

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กาละแม วัดเสม็ด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล เสม็ด

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

งานประจำปีวัดเสม็ด

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

กาละแม เป็นขนมไทยลักษณะเป็นแป้งเหนียวสีดำ เป็นขนมหนึ่งในสามชนิดที่นิยมทำขึ้นในวันปีใหม่ของคนไทยในสมัยก่อน ซึ่งจะต้องทำให้เสร็จก่อนวันสงกรานต์ คือ ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง และกาละแม การกวนกาละแม ในพื้นที่ตำบลเสม็ด โดยส่วนใหญ่จะทำเพื่อใช้ประกอบพิธีบุญงานบวชและงานประจำปีของวัดเสม็ด ซึ่งสืบทอดมาหลายชั่วอายุคน โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1. งานบวช - การกวนกาละแม มีขั้นตอนที่ต้องใช้เวลานาน ดังนั้น เพื่อให้ญาติสนิทมิตรสหาย ที่มาในงานได้มีกิจกรรมทำร่วมกัน สร้างความสมัครสมานสามัคคีกลมเกลียว นอกจากนี้ ผู้ที่มาร่วมงาน จะได้รับแจกขนมที่เกิดจากการร่วมแรงร่วมใจกับกลับไปบ้าน ซึ่งเป็นวิธีการผูกมิตรไมตรีของคนไทยในอดีต 2. งานประจำปีวัดเสม็ด - การกวนกาละแม ในงานประจำปีวัดเสม็ด ถือปฏิบัติเป็นประจำทุกปี ประมาณเดือน 4 โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้พี่น้องชาวตำบลเสม็ดที่นับวันจะมีความห่างเหินตามสภาพสังคม ที่เปลี่ยนแปลงไป ได้มารวมตัวกันเพื่อทำกิจกรรมเพื่อส่วนรวม โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับวัด ซึ่งเป็นสถานที่ ที่มีความสำคัญและอยู่คู่พี่น้องประชาชนชาวไทยพุทธมาช้านาน กาละแม เป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่โบราณ สื่อความหมายถึงความเหนียวแน่น คนไทยจะนิยมนำขนมกาละแมมาใช้ประกอบพิธีงานมงคลต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส งานทำบุญและงานเทศกาลต่าง ๆ กาละแม เป็นขนมไทยที่สืบทอดต่อกันมาตั้งแต่สมัยคุณปู่ คุณย่า คุณตา คุณยาย เป็นขนมโบราณที่ทำมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน กาละแมวัดเสม็ด เกิดจากกุศโลบายที่ต้องการให้พี่สาวประชาชนชาวตำบลเสม็ดและใกล้เคียง ได้มารวมกลุ่มรวมตัวกันเพื่อสืบสานประเพณีวัฒนธรรมอันดีงามให้คงอยู่ ทำให้เกิดความรัก สมัครสมานสามัคคีของประชาชน เหตุที่เชื่อว่าเช่นนั้น เพราะว่ากาละแมแต่ละกระทะกว่าจะรับประทานได้นั้นต้องใช้เวลา 8-9 ชั่วโมง และใช้ฝีมือกวนกระทะหนึ่งรวม 10 คนเลยทีเดียว สำหรับสูตรกาละแมของตำบลเสม็ด ประกอบด้วย แป้งข้าวเหนียว มะพร้าว และน้ำตาลปีบหรือน้ำตาลโตนด ด้วยอัตราส่วนผสมระหว่าง แป้งข้าวเหนียว 18 กิโลกรัม กะทิ 100 กิโลกรัม

และน้ำตาลปีบหรือน้ำตาลโตนด 38 กิโลกรัม ทำให้ได้ ขนมกาละแม เนียนนุ่มหวานมันกำลังดี โดยสรุปการ กวนกาละแม ถือเป็นสัญลักษณ์แห่งความสามัคคีของชาวตำบลเสม็ดและใกล้เคียง เพราะปีหนึ่งจะนัดกันมา ช่วยวัดเสม็ดกวนขนมกาละแม ในงานประจำปีวัดเสม็ด นั่นเอง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

