

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวแช่รามัญ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ สามโคก ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ข้าวแช่ เป็นอาหารคาวที่นิยมรับประทานกันในคนไทยหมู่มาตั้งแต่สมัยโบราณในช่วงฤดูร้อน โดยการนำข้าวสุกไปแช่กับน้ำเย็นที่ลอยด้วยดอกไม้กลิ่นหอมซึ่งทานกับเครื่องเคียงหลากหลายชนิด คือ ลูกกะปิทอด ผักผัดหวาน เนื้อเค็มฝอยผัดหวาน ผักกาดเค็มผัดหวาน ปลาแห้งผัดหวาน ไข่เค็ม กระเทียมดองผัดหวาน เป็นต้น ในสมัยโบราณ ข้าวแช่เป็นส่วนประกอบในเทศกาลสงกรานต์ของมอญ โดยประเพณีโบราณกล่าวไว้ว่าในวันสงกรานต์จะต้องทำข้าวแช่ถวายพระสงฆ์ เพราะถือเป็นสิริมงคลแก่ผู้ที่ถวาย ต่อมาข้าวแช่ได้เข้ามาในประเทศไทยโดยเริ่มจากภายในพระราชวัง โดยข้าราชการบริพาล ได้นำข้าวแช่มาถวายแด่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) และเป็นทีโปรดปรานของพระองค์จึงนิยมรับประทานกันเฉพาะในบริเวณวังเท่านั้น ต่อมาหลังการเสด็จสวรรคต ข้าวแช่จึงได้ถูกเผยแพร่สู่ประชาชนทั่วไป โดยประชาชนเรียกว่า “ข้าวแช่ชาววัง” เพราะได้รับการเผยแพร่มาจากในวัง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เสน่ห์ข้าวแช่ อยู่ที่กรรมวิธีในการปรุง เพราะองค์ประกอบของข้าวแช่นั้นมีมากมาย เคล็ดลับในการทำและทานข้าวแช่ให้ได้รสชาติ จึงอยู่ที่การสังเกตไปพร้อมกับการลิ้มรส ข้าวแช่ก็จะต้องมากับ “น้ำดอกไม้” ในฤดูร้อนดอกไม้ต่างพากันชิงออกดอกส่งกลิ่นหอม น้ำที่นำมาใส่ข้าวแช่จึงได้อิทธิพลของดอกไม้เหล่านี้ด้วย นิยมใช้ดอกไม้ไทยที่มีกลิ่นหอมเย็น แต่น้ำที่ใช้แต่เดิมมักใช้น้ำฝนใสสะอาด แต่ปัจจุบันมีน้ำแร่ของไทยชนิดไม่อัดแก๊สบรรจุขวดก็นำมาใช้แทนกันได้ดีเวลาเตรียมมักใส่น้ำลงในหม้อดินมีฝาปิด เพื่อให้หน้านั้นเย็นกว่าอุณหภูมิภายนอก เวลาจะกินสมัยก่อนใช้เกล็ดพิมเสนโรยลงในน้ำเพียงสองสามเกล็ดเพื่อให้เย็นชื่นใจยิ่งขึ้น แต่ปัจจุบันไปใช้น้ำแข็งทุบละเอียดแทน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

นี่คือสิ่งที่แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของไทยที่งดงาม ละเอียดอ่อนไม่แพ้ชาติใดในโลก เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่บรรพบุรุษได้สร้างสรรค์จากจินตนาการที่ไว้ให้กับชนรุ่นต่อๆมา เมื่อครั้งที่วัฒนธรรมจากตะวันตกยังมาไม่ถึง นับว่าเป็นความภาคภูมิใจที่ชนรุ่นหลังควรรักษาไว้ให้ยั่งยืนสืบต่อไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วิธีการทำข้าวแช่

ข้าว นำเอาข้าวหอมมะลิจำนวนพอเหมาะ หุงข้าวแบบเช็ดน้ำจะดีที่สุด เมื่อหุงข้าวให้สุกพอควรแล้วนำไปพักไว้ให้เย็นอยู่สักระยะแล้วจึงเทน้ำ (ฝน) เย็นธรรมดาให้ท่วมข้าว หลังจากนั้นก็เริ่มขัดข้าวให้หมดเมือก แล้วนำข้าวที่ขัดเรียบร้อยแล้วใช้ผ้าขาวบางห่อข้าวขัด นำไปนึ่งในซึ้งประมาณ 10-15 นาที ถ้าอยากได้ข้าวมีกลิ่นหอมก็ใช้ดอกมะลิปลอดสารเคมีมีกลิ่นหอม ใส่ลงในผ้าขาวบางห่อทิ้งไว้ประมาณ 1 คืน ก่อนนำไปใช้

