

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมห่อใบตาล

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ขนมตาล

2. แหล่ง

ชุมชน ชุมชนบ้านหนองต่อ อำเภอ หันคา ตำบล หันคา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารสุขภาพ

3.2 ลักษณะ หวาน

ขนมตาล เป็นขนมไทยแท้ดั้งเดิมทำมาจากเนื้อตาล มะพร้าว แป้ง และน้ำตาล ซึ่งมีคุณค่าทางอาหาร และ ให้ประโยชน์ต่อร่างกายมาก แต่ปัจจุบันโอกาสที่จะได้รับประทานขนมตาลหรือโอกาสในการทำขนมตาลนั้น มีความยากลำบากมากยิ่งขึ้น เนื่องจากมีการตัดต้นตาลทิ้งและให้ความสำคัญกับต้นตาลลดน้อยลงไป ทำให้ต้นตาลบางพื้นที่หมดไป บางแห่งก็จะมีเหลือเฉพาะที่เท่านั้น โอกาสในการทำขนมตาลหรือโอกาสที่จะได้รับประทานขนมตาลนั้น ขึ้นอยู่กับช่วงที่ต้นตาลจะให้ผลผลิต ลูกตาลมากน้อยขนาดไหน และไม่แน่นอนว่าต้นตาลจะให้ผลผลิตทุกครั้งเสมอไป บางฤดูกาลหาลูกตาลได้ยากมาก

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เนื่องจากในสมัยปัจจุบันนี้มีขนมประเภทกรรมกรอบเกิดขึ้นมาอย่างมากมายหลายยี่ห้อ ทำให้เด็กไทยไม่รู้จักขนมไทยๆ เช่น ขนมตาล ขนมชั้น ขนมหม้อแกง ขนมบัวลอยไข่หวาน ขนมตะโก้ ขนมวุ้นมะพร้าว ขนมกลีบลำดวน ขนมทองม้วน ฯลฯ เหล่านี้เป็นต้น เด็กไทยส่วนใหญ่ไม่เคยรับประทานและรับประทานขนมไทยไม่เป็น หันไปนิยมรับประทานขนมประเภทขบเคี้ยว กรูปรอบกันมากขึ้นทำให้เด็กไทยสมัยนี้มีปัญหาด้านทุโภชนาการ คือมีน้ำหนักมากเกินไปเกินเกณฑ์มาตรฐานมากกว่าเด็กผอม เพราะขาดความรู้ด้านโภชนาการและอาหารที่ปลอดภัย ในปัจจุบันขนมตาลเป็นขนมที่ทำกินได้ยากและกระบวนการทำส่วนผสมมีความยุ่งยาก ส่วนต้นทุนในการลงทุนสูงแต่ได้กำไรน้อย เพราะส่วนมากในกลุ่มลูกค้าโดยทั่วไปจะเป็นผู้สูงอายุ แต่เด็กวัยรุ่นส่วนใหญ่ไม่นิยมบริโภคขนมตาลเพราะไม่ทราบว่ามันคือขนมอะไร รสชาติเป็นยังไง และรูปลักษณะการบรรจุภัณฑ์ไม่น่าดึงดูดใจเหมือนขนมขบเคี้ยวทั่วไป นางสาวสมหมาย ลำเทียน และนายยุทธนา พวงสุข ที่อยู่เลขที่ ๑๒๒ หมู่ที่ ๖ ตำบลหันคา อำเภอหันคา จังหวัดชัยนาท ผู้มีความชื่นชอบขนมตาลเป็นอย่างมาก มีความคิดริเริ่มได้ลงนำใบตาลซึ่งมีอยู่ตามท้องนาทั่วไป ในชุมชนมาห่อขนมตาลแทนภาชนะใบตองหรือภาชนะอื่นๆ ผลปรากฏว่าการนำใบตาลมาห่อขนมตาลนั้น ทำให้ขนมตาลมีความนุ่ม รสชาติหอมหวานชวนรับประทาน อีกทั้ง รูปลักษณะการห่อขนมตาลดูแปลกตาไปจากการห่อด้วยภาชนะอื่นๆ จึงได้ใช้ใบตาลห่อขนมตาลตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา จึง

มีคนที่ยินยอมเรียกติดปากกันว่า “ขนมตาลห่อใบตาล” หรือ “ขนมตาลโบราณ” เรื่อยมา นับเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านและเป็นการสร้างรายได้ให้คนในชุมชน ปัจจุบันยังมีการอนุรักษ์และสืบทอดการทำขนมตาลโบราณ เพื่อให้ลูกหลานรุ่นหลังๆ ได้ศึกษาเรียนรู้ หมู่ที่ ๖ บ้านหนองต่อ ตำบลหันคา อำเภอยะนิง จังหวัดชัยนาท

