

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมบาตาบูโระ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านยะลุตง อำเภอ บาเจาะ ตำบล กาเยาะมาตี

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมบาตาบูโระ คำว่า บาตาบูโระ เชื่อว่าเป็นคำเพี้ยนที่มาจากคำว่า บาเตบูโระ จากการเล่าของบรรพบุรุษในสมัยก่อนนั้น มีสตรีผู้หนึ่งกำลังเดินทางเข้าไปในสวนเพื่อที่จะไปเก็บลูกมะละกอนำมาประกอบอาหาร ในขณะที่เขากำลังเดินทางกลับบ้านนั้นเขาไปเห็นท่อนไม้ท่อนหนึ่ง เก่ามากล้มอยู่และมีลักษณะเน่าเปื่อยเนื้อข้างในทะลักออกมาเป็นฝอยๆ จึงมีความคิดที่จะทำขนมที่มีลักษณะคล้ายท่อนไม้เก่าใส่ข้างในก็มีแล้ว คือมะละกอกที่เขาไปเก็บจากสวน เพราะว่ามันสามารถทำเป็นฝอยๆได้ และขนมข้างนอกเขาก็ทำแบ่งข้าวเจ้ามาทำเป็นแผ่นๆ แล้วนำไส้มะละกอมานำใส่ข้างในมันเหมือนกับขนมมะละแฉะ เมื่อชิมแล้วก็มีความอร่อยและต้องการให้มีน้ำหวานๆ เพราะทานขนมอย่างเดียวแล้วมีรสชาติแห้งๆ จึงมีการพัฒนาโดยการทำน้ำราดเพื่อเพิ่มความอร่อยและมีรสชาติหวานมัน จากนั้นเป็นต้นมา นางสาวสตีมือแย สามะ ได้รับสืบทอดการทำขนมบาตาบูโระจากบรรพบุรุษของเขา เนื่องจากคนในสมัยก่อนมีความสามารถในการทำขนมหลากหลายชนิด ทำให้คนรุ่นใหม่มีโอกาสเรียนรู้และฝึกหัดทำขนม รวมทั้งสตีมือแยเองก็ได้ฝึกฝนการทำขนมบูโระจนตัวเองมีความชำนาญ จนทำเป็นอาชีพเสริมในการดำเนินชีวิตในแต่ละวันสามารถที่จะทำขายสร้างรายได้ให้กับครอบครัวของตน ในพื้นที่ชุมชนของเขามีเจ้าเดียวเท่านั้นที่ทำขนมบาตาบูโระขายและจะทำอาทิตย์ละครั้ง ทำไปขายตามตลาดนัดทุกวันอาทิตย์ ในสมัยโบราณ คนมุสลิมส่วนใหญ่จะทำขนมเฉพาะในโอกาสสำคัญๆ เช่น งานทำบุญ เทศกาลสำคัญๆ หรือต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง เพื่อเป็นสิริมงคลต่อชีวิต เนื่องการทำขนมบางอย่างต้องใช้กำลังคนและใช้เวลาในการทำ ขนมส่วนใหญ่ทำมาจากแป้ง น้ำตาล มะพร้าว สมัยก่อนจะใช้แป้งสด คือ แป้งที่ได้จากนำเม็ดข้าวแช่น้ำแล้วโม่ให้ละเอียด ปัจจุบันใช้แป้งแห่งที่ผลิตจากรองาน ได้แก่ แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี ในสวนของมะพร้าวที่นำมาใช้เป็นส่วนของประกอบของขนมใช้ตั้งแต่มะพร้าวอ่อนจนถึงมะพร้าวแก่ มะพร้าวอ่อนใช้เนื้อผสม

