

## รากวัฒนธรรม อาหาร

### ระดับการคัดสรร

อำเภอ

#### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก: ขนมหวาน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

#### 2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บางบัวทอง ตำบล บางบัวทอง

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

สมัยสุโขทัย ขนมไทยมีที่มาจากชนชาติไทย จากประวัติศาสตร์ที่ติดต่อกับค้าขายกับต่างประเทศคือ จีนและอินเดียในสมัยสุโขทัย มีส่วนช่วยส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ด้านอาหาร การกินร่วมไปด้วย สมัยอยุธยาเริ่มมีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศทั้งชาติตะวันออกและตะวันตก ไทยเราได้รับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่างๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพความเป็นอยู่ เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบที่หาได้ ตลอดจนจนนิสัยการบริโภคของคนไทยเอง จนบางทีคนรุ่นหลังแทบจะแยกไม่ออกเลยว่า อะไรคือขนมไทยแท้ๆ อะไรที่เราเี่ยมเค้ามา เช่น ทองหยิบ ทองหยอดและฝอยทอง หลายท่านอาจคิดว่าเป็นของไทยแท้ๆ แต่ความจริงแล้วมีต้นกำเนิดจากประเทศโปรตุเกส โดย "มารี กีมาร์" หรือ "ท้าวทองกิบม้า" "มารี กีมาร์" หรือ "ท้าวทองกิบม้า" เกิดเมื่อ พ.ศ. ๒๒๐๑ หรือ พ.ศ. ๒๒๐๒ แต่บางแห่งก็ว่า พ.ศ. ๒๒๐๙ โดยยึดหลักจากการแต่งงานของเธอที่มีขึ้นในปี พ.ศ. ๒๒๒๕ และขณะนั้น มารี กีมาร์ มีอายุเพียง ๑๖ ปี บิดาชื่อ "ฟานิก (Phanick)" เป็นลูกครึ่งญี่ปุ่นผสมแขกเบงกอล ผู้เคร่งศาสนา ส่วนมารดาชื่อ "อูร์สุลา ยามาดา (Ursula Yamada)" ซึ่งมีเชื้อสายญี่ปุ่นผสมโปรตุเกส ที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานในอยุธยา ภายหลังจากพวกซามูไรชุดแรกเดินทางเข้ามาเป็นทหารอาสา ในแผ่นดินพระบาทสมเด็จพระนเรศวรมหาราช ไม่นานนัก ชีวิตช่วงหนึ่งของ "ท้าวทองกิบม้า" ได้เข้าไปรับราชการในพระราชวังตำแหน่ง "หัวหน้าห้องเครื่องต้น" ดูแลเครื่องเงินเครื่องทองของหลวง เป็นหัวหน้าเก็บพระภูษาฉลองพระองค์ และเก็บผลไม้ของเสวย มีพนักงานอยู่ใต้บังคับบัญชาเป็นหญิงล้วน จำนวน ๒,๐๐๐ คน ซึ่ง

