จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมสอดไส้
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ไทรโยค ตำบล สิงห์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)
ประเทศไทยครั้งยังเป็นสยามประเทศได้ติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติ เช่น จีน อินเดีย มาตั้งแต่สมัยสุโขทัย โดยส่งเสริมการขายสินค้าซึ่งกันและกัน ตลอดจนแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารการกินร่วมไปด้วย ต่อมาในสมัยอยุธยาและรัตนโกสินทร์ ได้มีการเจริญสัมพันธไมตรีกับประเทศต่างๆ อย่างกว้างขวางไทยได้รับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่างๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น วัตถุดิบที่หาได้ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการบริโภคนิสัยแบบไทยๆ จนทำให้คนรุ่นหลังๆ แยกไม่ออกว่าอะไรคือขนมที่เป็นไทยแท้ๆ และอะไรดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น เช่น ขนมที่ใช้ไข่และขนมที่ต้องเข้าเตาอบ ซึ่งเข้ามาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช จากคุณท้าวทองกีบม้าภรรยาเชื้อชาติญี่ปุ่น สัญชาติโปรตุเกสของเจ้าพระยาวิชเยนทร์ ผู้เป็นกงศุลประจำประเทศไทยในสมัยนั้น ไทยมิใช่เพียงรับทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทองมาเท่านั้น หากยังให้ความสำคัญกับขนมเหล่านี้โดยใช้เป็นขนมมงคลอีกด้วย ส่วนใหญ่ตำรับขนมที่ใส่ไข่มักเป็น "ของเทศ" เช่น ทองหยิบ ฝอยทอง ทองหยอดจากโปรตุเกส มัสกอดจากสกอตต์

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

กลุ่มของขนมไทย ขนมชาววัง เช่น ขนมเบื้อง วุ้นกระทิ วุ้นสังขยา วุ้นใบเตย ขนมไข่เหี้ย ขนมลูกชุบ ขนมหม้อตาล

ขนมตามฤดูกาล หรือ ขนมชาวบ้าน เช่น ลูกตาลเชื่อม ฟักทองเชื่อม มันเชื่อม มะขามแช่อิ่ม ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ข้าวตัง ขนมลืมกลืน ข้าวเม่าบด ขนมกรวย ขนมขี้หนู ขนมน้ำดอกไม้ เป็นต้น

ขนมในศาสนา และ ประเพณี เช่น ขนมใส่ไส้ ขนมเทียน ขนมสามงาน ขนมโพรงแสม ขนมเสน่ห์จันทร์ ขนมรังนก ลอดช่อง ข้าวเม่า ขนมถ้วยฟู ขนมปลากริมไข่เต่า ขนมบัวลอย ขนมหูช้าง ขนมคันหลาวนางเล็ด เป็นต้น

ขนมจากต่างประเทศ เช่น ขนมฝรั่ง ทองม้วน ขนมสัมปันนี ขนมทองเอก ขนมทองโปร่ง ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน ทองหยิบ สังขยาเผือก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมไส้

1. น้ำตาลปีบ
2. มะพร้าว

ส่วนผสมแป้ง

1. แป้งข้างเหนียว
2. หัวกะทิ

ส่วนผสมหน้า

1. กะทิ
2. แป้งข้าวเจ้า
3. น้ำตาลทราย

วัสดุอุปกรณ์

1. ใบตอง
2. ไม้กลัด
3. ใบมะพร้าว

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
 ไม้กลัด ใบตองที่ตัดแล้ว ใบมะพร้าว	

สำหรับห่อขนม

๑. นวดแป้งข้าวเหนียวด้วยน้ำกะทิเพื่อใช้ทำเป็นแป้งหุ้มไส้ ให้นุ่มจนเป็นเนื้อเดียวกัน

นวดแป้งข้าวเหนียวด้วยน้ำกะทิเพื่อใช้ทำเป็นแป้งหุ้มไส้ ให้นุ่มจนเป็นเนื้อเดียวกัน

๒. นำมะพร้าวที่เตรียมไว้ มาผัดเข้ากับน้ำตาลปีบ เพื่อใช้ทำเป็นไส้ของขนมให้มีความหวานพอประมาณ บนไฟอ่อนๆ

๓. นำแป้งและกะทิที่เตรียมไว้สำหรับทำหน้าขนม มากวนให้เนื้อแป้งสุกไม่เหนียวและไม่แข็งเกินไป บนไฟอ่อนๆ

