



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหารกะละแมโบราณนครพนม จังหวัดนครพนม

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☒ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) มหาวิทยาลัยนครพนม

สถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยนครพนม

เลขที่ ๑๐๓ หมู่ ๓ ถนนชยางกูร

ตำบล/แขวง ขามเฒ่า อำเภอ/เขต เมือง

จังหวัดนครพนม รหัสไปรษณีย์ ๔๘๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙-๔๓๖๑-๙๖๘๙ (อาจารย์อังศุมาลิน สมเทพ ผู้ให้ข้อมูล)

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

๑) ร้านกะละแมทูลใจ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) : ร้านกะละแมทูลใจ

สถานที่ตั้ง : ร้านกะละแมทูลใจ

เลขที่ ๒๓/๔๕ หมู่ ๑๐ ตำบล/แขวง ธาตุพนม

อำเภอ/เขต ธาตุพนม จังหวัด นครพนม

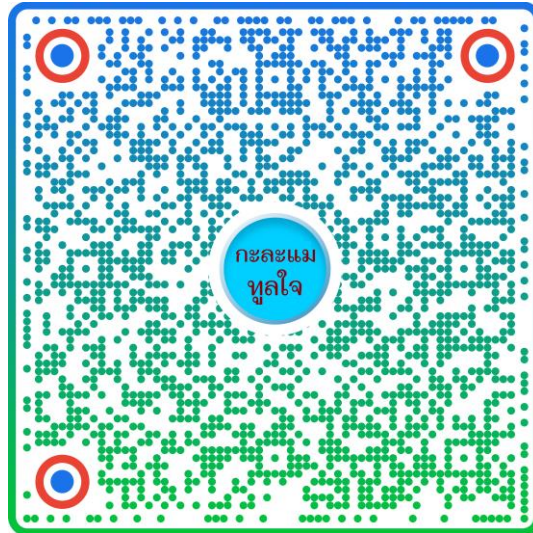
รหัสไปรษณีย์ ๔๘๑๑๐ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๑๗๙๔๐๐๙๑



/*** QR Code พิกัด...

(- ๒ -)

*** QR Code พิกัดที่ตั้ง ร้านกะละแมทูลใจ ***



๒) ร้านตุ๊กตากะละแมโบราณ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) : ร้านตุ๊กตากะละแมโบราณ

สถานที่ตั้ง : ร้านตุ๊กตากะละแมโบราณ

เลขที่ 3 หมู่ 1 ตำบล/แขวง ชาติพนม

อำเภอ/เขต ชาติพนม จังหวัด นครพนม

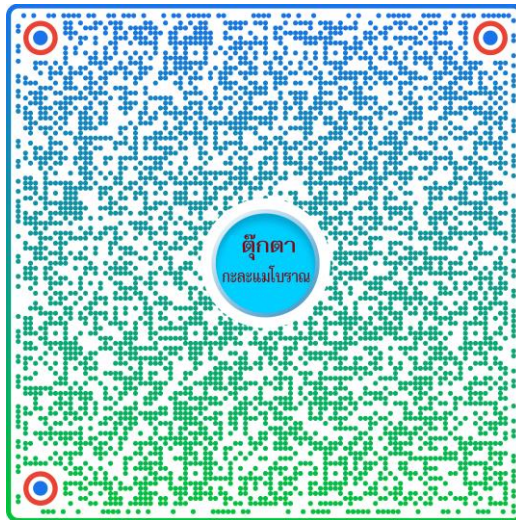
รหัสไปรษณีย์ 48110 หมายเลขโทรศัพท์ 0858530629



/๒. QR Code พิกัด...

