้ดังที่แล้วใส่หยวกกล้วยเถื่อน ลงไป ตามด้วยหมูสามชั้น ๖. ปิดฝาหม้อไว้ รอจนแกงส้ม เดือดแล้วชิมรสชาติให้แกงได้รสดี ปัจจุบันแกงส้มหยวก กล้วยเถื่อนหมูสามชั้น เป็นที่ขึ้นชื่อของอำเภอพะโต๊ะ จังหวัด ชุมพร อดีตคนพะโต๊ะจะเน้นอาหารจากธรรมชาติ เช่น แกง ส้มหยวกกล้วยเถื่อนกับหมูสามชั้น (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



หยาวกกล้วยเถื่อนที่หั่นเป็นชิ้นและเอาเส้นใยออกแล้ว



กะปิและเครื่องแกงส้ม



ส้มจี๊ดนำมาคั้นน้ำใส่ในแกงเพื่อให้มีรสชาติเปรี้ยว



น้ำตาลปี๊ป



เนื้อหมูสามชั้น



หั่นหยวกกล้วยเถื่อนให้เป็นชิ้นๆ ล้างทำความสะอาดหยวกกล้วยเถื่อนให้อาเส่นโยออก



แกงส้มหยวกกล้วยเถื่อนกับหมูสามชั้น



ขั้นตอนการนำเครื่องแกงส้มลงละลายในน้ำ



นำกะปิ น้ำตาลปีป และเกลือลงละลายน้ำ



ชิมรสให้ได้คงที่แล้วใส่หยวกกล้วยเถื่อนลงไป ตามด้วยหมูสามชั้น

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสมหมาย พราหมณาเวศ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๘๒ หมู่ที่ ๘ ตำบลพะโต๊ะ อำเภอยะโฮร์ จังหวัดชุมพร

โทรศัพท์ ๐๘ ๖๒๗๘ ๑๘๙๖ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอภิวัฒน์ จงดู

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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