

บันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางกระทีก
ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้าน.....อาหารไทย.....

ข้อมูลทั่วไป

๑. ชื่อ-สกุล (เจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น) นายบัญชา วุฒิสังคะ อายุ.....๕๘.....ปี
- ๑.๑ ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่.....๑๑.....หมู่ที่.....๕.....ถนน.....
- ตำบล บางกระทีก อำเภอ สามพราน จังหวัด นครปฐม
- โทรศัพท์ ๐๘๙-๔๑๑๓๔๐๒ สถานภาพ.....สมรส.....มีบุตร.....๓.....คน
- ๑.๒ จบการศึกษา ม.๓
- ๑.๓ ประกอบอาชีพ
- อาชีพหลัก รับราชการฝ่ายปกครองเป็นกำนันตำบลบางกระทีก
- อาชีพเสริม ค้าขาย
- รายได้เฉลี่ย/ปี (ตามข้อมูล จปฐ.).....๒๕๐,๐๐๐.....บาท

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น.....การทำหอยจ้อ.....

๒.๑ ความเป็นมา (ภูมิปัญญาท้องถิ่น)

มีการทำอาหารกันมาตั้งแต่ปู่ย่าตายายสืบทอดจนมาถึงปัจจุบัน

๒.๒ การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิวัฒนาการ

มีการทำอาหารกันมาตั้งแต่ปู่ย่าตายายสืบทอดจนมาถึงปัจจุบัน และมีการปรับปรุง
เรื่องรสชาติจนเป็นที่ถูกปากของคนทั่วไป

๒.๓ วิธีการผลิต/ขั้นตอนการผลิต/การจำหน่าย (ระบุให้ละเอียด(ถ้ามี))

เครื่องปรุง

๑. หมูตรงส่วนคอ หรือ หมูสามชั้นก็ได้ ๕๐๐ กรัม
๒. กุ้งสดแกะเปลือก ๑๐๐กรัม
๓. ปู๒๐ถึง๓๐๐กรัม (ถ้าไม่มีปูสดๆก็ซื้อเนื้อปูกระป๋องมาแทน)ให้ป้อน้ำให้สะเด็ดน้ำแล้ว

ค่อยผสมลงไป)

๔. แห้ว๕๐หรือ๑๐๐กรัม

๕. เกลือ

๖. พริกไทย

๗. เหล้าจีน

๘. น้ำมันงา

๙. น้ำ

วิธีทำ

๑. นำของทุกอย่างมาล้างให้สะอาดเอาหมูกับกุ้งไปป่นในเครื่องสับหมู ให้ละเอียดเนียน
แล้ว เทออกมาใส่กอละมัง แล้วนำส่วนผสมที่เหลือใส่ตามลงไป

๒. ใส่เกลือ + พริกไทย+ เหล้าจีน น้ำมันงา+น้ำให้เต็มลงไปนิดหน่อย ทำให้หมู่มึนลง แล้วก็ผสมทุกอย่างอย่างให้เข้ากัน ปล่อยให้เย็นในราว๑ถึง๒ชม.

๓. เอามาห่อในแผ่นเต้าหู้ แผ่นเต้าหู้ บางแผ่นอาจจะชำรุดหรือจะขาดตรงกลาง ก็เอาแผ่นที่ดีๆตัดขนาดใหญ่มากกว่าส่วนที่ขาด เอาไปแปะที่ตรงช่องนั้น จะทำให้เราห่อได้แล้วไม่แตกออกมาตอนห่อสามารถเอาแผ่นไม้ที่ทำข้าวปั้นมาวางลงไปก่อน และเอาแผ่นเต้าหู้วางด้านบนแผ่นไม้แล้วใส่ไส้ตามแนวยาว เอาแผ่นเต้าหู้ปิดแล้วค่อยๆม้วนแผ่นไม้ให้หมดปลายแผ่นเต้าหู้ ค่อยๆบีบให้ไส้ข้างในเสมอกัน แล้วค่อยๆคลายไม้ออกมา

วิธีการผูกเชือก

๑. ให้เริ่มต้นผูกจากทางใดทางหนึ่ง ค่อยๆผูกตามลงมาที่ละข้อ ห้ามผูกหัวและท้ายก่อน เพราะเดี๋ยวเราไปผูกตรงกลาง จะทำให้ไส้แตกออกมาได้คะ เมื่อผูกมาถึงปลายดีแล้วก็ตัดส่วนที่เกินตรงปลายของแผ่นเต้าหู้ออกเพื่อให้ดูสวยงามขึ้น

๒. เมื่อทำครบทุกๆเส้นแล้ว ก็ ตั้งหม้อ เอาไปนึ่งไฟแรง ในราว ๒๐ถึง๓๐นาที ขึ้นอยู่กับว่าเราจะทำมากแค่ไหน

๓. เมื่อนึ่งเสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็เอาออกมาตัดเป็นข้อๆ เอาเส้นด้ายที่ผูกออก แล้ว ตั้งหม้อใส่น้ำมันให้ได้ประมาณครึ่งหม้อ ขอแนะนำให้ใช้หม้อเหล็กใบเล็กหน่อย จะไม่เปลืองน้ำมันและทอดออกมาดีกว่าหม้อธรรมดา ตอนแรกให้เปิดไฟเบอร์แรงสุด พอน้ำมันเริ่มร้อนก็ลดลง เมื่อดูแล้วว่าน้ำมันเริ่มร้อนทั่วกันดีแล้ว ให้ค่อยๆเอาหอยจ้อที่หั่นไว้แล้วเป็นข้อๆ ใส่ลงไปทอด ลัก๑ถึง๒นาทีก็หรีไฟ ค่อยๆทอดใจเย็นๆ ในราว ๕ ถึง๗นาที พอเห็นว่าสีของแผ่นเต้าหู้เริ่มเป็นสีเข้มขึ้น ก็ตักออกมาใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน ตักเสิร์ฟ เอน้ำจิ้มไก่ หรือน้ำจิ้มบ๊วยหวาน

๒.๔ ประโยชน์ของภูมิปัญญา/การใช้ประโยชน์ (ระบุให้ละเอียด)

- สร้างรายได้ ในครอบครัว ชุมชน
- สืบสานวัฒนธรรมประเพณีในการรับประทานอาหารไทยของคนไทย

๒.๕ ความโดดเด่นของภูมิปัญญาท้องถิ่น

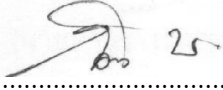
- สะอาด ทำจากวัตถุดิบในท้องถิ่น
- สร้างรายได้ สืบสานวัฒนธรรมการทำขนมไทย

๒.๖ การได้รับรางวัล/ใบประกาศต่าง ๆ

๓. ภาพเจ้าของภูมิปัญญา และภูมิปัญญาที่โดดเด่น (อย่างน้อย ๕ ภาพ)





ชื่อ..........ผู้รวบรวมข้อมูล

(นางสาวกิตติยา ไกรลาศ)

ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษา ๕

วันที่...๑.....เดือน..เมษายน..พ.ศ....๒๕๕๒....

หมายเหตุ เขียนในลักษณะของบทความหรือเล่าเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เข้าใจ โดยให้มีข้อมูลตามข้อ
๑-๓ ประกอบหรือข้อมูลอื่น ๆ ก็ได้