

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมหั่วตัดน้ำมะตูม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านห้วยเสือเต็น อำเภอ น้ำพอง ตำบล น้ำพอง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

ขนมหั่วตัดน้ำมะตูมเป็นขนมที่ทำจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ประกอบด้วยถั่วลิสงและมะตูมเป็นหลัก การปรุงแต่งเป็นขนมหั่วตัดน้ำมะตูมวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตถั่วตัดน้ำมะตูมจะมีในท้องถิ่น จัดหาได้ง่ายและยังสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน กลุ่มผู้ทำขนมจึงผลิต "ถั่วตัดน้ำมะตูม" ได้ตลอดทั้งปี และสามารถรับประทานได้ทุกโอกาส ยังจัดเป็นของฝากที่ผู้รับประทับใจอีกด้วย

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ปีพุทธศักราช 2400 หมู่บ้านห้วยเสือเต็น ตำบลน้ำพอง อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น เป็นหมู่บ้านที่อุดมสมบูรณ์ มีลำน้ำพองไหลผ่าน มีต้นไม้นานาพันธุ์ สัตว์ป่านานาชนิด ทั้งสัตว์บก สัตว์น้ำ สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ ข้าวปลาอาหารอุดมสมบูรณ์ ชาวบ้านห้วยเสือเต็นมีวิถีชีวิตที่มีความสุข มีขนบธรรมเนียมประเพณีที่งดงาม ตามฮีต 12 คอง 14 ของอีสาน ด้วยความอุดมสมบูรณ์ดังกล่าว ขนม "ถั่วตัดน้ำมะตูม" จึงเริ่มจากที่คนยายบัวพอง ซึ่งเป็นคนในหมู่บ้านห้วยเสือเต็น คุณยายบัวพองมีลูกทั้งหมด ๗ คน ลูกชายคนโตชื่อหนึ่ง เวลาไปไหนมาไหนหนึ่ง จะชอบเก็บมะตูมที่เกิดในหมู่บ้านและในป่าใกล้บ้านมาฝากคุณยายบัวพองเสมอ ๆ มีทั้งมะตูมสุกและมะตูมดิบ ลูกมะตูมที่สุกมีผิวสีเหลืองออกน้ำตาล คุณยายบัวพองจะนำมะตูมสุกล้างน้ำให้สะอาดแล้วนำไปต้มทั้งลูก แล้วผ่ามะตูมนำเนื้อมะตูมที่มีน้อยนิดมากลูกกับข้างเหนียวร้อน ๆ แล้วแบ่งให้ลูก ๆ กินเป็นที่ชื่นชอบของลูก ๆ ยิ่งนัก เพราะข้าวเหนียวคลุกเนื้อมะตูมมีรสชาติที่หอมหวานนิด ๆ อร่อยน่าทานที่สุด ส่วนมะตูมดิบคุณยายบัวพองจะนำไปหั่น (ฝาน) เป็นแว่นบาง ๆ แล้วตากแดดให้แห้ง แล้วย่างแล้วเก็บขวดโหลไว้ พอถึงฤดูหนาวมาเยือนคุณยายบัวพองก็จะนำมะตูมตากแห้งที่เก็บในขวดโหลมาต้มเติมน้ำตาลให้หวานนิดหน่อย น้ำมะตูมต้มจะมีสีเหลืองกลิ่นหอมมีรสหวาน แบ่งให้ลูก ๆ ได้ทานกัน และยังแบ่งปันให้ผู้มาเยี่ยมเยียนได้ดื่มด้วย (เหมือนคนจีนที่ต้มน้ำชา) ทุกคนที่ได้ต้มน้ำดื่มมะตูมของคุณยายบัวพองก็ติดอกติดใจด้วยรสชาติที่หอมหวานชื่นใจ และยังมีประโยชน์มากมายจึงเป็นที่โปรดปรานของทุกคนที่ได้ลองชิมน้ำมะตูมของคุณยาย

