

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวต้มมัด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล คลองนารายณ์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ภูมิหลังเกี่ยวกับวัดทองทั่วและเมืองเพนียด วัดทองทั่วถือได้ว่าเป็นวัดที่เก่าแก่วัดหนึ่งซึ่งอยู่ใกล้กับเมืองโบราณสันนิษฐานว่าได้สร้างในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวฯ สังกัดได้จากลายปูนปั้นประดับเป็นซุ้มโค้งเหนือกรอบบานประตูหน้าต่าง ซึ่งเป็นที่นิยมในสมัยนั้น และรอบอุโบสถมีใบเสมาคู่ ทำด้วยหินทรายแกะสลักซึ่งบอกให้รู้ว่า วัดทองทั่วเป็นวัดหลวง ส่วนเมืองเพนียดบริเวณเชิงเขาสระบาป คาดว่าสร้างราวปี พ.ศ. 1400 เป็นเมืองโบราณเก่าแก่ที่สุด ของจังหวัด หลักฐานที่ปรากฏได้แก่ แนวถนนโบราณ 2 สาย ศิลา แกะสลักทับหลัง ซากกำแพงก่อด้วยศิลาแรงและเชิงเทินเป็นคันดิน ต่างชี้ให้เห็นถึงอิทธิพลขอมที่แพร่มาถึงเมืองจันทบุรีเช่นกัน เมื่อ พ.ศ. 2446 ฝรั่งเศสได้จ้างชาวทองทั่วขนย้ายศิลาแรงและอิฐตลอดจนชิ้นส่วนของปราสาทหินจันทบุรีในเมืองเพนียด เพื่อนำไปถมเป็นฐานรากของอาคารริมแม่น้ำจันทบุรี แต่ชาวบ้านทองทั่วเห็นว่าชิ้นส่วนศิลาเหล่านี้เป็นของโบราณที่มีคุณค่าและผูกพันกับชีวิตชาวบ้านมาแต่เดิมจึงขนมาทิ้งไว้ที่ป่าใหญ่หลังวัดกลาง ต่อมาเมื่อมีการถางป่าหลังวัดกลาง เพื่อสร้างโรงเรียนเบญจมราชูทิศ จึงพบศิลาทราย หินศิลาแลงจำนวนมาก รวมทั้งศิลาหลักเป็นรูปหัวนกอำปากชาวบ้านเรียกกันว่า “หัวนกกาไว” เศษชิ้นส่วนปราสาทเหล่านี้จึงถูกเก็บรักษาไว้ที่วัดกลางจนกระทั่งปี พ.ศ. 2542 ชมรมรักษัจันทบุรีจึงทำการขนย้ายส่งคืนเมืองเพนียด โดยเก็บไว้ที่อุโบสถหลังเก่าของวัดทองทั่ว รอให้มีการบูรณะเมืองเพนียดเสร็จเรียบร้อยแล้วจึงนำไปเก็บไว้ที่เมืองเพนียดตามเดิม เมืองเพนียดขึ้นทะเบียนเป็นโบราณสถานเมื่อปี พ.ศ. 2475 วัดทองทั่วตั้งอยู่ที่หมู่ 4 บริเวณหลัก กม. ที่ 338 ถนนสุขุมวิท อยู่ห่างจากตัวเมืองจังหวัดประมาณ 5 กิโลเมตร มีเนื้อที่ทั้งหมด 15 ไร่ วัดทองทั่วอยู่ทางตอนล่างของเชิงเขาสระบาป อยู่ใกล้เมืองเก่าคือเมืองเพนียด ลักษณะพื้นที่รอบนอกส่วนใหญ่ของวัดทองทั่วจะมีลักษณะเป็นท้องนาทุ่งนา ไร่นาของประชากรที่อาศัยอยู่ในถิ่นนั้น มีถนนตัดผ่านบ้านเรือนของประชากรที่อาศัยอยู่จะใกล้ๆ กันส่วนมากจะเป็นเครือญาติกัน ลักษณะทางภูมิศาสตร์ ด้านการปกครอง ประชากร เชื่อ

