

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กุ้งส้มนายหาญ (แปรรูปอาหารทะเล)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน คุณอาทิตย์ จินะดิษฐ์ อำเภอ ปากพนัง ตำบล ปากพนังฝั่งตะวันตก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

ความสำเร็จของกุ้งส้มนายหาญ เดิมทีกุ้งส้มนายหาญเป็นทวดผู้ดูแลสูตรทั้งทำทั้งขายและบริโภคในครัวเรือน ทราบมาว่าตั้งแต่ยุคปลายของรัชกาลที่ 5 ทวดได้ทำอยู่แล้ว ตั้งเดิมก็ไม่รู้ว่าใครเป็นเจ้าของสูตรจริงๆ ใครเป็นคนต้นคิด แม่เล่าให้ฟังว่าสมัยเด็กๆ ทวดก็แก่แล้ว กุ้งส้มทวดก็มี ซึ่งโด่งดังในพื้นที่อยู่แล้ว ต่อมายุคของยายก็ได้แต่ผลิตบริโภคในครัวเรือน หมดยุคของยายแม่ก็ไม่ได้ทำต่อ 5 ปี 10 ปี ถึงจะทำกินกันเองสักครั้ง ตัวผู้เขียนเองก็ชอบกินกุ้งส้มแต่เด็กๆ ยุคก่อนก็เคยไปซื้อของคนแก่ๆ ใกล้บ้านที่เป็นสูตรโบราณ แม่บอกว่ารสชาติเหมือนของทวด หอมเหมือนกัน คนอื่นๆ ที่ทำสูตรโบราณเหมือนของทวดจริงๆ ไม่มีคนใดที่ลูกหลานสืบทอดต่อ อยู่มาวันหนึ่งแม่ทำกุ้งส้มให้ผมกินครั้งหนึ่ง แม่บอกว่าทวดทำแบบนี้แหละ ผมกินก็อร่อยจริงๆ ก็เลยคิดว่าหากยุคเราไม่คิดสืบทอด แล้วใครจะมาสืบทอดภูมิปัญญาที่ทรงคุณค่าแบบโบราณจริงๆ ก็คงสูญหาย วิถีชีวิตในการทำน้ำตาลจากแถบป่าชายเลนก็คงสูญหายไปด้วยเป็นลูกโซ่ ผู้เขียนจึงตัดสินใจบอกแม่ผมจะขอสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นทุกตัวเท่าที่จะสืบทอดได้ ไม่ว่าจะเป็นกุ้งส้ม ปลาจะระเม็ดร้า ปลากระบอกร้า ปลาเกะเลร้า การทำกะปิจากกุ้งหัวเรียว น้ำส้มจาก ไตปลากระบอก น้ำเคยปากไห (น้ำปลาที่ทำจากกะปิ) ทุกตัวที่ทำจะไม่ใส่สี ไม่ใส่กันบูด ยากันหนอน หรือเจือปนสิ่งอื่นๆ เพื่อหวังเอาผลกำไรมากๆ จากนั้นเป็นต้นมา ตั้งแต่ผมเริ่มลงมือทำก็ได้รับการดูแลจากหน่วยงานภาครัฐหลายๆ หน่วย ไม่ว่าจะเป็นสื่อทีวี หรือหนังสือพิมพ์เป็นอย่างดี ได้รับการตอบรับจากผู้นิยมบริโภคอาหารแบบปลอดภัยเป็นอย่างดี นี่คือการโดดเด่นที่มีคุณค่าของกุ้งส้มนายหาญ หลายคนยังเชื่อว่าเวลากินข้าวไม่ได้ เบื่ออาหาร เอากุ้งส้มมายำ หรือนึ่งใส่ในไข่เจียว หรือทำหลน แบบปลาแป้งแดง จะทำให้เจริญอาหารในผู้สูงอายุก็จะกินข้าวได้เป็นพิเศษ เมื่อกินกุ้งส้มกับแกงกะทิ หรือแกงคว่ำกลิ้ง ที่สำคัญผู้เขียนได้ส่งเสริมให้นักศึกษาทำงานวิจัยร่วมกับห้องแล็บที่ได้มาตรฐาน ผลออกมาว่ากุ้งส้มสูตรโบราณของนายหาญมีโปรตีนอยู่ครบถ้วน ไม่พบแบคทีเรียในตัวอย่าง ที่สำคัญที่สุดพบว่ามีจุลินทรีย์กลุ่มดี กลุ่ม

เดียวกับที่มีอยู่ในนมเปรี้ยว ทำให้ช่วยล้างลำไส้ ระบบย่อยอาหาร และมีระบบขับถ่าย กุ้งสัมมนาหาญยังสร้างชื่อเสียงโดยผู้คนนิยมซื้อเป็นของฝากติดไม้ติดมือที่มีชื่อเสียงของปากพ่องไปแล้ว ทั้งยังเกื้อหนุนให้วิถีชีวิตการทำน้ำตาลจากยังคงอยู่กับชุมชนคู่กันไปอีกด้วย

