

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงข้าวตัง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ก๋วยเตี๋ยวมอญ(ภาษามอญ เรียกว่า พะเป็งดาว)

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านศาลาแดงเหนือ อำเภอ สามโคก ตำบล เชียงรากน้อย

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อาหารประจำสำรับของชาวมอญ ที่ต้องมีทุกมื้อขาดไม่ได้คือ น้ำพริก ได้แก่ น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกตาแดง น้ำพริกกะปิ น้ำพริกกุ้งแห้ง และน้ำปลายำ โดยเฉพาะน้ำปลายำ จัดเป็นอาหารพื้นถิ่น กินเฉพาะชาวมอญ อีกอย่างหนึ่ง น้ำพริกชนิดต่างๆ จะกันกับผักสด ผักดองหรือผักต้ม ตามแต่ประเภทของน้ำพริก และมีปลาเค็มเป็นเครื่องเคียงด้วยเช่นกัน ชาวมอญในเกาะเกร็ดโดยมากมักจะใช้เป็นผักที่มีเมือกอื่นๆ และออกรสเปรี้ยวในการทำอาหาร เช่น กระเจี๊ยบเขียว(บอกระดาด) ใบกระเจี๊ยบแดง(หะเจี๊ยบ) ผักปลัง (อะนิงลา) เป็นต้น แกงที่นิยมทำได้แก่ แกงส้มคล้ายของไทยแต่จะหนักเครื่องแกงเพื่อดับกลิ่นคาว และจะใส่กระชายกับข้าว เกลือลงไปด้วย ไม่ใส่น้ำตาล แกงส้มของชาวมอญจึงมีรสเปรี้ยวเค็ม และมักจะแกงกับผักรวมหรือผักที่มีตามฤดูกาล เช่น เดือนห้าต่อเดือนหก แกงส้มลูกมะสันที่คนมอญเรียกว่า "ลูกอะล๊อต" เดือนแปดถึงเดือนเก้า กินแกงส้มมะตาด (หะเปรี๊) ส่วนแกงกะทิพวกแกงคั่วก็เป็นที่นิยม เช่นแกงซี่เหล็ก แกงคั่วลูกตาล กับถั่วเขียว แกงที่ไม่ใส่กะทิได้แก่แกงเลียง ต้มเค็มใบส้มป่อย แกงบอน เป็นต้น โดยเฉพาะแกงบอนจะนิยมทำเลี้ยงในงานบุญมากกว่าทำกินในชีวิตประจำวัน เพราะมีขั้นตอนการทำที่ยุงยาก

นอกจากอาหารที่กินในวิถีชีวิตประจำวันของชาวมอญแล้ว ยังมีอาหารที่ทำขึ้นในเทศกาลสงกรานต์โดยเฉพาะและเป็นที่รู้จักกันดีของคนทั่วไปจนทุกวันนี้ ได้แก่ ข้าวแช่ (เป็งดาจกั แปลว่า ข้าวน้ำ) ข้าวแช่นั้น เป็นอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีกรรม มีขั้นตอนในการทำค่อนข้างพิถีพิถัน ใช้เวลาในการจัดเตรียมมาก และเมื่อปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะต้องไปถวายบูชาต่อเทวดา จากนั้นจะนำไปถวายพระแบ่งไปส่งผู้หลักผู้ใหญ่ ที่เหลือจากนั้นจึงนำไปตั้งวงแบ่งกันกินกันเองภายในครัวเรือน

การกินข้าวแช่ เป็นการกินอาหารที่สอดคล้องกับสภาพภูมิอากาศได้เป็นอย่างดี เพราะช่วงฤดูร้อน การกินอาหารที่มีน้ำเป็นองค์ประกอบมากๆ ทำให้อย่าง่าย ลดอุณหภูมิภายในร่างกาย คลายร้อนสร้างสมดุลภายในร่างกาย

นับเป็นภูมิปัญญาอันชาญฉลาดในการเลือกกินของชาวมอญเป็นอย่างยิ่ง

แกงข้าวตังเป็นอาหารมอญเฉพาะถิ่นของปทุมธานี เกิดจากการที่มีผู้ดัดแปลงข้าวที่ติดกันกระทะ ในการจัดงานใหญ่ๆมักจะหุงข้าวด้วยกระทะใบบัวขนาดใหญ่ ถือเป็นของเหลือที่จะต้องขุดทิ้ง จึงมีผู้นำมาคิดค้นหาวิธีการปรุงใกล้เคียงกับอาหารจีนจำพวกก๋วยเตี๋ยว ดังนั้น บางคนจึงนิยมเรียกว่า ก๋วยเตี๋ยวมอญ เพราะใช้ข้าวตังทอดแทนเส้นก๋วยเตี๋ยว ส่วนผสมอื่นๆใกล้เคียงกัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

