

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมไทย หมู่ ๖

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบลหนองไม้แดง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

ขนมไทยเริ่มแพร่หลายมากในสมัยอยุธยา ดังปรากฏข้อความในจดหมายเหตุหลายฉบับ บางฉบับกล่าวถึง "ย่านป่าขนม" หรือตลาดขนม บางฉบับกล่าวถึง "บ้านหม้อ" ที่มีการปั้นหม้อ และรวมไปถึงกระทะ ขนมเบื้อง เต่าและรังขนมครก แสดงให้เห็นว่า ขนมครก และขนมเบื้อง คงจะแพร่หลายมากจนถึงขนาดมีการปั้นเต่าและกระทะขาย บางฉบับกล่าวถึง ขนมชะมด ขนมกงเกวียน หรือขนมกง ขนมครก ขนมเบื้อง ขนมลอดช่อง จนถึงสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช อันถือได้ว่าเป็นยุคทองของการทำขนมไทย ดังที่จดหมายเหตุฝรั่งเศสโบราณได้มีการบันทึกไว้ว่า การทำขนมในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชนั้นเจริญรุ่งเรืองมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อชาวโปรตุเกสอย่าง ท่านผู้หญิงวิชาเอนทร์ หรือบรรดาศักดิ์ว่า ท้าวทองกีบม้า ผู้เป็นต้นเครื่องขนม หรือของหวานในวัง ได้สอนให้สาวชาววังทำของหวานต่างๆ โดยเฉพาะได้นำไข่ขาว และไข่แดง มาเป็นส่วนผสมสำคัญ อย่างที่ทางโปรตุเกสทำกัน ขนมที่ท่านท้าวทองกีบม้าทำขึ้น และยังเป็นที่ยนิยมนจนถึงปัจจุบันก็ได้แก่ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมหม้อแกง และรวมไปถึงขนมทองโปร่ง ขนมทองพลุ ขนมสำปันนี ขนมไข่เต่า ฯลฯ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมไทยเริ่มแพร่หลายมากในสมัยอยุธยา ดังปรากฏข้อความในจดหมายเหตุหลายฉบับ บางฉบับกล่าวถึง "ย่านป่าขนม" หรือตลาดขนม บางฉบับกล่าวถึง "บ้านหม้อ" ที่มีการปั้นหม้อ และรวมไปถึงกระทะ ขนมเบื้อง เต่าและรังขนมครก แสดงให้เห็นว่า ขนมครก และขนมเบื้อง คงจะแพร่หลายมากจนถึงขนาดมีการปั้นเต่าและกระทะขาย บางฉบับกล่าวถึง ขนมชะมด ขนมกงเกวียน หรือขนมกง ขนมครก ขนมเบื้อง ขนมลอดช่อง จนถึงสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช อันถือได้ว่าเป็นยุคทองของการทำขนมไทย ดังที่จดหมายเหตุฝรั่งเศสโบราณได้มีการบันทึกไว้ว่า การทำขนมในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชนั้นเจริญรุ่งเรืองมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อชาวโปรตุเกสอย่าง ท่านผู้หญิงวิชาเอนทร์ หรือบรรดาศักดิ์ว่า ท้าวทองกีบม้า ผู้เป็นต้นเครื่องขนม หรือของหวานในวัง ได้สอนให้สาวชาววังทำของหวานต่างๆ โดยเฉพาะได้นำไข่ขาว และไข่แดง มาเป็นส่วนผสมสำคัญ

