

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวต้มมัด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ด่านมะขามเตี้ย ตำบล หนองไผ่

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ในสมัยก่อนคนโบราณนิยมนำข้าวต้มมัดไปถวายพระในวันเข้าพรรษาและออกพรรษา ความเชื่อที่สืบเนื่องและพูดต่อกันมา คือ ถ้าชายหนุ่มและหญิงสาวคู่ใดทำบุญด้วยข้าวต้มมัดแล้วนั้น คู่ครองและเรื่องของการรัก ทั้งคู่จะอยู่ยาวนานตลอดกาล เหมือนข้าวต้มมัดที่มัดเข้าด้วยกัน ๒ อันเปรียบเสมือนชายหญิงคู่หนึ่ง ในสมัยโบราณนั้นข้าวต้มมัดยังมีไส้อะไรหอมมีเพียงแต่ข้าวเหนียว ต่อมาได้มีการพัฒนานำไส้ม้าไล่ คือ กล้วย และกล้วยที่เหมาะสมแก่การนำมาทำไส้คือ กล้วยน้ำว้า เพราะมีขนาดพอดีกับข้าวต้มมัดและเป็นกล้วยที่สุกยากเมื่อนำมานึ่งแล้ว เวลาการนึ่งที่ทำให้ข้าวเหนียวสุกกับเวลาที่ทำให้กล้วยสุกนั้นใกล้เคียงกัน คนโบราณจึงเลือกกล้วยน้ำว้า และเมื่อห่อเสร็จ ก็จะมัดด้วยตอกที่ทำขึ้นจากไม้ไผ่ที่เหลาบาง และนำไปนึ่งในซึ้ง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

สมัยก่อนสังคมไทยนั้นอาศัยอยู่รวมกันเป็นครอบครัวใหญ่ มีความเอื้อเฟื้อแก่กันภายในหมู่บ้าน ภายในชุมชนบ้านไหนมีงานก็จะช่วยกันทำ ข้าวต้มมัดก็จะพบได้ในงานสำคัญต่างๆ ทั้งงานของครอบครัว งานของชุมชน งานประเพณีทางศาสนา และเทศกาลต่างๆ อย่างเช่น หากมีการทำบุญที่วัดก็จะมีชาวบ้านในชุมชนมาช่วยกันทำอาหาร ทำขนม ซึ่งข้าวต้มมัดก็เป็นหนึ่งในขนมที่ใช้ในการประกอบพิธี และเลี้ยงต้อนรับผู้ที่เดินทางมาทำบุญรวมทั้งมอบให้เป็นของทานระหว่างเดินทางกลับเมื่อเสร็จสิ้นพิธีด้วย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ข้าวต้มมัด ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทยเรา ในอดีตนิยมทำเพื่อรับประทานกันภายในครอบครัวเสียเป็นส่วน

ใหญ่ นอกจากนั้นก็จะนิยมนำไปทำบุญถวายพระหรือใช้ในงานบุญงานเทศกาลต่างๆ เช่นในวันออกพรรษา ก็มีการทำข้าวต้มมัดเพื่อไปทำบุญ แต่ก็มีมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบให้เหมาะสม กลายเป็นข้าวต้มลูกโยนที่เรารู้จักกันดีในปัจจุบัน นอกจากนั้นช่วงที่มีงานบุญต้องการผู้มาช่วยงานเยอะจึงมีการชักชวนคนในหมู่บ้านมาช่วยกันทำอาหาร ทำขนม และหน้าที่อื่นๆ ซึ่งนี่ก็เป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่ต้องการให้คนในชุมชนได้มีปฏิสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน มีความร่วมมือมีความสามัคคีกันภายในชุมชน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- 1.ข้าวเหนียว
- 2.เกลือ
- 3.น้ำตาลทราย
- 4.ถั่วดำต้มแล้ว
- 5.กะทิ
- 6.ใบตอง
- 7.ตอก

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม วิธีการทำ 1.แช่ข้าวเหนียวน้ำอย่างน้อย ๓ ชั่วโมงผสมกะทิเกลือคนให้เข้ากัน ต้ไฟพอเดือดใส่น้ำตาลทรายลงกวนให้เข้ากัน จนกระทั่งพอเริ่มแห้ง ยกลง 2.ฉีกใบตอง สองขนาดวางซ้อนกัน หยิบข้าวเหนียวที่ผัดได้ที่แล้วใส่กล้วยผ่าตามยาวครึ่งลูก วางข้าวเหนียวทับใส่ให้มีติดบางๆ ใส่ถั่วดำห่อข้าวต้มให้สวยงาม มัดด้วยตอกหรือเชือกให้แน่น ประกูปุ่มเป็น ๒ ช่วงหัวท้าย 3.นึ่งข้าวต้มที่ห่อแล้วประมาณ ๔๕ นาที หรือ ๑ ชั่วโมง จนข้าวเหนียวสุก (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
--	---



ข้าวต้มมัด



ข้าวต้มมัด



ข้าวต้มมัด



ข้าวต้มมัด



ข้าวต้มมัด



ข้าวต้มมัด



ข้าวต้มมัด



การห่อข้าวต้มมัด



การห่อข้าวต้มมัด



การห่อข้าวต้มมัด



การห่อข้าวต้มมัด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

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

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาว บุตระดี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๖๘ หมู่ ๔ ตำบลหนองไผ่ อำเภอด่านมะขามเตี้ย จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ - โทรสาร

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวรรณา สุดดั่ง

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 26 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

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