

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมแนมมะ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ตือปงนิมะ

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านลุ่มมะปือชา อำเภอ ยี่งอ ตำบล ลุ่มมะปือชา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

ในช่วงเดือนรอมฎอนหรือเดือนบวช(ปอซอ)หรือ ในช่วงเวลาตรุษฮิลลัดฮา หรือฮิลลิตรีหรือในวันเฉลิมฉลอง งานพิธีกรรม งานแต่งงาน งานเข้าสู่ต้นและอื่นๆ ของพี่น้องที่นับถือศาสนาอิสลามจัดทำกันกินและแบ่งกันกับเพื่อนฝูงและพี่น้องกัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ตามตำนานเล่าว่า มีผู้หญิงคนหนึ่งทำขนมเวาะฮ์ฮุตุ ตกหล่นในน้ำเธอก็รีบหยิบขึ้นมารับประทาน ทำให้รสชาติจืด เธอก็นึกได้ว่าถ้าเราเติมน้ำเชื่อม รสชาติคงจะอร่อย เธอก็ลองทำดูปรากฏว่ารสชาติอร่อยจริง จากนั้นก็มีเดินผ่านมา ชื่อนายมะ เขาถามว่าทำอะไร คนที่ทำขนมก็ไม่รู้ภาษาไทยก็เลยเงียบ อยู่พักหนึ่งเพื่อนของเธอเดินผ่านมา เลยถามว่าเมื่อก็ได้ยินเสียงผู้ชายถามเธอไม่ใช่เธอ เธอตอบว่ามีชื่อ:นายมะ:

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมแนมมะ เป็นขนมที่เป็นสัญลักษณ์ของความรักใคร่กลมเกลียวกัน เพราะการทำขนมต้องมี ไข่เป็ด ใบเตย และ น้ำเชื่อม การเตรียม การทำขนมนี้เอง โดยต้องเตรียมหาคนตีไข่ที่มีสภาพร่างกายที่แข็งแรงพร้อมก่อน ๑ – ๒ วัน นำไข่เป็ดมาตีให้เกิดฟอง จึงนำมาผสมกับส่วนผสมให้เข้ากัน เป็นสีเนื้อเดียวกัน นำมาใส่ในแม่พิมพ์แต่ละลูกมีขนาดโต- เล็กตามแต่ต้องการและตามขนาดของแม่พิมพ์และการเติม เมื่อเสร็จนำไปตั้งบนเตาไฟให้สุก ซึ่งจะมีไฟข้างล่างและบนแม่พิมพ์ การทำขนมแนมมะนี้ก็เพื่อเลี้ยงฉลองในงานรายอ งานละศีลอด ดังนั้นถือว่า ขนมแนมมะ อยู่คู่กับมนุษย์มาช้านาน ขนมแนมมะเป็นขนมที่มีคนนิยมกินกันมากในงานเทศกาลต่าง ๆ เช่น งานในวันฮารีรายอและในงานอื่น ๆ ขนมแนมมะหรือนิมะมีอยู่กันหลากหลาย แต่ที่คนส่วนใหญ่นิยมมีอยู่กัน ๒ แบบ คือ แห้งและแบบเชื่อม นอกจากนี้จะมีประโยชน์ทางด้านอาหารแล้วยังมีประโยชน์ต่อร่างกายด้วย เช่น บำรุงร่างกาย ช่วยเพิ่มน้ำตาลในร่างกายสร้างสารอาหาร เสริมสมรรถภาพกระเพาะอาหารช่วยบำรุง

ผิวพรรณให้เนียนขึ้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
ขนมและบะเป็นขนมพื้นบ้านที่คนในภาคใต้นิยมทำในงานบุญ งานเทศกาลต่างๆที่สำคัญ ทั้งของศาสนา
พุทธและศาสนาอิสลาม เป็นขนมที่มีคุณค่าต่อคนในท้องถิ่นที่ควรแก่การอนุรักษ์และสืบทอดต่อไปขนมและบะ
สำหรับศาสนาอิสลามใช้ในงานบุญตามประเพณีชาวใต้ เช่น วันทำบุญตรุษฮิดดิล ของศาสนาอิสลาม
มุสลิมในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ใช้ในวันสำคัญทางศาสนา คือวันฮารีรายอ วันอิดิลฟิตรีและ วันอิดิลอฎ
ฮา ผลิตและจำหน่าย

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ไข่ สีสผสมอาหาร แป้งสาลี น้ำตาลทราย ใบเตย

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 และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



๑.ตอกไข่ใส่ภาชนะ



๒.ตีไข่ด้วยเครื่องตีไข่จนเป็นฟอง



๓. นำน้ำตาลทรายและแป้งสาลีที่เตรียมไว้ค่อยๆ เทใส่ที่ละน้อยและกวนให้เข้ากัน



๔. เติมน้ำวนิลากลิ่นกล้วย



๕. นำแม่พิมพ์ตั้งไฟ ทาน้ำมันเล็กน้อย



๖. เทแป้งที่ผสมแล้วลงในแม่พิมพ์



๗. เปิดดูขนมสุกแล้วยัง



๘. ตักขนมที่สุกแล้วมาใส่ถาด



๙. ถ้าจะให้สุกพร้อมกันต้องใส่ไฟด้านบนพอประมาณด้วย



7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

จะทำตามใบสั่งของลูกค้า

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางป้อเซาะ โสมา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านลูโบะป้อชา อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๗/๗ ตำบลลูโบะป้อชา อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอัปเดตเลื้อะ จุกุยี่

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอโขง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 28 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัปเดตเลื้อะ จุกุยี่

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอโขง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวอาภัสสร ศรีใส

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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