

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมครกแบบดั้งเดิมสูตรโบราณ ต.ท่าพลับ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน ท่าพลับ อำเภอบ้านโพธิ์ ตำบล ท่าพลับ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมครก เป็นขนมไทยโบราณชนิดหนึ่ง ทำจากแป้ง น้ำตาล และกะทิ แล้วเทลงบนเตาหลุม เวลาจะทานต้องแคะออกมา เป็นแผ่นวงกลม แล้วมักจะประกบกันตอนรับประทาน เป็นขนมของไทยที่มีมาตั้งแต่โบราณ นอกจากนี้ยังพบในพม่า ลาว และอินโดนีเซีย โดยชาวอินโดนีเซียเรียกว่าเซอราปี (serabi) มีหลักฐานว่าขนมครกเป็นที่นิยมแพร่หลายมาตั้งแต่สมัยอยุธยา มีการทำเตาขนมครกขายตั้งแต่นั้นนั้น ขนมครกแต่เดิมใช้ข้าวเจ้าแช่น้ำไม่รวมกับหางกะทิ ข้าวสวย และมะพร้าวทึนทึกชุบฝอย ผสมเกล็ดเล็กน้อยใช้เป็นตัวขนม ส่วนหน้าของขนมครกเป็นหัวกะทิ ขนมครกขาวจึงจะมีการดัดแปลงหน้าขนมครกให้แปลกไปอีก เช่น หน้ากุ้ง (แบบเดียวกับข้าวเหนียวหน้ากุ้ง) หน้าไข่ หน้าหมู (แบบเดียวกับไส้ปั่นสับ) หน้าเผือก หน้าข้าวโพด หน้าต้นหอม หลักฐานเก่าแก่ที่สุดที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างขนมไทยกับคนไทยก็คือวรรณคดีมรดกสุโขทัยเรื่องไตรภูมิพระร่วง ซึ่งกล่าวถึงขนมต้มที่เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งไว้ขนมไทยเริ่มแพร่หลายมากขึ้นในสมัยอยุธยา ดังปรากฏข้อความในจดหมาย เหตุหลายฉบับ บางฉบับกล่าวถึง “ ย่านป่าขนม ” หรือตลาดขนม บางฉบับกล่าวถึง “ บ้านหม้อ ” ที่มีการปั้นหม้อ และรวมไปถึงกระทะขนมเบื้องเตาและรัง “ขนมครก” แสดงให้เห็นว่าขนมครกและขนมเบื้องนั้นคงจะแพร่หลายมากจนถึง ขนาดมีการปั้นเตาและกระทะขาย ขนมครก มีมาตั้งแต่สมัยอยุธยา เนื่องจากประเทศไทย มีข้าวเป็นอาหารหลัก จึงนำข้าวมาทำเป็นอาหารทั้งคาวและหวานมากมาย ขนมครก เป็นอาหารที่คนไทยคุ้นเคยมาตั้งแต่เด็กๆ ในทุกที่ของประเทศไทยหารับประทานได้ไม่ยากในปัจจุบันตำบลท่าพลับเป็นตำบลที่อยู่ติดริมแม่น้ำบางปะกง มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่ม เป็นท้องทุ่งนา ทำนา ทำสวน ทำอาชีพเลี้ยงปลา เลี้ยงไก่ไข่ ทำให้มีท้องนา ปลูกข้าวเป็นจำนวนมาก การทำขนมไทยพื้นบ้านนี้ได้รับการถ่ายทอดเรียนรู้กันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ โดยการจดจำจากปู่ย่า ตา ยาย ผูกพันเรียนรู้จากการได้เห็น และลงมือปฏิบัติจริง จดจำสูตรต่างๆ จากประสบการณ์ด้วยตนเอง จนเกิดความชำนาญ ซึ่งในสมัยก่อนจะทำขนมหวานพื้นบ้านใน