บัวพอง...ลูกชายคนที่ 2 ของคุณยายบัวพองมีอาชีพด้านการเกษตรในการปลูกถั่วงา คุณยายบัวพองจะนำ ถั่วงาที่แก่จัดมีเมล็ดสมบูรณ์ไปตากแดดให้แห้งแล้วเก็บไว้เพื่อคั่วกินเป็นอาหารว่างตลอดปี โดยคุณยายใช้ภูมิปัญญาในการคั่วถั่วงาให้ร่อยกรอบและหอมน่ากิน คือ นำทรายมาคั่วพร้อมถั่วงาเพื่อให้ถั่วงาค่อย ๆ สุกจะทำให้ถั่วงา รอบและคุณยายมักจะต้มน้ำมะตูมดื่มเป็นเครื่องเคียงกับถั่วงาคั่วด้วย ต่อมาชุมชนได้มีการตั้งกลุ่มทำขนมหลาย ๆ ชนิด จากวัตถุดิบในท้องถิ่นโดยเฉพาะถั่วงาชาวบ้านทำอาชีพปลูกถั่วงากันเยอะมากจึงดัดแปลงเป็นขนมถั่วงา ต่อมามีการพัฒนาขึ้นเรื่อย ๆ นึกถึงน้ำมะตูมคุณยายบัวพองที่มีกลิ่นหอมชวนทาน จึงนำน้ำมะตูมมาเป็นส่วนผสมของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมถั่วงา เพื่อให้มีรสชาติหอมหวานชวนรับประทาน และรวมเรียกชื่อว่า "ขนมถั่วงาต้มน้ำมะตูม"

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ถั่วงาต้มน้ำมะตูม เป็นขนมที่สด ใหม่ รสกลมกล่อม กรอบร่อย หอมหวานด้วยกลิ่นสมุนไพรจาก "มะตูม" ถั่วงาสดคัดเมล็ดที่สมบูรณ์ วัตถุดิบในการผลิตต้อง

๑. ใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น

๒. ใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัยจากสารเคมี

๓. น้ำมะตูมเป็นส่วนผสมเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค และ

"น้ำมะตูมต้องได้ที่ ถั่วงาต้องคัด งาต้องคั่วให้หอม ของแท้ต้องตรา **เสื่อยิ้ม**"

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การทำขนมถั่วงาต้มน้ำมะตูม ของหมู่บ้านห้วยเสือเต้น ตำบลน้ำพอง อำเภอน้ำพอง เป็นตำนานที่สืบทอดมา ยาวนานมีการพัฒนาต่อเนื่องมาเรื่อย ๆ ชุมชนได้รวมตัวกันตั้งกลุ่มเพื่อผลิตขนมในชุมชน ขนมถั่วงาต้มน้ำมะตูม บ้านห้วยเสือเต้น ชุมชนได้มีแนวคิดร่วมกันตั้งชื่อขนมถั่วงาต้มน้ำมะตูม "**เสื่อยิ้ม**" เป็นที่รู้จักกันแพร่หลาย มีการจัดส่งและจำหน่าย

๑. จัดขายส่งโดยพ่อค้าคนกลางและบริการส่งถึงที่

๒. จัดขายปลีกในร้านค้าชุมชน ร้านสะดวกซื้อในพื้นที่และพื้นที่ใกล้เคียง

๓. ออกร้านแสดงและจำหน่ายในงานทางราชการจัดขึ้น และงานประเพณีต่าง ๆ

๔. จำหน่าย ณ ที่สถานที่ผลิต

ถั่วงาต้มน้ำมะตูม "เสื่อยิ้ม" เป็นความภาคภูมิใจของชุมชนบ้านห้วยเสือเต้น ตลอดจนกลุ่มที่ทำขนมถั่วงาต้มน้ำมะตูม "เสื่อยิ้ม" จากการได้รับสิทธิบัตรมาตรฐาน อย 04-20945-2-0005 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) 36/2546 และการคัดสรรผลิตภัณฑ์ OTOP ประจำปี 2549 ระดับ ห้าดาว

