

จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมกง ตำบลไทรงาม อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ไทรงาม ตำบล ไทรงาม

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ภูมิหลัง

ขนมกงเป็นขนมโบราณ ทำจากถั่วเขียวววนน้ำตาล และซุบแบ่งทอด มีสีเหลืองนุ่มนารับประทาน รูปร่างที่เป็นล่อเกวียน หรือกงเกวียน จึงเป็นที่มาของขนมกง ขนมกงมีแพร่หลายมากเป็นพิเศษในจังหวัดภาคกลาง โดยเฉพาะอย่างยิ่งแถบจังหวัดอยุธยา อ่างทอง สุพรรณบุรี สิงห์บุรี ฯลฯ เป็นที่รู้กันดีว่าขนมกงเป็น ขนมมงคลที่นิยมใช้ในพิธีแต่งงานในฐานะขนมชั้นหมาก

ความเชื่อ

ขนมกง นิยมใช้ในพิธีแต่งงานในฐานะขนมชั้นหมาก ด้วยความเชื่อว่าจะทำให้ คู่บ่าวสาวมีใจคอหนักแน่น และครองรักกันตลอดไปเหมือนกงล้อของเกวียนที่หมุนไปเรื่อย ๆ หมุนไปข้างหน้าเช่นเดียวกับ พระธรรมจักร ความหมายที่ต้องการสื่อถึง คือ ต้องการให้ คู่บ่าวสาว รัก และ ครองคู่ อยู่ด้วยกัน ชั่วฉินฉินรันดร์

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

"ขนมไทย" เอกลักษณ์ของความเป็นไทย นอกจากจะมีความงดงามวิจิตร ละเอียดอ่อน พิถีพิถันในทุกขั้นตอนการทำแล้ว ยังมีรสชาติที่อร่อย หอมกลิ่นพืชพรรณจากธรรมชาติ และกลิ่นอบรำควันเทียน อีกทั้งขนมแต่ละชนิดยังมีชื่อเรียกที่บ่งบอกถึงคุณค่า และแฝงไปด้วยความหมายอันเป็นสิริมงคล

คำว่า "มงคล" หมายถึง สิ่งที่น่ามาซึ่งความดีงามและความเจริญรุ่งเรือง ส่วน "ขนมมงคล" หมายถึง ขนมไทยที่นำไปใช้ประกอบเครื่องควาหวาน ถวายพระ เลี้ยงแขก ในงานพิธีมงคลต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส งานบวช หรืองานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ข้าวเหนียวที่กะเทาะเปลือกแล้ว ๕ กิโลกรัม

น้ำตาลทราย ๒ กิโลกรัม

น้ำตาลปีบ ๒ กิโลกรัม

กะทิ ๓ กิโลกรัม

แป้งข้าวเหนียว ๑ ถุง

ให้นำข้าวเหนียวไปต้มให้สุกและนำไปผสมกับกะทิ ผสมน้ำตาลทราย และน้ำตาลปีบ แป้งข้าวเหนียว และคนให้เข้ากัน นำไปใส่กระทะ ตั้งไฟกวนจนแห้งพอประมาณ ปั่นขนาดเท่ากัน ปั่นเป็นทรงตามรูปแบบ แล้วนำไปชุบแป้ง นำไปทอดในน้ำมันที่มีความร้อนปานกลาง พอแป้งสุกเป็นสีเหลืองอ่อน ๆ ตักขึ้นจากกระทะ พักให้สะเด็ดน้ำมัน ขนมง พริบหอมเสริฟ นำมาใส่ภาชนะ อาจเป็นจาน โหล ใส่ถุงพลาสติก บรรจุไว้รับประทาน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
นำข้าวเหนียวไปต้มให้สุกและนำไปผสมกับกะทิ ผสมน้ำตาลทราย และน้ำตาลปีบ แป้งข้าวเหนียว และคนให้เข้ากัน นำไปใส่กระทะ ตั้งไฟกวนจนแห้งพอประมาณ ปั่นขนาดเท่ากัน ปั่นเป็นทรงตามรูปแบบ แล้วนำไปชุบแป้ง นำไปทอดในน้ำมันที่มีความร้อนปานกลาง พอแป้งสุกเป็นสีเหลืองอ่อน ๆ ตักขึ้นจากกระทะ พักให้สะเด็ดน้ำมัน ขนมง พริบหอมเสริฟ นำมาใส่ภาชนะ อาจเป็นจาน โหล ใส่ถุงพลาสติก บรรจุไว้รับประทาน

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

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



ถั่วเหลืองกะเทาะเปลือก



น้ำตาลทราย



น้ำตาลปีบ



มะพร้าว



กะทิ



แป้งข้าวเหนียว



กวนส่วนผสมให้เข้ากันจนแห้ง



ปั้นเป็นก้อน ประมาณให้เท่า ๆ กัน



ปิ่นเป็นกงตามแบบ



นำไปชุบแป้ง



นำไปทอดในน้ำมันที่มีความร้อนปานกลาง



สังเกต พอสุกเหลืองตักออก



พักให้สะเด็ดน้ำมัน



บรรจุใส่ถุง พร้อมรับประทานและจำหน่าย



นางแสงเดือน โพธิ์ศรี ผู้ประกอบการ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

-

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางแสงเดือน โพธิ์ศรี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่ทำการผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ ๓ ตำบลไทรงาม อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร (๐๙๔-๖๑๙๒๐๕๔)

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

นางสุมาลี อินทอง นายกเทศมนตรีเทศบาลตำบลไทรงาม ตำบลไทรงาม อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

โทรศัพท์ ๐๘๑-๕๙๖๘๖๕๔ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาววิมลดา กุมริจิตร์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 12 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทังมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวพรพรรณ คุ้มเปี่ยม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสิริยา บุญญศิริพุกษ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 9 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557