

จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมห้าวตอก บ้านปากคลองใต้ ตำบลนครชุม อำเภอเมืองกำแพงเพชร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ เมือง ตำบล นครชุม

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

จากแนวคิด คตินิยมพื้นฐานทางพระพุทธศาสนาที่ชาวพุทธนิยมทำบุญเดือน ๑๐ หรือ “สารทไทย” มีการทำ ข้าวตอก ซึ่งเป็นการบำเพ็ญกุศลถวายพระสงฆ์ เพื่อเป็นสิริมงคลแก่ข้าวในนา ซึ่งเป็นการเก็บพืชผลครั้งแรก ผลิตผลทางการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ ทั้งอุทิศส่วนกุศลให้บรรพชนผู้มีพระคุณ และแจกสมนาคุณ ญาติมิตร ตามคติที่ชาวไทยพุทธศาสนิกชน แม้จะเป็นประเพณีที่มีส่วนมาจากลัทธิพราหมณ์ชาวไทยก็นิยมรับ พระเป็นประเพณี ในส่วนที่มีคุณธรรมอันดี พึงยึดถือปฏิบัติ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ข้าวตอกตัด เป็นอีกหนึ่งของดี ที่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ นิยมซื้อติดมือไปเป็นของฝาก ด้วยรสชาติที่หวานหอม ถูกใจคนและมีราคาไม่แพง นิยมรับประทานเป็นของว่างพร้อมกาแฟ เป็นหนึ่งในสินค้ายอดนิยมนที่สร้างชื่อเสียงและทำรายได้ให้แก่ชาวชุมชนนครชุม...

ข้าวเปลือก ข้าวเหนียว น้ำตาลปี๊บ และน้ำกะทิโดยนำข้าวเปลือกข้าวเหนียว ไปคั่วให้แตกเป็นข้าวตอก จากนั้นจึงเก็บเกลบออกให้หมดให้เหลือแต่ข้าวตอกแล้วนำข้าวตอกที่ได้ไปตำให้ละเอียดพอประมาณ จากนั้นนำข้าวตอกที่ ตำแล้วมาร่อนเพื่อแยกข้าวตอกออกเป็นสามส่วนคือ ข้าวตอกขนาดโต ที่จะนำไปผสมกับกะทิ ข้าวตอกขนาดกลางสำหรับโรยบนแม่พิมพ์และข้าวตอกขนาดเล็ก ที่มีเนื้อละเอียดสุด จะนำไปโรยหน้าขนมเพื่อให้ขนม ดูน่าทาน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

-

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขั้นตอน/วิธีการ

- (๑) นำข้าวเปลือก ข้าวเหนียวไปคั่วให้แตกเป็นข้าวตอกเก็บกาก(แกลบ)ออกให้หมด แล้วนำไปบด หรือตำให้ละเอียดพอประมาณ
 - (๒) นำกะทิใส่กระทะทองเหลือง ใส่น้ำตาลปีบ ตั้งไฟอ่อน เคี่ยวให้เหนียวพอประมาณ ทิ้งไว้ให้เย็น
 - (๓) นำข้าวตอกมาล่อน จะได้ข้าวตอกที่มีความละเอียดสามส่วน คือ -ส่วนตัวโต สำหรับผสมกับกะทิที่เคี่ยวแล้ว, - ส่วนตัวกลาง สำหรับโรยบนแม่พิมพ์, - ส่วนตัวเล็ก สำหรับโรยหน้าขนม
 - (๔) นำข้าวตอกส่วนตัวโตมาผสมกับน้ำกะทิที่เคี่ยวไว้
 - (๕) เตรียมแม่พิมพ์พร้อมโรยข้าวตอกส่วนกลางไปบนแม่พิมพ์ แล้วนำข้าวตอกส่วนที่ผสมกับกะทิแล้ว มาอัดใส่พิมพ์จนแน่น แล้วแกะออกจากแม่พิมพ์ พร้อมทั้งโรยข้าวตอกส่วนตัวเล็กไปบนตัวขนม
 - (๖) นำขนมที่ได้มาใส่ลังถึง เพื่ออบเตียนกายาน ปิดฝาให้สนิท ทิ้งไว้ประมาณ ๑-๒ ชั่วโมง ก็จะได้ขนมที่มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน เทคนิคในการทำ(เคล็ดลับ) เครื่องปรุง/ ส่วนผสม ทุกอย่าง จะเน้นมาจากธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่ ฤดูกาลที่นิยมกิน ทุกฤดูกาลรสชาติ หวาน มัน เค็ม
- คุณค่าทางโภชนาการ ให้อาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
ภูมิปัญญาบ้านปากคลองใต้ ตำบลนครชุม อำเภอเมืองกำแพงเพชร โดยนางเรขา ปิยะมัยคงเดชซึ่ง สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ และกลุ่มเครือข่าย ร่วมทำขนมด้วย ราคาปลีกขายถุงละ ๑๕-๓๐ บาท รายได้กำไร เดือนละ ๒,๐๐๐.- บาท มีจำหน่ายที่ตลาดย้อนยุคนครชุม

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

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



ส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำข้าวตอก



ภูมิปัญญาสาธิตการทำขนมข้าวตอก



เก็บกากข้าวออกจากข้าวตอก



ขนมข้าวตอกที่กดลงบนพิมพ์เรียบร้อยแล้ว



บรรจุใส่ถุงเพื่อส่งขาย



ขนมข้าวตอกพร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

-

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางเรชา ปิยะมัยคงเดช

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางเรชา ปิยะมัยคงเดช บ้านปากคลองใต้ หมู่ที่ ๓ ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านปากคลองใต้ หมู่ที่ ๓ ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางเพ็ญทิพย์ เขียวฤทธิ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 11 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทัพมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวพรพรรณ ฐัมเปี่ยม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสาวสิริยา บุญญศิริพฤกษ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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