

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวสงกรานต์

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ทองผาภูมิ ตำบล ห้วยเขย่ง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ก่อนวันสงกรานต์ ชาวกระเหรี่ยงในหมู่บ้านทุกบ้านจะนำข้าวสารมารวมกันตามบ้านที่นัดหมายให้จะเป็นบ้านที่ประกอบพิธีทำข้าวเพื่อนำมาทำข้าวแช่ หรือข้าวสงกรานต์ ส่วนใหญ่จะเป็นบ้านของผู้เฒ่าผู้แก่ที่คนในหมู่บ้านนับถือ ปัจจุบัน คือนายช่วยเยี่ย เจริญสุวรรณ ต่อจากนั้นจะเตรียมคนเพื่อทำพิธีโดยผู้เฒ่าผู้แก่หรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการทำข้าวแช่หรือข้าวสงกรานต์ คัดเลือกหญิงสาวพรหมจรรย์ จำนวน ๗ คน เพื่อทำหน้าที่ตำข้าวเป็นอาหารที่ปรุงขึ้นตามความเชื่อ เป็นอาหารที่เป็นสิริมงคล ชาวกระเหรี่ยงบ้านไร่ป่าเชื่อว่า ผู้ที่กินข้าวแช่ หรือข้าวสงกรานต์ จะมีความเป็นสิริมงคลถือเป็นการสะเดาะเคราะห์ สิ่งไม่ดีจะหมดไป จะมีแต่สิ่งดี ๆ เกิดขึ้นกับตนและครอบครัว ข้าวแช่หรือข้าวสงกรานต์จะทำเฉพาะช่วงวันสงกรานต์เท่านั้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

วิธีการทำข้าวแช่ หรือ ข้าวสงกรานต์ เครื่องเคียงที่รับประทานกับข้าวแช่ ๑. นำปลาช่อนเค็มที่เตรียมไว้แช่น้ำเพื่อให้ปลาเค็มนิ่ม ๒. นำปลาเค็มที่แช่น้ำมาสับพอให้ละเอียด ๓. ปอกหัวหอม แล้วซอยหยาบ ๔. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันพืช พอน้ำมันร้อนใส่หอม เจียวให้หอมใส่ปลาช่อนเค็มลงไปผัด ใส่มะม่วง รสชาติ เปรี้ยวเค็ม การทำข้าวแช่ ช่วงเช้ามีดของประเพณีสงกรานต์ จะทำข้าวแช่ทุกวัน โดยนำข้าวที่ผ่านพิธีจากหญิงสาวพรหมจรรย์ มาหุงให้สุกแล้วนำไปล้างน้ำ หลังจากนั้นนำไปแช่น้ำไว้ในโอ่งพร้อมทั้งอบเทียนหรือแช่ดอกมะลิ บางครั้งก็นำไม้จันทร์หอมโรยลงไป ก็จะได้ข้าวแช่ การทำเครื่องปรุงและทำข้าวแช่จะทำที่วัดเท่านั้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ พิธีดำข้าวสารเริ่มจากนำข้าวสารที่ชาวบ้านร่วมมือร่วมใจนำมารวมกันเพื่อให้หญิงสาวพรหมจรรย์ทำพิธีโดยการดำข้าวสาร ๗ รอบ แต่ละรอบต้องฝัดข้าว ๗ ครั้ง ครบเจ็ดครั้งนำมาที่วัดเพื่อนำมาหุง ต้องเก็บไว้ในที่สูงหรือที่อันเหมาะสมเพื่อเตรียมทำข้าวแช่ หรือข้าวสงกรานต์ต่อไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุง ประกอบด้วย

๑. ข้าว
๒. ปลาช่อนเค็ม หรือปลากระเบนแห้ง ตามแต่จะหาได้
๓. หัวหอม
๔. น้ำมันพืช
๕. มะม่วงสับ

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ข้าวสงกรานต์

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



ข้าวสงกรานต์



ข้าวสงกรานต์



ข้าวสงกรานต์



ข้าวสงกรานต์



นำปลามาล้างให้สะอาด



นำปลามาล้างให้สะอาด



นำมาตั้งไฟ



มะม่วงสับ



มะม่วงสับ

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
 ชาวกระเหรี่ยงไร่ป่า วัดไร่ป่า ตำบลห้วยเขย่ง
 ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
 นายช่วยเย้ย เจริญสุวรรณ
 ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก
 ๖๒/๙ หมู่ ๕ ตำบลห้วยเขย่ง อำเภอทองผาภูมิ จ.กาญจนบุรี
 โทรศัพท์ ๐๘๔๗๕๔๒๓๑๘ โทรสาร
 E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวเวธกา เสวครบุรี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 17 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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