(- ๓ -)

*** QR Code พิกัดที่ตั้ง ร้านตุ๊กตากะละแมโบราณ ***



๓) ร้านครุญ้อยกะละแมกะทิสด

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ร้านครุญ้อยกะละแมกะทิสด

สถานที่ตั้ง ร้านครุญ้อยกะละแมกะทิสด

เลขที่ 221 หมู่ 7

ตำบล/แขวง ธาตุพนมเหนือ

อำเภอ/เขต ธาตุพนม

จังหวัด นครพนม

รหัสไปรษณีย์ 48110

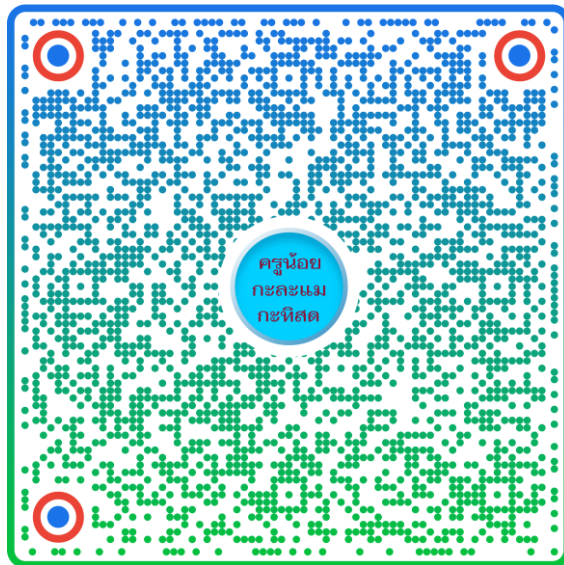
หมายเลขโทรศัพท์ 095-659-3959



/๒. QR Code พิกัด...

(- ๔ -)

*** QR Code พิกัดที่ตั้ง ร้านครุญ้อยกะละแมกะทิสด ***



๒. ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

กะละแมโบราณนครพนม เป็นอาหารท้องถิ่นที่ทำสืบทอดต่อกันมากกว่า 100 ปี ใช้วัตถุดิบแป้งข้าวเหนียวเคี้ยวผสมกับน้ำตาล ผงถ่านกะลา และกะทิสด เคี้ยวในกระทะที่มีความร้อนที่เหมาะสม จนได้กะละแมที่มีสีดำ เหนียวนุ่มรสชาติ หอม หวาน มัน เอกลักษณ์ที่สำคัญของกะละแมโบราณนครพนม คือ การห่อด้วยใบตองรีด โดยนำใบตองสดมาทำความสะอาดแล้วรีดให้แห้งด้วยเตารีดโบราณที่ใช้ถ่านเป็นเชื้อเพลิง ทำให้มีกลิ่นหอม แล้วกลัดด้วยไม้กลัดที่ทำมาจากไม้ไผ่ กะละแมโบราณถือว่าเป็นของฝากขึ้นชื่อจากอำเภอรธาตุพนม จังหวัดนครพนม มักทำจำหน่ายกันมากในช่วงงานนมัสการพระธาตุพนม ขึ้น ๘ ค่ำ เดือน ๓ ถึง แรม ๑ ค่ำ เดือน ๓ ของทุกปี

อำเภอรธาตุพนม จังหวัดนครพนม ในอดีตมีชาวจีนที่มาจากทางภาคกลาง ของประเทศจีน ได้มาอยู่ที่อำเภอรธาตุพนม ในช่วงเทศกาลทำบุญ หรืองานนมัสการพระธาตุพนม ชาวบ้านกลุ่มนี้จะทำขนมไปถวายพระ เดิมเป็นขนมสำปันนี ที่กวานจากข้าว ลักษณะเป็นแป้งใสๆ กวนโดยใช้ไฟอ่อน ซึ่งทำยากกว่าการทำกะละแม ต่อมาภายหลังก็มีการดัดแปลงสูตรการทำขนมใหม่ โดยเอาเปลือกมะพร้าวเผาบดใส่ (เรียกน้ำดัง) หรือบางทีก็ใช้ขวงตาล มาเป็นวัตถุดิบในการผลิตขนม จึงได้ออกมาเป็นขนมที่มีสีดำ จึงกลายมาเป็น “กะละแม”