เธอก็ทำงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริต เป็นที่ชื่นชม ยกย่อง มีเงินคืนทอง พระคลังปละมากๆ ระหว่างที่รับ  
ราชการนี้เอง มารี ก็มาร์ ได้สอนการทำขนมหวานจำพวก ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง ทองพลุ ทองโปร่ง  
ขนมผิงและอื่นๆ ให้แก่ผู้ทำงานอยู่กับเธอและสาวๆ เหล่านั้น ได้นำมาถ่ายทอดต่อมายังแต่ละครอบครัว  
กระจายไปในหมู่คนไทยมาจนปัจจุบันนี้ ถึงแม้ว่า "มารี ก็มาร์" หรือ "ท้าวทองกิบม้า" จะมีชาติกำเนิดเป็น  
ชาวต่างชาติ แต่เธอก็เกิด เติบโต มีชีวิตอยู่ในเมืองไทยจนจบจนหมดสิ้นอายุขัย นอกจากนั้น ยังได้ทิ้งสิ่งที่เธอค้น  
คิด ให้เป็นมรดกตกทอดมาสู่คนรุ่นหลัง ได้กล่าวขวัญถึงด้วยความภาคภูมิใจ "ท้าวทองกิบม้า เจ้าตำรับอาหาร  
ไทย" ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สืบทอดกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับกับข้าวคาว-หวาน  
โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการ  
อาหารหวานที่จัดเป็นสำรับจะต้องประกอบด้วย ของหวานอย่างน้อย ๕ สิ่ง ซึ่งต้องเลือกให้มีรสชาติ สี สัน ชนิด  
ตลอดจนลักษณะที่ กลมกลืนกัน แต่ละสำรับจะต้องมีผลไม้ ๑๐ ที่ และขนมเป็นน้ำ ๑ ที่เสมอ ประเทศไทยครั้ง  
ยังเป็นสยามประเทศได้ติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติ เช่น จีน อินเดีย มาตั้งแต่สมัยสุโขทัยโดยส่งเสริมการขาย  
สินค้าซึ่งกันและกัน ตลอดจนแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารการกินร่วมไปด้วย ต่อมาในสมัยอยุธยาและ  
รัตนโกสินทร์ ได้มีการเจริญสัมพันธไมตรีกับประเทศต่าง ๆ อย่างกว้างขวางไทยได้รับเอาวัฒนธรรมด้านอาหาร  
ของชาติต่าง ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น วัตถุดิบที่หาได้ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการ  
บริโภคนิสัยแบบไทย ๆ จนทำให้คนรุ่นหลัง ๆ แยกไม่ออกว่าอะไรคือขนมที่เป็นไทยแท้ ๆ และอะไรดัดแปลง  
มาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น เช่น ขนมที่ใช้ไข่และขนมที่ต้องเข้าเตาอบ ซึ่งเข้ามาในรัชสมัยสมเด็จพระ  
นารายณ์มหาราช จากคุณท้าวทองกิบม้าภรรยาเชื้อชาติญี่ปุ่น สัญชาติโปรตุเกสของเจ้าพระยาวิไชยนทร์ ผู้เป็น  
กงสุลประจำประเทศไทยในสมัยนั้น ไทยมิใช่เพียงรับทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทองมาเท่านั้น หากยังให้  
ความสำคัญกับขนมเหล่านี้โดยใช้เป็นขนมมงคลอีกด้วย ส่วนใหญ่ตำรับขนมที่ใ้หมักเป็น "ของเทศ" เช่น  
ทองหยิบ ฝอยทอง ทองหยอดจากโปรตุเกส มัสกอดจากสกอตต์ ขนมหวานกับจังหวัดนนทบุรี ในสมัยอยุธยา  
ปี พ.ศ. ๒๒๖๕ พระเจ้าอยู่หัวท้ายสระ ทรงให้ชุดคลองลัดแม่น้ำเจ้าพระยาตรงที่เป็นแหลมยื่นออกมาไปตาม  
โค้งของแม่น้ำเจ้าพระยา เรียกว่า คลองลัดเกร็ดน้อย ต่อมากระแสน้ำแรงและเปลี่ยนทิศทาง กัดเซาะตลิ่งพัง  
ทำให้คลองขยายกว้างขึ้นเป็นแม่น้ำลัดเกร็ด และเกาะเกร็ดในปัจจุบัน เมื่อลำคลองกว้างขึ้น สภาพเกาะจะเห็น  
เด่นชัดขึ้น โดยในครั้งแรกให้ชื่อเกาะดังกล่าวว่า เกาะศาลากุน จนกระทั่งในสมัยรัชกาลที่ ๒ ได้มีการตั้งอำเภ  
ปากเกร็ดขึ้น เกาะศาลากุน จึงเปลี่ยนชื่อเป็น เกาะเกร็ด จุดเด่นของเกาะเกร็ด คือ คลองขนมหวาน หรือ คลอง  
บางบัวทอง เป็นคลองที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ มีความคดเคี้ยวเป็นส่วนใหญ่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณปาก  
คลอง คลองบางบัวทองแยกจากแม่น้ำเจ้าพระยาตรงข้ามเกาะเกร็ด ไปทางทิศตะวันออก มีความยาวประมาณ  
๖ กิโลเมตร คลองบางบัวทอง หรือ คลองขนมหวาน เป็นคลองที่ชาวบ้านอาศัยอยู่สองฝั่งคลองทำขนมหวาน  
ประเภท ทองหยิบ ทองหยอด พร้อมทั้งมีการสาธิตให้นักท่องเที่ยวได้ชม จากการที่มีการปลูกต้นตาลจำนวน  
มาก ทำให้ชาวบ้านเกิดการเรียนรู้ในการนำจาวตาลมาเชื่อม เพื่อใช้เป็นของหวานในงานต่างๆ ตั้งแต่ร้อยกว่าปี  
ต่อมาได้พัฒนาการทำขนมไทยประเภทต่างๆ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน ฯลฯ ฝีมือการทำ  
ขนมไทยของชาวบ้านคลองบางบัวทอง เป็นที่เลื่องลือจนเป็นตลาดค้าส่งทั้งในจังหวัดนนทบุรี และจังหวัด  
ใกล้เคียง ปัจจุบันชุมชนบ้านขนมหวาน คลองบางบัวทอง (คลองขนมหวาน) เป็นแหล่งผลิตขนมหวานแหล่ง

