

แบบสำรวจเพื่อจัดทำ
บัญชี “ขนมไทยเสี่ยงสูญหายประจำจังหวัดราชบุรี”
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดราชบุรี

สกร.ระดับตำบลวังมะนาว สกร.ระดับอำเภอปากท่อ

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์

1. ชื่อ - นามสกุล : นางสาวศิริไล เทพไทย
2. อายุ : 62 ปี
3. อาชีพ : ธุรกิจส่วนตัว
4. ที่อยู่ (ภูมิปัญญา/วิทยาการ) : 52/2 หมู่ที่ 5 ตำบลวังมะนาว อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี
5. เบอร์โทรศัพท์ : 081-1963862

☒ ยินดีถ่ายทอดความรู้ ☐ ไม่ยินดี

ส่วนที่ 2 : รายละเอียด (กรอกข้อมูลสำหรับขนมที่เสี่ยงสูญหาย)

6. ชื่อขนม : ขนมทองม้วน

7. สาเหตุที่เสี่ยงสูญหาย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ☒ ไม่มีผู้สืบทอด/คนรุ่นหลังไม่สนใจเรียนรู้
- ☐ วัตถุดิบหายาก/ราคาแพง
- ☐ ขั้นตอนการทำมีความซับซ้อน ใช้เวลานาน
- ☐ ไม่มีตลาดรองรับ
- ☐ อื่นๆ

8. ลักษณะของขนม (รูปร่าง สี กลิ่น รส)

รูปร่าง: เป็นแผ่นบางกรอบที่ม้วนเป็นทรงกระบอกหรือเป็นท่อน

ลักษณะเด่น: เป็นแผ่นม้วนกลมเป็นวง มีความกรอบ

สีดั้งเดิม: สีน้ำตาลคล้ายทอง

สีที่นิยมในปัจจุบัน: มักจะเป็นสีน้ำตาล และมีหลากสี

กลิ่น: กลิ่นหอมหวานมันจากกะทิและไข่ กลิ่นหอมจากส่วนผสมอื่น เช่น กลิ่นงา กลิ่นใบเตย กลิ่นทุเรียน
ขึ้นอยู่กับรสชาติของทองม้วนแต่ละชนิด

รสชาติ: หวาน มัน หอมกลิ่นกะทิ และงาดำ บวกกับความกรอบกรอบจากแป้ง

9. วัตถุดิบหลักในการทำ

แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลีเอนกประสงค์ เกลือป่น ไข่ไก่ หัวกะทิ น้ำตาลมะพร้าว งาดำ น้ำมันพืช

10. วัตถุดิบที่หายากในการทำ ไม่มี

11. โอกาสที่นิยมทำ

- ☒ งานบุญ/ประเพณี (ระบุ)
- ☒ งานมงคล (งานแต่ง งานบวช)
- ☐ ทำขายเป็นอาชีพ
- ☒ อื่นๆ รับแขก

12. ขั้นตอนการทำโดยสังเขป

๑. ร่อนแป้งสาลีและแป้งมันพร้อมกัน ลงไปในชามผสม เปิดหลุมตรงกลางไว้
๒. ใส่ไข่ไก่ลงไป ตามด้วยเกลือป่น น้ำตาลมะพร้าว กะทิใส่เล็กน้อย จากนั้นคลุกเคล้าให้เข้ากัน สามารถใช้มือได้
๓. พอนวดจนน้ำตาลละลายดี และแป้งเนียนเข้าด้วยกัน จากนั้นค่อยๆ ใส่หัวกะทิลงไป จนหมด นวดให้ทุกอย่างเนียนเข้ากันดี
๔. นำแป้งไปพักไว้ในอุณหภูมิห้องอย่างน้อย 30 นาที - 1 ชั่วโมง
๕. จากนั้นใส่ภาชนะลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน
๖. เตรียมอุปกรณ์สำหรับทำทองม้วน เปิดแก๊สใช้ไฟอ่อน วางพิมพ์ทองม้วนลงไป ทาด้วยน้ำมันพืชบางๆ ทั้งด้านบนและด้านล่าง วอร์มให้พิมพ์ร้อน
๗. หยอดแป้งลงไปประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ใช้เวลาประมาณ 2 นาที ในระหว่างที่ย่าง ควรบีบพิมพ์ให้แน่น อย่างฝั่งละ 1 นาที
๘. จากนั้นนำขึ้นเป็นทองม้วน (วิธีทำโดยละเอียดดูตามคลิป) จากนั้นนำขึ้นไปผึ่งบนตะแกรง ร่อนหายร้อน เป็นอันเสร็จ

