

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมดอกจอก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ตีอพงชาแรบว

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านไธสง อำเภอ ศรีสาคร ตำบล ชากอ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อื่นๆ : ทั่วไป

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมดอกจอก เป็นขนมโบราณ เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมดอกจอกเป็นขนมที่มีรูปทรงคล้ายดอกจอกที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในน้ำ รูปทรงสวยงามน่ารับประทาน แต่เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องใช้น้ำมันพืชปริมาณมากในการทอดจึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมกับคนสมัยนี้ที่เน้นเรื่องสุขภาพเป็นสำคัญ เพราะอาจทำให้มีคอเลสเตอรอลสูงและทำให้อ้วนได้

ขนมดอกจอก ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากจะเป็นหนึ่งในขนมที่จัดขึ้นในงานและพิธีการสำคัญต่างๆ เช่นงานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่แพ้ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั้งในอดีตและปัจจุบัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์อีกอย่างหนึ่งของวัฒนธรรมไทยที่แสดงให้เห็นถึงความประณีต สวยงาม อ่อนช้อย ที่สื่อออกมาทางด้านงานฝีมือการทำขนม ขนมไทยมีหลากหลายชนิด เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ทองม้วน ฝอยทอง บัวปั้น เป็นต้น ซึ่งขนมไทยเหล่านี้เป็นที่นิยมมากในสมัยโบราณและบางชนิดยังเป็นที่นิยมในปัจจุบัน แต่บางชนิดก็หาทานยาก เช่น ขนมดอกจอก ซึ่งส่วนมากจะเป็นสินค้าโอท็อปตามหมู่บ้านต่างจังหวัดซะส่วนใหญ่ เช่น จังหวัดนครราชสีมา ที่มีการผลิตขนมดอกจอกเยอะมากถือเป็นสินค้าโอท็อปอีกอย่างของจังหวัดก็ว่าได้ และยังสร้างรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านหลังจากว่างจากงานครัวเรือนได้อีกด้วย ส่วนแถวกรุงเทพมหานครก็ยังพอหาทานได้บ้าง และที่อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ที่มีชาวบ้านบางส่วนยังให้ความสนใจในขนมดอกจอกและทำการผลิตขายเป็นจำนวนมาก พร้อมกันนี้เรายังจะได้ดูวิธีและขั้นตอนการผลิตขนม

ดอกจอกได้ด้วย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมดอกจอก เป็นขนมโบราณชนิดหนึ่งที่ เด็กและเยาวชนในปัจจุบันไม่รู้จักและไม่ค่อยให้ความสำคัญกับขนมโบราณชนิดนี้ ถ้าหากลูกหลานในชุมชนไม่ให้ความสำคัญกับขนมดอกจอก ก็จะทำให้ขนมโบราณชนิดนี้ค่อยๆ หายไป ซึ่งถ้าหากว่าเยาวชนเราไม่ได้รับการอนุรักษ์หรือถ่ายทอดไว้ ขนมดอกจอกที่มีอยู่มาช้านาน คงต้องเลือนหายไปในที่สุด

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) ขนมดอกจอก

ขั้นตอนและวิธีการทำ ขนมดอกจอก

ขนมดอกจอกมีขั้นตอนและวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยากและซับซ้อน ถือเป็นขนมไทยอีกชนิด

หนึ่งทำทานเองได้ที่บ้าน แคมีวัสดุ เช่น แม่พิมพ์ลายดอกจอกที่หาซื้อได้จากร้านขายของในตลาดสดทั่วไปราคาไม่แพง หรือแม่แต่วัตถุดิบก็หาซื้อได้ง่ายเช่นกัน ส่วนประกอบในการทำขนมดอกจอก ประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า, แป้งมัน, แป้งมัน, ไข่แดง, น้ำสะอาด, กะทิ, น้ำตาลทราย, เกลือป่น, งาขาว ซึ่งส่วนผสมสามารถหาได้ทั่วไปตามท้องตลาด

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดีจำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ตอกไข่ใส่ลงในหม้อแล้วตีให้เข้ากัน

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ใส่เกลือปนแล้วตีไข่ไปเรื่อยๆ



ใส่น้ำตาลทีละน้อยแล้วตีไข่ไปเรื่อยๆ



ใส่แป้งมัน+แป้งข้าวเจ้า+น้ำปูนใส



ใส่น้ำมันลงไปแล้วนวดแบ่งไปเรื่อยๆ



ใส่เงาดำลงไปแล้วนวดแบ่งให้เข้ากัน



ใส่น้ำมันลงในกระทะให้ท่วมพิมพ์



จุ่มพิมพ์ลงในน้ำมันให้ร้อนจัด (หาผ้าพับซ้อนกันสำหรับเช็ด
กันพิมพ์) แล้วจึงชุบลงในแป้งประมาณ ๓/๔ ของพิมพ์



ทอดแบ่งให้เป็นสี่เหลี่ยมพลิกสลับกัน



ตักขนมขึ้นแล้วสะเด็ดน้ำมันสักพักแล้วตักบนแก้วจัดแต่ง
ดอกให้สวยงาม



ดอกจอกที่เสร็จสมบูรณ์พร้อมรับประทาน



undefined

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ภูมิปัญญาความสามารถในการผลิตขนมเชิงปริมาณได้และมีความสามารถในการสาธิตและจำหน่ายในงาน
มหกรรมของอำเภอและจังหวัดได้

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 4500 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสะปีเย๊ะ อีแต

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านไอร์กากอ 54 หมู่2 ตำบลซากอ อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส 96210

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

54 หมู่2 ตำบลซากอ อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส 96210

โทรศัพท์ 080-7048404 โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอัมรี โต๊ะแมะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอศรีสาคร

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 23 เดือน เมษายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัมรี โต๊ะแมะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานอำเภอศรีสาคร

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายอนุชา ลือแมะ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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