

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : บะหมี่เกี๊ยวจันดี

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ฉวาง ตำบล จันดี

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

บะหมี่เกี๊ยวจันดี เป็นบะหมี่สูตรจีนฮกเกี้ยน ที่มีรสชาติอร่อยน่ารับประทาน เส้นเหนียวนุ่ม แรกเริ่มเดิมทีคุณง เชื้อด เจนพิริยะประยูร เป็นคนจีนที่อพยพมาอาศัยอยู่เมืองไทย มาตั้งรกรากอาศัยอยู่ที่ตำบลจันดี และได้ประกอบอาชีพขายก๋วยเตี๋ยวอยู่ในตลาดจันดี เป็นก๋วยเตี๋ยวที่ผลิตเส้นหมี่เอง ห่อเกี๊ยวเอง ไม่ใส่สารกันบูด เส้นหมี่จะทำเองวันต่อวัน ไม่มีเหลือค้างคืน ทำสืบทอดต่อกันมาเป็นเวลา กว่า 70 ปี แล้ว ปัจจุบันนี้ เจ้าของร้าน ชื่อ นายสากล เจนพิริยะประยูร อายุ 38 ปีเป็นผู้สืบทอดช่วงที่ 3 ต่อจากบิดา คือนายพิเชษฐ์ เจนพิริยะประยูร ปัจจุบันนอกจากจะมีจำหน่ายที่ร้านดั้งเดิม ที่ตลาดจันดี บ้านเลขที่ 33 หมู่ที่ 4 ตำบลจันดี อำเภอฉวาง แล้วยังเปิดสาขาอีก 1 แห่งที่อำเภอทุ่งสง เพิ่งจะเปิดสาขาใหม่ได้ 5-6 ปี

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

จุดเด่นของบะหมี่เกี๊ยวจันดี คือ ทางร้านจะทำเส้นบะหมี่เอง ทำแผ่นเกี๊ยวเอง ทำขายวันต่อวัน ไม่ใส่สารกันบูด เส้นบะหมี่จะเหนียวนุ่ม เกี๊ยวหมูลูกโต แผ่นเกี๊ยวบางนึ่ง น้ำซุปรสชาติอร่อยกลมกล่อม

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เส้นบะหมี่ (หมีเหลือง) 200 กรัม

หมู หั่นแผ่นบางๆ 100 กรัม

ผัก (ถั่วงอก ต้นหอม ผักชี กระเทียมเจียว)

น้ำซุ๊ป (น้ำต้มกระดูกหมูและไก่ ปุรงรสด้วย เกลือ พริกไทย และซีอิ๊ว)

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



นายสากล เจนพิริยประยูร เจ้าของร้าน



ลวกเส้นบะหมี่ในน้ำเดือดจนสุก ยกขึ้นใส่ซาม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



ใส่แผ่นหมู



ใส่เกี๊ยวลาวก 4-5 ชิ้น



ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล พริกป่น



โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว ต้นหอม ผักชี ถั่วงอก ถั่วลิสง



กระเทียมเจียว



ต้มน้ำซุ๊ปใส่พริกขี้หนู พร้อมเสิร์ฟรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสากล เจนพิริยประยูร

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านหมี่เกี๊ยวจันดี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ 33 หมู่ที่ 4 ตำบลจันดี อำเภอนาวัง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80250

โทรศัพท์ 08-1970-0701 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