ในขนม มะพร้าวทึนทึกใช้การขูดฝอยทำเป็นไส้และใช้มะพร้าวและใช้มะพร้าวขูดโรยหน้าขนม ส่วนสีขนมได้จากธรรมชาติ เช่น สีเขียวจากใบเตย กลิ่นหอมที่ใช้ในขนมมาจากกลิ่นใบเตย แต่ปัจจุบันมุสลิมจะทำขึ้นทุกโอกาสไม่จำเป็นต้องเป็นวันสำคัญก็ได้ เพราะเป็นขนมหวานที่มีส่วนประกอบที่คุณค่าทางอาหารสูง สามารถจะรับประทานเป็นของว่างหรือแทนข้าวก็ได้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมบาตาดูโระเป็นขนมพื้นบ้านที่มีมาตั้งแต่โบราณ วัตถุดิบของการประกอบขมนั้นสามารถหาได้ตามท้องถิ่น อีกทั้งเป็นขนมที่หาทานได้ยาก ที่สำคัญเคล็ดลับความอร่อยของขนมบาตาดูโระอยู่ที่ไส้และความมันกลมกล่อมของน้ำกะทิ ขนมบาตาดูโระนับว่าเป็นขนมโบราณ ซึ่งชื่อขมนั้นจะเรียกกันตามลักษณะของขนม คือ ส่วนของเปลือกนอก เป็นลักษณะผ้าที่เย็บในหมอน และมีส่วนที่เป็นไส้ ปัจจุบันนี้การทำขนมบาตาดูโระนั้นหาได้ยากน้อยคนมากที่จะขายหรือทำกินเอง เพราะมีขั้นตอนมากมายในการทำ คนในสมัยนี้ไม่ชอบความยุ่งยากจะกินหรือทำเฉพาะที่สะดวกเท่านั้น แต่สีตีมือแยจะอนุรักษ์ขนมบาตาดูโระเพื่อให้ลูกหลานได้รู้จักกับขนมโบราณนี้ไว้ และจะรักษาถ่ายทอดความรู้การทำขนมบาตาดูโระให้แก่เยาวชนและประชาชนที่สนใจ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

“บาตาดูโระ” เป็นขนมพื้นบ้านที่คนส่วนใหญ่รู้จักน้อยมาก อีกทั้งเป็นขนมโบราณที่หาซื้อตามตลาดค่อนข้างยากเนื่องจากปัจจุบันเขไม่ค่อยทำขายหรือทำกินเองเพราะกรรมวิธีในการประกอบนั้นมีความยุ่งยาก แต่ยังมีบ้างที่ยังให้ความสำคัญกับขนมบาตาดูโระ โดยทำขนมบาตาดูโระขายตามท้องตลาด ซึ่งทำให้เด็กหรือคนปัจจุบันรู้จักและสามารถที่จะรับประทานหรือได้ลิ้มรสชาติของขนมโบราณเป็นขนมบ้านๆ ที่สามารถหาทานได้อีก เป็นขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยที่วัตถุดิบแต่ละอย่างนั้นสามารถหาได้ตามท้องถิ่นต่างๆ อีกทั้งเป็นขนมโบราณที่ควรจะรักษาและอนุรักษ์ให้ลูกหลานได้รู้จักและสืบสานถ่ายทอดความรู้การทำขนมให้บุคคลที่สนใจใส่ใจคงสืบต่อไป นอกจากนี้การทำขนมบาตาดูโระขายตามตลาดนัดทุกวันอาทิตย์ นิตบ้านยะลุตง ต.กาเยาะมาตี อ.บาเจาะ จ.นราธิวาส ของ นางสีตีมือแย สามะ นั้น สามารถสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนบ้านหรือบุคคลต่างถิ่น ที่มาซื้อของในตลาด ซึ่งจะเจอกับเพื่อนบ้านเป็นจำนวนมากนั้นอาทิตย์ละครั้งเท่านั้น สร้างรอยยิ้มได้แลกเปลี่ยนความคิดหรือได้เรียนรู้วิถีชีวิตของเพื่อนบ้านหลากหลายด้านด้วยกัน ทำให้ได้รับรู้สังคมความเป็นอยู่ของคนแต่ละคนถึงแม้การดำเนินชีวิต หรือความคิดจะต่างกัน แต่ทุกคนสามารถที่จะอยู่ร่วมกันได้ โดยไม่มีความขัดแย้ง เพราะเป็นวัฒนธรรมวิถีการดำเนินชีวิตของชาวบ้านที่หมุนเวียนตลอดเวลา การทำขนมขมนั้นทำให้เธอมีความสุขมีใจที่ได้ทำขนมบาตาดูโระขายให้กับคนอื่นอีกหลายๆคนได้รับประทานกัน ถึงแม้การทำขนมขมนั้นสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้ไม่มากนักก็ตาม

