

Welcome to Phuket Data :: แกงตูมี้ : น.พ.ประสิทธิ์ โกยศิริพงศ์

[Prasit Koysiripong](#)

แกงตูมี้วันนี้คุณกัญญ์รัศมี ปิติกุลสถิตย์หรือที่เรารู้จักในนามจี๋หลง เจ้าของภูเก็ตเซ็นเตอร์ทัวร์ ทำแกงตูมี้ให้ผมย
เวลาเรามองจากภายนอก...ลักษณะน้ำแกงจะสีแดง...มีน้ำมันลอยให้เห็น...แกงด้วยเนื้อปลาหรือหัวปลาดูก็ได้...แลคล้ายจะเผ็ด...แต่ไม่ค่อยเผ็ด...ออกเปรี้ยวหวาน
เค็ม...เผ็ดเล็กน้อย...เมื่อด้วยดอกดาหลา...และกระเจี๊ยบเขียวที่ชาวภูเก็ตเรียกว่าถั่วลา...สมัยก่อนจะใช้ปลาตะลุมพุกที่คนจีนเรียกปลาซีกซึก...มีก้างมากแต่เนื้ออร่อยม
าก...เดี๋ยวนี้ปลาชนิดนี้หาได้ยากขึ้น...จึงอาจแทนด้วยปลาชนิดอื่น...
ย แกงตูมี้เป็นแกงของมาเลเซีย...ที่คนจีนฮกเกี้ยนนำมาดัดแปลงเล็กน้อย...และนำเข้ามาในภูเก็ตจนกลายเป็นแกงของภูเก็ตไปแล้ว...ปัจจุบันหารับประทานได้ยากมาก...
โดยเฉพาะที่ใกล้เคียงของแท้...ขอบคุณจี๋หลงที่อุตสาหทำให้ผมรับประทาน

ย

พจนสารอันดามัน มทศ.

วัฒนธรรม5วัฒนธรรม [อาหาร](#)13

น.พ.ประสิทธิ์ โกยศิริพงศ์