

หลักสูตร กู๊วบั้ง (ขนมหน่อไม้)

สกร.ระดับตำบล.....บ้านคา..... สกร.ระดับอำเภอ.....บ้านคา.....

ส่วนที่ ๑ : ข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์

๑. ชื่อ - นามสกุล :นางสาวเนตรชนก คงนาค.....

๒. อายุ :๔๒..... ปี

๓. อาชีพ :ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน.....

๔. ที่อยู่ (ภูมิปัญญา/วิทยาการ) :

บ้านเลขที่.....๘๓.....หมู่ที่.....๑๓.....ตำบล/แขวง.....บ้านคา.....

อำเภอ/เขต.....บ้านคา.....จังหวัด.....ราชบุรี.....รหัสไปรษณีย์.....๗๐๑๘๐.....

๕. เบอร์โทรศัพท์ : ๐๙๓-๗๒๗๓๑๕๓.....

☒ ยินดีถ่ายทอดความรู้ ☐ ไม่ยินดี

ส่วนที่ ๒ : รายละเอียด (กรอกข้อมูลสำหรับขนมที่เสี่ยงสูญหาย)

๖. ชื่อขนม :ขนมหน่อไม้.....

๗. สาเหตุที่เสี่ยงสูญหาย (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)

☒ ไม่มีผู้สืบทอด/คนรุ่นหลังไม่สนใจเรียนรู้

☐ วัตถุดิบหายาก/ราคาแพง

☐ ขั้นตอนการทำให้มีความซับซ้อน ใช้เวลานาน

☐ ไม่มีตลาดรองรับ

☐ อื่นๆ

๘. ลักษณะของขนม (รูปร่าง สี กลิ่น รส)

รูปร่าง: เป็นชิ้นกลมหรือสี่เหลี่ยมเล็ก ขนาดพอดีคำ หน้าตาเหมือนขนมพื้นบ้านทั่วไป มักใส่ในถ้วยตะไลหรือห่อด้วยใบตอง

สี: สีน้ำตาลอ่อนหรือสีเหลืองนวล ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำตาลและหน่อไม้ที่ใช้ บางสูตรอาจมีสีเขียวอ่อนถ้าใส่ใบเตย

กลิ่น: หอมกลิ่นมะพร้าว หน่อไม้ต้ม และบางครั้งมีกลิ่นใบเตยอ่อน ๆ

รสชาติ: หวานมันเล็กน้อย เค็มนิด ๆ จากมะพร้าว มีเนื้อสัมผัสนุ่ม ๆ เคี้ยวเพลิน และได้กลิ่นหน่อไม้อ่อน ๆ เป็นเอกลักษณ์

๙. วัตถุดิบหลักในการทำ

หน่อไม้ต้มสุก: หั่นหรือซอยฝอย เป็นส่วนผสมหลักให้รสชาติและเนื้อสัมผัสเฉพาะตัว

แป้งข้าวเจ้า: ทำให้ขนมจับตัวและมีความนุ่ม

มะพร้าวขูด: เพิ่มความมันและเนื้อสัมผัส

น้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลทราย: ให้ความหวาน

เกลือ: ตัดรสให้กลมกล่อม

น้ำเปล่า: ใช้ผสมให้แป้งละลายและเข้ากันได้ดี

เพิ่มเติม (ถ้ามี): ใบเตย – ใส่เพื่อเพิ่มกลิ่นหอม

ใบตองหรือถ้วยตะไล – สำหรับห่อหรือนึ่งขนม

๑๐. วัตถุดิบที่หายากในการทำ

หน่อไม้สด (หน่อไม้ต้มสุก) - มีเฉพาะบางฤดูกาล (โดยเฉพาะช่วงต้นฝน)

- หน่อไม้บางชนิด เช่น หน่อไม้ไผ่ตง หรือหน่อไม้หวาน มีเฉพาะในบางพื้นที่

- ต้องเลือกหน่อไม้ที่อ่อน ไม่ขม และไม่เป็นพิษ บางคนอาจไม่มั่นใจในการเลือก

๑๑. โอกาสที่นิยมทำ

☒ งานบุญ/ประเพณี (ระบุ)

☒ งานมงคล (งานแต่ง งานบวช)

