

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมต้มยวน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ พยุหะคีรี ตำบล พยุหะ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ความเป็นมา ระบุไม่ชัดเจนว่าความเป็นมาอย่างไร จากการเล่าต่อกันมาว่า เห็นยายและแม่ทำ ให้ทานในครอบครัว และจำหน่ายในตลาด ตนเองก็ได้สืบทอดขนมต้มยวนมาจากแม่ และทำเป็นอาชีพ ขนมต้มยวน “ยวน” แปลว่า เย้ายวน เป็นขนมที่ทานแล้วจะมีรสชาติ กลมกล่อม นุ่มนวล เย้ายวน ชวนให้หลงใหล ชวนให้ลิ้มลอง ขนมต้มยวน เป็นขนมที่ทำมาแบ่ง ใส่ใส่ด้วยถั่ว ต้มสุก ใส่ลงในน้ำกะทิ คล้ายขนมบัวลอย เป็นอาหารหวานที่ขึ้นชื่อและเป็นขนมประจำอำเภอพยุหะคีรี ที่สืบสานถ่ายทอดกันมาจนเป็นที่รู้จักกันอย่าง แพร่หลาย โดยเฉพาะนักชิมนักท่องเที่ยวที่ผ่าน แวะเข้ามาในตลาดพยุหะ ซึ่งมีเอกลักษณ์ของวิถีชุมชนชาว ตลาดริมน้ำเจ้าพระยา

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของขนมต้มยวน มีดังนี้

๑. แป้งข้าวเหนียว ๑ กก.

๒. น้ำกะทิ ๒ กก.

๓. ถั่วเหลือง ๑ กก.

๔. น้ำตาลปี๊บ ๑/๒ กก.

๕. น้ำตาลทราย ๓ ชีด

๖. เทียนอบ ๑ อัน

๗.เกลือ

๘. น้ำลอยดอกมะลิ

๙.หากต้องการให้แป้งมีสีส้ม ใช้สมุนไพรแทนสีผสมอาหาร ได้แก่ ใบเตย ฟักทอง ดอกอัญชัญ เพ็ญฟ้า ผีอก
ลูกตาลสุก ใบย่านาง แครอท ขมิ้น ฯลฯ

ส่วนผสมของแป้ง

๑. นำแป้งข้าวเหนียวรูดกับน้ำต่างๆ และนำแป้งแต่ละสีมาปั่นเป็นก้อนกลมเล็กๆ ใส่ใส่ถั่วเหลืองกวน
ตรงกลาง หุ้มให้มิด จากนั้นนำไปต้มที่น้ำเดือดจนขนมลอย ตักขึ้นแช่น้ำเย็น

นำน้ำกะทิตั้งไฟใส่เกลือเล็กน้อยพอเดือดยกลง คนอย่าให้แยกมันทิ้งไว้ให้เย็น

แบบปรับประยุกต์

ขนมต้มยวน มีส่วนผสมของน้ำกะทิ ซึ่งมีไขมันอิ่มตัวอยู่ในปริมาณมาก เมื่อรับประทานมากๆ แล้วจะ
เกิดผลเสียต่อสุขภาพ ดังนั้น จึงได้เกิดความคิดที่จะนำสมุนไพรในท้องถิ่นมาประยุกต์ให้เกิดประโยชน์ ได้นำน้ำ
ขิงมาแทนน้ำกะทิ

ส่วนผสมน้ำขิง

๑. น้ำลอยดอกมะลิ ๕ แก้ว ๒. น้ำตาลปี๊บ ๔ ช้อนโต๊ะ
๓. น้ำตาลอ้อย ๔ ช้อนโต๊ะ ๔. ขิง ๒ ช้อนโต๊ะ
๕. ใบเตย ๒ ใบ

วิธีทำน้ำขิง

นำน้ำลอยดอกมะลิ น้ำตาลปี๊บ น้ำตาลอ้อย ใส่หม้อตั้งไฟจนเดือด ใส่ขิงทุบและใบเตย ตั้งไฟต่ออีกประมาณ ๕
นาที แล้วจึงยกลง นำขนมต้มยวน ที่สุกแล้ว ใส่ในน้ำขิงที่เตรียมไว้ แล้วจัดเสิร์ฟ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๑. แช่ถั่วเหลืองไว้ค้างคืน หรือแช่น้ำอุ่นประมาณ ๒ ชั่วโมง
นำถั่วเหลืองที่แช่ไว้ล้างให้สะอาดนำไปหุงให้สุกเหมือนหุง
ข้าว แล้วนำไปดงไฟให้แห้ง



๒. นำถั่วเหลืองที่ดงไฟให้แห้งแล้ว ใส่น้ำตาลปีบ น้ำตาล
ทรายกวนไปทางเดียวกัน ทิ้งไว้ให้ไส้เกือบเย็นดี



แล้วจึงใช้เทียนอบประมาณ ๒๐ นาที แล้วนำมาปั้นเป็นก้อน
กลมๆ สำหรับเป็นไส้ ใส่น้ำมัน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางพิช รักกลิ่น, นางทองหล่อ อิ่มสิน

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ตลาดสดพยุหะ อาจารย์ละเอียต เกตุเดชา โรงเรียนพยุหะวิทยา ต.พยุหะ อ.พยุหะคีรี จ.นครสวรรค์

โทรศัพท์ ๐๘ ๖๗๐๙ ๓๒๒๙ โทรสาร

E-mail

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

- ขนมหัสมัน เป็นบรรจุภัณฑ์สูตรท้องถิ่นของโรงเรียนพยุหะวิทยา และได้นำเข้าประกวด

ชนะเลิศการแข่งขันศิลปหัตถกรรมที่จังหวัดลำปาง

ชนะเลิศการแข่งขันศิลปหัตถกรรมระดับจังหวัด

ชนะเลิศระดับชาติการแข่งขันประกอบอาหารจานเดียว อาหารหวานเพื่อสุขภาพ ปี 2551

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