

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมปุดูฮาลือบอ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ตือปงปุดูฮาลือบอ

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านเลขที่ ๑๙๙/๑ หมู่ที่ ๑ บ้านเจาะเกาะ อำเภอ เจาะไอร้อง ตำบล บุกิต

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมปุดูฮาลือบอเป็นขนมพื้นบ้านของคนมุสลิมในภาคใต้ที่มีมาตั้งแต่อดีต จากคำเล่าของคนเฒ่าคนแก่ได้เล่าให้ฟังว่าตั้งแต่ดั้งเดิม ขนมปุดูฮาลือบอนั้นมาจากรัฐตรังกานู ประเทศมาเลเซีย ขนมปุดูฮาลือบอเป็นคำที่มาจากประเทศมาเลเซีย ไม่มีประวัติที่ชัดเจนว่าใครเป็นคนคิดค้น และใครเป็นผู้นำเข้ามาในประเทศไทยคนแรก แต่ได้ถูกถ่ายทอดต่อจากรุ่นสู่รุ่น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมปุดูฮาลือบอ เป็นขนมที่ชาวมุสลิมมลายูนิยมทำ และรับประทานในช่วงฤดูฝน เนื่องจากชาวบ้านในท้องถิ่นภาคใต้ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพกรีดยาง ดังนั้นเมื่อเขาฤดูฝน ชาวบ้านในพื้นที่จะกรีดยางไม่ได้รายได้ขาดแคลน และการเดินทางไปมาก็ลำบาก ประชาชนในท้องถิ่นส่วนใหญ่จึงนิยมอยู่บ้าน หาวัตถุดิบในท้องถิ่นอย่างมันสำปะหลังมาทำขนมปุดูฮาลือบอเพื่อให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ช่วงฤดูฝน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ตือปงปุดูฮาลือบอเป็นขนมที่สำคัญและมีคุณค่าต่อครอบครัว ชุมชน และสังคม การทำตือปงปุดูฮาลือบอผู้เฒ่าผู้แก่จะนิยมทำในช่วงฤดูฝน เนื่องจากคนในชุมชนกรีดยางไม่ได้ จึงหาวิธีหาวัตถุดิบในท้องถิ่นอย่างมันสำปะหลังมาทำเป็นขนมปุดูฮาลือบอ การส่งเสริมให้ครอบครัวร่วมกันทำขนมและรับประทานตือปงปุดูฮาลือบอร่วมกัน และตือปงปุดูฮาลือบอสามารถนำไปจำหน่ายได้ ส่งเสริมการสร้างรายได้ในครอบครัวและชุมชนให้ครอบครัวมีรายได้จากการขายขนมในช่วงฤดูฝน ส่งเสริมให้ชุมชนเข้มแข็ง ดังนั้นขนมปุดูฮาลือบอเป็นขนมที่มีคุณค่าต่อครอบครัว ชุมชน สังคม และควรส่งเสริมและอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำขนมปุดูฮาลือบอให้ลูกหลานได้เรียนรู้สืบทอดต่อไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- | | |
|----------------|------------|
| ๑.มันสำปะหลัง | ๒ กิโลกรัม |
| ๒.น้ำตาลแว่น | ๒ แวน |
| ๓.เม็ดฮาล็อบบอ | ๑ ถู |
| ๔.มะพร้าวอ่อน | ๒ ซีด |
| ๕.เกลือ | ๒ ช้อนชา |

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)



นำมันสำปะหลังที่เตรียมไว้ทำการแกะเปลือกและล้างให้สะอาด จากนั้นเอามันสำปะหลังนำมาขูดให้ละเอียด



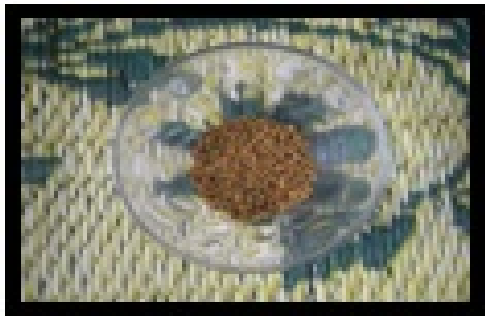
จากนั้นนำมันสำปะหลังที่ขูดละเอียดทำการบีบให้น้ำออกจนแป้งมันสำปะหลังแห้ง ไม่มีน้ำ จากนั้นนำไปตากแดดประมาณ ๑ วัน จนเนื้อแป้งมันสำปะหลังแห้งได้ที่

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบประยุกต์(ถ้ามี)

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



นำน้ำแวนตาลหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ



นำฮาลือบที่เตรียมไว้ใส่ในจานให้เรียบร้อย



ตั้งไฟ นำหม้อดินที่เตรียมไว้ใส่น้ำลงไปพอประมาณ จากนั้น ยกขึ้นบนเตาถ่านต้มน้ำให้เดือด จนเกิดไอระเหยจากหม้อดิน ระเหยออกมาก็สามารถทำขนมปุดูฮาลือบได้



เตรียมแม่พิมพ์ ซึ่งทำกับกะลามะพร้าวเหมือนจานใบเล็ก



เมื่อส่วนผสมทั้งหมดครบแล้ว นำแม่พิมพ์ที่เตรียมไว้ ใส่แป้ง
มันสำปะหลังลงไป



ตามด้วยรอยฮาตือบอ รอยน้ำตาลแว่นลงไปบนแป้งมัน
สำปะหลังกระจายให้ทั่ว



สุดท้ายปิดด้วยแป้งมันสำปะหลังอีกชั้นหนึ่ง



นำถุงพลาสติกบางๆมาปิดขนม



และคว่ำขนมปูดุฮาลือบอบนหม้อดินที่น้ำกำลังเดือด แล้วนำไปนึ่งในหม้อดินที่น้ำกำลังเดือด นึ่งประมาณ ๕ นาที



เมื่อขนมปุดูฮาลือบอบสุกแล้ว ยกขึ้นมาและหยายขนมแกะ
ถุงพลาสติกออก



นำมะพร้าวอ่อนขูดให้ละเอียดผสมกับเกล็ดเล็กน้อย
รับประทานกับขนมปุดูฮาลือบ



นำขนมปุดูฮาลือบอบที่สุกแล้วแคะวางบนใบตองอย่าง
สวยงาม รับประทานคู่กับมะพร้าวอ่อนขูดผสมกับเกล็ด
เล็กน้อย ขนมปุดูฮาลือบอบที่สุกแล้ว สามารถรับประทานและ
จำหน่ายได้

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ภูมิปัญญาสามารถผลิตตือองปุดูฮาลือบอบในปริมาณมากได้ และสามารถนำมาสาธิตและจำหน่ายในโอกาส
ต่างๆ ได้ดังนี้ งานมหกรรมของอำเภอและของจังหวัดนราธิวาส

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางแม่นะ นามสกุลบึงยี่นา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ ๑๙๙/๑ หมู่ที่ ๑ บ้านเจาะเกาะ ตำบลบุกิต อำเภอเจาะไอร้อง จังหวัดนราธิวาส
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๑๙๙/๑ หมู่ที่ ๑ บ้านเจาะเกาะ ตำบลบุกิต อำเภอเจาะไอร้อง จังหวัดนราธิวาส
โทรศัพท์ - โทรสาร

E-mail

-

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

ไม่เคยได้รับรางวัลและเกียรติคุณจากการทำขนมปุดูฮาลาลอบ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนุรมา ดราแม

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเจาะไอร้อง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนุรมา ดราแม

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเจาะไอร้อง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายคณิต พนิตกมล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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