

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนмсอดไส้

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน ที่อยู่ 4 หมู่ 6 ตำบลตันหยงลิมอ อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส อำเภอ ระแงะ ตำบล ตันหยงลิมอ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

สามารถรับประทานได้ทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

“ขนมไส้ไส้” หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “ขนмсอดไส้” เป็นขนมไทยที่ใช้ในพิธีชั้้นหมากในสมัยโบราณ ขนмсอดไส้นี้ห่อด้วยใบตองแล้วมีเตี๋ยวดาคด ห่อเป็นทรงสูง ขนмсอดไส้มีกลิ่นหอมและหวานจากตัวไส้ รสเค้มนันด้วยหน้ากะทิที่สดใหม่ หน้าชั้นพอดี ไม่ละ เตี๋ยวนี้จะหาขนмсอดไส้ที่รสชาติอร่อย ซึ่งมีทั้งกลิ่นหอมและหวานมัน มารับประทานได้ยาก เพราะขนмсอดไส้ที่อร่อยต้องใส่กะทิที่ชั้นมัน สำหรับตัวแบ่งที่หุ้มใช้ทั้งแบ่งข้าวเหนียวขาวและแบ่งข้าวเหนียวดำเวลานวดต้องค่อยๆ ใส่แล้วต้องนวดนานๆเม้ดแบ่งจะอุ่มน้ำได้ดีเพราะเป็นแบ่งแห้งแบ่งจะมีความเหนียวดีไม่เหมือนหน้าของขนมเวลากวนแล้วต้องรีบตักหยอดขณะที่ร้อนอยู่จึงจะเรียบเวลาห่อขนมจะได้รูปตามที่ห่อและนำรับประทานใบตองที่ใช้ห่อขนмсไส้ไส้ควรใช้ใบตอง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนмсอดไส้ เป็นขนมที่มีอัตลักษณ์โดดเด่น คือ ห่อด้วยใบตองมีใบมะพร้าวราดคล้ายๆ ผูกโบและกลัดด้วยไม้กลัดก้านมะพร้าว บางทีแม่ค้าจะผูกปลายทางมะพร้าวสองด้านเป็นพวงหรีดได้ ดูน่ารักน่าเอ็นดู และรสชาติของแบ่งที่ห่อหุ้มไส้จะหวานมันเค้มนุ่มน้มพอประมาณ จัดรูปทรงได้ ส่วนไส้ขนมห่อด้วยแบ่งสีม่วงเหนียว “สอดไส้” มะพร้าวรสหวานกว่าตัวแบ่งที่ห่อหุ้ม

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนмсไส้ไส้” หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “ขนмсอดไส้” เป็นขนมไทยที่ใช้ในพิธีชั้้นหมากในสมัยโบราณ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมไส้

๑. มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย ๑ ถ้วยตวง
๒. น้ำตาลปีบ ๑/๒ ถ้วยตวง
๓. เกลือ ๑/๔ ช้อนชา

ส่วนผสมแป้งหุ้มไส้

๑. แป้งข้าวเหนียว ๑/๒ ถ้วยตวง
๒. น้ำ ๓ ช้อนโต๊ะ
๓. น้ำเปล่า ๓ ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมตัวแป้ง

๑. แป้งข้าวเจ้า ๑๐๐ กรัม
๒. กะทิ ๒ ถ้วย
๓. เกลือป่น ๑ ช้อนโต๊ะ
๔. น้ำตาลทราย ๑๐๐ กรัม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

วิธีทำไส้ นำกระทะตั้งไฟแล้วใส่น้ำเปล่า น้ำตาลปีบ เคี่ยวพอให้เข้ากันจนละลาย ใส่มะพร้าวที่เตรียมไว้ลงกระทะกวนให้เข้ากันจนเหนียว จึงยกลงจากเตา พักไว้ให้เย็นพอดี แล้วจึงปั้นเป็นก้อน กลมเล็กๆ ใส่ในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท อบด้วยควันเทียน วิธีทำแป้งหุ้มไส้ นำแป้งข้าวเหนียวคั่วผสมกับน้ำเปล่า โดยค่อนวดจนแป้งนิ่ม แล้วปั้นเป็นก้อนเล็กๆ และนำแป้งที่ปั้นเป็นก้อน แป้งออกเป็นแผ่นบางๆ หุ้มด้วยไส้ที่เตรียมแล้วพักไว้ วิธีทำหน้ากะทิ นำมะพร้าวที่เตรียมไว้ คั้นกะทิกรองเอากากออกใส่ลงกระทะ ผสมกับแป้งข้าวเจ้า เกลือป่น น้ำตาลทรายลงไปคนให้เข้ากันแล้วยกขึ้นตั้งไฟกวนจนสุก วิธีทำ นำไส้ที่หุ้มแป้งไว้แล้ว วางบนใบตองที่เตรียมไว้ ตักหน้าขนมกะทิหยอดลงตรงไส้ แล้วแล้วจับห่อให้เป็นรูปทรงสูง คัดด้วยหางมะพร้าว ถัดก้านมะพร้าว แล้วนำไปนึ่งในหม้อนึ่งประมาณ 15-20 นาที แล้วยกลงใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้ จะได้ขนมสอดไส้ที่พร้อมรับประทาน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ไส้ขนมสอด้ไส้



การปั้นขนมสอด้ไส้



การห่อขนมสอด้ไส้



ขนมสอด้ไส้ที่ห่อเรียบร้อยแล้ว



กะทิ ผสมกับแป้งข้าวเจ้า เกลือป่น น้ำตาลทรายลงไปคนให้เข้ากันแล้วยกขึ้นตั้งไฟ กวนจนสุก



หน้าขนมกะทิของขนมสอดไส้



นำไส้ที่หุ้มแบ่งไว้แล้ว วางบนใบตองที่เตรียมไว้ ตักหน้าขนมกะทิหยอดลงตรงไส้



ขนมสอดไส้ที่เตรียมนำมานึ่ง



ขนมสอดไส้ที่นึ่งเสร็จแล้ว



ขนมสอดไส้ที่สามารถนำมารับประทานได้เลย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

ขนมสอดไส้เป็นขนมที่สร้างอาชีพ หารายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวปิ่นะ เจ๊ะโวะ๊ะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ม.๖ บ้านลูโป๊ะดีแย ตำบลตันหยงลิมอ อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ 2 หมู่ที่ 10 ตำบล กะลุวอเหนือ อำเภอ เมือง จังหวัดนราธิวาส ๙๖๑๓๐

โทรศัพท์ 080-0370394 โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวสุไรดา แม่เงาะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอระแงะ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวสุไรดา แม่เงาะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอระแงะ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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