ในช่วงแรกๆ จะมีกลุ่มผู้ที่เริ่มทำขนมกะละแมซึ่งเป็นกลุ่มคนที่บ้านอยู่ใกล้ๆ กัน ก็จะมาร่วมกันทำขนมเพื่อถวายพระ ในส่วนที่เหลือจากการถวายพระ ก็นำมารับประทานกัน เมื่อเห็นว่ามีรสชาติอร่อย หลายคนก็เลยไปหัดทำ จนมีหลายคนที่ทำเป็น ต่อมาจากการทำถวายพระ และรับประทานกันภายในครัวเรือน ก็ได้มีการทำเพื่อจำหน่ายในงานเทศกาลต่างๆ โดยเฉพาะในงานนมัสการองค์พระธาตุพนม ขึ้น ๘ ค่ำ เดือน ๓ แรม ๑ ค่ำ เดือน ๓ ของทุกปี ซึ่งจะมีนักท่องเที่ยวมาเที่ยวงานจำนวนมาก และมีการซื้อกะละแมกลับไปเป็นของฝาก ทั้งนักท่องเที่ยวในประเทศและต่างประเทศ คือ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ทำให้กะละแมนครพนมมีชื่อเสียงเพิ่มมากขึ้นทุกปี “กะละแมโบราณนครพนม” ในปัจจุบันมีผู้ประกอบการจำนวนไม่น้อยกว่า ๒๐ ราย มีการผลิตกะละแมจำหน่ายสร้างรายได้นับ

/หลายล้านบาท...

(- ๕ -)

หลายล้านบาทต่อปี ซึ่งสูตรในการทำกะละแมโบราณนครพนมของผู้ประกอบการแต่ละรายก็จะมีสูตรที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว แต่ละรายผ่านการทำกะละแมมายาวนาน สะสมประสบการณ์ จนได้สูตรเป็นเอกลักษณ์ แต่ก็ยังคงมีส่วนประกอบหลัก คือ แป้งข้าวเหนียว น้ำตาล เปลือกมะพร้าวเผาบดใส่ (เรียกน้ำดัง) หรือบางทีก็ใช้ขวงตาล และกะทิสด และที่สำคัญคือมีใบตองรีดที่เป็นเอกลักษณ์สร้างความหอมของกะละแมโบราณนครพนม ถึงแม้ในปัจจุบันจะมี

ผู้ประกอบการจำนวนมาก แต่ก็ไม่ใช่ปัญหาในการจำหน่ายกะละแม เพราะผู้ประกอบการแต่ละรายมีสูตรความอร่อยที่แตกต่างกันไป

ลักษณะที่โดดเด่นของกะละแมโบราณนครพนมคือใช้แป้งข้าวเหนียวกวนเคี้ยวผสมกับน้ำตาลและกะทิสด มีลักษณะเหนียวนุ่ม สีดำ รสชาติหวานมัน มีเอกลักษณ์การห่อด้วยใบตองที่รีดให้แห้งทำให้เกิดกลิ่นหอม กลัดด้วยไม้กลัดทำจากไม้ไผ่ ซึ่งรสชาติความเหนียวนุ่มและการห่อด้วยใบตองที่รีดถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของกะละแมโบราณนครพนม สืบทอดกันมาจนกลายเป็นขนมของฝากที่ขึ้นชื่อของอำเภอธาตุพนม จังหวัดนครพนม

หากพิจารณาจากเรื่องราวจากการทำขนมสำปันนี มาพัฒนาดัดแปลงสูตรในการทำขนม จนออกมาเป็นกะละแมที่มีเอกลักษณ์ หอมใบตองรีดในแบบฉบับนครพนม บวกความเชื่อ ความศรัทธา เฉพาะถิ่นนครพนม โดยมีองค์พระธาตุพนมเป็นจุดรวมใจ กล่าวได้ว่าเรื่องราวของกะละแมมีประวัติยาวนานกว่า 70 ปี

