

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมลอปะตีแก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่2 บำบุโยะ อำเภอ สุโขทัย - ลก ตำบล บำบุโยะ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมลอปะตีแก หนึ่งในของอร่อยที่อยู่คู่ดินแดนแห่งนี้มาอย่างยาวนาน โดยว่ากันว่าเป็นสูตรที่เป็นดั้งมรดกตกทอดจากบรรพชนมาสู่ลูกหลานรุ่นแล้วรุ่นเล่าจนกระทั่งถึงปัจจุบัน ขนมชนิดนี้เรียกตามภาษามาลายูว่า “ลอปะตีแก” ซึ่งคนในพื้นที่ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส จะเรียกขานกันติดปากว่า “ลอปะ ตีแก” โดยหากแปลก็จะได้ความว่า “กระโดดแทง” นั่นเอง “ลอปะ ตีแก” เป็นขนมหวานที่ขึ้นชื่อและอร่อยมีขายทั้งฝั่งไทยและมาเลเซีย ชื่อเดียวกันเลย เพราะมีส่วนผสมของใบเตย ทำด้วยข้าวเจ้า รับประทานกับน้ำตาลแว่น น้ำตาลปี๊บหรือน้ำหวาน ราดด้วยกะทิ และมีข้าวเหนียวสีแดงด้วย แต่ขนมชนิดนี้มีจำหน่ายในบางแห่งของ พื้นที่ปัตตานี ยะลา และนราธิวาสเท่านั้น เนื่องจากวันนี้นักรุ่นใหม่ให้น้ำหนักและความสำคัญกับขนมที่มีความเป็นสากลมากขึ้น ทำให้แทบไม่มีใครให้ความสนใจกับขนมสูตรโบราณมากนัก ทั้งที่เป็นขนมที่อยู่คู่กับท้องถิ่นมาอย่างยาวนาน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เอกลักษณ์ของขนมชนิดนี้ จะอยู่ที่กลิ่นใบเตยที่หอมกรุ่นทุกครั้งที่ได้กัดเข้าปากเพื่อรับประทาน และเมื่อจะได้เคี้ยวน้ำตาลแว่น หรือน้ำตาลปี๊บ โดยเมื่อตักน้ำหวานที่ราดผสมด้วยน้ำกะทิแล้วจะยังได้รสชาติที่กลมกล่อมอย่างมาก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. แป้งข้าวเจ้า	๑/๒	กิโลกรัม
๒. น้ำใบเตย	๓	ลิตร
๓. น้ำปูนใส	๑	ถ้วยตวง
๔. ข้าวเหนียว	๑	กิโลกรัม
๕. กะทิ	๑	กิโลกรัม
๖. น้ำตาลแว่น	๑	กิโลกรัม
๗. สีผสมอาหารสีแดง		
๘. เกลือเล็กน้อย		
๙. น้ำเปล่า		

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



๓. นำขนมที่สุกแล้วเทใส่ภาชนะและรอให้เย็น ค่อยตัดเป็นทรงสี่เหลี่ยม



๔. นำข้าวเหนียวที่แช่สีแดงไปนึ่งให้สุก ประมาณ ๗๐%

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

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



๕. นำข้าวเหนียวที่นึ่งเสร็จไปคลุกกับหัวกะทิ



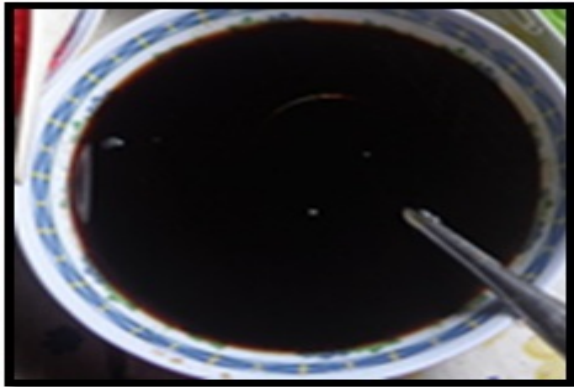
๖. นำข้าวเหนียวที่คลุกกับหัวกะทิไปนึ่งให้สุกอีกครั้ง



๗. นำน้ำตาลแว่นใส่ภาชนะแล้วเติมน้ำลงไปนำไปวางบนเตาไฟ ให้น้ำตาลแว่นละลายแล้วพักให้เย็น



๘. นำกะทิ ใส่ภาชนะเติมเกลือเล็กน้อยและใส่แป้งข้าวเจ้า
ประมาณ ๑ ช้อนโต๊ะนำไปตั้งไฟให้เดือด แล้วยกพักให้เย็น



ตัดขนมลอมปะตีแกลเป็นรูปสี่เหลี่ยม ใส่ข้าวเหนียว เสิร์ฟพร้อมกับ
กะทิกับน้ำตาลแว่น



ขนมลอมปะตีแกลพร้อมรับประทาน





7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 8000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางเจ๊าะแอ อาแวไช้

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๘๗/๒ ม.๒ ตำบลบูโยะ อำเภอสุไหงโก-ลก จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๘๗/๒ ม.๒ ตำบลบูโยะ อำเภอสุไหงโก-ลก จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ - โทรสาร

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวการดีนา บินนิเล๊ะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอสุโขทัย-ลก

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 30 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวการดีนา บินนิเล๊ะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอสุโขทัย-ลก

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายสถาปต์ สุวรรณมณี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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