

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวแช่ชาวมอญเมืองปทุม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เมื่อถึงฤดูร้อนอุณหภูมิพุ่งสูงขึ้นเรื่อยๆแต่ละคนก็หากวิธีคลายร้อนมาใช้ต่างกันไปแต่เชื่อว่าหลายคนคงนึกถึงอาหารดับร้อนทั้งหลาย ประเภทไอศกรีม น้ำแข็งไส น้ำหวาน และอาหารคลายร้อนแบบฉบับดั้งเดิมของไทยอย่างข้าวแช่ ก็เป็นอีกหนึ่งเมนูที่น่าลิ้มลองไม่แพ้กัน เวลานี้ข้าวแช่เป็นอาหารจานเก๋ ที่หาทานได้ทั่วไป ตั้งแต่ร้านริมถนนไปจนถึงภัตตาคารหรู แต่น้อยคนนักจะรู้ว่า การเดินทางของข้าวแช่บนเส้นทางสายประวัติศาสตร์ที่น่าสนใจไม่แพ้หน้าตา และรสชาติของมันเลย อันที่จริงข้าวแช่ไม่ใช่อาหารไทยแท้ เชื่อกันต่อๆมาว่าเป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวมอญนิยมทำขึ้นส่งถวายเวทดาในพิธีตรุษสงกรานต์ โดยจะมีกรรมวิธีทำที่ยุ่งยากซับซ้อน ข้าวแช่ที่เราคุ้นเคยกันอยู่ทุกวันนี้ เรียกเต็มๆว่า “ข้าวแช่สวย” หรือ “ข้าวแช่ขาววัง” ซึ่งหมายถึงข้าวแช่ลอยในน้ำดอกไม้อ่อนโยนชื่นใจ ที่รับประทานกับเครื่องเคียง เช่น ลูกกะปิทอดสีส้มจัด เครื่องผัดหวานสีน้ำตาลเข้ม และผักสีสวย ชื่อข้าวแช่ขาววังหรือข้าวแช่สวยนี้มีที่มา หมายถึงข้าวแช่ที่ขาววังจัดถวายรัชกาลที่ ๕ แล้วโปรดเป็นอย่างมาก พอบอกว่าเป็นอาหารขาววัง ใครๆก็อยากจะรับประทานทั้งนั้นนะคะ หลังจากสิ้นรัชกาลที่ 5 ในปี 2453 แล้ว ข้าวแช่ก็ออกสู่สังคม แล้วกลายเป็นดารายอดฮิตประจำเมนูหน้าร้อน โดยเฉพาะช่วงสงกรานต์มาตั้งแต่นั้น เรื่องราวเกี่ยวกับตำนานข้าวแช่ที่นำมาจากหนังสือเมืองโบราณ เรื่องมีอยู่ว่า มีเศรษฐีคนหนึ่งมั่งคั่งบริบูรณ์ด้วยทรัพย์สมบัติ แก้วแหวนเงินทอง ชาตอยู่แต่ทายาทที่จะรับสืบทอดมรดก จึงไปทำพิธีบวงสรวงพระอาทิตย์พระจันทร์อยู่นาน จนเวลาล่วงไป 3 ปี ยังไม่มีลูก เห็นทีจะไม่ได้ผล จึงเปลี่ยนไปบวงสรวงพระไท่ ซึ่งสิ่งสถิตต้นไม้อายุรึมน้ำ ในการจัดเครื่องบวงสรวงครั้งนี้ เศรษฐีสั่งให้บริวารเอาข้าวสารเมล็ดงามล้างน้ำถึง 7 ครั้งจนบริสุทธิ์หมดมลทิน แล้วจึงหุงข้าวขึ้นเพื่อบูชาพระไท่ ประกอบด้วยอาหารโอชะรสอิกมากมาย ล้วนจัดทำประณีตทั้งสิ้น จากนั้นเศรษฐีจึงอธิษฐานขอบุตรจากพระไท่ ฝ่ายพระไท่เห็นความพยายามของเศรษฐี ก็เมตตา จึงไปเฝ้าพระอินทร์ทูลขอบุตรให้เศรษฐีได้ผล พระอินทร์จึงโปรดให้

