

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : หมี่ลิ (ทองโย๊ะ)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ทองผาภูมิ ตำบล ลินถิ่น

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อำเภอทองผาภูมิ เป็นอำเภอหนึ่งของจังหวัดกาญจนบุรี ที่มีอาณาเขตติดต่อกับประเทศสหภาพเมียนมาร์ ในอดีตมีความรุ่งเรืองเพราะมีเหมืองแร่ที่เลื่องลือในตำบลปิล็อก แต่สภาพปัจจุบันเหมืองแร่ได้กลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศรู้จักกันดี ภูมิประเทศมีความอุดมสมบูรณ์และกอรปกับเป็นเมืองชายขอบทำให้มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์ ไม่ว่าจะเป็น ชาติพันธุ์มอญ กะเหรี่ยง พม่า จีน ลาว ม้ง เข่า ขมุ อยู่อาศัยในตำบลต่าง ๆ ปะปนกันไปเกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรม สิ่งนี้คือมนเสน่ห์ของชาวทองผาภูมิ ชาติพันธุ์กะเหรี่ยง ถือว่าเป็นชาติพันธุ์ที่อพยพมาอยู่ในพื้นที่อำเภอทองผาภูมิกว่าร้อยปี ที่ยังคงรักษาวัฒนธรรมของตนไว้อย่างงดงาม จากการศึกษาวิถีชีวิตของชาวกะเหรี่ยงในอำเภอทองผาภูมิ พบว่า ชาวกะเหรี่ยงมีวิถีชีวิตที่อิงธรรมชาติ เคารพในกฎของธรรมชาติ สังเกตจากที่อยู่อาศัยที่ใช้ไม้ไผ่เป็นโครงบ้าน พื้นใช้ลำไม้ไผ่ หรือไม้ไผ่ผ่ากลาง แนนหนา และฟ้าย่าน ใช้ไม้ไผ่ลำแพน ส่วนหลังคาใช้ใบตองพลวง หรือหญ้าคา ถ้าเป็นบ้านแบบโบราณซึ่งพบเห็นได้ในหมู่บ้านหนองบางหรือบางหมู่บ้านในอำเภอทองผาภูมิการปลูกสร้างจะไม่ใช้ตะปูในการยึดโยง แต่จะใช้ตอกหรือลิ่มที่เป็นไม้เท่านั้น เครื่องแต่งกายสังเกตจากลายปักบนเสื้อผ้าจะเป็นลายดอกมะเขือ ลายปักนก ลายยอดผักกูด ลายก้างปลา ด้านอาหารชาวกะเหรี่ยงประกอบอาหารเรียบง่าย มีคุณค่าทางโภชนาการ ใช้เครื่องปรุงที่มีอยู่ในธรรมชาติ ใกล้เคียง ผักพื้นบ้าน ความเชื่อ อาหารบางชนิดนอกจากนำมารับประทาน ยังใช้ประกอบพิธีกรรมที่สำคัญ ๆ อาหารบางประเภทกลายเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมที่

นักท่องเที่ยวนิยมรับประทานเมื่อเดินทางมาถึงทองผาภูมิ หมี่ลี เป็นส่วนประกอบของพิธีกรรม เช่น พิธีกรรมเรียกขวัญ พิธีกรรมบุญข้าวใหม่ พิธีกรรมแต่งงาน ถือเป็นอาหารมงคล ชาวกะเหรี่ยงในอำเภอทองผาภูมิ โดยเฉพาะหมู่บ้านหนองบางถือว่าการทำ “หมี่ลี” อาหารที่ประกอบไปด้วย งามั่ว ข้าวเหนียวหนึ่ง และเกลือ เป็นการสร้างความสามัคคี ความรัก สร้างความมีสติ ให้เกิดแก่หมู่คณะ เพราะการทำหมี่ลี แต่ครั้งแม้วิธีการทำไม่ซับซ้อนแต่ต้องใช้ความรู้สึกละเอียดอย่างร่วมกัน การคั่ว งามั่ว ต้องใจเย็นและไม่เร่งรีบ ขั้นตอนการโขลกเครื่องปรุงหมี่ลี ยิ่งโขลกยิ่งเหนียว คนทำหน้าที่โขลกต้องคอยระวังอย่าโขลกถูกมือคนที่คอยคนเครื่องปรุง ผู้ที่คนเครื่องปรุงก็ต้องคอยระวังอย่าให้โขลกถูกมือ กว่าจะละเอียดก็เหนื่อยทีเดียว ต้องช่วยกันหลาย ๆ คน หมี่ลียังถือเป็นอาหารเสปียง ที่นักรบชาวกะเหรี่ยงนำติดตัวไปกินในยามศึกสงคราม

