

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมนานีส

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): บาแตบูโระ

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านต่อหลัง อำเภอ ศรีสาคร ตำบล ตะมะยูง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

สามารถรับประทานได้ทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ต้นกำเนิดของขนมนานีสเดิมทีแล้วสมัยก่อนเป็นชื่อขนมบาแตบูโระ แต่เป็นเพราะคนในปัจจุบันจะเรียกชื่อขนมตามความง่ายและติดปากของผู้เรียกตัวขนมซึ่งลักษณะเด่นของขนมคือมีรสชาติหวาน ฉะนั้นคนในสมัยใหม่เลยเรียกขนมนานีส ถ้าจะแปลเป็นภาษาไทยก็คือขนมหวาน ขนมนานีสเป็นขนมที่เก่าแก่อีกขนมหนึ่งก็ว่าได้ จนมาสู่รุ่นลูกหลานสานเจตนาธรรมให้มาสืบทอดต่อไปโดยไม่มีที่สิ้นสุด ปัจจุบันขนมนานีสทำไว้เพื่อแขกใช้ในงานพิธีแต่งงาน และครบ ๗ วันการทำบุญหรืองานบุญต่างๆของคนที่นี่ถือศาสนาอิสลาม ปัจจุบันขนมนานีได้กลายเป็นขนมพื้นบ้านที่คนในท้องถิ่นรับประทานคู่กับน้ำชา

ขนมนานีส (ขนมบาแตบูโระ) เป็นขนมโบราณที่เก่าแก่อีกขนมหนึ่งของชาวมุสลิม และเป็นขนมที่นิยมทำรับประทานมากในสมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ส่วนมากจะเป็นคนผู้เฒ่าผู้แก่จะทำรับประทานกันในหมู่บ้านที่ยังถือและยังเก็บมรดกภูมิปัญญาในการทำขนมนานีสสืบทอดให้กับลูกหลาน ขนมนานีสเป็นขนมที่มีรูปทรงและสีที่คล้ายกับท่อนไม้เก่าที่ผุแล้วมาห่อพับด้วยตองอีกที ส่วนรสชาติของขนมนานีส(ขนมบาแตบูโระ)จะออกเป็นหวานตามชื่อของขนมเลยเรียกกันง่าย ๆ ว่าขนมนานีสจนถึงปัจจุบัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมนานีส(ขนมบาแตบูโระ) ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากจะเป็นหนึ่งในขนมที่จัดขึ้นในงานและพิธีการสำคัญต่างๆ เช่นงานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่แพ้ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั้งในอดีตและปัจจุบัน

ขนมมานีส(ขนมบาเตบูโระ) เป็นขนมโบราณชนิดหนึ่งที่ เด็กและเยาวชนในปัจจุบันไม่รู้จักและไม่ค่อยให้ความสำคัญกับขนมโบราณชนิดนี้ ถ้าหากลูกหลานในชุมชนไม่ให้ความสำคัญกับขนมขนมมานีส(ขนมบาเตบูโระ) ก็จะทำให้ขนมโบราณชนิดนี้ค่อยๆ หายไป ซึ่งถ้าหากว่าเยาวชนเราไม่ได้รับการอนุรักษ์หรือถ่ายทอดไว้ ขนมมานีส(ขนมบาเตบูโระ) ที่มีอยู่มาช้านาน คงต้องเลือนหายไปในที่สุด

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

แป้งข้าวเหนียว, เนื้อมะพร้าว, น้ำตาลทราย, น้ำตาลแว่น, เกลือป่น, น้ำมันพืชและใบตอง

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



1. นำน้ำตาลแว่น จำนวน 250 กรัม ใส่ในหม้อ และเติมน้ำประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ



2. เติมน้ำตาลทราย จำนวน 250 กรัม



3. ต้มน้ำตาลแล้วกวจนเหลวละลายเป็นเนื้อเดียวกัน



4. ทิ้งไว้ให้เย็น



5. ใส่แป้งข้าวเหนียวครึ่งกิโลกรัมและเนื้อมะพร้าวครึ่งลูก



6. คลุกให้เข้ากัน



7. ราดน้ำเชื่อมที่ทำจากน้ำตาลแว่นรวมกับน้ำตาลทรายลงในแป้ง



8. นวดให้เข้ากัน จนเป็นเนื้อเดียวกัน



9. เนื้อขนมที่เป็นเนื้อเดียวกัน



10. นำใบตองมาทาน้ำมันเพื่อไม่ให้ขนมติดใบในเวลาแกะขนม
ที่สุกมาใหม่ๆหรือขนมที่วางไว้เย็นแล้วก็ยังแกะง่ายไม่ติดใบ



11. พับจีบปลายของใบดันขึ้นกันไว้เพื่อไม่ให้ขนมไหลหรือล้น
ออกมาจากใบ



12. ใส่ขนมเสร็จแล้วพับปลายของใบทั้งสองด้านไว้ข้างใต้



13. ใส่ในถาดหม้อนึ่งวางเรียงกัน



14. ตั้งหม้อจนน้ำเดือดแล้วยกถาดขนมใส่ในหม้อหนึ่ง



15. ปิดฝารอตั้งไว้ประมาณ ๑๐-๑๕ นาที



16. ให้สังเกตดูที่เนื้อของขนมถ้าเป็นสีน้ำตาลเข้มแสดงว่าสุก หรืออีกวิธีให้อาซ็อนลัอมที่ม้เข้า ตรงเนื้อของขนมถ้าติดที่ซ็อนแสดงว่าไม่สุกแต่ถ้าไม่ติดเนื้อขนมที่ซ็อนแสดงว่าสุก



ขนมมานีส สุกพร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

มีความพร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 8500 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวมารีเยาะ วาเต๊ะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านตอหลัง หมู่ที่ ๑ ตำบลตะมะยูง อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๖ หมู่ที่ ๑ ตำบลตะมะยูง อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๒๑๐

โทรศัพท์ ๐๘๒-๘๒๓-๘๕๓๐ โทรสาร

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอัมรี โต๊ะแมะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอศรีสาคร

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

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัมรี โต๊ะแมะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอศรีสาคร

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายอนุชา ลือแมะ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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