

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ทองม้วนอ่อน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ท่าใหม่ ตำบล ท่าใหม่

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เทศบาล เมืองท่าใหม่ เป็นเทศบาลที่ตั้งชื่อโดยใช้นามตำบลเป็นสำคัญ ท้องถิ่นแห่งนี้ตามเท่าที่ทราบปรากฏว่า ได้เริ่มก่อตั้งเป็นหมู่บ้านเล็ก ๆ เมื่อประมาณเกือบร้อยปี ชาวบ้านที่อยู่ในท้องถื่นนี้นอกจากเป็นคนในท้องถื่น ก็ยังมีผู้อพยพมาจากตำบลใกล้เคียง และท้องถื่นอื่น ๆ อาชีพหลักเป็นการค้าของป่าและทำประมงเท่านั้น ซึ่งขณะนั้นชุมชนหนาแน่น และมีความเจริญเกี่ยวกับการค้าขาย โดยเฉพาะทางเรือ อยู่ที่ตำบลบางกะจะ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี ซึ่งอยู่ห่างจากตำบลท่าใหม่ ประมาณ ๑๒ กิโลเมตร ระยะเวลาต่อมาได้มีชาวจีนเข้ามาแสวงโชคในแผ่นดินไทยมากขึ้น ได้เข้ามาตั้งถิ่นฐานทำการค้าขายทางเรือรับ - ส่งสินค้า โดยตรงจากกรุงเทพ ฯ และหัวเมืองชายทะเลอื่น ๆ โดยไม่ต้องอาศัยบางกะจะ เป็นทางผ่านสินค้าเหมือนเช่นเคย เพราะตำบลท่าใหม่มีท่าเรือแห่งใหม่ก็ได้ชื่อว่า " ท่าใหม่ " มาจนปัจจุบันนี้ เมื่อความเจริญได้ก่อตัวมากยิ่งขึ้นประชาชนทั่วสารทิศได้อพยพหลั่งไหลเข้ามา ตั้งถิ่นฐานเพิ่มมากขึ้น การค้าขายก็พลอยเจริญตามขึ้นมา ทำให้ท่าใหม่เป็นศูนย์กลางของย่านการค้าในแถบนั้น และกลายเป็นแหล่งชุมชนหนาแน่น เป็นที่รวมสินค้าพื้นเมืองนานาชนิด และสินค้าจากกรุงเทพ ฯ ต่อมาทางรัฐบาลได้พิจารณาย้ายที่ว่าการอำเภอพลอยแหวน ที่ตั้งอยู่ที่ตำบลพลอยแหวน (อยู่ห่างจากตำบลท่าใหม่ประมาณ ๖ กิโลเมตร) มาตั้งที่ตำบลท่าใหม่ เมื่อปี พ.ศ.๒๔๕๐โดยให้ชื่อว่าการอำเภอแห่งใหม่ว่า " ที่ว่าการอำเภอท่าใหม่ " มาจนถึงปัจจุบันนี้ ด้วยความเจริญของตำบลท่าใหม่ ที่เจริญขึ้นตามลำดับ เป็นผลให้ในปี พ.ศ. ๒๔๘๒ นายปรกรณ์ อังคสิงห์ ซึ่งขณะนั้นดำรงตำแหน่ง หัวหน้าแผนกกองควบคุมเทศบาล ได้เป็นผู้ริเริ่มแนะนำให้จัดตั้งเทศบาล โดยติดต่อขอความร่วมมือจาก ขุนพิบูลธนสาร คหบดีของตำบลนี้ ซึ่งต่อมาได้มีพระราชกฤษฎีกายกฐานะท้องถื่นตำบลท่าใหม่ และตำบลยายร้าขึ้นเป็นเทศบาลขนานนามว่า " เทศบาลตำบลท่าใหม่ " จังหวัดจันทบุรี เมื่อวันที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๔๘๓ คณะผู้บริหารท้องถื่นชุดแรกมี ขุนพิบูลธนสาร เป็นนายกเทศมนตรีคนแรก และกระทรวงมหาดไทยได้ประกาศให้เทศบาล

