จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวต้มมัด(ไทยดำ) ตำบลคลองน้ำไหล อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ คลองลาน ตำบล คลองน้ำไหล

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารชาติพันธุ์
3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม
-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)
ความเป็นมา คนโบราณกลุ่มประเพณีไทดำจะทำข้าวต้มมัดเป็นเครื่องเซ่นไหว้เพื่อใช้ในพิธีกรรมต่างๆ และยังเป็นขนมที่ใช้ในประเพณีไทดำ เช่น พิธีเสนเฮือนหรือเลี้ยงผีบ้านผีเรือน ผีบรรพบุรุษของชาวไทดำ พิธีเรียกขวัญสู่ขวัญ พิธีแต่งงาน ก็จะมีข้าวต้มมัดในพิธีไหว้พ่อแม่ ไหว้ผีเรือน เชื่อกันว่าชีวิตจะได้อยู่เย็นเป็นสุข คนแต่งงานก็ จะได้อยู่คู่กันตลอดไป รวมทั้งมีงานบุญหรือตักบาตรก็จะมีข้าวต้มมัด ในการทำบุญในครั้งนี้ด้วย ชาวไทดำมีความเชื่อว่าการทำข้าวต้มมัดและนำข้าวต้มมัดมาประกอบในพิธีที่จะไหว้พ่อแม่ พิธีสู่ขวัญ พิธีแต่งงาน ไหว้ผีเรือน เชื่อกันว่าชีวิตจะได้อยู่เย็นเป็นสุข คนแต่งงานก็จะได้คู่กันตลอดไป

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)
ข้าวต้มมัดได้สืบสานมาจากคนโบราณ มาจนถึงปัจจุบัน ต่อมาได้รวมกลุ่มจัดตั้งเป็นกลุ่มข้าวต้มมัด เป็นอาชีพเสริม สร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน ความโดดเด่นของข้าวต้มมัดนี้จะอยู่ที่ความหอมของกะทิบวกกับความหอมของใบตอง ซึ่งวัสดุก็หาได้จากท้องถิ่นในชุมชน จากเดิมสูตรของข้าวต้มมัด จะเอาข้าวเหนียวดิบผสมกับเกลือ มะพร้าวขูด คลุกให้เข้ากัน จากนั้นก็มาห่อใส่กล้วยในใบตองมัดเป็นคู่ เสร็จแล้วก็นำข้าวต้มที่มัดแล้วไปนึ่ง ในหม้อน้ำ ประมาณ ๑ ชั่วโมง หลังจากนั้นก็นำมารับประทานได้ รสชาติของข้าวต้มมัด จะมี ๓ รส คือ เค็ม มัน และความหวานของกล้วยนิดหน่อย ต่อมาได้ประยุกต์ปรับเปลี่ยนวิธีการทำข้าวต้มมัดให้มีรสชาติหอมหวานมากขึ้น จนปัจจุบันนี้ข้าวต้มมัดเป็นอาหารที่นิยมใช้ในงานพิธีต่างๆ และยังเป็นขนมที่ทำได้ง่าย หาวัสดุได้ตามท้องถิ่นของตนเอง และสามารถทำเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัว

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ การทำข้าวต้มมัดสะท้อนถึงภูมิปัญญาไทยและสืบสานต่อมาถึงปัจจุบัน ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทยสะท้อนถึงวิถีชีวิต ประเพณี วัฒนธรรมของคนไทย ควรค่าแก่อนุรักษ์ขนมข้าวต้มมัดของไทยไว้ให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมสืบต่อไป ข้าวต้มมัดเป็นงานที่ใช้ฝีมือประดิษฐ์รูปแบบ ใช้ความคิดนำวัตถุดิบจากธรรมชาติมาปรุงแต่งเป็นขนมที่อร่อยและให้คุณค่าทางโภชนาการได้อย่างชาญฉลาด

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

อุปกรณ์

๑. ข้าวเหนียว ๒ กิโลกรัม
๒. น้ำกะทิ ๒ ลิตร
๓. น้ำตาลทรายครึ่งกิโล
๔. กล้วยน้ำหว้า ๑ หวี
๕. เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ
๖. ใบตอง ๑๐ ก้าน
๗. ถั่วดำ ๓ ขีด

วิธีการประกอบอาหาร

วิธีทำ

๑. นำน้ำกะทิเทลงหม้อ รอจนกะทิเดือดแล้วใส่เกลือ น้ำตาล ลงไปคนให้เข้ากัน
๒. น้ำข้าวเหนียวดิบใส่ในน้ำกะทิคนให้เข้ากัน จนน้ำกะทิแห้ง แล้วก็เอาถั่วดำที่ต้มสุกแล้วไปคลุกให้เข้ากัน
๓. นำข้าวเหนียวที่คลุกกะทิกับถั่วดำมาห่อใส่ใบตองพร้อมกับกล้วยน้ำหว้าที่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆมัดเป็นคู่ๆ
๔. เมื่อมัดเสร็จแล้วก็นำไปนึ่ง ประมาณ ๔๐ นาที จากนั้นก็นำไปวางขายและรับประทานได้

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)

ปลอกเปลือกมะพร้าว โดยคัดเอาผลแก่

นำมะพร้าวมาขูด และคั้นกะทิสด

เคี้ยวกะทิให้เดือดและแตกมัน จากนั้นนำข้าวเหนียวล้างน้ำใส่ลงไป คนให้เข้ากันจนกระทิแห้ง

คนหรือกวนให้จนน้ำกะทิแห้ง

นำมาห่อด้วยใบตอง โดยใส่ไส้กล้วยน้ำหว้าสุก

นำไปนึ่งประมาณ ๔๐ นาที นำไปรับประทาน หรือนำไปใช้ในพิธีกรรม ตามวัตถุประสงค์ของผู้ทำ

	นำไปนึ่งประมาณ ๔๐ นาที นำไปรับประทาน หรือนำไปใช้ในพิธีกรรม ตามวัตถุประสงค์ของผู้ทำ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)
-

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
กล่มข้าวต้มมัด (ไทยดำ)
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
ร้านค้าชุมชน
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
๔๙/๒ ม. ๔ ตำบลคลองน้ำไหล อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร
โทรศัพท์ ๐๘๗-๓๑๒๙๖๐๖ โทรสาร -
E-mail
-

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

รับการคัดเลือกเป็น “ของดีบ้านฉัน” ด้านอาหาร อำเภอคลองลาน

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายทรงทราย พานวงศ์ศรี
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 16 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทัพมงคล
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1. นางสาวพชรพรรณ ช่มเปี่ยม
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสิริยา บุญญศิริพฤกษ์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 9 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557