

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมเทียน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ เมือง ตำบล บ้านใต้

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมเทียน หรือ ขนมมนสาว ทางภาคเหนือเรียกว่า ขนมจ็อก ซึ่งเป็นขนมที่นิยมใช้ในงานบุญของชาวเชียงใหม่โดยเฉพาะเทศกาลสงกรานต์ มีการทำขนมเทียนมาตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นประเพณีของคนโบราณที่มักจะทำขนมเทียนไปทำบุญหรือทำเพื่อประเพณีต่างๆ ซึ่งวิธีการทำขนมเป็นวิธีการดั้งเดิมและเป็นที่เลื่องลือทางรสชาติความอร่อย แต่เดิมมีไส้มะพร้าวและไส้ถั่วเขียว แต่ในปัจจุบันมีการดัดแปลงไส้ขนมจ็อกออกไปหลากหลายมาก ชาวจีนใช้ขนมเทียนในการไหว้บรรพบุรุษช่วงวันตรุษและวันสาทร ไส้ถั่วเขียวหวานบด ถ้าแบบเค็มจะใส่พริกไทยและเกลือ แบบหวานใส่มะพร้าวและน้ำตาลลงไปเพิ่ม ถ้าตัวแบ่งทำด้วยแป้งถั่วเรียกขนมเทียนแก้ว ในพิธีกรรมของชาวยองจะใช้ขนมเทียนในพิธีไหว้ผีหิ้งด้วย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมเทียน ขนมหวาน อีกหนึ่งชนิดที่ขาดไม่ได้ ที่ใช้ในการเซ่นไหว้ในวันตรุษจีน รู้หรือไม่ว่าขนมเทียนนี้ไม่ใช่ขนมของจีนแต่ดั้งเดิม แต่ขนมเทียนนั้นเป็นขนมที่ชาวจีนโพ้นทะเลดัดแปลงมาจากขนมไส้ไก่ของไทย โดยปรับเปลี่ยนจากตัวแบ่งที่ผสมจากแป้งข้าวเจ้ากับน้ำกะทิ มาเป็นแป้งข้าวเหนียวผสมกับน้ำกะแทน ความหมายมงคลของขนมเทียนนั้น หมายถึง ความหวานชื่นราบรื่นของชีวิต เช่นเดียวกับขนมเซ่ง นอกจากนี้รูปร่างสามเหลี่ยมเหมือนเจดีย์ยังเป็นสัญลักษณ์มงคลทางศาสนาอีกด้วย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขนมเทียน เป็นขนมที่ปรับปรุงขึ้นจากสูตรของชาวจีนโพ้นแผ่นดิน แล้วนำมาดัดแปลงด้วยขนมท้องถิ่นของไทย เปลี่ยนจากขนมใส่ไส้ที่ใช้แป้งข้าวเจ้าผสมกะทิ มาเป็นแป้งข้าวเหนียวแทน มีความหมายหวานชื่นราบรื่น รูปลักษณะเป็นกรวยแหลม มีลักษณะเป็นมงคลเหมือนเจดีย์ มีวิธีทำอย่างไรไปชมกัน

ส่วนผสมไส้

ถั่วเขียวผ่าซีก ๑ ถ้วย

น้ำมันพืช ๓ ช้อนโต๊ะ

กระเทียมเจียว หรือ หอมแดงเจียว ๑/๔ ถ้วย

รากผักชี ๒ ราก

เกลือ ๑ ช้อนชา

น้ำตาลปีบ ๓ ชต.

น้ำตาลทราย ตามชอบ

พริกไทย ตามชอบ

ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเหนียว ๔๐๐ กรัม

แป้งข้าวจ้าว ๑๐๐ กรัม

น้ำกะทิ ๓ ถ้วย

น้ำตาลปีบ ๑ ถ้วย (ถ้าจะทำขนมแข่งสีดำ ใช้แป้งข้าวเหนียวดำ ๑ ถ้วย ผสมแป้งข้าวเหนียวขาว ๓ ถ้วย)

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม
 วิธีทำ 1.เทแป้งใส่ชาม ละลายน้ำตาลปึกกับน้ำอุ่นเล็กน้อย แล้วค่อยนวดผสมไปกับแป้ง ๒.ค่อยๆเทกะทิใส่แล้วนวดให้เข้ากัน. ทิ้งไว้ ๓-๔ ชม. ๓.นำถั่วเขียวซีกไปแช่น้ำไว้ ๓ ชม. ๔.นำถั่วไปนึ่งให้สุก ๕.นำถั่วที่นึ่งสุกแล้วเข้าเครื่องบดให้ละเอียด พักไว้ ๖.ตั้งกระทะเจียวกระเทียมพอเหลือง ๗.ใส่ถั่วที่เตรียมไว้(ข้อ ๕)ในกระทะ ใส่น้ำตาล เกลือ พริกไทย ขิมรสตามชอบผัดไปจนแห้ง ๘.นำมานับเป็นก้อนกลม ขนาดไม่เล็กไม่ใหญ่ ประมาณ ๑๐ กรัม ๙.นำแป้งที่หมักไว้(ข้อ๒)จนได้ที่แล้ว มาปั้นเป็นก้อน(ประมาณ ๓๐ กรัม)ห่อไส้ที่เตรียมไว้ ๑๐.ห่อใบตองให้สวยงาม นำไปนึ่งด้วยไฟแรง ๓๐ นาที วิธีห่อขนมเทียน -ทาน้ำมันบนใบตอง แล้วซ้อนใบตอง ๒ ชั้น ทำเป็นรูปกรวย ใส่แป้งที่ปั้นไว้ลงไป -ใช้นิ้วนวดแป้งทั้ง ๒ ข้างกดใบตองลงเพื่อให้แป้งลงไปในกรวย พร้อมทำท่าพนมมือ (จะทำให้ขนมเทียนเป็นทรงพีระมิด) -จากนั้นพับใบตองทั้ง ๒ ข้างเข้าหากันให้เป็นปลายแหลม(ตัดใบตองไม่ดีจะมีปัญหาตรงนี้แหละ) -พับใบตองกลับมาปิดฐานขนม จะเหลือปลายยื่นออกมา ให้ม้วนสอดเข้าช่องในฐานขนม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ขนมเทียน

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

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางโสภิญ เจริญพร

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๔๗ ซอยหลังโรงเรียน เทศบาล ๕

โทรศัพท์ ๐๘๙-๙๑๐๔๙๐๖ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางวัชรภรณ์ มีพงษ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 14 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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