เทวบุตรนามว่าธรรมบาล จูติลงมาเกิดในครรภ์ภรรยาเศรษฐี ฝ่ายเศรษฐียินดีปรีดามากตั้งชื่อลูกชายว่า ธรรมบาลกุมาร พร้อมสร้างปราสาทเจ็ดชั้นให้ลูกชาย เป็นที่มาของนิทานมหาสงกรานต์ที่ได้ยินกัน มาต่อกันที่เรื่องข้าวแช่ ว่าชาวมอญหุงข้าวแช่ในงานสงกรานต์ คงไม่ใช่เพื่อขอลูก แต่เพื่อถวายพระ และข้าวที่หุงนี้ไม่เหมือนกับที่กินหรือขายกันทั่วไป แต่กรรมวิธีพิเศษพิสดารกว่า เช่น ต้องใช้ข้าวสารดีเยี่ยม 7 กำ ช้อมข้าวนั้นให้ได้ 7 ครั้ง แล้วชอนน้ำบริสุทธิ์ 7 หน จึงนำมาหุง ตามประเพณีต้องหุงกลางแจ้ง ถ้าจะให้เต็มพิธีต้องปกราชวัตรฉัตรธงด้วย นอกจากถวายข้าวแช่พระแล้ว ข้าวแช่นี้ยังจะต้องจัดส่งเวรเวทาดด้วย โดยปลูกศาลเพียงตาบริเวณบ้าน และสังเวชข้าวแช่เป็นเวลา 3 วัน ข้าวแช่ที่เหลืออยู่อาจนำไปให้ผู้เฒ่าผู้แก่ที่เคารพนับถือเพื่อเป็นสิริมงคล ข้าวแช่ตำรับที่มีชื่อมากที่สุด เป็นของ ม.ล.เนื่อง นิรัตน์ ผู้เคยทำงานอยู่ในห้องเครื่องต้นสมัยรัชกาลที่ 5 ท่านถือเป็นคนแรกๆที่ทำข้าวแช่ออกสู่ตลาด และมีชื่อเสียงโด่งดังจนถึงปัจจุบัน เสน่ห์ข้าวแช่อยู่ที่กรรมวิธีการปรุง เพราะองค์ประกอบของข้าวแช่นั้นมีมากมาย เคล็ดลับในการทำและทานข้าวแช่ให้ได้รรถรสจึงอยู่ที่การสังเกตไปพร้อมกับการลิ้มรส ข้าวแช่ก็ต้องมากับ “น้ำดอกไม้” ในฤดูร้อนดอกไม้ไทยต่างพากันชิงออกดอกส่งกลิ่นหอม น้ำที่นำมาใส่ข้าวแช่จึงได้อิทธิพลของดอกไม้เหล่านี้ด้วย นิยมใช้ดอกไม้ไทยที่มีกลิ่นหอมเย็นนะจะส่วนน้ำที่ใช้แต่เดิมมักใช้น้ำฝนใสสะอาด แต่ปัจจุบันมีน้ำแร่ของไทยชนิดไม่อัดแก๊สบรรจุขวดก็นำมาใช้แทนกันได้ดี เวลาเตรียมมักใส่น้ำลงในหม้อดินมีฝาปิด เพื่อให้ให้น้ำนั้นเย็นกว่าอุณหภูมิภายนอก เวลาจะกินสมัยก่อนใช้เกล็ดพิมเสนโรยลงในน้ำเพียงสองสามเกล็ดเพื่อให้เย็นชื่นใจยิ่งขึ้น แต่ปัจจุบันหันไปใช้น้ำแข็งทุบละเอียดแทน “ลูกกะปิทอด” ถือว่าเป็นหัวใจสำคัญของกับข้าวแช่ จะดูกันว่าข้าวแช่ของใครที่มีฝีมือก็ต้องพิจารณากันที่ลูกกะปิทอดนี้เอง ถัดมาก็มีพริกหยวกสอด, ปลายี่สนผัดหวาน,เนื้อเค็มผอยผัดหวาน,หัวหอมสอดไส้,ผักกาดเค็มผัดหวาน,ปลาแห้งผัดหวาน , หมูสับกับปลาสุก คือเครื่องเคียงที่นิยมรับประทานแกล้มกับข้าวแช่ ที่ลิ้มไม่ได้เลยคือผักสดแคะสลัก เมื่อกับข้าวแช่ส่วนใหญ่เป็นของทอด ก็ย่อมต้องมีผักที่ให้กลิ่นหอมและรสออกเปรี้ยวและชื่นนิดๆไว้ตัดรส แต่งกวา กระชาย มะม่วงดิบ ต้นหอม กระชาย และพริกชี้ฟ้าสด จึงถูกนำมาจัดเป็นผักสดไว้กินแถมกับข้าวแช่ การกินข้าวแช่ก็ยังต้องมีวิธีการกินเช่นกัน เริ่มจากนำข้าวใส่ในน้ำลอยดอกไม้ให้สัดส่วนน้ำมากกว่าข้าวใส่น้ำแข็งเล็กน้อยพอให้เย็นชื่นใจ เวลาจะกินให้ตักกับข้าวใส่ปากแล้วตักข้าวตาม ก็จะได้รสชาติทั้งเย็นฉ่ำและความอร่อยกลมกล่อมของกับข้าว ปัจจุบันได้มีการพัฒนาเมนูข้าวแช่เพื่อเป็นอาหารที่รับประทานมากขึ้น ตามความต้องการของผู้ที่นิยมรับประทานโดยการเพิ่มกับข้าวให้หลากหลายมากขึ้น เช่น กะปิทอด เมื่อเตรียมสารับและน้ำข้าวแช่เรียบร้อยแล้ว จะนำไปวางไว้ที่ศาลเพียงตา หรือ “ฮ้อยซังกรานต์” (บ้านสงกรานต์) เพื่อบูชาเทพยดาสารับหนึ่ง สารับอื่นๆ ก็จะนำไปถวายพระที่วัด และส่งให้ญาติผู้ใหญ่เพื่อแสดงความเคารพ ขอพรผู้ใหญ่ ปัจจุบันเรียกกันว่า “ประเพณีส่งข้าวแช่” นับเป็นกุศโลบายของคนโบราณที่ใช้การส่งข้าวแช่เป็นสื่อในการทำมาความรู้จักญาติพี่น้องต่างหมู่บ้าน ต่างชุมชน และยังแสดงถึงภูมิปัญญาด้านอาหารได้อย่างเหมาะสม

