

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กาละแม่วัดตาลล้อม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล แสนสุข

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

นิยมทำกันในช่วงเทศกาลสงกรานต์หรือวันขึ้นปีใหม่ เพราะการทำขนมต้องอาศัย แรงงานคนมาช่วยกันกววขนมกะละแม เป็นขนมไทยลักษณะเป็นแป้นเหนียวสีดำ เป็นขนมหนึ่งในสามชนิดที่นิยมทำขึ้นในวันปีใหม่ของคนไทยในสมัยก่อน ซึ่งจะต้องทำให้เสร็จก่อนวันสงกรานต์ คือ ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง และกะละแม] ยังไม่ทราบว่ากะละแมมีที่มาจากขนมหวานของชาติใด บางท่านกล่าวว่ามาจากขนมกาลาแม็กของฝรั่งเศส หรือคาราเมลของอังกฤษ หรือเกลละไมของชาวมลายู พุทธศาสนิกผู้ตั้งข้อเสนอน่าจะมาจากขนมฮูละวะของอินเดียที่มีส่วนผสมเป็น นม แป้ง และน้ำตาล ขนมกะละแมเชื่อว่ามีต้นกำเนิดที่มาจากขนมกาลาแม็กของฝรั่งเศส หรือคาราเมลของ อังกฤษ หรือเกลละไมของชาวมลายู สำหรับประเทศไทยขนมไทยที่ใช้ในประเพณีต่างๆ ของไทยนอกจากจะมีอาหารคาวแล้ว มักจะมีขนมอยู่มากมายหลายอย่าง แล้วแต่ประเพณีนั้นๆ ส่วนใหญ่ถ้าเป็นงานมงคลจะใช้ขนมเหมือนกัน จะมีแตกต่างกันบ้างเพียง เช่น ขนมในการทำบุญเลี้ยงพระ การทำบุญเลี้ยงพระส่วนใหญ่มักจะเป็นงานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ หรือเลี้ยงในงานมงคลต่างๆ ในพิธีแต่งงานสมัยโบราณจะเรียกว่า กินสามถ้วย เพราะได้กล่าวแล้วข้างต้นว่าคนไทยจะไม่ทำขนมกินเองจะทำก็ต่อเมื่อมีงานต่างๆกินสามถ้วยก็มีขนมจำพวก เผือกน้ำกะทิ ข้าวเหนียวดำน้ำกะทิ ข้าวตอกน้ำกะทิ นอกจากนั้นก็จะมีขนมที่ใส่ในขบวนขันหมาก ได้แก่ ข้าวเหนียวแดง ขนมกง กะละแม ข้าวเหนียวแก้ว ขนมโพรงแสม ขนมขมด ขนมพระพาย ขนมสามเกลอ และมีขนมที่ถือว่าเป็นขนมเสี่ยงทายคือ ขนมกง ขนมสามเกลอ และขนมขมด เป็นต้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ปัจจุบันกาละแมมีหลากหลายและมีรสชาติที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับสูตรของผู้ผลิต ผู้ผลิต บางรายสรรหาความแปลกใหม่ และมีสีสันที่น่ารับประทานเป็นที่ถูกใจของผู้บริโภคกรณีต้องการทำให้กาละแมมีสีต่างๆ เช่น ถ้าต้องการสีเขียว อาจใส่น้ำใบเตยเข้าไปในส่วนผสม หรือถ้าต้องการสีดำ ให้เอากาบมะพร้าวไปเผาไฟและนำไปละลายน้ำเสร็จแล้วกรองเอาแต่น้ำไปผสมในกาละแม การกวนกาละแม ต้องใช้เตาที่มีความร้อนสูง เคี่ยวคนส่วนผสมตลอดเวลาเป็นเวลา 6 ชม สมัยโบราณไม่มีเครื่องทุ่นแรงที่เป็นเตา จึงต้องออกแรงกวนโดยใช้มือกวนตลอดเวลา ทั้งร้อนและเหนียว หัวใจของขนมกาละแม คือกาบหมากที่นำมาห่อขนม กาบหมากจะช่วยในการซึมซับเอาน้ำมันออกจากขนม จนขนมอยู่ในสภาพพอดี อร่อยน่าทานการเตรียมกาบหมาก ต้องตัดให้เป็นสี่เหลี่ยม และทำความสะอาดที่ละชิ้น จึงนำไปผึ่งให้แห้ง ขั้นตอนนี้เป็นอีกขั้นตอนที่ย่างยากอีกอันหนึ่งในการทำกาละแมโบราณ เพราะเราต้องเตรียมหากาบหมากซึ่งไม่ได้มีทั่วไปเมื่อกวนจนครบ 6 ชม.แล้วจึงเทกาละแม ลงบนกาบหมาก ม้วนเป็นหลอดกลมยาวแล้วนำไปตัด ชิ้นพอคำ ค่อยใส่ถุงจำหน่าย กาละแมนี้ ที่โดดเด่น คือทำเอง รายได้เข้าวัด ขยายเฉพาะวงกันทีเดียว มีหลายอย่างของขนมหวานที่โดดเด่นในงานก็เห็นจะเป็นกาละแม

