

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเกรียบว่าว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ท่าม่วง ตำบล หนองขาว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ชุมชนบ้านหนองขาว เป็นชุมชนเก่าแก่ มีวิถีการดำเนินชีวิตความเป็นอยู่แบบเครือญาติสืบเนื่องจากบรรพบุรุษถึงปัจจุบัน ซึ่งยังคงรักษาขนบธรรมเนียมประเพณี ทั้งประเพณีทางพระพุทธศาสนาและขนบธรรมเนียมประเพณีและศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน การตั้งบ้านเรือนปลูกสร้างเป็นกลุ่ม สร้างบ้านแบบทรงไทย ยกพื้นเรือนสูง ป้องกันปัญหาช่วงน้ำหลาก ประเพณีทางพุทธศาสนาที่ชุมชนยึดถือกันมาตั้งแต่อดีตสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ตลอดจนภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษ เช่น ข้าวเกรียบว่าว ภูมิปัญญาการทำขนมแบบพื้นบ้านเป็นสูตรเฉพาะของคนหนองขาวที่มีมาตั้งแต่รุ่น ปู่ ย่า ตา ยาย ที่ปัจจุบันหาทานยาก เป็นการรวมกลุ่มของผู้เฒ่าผู้แก่ที่หวังนำผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในชุมชน คือข้าวเหนียวมาทำเป็นข้าวเกรียบว่าว ที่มีรสชาติอมหวานหอมกรอบ เหมาะสำหรับกินเล่นยามว่าง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ข้าวเหนียว น้ำอ้อย น้ำตาล น้ำมันมะพร้าว ไข่ต้ม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

๑. เตรียมข้าวเหนียว ๒. แช่ข้าวเหนียวในน้ำ ๑ คืน
๓. นำข้าวเหนียวที่แช่ไว้นาน ร่อนข้าวสุกดี ๔. เอาลงจากเตาแล้วนำไปใส่ในครกไม้ ตำด้วยสากมือจนเนื้อข้าวละเอียด ๕. เมื่อข้าวเหนียวละเอียดแล้วนำ น้ำตาลทรายตั้งไฟใส่น้ำเล็กน้อย เมื่อเดือดและละลายไปกับน้ำแล้วนำมาใส่ครกที่มีข้าวเหนียวอยู่และตำรวมกัน ๖. เมื่อตำเข้ากันแล้ว นำออกมาใส่กระทกเก็บความร้อน ๗. นำน้ำมันมะพร้าว ๑ ชิต ไข่ต้ม ๒ ฟอง ใช้ตะไกวแดงละลายน้ำมันมะพร้าวเอาไว้ใช้กวนทำข้าวเหนียวเป็นแผ่นไม่ให้ติดมือและ

มีกลิ่นหอม ๘. เตรียมพลาสติกตัดเป็นแผ่นวงกลม เพื่อเอาไว้กลิ้งแผ่นข้าวเหนียว ๙. เมื่อกลิ้งเสร็จแล้วนำไปตากเมื่อแห้งแล้วลอกออกจากแผ่นพลาสติก ก่อนจะเก็บใส่ถุงให้น้ำมันผึ่งลมให้เย็นก่อนจึงจะเก็บใส่ถุงพลาสติก ๑๐. นำมาอย่างไฟอ่อน ๆ รับประทานเป็นขนมหรืออาหารว่าง



ข้าวเหนียว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

ปัจจุบัน มีการใส่น้ำอ้อยเข้าไปด้วยเพื่อให้ข้าวเหนียวมีความหอมหวานมากขึ้น

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



ข้าวเกรียบว่าว



ข้าวเกรียบว่าว



ข้าวเกรียบว่าว



ข้าวเกรียบว่าว



ข้าวเกรียบว่าว



ข้าวเกรียบว่าว



ข้าวเกรียบว่าว



ข้าวเกรียบว่าว



ข้าวเกรียบว่าว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาววลัยพร ชัยรัตนวรกุล

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ ๓๘๑ ซอยเทศบาล ๑๒ ตำบลท่าม่วง อำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี (เป็นสถานที่ที่จัดจำหน่าย
ตัว

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

-

โทรศัพท์ - โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวพรทิพย์ กำเหนิดแจ้ง

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 20 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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