ชาติ ศาสนา ชาวทองทั่วในตำบลคลองนารายณ์ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรีนั้น ประกอบด้วย หมู่บ้านทั้งหมด 4 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ 4 , 5 , 7 , 11 ทั้งหมดนี้จะมีผู้นำในการปกครองคือผู้ใหญ่บ้าน ดังรายชื่อต่อไปนี้ หมู่ที่ 4 นางวรรณ กิจสำเร็จ หมู่ที่ 5 นายสุรี อนันตปรีชา หมู่ที่ 7 นายบุญทรง เสงี่ยมจิต หมู่ที่ 11 นายมานะ ศิลสังวรณ์ หมู่บ้านทั้ง 4 หมู่บ้านนี้มีประชากรที่อาศัยอยู่ทั้งหมดประมาณ 1,950 คน โดยแยกออกแต่ละหมู่ดังนี้ หมู่ที่ 4 มีประชากรทั้งหมดประมาณ 621 คน เป็นชาย 303 คน หญิง 318 คน (ผู้ใหญ่วรรณ กิจสำเร็จ และ อบต. คลองนารายณ์ ผู้ให้ข้อมูล) หมู่ที่ 5 มีประชากรทั้งหมด 309 คน เป็นชาย 151 คน หญิง 158 คน (ผู้ใหญ่สุรี อนันตปรีชา และ อบต. คลองนารายณ์ ผู้ให้ข้อมูล) หมู่ที่ 7 มีประชากรทั้งหมด 386 คน เป็นชาย 179 คน หญิง 207 คน (ผู้ใหญ่บุญทรง เสงี่ยมจิต และอบต. คลองนารายณ์ ผู้ให้ข้อมูล) หมู่ที่ 11 มีประชากรทั้งหมด 634 คน เป็นชาย 316 คน หญิง 318 คน (ผู้ใหญ่มานะ ศิลสังวรณ์ และอบต. คลองนารายณ์ ผู้ให้ข้อมูล) ประชากรที่อาศัยอยู่ในถิ่นที่กล่าวมานี้ ส่วนใหญ่จะเป็นคนเชื้อชาติไทย สัญชาติไทย นับถือศาสนาพุทธ มีน้อยมากที่นับถือศาสนาคริสต์ ด้านอาชีพ และการศึกษา อาชีพที่ปรากฏมากในหมู่บ้านเหล่านี้คือ อาชีพเกษตรกรรมทำสวนไร่ – นา เลี้ยงวัวพลอย รับจ้างทั่วไปและในด้านการศึกษส่วนมากจะมีการศึกษาชั้นประถมศึกษา ชั้นมัธยมศึกษา และในระดับอุดมศึกษา ตามรายละเอียดดังนี้คือ ในชั้นประถมศึกษาชาวบ้านจะส่งให้เรียนที่โรงเรียนวัดทองทั่ว (เอกราช) ส่วนในระดับชั้นมัธยมศึกษาและระดับอุดมศึกษา ประชากรในหมู่บ้านมักจะส่งบุตรหลานไปศึกษาเล่าเรียนในตัวเมือง เช่นชั้นมัธยมศึกษาที่โรงเรียนศรียานุสรณ์ โรงเรียนเบญจมาศวิทยาสรรพ์ โรงเรียนเบจมานุสรณ์ และในระดับอุดมศึกษาจะมีสถาบันราชภัฏรำไพพรรณี วิทยาลัยเทคนิค จันทบุรี วิทยาลัยสารพัดช่าง จันทบุรี บางส่วนผู้ปกครองจะส่งบุตรหลานไปเรียนที่ต่างจังหวัด และในกรุงเทพฯ ด้านทรัพยากร ทรัพยากรที่ยังคงเหลืออยู่ในหมู่บ้านนี้ก็คือ 1. ผลไม้ เช่น มังคุด ทุเรียน เงาะ ลำไย สาลี่ กล้วย ฝรั่ง ฯลฯ 2. ยางพารา 3. ศิลปะทางด้านสถาปัตยกรรม (ปรากฏอยู่ที่วัดทองทั่ว) 4. โบราณสถานและโบราณวัตถุที่มีปรากฏอยู่ที่เมืองเก่า (เมืองเพนียด) ด้านการคมนาคมขนส่งและการสื่อสาร การคมนาคมขนส่งในหมู่บ้านของชาวทองทั่วทั้งนี้มีความสะดวกสบาย เพราะเนื่องจากทุกครัวเรือนมียานพาหนะในการเดินทางและมีถนนตัดผ่านหลายสาย ส่วนในเรื่องการสื่อสารนั้นชาวทองทั่วก็มีความคล่องตัวในการติดต่อสื่อสาร แต่ละบ้านได้รับข้อมูลข่าวสารทั้งที่ได้รับจากการชมโทรทัศน์ ฟังวิทยุ ข่าวสารจากหอกระจายข่าวของหมู่บ้าน และนอกจากนั้นแต่ละบ้านยังมีการใช้โทรศัพท์ในการติดต่อสื่อสารเพื่อความสะดวกและความคล่องตัวอีกด้วย ด้านการวัฒนธรรม ประเพณี วัฒนธรรม เป็นเรื่องราวว่าด้วยการดำรงชีวิตของคนไทยในสังคมตั้งแต่เกิดจนกระทั่งตาย ดังนั้นวัฒนธรรมจึงเป็น “มรดกทางสังคมที่ครอบคลุมทุกสิ่งทุกอย่างของชีวิตมนุษย์ โดยแต่ละสังคมมีวัฒนธรรมเฉพาะของตนเพราะเป็นวิถีชีวิตที่แตกต่างกันของแต่ละสังคม” แต่ในปัจจุบันนี้สังคมไทยหลงลืม ไม่เห็นความสำคัญของวัฒนธรรมแล้ว โดยเฉพาะประเพณีและความเชื่อ(สุพัตรา สุภาพ,2536,99) ตามที่ได้กล่าวข้างต้นสามารถนำมาเชื่อมโยงกับประเพณีของชาววัดทองทั่วที่ได้ปฏิบัติสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ประเพณีที่โดดเด่นของชาววัดทองทั่ว จะได้กล่าวตามสารัตถะข้อมูลที่จัดเก็บต่อไป สารัตถะของข้อมูลที่จัดเก็บ ๑. ข้าวต้มมัดใบกะพ้อ ๒. ต้นกำเนิด /ความเป็นมา/ตำนานที่เกี่ยวข้อง “ข้าวต้มมัดใบกะพ้อ” เป็นขนมของภาคตะวันออก และภาคใต้ นิยมทำกันในช่วงงานบุญ ต่างๆ ส่วนชาวทองทั่ว ที่เป็นชาวพุทธก็จะนิยมทำกันในช่วงออกพรรษา จะทำข้าวต้มมัดไปใส่บาตรในวันตักบาตรเทโว หรือทางภาคใต้ไม่ก็ช่วงงานชักพระ ลากพระทั้งหลายชาวบ้านก็จะทำขนมต้มไปใส่บาตร หรือไปถวายพระเป็นต้น ข้าวต้มมัดใบกะพ้อ คือขนมต้มที่เป็นสัญลักษณ์ของความรักใคร่กลมเกลียวกัน เพราะการทำขนมต้องช่วยกันหลายแรงการเตรียมทำต้ม หรือนึ่ง โดยต้องเตรียมหอยอดกระพ้อไว้ให้พร้อมก่อน ๒-๓ วัน เตรียมหาไม้ไผ่มาจั่นตอกเป็นเส้นๆ ไขว้มัด นำข้าวสารเหนียวแช่ให้อ่อนตัว แล้วผัดด้วยน้ำกะทิให้เกือบสุกจึงนำมา ห่อด้วยใบกะพ้อเป็นท่อน แต่ละท่อนมีขนาดโต-เล็กตามแต่ต้องการ และตามขนาดของ ใบกะพ้อเมื่อห่อเสร็จนำไปนึ่งให้