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

วัตถุดิบ ประกอบด้วย

- | | |
|---|---------|
| (1) แป้งข้าวเหนียว | 14.20 % |
| (ผงข้าวไรซ์เบอร์รี่ 14.2% / ข้าวเม่า 14.2% / สับปะรด 14.2% / ฟักทอง 14.2%) | |
| (3) น้ำตาลทราย | 23.67% |
| (4) น้ำกะทิ/มะพร้าว | 47.35% |
| (5) แปะแซร์ | 14.20% |
| (6) สีธรรมชาติ (จากผงถ่านจากเปลือก มะพร้าวเผา/วงตาล/ผงชาโคลธรรมชาติ) | 0.21% |
| (7) ใบตองรีด (สำหรับห่อ) | |
| (8) ไม้กลัด | |

วิธีการและขั้นตอนการปรุง

๑. นำแป้งที่ผสมแล้วเทลงผสมกับน้ำหัวกะทิ
๒. เติมน้ำกะทิ/มะพร้าวเผาแล้วคนให้เข้ากัน
๓. นำส่วนผสมทั้งหมดกรองด้วยผ้าขาวบาง
๔. เติมน้ำตาลแล้วยกขึ้นตั้งไฟ (ใช้ถ่านในการกวน)
๕. ใช้ไม้พายคนไปเรื่อย ๆ จนเนื้อแป้งเริ่มเหนียวจับกัน
๖. เติมน้ำที่เป็นหา'กะทิลงทีละน้อยคนไปเรื่อยๆ จนน้ำกะทิหมด แล้วกวนแป้งไปอีกประมาณ 4 ชั่วโมง โดยใช้ไฟอ่อน
๗. เมื่อขนมเริ่มเหนียวได้ที่แล้ว ยกลงตักใส่หม้อพักไว้เตรียมห่อ
๘. นำใบตองรีดที่ตัดได้รูป และทำความสะอาดแล้วมาตัดขนมใส่ขนาดพอดีคำ ทำการห่อกลัดด้วยไม้กลัดทีละอันไปเรื่อย ๆ จนหมด
๙. เมื่อห่อเสร็จแล้ว ทำการบรรจุลงถุงบรรจุภัณฑ์

๒.๓ ด้านคุณค่า...

(- ๖ -)

๒.๓ เกล็ดลับการปรุง

เคี้ยวช้าๆ ไม่ให้เนื้อกะละแมไหม้ เคี้ยวกะละแม 4-5 ชั่วโมง ให้เนื้อหวานหอมและนุ่มหนึบ

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบต่อรุ่นสู่รุ่น

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	-แป้งข้าวเหนียว -ข้าวไรซ์เบอร์รี่ / ข้าวเม่า / ข้าวเหนียวดำ -สับปะรด -ผักทอง	มีคาร์โบไฮเดรต ช่วยเสริมสร้างให้ร่างกาย แข็งแรง บำรุงร่างกาย บำรุงกระดูกและระบบ การย่อยสลาย และบำรุงผิวพรรณ ช่วยในระบบย่อยอาหาร ช่วยแก้อาการ ท้องผูก และเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันใน ร่างกาย บำรุงผิวพรรณ บำรุงสายตา และเสริมสร้าง ระบบภูมิคุ้มกันในร่างกาย	- แป้งข้าวเหนียว สั่งซื้อ มาจากหลาย แหล่ง เช่น นครพนม และแหล่งอื่นๆ - ข้าวไรเบอร์รี่ ข้าวเม่า ข้าวเหนียวดำ สั่งซื้อมา จากแหล่งปลูกในพื้นที่ จังหวัดนครพนม - สับปะรด มีที่มาจาก แหล่งปลูกใน พื้นที่จังหวัด นครพนม - ผักทอง สั่งซื้อมาจาก แหล่งปลูกใน พื้นที่จังหวัด นครพนม
๒	น้ำตาล	ให้ความหวาน	น้ำตาล สั่งซื้อมาจาก หลายแหล่ง
๓	น้ำกะทิ / มะพร้าว	ให้ความมัน	น้ำกะทิ ทำเอง มะพร้าว สั่งซื้อมาจาก หลายแหล่ง
๔	แป้งมัน ไม่มีในการผลิต	-	แป้งมัน สั่งซื้อมาจาก หลายแหล่ง
๕	สีธรรมชาติ (จากผงถ่าน จากเปลือก มะพร้าวเผา / งวงตาล)	ให้กลิ่นหอม	เปลือกมะพร้าว / งวง ตาล สั่งซื้อมา จากในพื้นที่
๖	ใบตองรีด (สำหรับห่อ)	ให้กลิ่นหอมจากใบตองรีด ช่วย เพิ่มอรรถรส ในการ รับประทาน	สั่งซื้อใบตองรีดมาจาก กลุ่มผู้รีด ใบตอง จาก ทั้งหมด ๗ อำเภอ ในจังหวัดนครพนม
๗	ไม้กลัด	ใช้กลัดใบตองรีด	สั่งซื้อไม้กลัดมาจากกลุ่ม ผู้ผลิต ไม้กลัด ในจังหวัดนครพนม

