

โครงการสัปดาห์ห้องสมุด ประจำปี ๒๕๖๘

ห้องสมุด: พื้นที่การเรียนรู้ที่มีชีวิตสำหรับพลเมืองดิจิทัล (Library: Living Playground and Life Long Learning for Digital Citizenship)

๑. ชื่อโครงการ สูตรเด็ดขนมกะลอจี: การสืบสานและต่อยอดอาหารพื้นบ้านที่กำลังจะเลือนหายไป
ในความทรงจำของชาวชลบุรี

๒. ผู้รับผิดชอบโครงการ

๒.๑ หน่วยงานผู้รับผิดชอบหลัก ภาควิชาสารสนเทศศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

๒.๒ ผู้รับผิดชอบหลัก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรีหทัย เวถ์ส

๒.๓ ผู้รับผิดชอบรอง อาจารย์สมฤทัย อธิระกิจ
อาจารย์ปวีณา แจ่มประจักษ์

๒.๔ ผู้ประสานโครงการของสำนักหอสมุด

นางสาวสุภาวดี เพชรชื่นสกุล

นางสาวนิสาชล กาญจนพิชิต

๓. หลักการและเหตุผล

อาหารพื้นถิ่นมีความหลากหลายทั้งองค์ประกอบ ประเภท วิธีการทำ การให้ความหมาย ความเป็นมาของอาหาร การนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาเป็นเครื่องปรุงที่มีแบบเฉพาะตัว ที่เป็นผลมาจากการใช้ความรู้และแฝงไปด้วยระบบคุณค่าและแตกต่างกันไปตามบริบททางธรรมชาติ สังคม และความเฉพาะของแต่ละพื้นที่ นอกจากนี้อาหารพื้นถิ่นยังเป็นสิ่งที่แสดงถึงพลัง ศักยภาพ และอัตลักษณ์ของชุมชน ที่แต่ละชุมชนต่างมีพัฒนาการมาอย่างยาวนานและต่อเนื่อง อีกทั้งยังต้องสานสัมพันธ์ความเป็นอยู่ของตนเองกับสภาพทางภูมิศาสตร์ สิ่งแวดล้อม สภาพเศรษฐกิจ และสังคมวัฒนธรรมของชุมชน อาหารพื้นถิ่นมีความหลากหลายทั้งรูปแบบ วิธีการปรุง รสชาติ กลิ่น สี สัมผัส รวมถึงความนิยมของผู้คน ยิ่งไปกว่านั้น อาหารพื้นถิ่นยังเป็นผลผลิตที่เกิดจากภูมิปัญญาและที่สำคัญเป็นเครื่องบ่งชี้ทางวัฒนธรรมให้กับประเทศชาติ ในปัจจุบันผู้คนต่างหันมาให้ความสนใจกับอาหารพื้นถิ่นกันมากขึ้น ในขณะที่อาหารหลายเมนูได้ถูกนำมาพัฒนา ปรับปรุงแต่งให้เข้ากับกระแสของความเป็นสากล ทำให้เป็นที่รู้จัก มีชื่อเสียง และสร้างรายได้ให้กับประเทศ

ขนมกะลอจี (บางพื้นที่เรียก กะลอจี) เป็นขนมโบราณของชนชาติจีน เป็นขนมที่คนจีนมักใช้ในเทศกาลต่าง ๆ แบบเดียวกับขนมเข่งและขนมเทียน ซึ่งสมัยก่อนคนจีนที่อพยพมาตั้งรกรากในประเทศไทยมีครอบครัวและมีลูกหลานมาก จึงทำขนมกะลอจีรับประทานกันในครัวเรือน ต่อมาจึงเป็นขนมที่ทำขายให้คนไทยในท้องถิ่นและคนจีนจนเป็นที่แพร่หลาย ในบางตำนานได้เล่าว่าขนมกะลอจีเป็นขนมในงานประเพณีไหว้เจ้าของชาวจีนแต่จิวในวันที่ ๗ เดือน ๗ ของทุกปี โดยประเพณีนี้ก็จัดขึ้นเพื่อกราบไหว้ก๊วงพั้ว ม่าพั้ว กิมฮวยก๊วงพั้ว และอาพั้ว ซึ่งเปรียบเสมือนพ่อซื้อ แม่ซื้อตามความเชื่อของคนจีนโบราณ ที่เชื่อกันว่า เด็กเล็ก ๆ จะมีก๊วงพั้ว ม่าพั้วคอยปกป้องรักษา และดูแลให้อยู่รอดปลอดภัย ดังนั้นในวันที่ ๗ เดือน ๗ ของทุกปี จะถือโอกาส

