

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวต้มมัด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ข้าวต้มกล้วย

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บ้านกรวด ตำบล ปราสาท

3. ประเภทอาหาร

3.1หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ภูมิปัญญาไทย ในสมัยก่อนนิยมนำข้าวต้มมัดไปถวายพระในวันเข้าพรรษาและออกพรรษา ความเชื่อนี้ได้สืบทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น และพูดต่อกันมาคือ ถ้าชายหนุ่มและหญิงสาวคู่ใดทำบุญด้วยข้าวต้มมัดแล้วนั้น คู่ครองและเรื่องของการรักทั้งคู่จะอยู่คู่กันอย่างเหนียวแน่น ตลอดกาล เหมือนข้าวต้มมัดที่มัดเข้าด้วยกันเป็นคู่เปรียบเสมือนชายหญิงคู่หนึ่ง ในสมัยก่อนนั้น ข้าวต้มมัดยังไม่มีไส้อะไรหอมมีเพียงแต่ข้าวเหนียว ต่อมาได้มีการพัฒนานำไส้มาใส่ คือ กล้วย และกล้วยที่เหมาะสมแก่การนำมาทำไส้คือ กล้วยน้ำว้า เพราะมีขนาดพอดีกับข้าวต้มมัดและเป็นกล้วยที่สุกยากเมื่อนำมาึ่งแล้ว เวลาการึ่งที่ทำให้ข้าวเหนียวสุก กับเวลาที่ทำให้กล้วยสุกนั้นใกล้เคียงกัน คนโบราณจึงเลือกกล้วยน้ำว้า เมื่อห่อเสร็จ ก็จะมัดด้วยตอกที่ทำขึ้นจากไม้ไผ่ที่เหลาบาง และนำไปต้ม หรือนึ่งในซึ้ง ข้าวต้มมัดเป็นภูมิปัญญาไทยที่มีมาแต่โบราณ เป็นการนำเอาข้าวและกล้วยน้ำว้าสุกมาแปรรูปและมาใช้ประโยชน์ ในการหารายได้เลี้ยงชีพ ข้าวต้มมัดมีเป็นส่วนประกอบหลัก อย่างน้อย 3 ชนิด ได้แก่ ข้าวเหนียว กล้วยน้ำว้า ใบตอง และตอก และการทำข้าวต้มมัดนี้สามารถนำไปพัฒนาในการดำรงชีพแล้วยังนำไปเป็นแบบอย่างใหม่คนรุ่นหลังได้ดูกันอีกด้วย ในภาคอีสานจะเรียกข้าวต้มมัดว่า ข้าวต้มกล้วย ใช้ข้าวเหนียวดิบมาห่อ ปรุงรสด้วยเกลือนิดหน่อย ใส่ถั่วลิสงต้มสุกหรือปัจจุบันบางคนก็ใส่ถั่วดำ เคล้าให้เข้ากัน แล้วจึงห่อเป็นมัด ใส่ไส้กล้วย เอาไปต้มให้สุก ถ้าต้องการหวานจะเอามาจมน้ำตาลหรือทำเป็นข้าวหั่วหอกรับประทานกัน สังคมชนบทในปัจจุบันการทำข้าวต้มมัดยังมีให้เห็น เช่นสังคมของชาวบ้านในอำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์ เมื่อถึงงานบุญประเพณีสำคัญในหมู่บ้าน เช่น งานบวช งานแต่งงาน ขึ้นบ้านใหม่ ทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้ผู้ล่วงลับ หรือ งานโกนจุก และประเพณีแซนโถงตา (บุญเดือนสิบ) ของพี่น้องชาวไทย เชื้อสายเขมร เป็นต้น ในงานบุญ หรืองานบวช ที่มีเจ้าภาพหรือเจ้าของงาน จะนิยมห่อข้าวต้มไว้มาก ๆ เพื่อฝากแขกที่มา

