

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมเทียน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ขนมปลีตอ

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านบุกีนากอ อำเภอ รือเสาะ ตำบล ลาโละ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

เป็นขนมที่ใช้โอกาสกินเล่นตามบ้านเรือน หรือใช้ในการต้อนรับแขก รับประทานพร้อมกันชาหรือการแพ ส่วนใหญ่มักนิยมทำกันในช่วงฤดูร้อนหรือฤดูเก็บเกี่ยวข้าว เมื่อกลับมาจากการเก็บเกี่ยวข้าวแล้ว จำนำขนมชนิดนี้มารับประทานเพื่อดับความกระหายน้ำ เมื่อนำขนมชนิดมาแช่เย็นด้วย ยิ่งจะทำให้ขนมชนิดเพิ่มความอร่อยมากยิ่งขึ้น

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

จากการสืบค้นประวัติความเป็นมาของขนมชนิดนี้ ไม่มีผู้ใดสามารถเล่าเรื่องราวที่มาที่ไปของขนมชนิดนี้ได้ทราบเพียงแต่ว่าขนมชนิดนี้มีมานานตั้งสมัยปู่ ย่า ตา ยาย “ขนมเทียนโบราณ” เป็นขนมไทยประยุกต์ที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยโบราณ โดยดัดแปลงมาจากขนมเทียนที่คนส่วนใหญ่รู้จัก เป็นการเปลี่ยนตัวขนมที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า เมื่อนึ่งสุกแล้วต้องใส่หัวกะทิ ตัวขนมจะมีสองชั้น โดยที่ด้านล่างจะเป็นตัวแป้งและด้านบนจะเป็นกะทิ ทำให้ดูแปลกสะดุดตาเมื่อพบเห็น ตัวขนมจะร้อนไม่เหนียวติดมือ นุ่ม และได้รสชาติแสนอร่อย ตัวขนมเป็นก้อนเล็ก ๆ พอดีคำ ห่อหุ้มด้วยใบตอง ซึ่งเป็นสัญลักษณ์และเสน่ห์อย่างหนึ่งของขนมไทย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมเทียนโบราณ หรือขนมปลีตอ มีเอกลักษณ์โดดเด่น อยู่ที่ใช้วัสดุที่ได้จากธรรมชาติ โดยเฉพาะการใช้ใบตอง มาประยุกต์ ประดิษฐ์เป็นถ้วย เมื่อนำไปอบหรือหนึ่งจะทำให้ได้กลิ่นหอมของใบตอง รสชาติหวานมัน และอีกลักษณะหนึ่งที่โดดเด่น คือ ขนมเทียนโบราณ ในตัวของขนมนี้จะประกอบด้วย ๓ ชั้น โดยชั้นที่ล่างสุดจะเป็นน้ำตาลทราย ชั้นกลางเป็นแป้งที่ผสมน้ำ และชั้นสุดท้ายจะเป็นหัวกะทิ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความสำคัญของขนมชนิดนี้ อยู่ที่ความเป็นขนมโบราณ เป็นขนมที่ถูกรังสรรค์ขึ้นจากความสามารถของภูมิ

ปัญหาท้องถิ่นที่มีองค์ความในการทำขนม เพื่อให้ได้ขนมที่มีหน้าแปลก แต่แฝงด้วยความอร่อย เป็นการนำวิถีชีวิตแบบชาวบ้าน นำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาทำเป็นขนม ใช้รับประทานในครอบครัว

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตรขนมเทียนโบราณ หรือขนมปลีตอ ประกอบด้วยดังนี้

- ๑. แป้งข้าวเจ้า ๒ ก.ก.
 - ๒. น้ำตาล
 - ๓. เกลือ
 - ๔. หัวกะทิ
 - ๕. น้ำ
 - ๖. ใบเตย
- วัสดุที่จำเป็น ประกอบด้วย
- ๑ ใบตอง
 - ๒ ไม้กลัด (ก้านมะพร้าว)

