

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมลอปะตีแก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ จะแนะ ตำบล ผดุงมาตร

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมลอปะตีแก คือหนึ่งในของอร่อยที่อยู่คู่ดินแดนแห่งนี้มาอย่างยาวนาน ว่ากันว่าเป็นสูตรที่เป็นดั้งมรดกตกทอดจากบรรพชนมาสู่ลูกหลานรุ่นแล้วรุ่นเล่าจนกระทั่งถึงปัจจุบัน เมาะซูมีเนาะ แม่ค้าขนมลอปะตีแก อยู่บ้านเลขที่ 135 หมู่ 5 ตำบลผดุงมาตร อำเภอจะแนะ จังหวัดนราธิวาส บอกว่า ได้รับการถ่ายทอดความรู้และสูตรมาจากบรรพบุรุษ โดยช่วงแรกทำกินภายในครอบครัว แต่ระยะหลังเห็นว่าเริ่มหารับประทานยาก จึงลองทำออกวางจำหน่าย ซึ่งได้รับผลตอบรับเป็นอย่างดี ซึ่งตระเวนขายในท้องตลาดเป็นเวลากว่า 10 ปีแล้ว โดยมีลูกค้ากระจายทั่วสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ทั้งนี้ขนมชนิดนี้เรียกตามภาษามลายูว่า "ลมปัตติกัม" ซึ่งคนในพื้นที่ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส จะเรียกขานกันติดปากว่า "ลอปะตีแก" หากแปลก็จะมีความว่า "กระโดดแทง" ซึ่งเป็นขนมหวานที่ขึ้นชื่อและอร่อยมีขายทั้งฝั่งไทยและมาเลเซีย ขนมชนิดนี้จะมีส่วนผสมของใบเตยเป็นสำคัญ ทำด้วยข้าวเจ้า รับประทานกับน้ำตาลแว่น น้ำตาลปี๊บ หรือน้ำหวาน ราดด้วยกะทิ ชนิดที่ใครได้ชิมแล้วต้องยกนิ้วให้ แต่ขนมชนิดนี้มีจำหน่ายในบางแห่งของพื้นที่ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส เท่านั้น เนื่องจากวันนี้คนรุ่นใหม่ให้น้ำหนักและความสำคัญกับขนมที่มีความเป็นสากลมากขึ้น ทำให้แทบไม่มีใครให้ความสนใจกับขนมสูตรโบราณมากนัก ทั้งที่เป็นขนมที่อยู่คู่กับท้องถิ่นมาอย่างยาวนาน ขนมลอปะตีแก นอกจากจะมีจำหน่ายในพื้นที่ชายแดนภาคใต้แล้ว ที่ประเทศเพื่อนบ้านก็ยังมีขนมชนิดนี้วางจำหน่ายเช่นเดียวกัน จึงพยายามถ่ายทอดความรู้ให้แก่กลุ่มสตรีในชุมชน เพื่อหวังจะขยายองค์ความรู้ในการปรุงขนมให้ออกสู่กว้างมากขึ้น ซึ่งนอกจากจะช่วยสร้างงาน สร้างรายได้แล้ว ยังสืบสานตำนานและภูมิปัญญาไม่ให้สูญหายไปกับกาลเวลาอีกด้วย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

"เอกลักษณ์ของขนมชนิดนี้ จะอยู่ที่กลิ่นใบเตยที่จะหอมกรุ่นทุกครั้งที่ได้กัดเข้าปากเพื่อรับประทาน และเมื่อได้

เคี้ยวน้ำตาลแว่น หรือน้ำตาลปี๊บ โดยเมื่อตักน้ำหวานที่ราดผสมด้วยน้ำกะทิแล้ว จะยังได้รสชาติที่กลมกล่อมอย่างมาก" เจ้าของผลิตภัณฑ์เผยจุดเด่น ส่วนผสมในการทำขนมลอปะตีแก็ ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า น้ำปูนใส น้ำใบเตย หัวกะทิ น้ำตาลแว่น น้ำตาลปี๊บ จากนั้นจึงเริ่มผสมแป้งข้าวเจ้า น้ำปูนใส น้ำใบเตยคนให้เข้ากัน แล้วนำไปตั้งบนไฟ ก่อนนำมาเทใส่ในถาด ขั้นตอนต่อมาตม้น้ำตาลแว่น แล้วตม้น้ำหัวกะทิใส่แป้งข้าวเจ้าเล็กน้อย เพื่อให้ได้หัวกะทิที่เข้มข้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

แป้งข้าวเจ้า น้ำปูนใส น้ำใบเตย หัวกะทิ น้ำตาลแว่น น้ำตาลปี๊บ

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ขนมลอปะตีแก็



เริ่มผสมแป้งข้าวเจ้า น้ำปูนใส น้ำใบเตยคนให้เข้ากัน แล้วนำไปตั้งบนไฟ ก่อนนำมาเทใส่ในถาด

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



ต้มหวกะทิใส่แป้งข้าวเจ้าเล็กน้อย เพื่อให้ได้หวกะทิที่เข้มข้น



นำน้ำตาลแว่นต้มจนละลาย



ขนมลอปะตีแก



ขนมลอปะตีแกสมุนไพร



ขนมลอยกระทงสีมงคล



ขนมลอยกระทงสีมงคล



ขนมลอยกระทงสีเขียว



ขนมลอยกระทงสีเขียว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มปะตีแก เมาะมีเนาะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ขายแรมบรณ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

135 ม. 5 ต.ผดุงมาตร อ.จะนะ จ.นราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘ ๒๒๖๘ ๖๓๔๘ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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