ใหญ่แห่งหนึ่งของประเทศ มีขนมไทยหลากหลายชนิด อาทิ ขนมจ่ามงกุฏ ขนมสันปันนี่ ขนมเสน่ห์จันท์ ขนมทองเอก ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด การทำขนมมงคล ๙ อย่าง ฯลฯ ทุกวันขนมจากชุมชนบ้านขนมหวาน คลองบางบัวทอง จะนำไปรวมจำหน่ายที่ตลาดกลางขนมหวาน วัดไชยฉิมพลี จรัญสนิทวงศ์ ๑๓ ซึ่งเป็นตลาดขายส่งขนมหวานที่ใหญ่ที่สุด เพื่อจำหน่ายแก่ลูกค้าจากจังหวัดต่างๆ ทั่วประเทศ สามารถสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนแห่งนี้เป็นอย่างมาก และชุมชนบ้านขนมหวาน (คลองบางบัวทอง) ยังถือเป็นแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดนนทบุรี ขนมไทยที่นิยมทำกันทุก ๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้น ๆ งานสิริมงคลต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมีกรเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นสิริมงคลของงานขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกัน ยืดยาวมีอายุยืน ขนมชั้น ก็ให้ได้เลื่อนชั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สีสัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สำหรับกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับกับข้าวคาว-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการ อาหารหวานที่จัดเป็นสำหรับจะต้องประกอบด้วย ของหวานอย่างน้อย ๕ สิ่ง ซึ่งต้องเลือกให้มีรสชาติ สีสัน ชนิด ตลอดจนลักษณะที่กลมกลืนกัน แต่ละสำหรับจะต้องมีผลไม้ ๑๐ ที่ และขนมเป็นน้ำ ๑ ที่เสมอ ประเทศไทยครั้งยังเป็นสยามประเทศได้ติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติ เช่น จีน อินเดีย มาตั้งแต่สมัยสุโขทัยโดยส่งเสริมการขายสินค้าซึ่งกันและกัน ตลอดจนแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารการกินร่วมไปด้วย ต่อมาในสมัยอยุธยาและรัตนโกสินทร์ ได้มีการเจริญสัมพันธไมตรีกับประเทศต่าง ๆ อย่างกว้างขวางไทยได้รับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่าง ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น วัตถุดิบที่หาได้ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการบริโภคนิสัยแบบไทย ๆ จนทำให้คนรุ่นหลัง ๆ แยกไม่ออกว่าอะไรคือขนมที่เป็นไทยแท้ ๆ และอะไรดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น เช่น ขนมที่ใช้ไข่และขนมที่ต้องเข้าเตาอบ ซึ่งเข้ามาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช จากคุณท้าวทองกิมม้าภรรยาเชื้อชาติญี่ปุ่น สัญชาติโปรตุเกสของเจ้าพระยาวิไชยเณทร์ ผู้เป็นกงสุลประจำประเทศไทยในสมัยนั้น ไทยมิใช่เพียงรับทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทองมาเท่านั้น หากยังให้ความสำคัญกับขนมเหล่านี้โดยใช้เป็นขนมมงคลอีกด้วย ขนมมงคล ๙ อย่าง ถูกใช้ในงานพิธีต่างๆ ตามแต่โอกาสและความเหมาะสม ความหมายของเลข ๙ ที่คนไทยถือว่าเป็นเลขที่ทำให้เกิดความเจริญก้าวหน้าในทุกๆ เรื่อง โดยขนมมงคล ๙ อย่างมีความหมายดังนี้ ๑. ขนมชั้น หมายความว่า ความเจริญก้าวหน้า ได้เลื่อนยศ เลื่อนตำแหน่ง ๒. ขนมถ้วยฟู หมายความว่า มีแต่ความเจริญ เฟื่องฟู ๓. ทองหยิบ หมายความว่า หยิบเงิน หยิบทอง ทำให้นึกถึงความร่ำรวย ๔. ทองหยอด หมายความว่า แทนคำอวยพรให้ร่ำรวย มีเงินมีทองใช้ไม่หมด

