



เรื่อง ข้าวต้มลูกโยน



รายละเอียด

ข้าวต้มลูกโยน หรือ ข้าวต้มหาง เป็นเป็นอีกหนึ่งรูปแบบการห่อข้าวต้มที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทำมาจากข้าวเหนียวผัดกับกะทิ ถั่วดำ ผสมน้ำตาลทรายและเกลือ แล้วนำมาห่อด้วยใบเตย หรือใบมะพร้าวอ่อน (คล้ายกับข้าวต้มมัด) โดยจะทำการรวนห่อหุ้มข้าวเหนียว และเหลือใบไว้เป็นหางยาว ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการใส่บาตร เนื่องจากตามตำนานกล่าวไว้ว่า เมื่อครั้งพระพุทธเจ้าทรงมีพระชนมายุอยู่นั้น ทรงเสด็จขึ้นไปโปรดพระพุทธมารดาที่สวรรค์ชั้นดาวดึงส์ และเสด็จกลับมายังมนุษยโลกที่เมืองสังกัสสะ ซึ่งตรงกับวันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 ประชาชนต่างมารอเฝ้ารับเสด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า วันนั้นท่านได้กล่าวไว้ว่าเป็นวันเปิดโลก ทำให้โลกมนุษย์ สวรรค์และนรก ต่างเห็นกันและกัน ประชาชนที่มาจำนวนมากต่างปรารถนาใส่บาตรพระพุทธองค์ คนที่อยู่ห่างออกไปไม่สามารถจะใส่บาตรได้ถึง จึงใช้วิธีการโยนอาหารของตนลงในบาตรของพระพุทธเจ้าและพระสาวก โดยอาหารเหล่านั้นตกลงในบาตรเป็นที่อัศจรรย์ยิ่ง จึงถือเอาหลังวันออกพรรษาหนึ่งวัน จัดให้มีประเพณี



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ตากบวตขั้ววตั้มลुकโยนขึ้นเป็นประจําทุกปี

สูตรทำขั้ววตั้มลुकโยน ขั้ววตั้มหาง ชุมชนคุณธรรมบ้านวังพระธาตุ ตำบลไตรตรึงษ์ อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร

ส่วนผสม

- ขั้ววเหนียวเขี้ยวงู 1 กิโลกรัม
- กล้วยน้ำว้า (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้)
- กะทิ หัวกะทิ 1 กิโลกรัม
- น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 3 ช้อนโต๊ะ
- ใบมะพร้าวอ่อน หรือใบกะพ้อ (สำหรับห่อ)

วิธีทำ

- นำขั้ววเหนียวมาล้างทำความสะอาด จนเม็ดขั้ววเริ่มใส (ถ้าใช้ขั้ววเหนียวใหม่ไม่ต้องแช่น้ำ)
- เตรียมหัวกะทิ ตั้งไฟ แล้วใส่เกลือ พอกะทิเริ่มเดือดให้ใส่ขั้ววเหนียวลงไป
- ผัดให้ขั้ววเหนียวกับกะทิเข้ากันด้วยไฟกลาง คนจนน้ำกะทิเริ่มงวด
- ใส่น้ำตาลทรายขาวลงไป แล้วคนต่อจนขั้ววเหนียวแห้ง นำลงมาพักไว้ให้คลายร้อน
- นำกล้วยน้ำว้ามาหั่นครึ่งเตรียมไว้

ขั้นตอนการห่อและนึ่งขั้ววตั้มลुकโยน

- วางใบมะพร้าวอ่อนที่ฝ่ามือ จากนั้นนำขั้ววเหนียวที่พักไว้มาแผ่ แล้ววางกล้วยน้ำว้าลงตรงกลาง
- ห่อให้ขั้ววเหนียวมิดกล้วย
- นำใบมะพร้าวอ่อนมาห่อให้มิดขั้ววเหนียว ระวังอย่าให้มีรู แล้วเหลือส่วนปลายของใบมะพร้าวไว้ให้เป็น

หาง

- นำดอกมามีตรอบขั้ววตั้มลुकโยนให้แน่น
- ตั้งน้ำให้เดือดเพื่อเตรียมนำขั้ววตั้มลुकโยนไปนึ่ง
- พอน้ำเดือดให้นำขั้ววตั้มลुकโยนลงนึ่งด้วยไฟอ่อน เป็นเวลาประมาณ 30 นาที พร้อมเสิร์ฟ

ตำบลไตรตรึงษ์ และตำบลนครชุม อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร เป็นเมืองโบราณในพื้นที่ จังหวัดกำแพงเพชร มีวัฒนธรรมและวิถีชีวิตที่คล้ายคลึงกัน ในวันออกพรรษาของทุกปี จะจัดให้มีพิธีตากบวต



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ข้าวต้มลูกโยน เป็นการรื้อรับเสด็จพระพุทธเจ้าในการลงมาจากการจำพรรษาในเทวโลกชั้นดาวดึงส์

สถานที่ตั้ง

บ้านวังพระธาตุ หมู่ที่ 4 ตำบลไตรตรึงษ์ อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร รหัสไปรษณีย์ 62000

คำสำคัญ : ข้าวต้มลูกโยน ข้าวต้มหาง

ที่มา :

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2022-08-04

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2151&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology