กลุ่มทำขนมทองพับทองม้วน

บ้านหนองวิไล

ถนนวิศิษฐ์ศรี ตำบลเขมราฐ อำเภอเขมราฐ จังหวัดอุบลราชธานี

ประวัติความเป็นมา

ผู้ก่อตั้งกลุ่มคนแรก คือ นางสุมาลี หมันสิงห์ ได้เรียนรู้หลักสูตรการเรียนการสอบกลุ่มพัฒนาอาชีพวิชาการทำขนมทองพับ-ทองม้วน หลักสูตร ๓๐ ชั่วโมง ระหว่างวันที่ ๑๓ – ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๕๐ จากศูนย์บริการการศึกษานอกโรงเรียนอำเภอเขมราฐ โดยการจัดการเรียนการสอน ณ กลุ่มแม่บ้านหนองวิไล หมู่ที่ ๑๑ ตำบลเขมราฐ อำเภอเขมราฐ จังหวัดอุบลราชธานี เมื่อเรียนจบหลักสูตรวิชาการทำขนมทองพับ-ทองม้วน ก็ได้นำความรู้ที่ได้ มาถ่ายทอดต่อให้กับสมาชิกภายในกลุ่ม โดยครั้งแรกมีเครื่องทำขนมจำนวน ๑ เครื่อง ต่อมาเมื่อมีสมาชิกเพิ่มมากขึ้น ก็ได้ซื้อเครื่องทำขนมอีก จำนวน ๑ เครื่อง แล้วให้สมาชิกลงมือทำเพื่อจำหน่ายต่อไป

<u>การจำหน่ายสินค้า</u>

การจำหน่ายขนมทองพับทองม้วน ทางกลุ่มจะนำสินค้าไปส่งตามร้านค้าต่าง ๆ ภายในเขตอำเภอเขมราฐ ดังต่อไปนี้

- ร้านโอทีข้าวมันไก่
- ร้านขายส้มตำ
- ร้านค้าสวัสดิการโรงพยาบาลเขมราฐ
- ร้านค้าสวัสดิการโรงเรียนเขมราฐพิยาคม
- วางจำหน่ายที่กลุ่ม

ฯลฯ

<u>สมาชิกกลุ่มทำขนมทองพับทองม้วน บ้านหนองวิไล</u>

๑. นางสุมาลี หมันสิงห์
๒. นายบุญธรรม หมันสิงห์
๓. นางรสริน หมันสิงห์
๔. นางราวรรณ์ คำหา
๕. นางฉลวย คำหา
๖. นายวีระชัย คำหา
๗. นางบุญแต ลือนาม
๘. นางอำนวย เพชรดี
๙. นายกลยุทธ เพชรดี

วิธีทำขนมทองพับทองม้วน

ส่วนผสม

๑. แป้งสาลี	จำนวน	๑ กิโลกรัม
๒. น้ำกะทิ	จำนวน	๑ กิโลกรัม
๓. น้ำตาลทราย	จำนวน	๘ ขีด
๔. ไข่ไก่	จำนวน	๔ ฟอง
๕. เนย	จำนวน	๑ ขีด
๖. งาดำ	จำนวน	๑ ช้อนโต๊ะ
๗. เกลือ	จำนวน	๑ ช้อนชา

วิธีทำ

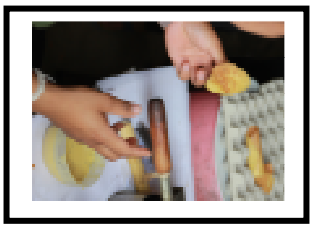
๑. นำน้ำตาลทรายและเกลือใส่ลงในน้ำกะทิ จากนั้นคนให้น้ำตาลและเกลือละลาย