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

/๕. ด้านการเผยแพร่...

(- ๗ -)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยี
เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย
และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☒ อื่นๆ (ระบุ) เป็นเมนูที่ได้ช่วยส่งเสริมความรักในชุมชน สร้างงานและสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชน ยกย่อง
เศรษฐกิจของชุมชน

๖. ด้านโภชนาการ

☐ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

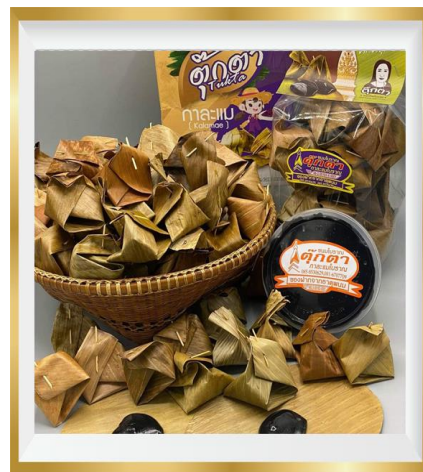
☒ อื่นๆ (ระบุ) ทานแล้วหอม อร่อยมีความสุข

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ (กะละแมโบราณนครพนมใช้ใบตองสดจากผู้ปลูกใบตอง เกษตรกร ในจังหวัดนครพนมมากกว่า ๓,๐๐๐,๐๐๐ แผ่น/เดือน ส่งให้กลุ่มผู้รีดใบตองในจังหวัดนครพนม ทำการรีดใบตองก่อนจำหน่ายให้ผู้ประกอบการผลิตกะละแมโบราณนครพนม เป็นการใช้ทรัพยากรในพื้นที่และใช้ใบตองซึ่งเป็นบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม)

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (ไฟล์ภาพและวิดีโอให้บันทึกใส่แผ่น CD หรือส่งผ่านทางไลน์ผู้ประสานโครงการฯ)



รูปภาพกะละแมโบราณนครพนม

[ใบตองรีด ลินคำอัตลักษณ์ ส่งเสริมการท่องเที่ยววัฒนธรรมลุ่มน้ำโขง - YouTube](#)

[เกี๊ยกุล LEEXPO 2023 กะละแมโบราณแบบนครพนม Localenterprises 2565 - YouTube](#)

Link คลิปวิดีโอกะละแมโบราณนครพนม

/ลงชื่อ...

ลงชื่อ..........ผู้เสนอเมนูอาหารว่าง

(นางสาวอังศุมาลิน สมเทพ)

ตำแหน่ง อาจารย์ มหาวิทยาลัยนครพนม

วันที่ ๑๗ เดือนกรกฎาคม พ.ศ.๒๕๖๗