

## ระดับการคัดสรร

อำเภอ

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขาหมูโก๋โตน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

### 2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ สิชล ตำบล สิชล

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขาหมูโก๋โตน ของภัตตาคารโก๋โตน เริ่มก่อตั้งโดย นายเอียงเล่า แซ่เฮ่า หรือชื่อสากลว่า มิสเตอร์วู เดาทูน (Mr.Wu Doatun) แต่ชาวบ้านเรียกติดปากว่า โก๋โต้น เป็นชาวจีนไหหลำ กำเนิดตำบลบุนเชียง จังหวัดไหล่เค้า ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน บิดาชื่อนายซ่งเอง มารดาชื่อนางเต้คั่ว จบการศึกษาชั้นกลาง จากประเทศจีน เดินทางเข้ามาประเทศไทยครั้งแรกเมื่อวันที่ 27 ธันวาคม 2480 (สงครามโลกครั้งที่ 2) โดยเรือไม้เกล็ด ทางด่านตรวจคนเข้าเมืองกรุงเทพมหานคร ในปี พ.ศ. 2484 ได้เดินทางลงมาทางภาคใต้ ประกอบอาชีพเป็นพ่อครัวอยู่ที่อำเภอสิชล และได้สมรสกับนางกิมตัน แซ่ตัน แล้วได้ย้ายรกรากไปประกอบอาชีพหลายพื้นที่ในภาคใต้ ก่อนจะเดินทางกลับมาอาศัยอยู่ในอำเภอสิชล ในปี พ.ศ. 2501 และได้ทำการเปิดร้านขายน้ำชาเล็ก ๆ อยู่ในตลาดสิชล ต่อมาได้เช่าพื้นที่ทำอาหารตามสั่ง และอาหารที่ทำให้ร้านมีชื่อเสียง คือ หมูพะโล้ ทำจากหัวหมู ใส้หมู และเต้าหู้แข็ง โก๋โต้นได้ปรุงอาหารถูกปากชาวอำเภอ สิชลเป็นอย่างยิ่ง ประกอบกับความมีน้ำใจโอบอ้อมอารีของโก๋โตน จึงเป็นที่รักและรู้จักของชาวสิชลและอำเภอใกล้เคียงตลอดไปถึงต่างจังหวัด จนเป็นสมบัติล้ำค่ามาถึงลูกหลาน จนถึงปัจจุบัน ขาหมูพะโล้ จึงเรียกติดปากว่า “ขาหมูโก๋โตน” และได้ประกอบกิจการตลอดมาจนถึงแก่กรรม จึงได้มอบกิจการให้กับนายเคียง หรือโก๋เคียงสืบทอดมาจนทุกวันนี้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

นายเคียงได้ยึดหลักการบริหารจากบรรพบุรุษอย่างเข้มงวด เอาใจใส่ จริงจัง ตั้งใจและเต็มใจที่จะให้บริการแก่

ประชาชนชาวอำเภอสีชล เพื่อตอบแทนบุญคุณและยึดหลักความกตัญญูต่อบรรพชน จนเป็นเอกลักษณ์อัตลักษณ์ของร้านโก้โตน จากคำร่ำลือปากต่อปากของความอร่อยของขาหมูโก้โตน ถึงการให้บริการที่ดี ทันสมัย สะอาด ที่ใส่ใจต่อคุณภาพของอาหารที่และประกอบกับบุคลากรมืออาชีพ ทำให้อาหารดังกล่าวเป็นอาหารขึ้นชื่ออันดับ 1 ของสีชล ทำให้ทุกคนอยากลิ้มลองถึงความอร่อยและสูตรเด็ดของขาหมูโก้โตน จนกลายเป็นคำพูดที่ว่า “ไปสีชล ต้องกินขาหมูโก้โตน”

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

#### 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ใช้วัตถุดิบขาหมูอ่อน ๆ ที่หาซื้อจากลูกค้าประจำ มาต้มและตัดเป็นชิ้นพอคำ ต่อมาใช้ต้มทั้งขาต้มในกระทะใบบัว ใส่เครื่องยาจีนหลากหลายชนิดจนให้เนื้อนิ่มแล้วนำไปปรุงเป็นสารพัดอาหาร เช่น ขาหมูพะโล้ ขาหมูสามรส ขาหมูทอดกรอบ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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







## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ  
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

## 8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายเคียง สืบสุพันธ์วงศ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ภัตตาคารโกโตน 2

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

99 หมู่ที่ 10 ตำบลทุ่งปรัง อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช

โทรศัพท์ 0-7553-6149 , 08-1895-2841 โทรสาร

E-mail

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

เกียรติบัตร อาหารดีเด่น จากกระทรวงสาธารณสุข

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง  
ของข้อมูล

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