

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวจี

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ชุมตาบง (ลาดยาว) ตำบล ชุมตาบง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

ใช้รับประทานทั่วไป และในประเพณี

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เมื่อประมาณ ปี พ.ศ. ๒๕๑๕ ถึง ๒๕๑๙ พื้นที่ อ.ชุมตาบง มีประชากรส่วนใหญ่จำนวนกว่า ๘๐ เปอร์เซ็นต์เป็นคนอีสานที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานเพื่อประกอบอาชีพรับจ้าง ทำนา ทำไร่ ประชาชนชาวอีสานเหล่านี้ จึงได้นำวิถีชีวิตที่คุ้นเคยมาดำรงชีวิตอยู่ในพื้นที่ อ.ชุมตาบง อาทิ วัฒนธรรมทางด้านภาษา อาหาร ประเพณี และอื่นๆ วัฒนธรรมทางด้านอาหารของชาวชุมตาบง ข้าวจีเป็นขนมพื้นบ้านของภาคอีสาน ทำจากข้าวเหนียวหนึ่งทาเกลือบั่นเป็นรูปกลมหรือรีเสียบไม้ นำไปย่างบนเตาถ่าน ไฟอ่อนพอเกรียมนำมาชุบไข่ แล้วนำไปย่างใหม่จนเหลือง ตีงไม้ที่เสียบไว้ออก ยัดน้ำตาลอ้อยเข้าไปแทน น้ำตาลจะละลายเป็นไส้ และนิยมทำกันมากในช่วงเดือนสามของทุกปี ซึ่งจะมีการทำข้าวจีไปทำบุญในงานประเพณีบุญข้าวจี อาจเป็นเพราะข้าวเหนียวจะเสียเร็วในตอนกลางวัน สมัยก่อนข้าวเหนียวจึงถูกทำเป็นข้าวจีแล้วห่อใบตองไปกินเป็นอาหารตอนทำนาหรือเดินทางไกล เพราะสามารถเก็บได้นานขึ้น ข้าวจี นิยมทำในประเพณีบุญข้าวจี ซึ่งเป็นประเพณีที่เกิดจากความสมัครสมานของชุมชนชาวบ้านจะนัดหมายกันมาทำบุญร่วมกัน โดยช่วยกันปลูกผัสมหรือปะรำ เตรียมไว้ในตอนบ่าย ครั้นเมื่อถึงรุ่งเช้าในวันต่อมาชาวบ้านจะช่วยกันจีข้าว หรือปิ้งข้าวและตักบาตรข้าวจีร่วมกัน หลังจากนั้นจะ ให้มีการเทศน์นิทานชาดก เรื่องนางปุลณทาสีเป็นเสร็จพิธี บุญข้าวจีนิยมทำในราวกลางหรือปลายเดือนสาม คือ ภายหลังการทำบุญวันมาฆบูชา มูลเหตุที่ทำบุญข้าวจีในเดือนสามคงจะเนื่องจากที่ชาวนาหมดภาระในการทำ

นา ชาวนาได้ข่าวขึ้นยั้งใหม่ จึงอยากร่วมกันทำบุญข้าวจีถวายพระสงฆ์ ส่วนมูลเหตุดั้งเดิมที่จะมีการทำบุญข้าวจี มีเรื่องเล่าว่าในกาลครั้งหนึ่ง นางปทุมมาศได้ทำขนมแบ่งจีถวายแด่สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าและพระอานนท์เถระ ครั้นถวายแล้วนางคิดว่าพระองค์คงไม่เสวยและอาจเอาทิ้งให้สุนัขหรือกากิน เพราะอาหารที่นางถวายไม่ประณีตและสวยงามน่ารับประทาน เมื่อพระพุทธเจ้าทรงทราบภาวะนิทของนางปทุมมาศ จึงรับสั่งให้พระอานนท์ปูลาดอาสนะ แล้วทรงประทับนั่งฉัน ณ ที่นางถวายนั่นเป็นผลให้นางเกิดปิตินดีเป็นอย่างยิ่ง และเมื่อนางได้ฟังพระธรรมเทศนาที่พระพุทธเจ้าทรงแสดงก็บรรลุโสดาปัตติผล ด้วยอานิสงส์ที่ถวายขนมแบ่งจี ชาวอีสานทราบอานิสงส์ของการทานดังกล่าว จึงพากันทำข้าวจีถวายแด่พระสงฆ์สืบต่อมา

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ข้าวเหนียวนึ่งเตรียมทาเกลือ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ไข่ไก่สำหรับไว้ทำข้าวจี



ถ่านสำหรับย่าง



การย่างข้าวจี๋



การย่างข้าวจี๋



การย่างข้าวจี๋

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

ไม่มี (ระบุเหตุผล)

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

ข้าวจี๋เป็นอาหารหวานที่ไม่เคยได้รับการยกย่องอย่างเป็นทางการจากหน่วยงานใด แต่เป็นอาหารที่โดดเด่นของอำเภอชุมตาบง

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25