



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ปลาเค็มต้มหมู.....จังหวัด.....ระยอง.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☐ เทศกาล ☒ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูลนายสุทธิพร ภูธนะพิบูล.....

สถานที่ตั้ง ร้านจิ้นลิคิเทเช่น @ชลาลัย ชีปาร์ต.....

เลขที่.....๒๒/๑.....หมู่.....-.....ถนน.....ริมน้ำ.....

ตำบล/แขวง.....ท่าประดู่.....อำเภอ/เขต.....อำเภอเมืองระยอง.....

จังหวัด.....ระยอง.....รหัสไปรษณีย์.....๒๑๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๑๙๒๖๘๘๒๐.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ร้านจิ้นลิคิเทเช่น @ชลาลัย ชีปาร์ต (อยู่ต่อเรือเก่าแก่เทียน).....

สถานที่ตั้ง.....อยู่ต่อเรือท่านขุนพานิชชลาลัยริมแม่น้ำระยองในอดีต.....

เลขที่.....๒๒/๑.....หมู่.....-.....ถนน.....ริมน้ำ.....

ตำบล/แขวง.....ท่าประดู่.....อำเภอ/เขต.....เมืองระยอง.....

จังหวัด.....ระยอง.....รหัสไปรษณีย์.....๒๑๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๑๙๒๖๘๘๒๐.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

สืบจากในอดีตที่ผ่านมา ก่อนปี พ.ศ. ๒๔๒๑ มีชาวจีนอพยพมาตั้งถิ่นฐานบริเวณท่าประดุมแม่น้ำระยอง เมืองเก่าระยองเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะชาวจีนเชื้อสายไหหลำ จนเกิดเป็นชุมชนชาวจีนในพื้นที่แห่งนี้ ดังจะเห็นได้จากการสร้างศาลเจ้าแม่ทับทิมระยองที่ปัจจุบันมีอายุถึง ๑๔๗ ปีแล้ว ชาวจีนดังกล่าวส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการเดินเรือ การทำประมง และการต่อเรือ โดยจะมีการทำโรงเรือไม้เป็นอุตสาหกรรมต่อเนื่องในพื้นที่ไผ่ล้อม (อำเภอบ้านค่ายในปัจจุบัน) ด้วย ดังนั้นจึงต้องมีการเดินทาง ทั้งทางบกและทางทะเลเป็นระยะทางไกลบ้าง ใกล้บ้างตามแต่จุดหมายปลายทางที่กำหนด ชาวจีนจึงมีความจำเป็นที่จะต้องทำการถนอมอาหารโดยเฉพาะอาหารทะเลที่ได้วัตถุดิบมาจากแพปลาบริเวณปากน้ำระยอง เช่น การหมักน้ำปลาและการทำปลาเค็ม เป็นต้น จนเกิดเมนูอาหารที่ผสมผสานระหว่างวัตถุดิบ เครื่องเทศ สมุนไพร และรสชาติแบบไทยๆ สอดประสานกับภูมิปัญญาวิธีการปรุงจากชาวจีน จนออกมาเป็นเมนู “ปลาเค็มต้มหมู” แบบชาวเมืองเก่าระยองในปัจจุบัน

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

เมืองเก่าระยองในอดีตเป็นจุดศูนย์กลางในการบริหารราชการของจังหวัดระยอง และเป็นเมืองท่าค้าขาย ตลาดแลกเปลี่ยนสินค้าระหว่าง ของป่าที่ได้มาจากไผ่ล้อม (อำเภอบ้านค่าย) เช่น ไม้ซุงเนื้อแข็ง ไม้ไผ่ ชัน ครั่ง เนื้อสัตว์ป่า และสมุนไพรต่างๆ เป็นต้น และของเมือง ที่ได้จากการเดินเรือค้าขายระหว่างพระนครศรีอยุธยา จะได้เวชภัณฑ์ ฝรั่ง เสื้อผ้า วัสดุก่อสร้าง เช่น กระเบื้องว่าว ปูนซีเมนต์ แผ่นสังกะสี เป็นต้น และในส่วนที่ได้จากการทำประมงทะเลระยอง เช่น ปลาเค็ม ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หมึกแห้ง เกลือ กะปิ น้ำปลา เป็นต้น

ด้วยวัตถุดิบที่ครบถ้วนที่ได้จากในเมืองระยองตามแหล่งที่มาต่างๆ ดังที่ได้แจ้งแล้วนั้น คนท้องถิ่นจึงคิดค้นวิธีการถนอมอาหารโดยใช้เมนู “ปลาเค็มต้มหมู” ที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษมาปรุงขึ้น โดยตามจริงแล้วเมนูต้นฉบับที่เมืองจีนนั้น “ปลาเค็มต้มหมู” ชาวจีนจะเลือกใช้ปลากระพงแดงขนาดใหญ่ ซึ่งหายากในทะเลฝั่งระยองส่วนใหญ่แล้วทะเลระยองจะมีปลาอินทรีเป็นจำนวนมาก ดังนั้นชาวระยองจึงนำปลาอินทรีมาทำปลาเค็มแดดเดียวตากแห้ง ต้มกับหมูสามชั้นและปรุงรสด้วยเครื่องปรุงและสมุนไพรไทย เพื่อเป็นการถนอมอาหารไว้ให้อุ่นรับประทานได้หลายวัน เพราะในสมัยก่อนไม่มีตู้เย็นเพื่อเก็บอาหาร โดยเฉพาะเวลาเดินทางไกล หรือใช้ในเทศกาลไหว้บรรพบุรุษหรือทุกช่วงที่มีการได้ปลาอินทรีขนาดตัวเต็มวัยสดและมัน

