

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมฝักบัว ตำบลสมเด็จ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน ตำบลสมเด็จ อำเภอสว่างแดนดิน จังหวัดกาฬสินธุ์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่อื่นๆ : ขนมโบราณ

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

จากบรรพบุรุษรุ่นปู่ ย่า ตา ยาย มีความเชี่ยวชาญในการทำขนมหลากหลายชนิด ทำให้ได้มีโอกาสเรียนรู้ และฝึกหัดทำขนม รวมทั้งได้เทคนิควิธีการทำขนมให้อร่อยตกทอดมาจากบรรพบุรุษ ประกอบกับรักและสนใจในการทำขนม โดยมีเหตุผลเพื่อประกอบอาชีพส่วนตัว นอกจากนี้ยังได้เรียนการทำขนมเพิ่มเติมจากศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน และเข้ารับการอบรมการทำขนมจากโครงการฝึกอบรมทำขนมของกลุ่มแม่บ้านแต่เดิมมีอาชีพทำขนมขายตามหมู่บ้าน หารายได้ช่วยสามี แต่ปัจจุบันจะทำขนมขายทุกเดือน ปัจจุบันคนรุ่นใหม่ไม่รู้จักและไม่นิยมรับประทานขนมโบราณ คิดว่าเชย ไม่ทันสมัยเหมือนรับประทานขนมกรอบกรอบ ที่มีให้เลือกมากมายในปัจจุบัน อีกทั้งภูมิปัญญาในชุมชนที่มีความสามารถในการทำขนมโบราณเหลือเพียงไม่กี่ คน และส่วนใหญ่มีอายุมาก หากไม่มีการถ่ายทอดให้คนรุ่นหลังคงจะสูญหายไปอย่างแน่นอน จึงได้ทำการจะถ่ายทอดความรู้ด้านการทำขนมโบราณให้แก่เด็ก เยาวชน และประชาชนที่สนใจ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมฝักบัวมีลักษณะเป็นวงกลม เป็นการนำแป้ง แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลปี๊บ หรือน้ำตาลมะพร้าวและกะทิ ผสมให้เข้ากัน สูตรเดิมแต่โบราณ ความชื้นของแป้งขนาดนมข้น ปัจจุบันนี้จะมีส่วนผสมของแป้งข้าวเหนียว และจะเปลี่ยนจากน้ำตาลปี๊บเป็นน้ำตาลทราย บางก็ดัดแปลงใส่กล้วยหอม ใส่ไข่ขาวแทนน้ำเปล่า ลักษณะที่ดีของขนมฝักบัว คือแป้งต้องนุ่ม ขอบขนมต้องกระดกขึ้นมาตรงกลางนูนและนุ่ม มีรสชาติหวาน และด้านล่างของขนมเป็นใยเหมือนสายบัว บริเวณรอบๆ กรอบ ขนมฝักบัวมักจะทำในพิธีแต่งงานโดยใส่ในขันหมากและจะขึ้นใหญ่ๆไม่ได้ทำเป็นชิ้นเล็กๆพอคำ หรืออย่างที่เรารู้เห็นกัน ความหมายที่ทำให้ใหญ่และนำขนมฝักบัวใส่ในขันหมาก สันนิษฐานได้ว่า หมายถึง ความเจริญเติบโตของบัวในสระ ที่เป็นไปอย่างง่ายและรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้การดูแลมากมาย จากเหตุนี้เลยทำให้คิดกันไปว่าง่ายๆ และรวดเร็วนี้และจะเป็นจุดเด่น

ของการทำขนมฝักบัวมาในชั้นหมาก เพื่อหวังให้คู่สมรสเจริญรุ่งเรืองและรวดเร็วอย่างง่ายๆเช่นกัน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมไทยหัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่อยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้หลากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทย มีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วน มีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอมรสชาติของขนมที่ละเมียดละไมชวนให้รับประทาน แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ

วิถีชีวิตของคนไทยนั้นเป็นสังคมเกษตรที่มีผลผลิตทางธรรมชาติอยู่มากมาย เช่น กล้วย อ้อย มะม่วง รวมไปถึงข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ฯลฯ ที่สามารถปรุงเป็น ขนม ได้มากมายหลายชนิด เช่น อยากรได้ กะทิ ก็เก็บมะพร้าวมาขูดคั้นน้ำกะทิ อยากรได้ แป้งก็นำข้าวมาโม่เป็นแป้งทำขนมอร่อยๆ เช่น บัวลอย กินกันเองในครอบครัว

ขนมไทยถูกนำไปใช้ในงานบุญตามประเพณีและงานพิธีกรรม ที่เกี่ยวข้องในวิถีชีวิตชาวไทย โดยนิยมทำขนมซื้อมีมงคล

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขั้นตอน / วิธีทำ

๑. ผสมแป้งข้าวเหนียว / ข้าวเจ้า ในอัตราส่วน ๒/๑ ส่วน
๒. นำใบเตยล้างน้ำให้สะอาด คั้นน้ำ ๑ ถ้วย
๓. เอาแป้ง น้ำใบเตย น้ำตาลทราย นำมาคนผสมกัน
๔. กระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันพืชพอประมาณ
๕. ตักแป้งที่ผสมลงทอด ต้องคอยตักน้ำมันที่อยู่ข้าง ๆ ราดหน้าแป้งขนมทอดจนขอบแป้งมีสีน้ำตาลอ่อน ๆ จึงตักขึ้นพักไว้ตะแกรง
๖. นำไปรับประทานเป็นอาหารว่าง

เทคนิค

๑. ไฟอ่อน ๆ
๒. อย่าใส่น้ำมันมากเกินไป

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ส่วนผสมต่างๆ



ส่วนผสมต่างๆ



กระบวนการทำขนมฝักบัว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



กระบวนการทำขนมฝักบัว



กระบวนการทำขนมฝักบัว



กระบวนการทำขนมฝักบัว



กระบวนการทำขนมฝักบัว



กระบวนการทำขนมฝักบัว



ขนมฝักบัว จากการสืบทอดภูมิปัญญา



ขนมฝักบัว จากการสืบทอดภูมิปัญญา

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

เพื่อเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์ และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวดาเรศ ยานผุด

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางสาวดาเรศ ยานผุด

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๒๗/๑ ม.๒ ถ.ถีนานนท์ ต.สมเด็จ อ.สมเด็จ จ.กาฬสินธุ์

โทรศัพท์ ๐๘๑-๐๕๕๖๗๙๖ โทรสาร -

E-mail

-

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

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัล/ ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางอำไพ ไสยเจริญ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 8 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายตฤณ มาลัยเภาว

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัล/ ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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