

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมข้าวปัด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ เมือง ตำบล หองหว้า

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อื่น ๆ (ระบุโอกาสที่รับประทาน/ทำ)

อาหารที่ทำในเทศกาล

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมไทยมีลักษณะและเอกลักษณ์ที่โดดเด่น คือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ความพิถีพิถัน รสชาติที่อร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่ประณีตบรรจงของ ขนมในแต่ละชนิด ซึ่งจะแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมนั้นๆ ของหวานไทยหรือขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เนื่องด้วยคนไทยแต่ละชนิล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติ ที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ เทศกาลสำคัญหรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็นขนมประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน ขนมที่ทำกันในเทศกาลสำคัญ เช่น ขนมในวันเข้าพรรษา วันออกพรรษา เช่น ข้าวต้มมัด ขนมข้าวปัด เป็นต้น ขนมข้าวปัด เป็นขนมที่นิยมทำกันเฉพาะในเทศกาลออกพรรษา เป็นขนมพื้นบ้านของหมู่ 3 ตำบลหองหว้า อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี ซึ่งสืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน ปัจจุบันจะพบในหมู่บ้านเขาปูน-ท่าห้วยซึ่งสืบทอดกันมาสู่รุ่นหลาน ลักษณะความเชื่อของการทำขนมข้าวปัดในเทศกาลออกพรรษา ขนมข้าวปัดเป็นขนมโบราณที่ทำเฉพาะในเทศกาลออกพรรษาซึ่งมีความเชื่อกันว่า ถ้าบ้านใดทำขนมข้าวปัดไปทำบุญและแจกจ่ายให้กับเพื่อนบ้านในเทศกาลออกพรรษา จะเป็นการขจัดปัดเป่า ทุกข์ โศก โรคภัย เสนียดจัญไร ความไม่ดีต่างๆ ให้หมดไป สิ่งดีๆ จะเข้ามาในชีวิตและครอบครัว

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ลักษณะโดดเด่นของขนมข้าวปัด เป็นขนมที่ห่อด้วยใบมะพร้าวซึ่งมีรูปลักษณะและวัตถุดิบที่ให้คุณค่าทางโภชนาการ ในสมัยโบราณในการทำขนมเป็นสิ่งที่ทำได้ตามท้องถิ่น ชาวบ้านจึงนำข้าวเหนียวมาผสมกับถั่วเขียว ซึ่งมีตามท้องถิ่น มากวนให้เข้ากันใส่เกลือเล็กน้อย นำใบมะพร้าวมาห่อและมัดด้วยตอก มาต้มให้สุกและก็รับประทานกันในครอบครัว และนำไปทำบุญในเทศกาลออกพรรษา

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบของอาหาร 1. ข้าวเหนียว ๑ กก. 2. ถั่วเขียว (ลอกเปลือก) ๐.๕ กก. 3. กะทิ ๑ กก. 4. เกลือป่น เล็กน้อย 5. ใบมะพร้าว 6. ตอก

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)



ส่วนประกอบของอาหาร



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



นิยมทำกันเฉพาะในเทศกาลออกพรรษา



นำถั่วเขียวตั้งไปคั่วให้เหลืองนวล ตักพักไว้



นำส่วนผสมทั้งหมด ข้าวเหนียว ถั่วเขียวที่คั่วแล้ว กะทิ คนให้เข้ากัน ใส่เกลือเล็กน้อย ชิมให้เค็มพอประมาณ



นำไปตั้งไฟคนให้ กะทิกับข้าวเหนียวและถั่วเขียวรัดตัวเป็นเนื้อเดียวกัน ยกลงตั้งให้พอให้เย็น



นำใบมะพร้าวที่เตรียมไว้มาห่อ และมัดด้วยตอก

นิยมทำกันเฉพาะในเทศกาลออกพรรษา



นำใบมะพร้าวที่เตรียมไว้มาห่อ และมัดด้วยตอก



นำข้าวปัดที่ห่อเสร็จใส่หม้อต้มจนสุกประมาณ 1 ชั่วโมง



นิยมรับประทานกับน้ำตาลทรายเพื่อเพิ่มความหวานหรือ รับประทานได้เลย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสะอาด ดาบแก้ว,นางรานี นางผดุง ,นางพะเยาว์ บุญลื้อ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางสะอาด ดาบแก้ว

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๘๗/๗ หมู่ ๓ ตำบลหนองหญ้า อำเภอมือง จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ ๐๘๖๑๖๗๖๐๗๐ โทรสาร

E-mail

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

ไม่เคยได้รับรางวัลเพราะเป็นการทำช่วงเทศกาลออกพรรษา

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางวัชรภรณ์ มีพงษ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 11 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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