

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวต้มมัด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ไทรโยค ตำบล ศรีมงคล

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ในสมัยก่อนคนโบราณนิยมนำข้าวต้มมัดไปถวายพระในวันเข้าพรรษาและออกพรรษาคือความเชื่อที่สืบเนื่องและพูดต่อกันมาคือ ถ้าชายหนุ่มและหญิงสาวคู่ใดทำบุญด้วยข้าวต้มมัดแล้วนั้น คู่ครองและเรื่องของการรักทั้งคู่จะอยู่ยาวนานตลอดกาลเหมือนข้าวต้มมัดที่มัดเข้าด้วยกัน 2 อันเปรียบเสมือนชาย-หญิง คู่หนึ่ง ตอนสมัยโบราณนั้นข้าวต้มมัดยังไม่มีไส้อะไรห่อมีเพียงแต่ข้าวเหนียว ต่อมามีการพัฒนานำไส้มาใส่ คือ กล้วย และกล้วยที่เหมาะสมแก่การนำมาทำไส้ คือ กล้วยน้ำหว้าเพราะมีขนาดพอดีกับข้าวต้มมัดและเป็นกล้วยที่สุกยาก เมื่อนำมานึ่งแล้ว เวลาการนึ่งที่ทำให้ข้าวเหนียวสุกกับเวลาที่ทำให้กล้วยสุกนั้นใกล้เคียงกัน คนโบราณจึงเลือกกล้วยน้ำว่า

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ข้ามต้มมัด

1. ขั้นตอนการปลอกมะพร้าวและขูดมะพร้าว
2. นำใบตองที่ตัดไว้แล้วมาฉีกและเช็ดให้สะอาด
3. เอาข้าวเหนียวที่ซาวน้ำให้สะอาดใส่หม้อเอาหัวกะทิใส่เอาน้ำตาลทรายและเกลือปรุงรสให้ได้ตามที่ต้องการแล้วกวนให้เหนียว
4. นำข้าวเหนียวที่กวนได้ที่แล้วนำมาห่อด้วยใบตองที่เตรียมไว้
5. ห่อเสร็จแล้วนำมาใส่ซึ้งนึ่ง
6. นึ่งสุกแล้วพร้อมยกลง

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)



ขั้นตอนการปลอกมะพร้าวและขูดมะพร้าว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



นำใบตองที่ตัดไว้แล้วมาฉีกและเช็ดให้สะอาด



เอาข้าวเหนียวที่ซาวน้ำให้สะอาดใส่หม้อเอาหัวกะทิใส่เอาน้ำตาลทรายและเกลือปรุงรสให้ได้ตามที่ต้องการแล้วกวนให้เหนียว



นำข้าวเหนียวที่กวนได้ที่แล้วนำมาห่อด้วยใบตองที่เตรียมไว้



ห่อเสร็จแล้วนำมาใส่ซึ้งนึ่ง



นึ่งสุกแล้วพร้อมยกลง



ข้าวต้มมัด



พุทธศาสนิกชนร่วมกันสืบสานประเพณีวัฒนธรรมตักบาตรเทโว



ร่วมทำบุญในวันออกพรรษา ตักบาตรโว สืบสานวัฒนธรรม



อุบาสกอุบาสิการ่วมกันถวายภัตตาหารพระและถือศีลในวันพระ

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

กลุ่มสตรีอาสาพัฒนา ต.ศรีมงคล

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

น.ส.สุปรียา บุษบา

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๓๒/๑ หมู่ ๗ ต.ศรีมงคล อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี

โทรศัพท์ ๐๘๗-๙๙๕๕๒๙๑ โทรสาร

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวเวธกา เสวศรีบุรี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภู่ทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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