กราบไหว้ผู้ดูแลลูกหลานของตน และขอพรให้ผู้ดูแลลูกหลานทุกคนมีสุขภาพแข็งแรง และขอให้ท่านดูแลลูกหลานของพวกเขาสืบต่อไป

ในปัจจุบันนี้จะไม่ค่อยมีคนทำขนมกะลอจี จึงทำให้หารับประทานได้ยาก แม้ว่าวัตถุดิบและวิธีการทำนั้นไม่ยาก เพียงแค่นำแป้งข้าวเหนียวไปต้มจนสุกและเหนียว เวลาจะกินก็นำไปคลุกกับน้ำตาลทราย ผสมงาขาว งาดำและถั่วลิสงคั่ว แต่ในสูตรขนมกะลอจีครั้งนี้ เป็นส่วนหนึ่งของผลลัพธ์งานวิจัยเรื่อง “จากขนมเงินล้านงานวัด สู่เมนูอาหารพื้นถิ่นชลบุรี” การพัฒนาต่อยอดและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แป้งเท้ายายม่อมของชุมชนบ้านปึก ตำบลบ้านปึก อำเภอมะนัง จังหวัดชลบุรี ของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรีหทัย เวลล์ (สนับสนุนทุนวิจัยโดย สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปีงบประมาณ ๒๕๖๓) นักวิจัยได้ปรับปรุงสูตรให้มีส่วนผสมของแป้งข้าวเหนียวดำและแป้งเท้ายายม่อม (ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนบ้านมาบหม้อ จังหวัดชลบุรี) ซึ่งแป้งทั้งสองชนิดจะช่วยทำให้แป้งขนมมีกลิ่นหอม มีความหนึบหนับของเนื้อขนมที่ทำให้รสชาติดียิ่งขึ้น

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อสืบสานเมนูพื้นถิ่นสู่สาธารณชน

๔.๒ เพื่อเผยแพร่เมนูพื้นถิ่นจังหวัดชลบุรี: ขนมกะลอจี ให้ประชาชนและคนรุ่นหลังได้รู้จัก

๕. กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลทั่วไปที่สนใจ จำนวน ๒๐ คน

๖. สถานที่จัดโครงการ

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี

๗. ระยะเวลาในการจัดโครงการ

วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘ เวลา ๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.

๘. วิทยากร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรีหทัย เวลล์

๙. รูปแบบการฝึกอบรม

การสาธิตการทำขนมกะลอจี และฝึกปฏิบัติ

๑๐. วิธีการดำเนินการ

๑๐.๑ เล่าสู่กันฟังเกี่ยวกับขนมกะลอจีสูตรดั้งเดิมและสูตรปรับปรุงใหม่

๑๐.๒ การสาธิตการทำขนมกะลอจี และฝึกปฏิบัติร่วมกัน

๑๐.๓ ถอดบทเรียนร่วมกัน

๑๑. ผลที่ได้คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้าร่วมโครงการได้ฝึกปฏิบัติการทำขนมกะลอจี และสามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพได้

๑๒. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ (Output)

๑๒.๑ เชิงปริมาณ: จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของกลุ่มเป้าหมาย

๑๒.๒ เชิงคุณภาพ: ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจในระดับมาก

กำหนดการ

โครงการ สูตรเด็ดขนมกะลอจี : การสืบสานและต่อยอดอาหารพื้นบ้านที่กำลังจะเลือนหายไป

ในความทรงจำของชาวชลบุรี

วันพฤหัสบดีที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

ณ สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยบูรพา

วันพฤหัสบดีที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

๐๘.๓๐ – ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ – ๐๙.๑๕ น.	กล่าวเปิดโครงการ
๐๙.๑๕ – ๐๙.๓๐ น.	เล่าสู่กันฟังเกี่ยวกับขนมกะลอจีสูตรดั้งเดิมและสูตรปรับปรุงใหม่
๐๙.๓๐ – ๑๑.๓๐ น.	การสาธิตการทำขนมกะลอจี และฝึกปฏิบัติร่วมกัน
๑๑.๓๐ – ๑๒.๐๐ น.	ถอดบทเรียนร่วมกัน และปิดโครงการ