

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมกรวย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่ที่ 4 บ้านลูโบ๊ะบาตู อำเภอ ศรีสาคร ตำบล ตะมะยูง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

รับประทานได้ทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ต้นกำเนิดของขนมกรวย เป็นขนมของไทยๆ ที่มีชื่อเรียกตามลักษณะขนมที่ได้ คือการนำขนมใส่ลงในกรวยใบตองแล้วนึ่งให้สุก หรือเราก็อาจจะเรียกชื่อตามส่วนผสมที่ใส่ในกรวยก็ได้ เช่น ขนมฟักทอง ขนมเผือก ขนมกล้วยและอีกอย่าง คือขนมถ้วยหน้ากะทิ ถ้าถ้วยตะไลก็เรียก “ขนมถ้วย” แต่เมื่อนึ่งใส่กรวยก็เรียกว่า “ขนมกรวย” หรือ “ขนมหางหนู” ก็เพราะปลายแหลมๆ นิ่มๆ

ขนมกรวย เป็นขนมโบราณที่เก่าแก่อีกขนมหนึ่งของชาวไทยพุทธและมุสลิม และเป็นขนมที่นิยมทำรับประทานกันมากในสมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ส่วนมากจะเป็นคนผู้เฒ่าผู้แก่จะทำรับประทานกันในหมู่บ้านที่ยังถือและยังเก็บมรดกภูมิปัญญาในการทำขนมกรวยสืบทอดให้กับลูกหลาน

ขนมกรวย หรือภาษามลายูถิ่นเรียกว่า “ ตือปงกือลอซอง ” ตือปง แปลว่า ขนม กือลอซอง แปลว่า กรวย ขนมกรวยหรือขนมถ้วย หรือ ขนมหางจิ้งจก หรือ บางท้องถิ่นเรียกว่า ขนมหางหนูเพราะปลายมีลักษณะเรียวแหลมเหมือนหางหนู ขนมชนิดนี้จะมี 2 ส่วน คือ ส่วนที่เป็นตัวขนมทำจากแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งข้าวโพด และน้ำตาลทราย และส่วนที่เป็นหน้าขนมจะประกอบด้วย กะทิ แป้งและเกลือ ทำให้สุกโดยการหยอดแป้งขนมลงในกรวยใบตองและนำไปนึ่งประมาณ 5 นาที

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมกรวย เป็นขนมโบราณชนิดหนึ่งที่เด็กและเยาวชนในปัจจุบันไม่รู้จักและไม่ค่อยให้ความสำคัญกับขนมโบราณชนิดนี้ ถ้าหากลูกหลานในชุมชนไม่ให้ความสำคัญและไม่เล็งเห็นถึงคุณค่าของขนมที่บรรพบุรุษได้ทำสืบทอดกันมา ก็จะทำให้ขนมโบราณชนิดนี้ค่อยๆ คงต้องเลือนหายไปในที่สุด ฉะนั้นเราควรส่งเสริมมุ่งเน้นให้เด็กและเยาวชนรู้จักอนุรักษ์หรือถ่ายทอดไว้ให้กับคนรุ่นหลังสืบต่อไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบในการทำขนมกรวย ประกอบด้วย แป้งมัน, แป้งข้าวเหนียว, แป้งข้าวเจ้า, น้ำตาลทราย, น้ำตาลแว่น, เกลือป่น, น้ำกะทิสด ซึ่งส่วนผสมสามารถหาได้ทั่วไปตามท้องตลาด

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

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



๑.ใส่แป้งข้าวเจ้า ๓ ถ้วยตวง



๒.ใส่แป้งมัน ๖ ช้อนโต๊ะ



๓. ใส่แป้งข้าวเหนียว ๓ ช้อนโต๊ะ



๔. ร่อนแป้งทั้ง ๓ ผสมเข้าด้วยกัน



๕. เอน้ำตาลแฉ่นผสมกับหางกะทิ



๖. กวนให้เข้ากัน



๗.เอาน้ำตาลแว่นที่ผสมแล้วใส่ในแป้ง



๘.กวนให้เข้าเนื้อเดียวกัน



๙.เอาใบตองมาฉนวนทำกรวย



๑๐.เอาหม้อมาตั้งบนเตาต้มน้ำให้ร้อนก่อน



๑๑. เอากรวยมาวางใส่ในช่องรูของหม้อนึ่ง



๑๒. เอาแป้งที่ผสมแล้วหยอดใส่ในกรวย



๑๓. เอามานึ่งประมาณ ๑๕ นาที



๑๔. เปิดแล้วหยอดหัวกะทิอีกที



๑๕. ปิดฝาแล้วรอสักพัก



๑๖. ยกขึ้นจากเตารอตั้งไว้ให้ขนมเย็นก่อน



๑๗. เอามาใส่ถาดพร้อมรับประทาน



๑๘. ขนมกรวยที่เสร็จสมบูรณ์

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่วยในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

มีความพร้อมแสดง สาคิตและจำหน่วยในโอกาสต่างๆ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 8500 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอาแอเสาะ ตาตุละ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านลูโป๊ะบาตู หมู่ที่ ๔ ตำบลตะมะยูง อำเภอสรีสาคร จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๓ หมู่ที่ ๔ ตำบลตะมะยูง อำเภอสรีสาคร จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๒๑๐

โทรศัพท์ ๐๘๗-๒๙๙-๗๘๑๒ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอัมรี โต๊ะแมะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอศรีสาคร

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 20 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัมรี โต๊ะแมะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอศรีสาคร

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายอนุชา ลือแมะ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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