

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเม่าคลุก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ สรรคบุรี ตำบล แพรกศรีราชา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ข้าวเม่าเป็นอาหารหวานอย่างหนึ่งของชาวไทยภาคกลางที่ประกอบอาชีพทำนา ชาวนารู้จักทำข้าวเม่ากันมาตั้งแต่ครั้งโบราณกาล โดยใช้เมล็ดข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวที่มีรวงแก่ใกล้จะเก็บเกี่ยวได้ นำมาคั่ว ต้ม แล้วนำไปรับประทานได้เลย ถ้าทำสุก ใหม่ ๆ ก็จะนิ่ม หรือบางคนก็จะนำไปคลุกเคล้าด้วยน้ำตาลทราย มะพร้าวและเกลือ รับประทานแทนขนมหวาน แต่ในปัจจุบัน การตำข้าวเม่ากำลังจะสูญหายไปจากชาวนาไทย ขนมข้าวเม่าคลุก ของชาวนางั่วพระ (วัดพระแก้ว) ชุมชนแพรกศรีราชา จะทำรับประทานกันในช่วงการจัดงานประเพณีการตำข้าวเม่าประมาณช่วงปลายปีของทุกปี ประเพณีตำข้าวเม่ามีมานานแล้ว และได้เลิกไปหลายปี ชาวบ้านบางน้ำพระ (วัดพระแก้ว) หมู่ ๑๐ ตำบลแพรกศรีราชา อำเภอสรรคบุรี ได้ฟื้นฟูวัฒนธรรมการทำข้าวเม่าไว้ให้ลูกหลานรุ่นหลังได้สืบทอด และระลึกถึงวัฒนธรรมที่มีค่ามาแต่โบราณ โดยได้จัดกิจกรรมนี้มาตั้งแต่ปี ๒๕๓๙ จนถึงปัจจุบัน โดยนายอดุลย์ ศรีมาตร ได้เป็นผู้ริเริ่มร่วมกับชาวบ้าน หมู่ ๑๐ และถือว่าเป็นต้องปฏิบัติสืบทอดไปทุกปี เนื่องจากจังหวัดชัยนาทเป็นสังคมเกษตรกรรมโดยเฉพาะ การทำนาปลูกข้าวจึงได้ทำให้สภาพชีวิตของชุมชนมีความผูกพันอยู่กับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ การตำข้าวเม่าเป็นประเพณีหนึ่งซึ่งนอกจากจะนำความสนุกสนานรื่นเริงมาสู่ชาวบ้านแล้วยังทำให้ได้กินของอร่อย และสามารถตากแห้งเก็บไว้กินได้ตลอดทั้งปี ในสมัยก่อนเชื่อว่าข้าวเม่าเป็นอาหารสำหรับนักบวชเวลาเดินทัพจะนำข้าวเม่าติดไปด้วย เพราะเป็นอาหารที่เก็บไว้ได้นานและสะดวกในการรับประทานสามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารได้ทันทีโดยไม่ต้องก่อกองไฟ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ข้าวเม่าคลุก ทำจากข้าวที่ตำใหม่ๆ เมื่อนำมาคลุกกับส่วนผสมจะนุ่มหอม อีกทั้งเป็นการส่งเสริมประเพณีการตำข้าวเม่าสร้างความสามัคคีของคนในท้องถิ่น และส่งเสริมให้อนุชนรุ่นหลังได้รู้จักประโยชน์และคุณค่าของข้าว

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
ทำให้ชาวนาในท้องถิ่นได้รู้จักคุณค่าของข้าวที่สามารถนำมาทำประโยชน์ได้อย่างหลากหลาย

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- | | |
|-------------------|-------------|
| 1. ข้าวเม่า | 3 ถ้วยตวง |
| 2. มะพร้าวขูดฝอย | 1/2 ถ้วยตวง |
| 3. มะพร้าวขูดเส้น | 1/2 ถ้วยตวง |
| 4. น้ำตาลทราย | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 5. เกลือป่น | 5 ช้อนชา |
| 6. น้ำมะพร้าว | 4 ถ้วยตวง |
| 7. น้ำใบเตย | 4 ถ้วยตวง |

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



1. ต้มน้ำใบเตยให้เดือด พร้อมใส่เกลือป่น พักไว้ให้อุ่น



2. ต้มน้ำมะพร้าวให้เดือด พักไว้ให้เย็น

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



3. นำข้าวเม่าเทใส่น้ำต้มข้าวไร้เตยที่ยังอุ่น เพื่อช่วยให้ข้าวเม่านิ่มและหอม



4. นำข้าวเม่าเทใส่กระชอนเพื่อพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ



5. ชูตมะพร้าวฝอยด้วยกระต่ายชูตมะพร้าว



6. ชูตมะพร้าวเส้นด้วยมือแมว



7. ใส่เนื้อมะพร้าวที่ต้มไว้ทีละนิดเพื่อให้ข้าวเม่านิ่มและหอม
คลุกเคล้าให้ทั่ว



8. นำน้ำตาลทรายใส่ลงในข้าวเม่าและคลุกเคล้าให้เข้ากัน



9 ใส่มะพร้าวที่ชูดด้วยกระต่ายชูตมะพร้าวคลุกเคล้าให้ทั่ว
ช่วยให้ข้าวเม่าหอมมัน



10. ใส่ขู่มะพร้าวที่ขูดด้วยมือแมวคลุกเคล้าให้ทั่ว เพื่อ
ตกแต่งให้น่ารับประทาน



11. ข้าวเผือกคลุก

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางเข็มทอง รongทิม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ ๑๐ ตำบลแพรงศรีรา อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท

โทรศัพท์ 085 5347853 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