

# จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

## ระดับการคัดสรร

ตำบล

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมตาลสมุนไพร์

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

### 2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ท่ามะกา ตำบล ท่ามะกา

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกคนสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็นขนบประเพณีเป็นต้นว่า ขนมนางเนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ขนมไทยที่นิยมทำกันทุกภาค ของประเทศไทย ในพิธีการต่างๆ ก็คือ ขนมจากไข่ และเชื่อกันว่า ชื่อ และลักษณะของขนม นั้น เช่น รับประทานผอ่ยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยาว มีอายุยืน หรือรับประทานขนมชั้นก็ได้เลื่อนชั้นเงินเดือน ในสมัยรัชกาลที่ ๕ มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ รวมถึงตำราขนมไทยด้วย จึงนับได้ว่าวัฒนธรรมขนมไทยมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรก ตำราอาหารไทยเล่มแรก คือ แม่ครัวหัวป่าก์

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมตาล เป็นขนมไทยดั้งเดิม เนื้อขนมมีลักษณะเป็นแป้งสีเหลืองเข้ม นุ่ม พูน มีกลิ่นตาลหอมหวาน ขนมตาลทำจากเนื้อตาล ผลตาลที่สุกงอม แป้งข้าวเจ้า กะทิ และน้ำตาล ผสมกันตามกรรมวิธี ใส่กระทงใบตอง โรยมะพร้าวขูด และนำไปนึ่งจนสุก เนื้อลูกตาลยี่ ที่เป็นส่วนผสมในการทำขนมตาล ได้จากการนำผลตาลสุกจนเหลืองดำ เนื้อข้างในสีเหลืองมีกลิ่นแรง ซึ่งส่วนมากจะหล่นจากต้นเอง มาปอกเปลือกออก นำมายีกับน้ำสะอาดให้หมดสีเหลือง นำน้ำที่ยีแล้วใส่ถุงผ้า ผูกไว้ให้น้ำตก เหลือแต่เนื้อลูกตาล ถ้าหากนำสมุนไพรมะสมเข้ามาในส่วนผสมก็จะทำให้เกิดประโยชน์เพิ่มมากขึ้น และมีสีสันทันตาสวยงามขึ้น เหมือนกับภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวบ้านตำบลท่ามะกา

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

## 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

แป้งข้าวเจ้า, ลูกตาล, ดอกอัญชัน, ใบเตย, น้ำตาล, เกลือ

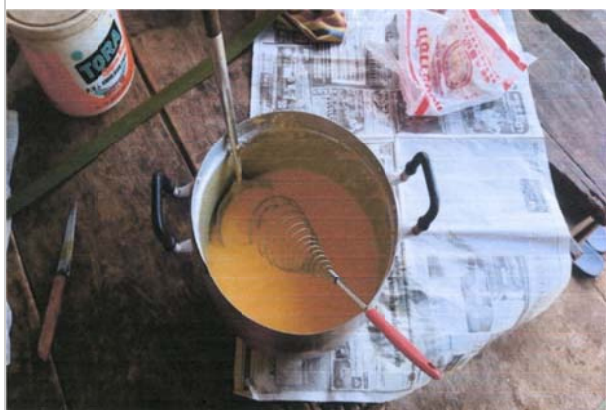
## 6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



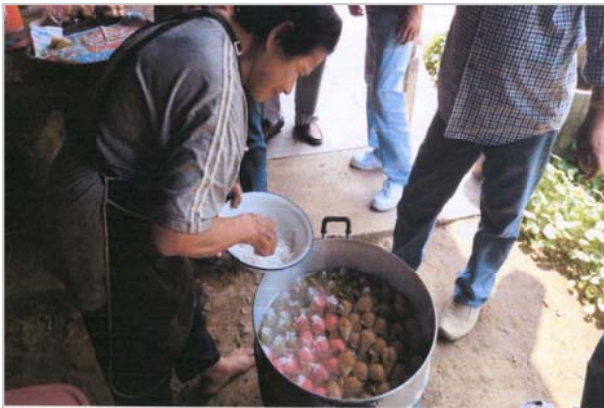
ขนมตาลสมุนไพร



ขนมตาลสมุนไพร

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



ขนมตาลสมุนไพร์



ขนมตาลสมุนไพร์



ขนมตาลสมุนไพร์



ขนมตาลสมุนไพร์





ขนมตาลสมุนไพร์



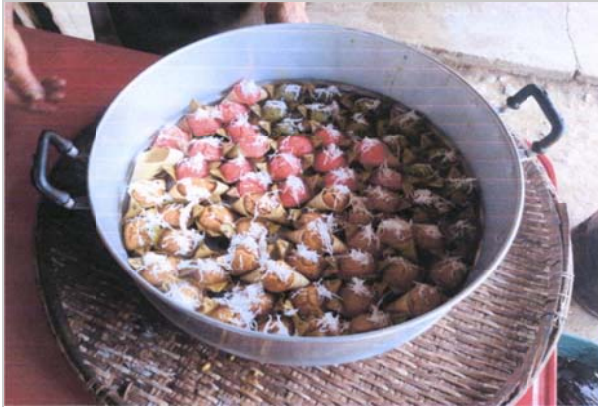
ขนมตาลสมุนไพร์



ขนมตาลสมุนไพร์



ขนมตาลสมุนไพร์



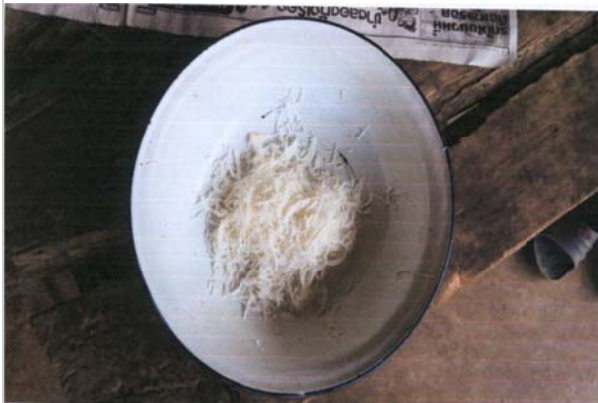
ขนมตาลสมุนไพรมะพร้าว



ขนมตาลสมุนไพรมะพร้าว

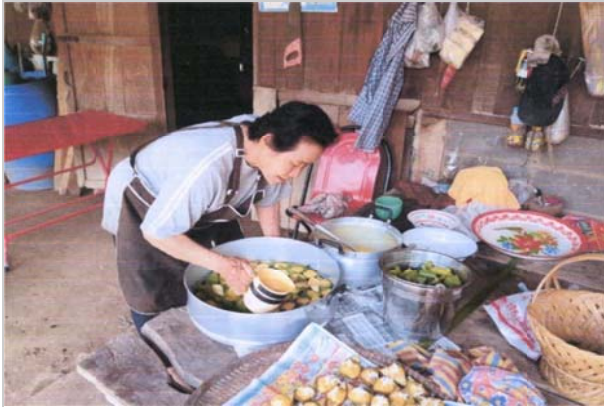


ขนมตาลสมุนไพรมะพร้าว



ขนมตาลสมุนไพรมะพร้าว





ขนมตาลสมุนไพร์



ขนมตาลสมุนไพร์



ขนมตาลสมุนไพร์



ขนมตาลสมุนไพร์

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ  
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)  
มี 10000 บาท/เดือน

## 8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสะอาด มีสังข์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

หมู่ ๖ ต.ท่ามะกา อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ ๖ ต.ท่ามะกา อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี

โทรศัพท์ - โทรสาร

E-mail

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

-

## 10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางจิรัชยา บุญรอด

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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