

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวต้มใบกะพ้อกับกล้วยเล็บมือนาง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ท่าแซะ ตำบล ท่าข้าม

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ความเป็นมา “ขนมต้มใบกะพ้อ” หรือที่เรียกสั้น ๆ ว่า “ข้าวต้ม” คือ ขนมที่ทำจากข้าวเหนียวห่อด้วยใบกะพ้อ รูปทรงสามเหลี่ยมแล้วนำไปต้มให้สุก เป็นขนมที่ชาวท่าแซะทำกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ ใช้รับประทานร่วมกับกล้วยเล็บมือนาง ชาวท่าแซะนิยมทำกันช่วงงานเทศกาลงานทำบุญต่าง ๆ เช่น งานบุญทอดกฐิน งานบวช ชาวบ้านจะทำขนมไปวัดเพื่อถวายพระ ที่สำคัญคือ จะทำขนมต้มใบกะพ้อ สำหรับเป็นของฝากให้กับผู้มาเยี่ยมเยือน หรือใช้เป็นของฝากให้ผู้ที่มาร่วมงานทำบุญทอดกฐิน หรือผู้ที่มาร่วมงานอุปสมบทเสมือนหนึ่งเป็นของขำร่วย การรับประทานข้าวต้มในกะพ้อร่วมกับกล้วยเล็บมือนางจะได้รสชาติที่อร่อย กล้วยเล็บมือนาง เป็นกล้วยพื้นเมืองที่ปลูกกันมากในอำเภอท่าแซะ เนื่องจากมีสภาพพื้นที่อุดมสมบูรณ์ มีความชื้นและอุณหภูมิพอเหมาะแก่การเจริญเติบโต ซึ่งกล้วยเล็บมือนางเป็นกล้วยที่เป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดชุมพรตามคำขวัญ จังหวัดชุมพรที่ว่า “ประจวบภาคใต้ ไหว้เสด็จในกรม ชมไร่กาแฟ แลหาดทรายรี ดีกล้วยเล็บมือ ขึ้นชื่อรังนก” กล้วยเล็บมือนางเป็นผลไม้ที่รับประทานแล้วมีรสชาติดี หอมหวานอร่อย ขนาดลูกไม่ใหญ่จนเกินไป แต่ให้

คุณค่าทางอาหารสูง กล้วยเล็บมือนางมีคาร์โบไฮเดรต เกลือแร่ และวิตามิน โดยเฉพาะมีวิตามินเอสูง และวิตามินซี กล้วยเล็บมือนาง เป็นกล้วยที่มีรสชาติดี มีลักษณะเนื้อนุ่ม เมื่อสุกมีกลิ่นหอมและมีรสหวาน
อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ข้ามต้มใบกะพ้อกับกล้วยเล็บมือนาง เป็นขนมที่ใช้สำหรับเป็นอาหารสำหรับใช้ถวายพระ ใช้ในการประกอบพิธีกรรมบางอย่าง เช่น ใช้เป็นขนมในการไหว้ครู ที่สำคัญใช้สำหรับเป็นของฝากให้กับผู้ที่มาเยือน หรือใช้เป็นของชำร่วยให้กับผู้ที่มีร่วมงานบุญงานกุศล เช่น งานอุปสมบท งานทอดกฐิน เอาไว้ให้รับประทานระหว่างเดินทางกลับ หรือนำไปเป็นของฝากให้กับญาติพี่น้องหรือบุตรหลานที่รออยู่ที่บ้าน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
การทำข้ามต้มใบกะพ้อ เป็นกิจกรรมที่สร้างเสริมความสามัคคีให้คนในชุมชนอย่างยิ่ง กล่าวคือ เมื่อถึงเทศกาลทอดกฐินสามัคคี จะต้องทำข้ามต้มใบกะพ้อไว้สำหรับเป็นของฝากแก่เจ้าภาพองค์กฐิน ก่อนวันงานชาวบ้านก็จะนำเอาข้าวเหนียว มะพร้าว น้ำตาลทราย กล้วยเล็บมือนาง เท่าที่บ้านของตนเองมี นำมาบริจาครวมกันที่วัด บางคนก็นำใบกะพ้อมา สิ่งเหล่านี้วัดไม่ต้องออกเงินซื้อ หลังจากนั้น พวกผู้ชายก็จะมาช่วยกัน ชูดมะพร้าว ก่อไฟ กวนข้าวเหนียว ส่วนผู้หญิงก็จะทำหน้าที่ห่อขนม นับได้ว่าเป็นการร่วมด้วยช่วยกันทำขนมด้วยความสามัคคีของคนในชุมชนท้องถิ่น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัสดุที่ใช้ในการทำข้ามต้มใบกะพ้อ

