

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมข้าวเกรียบว่าวตำบลอ่าวลึกเหนือ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อ่าวลึก ตำบล อ่าวลึกเหนือ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ประวัติความเป็นมา ข้าวเกรียบว่าวเป็นอาหารพื้นบ้านประเภทของขบเคี้ยว เป็นขนมทานเล่น ของคนไทย และชาวตำบล อ่าวลึกเหนือ ที่ทำมาจากข้าวเหนียวเป็นภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษที่ได้ถ่ายทอดจากการสืบสาน มรดก นายริน หลานรอด เกิดเมื่อวันที่ ๒๒ มิถุนายน ๒๕๓๕ หมู่ที่ ๒ ตำบลอ่าวลึกเหนือ อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่ เป็นชาวตำบลอ่าวลึกเหนือโดยแท้ มีบุตร จำนวน ๓ คน มีอาชีพทำนา ทำสวนยาง สวนผลไม้ ใน สมัยก่อนพอว่างจากการทำนา ทำสวนยาง สวนผลไม้ ก็คิดจะหาอาชีพเสริม เมื่อปี พ.ศ.๒๕๔๐ นางเทียบ จำ นามสกุล เป็นชาวตำบลโคกแซะ อำเภอปลายพระยา จังหวัดกระบี่ เป็นแม่ค้าขายข้าวเกรียบว่าวสูตรโบราณ (มีข้าวเหนียว น้ำตาล ละลายนํ้ามาหนึ่ง พอหนึ่งข้าวเหนียวสุกนำมาตำ ก่อนจะตำใช้ชีด้จากรังด้ง (ชีด้จากรัง ด้งนำมาเคี้ยวให้เป็นน้ำข้น นำมาทาครกทาซาก ทาอุปกรณ์ ที่จะทำข้าวเกรียบเพื่อจะได้ไม่ติดมือ) ตำละเอียด จนแบ่งข้าวเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ เท่า ๆ กัน นำมาตั้งบนฝ้ายางหรือแผ่นพลาสติก ที่ตัด ไว้ซึ่งทาชีด้ไว้เรียบร้อยแล้วใช้ไม้คลึงให้เป็นแผ่น บางๆ เมื่อได้แผ่นข้าวเกรียบ แล้วนำมาผึ่งแดดจนแห้ง หลังจากนั้นก็นำไปปิ้ง ไฟอ่อน สมัยก่อนจำหน่ายแผ่นละห้าสตางค์ ต่อมานางเทียบ ชรามากไม่สามารถทำข้าว เกรียบว่าว ได้ถ่ายทอดขั้นตอนการผลิตข้าวเกรียบว่าวให้กับ นายริน หลานรอดและสมัยนั้นข้าวเกรียบเป็นที่ นิยมมาก ตนเองเกิดความสนใจและชอบเป็นอย่างมากและ คิดว่าเราน่าจะนำมาทำเป็นอาชีพเสริม เพื่อเพิ่ม รายได้ให้กับครอบครัวและตนเองก็สนใจในการทำขนมข้าวเกรียบว่าว เพราะชอบในรสชาติ ขั้นตอนการผลิต ถึงแม้ว่าจะยุ่งยาก ขนมพื้นบ้านโบราณประเภทนี้ สมควรอนุรักษ์ไว้ ตนเองก็กลับบ้านมาทำข้าวเกรียบว่าแต่

ดัดแปลงตามสูตรของตนเอง ลองถูกลองผิดประมาณ ๑๐ ครั้ง เพราะหลายขั้นตอนในการทำแบ่งจึงได้เป็นข้าวเกรียบว่าวเป็นสูตรเฉพาะที่ดัดแปลงและมีวิธีการทำที่เหมาะสม สะดวกในการผลิต ต่อมาก็ทำขายในหมู่บ้าน จนเป็นที่รู้จัก และรสชาติอร่อย หอมหวาน กรอบ หาก มีงานประจำปีของอำเภอ หรือระดับจังหวัด ก็ได้รับการติดต่อให้ไปสาธิตและจำหน่าย ในงานวันปีใหม่ และงานกาชาด งานกระบี่เบิกฟ้าอันดามันของจังหวัด กระบี่ เป็นประจำทุกปี ได้ทำข้าวเกรียบว่าวมาประมาณ ๑๗ ปี ตนเองขณะนี้อายุ ๘๒ ปีแล้วสมควรที่จะถ่ายทอดให้ลูก ปีพ.ศ.๒๕๕๖ นายรีน หลานรอด ได้ถ่ายทอดขั้นตอนการผลิต ข้าวเกรียบว่าวให้ลูกชาย ลูกสะใภ้คือ นายประสงค์ หลานรอด กับนางจิราภรณ์ เกาไฟ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ได้เป็นอย่างดีจำหน่าย ๕ แผ่น ๒๐ บาทตลกประมาณ เดือนละ ๘,๐๐๐ บาท

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อัตลักษณ์ /จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ ข้าวเหนียวมีสรรพคุณในการสร้างเม็ดเลือดทำให้เม็ดเลือดสมบูรณ์นอกจากนี้ ข้าวเหนียวยังอุดมไปด้วยวิตามิน ป้องกันหลอดเลือดหัวใจผสมกับสมุนไพร งาน ดอกอัญชัน ใบเตย ยังเป็นการเพิ่มคุณค่าให้อาหารกินเล่นอย่างข้าวเกรียบว่าวมายิ่งขึ้น การปั้นข้าวเกรียบว่าว เริ่มจากการก่อเตา ถ่าน ปล่อยให้ไฟร้อนมากนั้ เพราะจำทำให้เข้าเียบไม้ จากนั้นใช้ไม้ไผ่ที่จัดปลายเป็นซี่ ๆ มีด้านจับยาวประมาณ ๑ เมตร เพื่อช่วยให้ผู้ปั้นไม่ร้อนมือ นำแผ่นเข้าเกรียบวางบนไม้ไผ่ ซี่นั้นแล้วนำไปวางเตาถ่าน ความร้อนจากเตาไฟจะช่วยให้เข้าเียบค่อย ๆ พองตัวขึ้นก็จะกลับด้านเข้าเียบกลับไปกลับมา หลาย ๆ ครั้งเพื่อให้เข้าเียบสุกทั่วทั้งแผ่น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)	
๑. ข้าวเหนียว ๑ กก.	
๒. น้ำตาลทรายขาว ๓ ชีด	
๓ น้ำ เปลา ๑๑ ชีด	
๔. ซีฟิ่ง (หมายถึง รังผึ้งที่คั้นน้ำผึ้งออกหมดแล้วเอามาเคี่ยวให้เป็นน้ำเหลวข้น ๆ นำน้ำมาใช้ทาเครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ทำข้าวเกรียบ เพื่อจะไม่ติดมือและข้าวเกรียบจะไม่เสียรสชาติ)	
6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)	
บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ : นายประสงค์ –นางจิราภรณ์ หลานรอด

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่ทำการผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ ๒ ตำบลอ่าวลึกเหนือ อำเภอลำลึก จังหวัดกระบี่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ตั้งอยู่เลขที่ ๑๘๙/๑ หมู่ที่ ๒ ตำบลอ่าวลึกเหนือ อำเภอลำลึก จังหวัดกระบี่

โทรศัพท์ ๐๘-๙๙๐๙-๖๙๘๙ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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