ตำบลท่าใหม่ ได้เปลี่ยนแปลงฐานะเป็นเทศบาลเมืองท่าใหม่ในวันที่ ๙ มีนาคม ๒๕๕๕ มาจวบจนปัจจุบันนี้
ขนมทองม้วนอ่อน เป็นขนมไทย ชนิดหนึ่ง เป็นขนมที่ทำง่าย มีรสอร่อย หอม หวาน มัน เนื้อสัมผัสนุ่ม
รับประทานร้อนๆ และอยู่คู่คนท่าใหม่มานานกว่าอายุของคุณยายสองพี่น้องที่จะกล่าวถึงต่อไปนี้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ยายสุชาดา วิษณุธรรกุล อายุ ๖๔ ปี อยู่บ้านเลขที่ ๔๙/๕๑ ตำบลท่าใหม่ อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี กว่า
๔๐ ปี มาแล้วที่ยาย ๒ คนต้องสู้ชีวิตด้วยความเหน้อยยากลำบากเพื่อที่จะหาเงินมาเลี้ยงตนเอง อีกทั้งน้องสาว
ซึ่งเป็นผู้พิการทางหู และเป็นใบ้ ยายสุชาดา เล่าว่า เริ่มแรกยาย และน้องสาวรับขนมมาขาย แต่ต่อมาตนเอง
และน้องสาวจึงได้ทำขนมทองม้วนสดขาย ซึ่งตนเองได้เรียนรู้การทำขนมทองม้วนสดจากแม่ โดยจะทำขายอยู่
กับบ้าน วันหนึ่งพอมีลูกค้ามาซื้อขนม และพบเห็นว่ายาย ๒ คนช่วยกันทำขนมขายก็มีลูกค้ามาสั่งซื้อและสั่งให้
ทำไปส่งขายที่ตลาดทุกวัน ตั้งแต่นั้นมาคุณยายจึงช่วยกันทำขนมทองม้วนสดส่งขายให้แก่ร้านค้า และแม่ค้า
ในตลาดที่มาสั่งซื้อ ทำให้ทุกวันนี้ร้านขายขนมของยายขายดีทุกวัน ยายสุชาดา เล่าต่อว่า ทุกวันนี้มีลูกค้าทั้งขา
จร และลูกค้าขาประจำที่คอยมาซื้อขนมทองม้วนสดถึงที่บ้าน โดยยายจะทำไส้ถั่วเขียว ถั่วลิสง ๔ แผ่น และหาก
ขายเป็นแผ่นก็จะขายแผ่นละ ๑๐ สลึง โดยจะขายถั่วลิสง ๒๐ บาท วันหนึ่งคุณยายจะมีรายได้วันละ ๑,๐๐๐-
๒,๐๐๐ บาท ส่วนลูกค้าที่มาซื้อยายบอกว่าแล้วแต่บางคนชอบ มีทั้งแบบหวาน และแบบเค็มใส่สา โดยเฉพาะ
เด็กๆ และคนสูงอายุที่ชื่นชอบ ส่วนใหญ่จะแวะเวียนมาอุดหนุนคุณยายเป็นประจำ เพราะชอบในรสชาติของ
ขนมทองม้วนสด รสชาติก็จะออกมันๆ หวานๆ เพราะส่วนผสมของขนมที่คุณยายทำนั้นตนเองเป็นผู้ทำขึ้นเอง
ทั้งหมด สุดท้าย คุณยายยังฝากบอกอีกว่า ทุกวันนี้คุณยายจะออกมานั่งทำขนมทองม้วนขายอยู่ที่หน้าบ้านทุก
วัน ถ้าอยากจะทำอุดหนุนขนมทองม้วนสดกับยายก็เชิญได้เลยที่ตลาดอำเภอท่าใหม่ หลังธนาคารออมสิน
จังหวัดจันทบุรีได้ทุกวันอีกด้วย และทั้งหมดนี้คือที่มาของขนมทองม้วนอ่อนแห่งอำเภอท่าใหม่จังหวัดจันทบุรี
ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร

- แป้งมันสำปะหลัง ๒ ๑/๒ ถ้วย
- แป้งข้าวเจ้า ๑ ช้อนโต๊ะ
- ไข่ไก่ ๑ ฟอง
- กะทิ ๑ ๑/๒ ถ้วย (ใช้หัวกะทิ)
- งาดำ ๑ ช้อนโต๊ะเพื่อเพิ่มความหอม และเนื้อสัมผัส มักใช้งาดำ
- เกลือป่น ๑ ช้อนชา
- น้ำตาลปี๊บหรือน้ำตาลทราย ๑ ถ้วย
- วานิลลา ๑ ช้อนชา
- พิมพ์ขนม
- น้ำมันพืชเล็กน้อย สำหรับทาพิมพ์

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 และ

ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ

ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ทองม้วนอ่อน



ทองม้วนอ่อน



ทองม้วนอ่อน



ทองม้วนอ่อน



ทองม้วนอ่อน



ทองม้วนอ่อน



ทองม้วนอ่อน



ทองม้วนอ่อน



ทองม้วนอ่อน



ทองม้วนอ่อน



ทองม้วนอ่อน



ทองม้วนอ่อน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสุชาดา วิษณุธรรกุล

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางสุชาดา วิษณุธรรกุล

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๒-๑๔ ถนนราชกิจ อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี

โทรศัพท์ ๐๓๙-๔๓๒๗๕๓ โทรสาร -

E-mail

-

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

การประกวดปรุงอาหารพื้นเมือง ประเภททองม้วนอ่อน

“มหกรรมอาหารทะเล ชายหาดแหลมเสด็จ-เจ้าหลาว ๑๒๙ ปี” (ทองม้วนโบราณ “บ้านผู้พัน” สะอาด อร่อย)

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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