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

“ข้าวแช่” เป็นอาหารพื้นบ้านมอญที่เกี่ยวข้องกับประเพณีและพิธีกรรม นิยมทำในช่วงสงกรานต์ ซึ่งถือว่าเป็นวันขึ้นปีใหม่ของชาวมอญระหว่างวันที่ ๑๓-๑๕ ของทุกปี ชาวมอญจะมีประเพณี “เปิงซังกรานต์” มีความหมายถึง “กินข้าวแช่” ในเทศกาลนี้โดยแต่ละบ้านจะมีการเตรียมงานกันเป็นเดือนๆ ตั้งแต่การทำความสะอาดบ้าน การเตรียมเสื้อผ้าชุดใหม่สำหรับสวมใส่ รวมไปถึงอาหารการกิน ซึ่งหนึ่งในนั้น คือ ข้าวแช่ ซึ่งมีพิธีและขั้นตอนการทำมากมาย แต่ก่อนจะต้องเตรียมวัสดุอุปกรณ์ให้พร้อม การหุงข้าวแช่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของชาวมอญ บ่งบอกถึงความเชื่อ ภูมิปัญญา และมโนคติต่อศาสนา วัฒนธรรมและครอบครัวมาก การหุงข้าวแช่ต้องหุงกลางแจ้ง และนิยมทำในเทศกาลสงกรานต์เท่านั้น เมื่อถึงวันสงกรานต์ญาติมิตรที่อยู่ไกลๆ ก็จะกลับบ้านเพื่อทำข้าวแช่ไปทำบุญ และตั้งศาลของบ้านขึ้นมาเพื่อเซ่นไหว้ท้าวทิดพรหมในปีนั้นๆ อีกทั้งยังถือโอกาส

