

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวต้มมัดจากใบจาก(ข้าวต้มลูกโยน) ต.บางกรูด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บ้านโพธิ์ ตำบล บางกรูด

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ตำบลบางกรูดมีพื้นที่อยู่ติดริมแม่น้ำบางปะกง ทำให้มีต้นจากขึ้นอยู่จำนวนมาก ชาวบางกรูดจึงนำใบจากมาทำอาหารนานาชนิด เช่น ของหวานที่ใช้ในงานประเพณีวันออกพรรษา ได้แก่ ข้าวต้มมัดหรือข้าวต้มลูกโยน และมีการจัดการประกวดการทำข้าวต้มมัดหรือข้าวต้มลูกโยนเป็นประจำในงานออกพรรษาที่วัดในพื้นที่ตำบลบางกรูด หรือ อบต. หรือในหมู่บ้าน ตามความเหมาะสมและเทศกาล เป็นต้น ข้าวต้มเป็นขนมที่นิยมทำกันในท้องถิ่นของทุกภาคในประเทศไทย นิยมนำเอาข้าวเหนียว กล้วย และใบกล้วย ใบจาก ยอดมะพร้าว ยอดใบตาล หรือใบเตย มาห่อแล้วนำไปนึ่งให้สุก จึงเรียกว่า “ข้าวต้ม” ในแต่ละภาคของประเทศไทยมีวิธีการทำการเรียกชื่อ และการใช้ใบตองห่อ แตกต่างกันออกไปตามสภาพภูมิศาสตร์และภาษาเรียกในแต่ละท้องถิ่นนั้นๆ ตำบลบางกรูดมีพื้นที่ติดริมแม่น้ำบางปะกง มีต้นจากขึ้นอยู่ริมแม่น้ำเป็นจำนวนมาก จึงนิยมนำใบจากมาทำข้าวต้มมัดกันมาก มาตั้งแต่รุ่น ปู่ ย่า ตา ยาย เพราะข้าวต้มนี้มีความสำคัญในงานบุญ งานมงคล เช่น งานบวช และงานแต่ง ของคนบางกรูด ซึ่งจะต้องมีข้าวต้มมัด ขาดไม่ได้ ไว้สำหรับทำบุญ งานประเพณีเทศกาลออกพรรษา หรือที่เรียกกันว่า ประเพณีตักบาตรเทโว เป็นต้น เพื่อสืบทอดพระพุทธศาสนาสืบไป ตลอดจนปกติในชีวิตประจำวันทำกินกันภายในครอบครัว ชุมชน เนื่องจากมีต้นจากเป็นจำนวนมากในพื้นที่ นางต้องใจ ขวัญใจพานิช อายุประมาณ ๕๐ ปี อาชีพแม่บ้าน หมู่ ๒ ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นบุคคลหนึ่งที่ได้สืบทอดการทำข้าวต้มมัดมาจากรดาตั้งแต่อายุได้ประมาณ๑๐ ขวบ เห็นมารดาทำข้าวต้ม และได้ช่วยมารดาทำทุกครั้งตลอดมา จนเกิดความชำนาญ และสามารถทำข้าวต้มมัดจากใบจากและหรือใบตองเป็นประจำ ซึ่งมีรสชาติอร่อย ถูกปากของผู้ที่ลองชิม หรือได้รับประทาน ข้าวต้มของตนเอง ซึ่งมีวัตถุดิบและวิธีการทำ ดังต่อไปนี้ ปัจจุบัน นางต้องใจ ได้ทำข้าวต้มมัด ไว้รับประทานกันในครัวเรือน ในงานแต่ง งานบวช ของญาติพี่น้อง และทำในงานประเพณีตักบาตรเทโวข้าวต้มหางหรือข้าวต้มลูกโยน นับเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านคนหนึ่งที่สืบทอดการทำข้าวต้มตามประเพณีอันดีงามนี้ไว้ ซึ่งปัจจุบันนี้วันจะลดน้อยลง แต่ถึงอย่างไรก็ตาม

ท่านก็ได้ถ่ายทอดการทำ “ข้าวต้ม” ให้ลูกหลานในครอบครัว หมู่บ้าน ชุมชน ไว้เป็นมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่น และชุมชนไว้ตลอดไป

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. ข้าวเหนียว

๒. น้ำกะทิสด

๓. ถั่วเขียว ๓ ชีด (นำถั่วเขียวมาคั่วให้เหลืองแล้วบดกะเทาะ นำไปผัดเอาเปลือกออก)

๔. น้ำตาลทราย ๔ ชีด

๕. เกลือ

๖. กลัวย่น้ำหวานสุกหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ๗.หรืออาจจะใช้ถั่วดำแทนถั่วชิกก็ได้

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เฉาะมะพร้าว เพื่อคั้นเอาน้ำกะทิ



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

ก้านไม้ สำหรับมัดข้าวต้ม



น้ำกะทิ



ข้าวเหนียว



คั้นน้ำกะทิเทลงใส่หม้อ ใส่น้ำตาลทรายประมาณ ๔ ชีด
เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ คนให้ละลาย นำข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ลง
ในหม้อ ให้น้ำกะทิท่วมข้าวเหนียวพอดี แล้วกวนไปเรื่อย ๆ
จนน้ำกะทิแห้ง



ขั้นตอนการนึ่ง



ลักษณะของข้าวต้มมัดลูกโยน



ถ้วยที่ใช้ทำข้าวต้มมัด



ใช้ในการประกอบพิธี



ใช้ในการประกอบพิธี

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางต้องใจ ขวัญใจพานิช

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

เลขที่ ๔๗ หมู่ ๒ ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ๒๔๑๔๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ ๔๗ หมู่ ๒ ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ๒๔๑๔๐

โทรศัพท์ 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