

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ทองหยอด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน คุ่งสำเภา อำเภอมโนรมย์ ตำบล คุ่งสำเภา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ หวาน

นิยมทำกันทุกภาคของประเทศไทย หรือในพิธีการต่างๆ เช่น เทศกาลสงกรานต์ มีข้าวแช่ หอมเย็นชื่นใจไว้ดับกระหายคลายร้อน ขนมเทียน ข้าวเหนียวแดง และกะละแม สารทไทย เราอุทิศส่วนกุศลให้ญาติผู้ใหญ่ที่ล่วงลับด้วยข้าวกระยาสารทกับกล้วยไข่ งานทำบุญเลี้ยงพระ หรืองานศรัทธาต่างๆ เช่นงานมงคลสมรส งานบวช ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ นอกจากนี้คนไทยเรายังถือเคล็ดกันอยู่ จึงมักใช้ขนมที่ขึ้นต้นด้วยทองเพื่อให้เกิดความเป็นมงคล

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เป็นขนมโบราณชนิดหนึ่งซึ่งท่านผู้หญิงวิษเณทร์ หรือนามเดิม มาริ นินยา เดอ กียมาร์ เชื้อสายญี่ปุ่น – โปรตุเกส ภรรยาเจ้าพระยาวิษเณทร์ (นามเดิมคอนสแตนติน ฟอลคอลชาวกรีก) ท่านผู้หญิงวิษเณทร์ มีตำแหน่งเป็นท้าวทองกบม้า เป็นตำแหน่งผู้ปรุงอาหารหลวงโดยท่านได้นำเอาความรู้ที่มีมาแต่เดิมผสมผสานกับความรู้ท้องถิ่นปรุงแต่งอาหารขึ้นใหม่ จนเป็นที่รู้จัก คือ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง (เดิมชาวโปรตุเกสกินกับเนื้อย่างเป็นอาหารคาว)นับเป็นขนมชั้นดี ใช้ในงานมงคลต่าง ๆ ซึ่งคนไทยเรายังถือเคล็ดกันอยู่จึงใช้ขนมที่ขึ้นต้นด้วยทอง เพื่อให้เกิดความเป็นมงคลตามชื่อขนม

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ที่ส่งผลต่อรสชาติของขนม เช่น ไข่เป็ด ต้องเป็นไข่เป็ดไล่ทุ่ง น้ำตาล และแป้งทองหยอด(แป้งข้าวเจ้า)อบควันเทียน เพราะจะส่งผลให้มีสารอาหารที่ให้พลังงานแก่ร่างกาย และสารโปรตีนในไข่ยังช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย และยังมีสารอาหารไขมัน ทำให้ร่างกายมีความอบอุ่น มีพลังงานในการทำงานได้ตามปกติ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การทำขนมไทย มีขั้นตอน เฉพาะตัวที่แฝงไว้ซึ่งศิลปะความประณีตบรรจง ความอดทน ความใจเย็น และความรักที่จะทำด้วยหัวใจขณะสร้างสรรค์ชิ้นงานจนสำเร็จครบถ้วน สะท้อนให้เห็นถึงความเฉลียวฉลาดในการใช้

ธรรมชาติให้เกิดประโยชน์มากที่สุดได้อย่างน่าทึ่งครบถ้วน ทั้งศาสตร์ และศิลป์ไม่มีใครเหมือน คนไทยรู้จักอาศัยความหอมจากธรรมชาติ ปราศจากสารสังเคราะห์ไร้พิษภัย เช่น กลิ่นหอมจากใบเตย กุหลาบ มอญ ดอกมะลิ กลีบกระดังงา และควั่นเทียนอบ อีกทั้งการทำขนมไทยหรือขนมหวาน เป็นสิ่งที่มีคุณค่าลึกซึ้งทางจิตใจมากมาย นับตั้งแต่การเตรียมส่วนผสม ไปจนถึงขั้นตอนการปรุงแต่ง ประดิษฐ์ประดอย จนจบกระบวนการแล้ว อันจะสร้างความลึกซึ้งด้านสัมพันธภาพ ระหว่างสมาชิกภายในครอบครัวให้อบอุ่น เข้าใจกัน รับประทานอาหารที่ของตนตามฐานะและวัย ตลอดจนคนในชุมชน ไปถึงสังคมส่วนใหญ่ ให้แน่นแฟ้นขึ้น ผูกให้รู้จักความร่วมมือ ช่วยเหลือเกื้อกูลกันด้วยความรัก ความผูกพัน มีน้ำใจต่อกัน ก่อให้เกิดความสามัคคี เป็นน้ำหนึ่งเดียวกัน แลกเปลี่ยนเรียนรู้แบ่งปันความสามารถ เคล็ดลับเฉพาะตัวสู่อีกฝ่ายหนึ่งได้เรียนรู้ โดยฝึกฝนจากการปฏิบัติจริงอย่างใกล้ชิด ทำให้เกิดความรักความสามัคคีในชุมชน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

"ขนมทองหยอด"

ส่วนผสม

- ไข่แดง ๑๕ ฟอง
- แป้งทองหยอด(แป้งข้าวเจ้า) ๑๐ ช้อนโต๊ะ
- น้ำเชื่อม,ใบเตย
- น้ำตาลทราย ๑๐ ถ้วยตวง
- น้ำเปล่า ๖ ถ้วยตวง
- น้ำเชื่อมใส
- น้ำตาลทราย ๑ ถ้วยตวง
- น้ำเปล่า ๑ ถ้วยตวง