๔. นำแป้งที่นวดไว้สำหรับหุ้มไส้มาทำเป็นแผ่นแบนๆ เพื่อใช้สำหรับห่อไส้ของขนม

นำแป้งที่นวดไว้สำหรับหุ้มไส้มาทำเป็นแผ่นแบนๆ เพื่อใช้สำหรับห่อไส้ของขนม

นำแป้งที่นวดไว้สำหรับหุ้มไส้มาทำเป็นแผ่นแบนๆ เพื่อใช้สำหรับห่อไส้ของขนม

๕. ต่อจากนั้นนำใบตองที่เช็ดเตรียมไว้มาเช็ดด้วยน้ำมันหมูอีกครั้ง จากนั้นจึงตักหน้าของขนมมาใส่บนใบตองสำหรับทำเป็นพื้นล่างของขนมเพื่อมิให้ขนมติดกับใบตองตอนสุกแล้ว

ต่อจากนั้นนำใบตองที่เช็ดเตรียมไว้มาเช็ดด้วยน้ำมันหมูอีกครั้ง จากนั้นจึงตักหน้าของขนมมาใส่บนใบตองสำหรับทำเป็นพื้นล่างของขนมเพื่อมิให้ขนมติดกับใบตองตอนสุกแล้ว

๖. แล้วจึงนำไส้ของขนมที่ห่อไว้มาวางบนหน้าของขนมที่ใส่ไว้ก่อนหน้านี้ เสร็จจึงตักหน้าของขนมใส่ทับลงบนไส้ของขนมอีกครั้ง

แล้วจึงนำไส้ของขนมที่ห่อไว้มาวางบนหน้าของขนมที่ใส่ไว้ก่อนหน้านี้ เสร็จจึงตักหน้าของขนมใส่ทับลงบนไส้ของขนมอีกครั้ง

๗.หลังจากนั้นจึงทำการห่อขนมด้วยใบตองโดยมีใบมะพร้าวรองใต้ใบตองสำหรับรัดห่อใบตองอีกชั้นหนึ่งตามรูป หรือเพื่อเพิ่มความสวยงามและให้ดูน่ารับประทาน

หลังจากนั้นจึงทำการห่อขนมด้วยใบตองโดยมีใบมะพร้าวรองใต้ใบตองสำหรับรัดห่อใบตองอีกชั้นหนึ่งตามรูป หรือเพื่อเพิ่มความสวยงามและให้ดูน่ารับประทาน

หลังจากนั้นจึงทำการห่อขนมด้วยใบตองโดยมีใบมะพร้าวรองใต้ใบตองสำหรับรัดห่อใบตองอีกชั้นหนึ่งตามรูป หรือเพื่อเพิ่มความสวยงามและให้ดูน่ารับประทาน

หลังจากนั้นจึงทำการห่อขนมด้วยใบตองโดยมีใบมะพร้าวรองใต้ใบตองสำหรับรัดห่อใบตองอีกชั้นหนึ่งตามรูป หรือเพื่อเพิ่มความสวยงามและให้ดูน่ารับประทาน

หลังจากนั้นจึงทำการห่อขนมด้วยใบตองโดยมีใบมะพร้าวรองใต้ใบตองสำหรับรัดห่อใบตองอีกชั้นหนึ่งตามรูป หรือเพื่อเพิ่มความสวยงามและให้ดูน่ารับประทาน

หลังจากนั้นจึงทำการห่อขนมด้วยใบตองโดยมีใบมะพร้าวรองใต้ใบตองสำหรับรัดห่อใบตองอีกชั้นหนึ่งตามรูป หรือเพื่อเพิ่มความสวยงามและให้ดูน่ารับประทาน

๘. นำขนมที่ห่อเสร็จแล้วลงซึ้งเพื่อทำการนึ่งให้สุก ใช้เวลาประมาณ ๒๐ นาที

นำขนมที่ห่อเสร็จแล้วลงซึ้งเพื่อทำการนึ่งให้สุก ใช้เวลาประมาณ ๒๐ นาที

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

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

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
นางพวงเพ็ญ นาคทั่ง
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
๑๓๙ หมู่ ๑ ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
โทรศัพท์ - โทรสาร
E-mail
-

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

คุณป้าพวงเพ็ญ นาคทั่ง ได้จัดทำขนมไทยขายมานานแล้วนับได้ 30 ปี แต่คุณพวงเพ็ญ ยังไม่เคยได้จัดส่งประกวดหรือได้รับรางวัลเกียรติแต่อย่างใด แต่อย่างน้อยขนมไทยของคุณพวงเพ็ญ นาคทั่งเป็นที่ยอมรับของคนชาวตำบลสิงห์ตลอดมา ไม่ว่าจะเป็นหน่วยงานราชการก็ให้การยอมรับฝีไม้ลายมือของคุณพวงเพ็ญ นาคทั่ง เมื่อเวลาหน่วยงานจัดงานอบรมอะไรก็ตามมักจะสั่งขนมป้าเพ็ญมาเป็นช่วงเบรกเสมอมา

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวเวธกา เสวครบุรี
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 12 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภู่ทอง
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

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