

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมชะมดงาดำ ขนมกง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน รัตนหา อำเภอนองเสือ ตำบล นพรัตน์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมชะมดงาดำ-ขนมกง เป็นขนมโบราณที่ทำจากสมุนไพรซึ่งเป็นของคู่กันมาในงานพิธีมงคลและมีมาตั้งแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยาตอนต้น จากคำเล่าของขุนหลวงหาวัดประจักษ์ศิลปาคมในเอกสารหอหลวงสมัยอยุธยาว่าขนม ชาวบ้านนั้นทำขนมขายและนั่งร้านขายขนมชะมดงาดำ ขนมกงเกวียน ริมถั่ว ลำปำนี้ ขนมกงเกวียนก็คือขนมกงนั่นเอง รูปร่างก็เป็นล้อเกวียนสมชื่อสำหรับคนไทย ขนมกงและขนมชะมดงาดำจะแพร่หลายมากเป็นพิเศษในจังหวัดภาคกลาง โดยเฉพาะอย่างยิ่งแถบจังหวัดปทุมธานี อยุธยา อ่างทอง สุพรรณบุรี สิงห์บุรี ฯลฯ เป็นที่รู้กันดีว่าขนมกงเป็นขนมมงคล ที่นิยมใช้ในพิธีแต่งงานในฐานะขนมชั้นหมาก นอกจากขนมกงวงเล็ก ที่ทำกินกันตามปกติแล้วยังมีขนมกงขนาดใหญ่ ที่ทำขึ้นในโอกาสพิเศษอย่างงานแต่งงานเทศกาลออกพรรษา งานเทศน์มหาชาติ นอกจากขนาดที่ใหญ่แล้ว บางที่จะประดับชูด้วยการเอาดอกมาเสียบส้อมของตัวกง รวบปลายดอกแล้วมัดด้วยด้ายดอกล้อมให้เหมือนทรงกระโجم นำแป้งที่ใช้ชุบตัวกงมาสัดในกระทะให้เป็นแพฟอยๆ นำแพแป้งที่ลักษณะเหมือนแหมาคลุมตัวกระโجمดังกล่าว เพิ่มความสวยงามไปอีกแบบ จากนั้นก็จะนำใส่สาหร่ายหอบไปในพิธีแห่ขันหมากขนมกงขาดไม่ได้ในงานหมั้นงานแต่งงาน จนคนไทยสมัยก่อนถึงกับมีสำนวนพูดสัพยอกว่า เมื่อไหร่ได้กินขนมกงและขนมชะมดงาดำเสียที ซึ่งหมายความว่าเมื่อไรจะแต่งงานนั่นเอง ขนมกงและขนมชะมดงาดำซึ่งคนแต่โบราณเชื่อว่าจะทำให้คู่บ่าวสาวมีใจคอหนักแน่นและครองรักกันตลอดไปเปรียบเหมือนกงล้อของเกวียนที่หมุนไปเรื่อยๆ สมัยก่อนในงานหมั้นงานแต่งงานจะใช้ขนมกงควบคู่กับขนมชะมดงาดำและขนมสามเกลอ แต่ปัจจุบันขนมสามเกลอเสื่อมความนิยมไปมากแล้ว คงเหลือแต่ขนมกงกับขนมชะมดงาดำที่คนไทยภาคกลางยังนิยมใช้เป็นขนมแต่งงานกันแพร่หลาย ดังนั้นทางแถบจังหวัด อยุธยา ปทุมธานี อ่างทอง จึงมีแม่ค้าทำขนมกงและขนมชะมดงาดำขายตามสั่ง ซึ่งจะมีมากในเดือนที่นิยมมีพิธีแต่งงาน

อย่างไรก็ตามทุกวันนี้จะหาผู้ทำขนมกง ขนมชะมดงาดำ อร่อยๆ ไม่ใช่เรื่องง่ายๆ ที่เดียว และอย่างขนมชะมดงาดำ นำส่วนประสมคลุกเคล้าให้เข้ากันทำให้ได้รูปทรงที่ต้องการ ชุบแป้งทอด มีรสชาตินุ่มนวลหอมหวาน แต่ก็ยังมีกลุ่มแม่บ้านสตรีรัตนห้าได้จัดตั้งกลุ่มอนุรักษ์ขนมโบราณ เพื่อมิให้สาบสูญตายไปกับการเวลา โดยนางอรรณวีร์ กรรเจียก (ชื่อเดิม "ฉวี") เป็นบุตรคนที่ ๕ ของแม่บุญช่วย เสมอใจ ได้รับการถ่ายทอดการทำขนมชะมดงาดำ-ขนมกง มาจากบรรพบุรุษ ซึ่งเป็นขนมที่ใช้ในงานพิธี ประเพณีไทย เช่น การเทศน์มหาชาติ งานมงคลสมรส ใช้สำหรับตักบาตรในพิธีอุปสมบท โดยได้ช่วยมารดาทำขนมดังกล่าวจำหน่าย ตั้งแต่อายุ ๗ ขวบ อาทิ ช่วยปั้นขนมและทอด และทำขนมดังกล่าวเรื่อยมา จนมีครอบครัว ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๔๒ เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน ได้ให้คำแนะนำให้จัดตั้งกลุ่มอาชีพสตรีนพรัตน์ขึ้น ภายในหมู่บ้าน จึงมีโอกาสดำเนินการทำขนมชะมดงาดำ-ขนมกง ออกจำหน่ายตามงานออกร้านต่างๆ ที่ทางราชการจัดขึ้น ทำให้ขนมชะมดงาดำ-ขนมกง ได้รับการฟื้นฟูและเป็นที่รู้จักมากขึ้น ปัจจุบันได้มีการเปลี่ยนชื่อกลุ่มอาชีพเป็นกลุ่มอาชีพนพรัตน์ห้า และได้เผยแพร่ผลงานของกลุ่มอย่างกว้างขวางทั้งทางโทรทัศน์และสื่อมวลชนต่างๆ จนกลุ่มอาชีพนพรัตน์ห้า ได้รับการยอมรับให้เป็นศูนย์การเรียนรู้ เพื่อถ่ายทอดความรู้ต่างๆ สู่ชุมชน มีนักศึกษาและผู้ให้ความสนใจ มาศึกษาดูงานเป็นจำนวนมาก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมชะมดงาดำ - ขนมกง ถือเป็นส่วนประกอบหนึ่งของการสืบสาน ปฏิบัติตามขนบธรรมเนียมประเพณีไทย ให้ดำรงอยู่สืบต่อไปยังลูกหลาน นอกจากนั้น งาดำยังจัดเป็นอาหารชีวจิต ส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย มีการบรรจุภัณฑ์ มีเครื่องหมายสินค้า ตราอรรณวีร์ รูปกาแล ซึ่งได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เมื่อวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๗ และได้รับการคัดสรรเป็นสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ ๔ ดาว ในปี พ.ศ.๒๕๔๗ และระดับ ๓ ดาว ตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๔๙ พ.ศ.๒๕๕๑ และพ.ศ.๒๕๕๓

