

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านอาหาร

“กาะแม” คือขนมไทยโบราณที่มีลักษณะทำมาจากแป้งเหนียวสีดำ เป็นขนมหนึ่งในสามชนิดที่นิยมทำขึ้นในวันปีใหม่ของคนไทยในสมัยก่อน นิยมทำกันในช่วงงานเทศกาลสงกรานต์หรือวันขึ้นปีใหม่ของไทย ซึ่งจะต้องทำให้เสร็จก่อนวันสงกรานต์คือ ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง และ กาะแม เพราะการทำขนมเหล่านี้ต้องอาศัยแรงงานคนมาช่วยกันกวนขนม จึงถือเป็นการเริ่มต้นปีใหม่ด้วยความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ของคนไทย ช่วยเหลือซึ่งกันและกันด้วยมิตรไมตรีเป็นความดีงามในชีวิตภายภาคหน้าสืบต่อไป และเมื่อทำขนมเสร็จแล้วก็จะมีการแบ่งปันขนมกลับไปกินที่บ้านของแต่ละคน ขนมกาะแมเชื่อว่ามีต้นกำเนิดที่มาจากขนมกาลาแม็กของฝรั่งเศส หรือคาราเมลของอังกฤษ หรือเกลละมของชาวมลายู ท่านพุทธทาสภิกขุตั้งข้อเสนอน่าจะมาจากขนมสุลละวะของอินเดียที่มีส่วนผสมเป็นนม แป้ง และน้ำตาล

ต่อมาประเพณีการกวนกาะแมในช่วงสงกรานต์เริ่มหายไป ท่านหลวงพ่เจ้าอาวาสวัดศรีทธาธรรม(วัดมอญ) จึงได้คิดริเริ่มตั้งกลุ่มแม่บ้าน รามัญพัฒนาเพื่อคองอนุรักษ์ขนมกาะแมรามัญ และเพื่อสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านในชุมชนวัดมอญ ขนมกาะแมรามัญจึงได้สืบทอดมาจนถึงทุกวันนี้ และเป็นขนมที่ขึ้นชื่อในจังหวัดสมุทรสงครามและเป็นของขวัญของฝากของวัดศรีทธาธรรมอีกด้วย

ปัจจุบันกาะแมมีหลากหลายสีและมีรสชาติที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับสูตรของแต่ละผู้ผลิต ผู้ผลิตบางรายสรรหาความแปลกใหม่ให้ขนมกาะแมดูเปลี่ยนไปจากเดิมคือมีสีสันที่น่ารับประทานมากขึ้น และเป็นที่ถูกใจของผู้บริโภคทุกเพศทุกวัยแต่ก็ยังมีกาะแมสดหลายที่ ที่ผู้ผลิตยังคงอนุรักษ์ความเป็นไทยเอาไว้ตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษจนถึงรุ่นปัจจุบัน

บุคคลต้นแบบภูมิปัญญาด้านอาหารในตำบลหนองหอย คือ



นางประนอม บุญมา

* ที่อยู่ ๗๖/๒ หมู่.๓ ซ.วัดเสาหิน ๑๘ ตำบลหนองหอย
อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ภาพประกอบ



ภาพประกอบ