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

- ทำให้ภายในปัจจุบันมีความสามัคคีของแต่ละชุมชน - ประชาชนจะหาซื้อสินค้าได้จากงานประจำปีของจังหวัดและมีการทำบุญร่วมกัน เพื่อบริจาคให้กับทางวัด - ทำให้ประชาชนได้มีโอกาสการผลิตกาละแม และเด็กรุ่นหลังได้รู้จักการทำกาละแม - คนภายในชุมชนจะมาช่วยกันทำให้เกิดความสามัคคี และสืบทอดในการทำกาละแมต่อไป - อนุรักษ์ ขนมไทยๆ ไว้ให้คงอยู่สืบไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนที่ใช้ทำกาละแมสูตรโบราณ

- 1) กะทิสด หัวกะทิมะพร้าวช่วยให้เนื้อขนมเนียนเนื้อมันนุ่มและช่วยให้ไม่ติดกระทะ
- 2) น้ำตาลปีบที่ได้มาจากน้ำตาลโตนดและน้ำตาลมะพร้าวเป็นหลัก
- 3) แป้งข้าวเหนียวทำมาจากข้าวเหนียวโม่หรือบดเป็นแป้งแห้งปนละเอียด
- 4) แป้งท้าว(แป้งหยาบ)
- 5) น้ำอ้อยคั่วเพิ่มความมัน และกลิ่นหอม
- 6) แปะแซทำขนม แปะแซ คือ แป้งที่นำมาผ่านกระบวนการหมักจนกลายเป็นน้ำตาลกลูโคส ลักษณะใสเหนียวและมีรสหวาน

ปริมาณส่วนผสมที่ใช้ทำกาละแมสูตรโบราณ ต่อหนึ่งครั้ง

ส่วนปริมาณของส่วนผสมในการทำกาละแมสูตรโบราณต่อ1ครั้งโดยประมาณจะใช้กะทิสด 5 กิโลกรัม, น้ำตาลปีบ 2.5 กิโลกรัม, แป้งข้าวเหนียว 1 กก , แป้งท้าว(แป้งหยาบ)1 กก. น้ำอ้อย 500กรัม, แปะแซทำขนม1 กิโลกรัม

วิธีทำกาละแมสูตรโบราณ

เตรียมวัสดุอุปกรณ์ให้พร้อมก่อนที่จะกวนกาละแมโดยนำเอากระทะตั้งบนเตาก่อนแล้วนำเอาแป้งข้าวเหนียวและน้ำตาลปีบใส่ลงไปในกระทะหลังจากนั้นก็กรองกะทิตกลงไปในกระทะเพื่อผสมกับแป้งท้าวและน้ำสะอาดลงไปในกระทะที่เตรียมไว้จากนั้นก็เทน้ำอ้อยปนคั่วที่ละลายน้ำแล้วกรองลงไปในกระทะเพื่อไม่ให้ส่วนผสมที่เทลงไปไม่มีสิ่งเจือปนอยู่ในขนมกวนของเราแล้วก็คั้นส่วนผสมทั้งหมดนั้นให้เข้ากันจนได้ที่แล้วจึงเปิดเตาแก๊สแล้วก็คั้นส่วนผสมให้เข้ากันแล้วนำแปะแซใส่เข้าไปแล้วก็คั้นไปเรื่อยๆโดยใช้ระยะเวลาในการกวนก่อนที่จะกาละแมจะเหนียวประมาณ 1 ชั่วโมง จนขนมกวนของเรามีความเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน และเมื่อเข้าที่

แล้วเริ่มลดแก๊สลงให้เหลือเพียงแค่ขีดเดียวจากตอนที่เปิดสองขีดและตักที่ใหม่ติดกระทะออกมาสามารถนำมารับประทานได้และก็ปิดแก๊สแล้วจึงตักขึ้นมาใส่ถาดที่รองด้วยแผ่นพลาสติกและพักไว้เพื่อให้กะละแมเย็นตัวลง

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



กะละแมวัดตาลล้อม



กะละแมวัดตาลล้อม



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

วัตถุดิบในการทำกอละแม ข้าวเหนียวแช่ยาว นำมาบดให้ละเอียด



วัตถุดิบในการทำกอละแม น้ำกะทิคั้นสด



วัตถุดิบในการทำกอละแม น้ำตาลปีบอย่างดี



กอละแมในกะทะ ขณะกำลังกวนด้วยไฟอ่อน



การกวนกอละแมโดยใช้ไฟอ่อน กวนจนเหนียว



การกวนกอละแมโดยใช้ไฟอ่อน กวนจนเหนียว



หลังจากนำขึ้นจากกระทะ พักใส่ถาดจนเย็นแล้วตัดเป็นชิ้น
รับประทาน



7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี (ระบุเหตุผล)

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายใช้ ขบาสงคราม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

-

โทรศัพท์ 086-8225090 โทรสาร -

E-mail

-

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

- ไม่ได้ประกวด -

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