

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : เต้าหู้ (เต้ากั่ว) ต.สาวชะโงก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บางคล้า ตำบล สาวชะโงก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เต้าหู้เกิดขึ้นในประเทศจีน เล่ากันว่า หลิวอัน พระนัดดาของจักรพรรดิหลิวปิง กษัตริย์องค์แรกของราชวงศ์ฮั่น ผู้เป็นเจ้าของเมืองหวงหนานเป็นคนกตัญญู มักจะบดถั่วเหลืองให้เป็นผงแล้วนำไปต้มเป็นซूप ให้พระมารดารับประทาน ในช่วงที่พระมารดาประชวรหนักจนไม่มีแรงที่จะเคี้ยวอาหารได้ หลังจากหายป่วยแล้ว สูตรทำซूपถั่วเหลืองก็เผยแพร่ในหมู่ประชาชน หลิวอันเป็นคนชอบค้นคว้าหาสูตรยาขนานต่างๆ เพื่อให้ได้ยาอายุวัฒนะมียู่วันหนึ่ง เขาทำปูนปลาสเตอร์หกล้น้ำถั่วเหลือง ทำให้น้ำถั่วเหลืองค่อยๆ จับตัวกลายเป็นเต้าหู้สีขาวนุ่มนวลก้อนหนึ่ง เขาเสี่ยงชิมอย่างไม่กลัวตาย ปรากฏว่า รสชาติอร่อยมากและนั่นก็คือที่มาของเต้าหู้ในปัจจุบัน เพราะฉะนั้น เมืองหวงหนานของมณฑลอานฮุยจึงได้ชื่อว่า บ้านเกิดเต้าหู้ แม้เต้าหู้เกิดขึ้นโดยบังเอิญแต่ปัจจุบัน เต้าหู้ได้รับการพัฒนาอย่างมาก และมีหลากหลายชนิด มีทั้ง หนั เต้าหู้หรือเต้าหู้ทางใต้ เปียเต้าหู้หรือเต้าหู้ทางเหนือ เต้าหู้ก้นหรือเต้าหู้แห้ง เต้าหู้ซ้อหรือเต้าหู้ฝอย มีการบันทึกว่า เมื่อสมัยราชวงศ์ถัง พระเจี้ยนเจินได้นำวิธีทำเต้าหู้ ไปเผยแพร่ในญี่ปุ่น ขณะไปเผยแพร่พระพุทธศาสนาที่ประเทศญี่ปุ่น เมื่อสมัยราชวงศ์ซ่งเต้าหู้ ได้เผยแพร่เข้าสู่เกาหลี และจนกระทั่งศตวรรษที่๑๙ เต้าหู้จึงได้เผยแพร่สู่ยุโรป อเมริกาและอเมริกาเหนือ ขณะนี้ เต้าหู้ได้รับความนิยมอย่างมากในเวียดนาม ไทย เกาหลีใต้และญี่ปุ่น เต้าหู้ทำจากถั่วเหลืองช่วยบำรุงกำลังและช่วยให้อวัยวะในระบบย่อยอาหารแข็งแรงขึ้น ช่วยถอนพิษ ลดไข้ ขจัดอาการกระหายน้ำ ป้องกันความดันโลหิตสูง ป้องกันหลอดเลือดแดงแข็งตัวและป้องกันการสะสมไขมันบริเวณตับ ที่สำคัญ เต้าหู้ยังช่วยป้องกันโรคอ้วนได้อีกด้วย เนื่องจากมีแคลอรีน้อย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

สูตรการทำเต้าหู้ของนายไฮ่วิว แซ่ซิม ซึ่งทำเต้าหู้มาช้านานกว่า ๗๐ ปี เป็นสูตรลับเฉพาะที่นำมาจากเมืองจีน จึงทำให้เนื้อเต้าหู้มีความนุ่มนวล ไม่แข็งกระด้าง นุ่มรับประทาน เต้าหู้ เป็นผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองซึ่งให้คุณค่าทางโภชนาการสูงโดยเฉพาะโปรตีน ซึ่งให้โปรตีนมากกว่าเนื้อสัตว์บางชนิดถึง สองเท่าในปริมาณที่เท่ากันและมีราคาถูกอีกด้วย เต้าหู้ยังเป็นอาหารที่ง่าย ไม่คอเลสเตอรอล โดยวัตถุดิบ ถั่วเหลืองยังมีสารเลซิติน ซึ่งมีผลในการลดไขมันและช่วยส่งเสริมการทำงานของระบบประสาทที่เกี่ยวกับความทรงจำ และฮอร์โมนจากพืชไฟโตเอสโตรเจนที่มีการวิจัยพบว่ามีผลในการป้องกันมะเร็งและมีผลดีต่อผู้หญิงวัยทองคือช่วยชะลอภาวะหมดประจำเดือนและลดความเสี่ยงในการเป็นมะเร็งเต้านม

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ สำหรับในหมู่บ้านสาวชะโงก มีการทำเต้าหู้มาช้านานกว่า ๗๐ ปี โดยเริ่มจากนายไฮ่วิว แซ่ซิม เป็นคนชาวจีน ได้อพยพมาตั้งถิ่นฐานอยู่แถวตลาดบ้านหมู ซึ่งเป็นชุมชนที่มีประชากรอยู่หนาแน่น ในโอกาสนี้ได้นำสูตรการทำเต้าหู้มาจากเมืองจีนโดยมีสูตรลับเฉพาะ ทำให้เนื้อเต้าหู้มีความนุ่มนวล ไม่แข็งกระด้าง นุ่มรับประทาน จนกระทั่งระยะหลังได้ถ่ายทอดให้กับลูกชายดำเนินการต่อจนถึงปัจจุบัน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

๑. ถั่วเหลือง
๒. น้ำดีเกลือ
๓. น้ำสะอาด

อุปกรณ์

เครื่องโม่บดถั่วเหลือง
ผ้าขาวบาง
ตะแกรง
ถ้วยตวงน้ำ
พิมพ์ไม้สี่เหลี่ยม
เชียงหรือของหนัก

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ถั่วเหลืองแช่น้ำ



นำถั่วเหลืองโม่



นำไปกรองส่วนผสมด้วยผ้าขาวบาง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



นำน้ำนมถั่วเหลืองมาต้ม โดยใช้ไฟกลาง



เทน้ำดีเกลือลงในหม้อที่ละน้อย คนให้เข้ากัน ใส่ น้ำดีเกลือ
อีก จนข้นและโปรตีนถั่วเหลืองจับตัว เป็นก้อน จนหมดน้ำดี
เกลือ



ตักโปรตีนถั่วเหลืองใส่พิมพ์ไม้ที่รองด้วยผ้าขาวบางจนเต็ม



ห่อผ้าให้เรียบร้อย



ห่อผ้าให้เรียบร้อย



ทับด้วยเขียงหรือของหนักๆ ประมาณ ๓๐ นาที



ได้เต้าหู้แข็งเรียบร้อยพร้อมจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสุชาติ แซ่ซิ้ม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๕ หมู่ ๑ ตำบลสาวชะโงก อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๕ หมู่ ๑ ตำบลสาวชะโงก อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา

โทรศัพท์ ๐๘๔-๘๖๓๕๒๐๗.. โทรสาร

E-mail

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

ได้รับการยอมรับ จนสื่อโทรทัศน์ ช่อง ๕ นำไปเผยแพร่ ออกอากาศ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25