

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำตาลมะพร้าว บางสะพานน้อย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บางสะพานน้อย อำเภอ บางสะพานน้อย ตำบล บางสะพาน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

หากมองย้อนไปดูวิถีชีวิตของคนไทยสมัยโบราณ จะเห็นว่าเป็นวิถีชีวิตที่เรียบง่าย ปัจจัยในการดำรงชีวิตส่วนใหญ่สามารถผลิตได้เองแทบทั้งสิ้น โดยเฉพาะอาหารหลักๆ นั้น ได้มาจากธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่ กรรมวิธีในการแปรรูปวัตถุดิบจากธรรมชาติให้เป็นอาหารประเภทต่างๆ ได้จากการเรียนรู้และประสบการณ์อย่างค่อยเป็นค่อยไป พัฒนาปรับปรุงให้มีคุณภาพดีขึ้นทีละน้อยๆ จนได้อาหารที่มีประโยชน์และรสชาติดี

การทำน้ำตาลพื้นบ้าน เป็นกรรมวิธีแปรรูปวัตถุดิบจากธรรมชาติให้เป็นอาหารที่มีรสหวาน หรือนำไปประกอบกับอาหารอื่นให้มีรสหวาน น้ำตาลของไทยมีหลายชนิด และทำจากวัตถุดิบธรรมชาติหลายชนิดและมีกรรมวิธีต่างกันที่น่าสนใจ เช่น น้ำตาลจากต้นตาลโตนด น้ำตาลจากต้นมะพร้าว เป็นต้น

การทำน้ำตาลมะพร้าวของชาวบ้านอำเภอบางสะพานน้อย เกิดจากภูมิปัญญาของชาวสวนมะพร้าว ที่มีความคิดที่จะหารายได้พิเศษเพิ่มเติมจากสวนมะพร้าวที่มีอยู่ นอกจากจะรอเก็บเกี่ยวผลมะพร้าว เพื่อใช้ทำกะทิเพียงอย่างเดียว เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสวนมะพร้าว และสร้างรายได้ให้กับครอบครัว จึงได้คิดทำน้ำตาลมะพร้าว โดยใช้ภูมิปัญญาที่ได้เรียนรู้มาจากบรรพบุรุษ

ในการทำน้ำตาลมะพร้าวของ นายกำเนต ชานนท์ หมู่ที่ 2 ตำบลบางสะพาน อำเภอบางสะพานน้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ปัจจุบันการทำน้ำตาลมะพร้าวของอำเภอบางสะพานน้อยมีความยากลำบากมาก เพราะต้นมะพร้าวที่มีอายุมากจะมีลำต้นสูงมาก ยากลำบากต่อการปีนขึ้นไปเก็บน้ำตาล อีกทั้งเสี่ยงต่อการตกต้นมะพร้าวลงมาบาดเจ็บ เด็กรุ่นใหม่จึงไม่นิยมสืบทอดอาชีพนี้ ทำให้อาชีพการผลิตน้ำตาลมะพร้าวแท้ค่อยๆ ลดน้อยลงไป

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- พะอง (ไม่ใผ่ใช้สำหรับขึ้นต้นมะพร้าว)
- กระจบกรองน้ำตาล เป็นไม่ใผ่ หรือพลาสติก หูกระจบกร
- มีดปาดตาล
- ไม้พะยอม, ไม้เคี่ยม
- กระทะ
- เต้าไฟ
- อุปกรณ์ที่ใช้บรรณจุ เช่น หม้อตาล, หม้อกานน, ปีบ, ถุงพลาสติก
- ผ้ากรองน้ำตาล
- โคครอบน้ำตาล
- ไม้รวีน้ำตาล (ลวดกะทึงน้ำตาล)

