

## จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

### ระดับการคัดสรร

ตำบล

#### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ก้วยฉาบ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

#### 2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ห้วยกระเจา ตำบล วังไผ่

#### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

การทำก้วยฉาบเป็นวิธีการถนอมอาหารที่ขึ้นชื่ออย่างหนึ่ง โดยอาศัยน้ำตาลเป็นสารป้องกันไม่ให้อาหารเกิดการเปลี่ยนแปลง บูดเน่าเสียหาย และมีวัตถุประสงค์เพื่อเก็บไว้กินนานๆ

การทำก้วยฉาบ โดยทั่วไปจะมีขั้นตอนแบบวิธีที่คล้ายๆ กัน คือขั้นตอนแรกเริ่มด้วยการคัดเลือกกล้วยน้ำว้า ที่จัดนำมาลอกเปลือกแล้วนำมาหั่นเป็นแว่นๆ แต่เดิมจะใช้มีดหั่นตามยาวหรือขวางก็ได้ แต่ปัจจุบันนิยมนำมาไสกับกบไสน้ำแข็ง เพราะจะทำให้ได้แว่นก้วยฉาบที่มีความหนาเท่าๆกัน อีกทั้งเป็นการประหยัดเวลาด้วย จากนั้นนำมาแกะแยกชิ้นออกเพื่อให้ยางกล้วยแห้ง เอาไปทอดน้ำมันที่ร้อนจัดจนกรอบ แล้วตักใส่ที่פקให้สะเด็ดน้ำมันเมื่อทอดก้วยหมดแล้ว เอากระทะใส่น้ำตาล เนย น้ำเล็กน้อย พร้อมด้วยเกลือพอมือสเค็ม ตั้งไฟให้น้ำร้อนจัด เคี่ยวจนส่วนผสมเหนียวเป็นยางมะตูม เอากล้วยที่ทอดแล้วลงคลุกกับน้ำตาล ซึ่งชาวพัทลุงจะเรียกวิธีการนี้ว่า “หราน้ำผึ้ง” หรือ “ฉาบน้ำตาล” ฉาบจนน้ำตาลเกาะติดก้วยและแห้ง ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วจึงบรรจุภาชนะเก็บได้

ก้วยฉาบ ๒ ชนิด คือ ก้วยฉาบรสหวาน และก้วยฉาบรสเค็ม ก้วยฉาบทั้ง ๒ ชนิดนี้ มีขั้นตอน วิธีการทำอย่างเดียวกัน จะแตกต่างกันเล็กน้อย ตรงที่ก้วยฉาบรสเค็มไม่ต้องใช้น้ำตาลเป็นส่วนผสมเท่านั้น

## อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

การทำกล้วยฉาบ เป็นวัฒนธรรมการถนอมอาหารที่ได้กระทำสืบต่อกันมานาน นอกจากจะทำกันในครัวเรือนเพื่อบริโภคกันเองแล้ว ปัจจุบันยังได้มีการพัฒนาปรับปรุงวิธีการไปสู่การค้าจำหน่าย และได้พัฒนาเป็น

อุตสาหกรรมในครอบครัว

คุณพิมพ์ เทพสถิตศิลป์ เป็นผู้ที่ชอบทำขนม ใจรัก อยากที่จะถนอมอาหารให้มีคุณค่าและสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานๆ จึงได้ทดลองทำกล้วยฉาบรับประทานจากทำรับประทานเองแล้วก็ได้ทำแบ่งให้กับพี่น้องบ้านใกล้เคียงรับประทาน แต่ละคนก็ติดใจในรสชาติ ก็ส่งเสริมสนับสนุนให้คุณพิมพ์เป็นผู้รวมกลุ่มสมาชิกในหมู่บ้าน หมู่ที่ ๙ หรือเรียกกลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านอ่างหิน รวมเข้ากลุ่มทำกล้วยฉาบออกจำหน่ายในชุมชนเอง รวมทั้งนอกชุมชนด้วย การถ่ายทอดความรู้ ส่วนมากเป็นการสาธิตเพื่อ เป็นตัวอย่างในการทำกล้วยฉาบของชุมชนให้แก่สมาชิกแม่บ้านในชุมชนนี้ ให้ได้รับความรู้และได้รับความสนใจมากมายจากชุมชนและแม่บ้านอ่างหินเป็นอย่างดี