การกวนกาละแมวัดเสม็ด จะทำปีละ 1 ครั้ง ในงานประจำปีวัดเสม็ด ซึ่งจัดให้มีขึ้นเพื่อนมัสการอดีตสมภาร และพระอุปัชฌาย์ที่มีชื่อเสียง เป็นที่เลื่อมใสของชาวตำบลเสม็ดและใกล้เคียง อาทิเช่น หลวงพ่อจั่น หลวงพ่อ สด หลวงพ่อฮวด เป็นต้น ในการจัดงานประจำปีของวัดเสม็ด ประชาชนชาวเสม็ดและใกล้เคียงจะมารวมกลุ่ม กัน เพื่อทำขนมไทย เช่น กาละแม ข้าวเหนียวแดง ขนมผักกาด ขนมไข่ปลิง ขนมเต่า ขนมเทียนตากวาง ขนม เปียกปูน ข้าวหลาม เป็นต้น เพื่อหารายได้สมทบในการทำนุบำรุงวัดเสม็ด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง กาละแมวัดเสม็ด เป็นขนมไทยที่นิยมซื้อไปฝากปู่ ย่า ตา ยาย และที่สำคัญยังเป็นช่วงเวลาที่ดีที่สุด ของประชาชนที่ได้มา รวมกลุ่มทำกิจกรรมเพื่อส่วนรวมด้วยความเต็มใจ ดังนั้น ถ้ากล่าวถึงงานประจำปีวัดเสม็ด ก็จะต้องนึกถึงขนม ไทยโบราณ ที่ชื่อว่า “กาละแม” โดยมีนายเอื้อน ช่วยชูทรัพย์ ชาวตำบลเสม็ด อายุ 86 ปี ปราชญ์ชาวบ้านที่สืบ ทอดภูมิปัญญาการกวนกาละแม มาจากรุ่นปู่ ย่า ตา ยาย เป็นกำลังสำคัญ ในการคงอยู่ของประเพณีการกวน กาละแมวัดเสม็ด และวัดใกล้เคียง มาจนกระทั่งทุกวันนี้ นอกจากนี้ ในระหว่างจัดงานประจำปีวัดเสม็ด พุทธศาสนิกชน จะได้มีโอกาสชื่นชมภาพจิตรกรรม ฝาผนังวัดเสม็ด ซึ่งเขียนไว้ภายในพระอุโบสถ เป็น จิตรกรรมฝาผนังที่ทรงคุณค่า เมื่อปี 2431 สมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยเขียนไว้ ที่ผนังด้านข้างอุโบสถทั้ง 2 ข้าง เป็นเรื่องราวเกี่ยวกับการปลงกรรมฐานของพระภิกษุด้วยวิธีพิจารณาสุก 10 (ลักษณะในการแสดงด้วยสภาพต่างๆ ของซากศพ 10 ประการ และภาพเทวดา พญาครุฑ พญานาค พญายักษ์ พญาวานร ภาพพระอรหันต์ซึ่งสูง ด้วยญาณสมบัติ และภาพทวยเทพร้ายร้ายแสดงความยินดีในชัยชนะของพระ พุทธองค์ต่อพระยามาร การใช้สีและเส้น มีการใช้สีค่อนข้างน้อย กลุ่มสีที่ใช้อยู่ในกลุ่มสีค่อนข้างจะเป็นสีหม่น เช่น น้ำตาลเทาภาพตอนล่างเน้นเรื่องพระภิกษูกำลังยืน นั่งพิจารณาสุก ส่วนฉากหลังเป็นภาพทิวทัศน์ตาม แบบตะวันตก เป็นมรดกของชุมชนปรากฏอยู่ถึงทุกวันนี้