น้ำดอกไม้ น้ำที่นำมาลอยข้าวแช่จะต้องมีดอกไม้ลอย เพราะได้รับอิทธิพลจากกลิ่นดอกไม้ไทยที่มีกลิ่นหอมเย็น น้ำที่ใช้แต่โบราณ คนโบราณมักใช้น้ำฝน แต่ปัจจุบันได้เปลี่ยนมาใช้น้ำแร่แทน เวลาเตรียมมักใส่น้ำลงในหม้อดินมีฝาปิดเพื่อให้หน้านั้นเย็นเวลาก่อนจะรับประทานคนโบราณมักจะโรยเกล็ดพิมเสนลงในน้ำเพียงสองสามเกล็ดเพื่อให้รู้สึกเย็นชื่นใจ แต่ปัจจุบันหันไปใช้น้ำแข็งทุบละเอียดแทน และนำมาทานคู่กับเครื่องเคียงต่างๆ

ลูกกะปิทอด ไชกกระชาย ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด รากผักชี หอมแดง กระเทียมให้ละเอียด ใส่กะปิ เนื้อปลา ไชกให้เข้ากันผัดให้หอมปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลผัดจนแห้งยกลงทิ้งไว้ให้เย็น ปั่นเป็นก้อนกลมๆ เล็กๆ ให้เท่ากัน ต่อยไข่แล้วตีให้แตก ใส่น้ำปลา คนให้เข้ากัน นำกะปิที่ปั่นที่ไว้ลงชุบแล้วทอดให้เหลือง ควรนำเอาลูกกะปิทอดที่ชุบแป้งและไข่ นำไปทอดประมาณ 10-15 ลูก เท่านั้น เพราะถ้านำลูกกะปิไปทอดจำนวนมากๆ ลูกกะปิที่ทอดอาจติดกันได้ ควรใช้กระชอนสายในกระทะเพื่อช่วยไม่ให้ลูกกะปิทอดติดกัน หลังจากทอดลูกกะปิเหลืองดีแล้วก็ตักลูกกะปิทอดขึ้นมาพักบนกระดาษซับมันรอให้เย็นก็นำไปใช้ได้เลย

ปลาผัดหวาน นำปลาเค็มที่ตากแห้งต้มให้สุกจากนั้นโขลกให้ฟูแล้วนำไปตากแดด ยีให้เป็นฝอยนำลงผัดในกระทะ ตั้งไฟเคี่ยวน้ำตาลโดนดกับน้ำมันพืชจนเหนียวได้ที่ จึงใส่ปลากระเบนลงผัดให้เข้ากัน ชิมรสให้กลมกล่อมมีรสหวานมากกว่าเค็ม

ผักกาดเค็มผัดหวาน เลือกผักกาดเค็มที่ไม่เค็มมากนัก ล้างน้ำจนสะอาดดี หั่นเป็นเส้นแล้วนำลงผัดในกระทะใช้ไฟกลางๆเติม น้ำตาลโดนด ชิมตามชอบ รสหวานนำรสเค็มตาม ผัดจนเหนียวได้ที่ จนเส้นผักกาดเป็นมันจึงตักขึ้น แต่งหน้าด้วยไข่ทอดโรยฝอย

หมูผัดหวาน สำหรับคนที่ไม่ทานเนื้อวัวก็เปลี่ยนมาเป็น “เนื้อหมูผอย” เราใช้เนื้อเค็มปิ้งให้สุก แล้วฉีกเป็นเส้นฝอยๆ แล้วนำไปผัดกับน้ำตาลจนแห้ง โรยหน้าด้วยหอมแดงเจียว

ไข่เค็ม ซื้อตามร้านหรือจะดองเองก็ได้แล้วแต่สะดวก

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ 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 แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



สำหรับข้าวแช่



สำหรับข้าวแช่



สำหรับข้าวแช่



สำหรับข้าวแช่



สำหรับข้าวแช่

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

คุณพริภา พวงดี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

คุณพริภา พวงดี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ตำบลบางเตย อำเภอสามโคก

โทรศัพท์ 081-5139139 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