- ๑) ข้าวเหนียว (ส่วนใหญ่นิยมใช้ข้าวเหนียวขาวมากกว่าข้าวเหนียวดำ เพราะหาง่ายกว่า) ๑ กิโลกรัม
- ๒) มะพร้าวชูด ๑ กิโลกรัม
- ๓) น้ำตาลทราย ๒ ถ้วยตวง,
- ๔) เกลือ ๓ ช้อนโต๊ะ
- ๕) ใบกะพ้อ สำหรับห่อขนม

ขั้นตอนการทำ “ขนมต้มใบกะพ้อ”

- ๑) นำข้าวเหนียวมาแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ ๑ ชั่วโมง แต่ถ้าใช้ข้าวเหนียวดำต้องแช่น้ำไม่ต่ำกว่า ๒ ชั่วโมง ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้ข้าวเหนียวขาว เพราะหาซื้อได้ง่ายกว่า
- ๒) คั้นกะทิโดยใช้มะพร้าวชูดน้ำหนักเท่ากับข้าวเหนียว คั้นด้วยน้ำอุ่นให้ได้น้ำกะทิน้ำหนักเท่าข้าวเหนียว ซึ่งจากสูตรนี้เมื่อเรานำมาผัดกับกะทิ จะได้ข้าวเหนียวผัดที่พอดี ๆ ไม่แฉะหรือดิบเกินไป
- ๓) ล้างข้าวเหนียวที่แช่น้ำตามเวลาแล้วให้สะอาด สงขึ้นพักในกระชอนให้สะเด็ดน้ำ
- ๔) ทำการผัดข้าวเหนียวด้วยน้ำกะทิ โดยการเทข้าวเหนียวลงในกระทะ ใส่ น้ำกะทิตามลงไป ปรับไฟ

ใช้ความร้อนปานกลาง ผัดข้าวเหนียวกับน้ำกะทิสักครู่ ใช้ไม้พายคนให้เข้ากัน

๕) เติมเกลือลงไปด้วย ใช้ไม้พายคนไปเรื่อย ๆ จนน้ำงวดก็เติมน้ำตาลให้ออกรสหวาน มัน เค็ม ผัดให้แห้งพอหุบข้าวเหนียวได้ ยกลงตั้งทิ้งไว้ให้เย็น

๖) ขั้นตอนการห่อ นำใบกะพ้อออกมาคลี่และเช็ดให้สะอาด แบ่งส่วนใบกะพ้อให้มีความกว้างของแต่ละใบเท่ากัน เพื่อที่เวลาห่อจะได้ขนาดเท่า ๆ กัน พับส่วนปลายใบกะพ้อเป็นรูปกรวย ตักข้าวเหนียวใส่ ใช้มือกดลงให้แน่นจนสุดกรวย แล้วพับเป็นรูปสามเหลี่ยมหน้าจั่ว แล้วสอดส่วนโคนของใบกะพ้อออกมาทางยอดแหลมของกรวย ดึงให้แน่น หรือจะขมวดปมตรงปลายกรวยเพื่อกันหลุดก็ได้ นำไปต้มหรือนึ่งให้สุก ใช้เวลาประมาณ ๑ ชั่วโมง เมื่อข้าวต้มสุกตัว ขนมจะเป็นรูปสามเหลี่ยม เนื้อแน่น ร้อนออกจากใบกะพ้อ รสชาติหวานมันกำลังดี

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



กล้วยเล็บมือนาง



ข้าวต้มใบกะพ้อ



ข้าวต้มใบกะพ้อกับกล้วยเล็บมือนาง



ใบกะพ้อ



7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ (ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายวิเชียร ภูมิสุวรรณ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๑ หมู่ที่ ๙ ตำบลท่าข้าม อำเภอนาทม จังหวัดนราธิวาส ๙๖๑๔๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑ หมู่ที่ ๙ ตำบลท่าข้าม อำเภอนาทม จังหวัดนราธิวาส ๙๖๑๔๐

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัล/ ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัล/ ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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