

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมเทียนโบราณ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ตีอปปือลิตอ

2. แหล่ง

ชุมชน กลุ่มสตรีบ้านทำนบ อำเภอ ระแงะ ตำบล เฉลิม

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

ขนมเทียนโบราณเป็นอาหารว่างและพร้อมรับประทานได้ในทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

“ขนมเทียนโบราณ” หรือภาษาถิ่นเรียกว่า “ตีอปปือลิตอ” ขนมปลีตอเป็นขนมหวานที่ชาวบ้านนิยมบริโภคมาตั้งแต่สมัยก่อนจนถึงปัจจุบัน เป็นขนมหวานที่ใส่ในกรวยใบตองหรือใส่ถ้วย แต่ถ้าเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมจะนิยมใส่ในกรวยใบตอง เพื่อความสวยงาม และนำรับประทาน เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยโบราณ โดยดัดแปลงมาจากขนมเทียนที่คนส่วนใหญ่รู้จัก เป็นการเปลี่ยนตัวขนมที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า น้ำตาล ใบเตย และหัวกะทิ ใช้นึ่งในหม้อหนึ่ง โดยจะได้รสชาติหวานของน้ำตาลทรายตัวขนมจะมีสองชั้น ด้านล่างจะเป็นแป้งและด้านบนจะเป็นกะทิ ทำให้ดูแปลกสะดุดตาเมื่อพบเห็น ตัวขนมจะนุ่มไม่เหนียวติดมือ เคลือบอยู่ด้วยความหอมของใบเตย และความมันของหัวกะทิ ซึ่งเป็นสัญลักษณ์และเสน่ห์อย่างหนึ่งของขนมไทยเป็นขนมที่นิยมรับประทานเป็นอาหารว่างในโอกาสต่างๆรับประทานร่วมกับ น้ำชา กาแฟ ฯลฯ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

นางพาริตะ คอเต เล่าให้ฟังว่าได้รับการสืบทอดการทำขนมเทียนโบราณมาจากคุณแม่ จึงได้เรียนรู้และฝึกทำขนมมาเรื่อยๆจนมีความชำนาญ ปัจจุบันยึดเป็นอาชีพสามารถมีรายได้ให้กับครอบครัว

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมเทียนโบราณเป็นขนมที่มีความสำคัญและมีคุณค่าต่อครอบครัว ชุมชน การทำขนมเทียนโบราณทำให้คนในครอบครัว ชุมชน ได้ร่วมกันทำขนมในกลุ่มเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีในครอบครัว และชุมชน ส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพเสริม มีรายได้ และส่งเสริมคุณค่าให้สังคมเกิดความเข้มแข็งและยั่งยืน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

แป้งข้าวเจ้า ๑/๒
น้ำตาลทราย ๔ ชีด
เกลือ ๑ ช้อน
น้ำใบเตย 4 ชีด
กะทิ ๑/๒ กิโลกรัม

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 และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



แป้งข้าวเจ้า ๑/๒



น้ำตาลทราย ๔ ชีด

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

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



เกลือ ๑ ช้อน



น้ำใบเตย 4 ชิต



กะทิ ๑/๒ กิโลกรัม



การทำน้ำกะทิ



๒. นำน้ำกะทิที่ผสมกันมาตั้งไฟคนให้เข้ากันจนได้ที่



๓. เมื่อน้ำกะทิสุกแล้วยกลงจากเตาทิ้งไว้สักพัก



๒. นำแป้งข้าวเจ้า มาผสมกับน้ำใบเตย



๓. คนให้เข้ากันจนทำให้แป้งไม่เป็นก้อน



๔.ใส่น้ำตาล ๒ ช้อนชา



๕. นำแป้งที่ผสมเรียบร้อยแล้วใส่ตามความเหมาะสม



๖. นำแป้งที่ใส่ภาชนะมานึ่งทิ้งไว้ประมาณ ๑๕ นาที พอขนมสุกได้ที่ก็ราดกะทิพอประมาณ ถ้วยหรือกรวยใบตอง ก็จะได้ขนมเทียนที่สามารถนำมารับประทานได้



ขนมเทียนที่สามารถนำมารับประทานได้



ขนมเทียนโบราณที่พร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ขนมเทียนโบราณเป็นขนมที่พร้อมแสดงและสาธิตในโอกาสต่างๆได้

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางพาริตะ คอเต

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ม.๑ ตำบลเฉลิม อำเภอร่องแงะ จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๖๖/๑ ม.๑ ตำบลเฉลิม อำเภอร่องแงะ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘ ๑๓๖๘ ๒๓๙๗ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวสุไรดา แม่เงาะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอระแงะ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 25 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวสุไรดา แม่เงาะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอระแงะ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวเจนจิรา ยาประจัน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการประจำอำเภอระแงะ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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