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมในการทำถั่วงาต้มน้ำมะตูม

๑. ถั่วงาสดคั่วด้วยทราย

๒. งาคั่วพอหอม

๓. น้ำตาล

๔. เกลือ

๕. แป้งแซ่

๖. น้ำมะตูม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

๑.นำมะตูมดิบมาฝานเป็นแว่นบาง ๆ ตากแดดให้แห้ง ๒.ต้มมะตูมที่แห้งแล้วเคี่ยวให้ได้ที่มีกลิ่นหอม ๓.คั่วถั่วลิสงกะเทาะเปลือก คัดเมล็ดที่ไม่สวยทิ้ง ๔.งาขาวล้างน้ำให้สะอาด ฝั้วให้สะอาดต้มน้ำ นำมาคั่วพอหอม ๕.ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันมะตูมที่เตรียมไว้ น้ำตาล เกลือ แบะแซ ถั่วลิสง ลงในกระทะเคี่ยวให้น้ำแห้งเป็นสีน้ำตาลเข้มและมีกลิ่นหอม ๖.ยกเทลงใส่ภาชนะที่โรยไว้ในถาดคลึง ๗.ใช้ไม้คลึงให้เต็มถาดให้เป็นแผ่นบาง ๆ ๘.ใช้มีดตัดเป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการ ๙.พักไว้ให้เย็นบรรจุถุง จัดจำหน่าย

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

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



ถั่วลิสงคัดเมล็ดที่สมบูรณ์



แว่นมะตูมแห้งอย่างดี



งานขาล้างให้สะอาดผึ่งลมให้แห้งแล้วคว่ำให้หอม



การประกอบส่วนผสมขนมถั่วตัดน้ำมะตูม



เทส่วนผสมที่เหลืองได้ที่ลงถาดคลึงที่มิงาโรยไว้แล้ว



คลึงขนมให้แบนเรียบบางพองามตามต้องการให้เสมอกัน

ทัว ๆ ถาดคสัง



ใช้มีดตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ตามต้องการ



บรรจุใส่ถุงและติดโลโก้ถั่วตัดน้ำมะตูม



รูปแบบขนมถั่วตัดน้ำมะตูม



7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

๑. มีการรวมกลุ่มเพื่อผลิตสินค้าในชุมชน
๒. จัดสรรกำไรให้แก่สมาชิกกลุ่ม
๓. เข้าร่วมกิจกรรมในชุมชน
๔. ให้ความรู้การการผลิตสินค้าชุมชนแก่ผู้ที่สนใจ
๕. สมาชิกในกลุ่มสามารถเป็นวิทยากรในการเสริมอาชีพให้แก่ชุมชนของตนเองและชุมชนอื่น ๆ ที่สนใจ

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

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอุไรวรรณ ปาลสาร

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๑๒๗ หมู่ที่ ๑๖ บ้านห้วยเสือเต้น ตำบลน้ำพอง อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น ๔๐๓๑๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๒๗ หมู่ที่ ๑๖ บ้านห้วยเสือเต้น ตำบลน้ำพอง อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น ๔๐๓๑๐

โทรศัพท์ 0862364972 โทรสาร -

E-mail

-

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

ประกาศนียบัตรการคัดสรรผลิตภัณฑ์ OTOP ประจำปี ๒๕๕๙ ระดับ ๕ ดาว

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนิยม แนวเงินดี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 25 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนิยม แนวเงินดี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายณัฐภัทร พลอยสุภา

ตำแหน่ง ปลัดอำเภอหัวหน้ากลุ่มงานบริหารงานปกครอง

2. นายสมัย บุษราคัม

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอน้ำพอง

3. นายวรพจน์ ทิวะสิงห์

ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอน้ำพอง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์ดี

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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