

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวยาฮู้ (ข้าวทิพย์)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ข้าวยาฮู้

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ สังขละบุรี ตำบล หนองลู

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม

ถวายพระสงฆ์ในเทศกาลวันมาฆบูชา

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

จากตำนานกล่าวว่า ข้าวทิพย์ หรือ ข้าวมธุปายาส เป็นข้าวที่หุงด้วยน้ำนมโคสด โดยนางสุชาดา ได้นำมาถวายพระสัมมาสัมพุทธเจ้าหลังจากทรงเลิกบำเพ็ญทุกขกิริยา ซึ่งพระสัมมาสัมพุทธเจ้ารับไว้และทรงฉันในวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๖ และวันนั้นก็สำเร็จโพธิญาณเป็นพระอรหันต์

ชาวมอญและชาวกะเหรี่ยง ซึ่งเป็นกลุ่มชนที่นับถือในพระพุทธศาสนา จึงได้นำข้าวทิพย์มาทำขึ้น เพื่อนำไปถวายพระสงฆ์ในเทศกาลวันมาฆบูชา และในโอกาสสำคัญต่าง ๆ และมีความเชื่อว่า ผู้ที่รับประทานข้าวทิพย์จะมีจิตใจใฝ่ไปหาแสงสว่างแห่งธรรมะ เกิดปัญญา ทุกข์โศกโรคร้ายมลายหายไป ประสบแต่ความสุขความเจริญ มีความรุ่งเรืองในชีวิต การรับประทานข้าวทิพย์มีเคล็ดลึบอยู่อย่างหนึ่งคือ น้ำมันที่ติดมือจะต้องนำไปเช็ดที่ผมบนหัวจะทำให้ผมเป็นเงางาม ไม่หงอกเร็ว

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

-ข้าวเหนียว แช่วัว ๑ คืน

-ถั่วลิสง , ถั่วเหลือง, ถั่วเขียว

-งาดำ

-น้ำตาลทราย น้ำผึ้ง น้ำอ้อย

-มะพร้าวหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ บาง ๆ

-น้ำมันพืช หรือเนย

-น้ำมันที่ได้จากรวงข้าว หรือนมสด

-เกลือ

ขั้นตอนการทำข้าวยาฮู้ หรือข้าวทิพย์

๑.นำน้ำมันพืชหรือเนยเทลงในกระทะพอประมาณ ตั้งไฟให้ร้อน

๒.นำข้าวเหนียวที่แช่วัวเทลงกระทะและคนอย่าให้ไหม้

๓.เมื่อข้าวเหนียวเริ่มสุก ใส่ งาดำ มะพร้าวหั่น ถั่วลิสง เกลือป่น น้ำมันที่ได้จากรวงข้าวหรือนมโค น้ำตาลทราย น้ำผึ้ง น้ำอ้อย กวนจนส่วนผสมสุกและผสมกันได้ดี นำขึ้นใส่ถาด โดยปกติจะใช้เวลาประมาณ ๓ ชั่วโมง จึงเสร็จเรียบร้อย นำมารับประทานได้

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ข้าวยาฮู้ (ข้าวทิพย์)



ข้าวยาฮู้ (ข้าวทิพย์)



ข้าวยาฮู้ (ข้าวทิพย์)



ข้าวยาฮู้ (ข้าวทิพย์)



ข้าวยาฮู้ (ข้าวทิพย์)



ข้าวยาฮู้ (ข้าวทิพย์)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชาวบ้านร่วมกันทำ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

-

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวอัฐภิญญา บุษามสาย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 14 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภู่ทอง

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