วิธีทำ

๑. แยกไข่แดง ไข่ขาว โดยกรองด้วยผ้าขาวบางแล้วรีดออก
๒. ตีไข่ด้วยเครื่องตีไข่ให้ขึ้นฟู (ประมาณ 15 นาที)
๓. แบ่งไข่ที่ตีแล้วใส่ถ้วยครึ่งละ 1 ถ้วย ใส่แป้ง 4 ช้อนโต๊ะ คนให้เข้ากัน
๔. หยอดในน้ำเชื่อมที่กำลังเดือดปุด ไฟแรง

การหยอด

การหยอด

เอียงถ้วยใช้นิ้วชี้ และนิ้วกลาง ปาดไข่ขึ้นมาแล้วใช้นิ้วหัวแม่มือดันลงไปโดยสะบัดข้อมือเล็กน้อยให้ไข่สะบัดไปด้านหลัง ทอง

หยอดจะมีหางเล็กน้อย หยอดลงไปประมาณ ๑/๓ ของน้ำเชื่อมเติมน้ำเล็กน้อย ฟองน้ำตาลจะยุบตัวเห็นเม็ดทองหยอด ทิ้งไว้

เดือดอีกประมาณ ๒ นาที ใส่น้ำลงไปอีกเล็กน้อย แล้วทิ้งให้เดือดอีก ทำเช่นนี้ ๓ ครั้ง จนทองหยอดสุกจะมี ความใส ตักขึ้นใส่ลงในน้ำเชื่อมใสที่เตรียมไว้

ลักษณะที่ดีของทองหยอด

๑. เนื้อเรียบเนียน เป็นมันเงา
๒. ด้านในและด้านนอกของเนื้อทองหยอดมีความนุ่มเหมือนกันไม่เป็นไตแข็ง
๓. ไม่มีกลิ่นคาว

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เตรียมน้ำเชื่อมใส สำหรับแช่ทองหยอดโดยใส่น้ำตาล ๓ ถ้วย น้ำ ๓ ถ้วย และใบเตย ๔-๕ ใบ ลงในหม้อ ตั้งไฟพอเดือดจน น้ำตาล ทลายละลาย ยกลง แล้วทิ้งไว้ให้เย็น



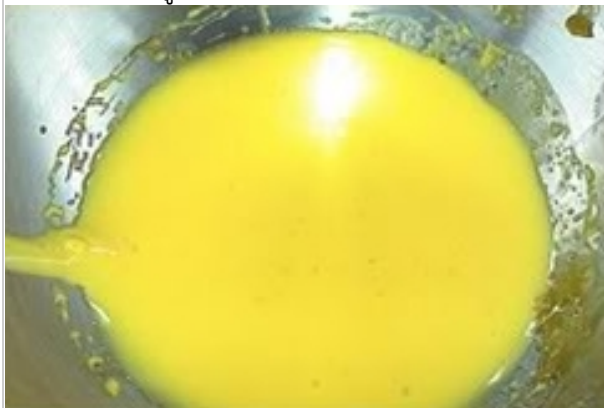
ต่อไข่ใส่ไข่ขาว แยกไข่ขาวออกจากไข่แดง นำใบเตยที่ตัดแล้ว ลงแช่กับไข่ขาวเพื่อให้มีรสหอมของกลิ่นใบเตย

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



ตีไข่แดงให้ขึ้นฟู ใช้เวลาประมาณ ๓ นาที



นำน้ำเชื่อมข้นที่เตรียมไว้ขึ้นตั้งไฟให้เดือดพล่านมีฟองเต็ม
กระทะ (จะได้ประคองขนมให้ได้รูปทรงอยู่ตัว)



ใช้ส่วนปลายช้อนขนมหวานปาดส่วนผสมไข่แดงกับแป้งข้าว
เจ้าขึ้น มาอยู่ที่ปลายช้อน ประมาณ ๑ ซม. แล้วใช้นิ้วโป้งดัน
ลงในน้ำเชื่อม ให้เป็น รูปหยดน้ำ (ต้องทำให้เร็วทองหยอดจึง
จะสวย)



ขณะรอขนมสุก ให้เติมน้ำ 1 ถ้วยลงไปรอบๆกระทะ (เพื่อให้ น้ำเชื่อมซึมขึ้นเกินไป น้ำเชื่อมข้นเกินไปจะทำให้สุกช้า เนื่องจาก น้ำเชื่อมไม่สามารถซึมเข้าไปในเนื้อขนม) เพราะทองหยอดมีส่วนผสมของแป้ง จึงทำให้สุกช้ากว่าทองหยิบ



เมื่อขนมสุกใส่ ให้ใช้ทัพพีตักขึ้นแช่ในน้ำเชื่อมใสที่เตรียมไว้



ทองหยอดที่ทำเสร็จแล้ว รอเย็นตัวแล้วจึงตักไปจัดในภาชนะ



น้ำทองหยอดที่เย็นตัวแล้ว จัดใส่จาน



รอตองหยอดเย็นตัวจึงตักใส่ภาชนะที่เตรียมไว้



นำขนมทองหยอดจัดใส่ภาชนะที่เตรียมไว้

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ (ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางพนามเตย อำนก

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

381 หมู่ 4 ตำบลคิ่งสำเภา อำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

381 หมู่ 4 ตำบลคิ่งสำเภา อำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท

โทรศัพท์ 087-2028474 โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางนภาพร หงษา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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