

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมจาก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านเกาะสวาด อำเภอ ตากใบ ตำบล ไพรวัน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

ขนมจากจะทำในช่วงเย็น ประมาณเวลา ๑๕.๓๐ น.- ๑๘.๓๐ น. และมีการรับประทานในช่วงเย็นๆหลังจาก
ย่างขนมจากเสร็จ รับประทานในช่วงร้อนๆมีจะความหอมของการย่างและ นำรับประทานยิ่งขึ้นด้วย
การใส่มะพร้าวอ่อนโรยหน้าทำให้มีความอร่อยมากยิ่งขึ้น

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมจาก เป็นขนมโบราณที่เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งแต่ละท้องถิ่นอาจจะแตกต่างกัน
ออกไปบ้างแต่ก็อร่อยด้วยรสชาติของไทยเราและมากด้วยคุณค่า ขนมจากเป็นขนมพื้นบ้านในย่านบริเวณป่า
ชายเลน หรือที่ติดชายฝั่งทะเล ทำด้วยแป้งข้าวเหนียว ส่วนมากนิยมใช้ข้าวเหนียวดำ มะพร้าวทึนทึกขูด
หยาบๆ น้ำตาลมะพร้าว และเกลือเล็กน้อย ที่เรียกว่าขนมจาก เพราะเป็นขนมที่ทำด้วยใบจากสด ที่ได้จากต้น
จากซึ่งเป็นพืชในวงศ์ปาล์มชนิด ขึ้นเป็นกออยู่ตามป่าชายเลนและบริเวณริมน้ำเค็ม ขนมนี้ทำให้สนุกด้วยการย่าง
ไฟคล้ายการเผาข้าวหลามแต่ใช้ความร้อนน้อยกว่า

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

การทำขนมจากมีการพัฒนาจากสูตรเดิมที่การชิมรสชาติตามความชอบมาเป็นการคำนวณสูตรที่ได้มาตรฐาน
มากขึ้น มีการชั่งน้ำหนัก แป้ง น้ำตาล มะพร้าว และปรับปรุงจากแป้งข้าวเหนียวขาว มาเป็นข้าวเหนียวดำ ทำให้
มีความหลากหลาย และนำรับประทานยิ่งขึ้นด้วยการใส่มะพร้าวอ่อนโรยหน้าทำให้มีความอร่อยมากยิ่งขึ้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ทำให้เห็นวิธีหรือเทคนิคการถ่ายทอดองค์ความรู้คนโบราณที่การลงมือทำจริง ให้ลูกหลานช่วยทำ และสอน
เทคนิคต่างๆ โดยไม่มีเอกสารหรือลายลักษณ์อักษร แต่สามารถทำได้เรื่อยๆและเป็นความรู้ที่ฝังลึกกับตัวผู้รับ
การถ่ายทอดตลอดไป แต่หากผู้รับการเรียนรู้มีการนำเทคนิคสมัยใหม่มาพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนเองก็จะเกิด
เป็นความรู้ใหม่ที่ยังคงสืบทอดภูมิปัญญาเดิมมิให้สูญหายไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

- | | |
|------------------|------------|
| ๑ น้ำตาลมะพร้าว | ๑ กิโลกรัม |
| ๒ แป้งข้าวเหนียว | ๑ กิโลกรัม |
| ๓ มะพร้าวห้าวขูด | ๒ กิโลกรัม |
| ๔ น้ำสะอาด | ๔ ถ้วยตวง |

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ใบจาก



ไม้กลัด

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนปรุง(ถ้ามี)

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



น้ำดอกมะลิ



แป้งข้าวเหนียว



มะพร้าวห้าว



น้ำตาลมะพร้าว



นำแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลมะพร้าว และมะพร้าวที่ขูดไว้มา
นวดให้เข้ากัน



เติมน้ำที่ละน้อยนวดไปเรื่อยๆ จนเหนียวดี นวดแป้งให้เหลว
พอประมาณแต่อย่าให้เหลวมาก สังเกตได้จากเวลาตักแล้ว
ไหล



ตักใส่ใบจากที่เตรียมไว้แล้ว ห่อละประมาณ ๑ ช้อนกินข้าว
อย่าให้มากเพราะจะทำให้สุกช้าโรยหน้าด้วยมะพร้าวอ่อน
ห่อให้เรียบร้อย



นำไปอย่างบนเตาที่ไฟปานกลาง อย่าแรงมากขนมจะไหม้ก่อน
สุก เวลาย่างต้องหมั่นกลับ จะทำให้ขนมหอมน่ารับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 1000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางจำเนียร จิตเที่ยง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๕๘/๑ หมู่ที่ ๕ ตำบลไพรวัน อำเภอดงขี้เหล็ก จังหวัดนครราชสีมา

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวศิรินพร บินมะนอ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมอำเภอตากใบ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 18 เดือน พฤศจิกายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวศิรินพร บินมะนอ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมอำเภอตากใบ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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