



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“1 จังหวัด 1 เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

1. ข้อมูลเมนูอาหาร

1.1 ชื่อเมนูอาหาร.....หมี่หุ่นน้ำแกง..... จังหวัด.....ตรัง.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

1.2 ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง 1 รายการ

1.3 ชื่อผู้ให้ข้อมูลนางสาวกาญจนา คงเมือง.....

สถานที่ตั้ง.....ตลาดห้วยยอด.....

เลขที่.....137.....หมู่.....-.....ถนน.....เพชรเกษม.....

ตำบล.....ห้วยยอด.....อำเภอ.....ห้วยยอด.....

จังหวัด.....ตรัง.....รหัสไปรษณีย์.....92130.....

หมายเลขโทรศัพท์.....082-536-4624.....

1.4 ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน).....ร้านคุณปลาซาเลเปา.....

สถานที่ตั้ง.....ตลาดย่านตาขาว.....

เลขที่.....137.....หมู่.....-.....ถนน.....เพชรเกษม.....

ตำบล.....ห้วยยอด.....อำเภอ.....ห้วยยอด.....

จังหวัด.....ตรัง.....รหัสไปรษณีย์.....92130.....

หมายเลขโทรศัพท์.....082-536-4624.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



2. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

2.1 ประวัติความเป็นมา

หมีหุ้่นน้ำแกง" หรือ กาหลี่ หมีเผ่น ถั่ง (咖喱米粉汤) อาหารคู่เมืองเหมืองเก่า เมนูที่คุ้นชิน ในยามเช้าจวบจนตะวันตกดินของคนห้วยยอดแต่แรก ในยุคการทำเหมืองยังเฟื่องฟู เดิมนี้น้ำรับประทานยากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง "หมีหุ้่นน้ำแกง" สูตรดั้งเดิม คุณอย่าเหมาเอาว่า ลวกเส้นหมีขาวแล้วเอาน้ำยาขมจินมาราดเป็นอันใช้ได้ เพราะน้ำแกงของ "หมีหุ้่นน้ำแกง" มีความซับซ้อนและละเอียดละมัยกว่านั้นอีก

2.2 มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

หมีหุ้่นน้ำแกงอาหารคู่เมืองเหมืองเก่า เมนูที่คุ้นชินในยามเช้าจวบจนตะวันตกดินของคนห้วยยอดแต่แรก ถ้าคุณเป็นคนห้วยยอดที่ผูกพันกับเมนูนี้ หรือเป็นคนห้วยยอดรุ่นปัจจุบันที่ไม่เคยรู้จักหรืออาจเคยแค่ได้ยินมาบ้าง รวมถึงคุณที่เป็นคนต่างพื้นที่ที่ "หมีหุ้่นน้ำแกง" ร้านคุณปลาซาลาเปา จะทำให้คุณรู้จักห้วยยอด ในอีกแง่มุมหนึ่ง รู้จักเราผ่านอาหารประจำถิ่นของเรา เมนูที่คุณไม่สามารถหาได้จากเมืองอื่นนอกจาก ณ ห้วยยอด เท่านั้นค่ะ

2.3 วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

กะทิดูดเดือดแต่ไม่อาจปล่อยให้แตกมัน คุณใส่เครื่องแกงเผ็ดแต่ไม่สามารถให้มีรสเผ็ดนำ ถึงแม้ดูสีส้มว่าน่าจะเผ็ดก็ตาม กลิ่นหอมของน้ำแกงที่ไม่ได้มาจากเพียงแค่เครื่องแกงและกะทิดันสดแต่ต้องหอมเบากรุ่นด้วยผงกระหรี่ชั้นดี ผสมด้วยหมู่ม้วนชิ้นเล็กๆ ปิดท้ายด้วยมะละกอเหลืองๆ สีสวยงามรับประทาน ถึงจะเป็นความดั้งเดิมของห้วยยอดที่แท้จริง

3. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
- ☐ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหารับประทานยาก
- ☒ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
- ☐ อื่นๆ (ระบุ) เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้า

ของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญา ที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

4. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
1.	กะทิ 1.5 กิโลกรัม	สมุนไพรรากเครื่องแกง	สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ
2.	หมู ไก่ ½ กิโลกรัม	ช่วยในการบำรุงสุขภาพ	
3.	มะละกอ 3 กิโลกรัม		
4.	เครื่องแกง+ผงกระหรี่ 3 ชีด		

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

5. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการอนุรักษ์การบริโภคอาหารไทย

- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

6. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
☐ อื่นๆ (ระบุ)เป็นวิธีทำโดยธรรมชาติ.....

7. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ กาญจนา คงเมือง ผู้เสนอเมนูอาหาร
(นางสาวกาญจนา คงเมือง)
ตำแหน่ง ผู้ประกอบการ
วันที่ 30 เมษายน 2568

