

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงส้มหยวกกล้วยเถื่อนกับหมูสามชั้น

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ พะโต๊ะ ตำบล พะโต๊ะ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เนื่องจากอำเภอพะโต๊ะ เป็นพื้นที่ที่เป็นป่าเขา และมีความชื้น จะมีกล้วยป่าจำนวนมาก ชาวพะโต๊ะจึงนำต้นอ่อนหรือกาบทางกล้วยอ่อนที่อยู่ด้านในลักษณะเหมือนไส้ตันกล้วย นำมาแกงส้มจะมีรสหวาน นิยม กล้วยป่าเป็นพืชที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติโดยไม่ต้องปลูก ลักษณะคล้ายกับกล้วยเล็บมือนาง ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีมากในพื้นที่อำเภอพะโต๊ะ ผลของกล้วยปามีเมล็ดเยอะมาก มีรสหวาน แต่ไม่นิยมนำมารับประทาน ให้สัตว์ป่าและนกกิน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วิธีตัดกล้วยป่า

หยวกกล้วยที่จะใช้ เลือกตัดต้นที่มียอดกลม จะได้หยวกที่อ่อนมาก

ประโยชน์ของกล้วยป่า

กล้วยป่า นำหยวกมาแกงส้ม ต้มกะทิ ต้มจิ้มน้ำพริกกะปิ และหยวกยังนำมากินแทนน้ำในการเดินป่าและไม่มีน้ำกิน

ผลใช้แกงเผ็ด แกงป่า ชุบแป้งทอด ต้ม กินกับน้ำพริกกะปิ

ดอก หรือเรียกว่าปลีกล้วย นำมาหั่นฝอยชุบแป้งทอดกินกับน้ำพริกกะปิ

วิธีทำเตรียมหยวกกล้วยป่า

แกะกาบกล้วย ใช้เฉพาะที่ยอดอ่อนหรือหยวกอ่อน (ตรงไส้) มาหั่นเป็นท่อน ๆ ขนาดพอดีคำ แช่น้ำไว้แล้วป็นให้เยื่อกล้วยเป็นเส้น ๆ พั่นไม้เอาออกทิ้ง แล้วแช่น้ำไว้

เครื่องปรุง

๑. น้ำตาลปี๊ป
๒. เกลือ
๓. กะปิ
๔. น้ำส้มจี๊ด
๕. น้ำมะขาม
๖. หยวกกล้วยเถื่อน
๗. หมู ๓ ชิ้น

วิธีทำ

นำเครื่องแกงส้มละลายน้ำพร้อมกับใส่กะปิพอประมาณ น้ำตาล เกลือ น้ำมะขามเปียก น้ำมะนาว ตั้งไฟให้เดือด ชิมน้ำแกงตามรสที่ชอบ ให้รสเปรี้ยวนำ หวานตาม เค็มตาม เมื่อชิมรสได้ที่แล้ว น้ำแกงกำลังเดือด เอาหยวกกล้วยใส่ พร้อมหมูสามชิ้น แล้วปิดฝาหม้อทิ้งไว้ให้เดือดเต็มที่คนให้เข้ากัน ชิมรสอีกที ตักใส่จานนำมารับประทานได้

ขั้นตอนการแกงส้ม

๑. หั่นหยวกกล้วยเป็นชิ้นๆ
๒. ล้างทำความสะอาดเอาเส้นใยออก
๓. ตั้งน้ำให้เดือด
๔. ใส่เครื่องแกงส้ม น้ำตาลปี๊ป กะปิ เกลือ น้ำส้มจี๊ด
๕. ชิมรสให้ได้คงที่แล้วใส่หยวกกล้วยลงไป ตามด้วยหมู ๓ ชิ้น
๖. ปิดฝาหม้อไว้ รอจนแกงเดือดแล้วชิมรสให้แกงได้รสดี

ปัจจุบันแกงส้มหอยกกล้วยเถื่อนหมูสามชั้น เป็นที่ขึ้นชื่อของอำเภอพะโต๊ะ จังหวัดชุมพร อดีตคนพะโต๊ะจะเน้นอาหารจากธรรมชาติ เช่น แกงส้มหอยกกล้วยเถื่อนหมูสามชั้น

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



การเตรียมหอยกกล้วย



หมูสามชั้น

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

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



กะปิ



หยวกกล้วยเถื่อน



มะนาว



น้ำมะนาว



เตรียมวัตถุดิบ



ผสมเครื่องแกง



น้ำตาลปีป



น้ำตาลทราย



เกลือ



ขั้นตอนการ



ขั้นตอนการ



แกงส้มหยวกกล้วยเชื่อมกับหมูสามชั้น



แกงส้มหยวกกล้วยเชื่อมกับหมูสามชั้น



แกงส้มหยวกกล้วยเชื่อมกับหมูสามชั้น

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสมหมาย พราหมณาเวศ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

282 หมู่ที่ 8 ตำบลพะโต๊ะ อำเภอพะโต๊ะ จังหวัดชุมพร

โทรศัพท์ 08 6278 1896 โทรสาร

E-mail

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

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