สักอีกทีหนึ่ง การทำตัมดังกล่าวนี้ก็เพื่อใช้ใส่บาตรหรือแขวนเรือพระเป็น พุทธบูชาตนเอง ดังนั้นถือว่า ใบกระพ้อหรือต้นกระพ้ออยู่คู่กับมนุษย์มาช้านานข้าวตัมใบกะพ้อเป็นข้าวตัมที่มีคนนิยมกินกันมากในงานเทศกาลต่างๆ เช่นงานในวันฮารีรายอและในงานอื่นๆ ข้าวตัมใบกะพ้อมีอยู่กันหลากหลายแต่ที่คนส่วนใหญ่นิยมมีอยู่กัน ๒ แบบ คือข้าวเหนียวที่มีสีขาวและข้าวเหนียวที่มีสีดำนอกจากนี้ข้าวเหนียวจะมีประโยชน์ทางด้านอาหารแล้วยังมีประโยชน์ต่อร่างกายด้วย เช่นบำรุงร่างกาย ช่วยขับลมในร่างกาย สร้างสารอาหาร เสริมสมรรถภาพ กระเพาะอาหารช่วยบำรุงผิวพรรณให้เนียนขึ้น ประวัติความเป็นมา ข้าวตัมใบกะพ้อ สมัยก่อนจะเป็นข้าวตัมลูกโยนชนิดหนึ่ง ที่ทำในเทศกาลต่างๆของชาวใต้และเป็นขนมที่ทำจากข้าวเหนียวห่อด้วยใบกะพ้อรูปทรงสามเหลี่ยมตรงปลายเรียวเล็กข้าวตัม จะเหลือก้านใบทำเป็นหางไว้สำหรับหยิบตามลักษณะของข้าวตัมลูกโยนเป็นที่นิยมกันมากของศาสนาอิสลามนอกจากนี้ความหลากหลายของข้าวตัมใบกะพ้อทำให้นิยมทำกันมาก นอกจากนี้ในปัจจุบันนี้ข้าวตัมใบกะพ้อเป็นที่นิยมกันมากแล้วการทำข้าวตัมใบกะพ้อต้องมีความละเอียดในการทำ ใช้ระยะเวลาในการทำและข้าวตัมใบกะพ้อมีความหลากหลายที่นิยมกันมากในเทศกาลต่างๆคือข้าวตัมกะพ้อข้าวเหนียวดำ ข้าวตัมใบกะพ้อธรรมดา ข้าวตัมใบกะพ้อถั่วดำข้าวตัมใบกะพ้อข้าวโพด ข้าวตัมใบกะพ้อใส่ถั่วดำบดแต่ในเทศกาลต่างๆของประชาชนที่นับศาสนาอิสลามจะมีการทำข้าวตัมใบกะพ้อกันมาก เช่นวันฮารีรายออีดิลฟิตรี และวันอีดิลอัฎฮาในเทศกานี้การทำข้าวเหนียวใบกะพ้อถือว่าเป็นวัฒนธรรมท้องถิ่นแบบดั้งเดิม กะพ้อเป็นปาล์มพื้นเมืองที่มีอยู่ทั่วไปในบ้านเรากะพ้อมีต้นเป็นกอสูงประมาณ 15 - 20 ฟุต ใบรูปใบพัด ก้านใบยาวเล็กมีใบย่อยแตกออกจากกันและแตกออกจากจุดเดียวกันที่ก้านใบแต่ละใบจะมีใบย่อยประมาณ 12 - 18 ใบ ตามใบย่อยมีรอยจีบ ปลายใบตัดใบย่อยยาวประมาณ 1 ฟุต และกว้าง 4-5 นิ้ว ใบสีเขียวเข้ม เมื่อเจริญเติบโตไปสักระยะหนึ่งจะเกดหน่อออกมาตามบริเวณโคนต้นมากมาย กะพ้อเจริญเติบโตได้ดีในที่โล่งแจ้งสามารถปลูกในสนามหญ้าเพื่อให้มันแตกออกเป็นพุ่มหรือจะทำเป็นสวนหย่อมก็ได้ วัตถุประสงค์ในวันออกพรรษา ชาวบ้านวัดทองทั่วจะห่อข้าวตัมมัดใบกะพ้อ มาตักบาตรกันแทบทุกบ้าน ได้ถือปฏิบัติสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษหลายร้อยปี ในประเพณีตักบาตรเทโววันออกพรรษา เพื่อเป็นการร่วมอนุรักษ์และสืบสานประเพณีวัฒนธรรมอันดีงามของไทย โดยเจริญรอยตามแบบอย่างชาวพุทธครั้งในอดีตตามพุทธประวัติที่ปรากฏว่า พระพุทธเจ้าเสด็จไปจำพรรษาที่สวรรค์ชั้นดาวดึงส์เพื่อเทศนาอภิธรรมปิฎกโปรดพุทธมารดาจนครบไตรมาสแล้ว