ช่วยในงานบุญ โดยจะห่อก่อนวันงานหนึ่งวัน ทุกคนในหมู่บ้านจะเป็นที่ทราบกันดีว่าวันนี้เป็นวันห่อข้าวต้ม ซึ่งเจ้าภาพก็จะบอกกล่าวให้ญาติมิตรหรือเพื่อนบ้านไปช่วยในการห่อข้าวต้ม ใครมีใบตอง มีกล้วยก็จะนำไปร่วมทำบุญเป็นการช่วยเจ้าภาพอีกทางหนึ่ง ซึ่งก็จะอยู่ที่ความต้องการของเจ้าภาพว่าจะห่อมาก หรือน้อย หรือแล้วแต่ทุนทรัพย์ ว่างานเล็ก หรืองานใหญ่ เป็นต้น ในปัจจุบันการห่อข้าวต้มในงานบุญยังมีให้เห็นอยู่เกือบทุกหมู่บ้าน แต่ในวันสำคัญทางศาสนาที่ต้องใช้ข้าวต้มไปถวายพระนั้น ส่วนใหญ่นิยมซื้อในตลาดซึ่งมีผู้ที่ห่อข้าวต้มขายและจะขายดีมากในช่วงก่อนถึงวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา เนื่องจากในปัจจุบันผู้คนชอบความสะดวกสบาย ชอบข้าวต้มแบบไหนก็เลือกซื้อได้ที่ตลาด จึงเป็นช่องทางหนึ่งในการทำข้าวต้มจำหน่ายในท้องตลาด ซึ่งในการทำข้าวต้มก็ไม่ยุ่งยากมากนัก แต่ต้องใส่ใจในส่วนผสม เพื่อให้รสชาติออกมาอร่อยถูกปากลูกค้า ที่นิยมบริโภคข้าวต้ม ข้าวต้มมัด จึงถือได้ว่าเป็นอาหารพื้นบ้านที่สามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวได้ด้วยอีกทางหนึ่ง เนื่องจากข้าวต้ม ไม่ว่าจะเป็นข้าวต้มมัด ข้าวต้มแบบผัด หรือข้าวต้มใส่หมู ผู้ที่ขาย สามารถขายได้ทุกวัน นอกเหนือจากงานบุญหรือวันสำคัญทางศาสนา ซึ่งผู้คนก็นิยมซื้อไปบริโภคเป็นของว่าง หรือนำติดรถไปในการเดินทางเพื่อสะดวกในการรับประทาน เป็นต้น การห่อข้าวต้มในปัจจุบันจะห่อกันหลายประเภท เช่น ถ้าเป็นชาวอีสานจะนิยมห่อ ข้าวต้มกล้วย และข้าวต้มใบมะพร้าว ส่วนชาวไทยเชื้อสายเขมร จะนิยมห่อข้าวต้มแบบผัด และข้าวต้มต่าง ภูมิปัญญาไทย ในสมัยก่อนนิยมนำข้าวต้มมัดไปถวายพระ ในวันเข้าพรรษาและออกพรรษา ความเชื่อนี้ได้สืบทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น และพูดต่อกันมาคือ ถ้าชายหนุ่มและหญิงสาวคู่ใดทำบุญด้วยข้าวต้มมัดแล้วนั้น คู่ครองและเรื่องของความรักทั้งคู่จะอยู่คู่กันอย่างเหนียวแน่น ตลอดกาล เหมือนข้าวต้มมัดที่มัดเข้าด้วยกันเป็นคู่ เปรียบเสมือนชายหญิงคู่หนึ่ง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมและวัสดุที่ใช้ ในการทำข้าวต้มมัด “ข้าวต้มกล้วย”

๑. ข้าวเหนียว
๒. กล้วยสุก หรือกล้วยดำต้ม
๓. กล้วยน้ำว้า
๔. น้ำตาลทราย
๕. เกลือ
๖. ใบตอง หรือใบมะพร้าวอ่อน
๗. ดอก ไม้สำหรับมัด
๘. เชือกฟางในกรณีที่ทำด้วยใบมะพร้าว

