

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมหายบัว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน ลำผักกูด อำเภอ ัญบุรี ตำบล ลำผักกูด

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมหายบัว เป็นขนมไทยพื้นบ้าน ที่ทำเฉพาะในท้องถิ่น ท้องถิ่นที่มีแหล่งน้ำ ดินเลน ทำอาชีพ ทำนา เลี้ยงปลา ซึ่งพบเห็นพืชท้องถิ่นที่มีดอกสีชมพู สีแดง สีขาว ชูก้านดอก (สายบัว) มากมายตามคลองบ่อ ลักษณะบัวกินสายเป็นพืชน้ำ มีลำต้นใต้ดินคล้ายหัวเผือก ใบเป็นใบเดี่ยว ขอบจักอยู่ในแหล่งน้ำลึก ชุมชนท้องถิ่นจึงสรรหาการใช้ประโยชน์จากสายบัว เนื่องจากสามารถรับประทานได้ โดยนำมาประกอบเป็นอาหาร ประเภทอาหารคาว(แกง) ประเภทขนมหวาน ซึ่งนิยมทำในช่วงเทศกาลงานบุญต่างๆ เพื่อนำไปถวายพระ

มีมาแต่ช้านาน (ไม่มีหลักฐานอ้างอิงปรากฏ) เพราะผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญานี้มีอายุมากกว่า ๗๐ ปี คาดว่าสมัยโบราณ ขนมหายบัวทำแบบง่ายๆ หาวัตถุดิบในพื้นที่ที่มากินกัน เช่น ขนมหายบัว ขนมหอยขาว ขนมหอยขาว ขนมหอยขาว ฟักทอง เป็นต้น บางคนก็ทำขายเป็นอาชีพหารายได้ช่วยเหลือครอบครัว บางครอบครัวก็ทำเพื่อรับประทานในครัวเรือน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

สายบัวเป็นพืชที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น และมีมากในพื้นที่อำเภอัญบุรี จังหวัดปทุมธานี เมื่อนำมาปรุงเป็นขนมจะมีกลิ่นหอม เหนียวนุ่ม รสชาติกลมกล่อม ไม่นิยมทำเนื่องจากวิธีการ ขั้นตอนในการทำ หลายขั้นตอนในการทำขนมหายบัวจึงจำเป็นต้องใช้คนทำมากกว่าสองคน จึงทำให้เกิดความสามัคคีในครอบครัว และชุมชน ประโยชน์ของสายบัว ประกอบไปด้วยแคลเซียม วิตามินซี ช่วยในการบำรุงกระดูก ฟัน และมีสารเบต้าแคโรทีนที่ต้านโรคมะเร็งในลำไส้ สรรพคุณทางยาไทย ช่วยบรรเทาความร้อนในร่างกาย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ชุมชนมีความภาคภูมิใจ ที่ได้อนุรักษ์ สืบทอด ภูมิปัญญาขนมไทยโบราณ ซึ่งอาจจะหมดหายไปในวันหากไม่มีการสืบทอด หวังให้เด็กและเยาวชนได้รู้จักและขยายผลต่อไปในอนาคตข้างหน้า

สายบัวเป็นพืชที่รับประทานง่าย คู่ครัวไทยมาตั้งแต่โบราณ โดยชุมชนหมู่ ๓ ตำบลลำผักกูด อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี ได้อนุรักษ์ขนมสายบัวไว้เพื่อการถ่ายทอดให้กับชุมชนและเยาวชนที่มีความสนใจ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- สูตร การทำขนมสายบัว
- ๑. แป้งข้าวเจ้า ๕๐๐ กรัม
 - ๒. แป้งมัน ๒๐๐ กรัม
 - ๓. น้ำตาล ๕๐๐ กรัม
 - ๔. มะพร้าวทึนทึก ๕๐๐ กรัม
 - ๕. หัวกะทิ ๓๐๐ กรัม
 - ๖. เกลือ ๒ ช้อนชา
 - ๗. สายบัว ๒,๐๐๐ กรัม
 - ๘. ใบตอง ทำกระทง/ห่อ ให้ออ
 - ๙. น้ำเปล่า ๓๐๐ กรัม
- อุปกรณ์: กะละมัง ทัพพี มีด ครก ซึ่งสำหรับนึ่ง เตาแก๊ส กะโด่ง (สำหรับตาก)

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
๑.เตรียมสายบัว โดยเด็ดดอกออกพร้อมลอกเปลือกออกจากก้านให้หมด ๒.นำก้านที่ลอกแล้วมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆนำไปใส่กระโด่ง ผึ่งแดดให้หมาด ๓.นำสายบัวที่หมาดมาตำในครกที่เตรียมไว้ พอหยาบๆไม่ละเอียดมาก คั้นน้ำออกให้แห้ง ๔.นำแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันผสมน้ำพอประมาณ นวดแป้งทั้งสองอย่างให้เข้ากันใส่หัวกะทิทีละน้อยๆ นวดไปเรื่อยๆ ให้แป้งและหัวกะทิเข้ากัน ใส่น้ำตาลนวดแป้งต่อ ใส่เกลือ นำสายบัวที่ตำไว้ ใส่ลงไปแล้วนวดให้เข้ากัน ชิมรสชาติ ๕.นำสายบัวที่นวดแล้วใส่ในภาชนะ ใบตองที่เตรียม(ห่อ/กระทง)นำไปนึ่ง ๖.นึ่งประมาณ ๑๐ นาที เปิดฝาใส่มะพร้าวทึนทึกที่ขูดเตรียมไว้โรยหน้าพอประมาณ ๗.ปิดฝานึ่งต่อประมาณ ๒๐ นาที นำขนมลงมาผึ่งไม่ให้ไอน้ำลง ก็จะได้สายบัวที่อร่อยนุ่มหอมธรรมชาติ	(แบบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ภาพประกอบ



ภาพประกอบ



ภาพประกอบ



ภาพประกอบ



ภาพประกอบ



ภาพประกอบ



ภาพประกอบ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 2000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวสาเล่ ฟูมประสพ, นางอาภา อิ่มยิ้ม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

หมู่ ๓

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ต.ลำผักกูด อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

ได้คัดเลือกเป็น ภูมิปัญญาท้องถิ่น ของ สนง.พัฒนาชุมชนจังหวัดปทุมธานี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางประไพจิต บุญประภัมภ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 28 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนวพร นวลประดิษฐ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุมานีการ์ จันทร์บรรเจิต

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชชมงคลธัญบุรี

2. ดร.ประไพพร สวัสดิ์ดวง

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

3. นางกษณันท์ รื่นใจชน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพิมพ์กาญจน์ ชัยจิตรสกุล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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