ถึงวันแรม ๑ ค่ำ เดือน ๑๑จึงเสด็จลงมาจากสวรรค์ชั้นดาวดึงส์ที่ประตูเมืองสังกัสสะประชาชนพากันไปต้อนรับพระพุทธองค์และทำบุญตักบาตรอย่างเนืองแน่นและได้มีการห่อข้าวตัมลูกโยนทำบุญใส่บาตรตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้นมา ข้าวตัมมัดใบกะพ้อ คือขนมตัมที่เป็นสัญลักษณ์ของความรักใคร่กลมเกลียวกัน เพราะการทำขนมต้องช่วยกันหลายแรงการเตรียมทำตัม หรือนึ่ง โดยต้องเตรียมหอยอดกระพ้อไว้ให้พร้อมก่อน ๒-๓ วัน เตรียมหาไม้ไผ่มาจักรตอกเป็นเส้นๆ ไขมัด นำข้าวสารเหนียวแช่ให้อ่อนตัว แล้วผัดด้วยน้ำกะทิให้เกือบสุกจึงนำมา ห่อด้วยใบกะพ้อเป็นท่อน แต่ละท่อนมีขนาดโต-เล็กตามแต่ต้องการ และตามขนาดของ ใบกะพ้อเมื่อห่อเสร็จนำไปนึ่งให้สุกอีกทีหนึ่ง การทำตัมดังกล่าวนี้ก็เพื่อใช้ใส่บาตรหรือแขวนเรือพระเป็น พุทธบูชาตนเอง ดังนั้นถือว่า ใบกระพ้อหรือต้นกระพ้ออยู่คู่กับมนุษย์มาช้านานข้าวตัมใบกะพ้อเป็นข้าวตัมที่มีคนนิยมกินกันมากในงานเทศกาลต่างๆ เช่นงานในวันฮารีรายอและในงานอื่นๆ ข้าวตัมใบกะพ้อมีอยู่กันหลากหลายแต่ที่คนส่วนใหญ่นิยมมีอยู่กัน ๒ แบบ คือข้าวเหนียวที่มีสีขาวและข้าวเหนียวที่มีสีดำนอกจากนี้ข้าวเหนียวจะมีประโยชน์ทางด้านอาหารแล้วยังมีประโยชน์ต่อร่างกายด้วย เช่นบำรุงร่างกาย ช่วยขับลมในร่างกาย สร้างสารอาหาร เสริมสมรรถภาพกระเพาะอาหารช่วยบำรุงผิวพรรณให้เนียนขึ้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ชาวทองทั่วในตำบลคลองนารายณ์ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรีนั้น ประกอบด้วย หมู่บ้านทั้งหมด 4 หมู่บ้าน

ได้แก่ หมู่ 4 , 5 , 7 , 11 ประชาชนส่วนมากประกอบอาชีพ ทำสวนผลไม้ และไม้ผลที่เกษตรกรปลูกกันมาก ได้แก่ มังคุด,ทุเรียน,เงาะ ซึ่งในอดีต เครื่องมือ เครื่องใช้ทางการเกษตร ไม้มีความทันสมัยเหมือนปัจจุบัน ฉะนั้น ผลไม้ที่มีความเหมาะสมกับพื้นที่ และสามารถปลูกแซมกับไม้อื่นได้ มังคุด ซึ่งมีความเหมาะสมที่สุด บริเวณริมแดนมีการปลูกกะพ้อไว้เป็นแนวเขตแดน ซึ่งต้นกะพ้อเป็นปาล์มพื้นเมืองที่มีอยู่ทั่วไปในบ้านเรา กะพ้อมีต้นเป็นกอสูงประมาณ 15 - 20 ฟุต ใบรูปใบพัด ก้านใบยาวเล็กมีใบย่อยแตกออกจากกันและแตกออกจากจุดเดียวกัน ที่ก้านใบแต่ละใบจะมีใบย่อยประมาณ 12 - 18 ใบ ตามใบย่อยมีรอยจีบ ปลายใบตัด ใบย่อยยาวประมาณ 1 ฟุต และกว้าง 4-5 นิ้ว ใบสีเขียวเข้ม