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เมื่อกล่าวถึงอัตลักษณ์ของขนมไทย ควรเป็นการนำวัสดุธรรมชาติหรือวัตถุดิบตามธรรมชาติที่มักถูกใช้ในกระบวนการปรุงแต่งขนมไทยและสร้างความแตกต่างให้กับขนมไทยเมื่อเปรียบเทียบกับขนมหวานชาติอื่น มาใช้ในการสร้างสัญลักษณ์ให้กับขนมไทย ดังนั้น เมื่อพิจารณาจากกระบวนการผลิตจะเห็นได้ว่า องค์ประกอบหลักที่สร้างความแตกต่างให้กับขนมไทยได้อย่างชัดเจน - การใช้วัตถุดิบที่แตกต่างจากขนมหวานชาติอื่นๆ มาเป็นส่วนผสม เช่น มะพร้าวและกะทิ ข้าวและแป้ง ถั่วและงา กลิ่นหอมจากเทียนอบและดอกไม้ตามธรรมชาติ ซึ่งวัตถุดิบเป็นผลผลิตจากภาคเกษตรกรรมที่สามารถผลิตได้ภายในประเทศหรือท้องถิ่นนั้นๆ - การใช้วัตถุดิบในธรรมชาติมาสร้างสรรค์ให้เกิดสีสันสำหรับขนมไทย ตัวอย่างเช่นสีเขียวจากดอกใบเตย สีส้มจากดอกอัญชัน สีเหลืองจากขมิ้นหรือหญ้าฝรั่น สีแดงจากครั่ง หรือสีดำจากกาบมะพร้าวเผาไฟ - การใช้วัตถุดิบในธรรมชาติมาสร้างสรรค์เป็นภาชนะสำหรับใส่ขนมไทย เช่น ใบเตย ใบตอง ใบจาก ไม้กลัด - การออกแบบรูปลักษณ์ของขนมให้มีลายเส้นอ่อนช้อยและมีการใช้สีสันทัดในการจัดแต่ง เช่น ลายบนขนมทองเอก การจีบของขนมทองหยิบ การใช้สีขาวของไข่มะพร้าวฝอยที่โรยบนขนมเปียกปูนสีดำหรือสีเขียวย การทำขนมชั้นที่วางสลับกันระหว่างสีสันท่างๆ เช่นสีเขียวย สีม่วง และสีขาว ขนมตาล มีความโดดเด่นอยู่ที่ความหอมหวานของน้ำคั้นจากผลตาลสุกกอม ความหวานมันที่ได้จากมะพร้าวขูดเป็นเส้นโรยอยู่หน้าขนม ว่ากันว่าที่ใดมีต้นตาลที่นั่นต้องมีขนมตาลเพราะต้นตาลเป็นไม้ยืนต้นที่ให้ประโยชน์กับคนไทยมากมาย นับแต่ลูกตาลเนื้อนุ่มใสหวานชื่นใจ ที่รับประทานสด ๆ หรือนำไปเชื่อม รับประทานกับน้ำแข็งก็อร่อยไม่แพ้กัน จาวตาลหรือส่วนที่อยู่ด้านในของเมล็ดตาลที่แก่จัด ฉะนั้นเชื่อมกับน้ำตาลก็รับประทานได้แถมน้ำหวานที่ได้จากวงตาลก็นำมาทำน้ำตาลโตนดที่มีความหอมและหวานแหลมอย่างนี้น้ำตาลทรายก็สู้ไม่ได้ คนไทยนิยมเอามาปรุงอาหารไทยหลากหลายชนิด ความโดดเด่นเป็นลักษณะเฉพาะอีกประการหนึ่งของขนมห่อใบตาล คือ การนำใบตาลอ่อนๆ ที่มีในชุมชนนำมาห่อขนมตาลแทนภาชนะใบตองและภาชนะอื่นๆ ทำให้ขนมห่อใบตาลมีความนุ่ม รสชาติหอมหวานชวนรับประทาน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สีสัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ ขนมไทยเป็นขนมที่มีมาแต่โบราณ เป็นขนมที่มีลักษณะที่บ่งบอกความเป็นไทยทั้งในรูปลักษณ์ และรสชาติที่ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ใช้ความประณีตบรรจงในการทำเป็นอย่างมาก ซึ่งแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมประเพณีของไทย ขนมไทยจึงนับเป็นความภาคภูมิใจของคนไทย ขนมไทยมีส่วนประกอบหลัก 3 อย่าง คือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว นำมาผสมผสานกันและดัดแปลงในส่วนต่างๆ ทำให้สุกโดยวิธีการแตกต่างกันไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขนมตาลโบราณ เครื่องปรุงประกอบด้วย ๑. ลูกตาลสุก ๒. แป้งข้าวเจ้า ๓. น้ำตาลทราย ๔. เกลือ ๕. มะพร้าวขูด(ใช้โรยหน้า) ๖. กะทิสด(ใช้เป็นส่วนผสมเครื่องปรุง)

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

ขั้นตอนวิธีการประกอบอาหาร ขั้นตอนวิธีการทำ ขั้นตอน ๑.

