

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมหาคูหน้าขี้มัน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่ 6 ชรายออก อำเภอ สุโขทัย - ลก ตำบล ปาเสมส

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

นิยมทำแล้วรับประทานในงานแต่งงาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ประวัติความเป็นมาปาล์มสาคุ (ชื่อวิทยาศาสตร์: Metroxylon sagu) เป็นพืชจำพวกปาล์มชนิดหนึ่ง ซึ่งมีแบ่งในลำต้นและนำมาผลิตเป็นสาคุ ภาษามาเลย์เรียก sagu เป็นที่พบตามที่สูงและ ถิ่นกำเนิดอยู่ที่นิวกินีและหมู่เกาะโมลุกกะ ประเทศอินโดนีเซีย และบริเวณใกล้เคียงกระจายพันธุ์ในอินโดนีเซีย มาเลเซีย ปาปัวนิวกินี และตอนใต้ของไทย ต้นสาคุเป็นพืชในวงศ์ปาล์มเป็นพืชไม่ยืนต้น ชอบขึ้นบริเวณขอบพรุหรือบริเวณคลองที่ประชิดกับป่าดิบ ชอบขึ้นในที่โล่งแจ้งเพราะต้องการแสงสว่างมาก อายุของสาคุที่จะเอาแบ่งได้ต้องให้อายุของมัน ๑๐ - ๑๕ ปี ถึงจะเอาลำต้นของมันได้ ลำต้นของสาคุในระยะออกดอกมันจะสะสมแป้งไว้มาก สาคุหรือปาล์มสาคุเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งและที่สำคัญคุณค่าทางสังคมและเป็นวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมในการทำตัวขนม

แป้งสาคุ ๓ ถ้วย

แป้งข้าวเจ้า ๑ ถ้วย

กะทิ ๒๐ ถ้วย

น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลแว่น ๖ แว่น 1/2 ปีบ

น้ำตาลทราย ๒ ถ้วย

เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมในการทำหน้าขี้มัน

หัวกระทิ

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)



ต้นสาคุ



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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

๑. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่กระทะ



๒. กวนเรื่อยๆ



๓. กวนจนเหนียวได้ที่



๔. เทขนมใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้ ส่วนใหญ่จะนิยมใช้ถาดเหล็ก ตั่งทั้งไว้จนขนมเย็น



๑. นำหัวกะทิใส่กระทะเคี่ยวด้วยไฟอ่อน



๒. เคี่ยวจนแตกมันและแห้งเป็นสีแดงหรือสีน้ำตาลไหม้ (ใส่เกลือในหัวกะทิ) พอแห้ง ยกลง พักให้ตะแคง แยกน้ำมันมะพร้าวเองแต่ชี้มันมาโรยบนขนม



ขนมสาकुหน้าชี้มัน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางแมะ นาวิ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตร ส.ว.ท.

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๐๒/๒๔ หมู่ที่ ๖ ตำบลป่าเสม็ด อำเภอสุโขทัย-ลก จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘ ๙๔๖๘ ๔๕๐๔ โทรสาร

E-mail

-

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

ผู้นุรักษ์วัฒนธรรมไทย ประจำปี ๒๕๕๓

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวการตนา บินนิเลาะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอสุโขทัย-ลก

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวการตนา บินนิเลาะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอสุโขทัย-ลก

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายสถาปัตย์ สุวรรณมณี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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