

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวโป่ง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ข้าวเขียบ

2. แหล่ง

ชุมชน บ่อแก้ว อำเภอนาคู (เขาวง) ตำบล บ่อแก้ว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

ก่อนปลูกข้าว ทำบุญต้อนปักดำ ทำบุญต้อนข้าวตั้งท้อง ทำบุญต้อนเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จ ทำบุญต้อนขนข้าวขึ้นเล้า ทำบุญก่อนเปิดเล้า ทำบุญก่อนเปิดเล้า ซึ่งพิธีกรรมเกี่ยวกับข้าวดังกล่าว เป็นกุศโลบายที่ขัดเกลาให้ชาวนาเคารพข้าวและเห็นคุณค่าของข้าวเป็นอย่างยิ่ง

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบในการทำข้าวโป่ง ประกอบด้วย

- | | | |
|----|--------------------------|------------|
| ๑. | ข้าวเหนียว | ๔ ลิตร |
| ๒. | น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลปี๊บ | ๒ กิโลกรัม |
| ๓. | ไข่ไก่ต้มเอาเฉพาะไข่แดง | ๕ ฟอง |
| ๔. | น้ำมันพืช | ๒ ถ้วยตวง |
| ๕. | น้ำกะทิ | ๖ ถ้วยตวง |

อุปกรณ์ในการทำข้าวโป่ง ประกอบด้วย

๑. มวยหรือหวดหนึ่งข้าวเหนียว เป็นเครื่องจักรสานที่ทำจากไม้ไผ่ มีรูปร่างและลักษณะทรงกระบอกใช้ในการนึ่งข้าวเหนียวให้สุกซึ่งก่อนนำข้าวลงนึ่งควรใช้น้ำราดด้านในและด้านนอกให้เปียกก่อนเพื่อป้องกันข้าวติดหวดหรือมวย
๒. ครกกระเดื่อง เป็นเครื่องมือที่ใช้สำหรับตำข้าวเหนียวนึ่งสุกให้แหลกละเอียด ซึ่งครกจะทำด้วยไม้เนื้อแข็ง

ทั้งต้น สากก็ทำด้วยไม้เนื้อแข็งเช่นกัน เมื่อจะตำข้าวครกและสากจะต้องสะอาดและต้องใช้น้ำขาวข้าวลูบด้านในของครกกระเดื่องก่อนเพื่อไม่ให้ข้าวติดครก

๓. ไม้พาย ใช้สำหรับคนข้าวเหนียวนึ่งสุกในขณะที่ยังร้อน ไม้พายทำด้วยไม้จะมีลักษณะแบนใช้พายข้าวเหนียวในขณะตำ

๔. หม้อใช้สำหรับใส่ข้าวเหนียวเมื่อตำเสร็จแล้วพร้อมที่จะนำไปปั้นเป็นแผ่นข้าวโป่งในหม้อต้องใช้พลาสติกใส่รองหม้อก่อนเพื่อไม่ให้ข้าวโป่งติดหม้อ

๕. กระจกเป็นเครื่องมือสำหรับทับก้อนแป้งให้แบนออกเป็นแผ่นบาง ๆ ซึ่งมีรูปร่างเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า

๖. เชียง สำหรับรองก้อนแป้ง

๗. กล้วย ใช้สำหรับวางแผ่นแป้งข้าวโป่งเพื่อผึ่งลม

๘. ไม้ย่างข้าวโป่ง ใช้สำหรับย่างหรือปิ้งข้าวโป่งเพื่อให้แผ่นข้าวโป่งพองตัว

วิธีการประกอบอาหาร

๑. แช่วข้าวเหนียวประมาณ ๔-๕ ชั่วโมง นำข้าวเหนียวที่แช่น้ำให้สุก แล้วนำมาเทลงโหมแล้วคนไปมาเพื่อให้ไอน้ำออก

๒. นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใหม่ไปโคลกให้ละเอียดด้วยครกกระเดื่อง ซึ่งในขณะโคลกต้องมีคนไปควบคุมอยู่ที่ครกกระเดื่อง ชาวบ้านเรียกว่าคนปิดข้าวเขียบ เพื่อให้ข้าวที่อยู่ในครกกระเดื่องละเอียดทุกเม็ดซึ่งทำในลักษณะอย่างนี้จนข้าวละเอียดเหนียวหนึบนุ่ม ช่วงที่คนปิดข้าวไปก็นำน้ำกระเทียมผสมไปด้วยที่ละน้อยเพื่อไม่ให้ข้าวเหนียวจนเกินไป

๓. เมื่อข้าวเหนียวละเอียดพอประมาณใส่น้ำตาลโกลกให้เข้ากับข้าวเหนียว

๔. นำไข่แดงที่ตีสุกแล้วผสมกับน้ำมันพืชให้เข้ากันแล้วทามือและทาแผ่นพลาสติกที่รองเชียงและแผ่นพลาสติกที่รองกระจกเพื่อไม่ให้แป้งติดมือและติดแผ่นพลาสติก

๕. นำข้าวเหนียวที่โกลกละเอียดเป็นแป้งเหนียวแล้วนำไปปั้นเป็นก้อนกลม ๆ วางลงบน

พลาสติกบนเชียงแล้วพลาสติกวางทับใช้กระจกทับแป้งให้แบนออกเป็นแผ่นบาง ๆ

๖. นำแผ่นแป้งที่กดเป็นวงกลมแล้ววางบนกล้วยที่ใช้สำหรับตากแผ่นแป้ง ทำแบบนี้ไปเรื่อย ๆ

จนแป้งหมด

๗. นำข้าวโป่งที่ทำเสร็จแล้วไปผึ่งลมให้แห้งไว้ประมาณ ๓-๔ วัน แล้วเก็บใส่ถุงพลาสติกปิดปากถุงให้สนิท

๘. นำไปย่างไฟให้พอง พอเหลืองก็สามารถรับประทานได้

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)



กระบวนการทำข้าวโป่ง



กระบวนการทำข้าวโป่ง



กระบวนการทำข้าวโป่ง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



กระบวนการทำข้าวโป่ง



กระบวนการทำข้าวโป่ง



กระบวนการทำข้าวโป่ง



กระบวนการทำข้าวโป่ง



กระบวนการทำข้าวโป่ง



กระบวนการทำข้าวโป่ง



กระบวนการทำข้าวโป่ง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติ และจำหน่ายในโอกาสต่าง ๆ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางแสน วิชาศรี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ ๘๐ หมู่ที่ ๖ ตำบลบ่อแก้ว อำเภอนาคู จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๑๖๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๘๐ หมู่ที่ ๖ ตำบลบ่อแก้ว อำเภอนาคู จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๑๖๐

โทรศัพท์ ๐๘๙-๕๒๒๖๗๒๘ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางกรรณิกา ปทุมชาติ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 30 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายสุวิษ พูลสระคู

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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