งานเทศกาลประเพณีต่างๆ เช่น วันสงกรานต์ งานบวช งานประจำปีของวัด และงานประเพณีต่างๆ ชาวบ้านจะรวมกลุ่มกันทำขนมไทยพื้นบ้าน เพื่อแบ่งปันกัน เช่น ขนมหม้อแกง เปียกปูน ขนมชั้น ตะโก้ ขนมครก เป็นต้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมครก มีรสชาติหอม หวาน มัน สด ใหม่ อร่อยลงตัว เพราะทำมาจากวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า มะพร้าว เน้นการผลิตแบบวันต่อวัน สดใหม่อยู่เสมอ ยังใช้วิธีและแบบโบราณดั้งเดิม แบบมีส่วนร่วมของคนในชุมชนโดยเฉพาะอย่างยิ่งในงานประจำปีของวัด โดยใช้เตาถ่าน เตาฟืน ใช้วัตถุดิบที่มีในชุมชน และข้าวเจ้ามะพร้าว ที่มีอยู่ในชุมชน ขนมมีความนุ่ม หอม หวาน มัน อร่อย “ใหม่ สด และอร่อย” สมคำร่ำลือว่า ขนมครกอร่อยมาก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ชาวบ้านมีความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น และวิถีชีวิตดั้งเดิมของคนในชุมชน โดยใช้ฝีมือและแรงงาน มาจากคนในชุมชนอย่างแท้จริง และมีการรวมกลุ่มพบปะพูดคุยกันหมู่บ้าน ร่วมแรงร่วมใจกัน คอยช่วยเหลือเอื้ออารีต่อกัน ได้พูดคุยสอบถามความเป็นอยู่ซึ่งกันและกัน เป็นการสร้างความรักความสามัคคี สร้างความสัมพันธ์อันดีให้กับชุมชน ทำให้คนในชุมชนมีความผูกพันกันมากขึ้น มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สร้างความเข้าใจให้ตรงกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นการร่วมมือร่วมแรงร่วมใจกันสืบทอดงานประเพณีประจำปีของวัดเป็นประจำทุกปี งานประเพณี งานมงคลต่าง ๆ ตลอดจนเป็นศูนย์เรียนรู้ของชุมชนในการถ่ายทอดองค์ความรู้การทำขนมไทยพื้นบ้านให้กับเด็กนักเรียนเยาวชนและผู้สนใจ ความสัมพันธ์กับคนในชุมชนท้องถิ่น ๑. สมาชิกในกลุ่มขนมไทยพื้นบ้าน เป็นคนในชุมชน ทำให้คนมีรายได้ และได้เรียนรู้วิธีการขั้นตอน และเทคนิคต่างๆในการทำขนมไทย เป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาให้บุคคลทั่วไปได้ทราบ ๒. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมมาจากผลผลิตของคนในชุมชน เช่น แป้งข้าวเจ้า มะพร้าว เป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน ผลผลิตเกิดมูลค่าเพิ่ม ๓. เมื่อมีงานบุญ ประเพณี เทศกาลต่างๆ ภายในชุมชน จะส่งขนมของกลุ่มในจัดเลี้ยงเป็นการอุดหนุน ส่งเสริมให้กลุ่มมีรายได้อย่างต่อเนื่อง ๔. มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับคนรุ่นหลัง กลุ่มขนมหวานยินดีต้อนรับผู้ที่สนใจเรียนรู้การทำขนมหวานแต่ละชนิด ถ่ายทอดให้กับเด็กนักเรียน นักศึกษา และผู้สนใจในชุมชน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมแป้งขนมครก

- 1.ข้าวสารหอมมะลิเก่า 4 ถ้วยครึ่ง
- 2.ข้าวหอมมะลิสุก 1 ถ้วยครึ่ง
- 3.มะพร้าวขูดขาว 500 กรัม
- 4.เกลือป่น 1 ช้อนชา