เมื่อเจริญเติบโตไปสักระยะหนึ่งจะเกิดหน่อออกมาตามบริเวณโคนต้นมากมาย กะพ้อเจริญเติบโตได้ดีในที่โล่งแจ้งสามารถปลูกในสนามหญ้าเพื่อให้มันแตกกอเป็นพุ่ม หรือจะทำเป็นสวนหย่อมก็ได้ในช่วงเทศกาลงานประเพณีชาวบ้านวัดทองทั่วนิยมห่อข้าวต้มมัดใบพ้อ หรือที่เรียกกันว่า “ ขนมห่ม “ หรือ “ ต้ม ” เป็นข้าวต้มลูกโยนชนิดหนึ่งที่ทำในเทศกาลที่ใช้กันเป็นหลักคือในงานบุญ ออกพรรษา การตักบาตรเทโว และยังเป็นขนมที่ใช้ในงานประเพณีหลายๆงาน ในท้องถิ่นชาวบ้านทองทั่ว

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
ชาวบ้านวัดทองทั่ว ตำบลคลองนารายณ์ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี ซึ่งในช่วงเทศกาลออกพรรษาได้จัดให้มี ประเพณีตักบาตรในวันออกพรรษา ชาวบ้านวัดทองทั่วจะห่อข้าวต้มมัดใบกะพ้อ มาตักบาตรกันแทบทุกบ้าน ได้ถือปฏิบัติสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษหลายร้อยปี ในประเพณีตักบาตรเทโววันออกพรรษา เพื่อเป็นการ ร่วมอนุรักษ์และสืบสานประเพณี วัฒนธรรมอันดีงามของไทย โดยเจริญรอยตามแบบอย่างชาวพุทธครั้งในอดีต ตามพุทธประวัติที่ปรากฏว่า พระพุทธเจ้าเสด็จไปจำพรรษาที่สวรรค์ชั้นดาวดึงส์ เพื่อเทศนาอภิธรรมปิฎกโปรด พุทธมารดาจนครบไตรมาสแล้ว ถึงวันแรม ๑ ค่ำ เดือน ๑๑ จึงเสด็จลงมาจากสวรรค์ชั้นดาวดึงส์ที่ประตูเมือง สังกัสสะ ประชาชนพากันไปต้อนรับพระพุทธองค์และทำบุญตักบาตรอย่างเนืองแน่น และได้มีการห่อข้าวต้ม ลูกโยน ทำบุญใส่บาตรตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้นมา นอกจากนี้ในปัจจุบันนี้ข้าวต้มใบกะพ้อเป็นที่นิยมกันมากแล้ว การทำข้าวต้มใบกะพ้อต้องมีความละเอียดในการทำ ใช้ระยะเวลาในการทำ และข้าวต้มใบกะพ้อมีความ หลากหลายที่นิยมกันมากในเทศกาลต่างๆคือ ข้าวต้มกะพ้อข้าวเหนียวดำ ข้าวต้มใบกะพ้อธรรมดา ข้าวต้มใบ กะพ้อถั่วดำ ข้าวต้มใบกะพ้อข้าวโพด ข้าวต้มใบกะพ้อไส้ถั่วดำบด แต่ในเทศกาลต่างๆของประชาชนที่นับ ศาสนาอิสลามจะมีการทำข้าวต้มใบกะพ้อกันมาก เช่น วันฮารีรายออิดิลฟิตรี และวันอิดิลอัดฮา ในเทศกาลนี้ การทำข้าวเหนียวใบกะพ้อถือว่าเป็นวัฒนธรรมท้องถิ่นแบบดั้งเดิม คุณค่าทางโภชนาการข้าวเหนียวจะมี ประโยชน์ทางด้านอาหารแล้วยังมีประโยชน์ต่อร่างกายด้วย เช่น บำรุงร่างกาย ช่วยขับลมในร่างกาย สร้าง สารอาหาร เสริมสมรรถภาพกระเพาะอาหาร ช่วยบำรุงผิวพรรณให้เนียนขึ้น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) ส่วนประกอบมีดังนี้