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ในปัจจุบันกลุ่มสตรีในชุมชนมีความสนใจและรวมกลุ่มกันได้มากขึ้น โดยมีการทำขนมกง ขนมชะมดงาดำ และทำขนมอย่างอื่นอีกทำกันในลักษณะของอาชีพเสริม และพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้ โดยกลุ่มจะผลิตสินค้าจัดไปวางจำหน่ายตามห้างสรรพสินค้า ตามร้านค้า และตามออร์เดอร์ที่ส่งเข้ามาที่เมืองทองธานี เมื่อแบ่งรายได้กันแล้ว ก็ยังเหลือเก็บถือว่าสร้างรายได้ให้ครอบครัวได้เป็นอย่างดี พร้อมทั้งสร้างชุมชนเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนโดยไม่ต้องออกไปหางานทำนอกบ้าน และอนาคตข้างหน้าทางกลุ่มสตรีแม่บ้านนพรัตน์ ๕ จะตั้งเป็นศูนย์เรียนรู้เผยแพร่ขนมโบราณให้เด็กและเยาวชนได้เข้ามาศึกษาและนำเอาความรู้เหล่านั้นกลับไปประกอบอาชีพหลักได้ต่อไป

คัดจากหนังสือพิมพ์บ้านเมือง--เสาร์ที่ ๖ กันยายน ๒๕๕๐

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

กระบวนการผลิต / ขั้นตอนการดำเนินงาน / วิธีการดำเนินงาน

วัตถุดิบ ส่วนประกอบและขั้นตอนการผลิต

สูตรขนมชะมดงาดำ

วัตถุดิบ

1. งาดำ 2 กิโลกรัม
2. น้ำตาลปี๊ป 2 กิโลกรัม
3. มะพร้าวขูด 1 กิโลกรัม
4. ข้าวตอกบด 1 กิโลกรัม
5. น้ำมันพืช
6. แป้งข้าวเหนียว
7. แป้งข้าวเจ้า

วิธีทำ

แช่ งาดำ ในน้ำ ประมาณ 10 นาที แล้วใส่ตะแกรงแล้วขัดงาฝังดัดพอหมด นำงามาคั่วให้หอม เคี่ยวน้ำตาลกับกะทิให้เหนียวมะตูม ใส่ งา ใส่ข้าวตอกบด แล้วกวนให้เข้ากัน ใส่พิมพ์ขึ้น

สูตรขนมกง

วัตถุดิบ

1. ถั่วเขียวเม็ดยาว 2 กิโลกรัม
2. กะทิ ครึ่ง กิโลกรัม
3. น้ำตาลปี๊ป 2 กิโลกรัม
4. ข้าวตอกบด 1 กิโลกรัม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

วิธีทำ ถั่วเขียวเม็ดคั่วให้หอม แล้ว แช่น้ำ 30 นาที สงใส ตะแกรงแล้วบดให้เป็นผง เคี้ยวน้ำตาลกับกะทิให้เป็นยาง มะตูม ผสมลวกกับข้าวตอกให้เข้ากัน เอน้ำตาลมาปั่นเป็น ขึ้นๆ ทำน้ำแบ่ง 2 อย่าง อย่างละเท่ากัน ผสมน้ำกะทิกับน้ำ ปูนใส ใส่เกลือเล็กน้อย ใส่น้ำตาลทราย 1 ชีด ไข่ 1 ใบ ชุป แป้งแล้วลงทอดในน้ำมันพืช

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



ขนมขมิ้นผง-ขนมกง



ขนมขมิ้นผง-ขนมกง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

มีการผลิตเพื่อวางจำหน่ายตามงานออกร้านต่างๆ ที่ทางราชการจัดขึ้น และขายในพื้นที่ชุมชน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 6500 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอรรณวีร์ กรรเจียก

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

16 หมู่ที่ 5 ตำบลนพรัตน์ อ.หนองเสือ จ.ปทุมธานี

โทรศัพท์ 081 4406172 โทรสาร

E-mail

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

รางวัลผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP สำนักงานพัฒนาชุมชน

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายมงคล ธิดาธัญลักษณ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนพพร นวลประดิษฐ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุมานีการ์ จันทร์บรรเจิต

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาดอนเมือง

2. ดร.ประไพพร สวัสดิ์ดวง

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

3. นางกชนันท์ รื่นใจชน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพิมพ์กาญจน์ ชัยจิตรสกุล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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