

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมเปียกปูน ตำบลสืบเอ็ดศอก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน สืบเอ็ดศอก อำเภอบ้านโพธิ์ ตำบล สืบเอ็ดศอก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ตำบลสืบเอ็ดศอกมีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่ม เป็นท้องทุ่งนา ทำนา ทำสวน ทำอาชีพเลี้ยงปลา เลี้ยงไก่ไข่ จึงได้เกิดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมไทยพื้นบ้านขึ้น และมีชื่อเสียงของตำบลสืบเอ็ดศอก คือ นางสาวอุบลรัตน์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำขนมไทยพื้นบ้านที่ขึ้นชื่อ ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ขนมกาละแม ข้าวเหนียวแดง และขนมหวานพื้นบ้านของไทยอื่น ๆ เป็นต้น การทำขนมไทยพื้นบ้านนี้ได้รับการถ่ายทอด เรียนรู้กันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ โดยการจดจำจากปู่ ย่า ตา ยาย ผูกพันเรียนรู้จากการได้เห็น และลงมือปฏิบัติจริง จดจำสูตรต่างๆ จากประสบการณ์ด้วยตนเอง จนเกิดความชำนาญ ซึ่งในสมัยก่อนจะทำขนมหวานพื้นบ้านในงานเทศกาลประเพณีต่างๆ เช่น วันสงกรานต์ งานบวช งานประจำปีของวัด และงานประเพณีต่างๆ ชาวบ้านจะรวมกลุ่มกันทำขนมไทยพื้นบ้าน เพื่อแบ่งปันกัน เช่น ขนมกาละแม ข้าวเหนียวแดง ขนมหัวผักกาด ขนมฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ขนมหม้อแกง เปียกปูน ขนมชั้น ตะโก้ เป็นต้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมเปียกปูน มีรสชาติหอมใบเตย หวาน มัน สด ใหม่ อร่อยลงตัว เพราะทำมาจากวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลปี๊บเกรด A เน้นการผลิตแบบวันต่อวัน สดใหม่อยู่เสมอ สืบจากวิสูตรตามธรรมชาติ สามารถเก็บไว้ในอุณหภูมิห้อง ได้นาน ๒ วัน (หากทานไม่หมดนำไปแช่ตู้เย็น ได้นาน ๒ วัน) รสชาติยังคงเดิมไม่เปลี่ยนแปลง จุดเด่นสำคัญของขนม ยังใช้วิธีกวนเปียกปูนแบบโบราณ แบบมีส่วนร่วมของคนในชุมชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในงานประจำปีของวัด โดยใช้เตาถ่านจากกาบมะพร้าว เตาฟืน ใช้วัตถุดิบที่มีในชุมชน และใบเตยที่มีอยู่ในชุมชน ขนมมีความนุ่ม หอม หวาน มัน อร่อย และสีเขียวเข้มของใบเตย “ใหม่ สด และอร่อย” สมคำร่ำลือว่า ขนมเปียกปูนปางบอ่อยมาก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
วิถีชีวิตของคนในชุมชน ชาวบ้านมีความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น และวิถีชีวิตดั้งเดิมของคนในชุมชน โดยใช้ฝีมือและแรงงาน มาจากคนในชุมชนอย่างแท้จริง และมีการรวมกลุ่มพบปะพูดคุยกันหมู่บ้าน ร่วมแรงร่วมใจกัน คอยช่วยเหลือเอื้ออารีต่อกัน ได้พูดคุยสอบถามความเป็นอยู่ซึ่งกันและกัน เป็นการสร้างความรักความสามัคคี สร้างความสัมพันธ์อันดีให้กับชุมชน ทำให้คนในชุมชนมีความผูกพันกันมากขึ้น มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สร้างความเข้าใจให้ตรงกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นการร่วมมือร่วมแรงร่วมใจกันสืบทอดงานประเพณีประจำปีของวัดเป็นประจำทุกปี งานประเพณี งานมงคลต่าง ๆ ตลอดจนเป็นศูนย์เรียนรู้ของชุมชนในการถ่ายทอดองค์ความรู้การทำขนมไทยพื้นบ้านให้กับเด็กนักเรียนเยาวชนและผู้สนใจ ความสัมพันธ์กับคนในชุมชนท้องถิ่น ๑. สมาชิกในกลุ่มขนมไทยพื้นบ้าน เป็นคนในชุมชน ทำให้คนมีรายได้ และได้เรียนรู้วิธีการขั้นตอน และเทคนิคต่างๆในการทำขนมไทย เป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาให้บุคคลทั่วไปได้ทราบ ๒. วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทำขนมมาจากผลผลิตของคนในชุมชน เช่น แป้ง มะพร้าว ใบเตย เป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน ผลผลิตเกิดมูลค่าเพิ่ม ๓. เมื่อมีงานบุญ ประเพณี เทศกาลต่างๆ ภายในชุมชน จะส่งขนมของกลุ่มในจัดเลี้ยงเป็นการอุดหนุน ส่งเสริมให้กลุ่มมีรายได้อย่างต่อเนื่อง ๔. มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับคนรุ่นหลัง กลุ่มขนมหวานยินดีต้อนรับผู้ที่สนใจเรียนรู้การทำขนมหวานแต่ละชนิด ถ่ายทอดให้กับเด็กนักเรียน นักศึกษา และผู้สนใจในชุมชน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบและส่วนประกอบ มีดังนี้

๑. แป้งข้าวเจ้า ๑ ถ้วยตวง
๒. แป้งมัน ๒ ช้อนโต๊ะ
๓. น้ำตาลปี๊ป จำนวน ๑ ถ้วยตวง
๔. น้ำ ๑ ถ้วยตวง
๕. กาบมะพร้าว(หรือใบตองแห้ง)
๖. ใบเตย

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)



แป้งข้าวเจ้า



น้ำตาลปีป



น้ำปูนใส

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



ใช้เตาแก๊ส



เปลือกมะพร้าวแก่นำไปเผาจะได้ถ่านสีดำนำมาทำป่นแทนสี
ดำ



มะพร้าวอ่อนและเกลือ



กวนด้วยเตาถ่าน



ขนมเปียกปูนสีดำ



ขนมเปียกปูนสีดำ



ขนมเปียกปูนสีเขียว เตรียมห่อเพื่อจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสงบ อุลัมภ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๔๑/๒ หมู่ ๒ ตำบลสิบเอ็ดศอก อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๔๑/๒ หมู่ ๒ ตำบลสิบเอ็ดศอก อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวอารี พรธวัธวงศา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 1 เดือน เมษายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวองค์อร ขจร

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางบุญมี ศรีสุข

ตำแหน่ง ประธานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทรา

2. นางศรีอัมพร เฉลิมพร

ตำแหน่ง เลขานุการชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทรา

3. ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดฉะเชิงเทรา หรือผู้แทน

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดฉะเชิงเทรา หรือผู้แทน

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายวิรัตน์ วิโรจน์ปัทม์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 27 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557