☒ ทำขายเป็นอาชีพ

☐ อื่นๆ

๑๒. ขั้นตอนการทำโดยสังเขป

๑) เตรียมหน่อไม้: นำหน่อไม้มาต้มให้หายขม แล้วหั่นหรือฉีกเป็นฝอย พักให้สะเด็ดน้ำ

๒) ทำไส้ขนม: ผัดหน่อไม้ฝอยกับน้ำตาลปีบ มะพร้าวขูด และเกลือ จนเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วพักให้เย็น

๓) ทำแป้งห่อ: นวดแป้งข้าวเหนียวกับน้ำสะอาดให้เหนียวไม่ติดมือปั้นแป้งเป็นก้อนเล็ก ๆ แล้วแผ่ให้เป็นแผ่นบาง

๔) ห่อขนม: ตักไส้หน่อไม้ใส่ลงในแป้งแล้วห่อเป็นก้อนกลมห่อด้วยใบตองแล้วมัดด้วยไม้กลัด

๕) นึ่งขนม: วางขนมลงในลังถึง นึ่งด้วยไฟแรงประมาณ ๒๐-๓๐ นาที หรือจนแป้งสุกใส

๑๓. องค์ความรู้/ประสบการณ์ (เคยเป็นวิทยากรในการทำขนมไทยโบราณอะไรบ้างหรือผู้ประกอบการเกี่ยวกับขนมไทยโบราณ)

เคยเป็นวิทยากรในการทำขนมไทย อาทิ การทำขนมต้ม การทำขนมชั้น ขนมวุ้น ขนมข้าวต้มมัด

๑๔. ระยะเวลาในการทำ๕.... ชั่วโมง

๑๕. เคยมีการบันทึกสูตร/วิธีทำไว้หรือไม่

☐ มี (เป็นลายลักษณ์อักษร / วิดีโอ / การสัมภาษณ์จากหน่วยงานราชการ)

☒ ไม่มี

๑๖. เรื่องเล่า/ประวัติความเป็นมาของขนม (พอสังเขป)

จากการเล่าขานของคนเฒ่าคนแก่ กล่าวไว้ว่า แต่ก่อนในช่วงฤดูฝนที่อาหารขาดแคลน หน่อไม้คือของกินสำคัญ จึงมีคนลองเอาหน่อไม้มาทำเป็นขนมหวานเพื่อเลี้ยงพระในงานบุญ งานต่าง ๆ และในปัจจุบันขนมหน่อไม้ เป็นขนมพื้นบ้านที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านที่ต้องการใช้ หน่อไม้ตามฤดูกาล (โดยเฉพาะหน้าฝน) มาแปรรูปเป็นอาหารว่างหรือของหวาน โดยใช้วัตถุดิบง่าย ๆ ที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น แป้งข้าวเหนียว, น้ำตาล, มะพร้าว และหน่อไม้ต้มหั่นฝอย นิยมทำใน งานบุญ งานประเพณี เช่น บุญเข้าพรรษา เป็นขนมที่สะท้อนชีวิต

เรียบง่ายของชาวอำเภอบ้านคาที่รู้จักใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเป็นอนุรักษ์การทำขนมไทย ทั้งจากภูมิปัญญาจากผู้รู้ในชุมชน เพื่อให้สามารถถ่ายทอดและคงไว้ ตลอดจนเป็นการสร้างรายได้ให้กับตัวเอง โดยตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาพื้นบ้าน มีความเข้าใจรากเหง้า ความเป็นวัฒนธรรมแบ่งปัน เกื้อกูลช่วยเหลือซึ่งกันและกัน มีการศึกษาเรียนรู้วิถีการดำรงชีวิต ที่มีมาช้านานบนพื้นฐานของธรรมชาติที่เกี่ยวพันสอดคล้องกันกับวิถีชีวิตชุมชน

ส่วนที่ ๔ : ข้อเสนอแนะ

๑๗. ท่านคิดว่าควรมีการอนุรักษ์ขนมโบราณอย่างไร

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

๑๘. ข้อเสนอแนะอื่นๆ

-

๑๙. ภาพประกอบ (ภาพที่มีความคมชัด)

☒ ภาพถ่ายผู้ให้ข้อมูล / ผู้เป็นวิทยากร



☒ ภาพถ่ายขนม