๒. ตักใส่แป้งสาลีทีละน้อย ใช้ไม้พายดีให้แป้งละเอียด

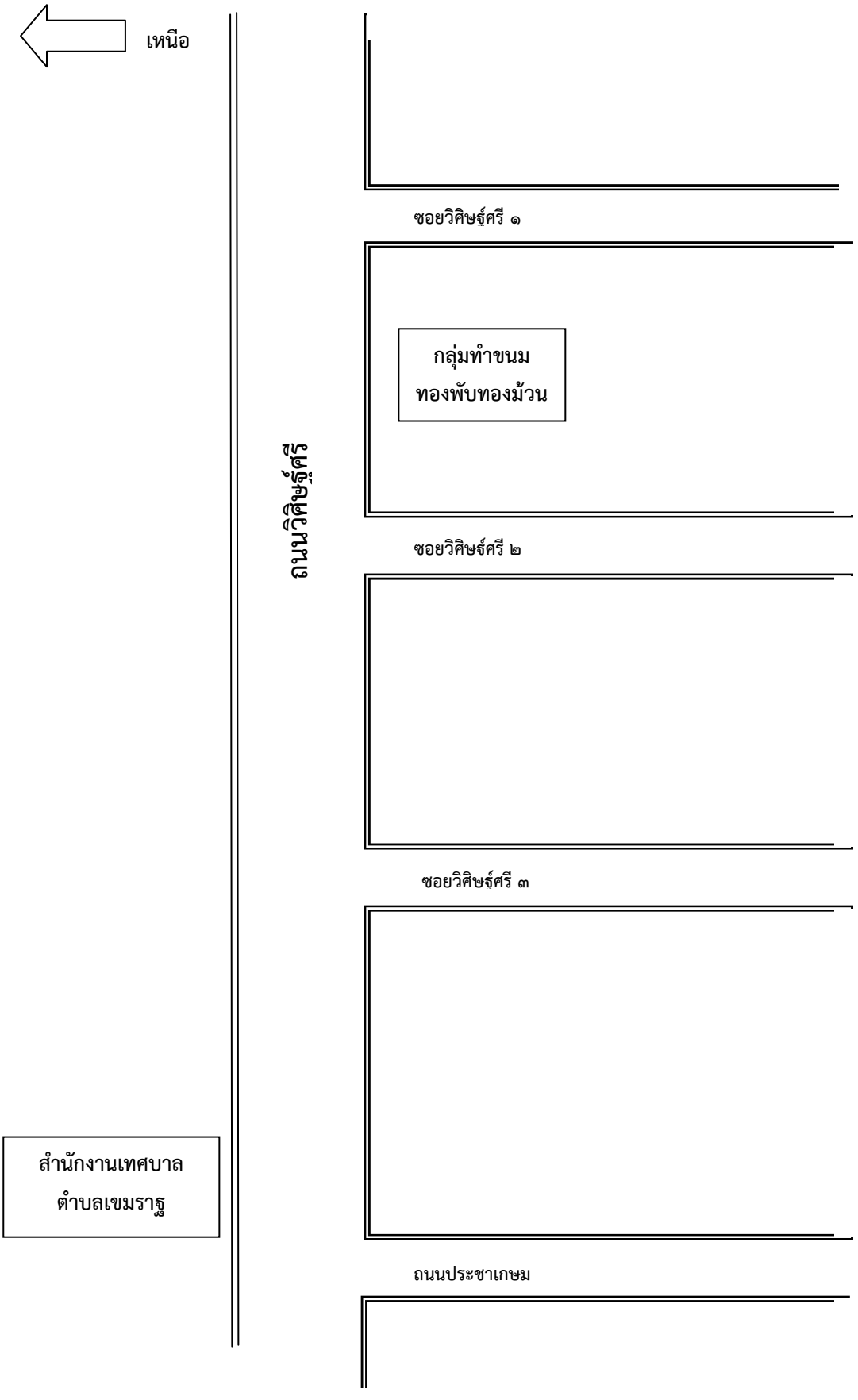
๓. นำไข่และเนยใส่ตามลงไป กวนต่อไปจนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดี

๔. ใส่งาดำ กวนอีกครั้งเพื่อให้งาดำกระจายไปจนทั่ว

๕. หยอดใส่เครื่องทำขนม จากนั้นนำไปแพ็คใส่ถุงเพื่อส่งร้านค้าจำหน่ายต่อไป



แผนที่กลุ่มบ้านหนองวิไล



ประวัติขนมทองม้วน

เริ่มต้นจากสมัยกรุงศรีอยุธยา ได้มีการเจริญสัมพันธไมตรีกับชาวต่างชาติ อย่างกลุ่มทวีปทางตะวันออกและตะวันตก ทำให้ประทศไทยได้รับวัฒนธรรมในด้านต่าง ๆ เข้ามา สิ่งหนึ่งที่ได้รับมานั้น คือ ขนมและของหวาน ซึ่งส่วนมากขนมต่าง ๆ มากมาย รวมทั้ง “ทองม้วน” ต่างมีต้นกำเนิดจากการรับเอาวัฒนธรรมของประเทศโปรตุเกส มาดัดแปลงเพิ่มเติมให้เหมาะสมกับวัฒนธรรม การดำเนินชีวิต ความเป็นอยู่ วัตถุดิบข้าวของเครื่องใช้ เอกลักษณ์ รสนิยม และอุปนิสัยในการบริโภคอาหารของประเทศไทยเราเอง