วิธีทำ

1. แช่วาสารเหนียวในน้ำประมาณ 2-3 ชั่วโมง ล้างให้สะอาด
2. ใส่เกลือ กล้วยสุก หรือกล้วยดำ หรืออาจคลุกกับน้ำใบเตยเพื่อเพิ่มความหอมด้วย คลุกเคล้าให้เข้ากัน พักไว้ประมาณ 10 นาที ตักขึ้นให้เสด็จน้ำ
3. นำใบตองกว้างประมาณ 10 นิ้ว ซ้อนไว้ 2 ชั้น ใส่ข้าวเหนียว 1 กำมือ วางกล้วยน้ำว้า ผ่าครึ่งซีก ตรงกลาง แล้วใส่ข้าวอีก 1 กำมือ
4. ห่อใบตองให้แน่น พับหัวและพับท้าย มัดด้วยดอกลูกไม้ให้แน่น

5. นำไปต้ม ประมาณ 1 ชั่วโมง

เคล็ดลับ

๑. การห่อข้าวต้มไม่ว่าจะเป็นห่อด้วยใบตอง หรือใบมะพร้าว ต้องห่อให้แน่น และมัดเชือกให้แน่น จะทำให้ข้าวต้มล้วย รสชาติอร่อย ๒. ควรเลือกกล้วยน้ำว้าที่สุก จะทำให้ข้าวต้มมีรสชาติหวานอร่อย ๓.เพิ่มความหอมด้วยน้ำใบเตยคลุกกับข้าวไปด้วย

“ข้าวต้มมัด หรือข้าวต้มผัด” วิธีทำ

ส่วนผสมและวัสดุที่ใช้ในการทำข้าวต้มมัด

1. ข้าวข้าวเหนียว 1 ครั้ง แห่ข้าวเหนียวโดยใส่น้ำให้ท่วมไว้ประมาณ 3 ชั่วโมง(ส่งให้สะเด็ดน้ำ)
2. คั้นมะพร้าวใส่น้ำที่ละนิดให้ได้ ตามสัดส่วน ผสมเกลือกับน้ำตาลทรายคนให้ละลายเข้ากัน กรองและใส่กระทะ ตั้งบนไฟอ่อนๆ ผัดข้าวเหนียวให้แห้ง แล้วยกลง
3. เตรียมกล้วยน้ำว้าสุกมาผ่าซีก
4. เตรียมใบตองสำหรับห่อ ความกว้างที่ 9 นิ้ว ส่วนใบตองชั้นในให้เล็กลงมาอีกหน่อย ใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดทำความสะอาดใบตองให้สะอาด
5. จับใบตองให้ทแยงมุมตัดข้าวเหนียวใส่ 3 ซ้อนโต๊ะ แล้วใส่กล้วย 1 ซีก หันด้านผ่าขึ้น ตักข้าวเหนียว 2 ซ้อนโต๊ะ ถั่วดำอีก 5 ถึง 6 เม็ด แล้วพับชายใบตองทั้งสองข้างเข้าหากัน กว้างประมาณ 1 1/2 นิ้ว จนปิดข้าวเหนียว นิ้วชี้หักที่ด้านบนให้เป็นมุม แล้วพับใบตองเข้าหาตัว ทำทั้งสองข้าง ใช้ดอกลูกศรมัดประกบกัน
6. นำข้าวต้มมัดเรียงใส่ลังถึง นึ่งให้สุก ใช้เวลา 2 ชั่วโมง

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
---	---

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
นางลำไย อินทรีย์
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
ตลาดสนเทศบาลตำบลตลาดนิคมปราสาท
ที่อยู่ติดต่อดีสะดวก
บ้านเลขที่ ๗๙ หมู่ที่ ๑๒ ตำบลปราสาท อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์
โทรศัพท์ ๐๘๕ ๖๕๑ ๐๗๔๐ โทรสาร
E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

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

ผู้บันทึกข้อมูล
ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25