แกงข้าวตัง(พะเปิงตาว) เป็นอาหารมอญเฉพาะถิ่น ไม่พบในชุมชนมอญอื่น ทั้งในเมืองไทยและในเมืองมอญ (ประเทศพม่า) คาดว่าเป็นการประดิษฐ์รายการอาหารขึ้นใหม่ของชาวมอญเมืองปทุมธานีโดยเฉพาะ นับเป็นภูมิปัญญาอย่างหนึ่งของชาวมอญ ที่นำเอาสิ่งจวนเจียนสิ้นค่า มาทำเป็นสิ่งล้ำค่าได้อย่างแนบเนียน ครอบคลุมค่าคือนำสิ่งที่เหลือใช้จากอาหารส่งอื่นๆ นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และสร้างคุณค่าของที่เหลือใช้ให้เกิดขึ้น ทำให้ไม่สูญเสียทรัพยากรไป คือ ข้าวตัง ใช้ข้าวติดกันกระทะมาทอด แล้วนำไปผสมกับของอื่นๆ จึงได้อาหารมอญอีกประเภทหนึ่ง

สิ่งสำคัญของอาหารชนิดนี้คือ เปิงตาว แปลว่า ข้าวตัง (ก้นหม้อ) ซึ่งภายในงานใหญ่ๆ ต้องหุงข้าวด้วยกระทะข้าวที่ติดกันกระทะเหลืองกรอบ หอมชวนกิน คนทั่วไปเพียงแต่เอาน้ำตายนวดโรย กินเล่นเป็นของหวาน แต่คนมอญนำมาเป็นอาหารคาว จากข้าวตังก้นกระทะ หรือข้าวเย็นก้นหม้อมาเป็นการหุงข้าวเฉพาะ เพื่อปั้นตากแดดทอดกรอบ พะเปิงตาว ลักษณะคล้ายก๋วยเตี๋ยว เป็นอาหารที่ทานง่าย ไม่หนักท้องจนเกินไป แม้ครัวจะปรุงร้อนๆ ด้วยเครื่องปรุงทั้งเนื้อสัตว์ ผัก ราดน้ำซุ๊ป แยมด้วยแผ่นข้าวตังทอดกรอบ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

พะเปิงตาว มักทำขึ้นยามมีงานสำคัญ เช่นงานบวช งานแต่ง และงานศพพระ ที่ชาวมอญนิยมออกโรงทานบริการอาหารโดยไม่คิดมูลค่าแก่ผู้มาร่วมงาน ด้วยถือว่าได้กุศลมาก ทั้งกับผู้ถวายขนมและต่อชีวิตผู้ที่ยังอยู่ในงานศพพระทั้งเขตเมืองปทุมธานี และชุมชนมอญทั่วประเทศ จึงมักพบโรงทานอาหารของชาวมอญสามโคก และสิ่งที่ขาดไม่ได้ภายในโรงทานคือ "พะเปิงตาว"

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ข้าวตังทอดกรอบ ไก่ ตับหมู ปลาหมึกต้มสุก กุ้งแห้งแช่น้ำจมนิ่ม ไข่เจียวหั่นฝอย กระดุกหมูหรือไก่ต้มน้ำซุ๊ป ตั้งฉ่าย ถั่วลิสงคั่วปน พริกไทย ต้นหอม-ผักชีหั่นฝอย พริกไทย กระเทียมสับละเอียดทอดให้เหลืองหอม เครื่องปรุง มีน้ำปลา น้ำตาลทราย หั่นพริกขี้หนูสดใส่น้ำส้มสายชู

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

๑.ข้าวตังทอด ไก่ต้มสุกฉีกเปี้ยวฝอย ไก่ ตับหมู ปลาหมึกหั่น เป็นชิ้นต้มสุก ไข่เจียวหั่นฝอย คั่วถั่วลิสงแล้วตำป่น หั่น ต้นหอม ผักชี ตำพริกไทยละเอียด เจียวกระเทียมให้เหลือง หอม กุ้งแห้งแช่น้ำล้างให้สะอาด ต้มฉ่ำยคั่วที่สะอาดไม่เหม็น หิน ๒.น้ำซุปล นำกระดูกหมูหรือไก่ เคี่ยวกับน้ำสะอาด เหยาะเกลือเล็กน้อย คอยตักฟองออก ให้น้ำซุปลใส เคี่ยวจนน้ำจาก ไชกระดูกออกมารสหวานน้ำต้มกระดูก ๓.วิธีการทำ น้ำ เครื่องปรุงที่เตรียมไว้ข้างต้นทุกชนิดใส่ถ้วย ตักน้ำซุปลใส่ลงไป พอท่วม วางข้าวตังทอดไว้ด้านบนกินพร้อมกัน ไม่ควรแช่ ข้าวตังไว้ในน้ำซุปล จะนิ่มทำให้เสียรสชาติ

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



ข้าวตัง



กุ้งแห้ง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

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



ไก่ต้มฉีกฝอย



เครื่องในหมู-ไก่ ต้มสุก



ไข่เจียวหั่นฝอย



หมูสับต้มสุก



ปลาหมึกต้มสุก



ชิ้นฉ่าย-ต้นหอม



เครื่องปรุง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวเอียรชนก แพรดำ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนวพร นวลประดิษฐ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุมานีการ์ จันทร์บรรเจิต

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรสุรินทร์

2. ดร.ประไพพร สวัสดิ์ดวง

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

3. นางกชนันท์ รื่นใจชน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพิมพ์กาญจน์ ชัยจิตรสกุล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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