



แบบบันทึกข้อมูลวัฒนธรรม “ของดีบ้านฉัน”

๑. ชื่อ.....กล้วยบวชชี.....

๒. ลักษณะและประเภทกิจกรรม อาหาร ศิลปะการแสดง การประกอบอาชีพ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๓. ความเป็นมา อัตลักษณ์ สาระคุณค่าของประเพณี (ภูมิหลัง ความเชื่อ อัตลักษณ์ที่โดดเด่น ความสำคัญ และคุณค่าทางสังคม จิตใจ วิธีการดำเนินชีวิตของชุมชน)

กล้วยบวชชี เป็นขนมหวานชนิดหนึ่งที่คนทั่วไปรู้จักเป็นอย่างดี ซึ่งเป็นขนมที่ดูเหมือน ธรรมดา แต่มีความเป็นเอกลักษณ์โดยเฉพาะกล้วยน้ำว้า มะพร้าวหรือน้ำกะทิเป็นวัตถุดิบที่คนไทยนำมาใช้ประกอบอาหาร ตั้งแต่สมัยโบราณจนปัจจุบัน หรือจะใช้กล้วยไข่ก็ได้ เป็นขนมไทยพื้นบ้านของชาวไทย ที่บ่งบอกถึงความเป็นไทย คนส่วนมากจะรู้จักเป็นอย่างดี โดยเฉพาะชาวอีสานสมัยก่อนนิยมทำขนมกล้วยบวชชี เพื่อรับประทานเองภายในครอบครัวหลังจากที่เหนื่อยจากการทำไร่-นา หรือทำเกษตรกรรม โดยใช้วัสดุจากกล้วย ที่มีอยู่ในบ้านและทุ่งนาของตนเอง นอกจากนั้นยังแบ่งไปทำบุญที่วัด และใช้รับรองแขก ปัจจุบันหลายครอบครัวเริ่มเลิกราห่างหายไปเนื่องจากเห็นว่ามีส่วนที่ย่างยาก เสียเวลา และสามารถซื้อหาได้ง่ายตามตลาดทั่ว ๆ แต่ก็ยังคงเหลือเป็นบางครอบครัวที่สานต่อ รักษาสืบทอดการทำขนมกล้วยบวชชี คงไว้ให้ลูกหลานได้เรียนรู้ อนุรักษ์สืบสาน และเพื่อขายสำหรับเป็นรายได้เสริมให้แก่ครอบครัว

๔. รูปแบบ วิธีการ ของกิจกรรม

ดั้งเดิม	ปรับเปลี่ยน (ถ้ามี)
<p>กล้วยบวชชี</p> <p>กล้วยน้ำว้าห่าม (2 หวี) 30 ลูก</p> <p>หัวกะทิ 9 ถ้วย</p> <p>น้ำตาลทราย 1+1/2 ถ้วย</p> <p>เกลือ 2+1/4 ช้อนชา</p> <p>==หัวกะทิสำหรับหยอดหน้า</p> <p>หัวกะทิ 3 ถ้วย</p> <p>เกลือ 1+1/2 ช้อนชา</p> <p>แป้งมัน 2 ช้อนชา</p> <p>แป้งท้าวยายม่อม 2 ช้อนชา</p> <p>ขั้นตอน</p> <p>เลือกกล้วยน้ำว้าห่าม ๆ และเลือกทำได้สองวิธี วิธีแรกปอกเปลือกกล้วยผ่าครึ่งลูกตามยาวแล้วหันครึ่ง นำไปต้มในน้ำเดือดไฟปานกลาง ใส่เกลือเล็กน้อยเพื่อไม่ให้กล้วยฝาด ต้มนานประมาณ 20 นาทีหรือจนสุก (ที่ลอยขึ้นมาคืออย่างกล้วย ถ้าไม่ต้มก่อนเอากล้วยไปใส่น้ำกะทิละเอียดได้น้ำกะทิไม่สวยและกล้วยอาจฝาด</p>	

ดั้งเดิม	ปรับปรุงยุค (ถ้ามี)
<p>วิธีที่สอง ต้มน้ำให้เดือด ใส่เกลือเล็กน้อย ใส่กล้วยลงต้มทิ้งเปลือก ต้มจนเปลือกแตกก็ซ้อนขึ้นพักให้เย็น แล้วปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้น</p> <p>ทั้งสองวิธีได้ผลไม่ค่อยแตกต่างกันเท่าไร จากนั้นตั้งขึ้นพักไว้ค่ะ</p> <p>ทำหวักะสำหรับหยอดหน้า โดยใส่หวักะทิงในหม้อ ใส่เกลือ ยกขึ้นตั้งบนไฟอ่อน หมั่นคน พอเดือดชิมรสให้ออกเค็มปะแล่ม ละลายแป้งมันและแป้งท้าวยายม่อมกับน้ำเล็กน้อย ค่อย ๆ เทใส่ คนพอขึ้นและเดือด ปิดไฟ</p> <p>ตั้งหม้อกะทิบนไฟกลาง ใส่น้ำตาลและเกลือ หมั่นคนจนเดือด ชิมรสให้หวานและเค็มปะแล่ม พอใกล้เดือดซ้อนหวักะที่ล่อน้ำออกมาใส่กล้วยต้ม พอกะทิเดือดอีกครั้งปิดไฟ แล้วใส่หวักะที่ซ้อนออกมาทำเช่นนี้เพื่อความสวยงามหวักะที่ไม่แตกมันค่ะ กล้วยบวดชีที่อร่อยรสชาติต้องกลมกล่อม กล้วยต้องไม่ฝาด น้ำกะทิไม่แตกมันและไม่เป็นสีเทา</p> <p>ตักใส่ถ้วย หยอดด้วยหวักะทิ</p>	

๕. มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่าง ๆ

มี ไม่มี.....

๖. ชื่อ - สกุล.....นางลำจวน.....เสมแป้น.....

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก.....๓๔/๑ ม.๕ ต.บางใหญ่ อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail.....

๗. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ.....เกียรติบัตรผ่านการคัดเลือกเป็นพื้นที่สร้างสรรค์ ฯ.....

ลงชื่อ.....รุ่งนภา อรรถกฤษณ์.....ผู้บันทึกข้อมูล

(นางรุ่งนภา อรรถกฤษณ์)

ตำแหน่ง นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ

วันที่.....๙.....เดือน มกราคม พ.ศ.๒๕๖๒