



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ขนมหินฟนทอง.....จังหวัด.....พระนครศรีอยุธยา.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☒ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล ..นางสาว วัลลยา ศิลป์ชัย.....

สถานที่ตั้ง.....ถนนปรางค์.....

เลขที่.....๑๙๙/๗.....หมู่.....๓.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....บ้านกรวด.....อำเภอ/เขต.....นางปะอิน.....

จังหวัด.....พระนครศรีอยุธยา.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๒ - ๔๖๘๕๒๘๒.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ร้านกล้วยเดี่ยวไทยบ้านคุณยายหยด..สาขายอยุธยา.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....๕๗/๑.....หมู่.....๑๑.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....กระมัง.....อำเภอ/เขต.....พระนครศรีอยุธยา.....

จังหวัด.....พระนครศรีอยุธยา.....รหัสไปรษณีย์.....๑๓๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๐ ๗๙๕ ๘๙๔๖.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

.....ขนมหินผงทองเป็นขนมไทยชนิดหนึ่งที่ทำรับประทานได้ยากในปัจจุบัน ในงานวิจัย “อาหารไทยในวัฒนธรรมข้าว” ภูษิษฐ์ (๒๕๕๘) ได้กล่าวไว้ถึงประวัติของขนมหินผงทองไว้ว่า พบชื่อขนมชนิดนี้ในสมัยอยุธยา จากคำให้การของขุนหลวงวัดประดู่ทรงธรรม

.....“ถนนย่านป่าขนม ชาวบ้านย่านนั้นทำขนมขายและนั่งร้านขาย ขนมชะมด กงเกวียน สามเกลอ หินผงทอง ขนมกรุป ขนมพิมพ์ถั่ว ขนมสำปะนီ และขนมแห้งต่าง ๆ ชื่อตลาดป่าขนม ๑”

.....ในบทเสภาเรื่องขุนช้างขุนแผน ฉบับหอสมุดแห่งชาติ (๒๕๑๔) ขนมชนิดนี้ใช้เป็นเครื่องกัณฑ์เทศ โดยกล่าวถึงเครื่องกัณฑ์เทศจากบ้านมาธรรมศาลา

.....“สั่งบ่าวไพร่ให้กรองเครื่องกัณฑ์
.....เผือกมันของเรานั้นอีกโข
.....อ้อยขาว อ้อยแดง แดงโม
.....ส้มโอ มะกูด ลูกมะไฟ
.....ชะมด กงเกวียน ข้าวเหนียวแดง
.....หินผงทอง ครองแครง แดงลูกใหญ่
.....นอกศาลาข้าวของที่กรองไว้
.....จัดให้เป็นลำดับอย่าซับซ้อน”

.....จึงทำให้ทราบว่า ขนมหินผงทองเป็นขนมแห้งกินได้นาน ซึ่งเป็นอาหารเสบียง ที่เรียกหินผงทอง คงมีลักษณะไปคล้ายกับหินที่ใช้ผงทอง (ปัจจุบันเลิกใช้ไปนานแล้ว) เป็นหินสีดำไว้เช็ดทองคำแท้หรือปลอม เวลาใช้ไปนาน ๆ ทองจะติดอยู่บนก้อนหิน จนไม่สามารถผงทองได้อีก ในกลอน “คำวัดสังฆาย” กล่าวถึงขนมหินผงทอง เป็นขนมที่เก็บไว้กินได้นานวัน ใช้เป็นเสบียงกรังได้ ดังหลักฐาน เปลี่ยน (๒๕๒๐)

.....“อีกทั้ง ขนมผิง หินผงทอง เป็นเสบียงกรัง
.....ของค่างได้นาน ใส่ผ้าผึง น้ำตาล เดมน้ำอ้อยเหลว
.....กระทำให้เร็ว ๆ ล้วนแต่หลาก ทั้งเข้าตู เข้าตาก แดงไว้
.....ต่าง ๆ เป็นของข้ามคืน ค่างเครื่องเสบียงกรัง”

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

.....มีการนำข้าว กข ๔๓ ซึ่งเป็นข้าวพื้นถิ่นที่ชาวอยุธยาปลูกอย่างภูมิใจ มาประยุกต์ใช้ในการผลิต เพื่อสร้างคุณค่าทางสุขภาพ เสริมจุดเด่นของภูมิปัญญาไทยในรูปแบบร่วมสมัย

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

.....นำข้าวสวยเสกให้หุงสุกมาตากแดดให้แห้งประมาณสองวัน จากนั้นเอาไปคั่วไฟอ่อน ๆ ให้เหลืองกำลังดี พักไว้ให้เย็น ต้มให้ละเอียดแล้วร่อนออกมาใช้ 1/2 ถ้วยตวง เอากากมะพร้าวมาเผาเตาถ่านให้เป็นถ่านสีดำ แล้วนำไปแช่น้ำปูนใสให้หยุดปฏิกิริยา จากนั้นขูดเอาแต่ผงด้านใน (ไม่เอาเปลือกมะพร้าว) เอามา 1 ถ้วยตวง นำกะทิ 2 ถ้วยตวง ใส่ในกระทะทองเหลือง มาตั้งไฟอ่อนๆ ผสมกับผงถ่านเปลือกมะพร้าวที่เตรียมไว้ให้เข้ากันดีแล้วใส่น้ำตาลทราย 2 ถ้วยตวง คนให้ละลาย จากนั้นใส่กะทิอีก 1 ถ้วยตวง คนให้เข้ากัน จากนั้น เสร็จแล้วพักไว้ นำผงข้าวสวยเสกให้ที่เตรียมไว้ใส่กับแป้งข้าวเจ้า 2 ถ้วยตวง คนให้เข้ากันดี ค่อยๆใส่น้ำกะทิผงถ่านที่เตรียมไว้ทีละน้อย จนแป้งเนียนดี และปั้นเป็นก้อนได้ ปั้นขึ้นรูปให้เป็นรูปก้อนหิน ผึ่งไว้ให้แห้ง หรือเพื่อนๆจะประยุกต์เอาเข้าเตาอบแห้งอุณหภูมิต่ำก็ได้ เสร็จแล้วนำไปอบควันเทียน ตั้งละ 30 นาที 3-5 ตั้ง นำมาปิดทองคำเปลว ก็พร้อมรับประทานแล้ว

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
- ☒ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหารับประทานยาก
- ☐ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
- ☐ อื่น ๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ข้าวพันธุ์ กข ๔๓	ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ ประมาณ ๔๖-๔๘ (อยู่ในกลุ่ม GI ต่ำ) เหมาะกับผู้ป่วยเบาหวาน ผู้ที่มีความเสี่ยงเบาหวาน	ข้าวพันธุ์ใหม่ พัฒนาโดยกรมการข้าวแห่งประเทศไทย
		มีไฟเบอร์สูงกว่าข้าวขาว ช่วยเรื่องระบบขับถ่าย ลดอาการท้องผูก มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยชะลอวัย	
		ลดความเสี่ยงของโรคเรื้อรัง	
		มีคาโบไฮเดรตเชิงซ้อน	

- ☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร
- ☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

7. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....วัลลยา ศิลป์วัชย์.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(.....นางสาววัลลยา ศิลป์วัชย์.....)
ตำแหน่ง.....ผู้บริหาร หนัดปรุง.....
วันที่.....๓๐.....เดือน.....เมษายน.....พ.ศ.....๒๕๖๘.....