

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมไทย ต.บางพระ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล บางพระ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมไทย เป็นขนมที่มีตั้งแต่สมัยโบราณ สืบทอดกันมานานจากรุ่นสู่รุ่น ขนมไทยมีอยู่มากมายหลายชนิด เป็นวัฒนธรรมประจำชาติและเกิดจากภูมิปัญญา ขนมไทยจึงนับเป็นความภูมิใจของคนไทย ขนมไทยจะมีลักษณะสวยงาม กลิ่นหอม รสหวาน น่ารับประทาน ขนมไทยเป็นขนมที่ต้องใช้ความประณีตบรรจง ละเอียดลออในการทำเป็นอย่างมาก ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความตั้งใจในการทำ นอกจากนี้เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม ประเพณี ของไทยเรามากด้วย โดยจะเห็นว่าเมื่อถึงช่วงเทศกาล งานบุญ งานมงคลต่างๆ คนไทยเรามักจะทำบุญ เลี้ยงพระ ด้วยขนมไทยที่ถูกจัดขึ้นอย่างประณีต และสืบทอดกันมานาน และในขนมไทยแต่ละอย่างก็จะมีแฝงความหมายในทางที่เป็นสิริมงคลทั้งสิ้น เช่น งานแต่งงาน ขนมที่ใช้ในงานมักจะมี ขนมกง ขนมสามเกลอ ขนมชมด งานพิธีฉลองเลื่อนชั้น ขนมที่ใช้จะเป็นขนมชั้น ขนมจำนงกุฎ ขนมทองเอก เป็นต้น ขนมไทยต่าง ๆ เหล่านี้ นอกจากจะมีความหมายในทางที่ดีแล้ว ยังเป็นขนมที่มีสีสันสวยงาม รสชาติอร่อย และประณีต การทำขนมไทยนั้นต้องอาศัยความชำนาญ ตั้งแต่การเลือกซื้อส่วนผสมต่างๆ เครื่องมือในการทำต้องรู้เทคนิคการทำซึ่งต้องใช้ความละเอียดอ่อน ความช่างสังเกต และการลงมือ ปฏิบัติขนมไทยมีความละเอียดประณีต จนบางครั้งยากที่เทคโนโลยีสมัยใหม่จะเข้ามาทดแทนได้ เช่น การใช้กลิ้งรำควันเทียน การใช้ น้ำต่างที่ทำจากข้า้เถาถ่าน ใบตอง ไม้กลัด น้ำปูนใส กลิ่นหอมใบเตย การลอยดอกมะลิ หรือแม้กระทั่งสีดำที่ได้จากการเผาอบมะพร้าวสิ่งต่างๆเหล่านี้เป็นเอกลักษณ์ของขนมไทยอย่างแท้จริงส่วนผสมของขนมไทยในสมัยก่อนมีอยู่ ๓ อย่าง คือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ซึ่งเป็นส่วนผสมหลักที่ขาดไม่ได้ ทั้ง3 สิ่งนี้ถูกนำมาใช้ ซึ่งวิธีการทำที่อาจจะแตกต่างกันไปบ้าง จึงเกิดขนมไทยมากมายหลายชนิด ต่อมาเมื่อไทยเราได้มีการติดต่อกับชาวต่างชาติ ก็ได้รับอิทธิพลการทำขนมบางอย่างทำให้มีการเพิ่มส่วนผสม จากเดิมเพียง ๓ อย่าง ก็ได้มีไข่และส่วนผสมอื่นๆเพิ่มเข้ามาอีก เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมเหล่านี้ได้รับอิทธิพลมาจากชาวโปรตุเกส นอกจากนี้ยังมีขนมอีกหลายชนิดที่ไม่ใช่คนไทยคนในสมัยนี้นึกเข้าใจผิดว่าเป็นขนมไทยก็เนื่องมาจากการที่คนไทยเป็นคนช่างคิด ช่างดัดแปลง

ทำให้ขนมเหล่านั้นถูกปรับปรุงเปลี่ยนแปลงจนมีลักษณะที่ไม่เหมือนต้นตำรับ และได้กลายเป็นขนมไทยเราไป เช่น สังขยา ขนมหม้อแกง ทองหยอด ทำให้ขนมไทยมีมากมายหลายชนิดจนนับไม่ถ้วนเพราะขนมไทยมีความพิถีพิถัน ละเอียดอ่อนประณีตในการทำและด้วยความที่มีลักษณะเฉพาะที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง ชนชาติอื่นๆจึงไม่สามารถลอกเลียนแบบได้ ทำให้ขนมไทยไม่แพร่หลายกลายเท่าที่ควร เราเป็นคนไทยต้องรู้จักอนุรักษ์ขนมไทยเราไว้อย่าให้วัฒนธรรมที่เปี่ยมเอกลักษณ์เหล่านี้สูญหายไป ประวัติความเป็นมาของขนมไทย ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนบประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมกล้วย ฯลฯ ส่วนขนมในวังในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เท่านั้น ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝักขนน นั้น มาริ ก็มาร์ เดอ ปีนา (ท้าวทองกีบม้า) หญิงสาวชาวโปรตุเกส เป็นผู้คิดค้นขึ้นมา ขนมไทยที่นิยมทำกันทุกๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่างๆ ก็คือขนมจากไข่ และเชื่อกันว่าชื่อและลักษณะของขนมอื่นๆ เช่น รับประทานฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยาว มีอายุยืน รับประทาน ขนมชั้นก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน รับประทาน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เจริญ รับประทานขนมทองเอก ก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น ในสมัยรัชกาลที่ ๕ มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ รวมถึงตำราขนมไทยด้วย จึงนับได้ว่าวัฒนธรรมขนมไทยมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรก ตำราอาหารไทยเล่มแรกคือแม่ครัวหัวป่าก์ในสมัยต่อมาเมื่อการค้าเจริญขึ้นในตลาดมีขนมนานาชนิดมาขาย และนับว่าเป็นยุคที่ขนมไทยเป็นที่นิยม สำหรับข้อมูลฉบับนี้ขอเสนอขนม “สาเลีกรอบ”

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

แป้งสาลี ๑๓๕ กรัม

ไข่ไก่ ๔ ฟอง

น้ำตาลทราย ๑๘๐ กรัม

เอส.พี. ๑ ช้อนโต๊ะ

นมสด ๖๐ กรัม

มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย ๒๐๐ กรัม

กลิ่นมะลิ ๑/๒ ช้อนชา

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)





7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางวรพรรณ น้อยใจบุญ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

อำเภอ เมืองฉะเชิงเทรา จังหวัด ฉะเชิงเทรา รหัสไปรษณีย์ ๒๔๐๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๓๘๕๑ ๒๕๔๔ โทรสาร

E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25