

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมโค

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ขนมต้มขาว

2. แหล่ง

ชุมชน นางสมศรี กาญจนี คณะกรรมการสภาวัฒนธรรมอำเภอปะทิว อำเภอ ปะทิว ตำบล บางสน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมโค หรือภาคกลางเรียกว่า ขนมต้มขาว เป็นขนมพื้นบ้านของชาวมุขพร หรือชาวปักชีได้ ซึ่งยังเป็นขนมโบราณที่ยังคงสืบทอดกันรุ่นต่อรุ่น ซึ่งทำไมยาก ขนมโคยังมีความสัมพันธ์ทางประวัติศาสตร์กับพื้นที่ภาคใต้มาอย่างยาวนาน จากความเชื่อของคนพื้นถิ่นที่ว่า ขนมโคเป็นขนมมงคล ใช้ในการบวชนาคาลงสู่กับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่นับถือทั้งผี พรหมณ์ พุทธ และใช้ในพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น ในพิธีบวงสรวง ไหว้ศาลพระภูมิ ไหว้เจ้าที่ พิธีสะเดาะเคราะห์ และพิธีทำบุญบ้าน ขึ้นเสาเอก บูชาครูครอบครู เกลานำไปใช้ในพิธีจะใส่กระทรงใบตอง และยังใช้บูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ เช่น พระพิฆเนศ หลวงปู่ทวดเหยียบน้ำทะเลจืด เป็นต้น ขนมโค เป็นขนมที่มีวิธีทำง่ายๆ จะรับประทานเปล่า ๆ หรือ รับประทานกับกาแฟ หรือเครื่องดื่มต่างๆก็อร่อยดี จากความสัมพันธ์ทางประวัติศาสตร์ของขนมโคกับพื้นถิ่นได้นั้น สืบเนื่องมาจาก บริเวณคาบสมุทรภาคใต้ ในอดีตเป็นสะพานเชื่อมโยงการค้าระหว่างโลกตะวันออก (จีน) – ตะวันตก (อินเดีย อาหรับ โรมัน) เกิดเป็นชุมชนสถานีการค้า เมืองท่าทั้งฝั่งอ่าวไทยและฝั่งอันดามัน บรรดาพ่อค้าจากอินเดียและจีน เดินเรือเลียบชายฝั่งมาแลกเปลี่ยน

สิ่งของ ตั้งถิ่นฐาน เช่น ตะกั่วป่า เมืองไชยา แห่มโพธิ์ สุราษฎร์ธานี ตามพรลิงค์ นครศรีธรรมราช สงขลา (บริเวณคาบสมุทรสทิงพระ) ในการเข้ามาของพ่อค้านักบวช (พราหมณ์-พุทธ) จากอินเดียนั้น ได้นำลัทธิศาสนา พราหมณ์ – ฮินดู และพุทธ ช่วงสมัยสุโขทัย เข้ามาเผยแพร่ เกิดการผสมผสานกับความเชื่อพื้นถิ่น ความเชื่อ เหล่านี้ได้ฝังหยั่งลึกลงบนผืนดินแห่งคาบสมุทร กลายเป็นวัฒนธรรมความเชื่อ การเคารพบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ตลอดจนถึงรูปแบบพิธีกรรมเฉพาะถิ่นได้ โดยบูชาด้วยขนมโค เช่น การบนบานองค์พระพิฆเนศ ด้วยขนมโค เป็นต้น จากประวัติดังกล่าว เมื่อคนในแถบจังหวัดดังกล่าวได้อพยพ หรือมาตั้งถิ่นฐานในจังหวัดชุมพร ก็ได้นำ ขนมโค ซึ่งเป็นขนมมงคลมาใช้บูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และใช้ประกอบพิธีกรรมทั้งพิธีพราหมณ์ และพุทธ ประกอบ กับจังหวัดชุมพร เป็นจังหวัดที่ปลูกมะพร้าวเป็นพืชเศรษฐกิจ ขนมไทยโบราณส่วนใหญ่จะมีส่วนประกอบของ มะพร้าวเป็นส่วนใหญ่ หรือเกือบทุกชนิด โดยเฉพาะใช้ขนมโคก็ใช้มะพร้าวผัดกับน้ำตาลมะพร้าว เมื่อต้มเสร็จ แล้วย้งนำมะพร้าวทึนทึกมาคลุกอีกเพื่อไม่ให้ขนมแต่ละลูกติดกัน และมะพร้าวต้องไม่แก่จนเกินไป ขนมโคเป็น ขนมมงคล ใช้ในการบนบานศาลกล่าวกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่นับถือทั้งผี พราหมณ์ พุทธ และใช้ในพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น ในพิธีบวงสรวง ไหว้ศาลพระภูมิ ไหว้เจ้าที่พิธีสะเดาะห์เคราะห์ และพิธีทำบุญบ้าน ขึ้นเสาเอก บูชาครู ครอบครู เลานำไปใช้ในพิธีจะใส่กระทงใบตอง และยังใช้บูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ เช่น พระพิฆเนศ หลวงปู่ทวดเหยียบน้ำทะเลจืด เป็นต้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

๑. ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีม่วงจากดอกอัญชัน สีดำจากข้าวเหนียวดำ สีแดง(ชมพู)จากดอกเฟื่องฟ้า สีเขียวจากใบเตยหอม ฯลฯ
 ๒. ใช้น้ำตาลมะพร้าว
 ๓. วัสดุขนมทำจากมะพร้าวทึนทึก หรือบางคนใช้มะพร้าวน้ำหอมทึนทึก ผัดกับน้ำตาลมะพร้าวจนเหนียว ฝู้น เป็นก้อนกลม ๆ ได้ ขนาดเท่าหัวแม่มือ
 ๔. ใช้มะพร้าวสดชุดเป็นฝอยคลุกตัวขนมหลังจากต้มสุกแล้ว เพื่อไม่ให้ขนมติดกัน
- ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบและสัดส่วน