อย่างที่ทางโปรตุเกสทำกัน ขนมที่ท่านทำวาทองกับน้ำทำขึ้น และยังเป็นที่ยินยอมจนถึงปัจจุบันก็ได้แก่ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมหม้อแกง และรวมไปถึงขนมทองโปร่ง ขนมทองพลุ ขนมสำปันนี ขนมไข่เต่า ฯลฯ คำว่าขนมเป็นคำที่ใช้เรียกอาหารที่รับประทานได้มานานแล้ว คำว่าขนมปรากฏในพุทธประวัติครั้งที่นางสุชาดานำข้าวมธุปายาสมาถวายให้แก่พระพุทธเจ้าก่อนตรัสรู้ เป็นข้าวที่หุงผสมกับน้ำนม เมื่อเอ่ยคำว่าข้าวกับนมรวมเสียงเร็วๆ จะเป็นข้าวนม บางครั้งจะมีผู้เข้าใจว่าขนมมาจากคำสองคำผสมกันคือ ข้าวกับน้ำหวานจากน้ำอ้อย น้ำตาล ซึ่งเป็นส่วนประกอบหลักของการทำขนม คำว่า นม เรียกสั้นๆ เพี้ยนมาจากคำว่า หวาน และรวมกับคำว่าข้าว จึงเป็นคำว่า ขนม ขนมไทยดั้งเดิมจะมีวัตถุดิบเป็นส่วนประกอบหลักคือ ข้าวหรือแป้ง น้ำตาล มะพร้าวหรือกะทิ ถั่ว งา ผสม สี และ กลิ่นให้หอมมารับประทาน เดิมขนมไทยจะปรากฏใช้ในงานทำบุญหรือเทศกาลสำคัญ ในสมัยรัชกาลที่ 5 มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ รวมถึงตำราขนมไทยด้วย จึงนับได้ว่าวัฒนธรรมขนมไทยมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรก ตำราอาหารไทยเล่มแรกคือ แม่ครัวหัวป่าก์ ปัจจุบันขนมไทยยังคงทำรับประทานทั้งในครัวเรือนและขายเป็นอาชีพ แต่ขณะเดียวกันขนมต่างประเทศโดยเฉพาะขนมของชาติตะวันตกจะมีมากในวิถีชีวิตประจำวัน ใช้เป็นอาหารว่างและใช้ในเทศกาลสำคัญเช่นวันปีใหม่ วันเกิด วันสำเร็จการศึกษา เป็นต้น ขนมไทยสะท้อนถึงภูมิปัญญาไทยและสืบสานต่อมาถึงปัจจุบัน ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทยสะท้อนถึงวิถีชีวิต ประเพณี วัฒนธรรมของคนไทย ควรค่าแก่อนุรักษ์ขนมไทยไว้ให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมสืบต่อไป ขนมไทยเป็นงานที่ใช้ฝีมือประดิษฐ์รูปแบบ ใช้ความคิดนำวัตถุดิบจากธรรมชาติมาปรุงแต่งเป็นขนมที่อร่อยและให้คุณค่าทางโภชนาการได้อย่างชาญฉลาด เพราะขนมไทยเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เพราะวัตถุดิบนำมาจากพืช เช่น ผลไม้ เมล็ดธัญพืช เช่น กล้วย ฟักทอง มะพร้าว เผือก มัน เป็นต้น นำมาทำเป็น ขนมหวานต่างที่สุกด้วยกรรมวิธีต่างๆ เช่น ต้ม ทอด เชื่อม อบ ส่วนประกอบจากผลไม้ที่นำมาทำ จะมีใยอาหารที่เป็นร่างกายต้องการ เมื่อรับประทานเข้าไปจะไม่ย่อยในน้ำย่อยของระบบอาหาร เมื่อผ่านลำไส้ใหญ่จะถูกย่อยโดยจุลินทรีย์ กลายเป็นก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์มีเทน ไฮโดรเจน น้ำ และกรดไขมันดูดเข้าสู่ร่างกาย มีผลดีต่อร่างกายที่เข้าไปช่วยกระตุ้นการทำงานของลำไส้ทำให้ระบบการขับถ่ายเป็นปกติ ช่วยลดการดูดซึมไขมันและคอเรสเตอรอลในเส้นเลือด เด็กที่รับประทานขนมไทย เช่น กล้วยบวชชี ข้าวโพดเปียก เผือกกวน มันกวน ข้าวฟ่างกวน มันเชื่อม ถั่วเขียวต้มน้ำตาล เม็ดขนุน (มีถั่วเขียวเป็นส่วนผสม) ข้าวเหนียวเปียกมะพร้าวอ่อน ข้าวเหนียวเปียกกล้วย ส้มลอยแก้ว เป็นต้น เด็กจะได้รับใยอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายละไม่เป็โรคอ้วนที่เกิดจากการสะสมไขมันเหลวที่ร่างกายไม่ต้องการ แป้งขัดขาว น้ำตาลหรือเนยเทียม และสีผสมอาหารที่เป็นอันตรายจากสุขภาพ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมไทยที่นิยมใช้ทำบุญเลี้ยงพระในงานมงคลหรือพิธีกรรมที่ขาดไม่ได้ ได้แก่ ขนมตระกูลทอง เช่น ทองเอก ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมหวานของไทยที่มีมาแต่ดั้งเดิมและสืบเนื่องมาจนปัจจุบัน แสดงความเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมของไทยที่มีความละเอียดอ่อน ประณีต สวยงาม ทั้งรูป รส กลิ่น จากวัตถุดิบและกรรมวิธี ขนมไทยเป็นอาหารที่คุณค่าทางโภชนาการและมีเอกลักษณ์คือ มีรสหวานมัน มีกลิ่นหอม มีสีส่น และรูปลักษณะที่สวยงาม ซึ่งส่วนประกอบของอาหารปรุงจากวัตถุดิบคือ พืชเป็นส่วนใหญ่ เช่น ข้าว น้ำตาลจากมะพร้าวหรืออ้อย สีจากส่วนประกอบของพืช เช่น สีดอกอัญชัน สีเขียวของใบเตย ขนมบางชนิดทำจากไข่เป็ดจะมีสีเหลืองทองของไข่ พ่อแม่และครูควรฝึกให้เด็กรับประทานขนมไทย เพื่อเด็กจะได้ลิ้มลองรสชาติอาหารไทยที่อร่อยและปลอดภัยเพราะส่วนผสมขนมไทยมาจากวัตถุดิบที่เป็นธรรมชาติ ได้สัมผัสความหอมหวานของกลิ่น ความงดงามของสี และ รูปลักษณะ ตลอดจนได้รู้จักกรรมวิธีทำขนมไทยที่ประณีตบรรจงความประณีต/ศิลปะประดิษฐ์ ขนมไทยเป็นงานหัตถกรรมที่มีรูปแบบ สีส่น กลิ่น และรสชาติจากการประดิษฐ์เน้นความสวยงาม ขนาดพอเหมาะกับคำที่รับประทาน ลักษณะขนมไทยซึ่งเป็นขนมหวานสะท้อนถึงความ