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

- ๑ ปลาอินทรีสดขนาดตัวละ ๕ กิโลกรัมขึ้นไป ชำแหละพร้อมกระดูก หมักเกลือและน้ำปลาแท้ ตากแดดจนแห้งและหอม
- ๒ หั่นเนื้อปลาอินทรีเค็มขนาดพอเหมาะ โดยเฉพาะหัวปลาหั่นให้เป็นท่อนๆ ขนาดพอรับประทานจำนวน ๒ กิโลกรัม
- ๓ หมูสามชั้น จำนวน ๒ กิโลกรัม หั่นเป็นลูกเต๋าตามขนาดที่ต้องการ
- ๔ ต้มน้ำ ๓.๕ ลิตร จนเดือด ตบชิ่งแก่งไป ๑ แขนง พร้อมใส่หมูที่หั่นแล้ว
- ๕ ค่อยๆ ใส่ปลาอินทรีเค็มที่หั่นแล้ว และยังไม่ต้องคน รอจนกว่าน้ำจะเดือดอีกรอบ
- ๖ ใส่ซอสปรุงรสฝาเขียว ๒ ช้อนโต๊ะ รสดี ๑ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วดำ ๒ ช้อนโต๊ะ และน้ำปลาชิมรสชาติตามชอบใจ
- ๗ เมื่อเดือดแล้ว หนีไฟอ่อน เคี่ยวต่อจนเข้าเนื้อ และเนื้อหมูแลดูนุ่มเปื่อยพอสมควรแต่ไม่ต้องคน เดี่ยวเนื้อปลาจะแตกไม่สวยงาม จึงดับไฟ
- ๘ เคล็ดลับ อุ่นรับประทานเมื่อเช้าวันที่ ๒ จะหอมอร่อยเข้าเนื้อได้รสชาติมากยิ่งขึ้น

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
- ☒ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหารับประทานยาก
- ☐ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ปลาอินทรีเค็มแดดเดียว	โปรตีน แร่ธาตุไอโอดีน	ทะเลระยอง
๒	หมูสามชั้น	โปรตีน ไขมัน	ตลาดระยอง
๓	ขิง	ขับลม ดับคาว ช่วยระบบย่อยอาหาร	ตลาดระยอง
๔	น้ำปลาแท้	โปรตีน แร่ธาตุไอโอดีน	ระยอง
๕	ขอสปรุงรส	เพิ่มรสชาติ กลมกล่อม	ตลาดทั่วไป
๖	รสดี รสหมู	เพิ่มรสชาติ เจริญอาหาร	ตลาดทั่วไป
๗	ซีอิ๊วดำ	เพิ่มสีส้ม	ตลาดทั่วไป
๘	กระเทียม		
๙	พริกไทย		

- ☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร
- ☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



-๔-



ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
 (.....นายสุทธิพร ภูธนะพิบูล.....)
 ตำแหน่ง.....ที่ปรึกษา.....
 วันที่.....๒๘.....เดือน..เมษายน.....พ.ศ...๒๕๖๘..

หมายเหตุ:

๑. สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดระยองเพื่อใช้ประกอบการพิจารณา ประกอบด้วย
 ๑.๑ แบบเสนอผลงานเมนูอาหารถิ่น ในรูปแบบ MS Word และ PDF (อย่างละเอียด) โดยใช้ Font TH Sarabun PSK ในการพิมพ์แบบเสนอผลงาน

๑.๒ ส่งรูป ขนาดไฟล์ภาพจากกล้อง DSLR, Mirrorless และ Compact ขนาด ๒,๔๐๐ x ๔,๐๐๐ pixels ในรูปแบบไฟล์ .jpg หรือ .jpeg หรือ tiff (จำนวนไม่น้อยกว่า ๕ ภาพ / ๑ เมนู)

๑.๓ ส่งคลิปวิดีโอ CD/DVD ที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหารพื้นถิ่นของจังหวัด (จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๕ นาที) โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร/ ผู้ปรุงอาหาร ที่ครบและถูกต้องสมบูรณ์ สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์

๑.๔ ส่งคลิปวิดีโอ นำเสนอเมนูอาหารถิ่นให้น่าสนใจ สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๓๐ วินาที (ผ่าน TIKTOK ถ้ามี)

๒. ช่องทางการส่งผลงาน ภายในวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๘

ส่งแบบเสนอผลงาน และ CD/DVD ทางไปรษณีย์ไปยัง สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดระยอง ศาลากลางจังหวัดระยอง
ชั้น ๔ ถนนสุขุมวิท ตำบลเนินพระ อำเภอเมืองระยอง จังหวัดระยอง ๒๑๑๕๐
โทรศัพท์ ๐ ๓๘๖๙๔ ๑๕๓-๔ โทรสาร ๐ ๓๘๖๙๔ ๑๕๔
ผู้ประสานงาน นางสาวกฤษณา โหงวหลิน โทรศัพท์ ๐๙ ๘๙๔๕ ๒๓๔๑