

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ตะโก้เสวย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ หัวหิน ตำบล หัวหิน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ตะโก้เสวย ร้านเบญจพงศ์ ขายขนมตะโก้ไส้แก้วในกระถงใบเตย และตะโก้ไส้สาकुเผือก เป็นที่รู้จักในอำเภอหัวหินและจังหวัดใกล้เคียง มีตะโก้ไส้ต่างๆ เช่น ตะโก้สาकु ตะโก้แก้ว และตะโก้เผือก

ตะโก้เสวย ร้านเบญจพงศ์ ขายขนมไทย ทำเอง จำพวกตะโก้ไส้ต่างๆ ขายปนอยู่กับของเล่นเก่า และของที่ระลึกในบ้านไม้สองชั้นแบบดั้งเดิม บนถนนเดชาขุมจิต ใจกลางเมืองหัวหิน

ทางร้านใช้กะทิสด และวัตถุดิบทั้งหมด ทำสด ใหม่ๆ ทุกวัน ส่วนขนมตะโก้นั้นก็ใช้ใบเตยมาเย็บเป็นกระถง หากต้องการซื้อเป็นของฝาก ควรโทรสั่งจองไว้ก่อน เสาร์-อาทิตย์ของจะหมดเร็ว ร้านเบญจพงศ์เป็นกิจการของครอบครัวที่ทำมาเป็นเวลา 30 กว่าปี

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ร้านเบญจพงศ์เป็นกิจการของครอบครัวที่ทำมาเป็นเวลา 30 กว่าปี

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

- แป้งถั่วเขียว 3 ช้อนโต๊ะ
- แป้งข้าวเจ้า 300 กรัม
- น้ำตาลทราย 300 กรัม
- หัวกะทิ 200 กรัม

- น้ำสะอาด 1.5 กิโลกรัม
- หางกะทิ 300 กรัม
- เกลือ
- ใบเตยหอม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

วิธีทำ 1. นำหัวมาปอกเปลือก ล้างน้ำให้สะอาด หั่นหัวเป็นชิ้นเล็ก ฝอยๆ ใส่หม้ออลูมิเนียม 2. นำแป้งข้าวเหนียวละลายน้ำสะอาด 1 กิโลกรัม เสร็จแล้วนำมากรองด้วยผ้าขาวบาง ยกขึ้นตั้งไฟปานกลาง โดยใช้ไม้พายผลักไปข้างหน้า กลับไปกลับมา พอแป้งเริ่มใส ประมาณ 30 นาที จึงใส่น้ำตาล กวนต่อไปจนใสและแห้งลง มีลักษณะข้น จึงใส่หัวที่หั่นเรียบร้อยแล้ว พอแป้งสุกก็ยกลงตักใส่กระทงใบเตยประมาณครึ่งกระทงจนแป้งหมด 3. ละลายแป้งข้าวเจ้ากับน้ำสะอาด 500 กรัม เติมหางกะทิและหางกะทิลงไป ใส่เกลือเล็กน้อย คนให้ละลาย นำไปตั้งไฟอ่อนจนข้นและเดือดยกลง จากนั้นใช้ช้อนตักใส่บนแป้งที่อยู่ในกระทงจนหมด ตักพักไว้รอจนกว่ากะทิเย็น เหยียดเกล็ดลงในถาดเพื่อรอจำหน่ายต่อไป การทำกระทงใบเตย นำใบเตยหอมล้างน้ำให้สะอาด เช็ดให้แห้ง ใช้ใบเตยยาว 5 นิ้ว แต่ละนิ้วใช้มีดตัดครึ่งใบเท่านั้น แล้วซ้อนกันเป็นรูปกระทง แล้วใช้ด้ายเย็บ หรือใช้ไม้กลัดเล็กกลัดใบเตยที่ซ้อนกันสี่ด้าน จะปิดตรงกันพอดี อาจมีรูกลางนิดเดียวใช้ใส่ขนมได้

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



ตะโก้เสวย

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

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



ตะโก้เสวย



ตะโก้เสวย



ตะโก้เสวย



ตะโก้เสวย



ตะโก้เสวย



ตะโก้เสวย



ตะโก้เสวย



ตะโก้เสวย



ตะโก้เสวย



ตะโก้เสวย



ตะโก้เสวย



ตะโก้เสวย



ตะโก้เสวย



ตะโก้เสวย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวจริยา เบญจพงศ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

49-49/1 ถนนเดชานูชิต อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

49-49/1 ถนนเดชานูชิต อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

โทรศัพท์ 0 3251 1255 โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอนันต์ ธนบัตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไม่เด่น

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

2. นางปัทมา รุจีวงศ์

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม

3. นายอนันต์ ธนบัตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557