ละเอียดอ่อนของจิตใจคนไทย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการ อาหารหวานที่จัดเป็นสำรับจะต้องประกอบด้วย ของหวานอย่างน้อย 5 สิ่ง ซึ่งต้องเลือกให้มีรสชาติ สี สัน ชนิด ตลอดจนลักษณะ ที่กลมกลืนกัน ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการ รับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ ขนมไทยที่นิยมทำกันทุก ภูมิภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือ ขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อ และลักษณะของขนม นั้น ๆ งานศิริมงคลต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมี การเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นศิริมงคลของงานขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกัน ยึดยาวมีอายุยืน ขนมชั้น ก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขนมไทย : เม็ดขนุน

๑. ถั่วเขียวเลาะเปลือก ๔๕๐ กรัม
๒. น้ำตาลทราย ๒๐๐ กรัม (สำหรับผสมถั่ว)
๓. น้ำตาลทราย ๓ ถ้วยตวง (สำหรับทำน้ำเชื่อม)
๔. น้ำกะทิ ๔๐๐ กรัม
๕. น้ำเปล่า ๓ ถ้วยตวง (สำหรับทำน้ำเชื่อม)
๖. ไข่เป็ด ๕ ฟอง (ใช้เฉพาะไข่แดง)

ขั้นตอนและวิธีการทำ

๑. นำถั่วเขียวเลาะเปลือกมาทำความสะอาด และแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ ๒ ชั่วโมง จากนั้นจึงนำไปนึ่ง ให้สุกใช้เวลาประมาณ ๑๕ นาที)
๒. เมื่อถั่วเขียวสุกดีแล้ว ให้นำไปใส่ในเครื่องปั่นไฟฟ้า พร้อมกับน้ำตาลทรายและน้ำกะทิ ปั่นจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี
๓. จากนั้นจึงเทส่วนผสมลงในกระทะทองเหลือง (หรือกระทะเคลือบเทฟลอนก็ได้) และตั้งบนไฟอ่อนๆ ค่อยๆ กวนจนข้นและเหนียว (ใช้เวลาประมาณ ๒๐ - ๓๐ นาที) จึงปิดไฟ และทิ้งไว้ให้เย็น (ถั่วต้องแห้ง มิเช่นนั้นจะไม่สามารถนำไปปั้นได้)
๔. ก่อนปั้นให้ส่วนผสมทั้งหมดอีกครั้งจนเข้ากันเป็นเนื้อเดียว จากนั้นจึงปั้นให้เป็นรูปทรงเม็ดขนุน
๕. ทำน้ำเชื่อมโดยผสมน้ำตาลและน้ำเปล่า นำไปเคี่ยวในกระทะทองเหลือง (หรือกระทะเคลือบเทฟลอนก็ได้) จนเหนียวข้นเป็นยางมะตูม จึงปิดไฟ
๖. ตอกไข่และเลือกเอาเฉพาะไข่แดงมารวมกัน เชี่ยวพอให้ไข่แดงแตก จากนั้นจึงนำเม็ดขนุนที่ปั้นเตรียมไว้จุ่มลงในไข่แดงที่ละลายแล้วจึงนำไปใส่ในน้ำเชื่อม พยายามอย่าให้ติดกัน พอใส่ลงไปมากแล้วจึงนำกระทะไปตั้งบนไฟอ่อนๆ จนกระทั่งสุก จึงตักออกมาพัก

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



นำข้าวเปียกไปนึ่ง ประมาณ 15 นาที



กวนข้าวให้เข้ากัน จนข้นเหนียวด้วยไฟอ่อนๆ



กวนเผือกให้เข้ากัน จนข้นเหนียวด้วยไฟอ่อนๆ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



ปั้นเปลือกให้เป็นรูปทรงเม็ดขนุน



ปั้นถั่วให้เป็นรูปทรงเม็ดขนุน



เม็ดขนุนที่ปั้นเสร็จแล้ว



เตรียมไข่เปิด เอาเฉพาะไข่แดง ไว้สำหรับชุบเม็ดขนุน



นำเม็ดขนุนชุบในไข่แดง แล้วใส่น้ำเชื่อม



เมื่อสุกตักขึ้นจากน้ำเชื่อม แล้วพักไว้จนเย็น



สามารถทำจำหน่าย และใช้ในมงคลต่างๆ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางจำนงค์ สายดี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

1 หมู่ 5 ตำบลหนองไม้แดง อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

โทรศัพท์ 0 3827 6407 โทรสาร 0 3827 6407

E-mail

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

- ยังไม่เคยได้รับรางวัล -

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