สิ้น ๕. ฝอยทอง หมายความว่า ให้ครองคู่รักกัน ยืนยาวตลอดไป ๖. เม็ดขนุน หมายความว่า ทำอะไรจะมีคนคอยสนับสนุน คำจูน ให้เจริญก้าวหน้า ๗. จำมงกุฏ หมายความว่า ให้เจริญก้าวหน้า เพียบพร้อมด้วยยศถาบรรดาศักดิ์ ๘. เส่นหัจฉินท์ หมายความว่า ทำให้เป็นมีเสน่ห์ มีแต่คนรักใคร่ ๙. ทองเอก หมายความว่า ความเป็นหนึ่งและเป็นที่สุด

#### 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ขนมมงคล 9 อย่าง



1. ขนมชั้น

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



2. ขนมถั่วพุด



3. ทองหยิบ



4. ทองหยอด



5. ฟอยทอง



6. เม็ดขนุน



7. จ๋ามงกุฏ



8. เส่นห้จันทน์



9. ทองเอก

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี  
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

## 8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

บ้านขนมไทย

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านขนมไทยเบญญทิพย์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

99/100 หมู่ 13 หมู่บ้านดุสิตบุรี ซอย 2 ต.บางบัวทอง อ.บางบัวทอง จังหวัด นนทบุรี รหัสไปรษณีย์ 11110

โทรศัพท์ 0865034565 โทรสาร 029231238

E-mail

info@kanomchan.com

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

### ผ่านการอบรมจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมและรางวัลต่างๆที่ได้รับ



- ผ่านการอบรมโครงการเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
- อบรมที่สำนักพัฒนาเทคนิคศึกษา สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนครเหนือ



- ได้รับการคัดสรรสุดยอด หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับประเทศ กรุงเทพมหานคร เขตบางกอกใหญ่



- เชลล์ชวนชิม จากมติชนสุดสัปดาห์



- ใบประกาศเกียรติคุณ ผลิตภัณฑ์คุณภาพ ประจำปี 2549  
จากหนังสือพิมพ์พัฒนาเศรษฐกิจ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง  
ของข้อมูล

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