

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมชั้นขาววัง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่ที่ ๔ บ้านกรือซอ อำเภอ ศรีสาคร ตำบล กาหลง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

รับประทานได้ทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ต้นกำเนิดของขนมชั้นขาววัง เป็นขนมไทยโบราณที่ใช้ในงานพิธีมงคลต่าง เพราะความเชื่อแบบไทยๆ ว่า จะต้องหยอดขนมให้ได้ ๑ ชั้น จึงจะเป็นสิริมงคลเจริญก้าวหน้าแก่เจ้าภาพ ส่วนผสมของขนมชั้น ส่วนใหญ่จะเป็นกะทิ และน้ำตาล แป้ง 3-4 ชนิด แล้วแต่สูตรและความชอบเนื้อขนมชั้นในแต่ละแบบ ซึ่งแป้งแต่ละอย่างก็จะมีคุณสมบัติทำให้ขนมมีเนื้อต่างกัน ขนมชั้นในสูตรโบราณกับสูตรปัจจุบันนั้นจะมีความแตกต่างกันทั้งสีสันและรูปร่าง ปัจจุบันจะนิยมที่สีสันสวยงาม ดึงดูดตาดูน่ากิน

ขนมชั้น เป็นขนมโบราณที่เก่าแก่อีกขนมหนึ่งของชาวไทยพุทธและมุสลิม และเป็นขนมที่นิยมทำรับประทานกันมากในสมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ส่วนมากจะเป็นคนผู้เฒ่าผู้แก่จะทำรับประทานกันในหมู่บ้านที่ยังถือและยังเก็บมรดกภูมิปัญญาในการทำขนมกรวยสืบทอดให้กับลูกหลาน

ขนมชั้น หรือภาษามลายูถิ่นเรียกว่า “ ตีอโปงกอลูลาปะห์ ” ตีอโปงกอลู แปลว่า ขนมกอซู ลาปะห์ แปลว่า ชั้น ขนมชั้นเป็นขนมที่มีลักษณะเป็นขนมหวานนุ่ม ๆ เหนียว ๆ เป็นชั้น ๆ สลับสี จริงๆ การทำขนมชั้นนี้ไม่มีสูตรตายตัวหรอกว่าต้องเป็นสีแดงสลับขาว อาจจะเป็นสีเดียวชั้นๆ หรือหากจะชอบขนมชั้นเป็นแบบหลากสีสดๆ สวยๆ ก็แบ่งน้ำแบ่งเป็นหลายๆส่วน ใส่สีผสมอาหารสวยๆ แล้วมานั่งเป็นชั้นๆ สีต่างๆ ก็จะได้ขนมชั้นดูสวยงาม ไม่หยอก ซึ่งจะไปแล้วขนมไทยชนิดนี้แม้เวลาจะผ่านไปนานเท่าไรก็ยังคงดำรงอยู่คู่คนไทยอย่างเหนียวแน่น ถาดขนมชั้นยังคงอยู่คู่ร้านขายขนมไทยเสมอมา

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
ขนมชั้น เป็นขนมโบราณชนิดหนึ่งที่เด็กและเยาวชนในปัจจุบันไม่รู้จักและไม่ค่อยให้ความสำคัญกับขนม
โบราณชนิดนี้ ถ้าหากลูกหลานในชุมชนไม่ให้ความสำคัญและไม่เล็งเห็นถึงคุณค่าของขนมที่บรรพบุรุษได้ทำสืบทอดกันมา ก็จะทำให้ขนมโบราณชนิดนี้ค่อยๆ คงต้องเลือนหายไปในที่สุด ฉะนั้นเราควรส่งเสริมมุ่งเน้นให้เด็กและเยาวชนรู้จักอนุรักษ์หรือถ่ายทอดไว้ให้กับคนรุ่นหลังสืบต่อไป
ขนมชั้นมีขั้นตอนและวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยากและซับซ้อน ถือเป็นขนมไทยอีกชนิดหนึ่งทำทานเองได้ที่บ้าน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบในการทำขนมชั้น ประกอบด้วย แป้งมัน, แป้งท้าวยายหม่อม, แป้งข้าวเจ้า, น้ำตาลทราย, น้ำลอยดอกมะลิ, สีผสมอาหาร, น้ำกะทิสด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

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



1. ร่อนแป้งทั้งสามชนิด เข้าด้วยกัน



2. นวดแป้งกับหัวกะทิทีละน้อยจนแป้งนุ่มเหนียวแล้วพัก

ไว้



3. ใส่น้ำตาลทรายเข้าด้วยกันและใส่เกลือป่นลงไปประมาณ
ครึ่งช้อนชา



4. คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน จากนั้นนำไปตั้งไฟให้เดือด
ยกลงพักไว้



5. แบ่งส่วนผสมของแป้งเป็น 2 ส่วน



6. ส่วนหนึ่งใส่สีผสมอาหารนวดให้เข้ากัน อีกส่วน หนึ่งไม่ต้องใส่ให้เป็นแป้งสีขาว



7. เปิดไฟตั้งกระทะเติมน้ำ รอให้น้ำในกระทะร้อนได้ที่แล้ว เอาภาควางบนฐานไม้ที่รองไว้ในกระทะ 8. เอาแป้งที่ผสมเสร็จแล้วเทใส่ลงไปในภาด



9. จัดภาดให้ตัวแป้งอยู่ในระดับที่เสมอกันแล้วปิดฝาไว้ ประมาณ ๑๐-๑๕ นาที



10.เปิดฝาขึ้นแล้วตักขนมหยอดใส่อีกชั้นปิดฝา นิ่งให้สุกแล้ว
จึงหยอดชั้นต่อไปหยอด สลับสีกันจนหมดหรือหยอดกี่ชั้นก็
ได้ตามความพอใจ



11.เมื่อนึ่งขนมชั้นบนสุด สุกดีแล้ว ยกลงปล่อยให้เย็น แล้ว
ตัดขนมใส่จานตามความต้องการ



12. ตัดขนมใส่จานตามความต้องการ



ขนมชั้นที่พร้อมรับพระทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

มีความพร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 8000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางจรรยา อาทิกิต

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านประชาานิมิตร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๘/๒๙ หมู่ที่ ๔ ตำบลกาหลง อำเภอสรีสาคร จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๒๑๐

โทรศัพท์ ๐๘๙-๒๙๕-๙๕๒๒ โทรสาร

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอัมรี โต๊ะแมะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอสรีสาคร

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 20 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัมรี โต๊ะแมะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอสรีสาคร

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายอนุชา ลือเมะ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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