ส่วนผสมกะทิสำหรับหยอดหน้า

- 1.หัวกะทิ 4 ถ้วยครึ่ง
- 2.เกลือป่น 2 ช้อนชา
- 3.น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
วิธีการทำแกงขนมครก 1.เอาข้าวสารหอมมะลิเก่าขาวให้ สะอาด และแช่น้ำค้างคืนไว้ 12 ชั่วโมง 2.นำข้าวสุก 1 ถ้วย ครึ่ง มะพร้าวปูดขาว 500 กรัม เกลือป่น 1 ช้อนชา น้ำเปล่า 2 ถ้วย ผสมรวมกับข้าวสารหอมมะลิเก่าที่ผ่านการแช่ค้างคืน 12 ชั่วโมง ใช้ไม้พายหรือทัพพีคนให้ทั่ว เพื่อให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันได้ดี จากนั้นนำมาโม่พร้อมกันให้ละเอียดดี 3. นำแป้งที่ไม่เสร็จเรียบร้อยใส่ภาชนะ ที่พร้อมสำหรับหยอด ขนมครกต่อไป วิธีการกะทีสำหรับหยอดหน้า 1.เอาส่วนผสม หัวกะทิ 4 ถ้วยครึ่ง เกลือป่น 2 ช้อนชา และน้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ ผสมรวมเข้าด้วยกัน และคนให้น้ำตาลและเกลือ ละลาย 2.ยกขึ้นตั้งไฟพอเดือดแล้วยกลงทันที และพักทิ้งไว้ ให้เย็น แล้วใส่ภาชนะเตรียมหยอดหน้าขนมครกต่อไป วิธีการทำขนมครก 1.ใช้ไฟอ่อนปานกลาง รอให้เตาขนมครกร้อนเต็มที่ 2. ลูกประคบ (ทำด้วยกากมะพร้าวห่อด้วยผ้าขาว) และ น้ำมันพืช เช็ดที่เข้าขนมครกให้ครบทุกเบ้า 3.ตักหรือหยอด แป้งขนมครกลงในเบ้าประมาณ 70 เปอร์เซ็นต์ของเบ้าขนม ครก และปิดฝาทิ้งไว้ราว 2-3 นาที 4.หยอดกะทิ ประมาณ ครึ่งช้อนชาต่อ 1 เบ้า จนครบทุกเบ้า และปิดฝาทิ้งไว้รอจน ขอบแป้งเหลือง 5.ใช้ช้อนแซะขึ้นใส่ภาชนะที่รองด้วยใบตอง เช็ดสะอาด 6.บริโภคด้วยการจมน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ เทคนิคและเคล็ดลับความอร่อยของการทำขนมครก 1.น้ำ บริสุทธิ์สำหรับทำส่วนผสมของแป้งขนมครก ควรเป็นน้ำดื่ม สุกและทิ้งไว้ให้เย็น เพื่อจะทำให้แป้งขนมครกสามารถเก็บไว้ ได้นาน 2.น้ำมันพืชที่นำมาเช็ดเข้าขนมครก ควรเป็นน้ำมัน มะพร้าว เพราะจะทำให้ขนมครกมีกลิ่นหอม น่ารับประทาน และที่พิเศษคือ น้ำมันมะพร้าวจะทำให้ผิวขนมครกมีสีสวย น่ารับประทานอีกด้วย 3.ภาชนะสำหรับใส่ขนมครกที่พร้อม รับประทาน ควรจะรองด้วยใบตอง (ใบกล้วย) เพราะจะทำให้ขนมครกไม่ติดกับภาชนะ ทั้งนี้หากจำเป็นจะต้องเรียง ซ้อนกัน ก็ควรจะมีใบตองวางทับไว้ด้วยเพื่อไม่ให้ขนมครกติด กันเอง และที่พิเศษสุดคือ จะทำให้ขนมครกมีกลิ่นหอม ใบตองอีกด้วย 4.หากสามารถเลือกใช้เตาขนมครก ชนิดเตา ดิน(แบบโบราณ) จะดีมาก เพราะเตาดินจะทำให้เนื้อขนม ครกสุกพร้อมกันได้ดีกว่าเตาเหล็กแบบสมัยใหม่ ซึ่งปัญหา

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



โม่หินเป็นอุปกรณ์สำหรับการโม่แป้งทำขนมครกเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นสมัยโบราณ



โม่หินใช้ในการโม่แป้งทำขนมครก

ของเตาหลักคือ หากใช้ไฟไม่คงที่ จะทำให้แป้งรอบนอกแข็งกรอบ แต่แป้งส่วนในยังนิ่มและ และทานไม่อร่อย (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ส่วนผสมต่างๆ



แป้งขนมครก



ประยุกต์ โรยหน้าด้วยเผือก ข้าวโพด มัน



ใส่มะพร้าวลงผ้าขาวบาง ห่อไว้สำหรับแช่เต้าขนมครก



ไว้สำหรับแช่เต้าขนมครก



หยอดแป้งขนมครก



สุกแล้วคะ



ขนมครกแบบดั้งเดิมสูตรโบราณ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสะอาด คุณธรรม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๔๑ หมู่ ๑ ตำบลท่าพลับ อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ๒๔๑๔๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๔๑ หมู่ ๑ ตำบลท่าพลับ อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ๒๔๑๔๐

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวอารี พรธวัธวงศา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 1 เดือน เมษายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวองค์อร ขจร

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางบุญมี ศรีสุข

ตำแหน่ง ประธานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทรา

2. นางศรีอัมพร เฉลิมพร

ตำแหน่ง เลขาธิการชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทรา

3. ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดฉะเชิงเทรา หรือผู้แทน

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดฉะเชิงเทรา หรือผู้แทน

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายวิรัตน์ วิโรจน์ปัทม์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 7 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557