ครั้งในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช มีบาทหลวงขาวฝรั่งเศส ชื่อ “เดอโลลีเยร์” ได้บันทึกรายงานถึงระดับความมีหน้ามีตา และรสนิยมการบริโภคขนหวานของชาวโปรตุเกสในสมัยกรุงศรีอยุธยา จนกระทั่งราชสำนักสยามถึงกับต้องเกณฑ์ขนมหวานจากหมู่บ้านโปรตุเกส เข้าไปในพระราชวัง เนื่องในโอกาสฉลองวันนักขัตฤกษ์ต่าง ๆ เป็น จำนวนมาก ดังตอนหนึ่งว่า “พวกเข้ารีดบางครัว ต้องถูกเกณฑ์ให้ทำของหวานแก่พระเจ้าแผ่นดิน ในวันนักขัตฤกษ์ ในวันชนิดนี้พระเจ้ากรุงสยามก็มีรับสั่งให้พวกเข้ารีดนี้ ทำของหวานเป็นอันมาก อ้างว่าสำหรับงานนี้งานนั้น เป็นต้นว่าสำหรับพิธีล้างศีรษะช้าง ซึ่งถือว่าเป็นพระองค์หนึ่ง หรือสำนักงานไว้พระพุทธบาทดังนี้”

อาจด้วยเป็นพระราชประสงค์ที่มีรับสั่งตรงจากราชสำนักสยาม ทำให้ มาดามดอนญ่า มาเรีย กิอูมาร์ เดอ ปินา ภรรยาเจ้าพระยาวิชเยนทร์ฟอลคอน ซึ่งรับหน้าที่แม่บ้านหัวเรือใหญ่ จัดอาหารเลี้ยงรับรองราชอาคันตุกะต่างประเทศ ที่เข้ามายังกรุงศรีอยุธยามากมาย จึงได้รับพระราชทานบรรดาศักดิ์เป็น ท้าวทองกีบม้า (เพี้ยนมาจากชื่อ “กิอูมาร์”) ดำรงตำแหน่งวิเศสกลาง ถือศักดินา ๔๐๐ เป็นผู้กำกับการพนักงานของหวานในพระราชวัง

อเล็กซานเดอร์ แฮมิลตัน ชาวตะวันตกอีกผู้หนึ่งที่บันทึกการเดินทางเกี่ยวกับเรื่องของท้าวทองกีบม้าว่า

“ข้าพเจ้าได้เห็นท่านผู้หญิงของฟอลคอน ในปี พ.ศ. ๒๖๖๒ เวลานี้ท่านได้รับเกียรติเป็นต้นห้องเครื่องหวานของพระเจ้าแผ่นดิน ท่านเกิดในกรุงสยามในตระกูลอันมีเกียรติ และในเวลานั้นท่านเป็นที่ยกย่องนับถือแก่คนทั่วไป”

ช่วงชีวิตหนึ่งของ “ท้าวทองกีบม้า” ได้เข้าไปรับราชการในพระราชวังในตำแหน่ง “หัวหน้าห้องเครื่องต้น” เป็นผู้ดูแลเครื่องเงินเครื่องทองของหลวง เป็นหัวหน้าเก็บพระภูษาฉลองพระองค์และเก็บผลไม่ของเสวย มีพนักงานอยู่ใต้บังคับบัญชาเป็นหญิงล้วน จำนวน ๒,๐๐๐ คน ซึ่งเธอก็ทำงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริตตลอดมา จนเป็นที่ชื่นชมยกย่อง มีเงินคืนทองพระคลังปีละมาก ๆ ระหว่างที่รับราชการนี้เอง “ท้าวทองกีบมา” ได้สอนการทำขนมหวานจำพวก ทองหยิบ ทองหยด

ฝอยทอง ทองพลุ ทองโปร่ง ทองม้วน ขนมฝรั่ง ขนมไข่เต่า ขนมสัมปันนี ขนมหม้อแกง ขนมผิงและอื่น ๆ ให้กับผู้ที่ทำงานอยู่กับเธอ และบุคคลเหล่านั้นจึงได้นำวิชาความรู้ในการทำขนมต่าง ๆ มาถ่ายทอดให้กับคนไทยรุ่นสู่รุ่น บับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาจนถึงปัจจุบันนี้

ขนมทองม้วนถูกดัดแปลงไปเยอะมาก มีหลากหลายสูตร หลากหลายรส เช่น ใส่ผักชี ใส่หมูหยอง เป็นต้น รวมทั้งการบรรจุภัณฑ์ จากเมื่อก่อนหลายคนยังคงจำได้ว่า มักจะพบเห็นทองม้วนใส่ไว้ในปี๊ปสังกะสี ปัจจุบันมีแพคใส่ห่อ ใส่กล่องอย่างสวยงานน่ารับประทาน

จัดทำเอกสารเผยแพร่โดย
สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
โครงการเสริมสร้างเอกลักษณ์มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
“สร้างสรรค์ภูมิปัญญา นำพาการพัฒนาท้องถิ่น”
วันเสาร์ที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๘