

ย แป๊ะถาวนักเซิดหุนจีน (กาหะลั) ในงานมงคล

Click at the image to view full size
นายเทียนศักดิ์(ถาว) องค์พิทกษา(แช่ออง)

โทร. 0-7624-2502
36/20 ซอยสุขสันต์ อบต.วิจิต อ.เมือง จ.ภูเก็ตย

ย

กลุ่มภาพแป๊ะถาวย

ย

ชาวภูเก็ตเรียกการเซิดหุนจีนที่ไ่มื่อซัอกอยู่บนตัวหุนว่า กาทะลั มีหุนแสดง ๓ ตัว คือ เซ็งกัเอี้ยย จอหงวนผู้เป็นบัณฑิตย และฮูหยินผู้ภรรยา ในเรื่องแสดง เซ็งกัเอี้ยย เป็นเทพพิริกรแจ่งว่า บัณฑิตจอหงวนได้รับโปรดเกล้าฯ แล้วกำลังเดินทางกลับบ้านพำนัก เห็นควรรที่จะรวมเฉลิมฉลองความยินดี จอหงวนบัณฑิต แสดงตนว่าสำเร็จเป็นจอหงวนแล้วจะเดินทางกลับบ้าน

ฮูหยินภรรยา ต้อนรับสามีและรวมแสดงความยินดี ตั้งโต๊ะบูชาเทพ ประกาศความยินดีที่มีความอุตสาหะถึงระดับจอหงวน ควรรยินดีทั่วกัน

ดนตรีมีปี่จีนย ซ้องจีนย บรรลวจังหะสอดรับกับกับบทพากย์ของแป๊ะถาว

ย

แป๊ะถาวมีอาชีพอิ้วต้าวที่บันช้านตลาดสดเทศบาลนครภูเก็ตClick at the image to view full size ช่วยแป๊ะถาว ก็ต้องช่วยรับประทานโอ้วต้าว

โอ้วต้าว ตำรับแป๊ะถาว เจ้าเก่าClick at the image to view full size

ย

โก้วต้าว โอ้วต้าว โอ้วต้าวเป็นอาหารว่างตอนบ้ายหรือตอนดึก และนิยมใช้เลี้ยงแขกในวันเคล็อนย้ายศพไปฝังหรือเผาเพื่อความเป็นสิริมงคลแก่ลูกหลานและผู้ไปร่วมงานย เครื่องปรุงรมีย หอยดิบย (หอยนางรมเล็ก) หัวเผือก กากหมูทอด แป้งมัน แป้งสาลีย ไข่ไก่ย ต้นหอมซอยย พริกแห้งใหญ่ย กระเทียม น้ำสมสายชู น้ำมัน เกลือย น้ำตาลย ซี้้วชาวย พริกไทยบ่นย ย การปรุงต้องละลายแป้งกับน้ำย น้ำตาลย ย และโรยต้นหอมซอยย ส่วนการทอดจะใส่กะทะแบนใส่น้ำมันพอสมควร พอน้ำมันร้อนดักแป้งใส่ย ย โรยเผือก หอยดิบย ไข่ไก่ย ปรุงรสด้วยซี้้วชาวย น้ำส้มย พริกไทยบ่นและใส่พริกกับกระเทียมที่ตำไว้ด้วยหากต้องการให้เผ็ด จากนั้นใช้ตะหลิวลับให้เป็นชิ้นเล็ก ๆย แล้วกลับย ผัดให้เข้ากันย โรยหน้าด้วยกากหมู รับประทานกับถั่วงอก กุยฉ่ายหรือต้นหอม(รส.จิวา ธีระสุวรรณจักร)

ย

ย

แป๊ะถาวกับหลานชาย

Click at the image to view full size

ย

ย

***จ.ภูเก็ตShatile.fmประวัติศาสตร์ สาขา**มนุษยศาสตร์** มานุษย

[ไหว้ทวด](#)

ย