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

1. ชาวสวนจะนำพะอง ไปพาดที่ต้นมะพร้าว เพื่อใช้ขึ้นไปเก็บน้ำตาลสด เลือกจั่นมะพร้าวขนาดพอเหมาะ ไม่อ่อนหรือแก่จนเกินไป โดยเลือกจั่น หรือวงที่มีอายุประมาณ 15 วัน นับตั้งแต่จั่นเริ่มออก โดยตัดปลายวง ห่างจากยอดแหลมของวง ประมาณ 4 - 5 นิ้ว ต่อจากนั้นก็ปาดรอยเดิมประมาณ 1 กระเปียด แล้วค่อยโน้มวงให้โค้งลงมาเพื่อสะดวกในการใช้ภาชนะรองน้ำตาล การรองน้ำตาลรองได้เมื่อน้ำตาลเริ่มไหล 2. นำกระจบกรไม่ใผ่หรือกระจบกรพลาสติกไปรองน้ำตาลมะพร้าวหรือที่ชาวบ้านเรียกว่าวงมะพร้าว ในกระจบกรจะใส่ไม้พะยอมลงไปเล็กน้อยเพื่อป้องกันการบูดเสียของน้ำตาล 3. เมื่อตอนเช้าของอีกวันก็ไปเก็บกระจบกรที่รองน้ำตาลลงมา 4. นำน้ำตาลที่ได้ไปกรองเอาเศษขยะหรือดอกมะพร้าวที่ตกลงไปในกระจบกรน้ำตาล ตั้งไฟใส่น้ำเคี่ยวจนน้ำตาลเดือด และใช้โคครอบกั้นน้ำตาลล้นจนน้ำในน้ำตาลงวด และเหลือน้ำตาลเข้มข้น และต้องคอยหมั่นคนน้ำตาลตลอดเวลาเพื่อมิให้น้ำตาลที่เคี่ยวไหม้ 5. เมื่องวดได้ที่ยกลงให้ไม้รวีน้ำตาลจนแห้ง 6. ปูผ้าขาวบางลงในถาดตะไล หย่อนน้ำตาลลงในถาดตะไลรอจนแห้งจึงแกะออกจาก

ผ้าขาว เนื่องจากน้ำตาลมะพร้าวเป็นน้ำตาลที่ยังคงมีน้ำผสมอยู่จึงขึ้นได้ง่าย ไม่สามารถคงรูปอยู่ได้นาน มีการคืนตัวเยิ้มเหลวง่ายเมื่อเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง โดยเฉพาะในเวลาที่มีอากาศร้อน น้ำตาลจะเยิ้มเหลวเร็วมากไม่สามารถคงลักษณะรูปร่างเป็นก้อนน้ำตาลปึกได้นาน ผู้ผลิตบางรายจึงผสมน้ำตาลทรายลงไปเล็กน้อยในการเคี่ยวน้ำตาลสดเพื่อผลิตน้ำตาลปึก เนื่องจากน้ำตาลทรายมีลักษณะเป็นผลึกจึงช่วยให้น้ำตาลมะพร้าวแห้งและแข็งตัวเร็วขึ้น สามารถปั้นเป็นก้อนได้ง่าย นอกจากนี้สิ่งที่น่าเป็นห่วงในการผลิตน้ำตาลปึกและน้ำตาลปึกในปัจจุบันก็คือกระแสมความนิยมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปแต่ก่อนผู้บริโภคสนใจเฉพาะเรื่องรสชาติที่หวานมันของน้ำตาลมะพร้าว แต่ปัจจุบันผู้บริโภคกลับสนใจรูปลักษณะต้องการน้ำตาลสีขาวนวล เป็นก้อนแข็งไม่เยิ้มเหลว ซึ่งเป็นลักษณะที่ผิดธรรมชาติของน้ำตาลมะพร้าว

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



น้ำตาลมะพร้าว



การปาดวงมะพร้าว

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



งวงมะพร้าว



เคียนน้ำตาล



เคียนน้ำตาล



โคครอบน้ำตาล



หยอดน้ำตาล



น้ำตาลมะพร้าว บางสะพานน้อย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายกำเณด ชานนท์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ 6 หมู่ที่ 2 ตำบลบางสะพาน อำเภอบางสะพานน้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77170

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ 6 หมู่ที่ 2 ตำบลบางสะพาน อำเภอบางสะพานน้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77170

โทรศัพท์ 08 2293 4605 โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวสุพร จันทร์ทับ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไม่เด่น

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

2. นางปัทมา รุจิวงศ์

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม

3. นางสาวสุพร จันทร์ทับ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557