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

วัดเสม็ด เป็นวัดเก่าแก่ มีการสร้างและพัฒนาสืบต่อกันมาไม่ต่ำกว่าหนึ่งร้อยห้าสิบปี ด้วยปรากฏหลักฐานใน ศิลจารึกหน้าอุโบสถ โดยเมื่อปี พ.ศ.2380 คนในตำบลเสม็ด มีประมาณ 20 หลังคาเรือนได้พร้อมใจกันสร้าง วัดเสม็ด โดยการช่วยกันตัดต้นไม้จากตำบลห้วยกะปิ ซากพุดซา และเขาเชิงเทียน สมภาร รูปแรก คือ สมภาร เทศ และต่อมาในสมัยอุปัชฌาย์จั่นเป็นเจ้าอาวาส เป็นช่วงที่วัดเสม็ดรุ่งเรือง มีชื่อเสียงและ มีความเจริญมาก เนื่องจากพระอุปัชฌาย์จั่น เป็นพระอุปัชฌาย์ที่บวชพระจำนวนมากกว่า 1,000 รูป และเป็นผู้มีเมตตาทาง วิปัสสนากรรมฐาน มีวิชาอาคม และเป็นแพทย์แผนโบราณ สามารถรักษาโรคภัยไข้เจ็บ ให้หายได้ โดยเฉพาะ โรคเสียจริต จิตฟั่นเฟือน คลุ้มคั่ง ท่านได้รักษาโดยให้กินยา อาบน้ำมันต์และมิดหมอสำหรับไล่โรคภัยต่างๆ มี ชื่อเสียงเป็นที่รู้จักโดยทั่วกัน ถึงแม้ว่าสังคมปัจจุบัน มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ความเจริญทางด้านวัตถุ ทำให้วิถีการดำเนินชีวิตของผู้คนในสังคมเปลี่ยนแปลงไป อย่างไรก็ตาม “กาละแมวัดเสม็ด” ในงานประจำปีวัด เสม็ด ซึ่งจัดให้มีขึ้น เพื่อนมัสการอดีตสมภารและพระอุปัชฌาย์ที่มีชื่อเสียง เป็นที่เลื่อมใสของชาวตำบลเสม็ด และใกล้เคียง อาทิเช่น หลวงพ่อจั่น หลวงพ่อสด หลวงพ่อฮวด เป็นต้น กาละแม ถือเป็นขนมไทยโบราณ ที่ชาว ตำบลเสม็ดและใกล้เคียง ได้ร่วมกันอนุรักษ์และสืบสานให้คงอยู่คู่กับวัดเสม็ดและตำบลเสม็ดสืบไป เทศบาล ตำบลเสม็ด ซึ่งมีหน้าที่ในการบำบัดทุกข์บำรุงสุขของประชาชน ซึ่งรวมทั้งการบำรุงศิลปะ จารีตประเพณี ภูมิ ปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมอันดีของท้องถิ่นได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของประเพณีกวนกาละแมวัด เสม็ด จึงได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการส่งเสริม สนับสนุน และสืบสาน เพื่อให้ประเพณีดังกล่าว อยู่คู่กับวิถีของชาว

ตำบลเสม็ดต่อไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

กะทิสด
น้ำตาลปีป
แป้งข้าวเหนียว
แป้งท้าวยายม่อม
น้ำอ้อยดำ
และแปะแซ่ทำขนม

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 และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เริ่มจากการปอกเปลือกมะพร้าว



นำมาทวนอย่างเห็น

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



ใกล้จะกินได้แล้ว



มะพร้าวที่เป็นวัตถุดิบเป็นส่วนสำคัญในการกวนกาละแมเลย
ทีเดียว



กวนเสร็จก็ตัดแบ่งอย่างที่เราเห็น



นำออกจำหน่ายได้ราคาในงาน กาละแม่วัดเสม็ด



ตัดเป็นชิ้นน้ำหนัก



เรียงเป็นแถว ดูสวยงามของขนมไทย



ภาพนี้ก็กว่นเริ่มแรก



ที่บ้านก็กวนได้เช่นกัน ก่อเกิดรายได้ ของชุมชนในหมู่บ้าน นั้นๆ	
--	--

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

คณะกรรมการวัดเสม็ด

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

งานประจำปิ้งดเสม็ด

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

นายสามารถ เจริญแพทย์

โทรศัพท์ 08 1862 5929 โทรสาร -

E-mail

-

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

- ไม่เคยส่งประกวด-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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