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

หมี่ลี เป็นอาหารที่ชาวกะเหรี่ยงใช้ประกอบพิธีกรรมสำคัญและเป็นเอกลักษณ์ของชนเผ่า สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ในอดีตชาวกะเหรี่ยงส่วนใหญ่ในพื้นที่อำเภอทองผาภูมิเดินทางลัดเลาะแนวตะเข็บชายแดนเป็นระยะทางไกล เพื่อหาถิ่นที่อยู่ซึ่งสงบอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญต้องสามารถเก็บไว้กินได้หลายวัน กว่าจะพบที่อยู่ที่เหมาะสม หรือจุดหมายปลายทาง บางครั้งเมื่อเข้าป่าไปทำไร่หลาย ๆ วัน ชาวกะเหรี่ยงก็นำหมี่ลีเป็นอาหารที่นำเข้าไปด้วย เพราะหมี่ลีทำจากข้าวเหนียว

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

หมี่ลี (หรือทองโย๊ะ) เป็นอาหารของชาวกะเหรี่ยงที่พบได้ในพื้นที่ที่มีชาติพันธุ์กะเหรี่ยงอาศัยอยู่ คือตำบลท่าขนุน ตำบลห้วยเขย่ง ตำบลชะแล ตำบลหินดาด ตำบลลิ้นถิ่น ตำบลปลีอก ตำบลสหกรณ์นิคม ตำบล สำหรับหมี่ลี หรือทองโย๊ะ ของชาวตำบลท่าขนุน ที่เป็นคนเชื้อชาติไทย ถือว่าเป็นอาหารหวานสำหรับพวกเขา คนไทยในตำบลท่าขนุนเล่าว่า ในสมัยโบราณ การปลูกข้าวเจ้าทุกไร่ทุกนา จะต้องปลูกข้าวเหนียวไว้ด้วย เพราะถือว่าข้าวเจ้าคือตัวผู้ ข้าวเหนียวคือตัวเมีย ต้องปลูกคู่กัน เมื่อถึงฤดูการเก็บเกี่ยว ก็จะนำข้าวเหนียวที่ปลูกไว้หว่ารไ้ปลายนามาทำทองโย๊ะ ซึ่งช่วงนี้ข้าวจะหอมมากกว่าทุกช่วงฤดู

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)	
ข้าวเหนียว งามั่วหรือแฉะ เกลือ	
6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดีจำนวน 1 แผ่น)	
บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (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)



นึ่งข้าวเหนียวให้สุก



ข้าวเหนียวสุกเม็ดสวยงาม



คว่ำงาดำให้หอมแล้วนำมาโขลกในครกกระเดื่องให้ละเอียด
โรยเกลือระหว่างโขลก แล้วตักขึ้น



นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกร้อน ๆ เทใส่ในครกกระเดื่องที่โขลกงา
ไว้เพื่อให้ข้าวเหนียวไม่ติดครกเพราะน้ำมันจากงา



โรยงาที่โขลกไว้พร้อมกับข้าวเหนียวที่โขลก โขลกไปโรยไป



หลังจากที่ตำเสร็จเรียบร้อยแล้วก็ได้ หนีลี หรือ ทองโย๊ะ
เป็นแผ่นแน่นปึก



หนีลี (หรือทองโย๊ะ) พร้อมรับประทาน



โรงงาที่โหลกไว้พร้อมกับข้าวเหนียวที่โหลก โหลกไปโรยไป



โรงงาที่โหลกไว้พร้อมกับข้าวเหนียวที่โหลก โหลกไปโรยไป

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายพงศกร ทองผาสุขุม ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ ๕ ,นางสาวบุญสนอง บุญยงค์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นายพงศกร ทองผาสุขุม ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ ๕ ,นางสาวบุญสนอง บุญยงค์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านหนองบาง ตำบลลิ้นถิ่น อำเภothongผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี,ชุมชนวังท่าขนุน ตำบลท่าขนุน

อำเภothongผาภูมิ

โทรศัพท์ - โทรสาร

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวเวธกา เสวศรีบุรี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน เมษายน 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