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)
ขั้นตอนการทำดังนี้ ๑ แป้งผสมน้ำใบเตย (แป้ง ๒ กก/น้ำ ๓ ถ้วยตวง) คนให้เข้ากัน ๒. แป้งผสมหัวกะทิและเกลือเล็กน้อย (หัวกะทิ ๑ กก, แป้งประมาณ ๑ ถ้วย) คนให้เข้ากัน แล้วนำไปตั้งไฟอ่อนๆ พร้อมกับคนไปเรื่อยๆ จนกว่าหัวกะทิที่ผสมแป้งจะเข้มข้น ๓. ขั้นการนึ่ง ๓.๑ ใส่ลงในหม้อนึ่งไม่เป็นก้อน ๓.๒ นำน้ำตาล ๒ ช้อนชาใส่ในภาชนะ ๔.นำแป้งที่รอให้เดือด ๓.๑ นำใบตองมาทำเป็นรูปถ้วย รูปสี่เหลี่ยม เสียบด้วยไม้กลัด	ขั้นการทำแบบประยุกต์ .การทำน้ำกะทิ ๑.นำน้ำกะทิ แป้ง เกลือ น้ำตาลมาผสมกันจากนั้นคนให้เข้ากันจนไม่เป็นก้อน . ๒.นำน้ำกะทิที่ผสมกันมาตั้งไฟคนให้เข้ากันจนได้ที่จากยกลงจากเตาทิ้งไว้สักพัก การทำขนมเทียน ๑.นำแป้งข้าวเจ้า ๑ ถ้วยมาผสมกับน้ำใบเตยและน้ำปูนคนให้เข้ากันจนทำให้แป้งผสมเรียบร้อยแล้วใส่ในภาชนะที่มีน้ำตาล ๕.นำแป้งที่ใส่ภาชนะมานึ่งทิ้งไว้ประมาณ ๑๕ นาที ๖.พอขนมสุกได้ที่ก็นำกะทิพอประมาณ ๗.ก็จะได้ขนมเทียนที่สามารถนำมารับประทาน
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๑ แป้งผสมน้ำใบเตย (แป้ง ๒ กก/น้ำ ๓ ถ้วยตวง)



แป้งผสมหัวกะทิและเกลือเล็กน้อย (หัวกะทิ ๑ กก



คนให้เข้ากัน แล้วนำไปตั้งไฟอ่อนๆ พร้อมกับคนไปเรื่อยๆ จนกว่าหัวกะทิที่ผสมแป้งจะเข้มข้น



แป้งประมาณ ๑ ถ้วย)



คนแป้งกับน้ำใบเตยให้เข้ากัน



ทำเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมเสียบด้วยไม้กลัด



หลังจากนั้นใส่แป้งที่ผสมน้ำลงไปในถ้วยใบตองที่มีน้ำทราย

นำใบตองมาทำเป็นรูปถ้วย



ใส่น้ำในหม้อหนึ่ง ตั้งไฟ รอให้เดือด



ตักใส่น้ำตาลในถ้วยประมาณ ๑ ช้อนโต๊ะ

รองอยู่ ไปนั่ง ปิดฝา รอให้แบ่งสุก



เมื่อขนมสุกดีแล้ว นำหั่วกะทิที่ผสมแป้งและเกลือ หยอดลง
ไปใบขนม ปิดฝาอีกครั้ง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

สร้างรายได้เสริม

แสดงและสาธิตในงานของดีเมืองร้อยเอ็ด

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 2500 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ศูนย์พัฒนาอาชีพตำบลลาโละ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๙๒ ม.๒ ตำบลลาโละ อ.รือเสาะ จ.นราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

นางแวะ แดเดาะ เลขที่ ๙๒ ม.๒ ตำบลลาโละ อ.รือเสาะ จ.นราธิวาส ๙๖๑๕๐

โทรศัพท์ ๐๘๗-๙๖๘-๒๙๐๒ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอุสมาน สามะอะกา

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรม ประจำอำเภอ รือเสาะ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 24 เดือน พฤศจิกายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอุสมาน สามะอะกา

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรม ประจำอำเภอ รือเสาะ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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