

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมละมุด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ พนมทวน ตำบล หุ้งสมอ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมละมุดเริ่มทำขึ้นเมื่อใดไม่ปรากฏหลักฐานแน่ชัด แต่ขนมชนิดนี้เป็นที่รู้จักกันในชุมชนหุ้งสมอ ไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ ปีมาแล้ว ผ่านคำบอกเล่า ของคุณนายท้อ แม้นจิต อายุ ๘๖ ปี โดยคุณยายเล่าว่า ขนมชนิดนี้ทำขึ้นเพื่อใช้ในการอุปสมบท โดยส่วนมากจะทำคู่กับขนมนางเล็ก แต่ไม่ได้ซื้อมาเพื่อเป็นเคล็ดหรือเสี่ยงทายใดๆ ทั้งสิ้น ที่นำไปซื้อมาก็เพื่อรับประทานขนมที่มีรสชาติอร่อย ใช้กินคู่กัน เหมือนอย่างน้ำจิ้มหมูสะเต๊ะกับอาหารจานนั่นเอง ที่มาของชื่อละมุดนั้น มีที่มาจากลักษณะของขนม คือจะปั้นไส้ถั่วเขียวกะเทาะเปลือกผสมกับมันเทศและเผือก กวนกับน้ำกะทิจนงวด แล้วนำมาปั้นเป็นลูกโตขนาดเท่าๆกันกับลูกละมุด แล้วนำไปชุบแป้งข้าวเหนียว ผสมกับน้ำ ลงทอดจนเหลืองสวย ขนมที่ทอดขึ้นมามีรูปร่างหน้าตาคล้ายกับลูกละมุดจึงเรียกกันว่า “ขนมละมุด” มาจนถึงปัจจุบัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมไส้ขนมละมุด

- ๑.ถั่วเขียว(ลอกเปลือกออกแล้ว) ๑ ก.ก.
- ๒.เผือก ๐.๕ ก.ก.
- ๓.มันเทศ ๐.๕ ก.ก.
- ๔.มะพร้าวทึนทึก ๒ ก.ก.
- ๕.น้ำตาลปีบ ๑ ก.ก.

ส่วนผสมแป้งสำหรับชุบขนมละมุด

- ๑.แป้งข้าวเหนียว ๑ ก.ก.
- ๒.แป้งข้าวเจ้า ๐.๕ ก.ก.
- ๓.มะพร้าวทึนทึก ๒ ก.ก.
- ๔.ปูนแดง ๑ ก.ก.
- ๕.เกลือป่น ๑.๕ ช้อนชา
- ๖.น้ำตาลสุก 1 ลิตร
- 7.น้ำมันพืช(สำหรับทอด) 2 ลิตร

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม ขั้นตอนการทำไส้ขนมละมุด ๑.นำถั่วเขียว(ที่ลอกเปลือกออกแล้ว)มาต้มให้สุกแล้วนำขึ้นมาใส่ภาชนะพักไว้ 2.นำเผือก และมันเทศ มาต้มให้สุก แล้วปอกเปลือกออก ๓.นำอาเผือก และมันเทศที่ปอกเปลือกออกแล้วนำมา รวมกันบดให้ละเอียด ๔.นำกระทะตั้งไฟปานกลางใส่ถั่ว เผือก มันเทศ น้ำตาลปีบ มะพร้าวทึนทึก(ไม่ต้องคั้นเอาน้ำ ออก) ๒ กิโลกรัม กวนรวบรวมกัน จนแห้งพอประมาณ แล้ว ยกลงตักใส่ภาชนะพักไว้ให้เย็น แล้วนำมาปั้นเป็นก้อนกลมๆ แบนๆ ใส่ภาชนะไว้เตรียมนำไปทอด ขั้นตอนการทำแป้ง สำหรับชุบขนม 1.นำน้ำตาลสุกใสในมะพร้าวทึนทึกแล้วคั้น น้ำกะทิใส่ภาชนะพักไว้ ๒.นำแป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า มาผสมกัน แล้วนวดด้วยกะทิให้แบ่งกับกะทิเข้ากันดีนวด จนกว่าแป้งจะนิ่ม เมื่อแป้งนิ่มดีแล้วใส่น้ำกะทิที่เหลือลงใน แป้งเติมปูนแดง และเกลือลงไปแล้วนวดอีกครั้ง ให้แบ่ง	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบ ที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
---	---

เหลวกำลังดี ก็จะได้แบ่งสำหรับชุมชนละมุด ๓.นำกระทะใส่น้ำมันพืชตั้งไฟปานกลาง รอจนน้ำมันร้อน แล้วนำไส้ขนมที่ปั้นเตรียมไว้มา ชุบกับแป้งนวลลงไปทอดในน้ำมัน(นำแป้งโรยให้เป็นเส้นสำหรับทำจุกขนม)แล้วรอจนกว่าขนมจะเหลืองสุกได้ที่ตักขึ้นมาพักไว้ ให้สะเด็ดน้ำมัน หมายเหตุขณะทอดต้องระวังไม่ให้จุกขนมแตกหรือหลุดจะทำให้ขนมรูปทรงไม่สวย ดูไม่น่ารับประทาน (แนบภาพซึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



กวนไส้ขนมละมุด



ทอดขนมละมุด



ไส้ขนมมะมุด



ขนมมะมุด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

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

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มขนมไทย ดอนปรก

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มขนมไทยดอนปรก

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๕๗ หมู่ ๔ ตำบลทุ่งสมอ อำเภอนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ ๐๘๙-๙๑๖๘๓๗๔ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายทวีป พัฒนมาศ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 19 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25