นำข้าวแช่ไปให้ญาติผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือและกราบไหว้ขอพร เป็นการแสดงมุทิตาการระ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ปัจจุบันประเพณีการรับประทานข้าวแช่ และการส่งข้าวแช่ ยังถือปฏิบัติกันอยู่ในวิถีชีวิตของชาวมอญปทุมธานี อีกทั้งสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปทุมธานี ยังได้ส่งเสริมคุณค่าของประเพณีนี้ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ “ข้าวแช่ชาวมอญเมืองปทุม” ด้วยการจัดกิจกรรม “ส่งข้าวแช่พ่อเมือง (ชาวมอญแห่สำหรับข้าวแช่ส่งให้ผู้ว่าราชการจังหวัดในเทศกาลสงกรานต์)” มาตั้งแต่ ปี พ.ศ.๒๕๕๒ ถึงปัจจุบัน ทำให้ภาครัฐ/เอกชนและประชาชนทั่วไป ได้รับรู้และเข้าใจถึงคุณค่าของข้าวแช่ชาวมอญเมืองปทุมหันมาสนใจรับประทานกันมากขึ้น ชาวไทเชื้อสายมอญรุ่นใหม่ๆ มาเรียนรู้การทำข้าวแช่ จนสามารถพัฒนาเป็นอาชีพสร้างรายได้ให้กับครอบครัวอย่างยั่งยืน เช่น ข้าวแช่แม่ประเทียบ มีจำหน่ายที่ตลาดริมน้ำวัดศาลเจ้า อำเภอมืองปทุมธานี ข้าวแช่แม่เอ็งกาบ ตลาดริมน้ำเทศบาลเมืองปทุมธานี เป็นต้น จนผู้ประกอบการบางรายได้ได้รับคัดสรรผลิตภัณฑ์ข้าวแช่เป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ของจังหวัด ไปจำหน่ายในงาน OTOP เมืองทองธานี

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ข้าวแช่ชาวมอญเมืองปทุม

การหุงข้าวแช่

ขั้นตอนการเตรียมข้าวแช่พิถีพิถันมาก เริ่มตั้งแต่คัดข้าวสารเม็ดสวย ยาว ควรเป็นข้าวเก่า เพราะเมื่อหุงสุกแล้ว ข้าวจะยังเป็นตัว ไม่นุ่ม หรือเละ และไม่มียางข้าวเหมือนกับข้าวใหม่ นำข้าวที่คัดเรียบร้อยแล้วชาน้ำ ๗ ครั้ง ให้สะอาด การหุงข้าวต้องตั้งเตาไฟบนลานโล่ง อยู่นอกชายคาบ้าน หุงข้าวให้สุกพอเม็ดสวย แล้วนำไปชาน้ำ ขัดกับผืนกระบุงด้านใน หรือภาชนะที่มีความสาก เพื่อเอายางข้าวออก ปล่อยให้สะเด็ดน้ำ

การเตรียมน้ำข้าวแช่

การเตรียมน้ำข้าวแช่แบบโบราณดั้งเดิม ต้องเตรียมเกลือและรำอ่อนผสมเคล้าให้เข้ากัน นำมาติดไฟให้เกิดควัน ใช้หม้อดินครอบอบประมาณครึ่งชั่วโมง เอาเกลือและรำออก ตักน้ำฝนหรือน้ำต้มสุกที่เตรียมไว้เทลงหม้อดิน อบด้วยดอกมะลิอีกหนึ่งคืน ปัจจุบันได้มีการนำเทียนหอมอบอาหารและกลิ่นดอกไม้ผสมอาหารมาใช้ในการเตรียมน้ำข้าวแช่ด้วย

หม้อสำหรับใส่ข้าวแช่ของชาวมอญ เรียกว่า สะมายซังกรานต์ หรือหม้อข้าวแช่ เป็นหม้อดินเผาปากผาย ก้นแบน มีรูวดลายรอบตัวหม้อ

สำหรับอาหารที่รับประทานกับข้าวแช่

สำหรับอาหารหรือกับข้าวที่ใช้รับประทานกับข้าวแช่ชาวมอญเมืองปทุมสมัยโบราณมี ๕ ชนิด ได้แก่

- เนื้อเค็ม หรือหมูเค็มผัด
- ปลาช่อนป่นผัด
- ผักกาดเค็มผัดไข่
- กระเทียมดองผัดไข่
- ไข่เค็ม

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 และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



สำหรับข้าวแช่



สำหรับข้าวแช่

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชุมชนชาวมอญอำเภอเมืองปทุมธานี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ 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