เอกลักษณ์ของกล้วย(ขนุน)ฉาบที่ไม่เหมือนที่อื่นๆ คือ สีของกล้วยขนุนจะมีสีเหลืองนวล สวย มีรสชาติดี และจะมีการปลูกกล้วยขนุนในท้องถิ่นใกล้ๆซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

## 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

### ขั้นตอนการผลิต

- 1.เลือกกล้วยน้ำว้าที่แก่จัดนำมาปอกเปลือกล้างให้สะอาด
- 2.นำกล้วยที่ล้างแล้วมาแช่น้ำเกลือ 1-2 นาที แล้วนำผานเป็นแผ่น
- 3.นำกล้วยที่ผ่านมาทอดในกระทะที่มีน้ำมันร้อนปานกลางทอดพอกกล้วยเหลือง
- 4.นำกล้วยที่ทอดแล้วมาใส่กะซอนพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมันนำน้ำตาลมาต้มเคี่ยวใส่เนยใส่เกลือเคี่ยวไฟ นำกล้วยมาคลุกให้ทั่วกลองพักให้เย็น

- 5.นำกล้วยใส่ถุง บรรจุภัณฑ์

เทคนิคและเคล็ดลับในการผลิต

- 1.การเลือกกล้วยที่นำมาฉาบต้องไม่สุกจนเกินไปเพราะเวลานำมาฉาบกล้วยจะเละ
- 2.กล้วยที่นำมาฉาบต้องแก่จัด
- 3.ก่อนที่ผานกล้วยควรที่จะนำมาแช่น้ำเกลือ 1-2 นาที เพื่อที่จะได้ล้างยางกล้วยออก
- 4.เวลาทอดกล้วยต้องคนตลอดเวลาถ้าไม่คนกล้วยจะติดกันกระทะ
- 5.เวลาทอดไฟต้องไม่แรง

ปัจจุบันทางกลุ่มมีกล้วยฉาบ ๒ ชนิด คือ กล้วยฉาบรสหวาน และกล้วยฉาบรสเค็ม กล้วยฉาบทั้ง ๒ ชนิดนี้ มีขั้นตอนและวิธีการทำอย่างเดียวกันจะแตกต่างกันเล็กน้อย ตรงที่กล้วยฉาบรสเค็มไม่ต้องใช้น้ำตาลเป็นส่วนผสมเท่านั้น

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม  
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เลือกกล้วยน้ำว้าที่แก่จัดนำมาปอกเปลือกล้างให้สะอาด



นำกล้วยที่ล้างแล้วมาแช่น้ำเกลือ 1-2 นาที แล้วนำผานเป็นแผ่น



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน (ถ้ามี)  
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เลือกกล้วยน้ำว้าที่แก่จัดนำมาปอกเปลือกล้างให้สะอาด



กล้วยฉาบ



กล้วยฉาบ

นำกล้วยที่ล้างแล้วมาแช่น้ำเกลือ 1-2 นาที แล้วนำฟานเป็นแผ่น



นำกล้วยที่ผ่านมาทอดในกระทะที่มีน้ำมันร้อนปานกลางทอดพอกกล้วยเหลือง



นำกล้วยที่ทอดแล้วมาใส่กะซอนพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมันนำน้ำตาลมาต้มเคี่ยวใส่เนยใส่เกลือเคี่ยวไฟ นำกล้วยมาคลุกให้ทั่วกลองพักให้เย็น



นำกล้วยใส่ถุง บรรจุภัณฑ์



กล้วยฉาบ



กล้วยฉาบ



ล้างกล้วยให้สะอาด



น้ำกลัวยี่โส่ถุ บรรจกัณท์

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ยในโอกาสต่างๆ  
มี  
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)  
มี 15000 บาท/เดือน

## 8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางพิมพา เทพสถิตศิลป์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๘ ต.วังไผ่ อ.ห้วยกระเจา จ.กาญจนบุรี

โทรศัพท์ ๐๘๔-๙๗๑๒๓๔๕ โทรสาร -

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายเอกชัย เอี่ยมระยับ  
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ  
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 14 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง  
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.  
ตำแหน่ง
2.  
ตำแหน่ง
3.  
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว  
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด  
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25