ตัดใบตาล(ใบยอดอ่อน) เตรียมไว้ห่อตามที่ต้องการ ๒. นำ

ใบตาลที่เตรียมเอาน้ำมาพื้แล้วตัดให้เข้ารูป ๓. นำใบตาล

ที่พื้ไปล้างน้ำให้สะอาดแล้วลนไฟอ่อนๆพื้ให้เข้ารูป ๔. นำ

ลูกตาลสุกมาล้างน้ำให้สะอาด ๕. ปอกลูกตาลแล้วยีเอาแต่

เนื้อ ๖. นำเนื้อตาลใส่ผ้าบางๆทิ้งไว้ให้แห้ง ๗. นำเนื้อตาล

น้ำตาลทราย กะทิผสมให้เข้ากันแล้วใส่ลงในเครื่องปั่นให้

เหนียวแล้วนำไปเก็บไว้ในตู้เย็น ใช้เวลาประมาณ ๘ ชั่วโมง

แล้วนำมาผสมกับแป้งข้าวเจ้าคนให้เข้ากันใส่เกลือและผงฟู

เล็กน้อย แล้วนำไปแช่ตู้เย็นอีกประมาณ ๘ ชั่วโมง ๘. นำมา

ตักใส่ลงในใบตาลที่เตรียมไว้ ประมาณ ๓ ซ้อนโต๊ะต่อหนึ่ง

ห่อ พร้อมด้วยมะพร้าวหูดึง ขูดเส้น เสร็จแล้วนำไปนึ่งที่น้ำ

ร้อนกำลังเดือดทิ้งประมาณ ๑๕-๒๐ นาที ๙. สุกแล้วนำลง

ใส่ภาชนะพร้อมรับประทาน ขั้นตอนและวิธีการทำ

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ

ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๑.ตัดใบตาล (ใบยอดอ่อน) เตรียมไว้ห่อตามที่ต้องการ



๒. นำใบตาลที่เตรียมเอาไว้นำมาพับแล้วตัดให้เข้ารูป



๓. นำใบตาลที่พับไปล้างน้ำให้สะอาดแล้วลนไฟอ่อนๆ พับให้เข้ารูป



๖. เนื้อตาลที่ได้จากการยี้ลูกตาล



๙. นำมาตักใส่ลงในใบตาลที่เตรียมไว้ ประมาณ ๓ ช้อนโต๊ะ ต่อหนึ่งห่อ พร้อมด้วยมะพร้าวหูดึงชุดเส้น เสร็จแล้วนำไปนึ่งที่น้ำร้อนกำลังเดือดทิ้งประมาณ ๑๕-๒๐ นาที



๑๐. สุกแล้วนำลงใส่ภาชนะพร้อมรับประทาน



๗. นำเนื้อตาลใส่ผ้าบางๆ ทิ้งไว้ให้แห้ง



๘. นำเนื้อตาล น้ำตาลทราย กะทิผสมให้เข้ากันแล้วใส่ลงในเครื่องปั่นให้เหนียวแล้วนำไปเก็บไว้ในตู้เย็น ใช้เวลาประมาณ ๘ ชั่วโมง แล้วนำมาผสมกับแป้งข้าวเจ้าคนให้เข้ากันใส่เกลือและผงฟูเล็กน้อยแล้วนำไปแช่ตู้เย็นอีกประมาณ ๘ ชั่วโมง



๑๐. สุกแล้วนำลงใส่ภาชนะพร้อมรับประทาน



๑๑. ร่วมออกงานในโอกาสต่าง ๆ พร้อมจำหน่ายสาธิตและ
เป็นการสร้างรายได้แก่ครอบครัวและชุมชน



๑๒. ออกเก็บข้อมูลในพื้นที่กับผู้เป็นเจ้าของข้อมูล



๑๓. แหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์



๑๑. ออกเก็บข้อมูลในพื้นที่กับผู้เป็นเจ้าของข้อมูล



๑๔. แหล่งที่มาของวัตถุดิบ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 8000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสมหมาย ลำเทียน , นายยงยุทธ พวงสุข

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ ๑๒๒ หมู่ที่ ๖ บ้านหนองต่อ ตำบลหันคา อำเภอด่านช้าง จังหวัดชัยนาท ๑๗๑๓๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ที่อยู่ ๑๒๒ หมู่ที่ ๖ บ้านหนองต่อ ตำบลหันคา อำเภอด่านช้าง จังหวัดชัยนาท ๑๗๑๓๐

โทรศัพท์ ๐๘๔-๐๐๒๐๑๒๙ , ๐๘๙-๕๖๒๙๗๔๑ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล ว่าที่ร้อยตรีสมเกียรติ เกตุพัก

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 11 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางเมธิณี อัมพานนท์

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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