

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมเบื้องญวน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บางสะพาน ตำบล ทองมั่งคล

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวตหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

อาหารว่าง หรือ อาหารทานเล่น

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมเบื้องญวนเป็นขนมที่มาจากเวียดนามในสมัยรัชกาลที่ 3 ซึ่งถูกกวาดต้อนมาระหว่างสงครามสยาม-เวียดนาม ขนมเบื้องญวน (bánh xèo) เดิมเป็นอาหารเวียดนามลักษณะคล้ายแพนเค้กที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า น้ำและผงขมิ้น หรือกะทิ (ในพื้นที่ภาคใต้ของเวียดนาม) ยัดไส้ด้วยมันหมู กุ้ง และ ถั่วอก แล้วนำมาทอดในกระทะ ตามธรรมเนียมแป้งจะห่อด้วยใบไม้สดหรือใบผักกาดหอมและยัดด้วยใบสาระแน ใบโหระพา หรือสมุนไพรอื่นๆ แล้วจิ้มด้วยน้ำจิ้ม (น้ำปลาของเวียดนามที่มีส่วนผสมของน้ำมะนาว)

ในภาคกลางจะรับประทานแป้งกับซอสเผือก (tuong) ซึ่งประกอบด้วยตับ ซอสหอยชินและกระเทียม แป้งในภาคใต้ของเวียดนาม จะมีขนาดใหญ่ เมื่อเปรียบเทียบกับพื้นที่ในภาคกลางของเวียดนาม แป้งในภาคใต้จะมีชื่อเรียกว่า แป้งควาย (bánh khoai) หรือไข่เจียวยัดไส้ ซึ่งทุกวันนี้ได้เป็นหนึ่งในอาหารที่คนรู้จักกันดีจากภาคกลาง ทำด้วยแป้งข้าวเจ้าและเพิ่มรสชาติด้วยผงขมิ้น แล้วนำไปทอดในกระทะจนกรอบ แป้งควายจะยัดไส้ด้วยหมูสับ ไข่ กุ้ง ถั่วอก ถั่วเขียวบด แล้วก็พับ เวลาจะรับประทานให้ใช้ตะเกียบแยกเป็นชิ้นๆ และนำมาห่อด้วยผักสมุนไพรสดต่างๆ จะช่วยลดความมันในอาหารทอด

ในอาหารกัมพูชาจะมีงานที่คล้ายแป้ง เรียกว่า แป้งจาว (bánh chao) ขนมเบื้องญวนในประเทศไทยนั้นได้รับการปรับปรุงรสชาติและประยุกต์ให้เข้ากับรสนิยมของคนไทย นิยมรับประทานกับน้ำอากาด ในสมัยก่อนเห็นทำขายกันตามงานวัด ปัจจุบันหารับประทานได้ค่อนข้างยาก เนื่องจากมีส่วนประกอบพร้อมทั้งเครื่องเคียงหลายอย่างด้วยกัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมเบื้องญวนในประเทศไทยนั้น ได้รับการปรับปรุงรสชาติและประยุกต์ให้เข้ากับรสนิยมของคนไทย นิยม

รับประทานกับน้ำอวด ในสมัยก่อนเห็นทำขายกันตามงานวัด ปัจจุบันหารับประทานได้ค่อนข้างยาก
เนื่องจากมีส่วนประกอบพร้อมทั้งเครื่องเคียง หลายอย่างด้วยกัน
ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ตัวแป้ง

- แป้งข้าวเจ้า 2 ถ้วย
- น้ำ 1 ถ้วย
- ผงขมิ้น 1/2 – 1 ช้อนชา
- เกลือ 2 ช้อนชา
- น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ

น้ำอวด

- น้ำส้มสายชู 2 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 2 ถ้วย
- น้ำ 2 ถ้วยตวง
- เกลือป่น 1 ช้อนชา
- แต่งความพริกชี้ฟ้าสด,หอมแดงซอย

ตัวไส้

- มะพร้าวขูดขาว 2 ถ้วย
- เต้าหู้ (ล้างแล้วหั่นเป็นลูกเต๋า) 1 แผ่น
- หัวไชโป้ว (หั่นลูกเต๋า) 1/2 ถ้วย
- ถั่วงอก 1 ถ้วย
- น้ำตาลปี๊บ 3 ช้อนโต๊ะ
- ผักชี 1 ต้น
- ถั่วลิสงป่น 1/2 ถ้วยตวง
- น้ำมันพืช

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)



ขนมเบื้องญวน

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

1. เริ่มจากนำแป้งข้าวเจ้ามานวด พร้อมกับเติมเกลือป่นผง ขมิ้นในขณะนวด คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน 2. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่หม้อตั้งไฟเคี่ยวให้งวดนิดหน่อย ยกกรอให้เย็น หั่นแตงกวา พริกชี้ฟ้าสด ซอยหอมหัวแดง เตรียมไว้ ใส่ในถ้วยน้ำจิ้มจาก หลังจากเตรียมของทุกอย่างพร้อมสรรพ แล้ว ก็เป็นขั้นตอนของการร่อนละเลงแป้ง โดยทาน้ำมันพืช ให้ทั่วกระทะแล้วนำขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ ตักแป้ง 1 กระบวยลง ละเลง ขั้นตอนนี้ต้องทำด้วยความรวดเร็ว เมื่อละเลงแป้งลง กระทะแล้วต้องร่อนเอียงกระทะเพื่อให้แป้งติดกระทะ และมีความบางเสมอกัน จากนั้นก็เอียงกระทะให้แป้งถูกความร้อนทั่วถึง เมื่อแป้งสุกดีก็เริ่มใส่ถั่วงอกลงไป ตามด้วยหัวไชโป้ว สับ เต้าหู้หั่น ถัวลิสงป่น มะพร้าวฝัด และผักชี รอสักครู่ให้ ตัวไส้ลงตัว จากนั้นก็ทำการพับแผ่นแป้งปิดไส้ให้เป็นรูป สี่เหลี่ยมจัตุรัส ตักน้ำมันราดตรงพื้นที่ว่างในกระทะเพื่อให้ หน้าขนมกรอบ มีสีสนับรับประทาน เสร็จแล้วก็ตักขึ้นวาง ลงบนใบตองที่เตรียมไว้

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



ขนมเบื้องญวน



ขนมเบื้องญวน



ขนมเบื้องญวน



ขนมเบื้องญวน



ขนมเบื้องญวน



ขนมเบื้องญวน



ขนมเบื้องญวน



ขนมเบื้องญวน



ขนมเบื้องญวน



ขนมเป็องญวน



ขนมเป็องญวน



ขนมเป็องญวน



ขนมเป็องญวน



ขนมเป็องญวน



ขนมเป็องญวน



ขนมเป็องญวน



ขนมเป็องญวน



ขนมเบื้องญวน



ขนมเบื้องญวน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางชูชีพ อยู่ยงค์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

152 หมู่ที่ 9 ตำบลทองมงคล อำเภอบางสะพาน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

152 หมู่ที่ 9 ตำบลทองมงคล อำเภอบางสะพาน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

โทรศัพท์ 089 614 6101 โทรสาร

E-mail

old_durin@hotmail.com

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางธัญมล ฉิมมี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไม่เด่น

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

2. นางปัทมา รุจีวงศ์

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม

3. นางธัญมล ฉิมมี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรงค์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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