

แบบสำรวจเพื่อจัดทำ
บัญชี “ขนมไทยเสี่ยงสูญหายประจำจังหวัดราชบุรี”
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดราชบุรี

สกร.ระดับตำบล ทุ่งหลวง สกร.ระดับอำเภอ ปากท่อ

ส่วนที่ ๑ : ข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์

๑. ชื่อ - นามสกุล : นางบุณธิดา รุ่งจำรัส

๒. อายุ : ๕๑ ปี

๓. อาชีพ : เกษตรกร

๔. ที่อยู่ (ภูมิปัญญา/วิทยากร) :

๒๐๕ หมู่ที่ ๑๑ ตำบลทุ่งหลวง อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี

๕. เบอร์โทรศัพท์ : ๐๙๘-๒๗๔๙๖๗๔

☒ ยินดีถ่ายทอดความรู้ ☐ ไม่ยินดี

ส่วนที่ ๒ : รายละเอียด (กรอกข้อมูลสำหรับขนมที่เสี่ยงสูญหาย)

๖. ชื่อขนม : ขนมเทียน หรือ ขนมนิ้วมือ

๗. สาเหตุที่เสี่ยงสูญหาย (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)

☒ ไม่มีผู้สืบทอด/คนรุ่นหลังไม่สนใจเรียนรู้

☐ วัตถุดิบหายาก/ราคาแพง

☐ ขั้นตอนการทำให้มีความซับซ้อน ใช้เวลานาน

☐ ไม่มีตลาดรองรับ

☒ อื่นๆ ปัจจุบันไม่ค่อยมีคนทำขนมชนิดนี้

๘. ลักษณะของขนม (รูปร่าง สี กลิ่น รส) ไม่ได้ห่อเป็นทรงสามเหลี่ยมยอดแหลมเหมือนขนมเทียนทั่วไป แต่
จะให้เป็นแท่งยาวคล้ายนิ้วมือ สีขาวนวล รสหวานกลมกล่อมไม่หวานโดด

๙. วัตถุดิบหลักในการทำ แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลปีบ มะพร้าวทึนทึก

๑๐. วัตถุดิบที่หายากในการทำ -

๑๑. โอกาสที่นิยมทำ

☒ งานบุญ/ประเพณี (ระบุ) งานทำบุญบ้าน

☒ งานมงคล (งานแต่ง งานบวช)

☐ ทำขายเป็นอาชีพ

☐ อื่นๆ

๑๒. ขั้นตอนการทำโดยสังเขป

นำน้ำตาลกับมะพร้าวขูดขนาดเข้าด้วยกันให้น้ำตาลละลาย เหยาะเกลือ ให้มีรสชาติหวานนำเค็มตาม นำแป้งข้าวเหนียว ค่อยๆ ใส่ทีละนิด นวดให้เหนียวได้ที่ ตักใส่ใบตอง แล้วนำไปห่อ โดยตัดใบตองเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า จากนั้นนำไปนึ่ง ประมาณ ๓๐ นาที หรือจนขนมสุก โดยส่วนประกอบของขนมจะมีดังนี้ แป้งข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม มะพร้าวทึนทึกขูด ๑ กิโลกรัม น้ำตาลปี๊บ ๗ ชีด เกลือนิดหน่อย ส่วนประกอบนี้สามารถห่อขนมได้เป็นร้อยอัน

๑๓. องค์ความรู้/ประสบการณ์ (เคยเป็นวิทยากรในการทำขนมไทยโบราณอะไรบ้างหรือผู้ประกอบการเกี่ยวกับขนมไทยโบราณ) วิทยากรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการทำขนมไทยห่อใบตองตำบลทุ่งหลวง

๑๔. ระยะเวลาในการทำ ๑.๓๐ ชั่วโมง

๑๕. เคยมีการบันทึกสูตร/วิธีทำไว้หรือไม่

☐ มี (เป็นลายลักษณ์อักษร / วิดีโอ / การสัมภาษณ์จากหน่วยงานราชการ)

☒ ไม่มี

๑๖. เรื่องเล่า/ประวัติความเป็นมาของขนม (พอสังเขป)

ที่บ้านหนองวัวดำ หมู่ที่ 11 ตำบลทุ่งหลวง อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี แม่บ้าน โดยเฉพาะผู้สูงอายุ ได้รวมตัวกันเพื่อสืบสานวัฒนธรรมดั้งเดิมที่สืบทอดมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายาย ในการทำขนมเทียน หรือขนมข้าวเหนียว โดยขนมเทียนข้าวเหนียวที่นี้จะรสชาติหวานมัน จากน้ำตาลปี๊บหรือน้ำตาลมะพร้าว และมะพร้าวทึนทึกขูด ส่วนแป้งจะเป็นแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลปี๊บ ตัดเค็มด้วยเกลือเล็กน้อย นวดจนเข้ากัน และชาวบ้านได้ช่วยกันห่อเป็นรูปข้าวเหนียวด้วยใบตอง พร้อมนึ่งจนสุก ขนมเทียนข้าวเหนียวนี้วิธีผสมแป้งจะทำในลักษณะคล้าย ๆ กับขนมเทียนนมสาว โดยใช้แต่แป้งที่นวดแล้ว เหมือนกันเพียงแต่นำมาใส่ในใบตอง แล้วห่อในแนวกลมยาว พับหัวท้าย ลักษณะเหมือนข้าวเหนียว ยาวประมาณ 7 เซนติเมตร โดยไม่สอดไส้ใดใดเข้าไป เมื่อเสร็จจะเอาไปนึ่งจนสุกแล้วสามารถรับประทานได้โดยง่าย นิยมใช้ทำในงานบุญ เช่น งานบุญ วันพระใหญ่ งานบุญสงกรานต์ งานบวช งานแต่งงาน ขนมเทียน หรือขนมข้าวเหนียว เมื่อถวายพระภิกษุสงฆ์แล้ว ส่วนหนึ่งก็จะแบ่งกันไปรับประทานที่บ้าน โดยแต่ละครั้งชาวบ้านที่นี่จะช่วยลงแรงช่วยกันทำเป็นวัฒนธรรมที่โดดเด่นอย่างมาก

ส่วนที่ ๔ : ข้อเสนอแนะ

๑๗. ท่านคิดว่าควรมีการอนุรักษ์ขนมโบราณอย่างไร

☒ จัดอบรมการทำขนมไทย

☒ บันทึกเป็นหนังสือ / สื่อ

☒ รวมกลุ่มผู้ทำขนม

☐ อื่นๆ

๑๘. ข้อเสนอแนะอื่นๆ

-ไม่มี-

๑๙. ภาพประกอบ (ภาพที่มีความคมชัด)

☒ ภาพถ่ายผู้ให้ข้อมูล / ผู้เป็นวิทยากร



☒ ภาพถ่ายขนม

