

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวต้มเขมร หรือข้าวต้มมัดหมู ต.สืบเอ็ดศอก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บ้านโพธิ์ ตำบล สืบเอ็ดศอก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อื่น ๆ (ระบุโอกาสที่รับประทาน/ทำ)

ข้าวต้มนี้มีความสำคัญในงานบุญ งานมงคล เช่น งานบวช และงานแต่ง ของคนไทยเชื้อสายเขมร ซึ่งจะต้องมีข้าวต้มหมู ขาดไม่ได้ ไว้สำหรับเซ่นบวงสรวงบรรพบุรุษในงานบวช และงานแต่ง ของลูกหลาน หากขาดข้าวต้มนี้ไป เหมือนกับว่าไม่ได้ปฏิบัติตามธรรมเนียมประเพณีที่บรรพบุรุษเคยปฏิบัติมา จะทำให้ไม่สบายใจ ดังนั้นจำเป็นต้องมีข้าวต้มชนิดนี้ในงานบวช งานแต่งทุกงาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ข้าวต้มเป็นขนมที่นิยมทำกันในท้องถิ่นของทุกภาคในประเทศไทย นิยมนำเอาข้าวเหนียว กล้วย และใบกล้วย ใบจาก ยอดมะพร้าว ยอดใบตาล หรือใบเตย มาห่อแล้วนำไปต้มให้สุก จึงเรียกว่า “ข้าวต้ม” ในแต่ละภาคของประเทศไทยมีวิธีการทำ การเรียกชื่อ และการใช้ใบตองห่อ แตกต่างกันไปตามสภาพภูมิศาสตร์และภาษาเรียกในแต่ละท้องถิ่นนั้น ๆ อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา มีกลุ่มคน และชุมชนที่มีเชื้อสายเขมร กระจายไปอยู่ในตำบลแหลมประดู่ ตำบลสืบเอ็ดศอกแล้ว ยังมีชาวบ้านที่มีเชื้อสายเขมรอยู่ที่หมู่ ๕ ตำบลสืบเอ็ดศอก วิถีชีวิตความเป็นอยู่ ในการดำรงชีพ ประเพณีวัฒนธรรม จึงผสมผสานระหว่างคนไทยและคนไทยที่มีเชื้อสายเขมรอยู่บ้าง จึงเกิดมีข้าวต้มเขมรในท้องถิ่นนี้ การทำข้าวต้มเขมร หรือข้าวต้มหมู เพราะมีมันหมูมาเป็นส่วนประกอบ แต่คนทั่วไปเรียก “ข้าวต้มเขมร” เพราะคนไทยเชื้อสายเขมรนิยมทำข้าวต้มชนิดนี้กันมาก มาตั้งแต่รุ่น ปู่ ย่า ตา ยาย เพราะข้าวต้มนี้มีความสำคัญในงานบุญ งานมงคล เช่น งานบวช และงานแต่ง ของคนไทยเชื้อสายเขมร ซึ่งจะต้องมีข้าวต้มหมู ขาดไม่ได้ ไว้สำหรับเซ่นบวงสรวงบรรพบุรุษในงานบวช และงานแต่ง ของลูกหลาน หากขาดข้าวต้มนี้ไป เหมือนกับว่าไม่ได้ปฏิบัติตามธรรมเนียมประเพณีที่บรรพบุรุษเคยปฏิบัติมา จะทำให้ไม่สบายใจ ดังนั้นจำเป็นต้องมีข้าวต้มชนิดนี้ในงานบวช งานแต่งทุกงาน นางช่อขบา บุญสม เกิดปี พ.ศ. ๒๕๐๕ อายุ ๕๕ ปี การศึกษา ป.๔ อาชีพทำนา ชาวบ้าน หมู่ ๕ ตำบลสืบเอ็ดศอก อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ท่านบอกว่า ท่านมีเชื้อสายเขมรจากทางมารดา ส่วนบิดาก็มีเชื้อสายลาวเวียง เป็นบุคคลหนึ่งที่ได้สืบทอดการทำข้าวต้มเขมร มาจากมารดาตั้งแต่อายุได้ประมาณ ๑๐ ขวบ เห็นมารดาทำข้าวต้ม และได้

ช่วยมารดาทำทุกครั้งตลอดมา จนเกิดความชำนาญ และสามารถทำข้าวต้มเขมร ที่มีรสชาติอร่อย ถูกปากของผู้ที่ลองชิม หรือได้รับประทาน ข้าวต้มเขมร ของนางช่อชบา บุญสม ซึ่งมีวัตถุดิบและวิธีการทำ ดังต่อไปนี้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบในการทำข้าวต้มเขมร

๑. ข้าวเหนียว
๒. มันหมู หรือหมูสามชั้น
๓. ถั่วเขียว ๓ ชีด (นำถั่วเขียวมาคั่วให้เหลืองแล้วบดกะเทาะ นำไปผัดเอาเปลือกออก)
๔. น้ำตาลทราย ๔ ชีด
๕. เกลือ
๖. กระเทียม ๕ หัว
๗. พริกไทย ๑ ช้อนชา
๘. น้ำกะทิ

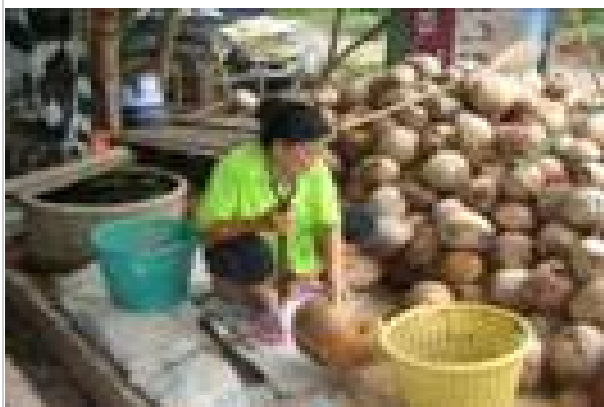
อุปกรณ์ในการห่อ

๑. ใบตอง / ใบกล้วยน้ำหว่า
๒. ดอก

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)



เผาะมะพร้าว สำหรับคั้นน้ำกะทิ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



ก้านไม้สำหรับมัดข้าวต้ม



ใบตอง



น้ำกะทิ



ข้าวเหนียว



หมูสามชั้น



นำข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ลงในหม้อ ให้น้ำกะทิท่วมข้าวเหนียวพอดี แล้วกวนไปเรื่อย ๆ จนน้ำกะทิแห้ง



ห่อด้วยใบตอง



นึ่งข้าวต้มมัดในหม้อนึ่ง



ข้าวต้มมัดเขมร

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางช่อชบา บุญสม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๑๓๓/๒ หมู่ ๕ ตำบลสิบเอ็ดคอก อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ๒๔๑๔๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๓๓/๒ หมู่ ๕ ตำบลสิบเอ็ดคอก อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ๒๔๑๔๐

โทรศัพท์ ๐๘๘๑๒๓๑๖๘๓ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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