๑. แป้งข้าวเหนียวขาว	๑	ถ้วย
๒. น้ำเดือด	๑	ถ้วย
๓. มะพร้าวทึนทึกชุดฝอย	๑	ถ้วย
๔. น้ำตาลมะพร้าว	๑/๒	ถ้วย
๕. น้ำดอกอัญชัญ (สีม่วง)		
๖. น้ำใบเตย (สีเขียว)		
๗. เกลือป่น	๑	ช้อนชา

ขั้นตอนการปรุง

๑. ตั้งกระทะ ใส่น้ำตาลมะพร้าว เดิมเกลือเล็กน้อย ตั้งไฟอ่อน ๆ พอละลายเข้ากันใส่มะพร้าว

ที่นึ่งที่ขูด

ที่เตรียมไว้ กวนพอให้น้ำหล่อเหนียวเล็กน้อย ตักใส่ภาชนะพักไว้ให้เย็น แล้วปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ขนาดเท่า

หัวแม่มือใส่ภาชนะเตรียมไว้

๒. นำแป้งข้าวเหนียวขาวผสมน้ำเดือด นวดให้เข้ากันจนป้างรวมเป็นก้อน นุ่มมือ แล้วแบ่งแบ่งเป็นส่วน ๆ

ตามสีที่ใช้ (สีธรรมชาติ) นวดให้เข้ากันจนเหนียว นุ่ม ถ้าแห้งเกินไปก็เติมน้ำเล็กน้อยแล้วนวดใหม่อีกครั้ง

๓. แบ่งแบ่งเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ แล้วแผ่แบ่งแบนออก ใส่มะพร้าวผัด เอาแป้งห่อหุ้มให้มิด

ทำจนหมดแป้ง แยกตามสี

๔. นำมะพร้าวที่นึ่งที่ขูดที่เตรียมไว้ผสมเกลือเล็กน้อย นำไปนึ่งพอสุกใส่ภาชนะเตรียมไว้สำหรับคลุก

๕. นำไปต้มในหม้อน้ำเดือดไฟปานกลาง ใส่ก้อนแป้งที่เตรียมไว้ลงไปให้แป้งลอยตัว แล้วตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ ใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้คลุกมะพร้าวให้ทั่ว แล้วตักออกใส่ภาชนะ เตรียมรับประทาน

เคล็ดลับ : ความอร่อยอยู่ที่ส่วนผสมของไส้ และแป้ง สีของแป้งต้องเป็นสีจากธรรมชาติ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

แบบดั้งเดิมใช้ข้าวเหนียวขาว และข้าวเหนียวดำ เป็นสีขาวและดำ และใช้มะพร้าวที่นึ่งที่ขูดธรรมดา

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

๑. ใช้มะพร้าวน้ำหอม ๒. ใช้สีธรรมชาติจากดอกไม้ ใบเตยหอม ฯลฯ ๓. มะพร้าวที่นึ่งที่ขูดขาวที่คลุก นึ่งสุก เพื่อไม่ให้เสีย

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นวดแป้งข้าวเหนียวกับน้ำดอกอัญชันให้มีสีม่วง(สีธรรมชาติ)



ขนมโค



นวดแป้งข้าวเหนียวกับน้ำใบเตยหอมให้มีสีเขียว(สีธรรมชาติ)



ผสมสีธรรมชาติ จากดอกอัญชัน สีเขียวอ่อน จากใบเตยหอม



ไส้ขนม (มะพร้าวทึนทึกขูดผัดกับน้ำตาลมะพร้าวจนเหนียว)
ปั้นเป็นลูกกลมๆ ขนาดเท่าหัวแม่มือ



ใส่ไส้สังขยาปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ขนาดพอดีคำ ใส่สังขยา ทำ
จากมะพร้าวทึนทึกขูดผัดน้ำตาลมะพร้าว



นำไส้ขนมมาห่อด้วยแป้งที่เตรียมไว้จนมิดไส้ ปั้นเป็นลูกกลม ๆ พอดีคำ



ต้มในน้ำเดือดจนสุก (ลายน้ํ)



มะพร้าวแก่ที่นําทําก



	เนื้อมะพร้าวชุดขาว  เสร็จพร้อมรับประทาน
--	---

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

88

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสมศรี กาญจน์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

จำหน่ายในตลาดสดปะทิว อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๔๑ หมู่ ๕ ตำบลบางสน อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

โทรศัพท์ ๐๘ ๘๔๔๖ ๑๖๖๕ โทรสาร -

E-mail

-

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

- ได้รับการคัดเลือกเป็นรากวัฒนธรรม "ของดีบ้านฉัน" จังหวัดชุมพร ปีงบประมาณ ๒๕๕๗ ในระดับตำบล

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางจุฑารัตน์ แพรงษ์จีน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 20 เดือน มิถุนายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางจุฑารัตน์ แพรงษ์จีน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายสุรินทร์ โชตจิตตะ

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอปะทิว

2. นายสุชาติ ชื่นแก้ว

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ

3. นางพรรณา วงษ์สัมพันธ์

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายประสิทธิ์ พุ่มไม้ชัยพฤกษ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน พฤศจิกายน ปี พ.ศ. 2557