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตร

1. กุ้ง 10 กก.
2. เกลือ 1 กก.
3. น้ำตาลจาก 3 กก.
4. แป้งข้าวเจ้า 50 กรัม

วิธีการประกอบอาหาร

ยำ

1. กุ้งทั้งน้ำทั้งเนื้อ 300 กรัม
 2. หอมแดง 5 หัว
 3. พริกชี้หนู 10 ดอก
- ซอยหอมและพริกใส่กินได้เลยไม่ต้องปรุง

นึ่งไข่

1. กุ้งทั้งน้ำทั้งเนื้อ 300 กรัม
2. หอมแดง 5 หัว
3. พริกชี้หนู 10 ดอก
4. หัวกะทิ 5 - 10 ช้อน
5. ไข่เป็ด - ไข่ไก่ 4 ฟอง
6. ตะไคร้ 1 ต้น
7. ใบมะกรูด 2 ใบ

ซอยหอม - พริก ใส่ลงไปนึ่ง ไข่ให้เข้ากัน เติมหะทิ ใส่ตะไคร้ทุบพอแตก ซอยใบมะกรูดใส่ แล้วนึ่งไข่

หอสูก หากนั่งนานตัวกึ่งจะเหี่ยวไม่ร่อย

ใส่ในตาปูทอง

ใส่ในไข่เจียว

1. เนื้อกึ่ง 300 กรัม หรือพอประมาณ
2. หอม 5 หัว
3. พริก 10 ดอก
4. ไข่ 4 ฟอง

เอากึ่งสั้มออกเอาแต่เนื้อ ซอยหอม พริกชี้หนูใส่ เต็มชีอิ้วขาวพอประมาณ ทอดไข่ให้สุก กินได้

เลย อร่อยมาก

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)

- นำกึ่งแต่ มาคัดเลือกสิ่งเจือปนต่างๆออก เช่น เศษหญ้า หรือลูกปลาตัวเล็กๆ - ตีหนวดกึ่งออก เพื่อให้ดูสวยงาม (ในสมัยก่อนหนวดกึ่งไม่ต้องเอาออกก็ได้) - ทำความสะอาด กึ่งโดยการล้างน้ำสะอาด - วางให้เสด็จน้ำ (ระยะเวลา โดยประมาณ) - นำกึ่งมาคลุกกับเกลือให้ทั่ว (สำหรับเกลือ สมัยนี้ใช้เกลือปนเพื่อความสะอาด) หมักกับน้ำตาลจาก (น้ำตาลจากที่ใช้เป็น “น้ำผึ้งจาก”ชนิดเหลว) - ใส่โอง กระเบื้อง ปิดปากให้สนิทด้วยผ้าขาวสะอาด หมักไว้ ๒ วัน - นำข้าวเจ้ามาบดละเอียดต้มให้เดือดหรือสุก กับน้ำที่เตรียม ไว้ (วางไว้ให้เย็น) - เมื่อเย็นแล้วนำไปใส่ลงในโองกระเบื้อง ที่หมักกึ่งไว้ก่อนแล้ว ๒ วัน การใส่น้ำข้าวเจ้าจะต้องให้น้ำจม ตัวกึ่งทุกๆตัว ปิดฝาไว้เหมือนเดิมหมักต่อไป ๗-๙ วัน โดยประมาณขึ้นอยู่กับขนาดของถ้วย ว่าขนาดไหนจะต้อง หมักกี่วัน - เมื่อครบกำหนดการหมัก ก็สามารถนำมา รับประทาน หรือจัดจำหน่ายตามต้องการ *เคล็ดลับของกึ่ง สัมสูตรโบราณ คือ* - กึ่งที่ใช้ต้องเป็น “กึ่งแต่”เท่านั้น - น้ำ ต้มข้าวเจ้าต้องเย็นจริงๆ - น้ำตาลต้องเป็น”น้ำผึ้งจาก” ที่มาจากขนานบว - ภาชนะหมักต้องเป็นโองกระเบื้อง - อุณหภูมิภายนอกมีผลกับการหมักกึ่งสัมสูตรโบราณ - บรรจุ

ภักธอาจมีส่วนทำให้สีของกุ้งส้มสูตรโบราณเปลี่ยนได้

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



ยำกุ้งส้ม



นายอาทิตย์ จินะดิษฐ์ ผู้สืบทอดการทำกุ้งส้มสูตรโบราณ



ใช้โองีงในการหมักกุ้ง



ยำกุ้งส้ม



กุ้งที่หมักได้ที่พร้อมนำออกจำหน่าย



ยำกุ้งส้ม



ไข่นึ่งใส่กุ้งส้ม



คุณบิณฑ์ บรรลือฤทธิ์ และคุณภาณุ สุวรรณ มาถ่ายทำรายการ



คุณบิณฑ์ และคุณภาณุ ทดลองทำกุ้งส้มด้วยตนเอง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายอาทิตย์ จินะดิษฐ์ กลุ่มแปรรูปอาหารทะเล

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

225/1 หมู่ 1 ตำบลปากพ่องฝั่งตะวันตก อำเภอปากพ่อง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80140

โทรศัพท์ 0812729658 , 0858884566 โทรสาร

E-mail

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

ได้รับคัดสรรสินค้า OTOP ระดับสี่ดาว ปี 2556

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