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- ๓.๑ ข้าวเหนียว ๓ กิโลกรัม
- ๓.๒ น้ำห้วกะทิ ๑ กิโลกรัม
- ๓.๓ น้ำหางกะทิ ๒ กิโลกรัม
- ๓.๔ น้ำตาลทราย ๑.๕๐ กิโลกรัม
- ๓.๕ เกลือ ๑.๕ ช้อนโต๊ะ
- ๓.๖ กล้วยน้ำหว้าสุก
- ๓.๗ ถั่วดำ

วัสดุอุปกรณ์

- ๔.๑ กระทะ หรือ หม้อปากกว้างๆ 1 ใบ
- ๔.๒ ไม้พาย หรือ ตะหลิว 1 อัน
- ๔.๓ ใบตองกะพ้ออ่อน
- ๔.๔ ดอก (ต้องแช่น้ำให้นิ่มก่อนจะได้มดง่าย)

ขั้นตอนและวิธีการทำ

- ๕.๑ แช่ข้าวเหนียวในน้ำประมาณ ๓ ชั่วโมง
- ๕.๒ ตั้งกระทะใบใหญ่สำหรับกวนข้าวเหนียว เทน้ำทางกะทิทั้งหมด เกลือ น้ำตาล(ใช้ ๑ ใน ๓) คนให้เข้ากัน
- ๕.๓ เทข้าวเหนียวที่สะเด็ดน้ำแล้วลงไปกวนด้วยไม้พาย อย่าตั้งไฟทิ้งไว้โดยไม่กวนมิเช่นนั้นข้าวจะไหม้
- ๕.๕ กวนจนกระทั่งน้ำเริ่มแห้งให้เทหัวกะทิใส่ทีละน้อย และเติมน้ำตาล
- ๕.๖ กวนจนกระทั่งข้าวเริ่มบาน เหลือแกนตรงกลางเล็กน้อยให้ยกลงจากเตา
- ๕.๗ นำดอกแช่น้ำประมาณ ๑ ชั่วโมง
- ๕.๘ ใส่กล้วย ปลอกเปลือกและผ่ากล้วย 1 ลูกให้ได้ 2 ชิ้น โดยผ่ากลางกล้วย 1 ครั้ง
- ๕.๙ เมื่อเตรียมไส้เสร็จแล้ว ให้นำข้าวเหนียวที่พักไว้ ควรพักให้เย็นตักข้าวเหนียวที่กวนแล้วประมาณ ๑ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ วางบนใบตองกะพ้อที่ขัดคล้ายกรวย วางข้าวกดข้าวให้แบนเกลี่ยข้าวให้พองวงไส้ตรงกลางแล้วเหลือข้าวพอห่อปิดไส้
- ๕.๑๐ ใส่กล้วยที่หั่นแล้ว หรือไส้ถั่ว ไว้ตรงกลางข้าว ใช้มือจับใบตองจับข้าวให้ห่อไส้จนมิด
- ๕.๑๑ พับใบตองกะพ้อ ม้วนใบตองจนแน่น
- ๕.๑๒ การมัด ข้าวต้มมัดใส่กล้วย จะใช้ดอกมัดเป็นปราง ๓ - ๔ ปราง
- ๕.๑๓ เรียงข้าวต้มมัดที่มัดเรียบร้อยแล้วลงถึง
- ๕.๑๔ นึ่งประมาณ ๔๕ นาที ถึง ๑ ชั่วโมงแต่จะให้ดีควรเอาออกมาชิมถ้าข้าวบานสุกทุกเม็ดไม่มีแกนเหลือให้ยกลงจากเตา

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางจอง คังคะศรี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ผลิตที่บ้านเลขที่ ๓๒ หมู่ ๑๑ ตำบลคลองนารายณ์ อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๓๒ หมู่ ๑๑ ตำบลคลองนารายณ์ อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี รหัสไปรษณีย์ ๒๒๐๐๐

โทรศัพท์ ๐๓๙- ๓๑๔๗๓๗ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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