13. องค์ความรู้/ประสบการณ์ (เคยเป็นวิทยากรในการทำขนมไทยโบราณอะไรบ้างหรือผู้ประกอบการเกี่ยวกับขนมไทยโบราณ) มีความรู้และความชำนาญในการทำขนมทองม้วน ซึ่งเป็นขนมไทยโบราณที่สืบทอดภูมิปัญญาจากคนรุ่นก่อน โดยสามารถเลือกใช้วัตถุดิบพื้นบ้าน เช่น กะทิ และน้ำตาลมะพร้าว มาประยุกต์ให้ได้รสชาติและเนื้อสัมผัสตามแบบดั้งเดิม เคยเป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ในการทำขนมทองม้วน ให้แก่กลุ่มแม่บ้านและเยาวชนในชุมชน เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์ขนมไทยและสร้างอาชีพเสริมในครัวเรือน ตลอดจนมีความสามารถในการพัฒนาสูตรขนมให้เหมาะสมกับยุคสมัย เช่น การเพิ่มรสชาติและสีสรรจากวัตถุดิบธรรมชาติ เพื่อสืบสานภูมิปัญญาไทยให้คงอยู่ต่อไปอย่างยั่งยืน

14. ระยะเวลาในการทำ 2-3 ชั่วโมง

15. เคยมีการบันทึกสูตร/วิธีทำไว้หรือไม่

- ☒ มี (เป็นลายลักษณ์อักษร / วิดีโอ / การสัมภาษณ์จากหน่วยงานราชการ)
- ☐ ไม่มี

16. เรื่องเล่า/ประวัติความเป็นมาของขนม (พอสังเขป)

ขนมทองม้วนมีประวัติยาวนานตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย โดยเป็นขนมที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารโปรตุเกสผ่านทาง ท้าวทองกีบม้า หรือ มารี กีมาร์ ซึ่งได้สอนสูตรขนมต่าง ๆ ให้กับผู้ที่ทำงานในวัง จนนำมาถ่ายทอดต่อกันมา ชื่อ "ทองม้วน" มาจากลักษณะการม้วนเป็นแท่งกลม และความหมายดีของคำว่า "ทอง" ทำ

ให้ขนมชนิดนี้นิยมใช้ในงานมงคลต่าง ๆ ปัจจุบันทองม้วนมีการพัฒนาไปมาก มีหลากหลายสูตรและรสชาติที่น่าสนใจ เช่น รสใบเตย รสฟักทอง รสกล้วยหอม หรือแม้แต่รสหมูหยอง

ส่วนที่ 4 : ข้อเสนอแนะ

17. ท่านคิดว่าควรมีการอนุรักษ์ขนมโบราณอย่างไร

- ☒ จัดอบรมการทำขนมไทย
- ☐ บันทึกเป็นหนังสือ / สื่อ
- ☐ รวมกลุ่มผู้ทำขนม
- ☐ อื่นๆ

18. ข้อเสนอแนะอื่นๆ

ไม่มี

19. ภาพประกอบ (ภาพที่มีความคมชัด)

- ☐ ภาพถ่ายผู้ให้ข้อมูล / ผู้เป็นวิทยากร



- ☐ ภาพถ่ายขนม