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

๑. แป้งข้าวเจ้า
๒. ปลา
๓. หอมแดง / กระเทียม
๔. มะละกอ/ วัจนเส้น
๕. เกลือ / น้ำตาลทราย
๖. ใบเตย
๗. มะพร้าว
๘. ฮาลือบอ (เครื่องเทศเม็ดเล็กๆ สีเหลืองอ่อน)

วัสดุ/อุปกรณ์

๑. กระดาษ / ตะหลิว
๒. หม้อ
๓. ถาดรองขนม
๔. ที่ชอยมะละกอ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ปลา ใบเตย หอมแดง / กระเทียม มะพร้าว มะละกอ/ วุ้นเส้น ฮาล็อบ (เครื่องเทศเม็ดเล็กๆ สีเหลืองอ่อน)



แป้งข้าวเจ้า เกลือ / น้ำตาลทราย

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



นำแป้งข้าวเจ้ามาผสมกับน้ำขุ่นให้เข้ากันให้เหนียวเหนียวหนืดๆ



นำกระทะตั้งไฟให้ร้อน ทาน้ำมันกับไข่ให้ทั่วกระทะ เพื่อที่จะไม่ให้แผ่นติดกระทะ จากนั้นนำแป้งที่ผสมน้ำเรียบร้อยแล้ว มาใส่ในกระทะเคลียร์ให้ทั่วทำเป็นแผ่น



สุกพอดีแล้วยกออกจากเตา การทำแผ่นนั้นต้องทำ ทีละแผ่น



แผ่นขนมบาตูปูโระ



นำกะทิใส่หม้อแล้วตั้งไฟจนให้เข้ากัน เมื่อกะทิเดือดแล้ว นำหอมแดงกระเทียมผัดให้เข้ากัน ตามด้วยเนื้อปลา



นำมะละกอผัดให้สุกแห้ง ปรงรสด้วยน้ำตาลทรายและเกลือ ชิมรสตามใจชอบ เมื่อสุกแล้วยกลงจากเตาพักไว้ให้แห้ง



นำกะทิใส่หม้อตั้งไฟจนให้เดือด จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำตาลทรายเกลือจนให้เข้ากัน แล้วนำใบเตยใส่ในกะทิตามด้วยฮา ลือบอ เมื่อสุกแล้วก็ยกลงจากเตา



น้ำกะทิที่สำเร็จแล้ว



นำไส้ที่ทำแล้วมาใส่ในแผ่นขนม จากนั้นม้วนให้เป็นกลมยาว แล้วราดด้วยน้ำกะทิพร้อมรับประทาน



ขนมบาตาบูโระ



การรับประทานบาตาบูโรมาตัดเป็นชิ้น แล้วราดด้วยน้ำ
กะทิ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยะลุตง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางสีตีมือแย สามะ ร้านที่ตลาดนัดยะลุตง

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๓๔๑/๒ หมู่ ๒ ตำบลกาเยาะมาตี อำเภอบาเจาะ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘ ๙๒๙๘ ๘๑๔๖ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวรุสลีนา ทอง
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอบาเจาะ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 25 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวรุสลีนา ทอง
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอบาเจาะ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายอับดุลเราะฮ์มาน จิตติกานต์
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25