

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมอาเกาะ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ตีอโปงอาเกาะ

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านยิงอ อำเภอ ยิงอ ตำบล ยิงอ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารชาติพันธุ์

3.2 ลักษณะ หวาน

รับประทานในช่วงเวลาว่างและเวลาจัดพิธีกรรมต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานเข้าสู่น้ำต งานขึ้นบ้านใหม่ งานเฉลิมฉลองและที่นิยมที่สุดคือในเดือนรอมดอน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ตีอโปงอาเกาะ (ขนมอาเกาะ) เป็นขนมพื้นเมืองที่ขึ้นชื่อของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดชายแดนภาคใต้ ซึ่งนิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย จากการบอกเล่าของคนสมัยก่อน คำว่า “อาเกาะ” อาจเพี้ยนมาจากคำว่า อาเกาะ หรือ อากะ ซึ่งแปลว่า “ยกขึ้น” อาจหมายถึงกรรมวิธีการผลิตของขนมอาเกาะที่ต้องยกไฟบนลงทุกครั้งเมื่อขนมสุกแล้ว

ตีอโปงอาเกาะ (ขนมอาเกาะ) เป็นขนมพื้นบ้านของมุสลิม ซึ่งเป็นขนมที่มีคุณค่าทางด้านจิตใจ (ฮาลาล) และมีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย (ถูกหลักโภชนาการ) เป็นทั้งอาหารและยา ดังเช่น ขนมอาเกาะ เป็นขนมที่เหมาะสมกับสตรีหลังคลอดบุตร เพราะจะช่วยเพิ่มปริมาณน้ำนมและทำให้ร่างกายมีกระชับขึ้น มีคุณค่าทางด้านประเพณีและวัฒนธรรม ดังเช่น พิธีการเข้าสู่น้ำต ช่วงเดือนถือศีลอด (เดือนรอมฎอน) ชาวมุสลิมนิยมรับประทานขนมอาเกาะและยังสามารถพัฒนาเป็นอาชีพเสริมและอาชีพหลักเพิ่มรายได้แก่แม่บ้านที่ต้องการหารายได้จุนเจือครอบครัวควบคู่ไปกับการได้ทำหน้าที่สำคัญตามหลักการของศาสนา คือ การได้ดูแลครอบครัวและให้ความรักความอบอุ่นแก่ลูกๆ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ตีอโปงอาเกาะ (ขนมอาเกาะ) ของนางนิรมล กลางแท่น เป็นภูมิปัญญาแห่งความอร่อยที่มีสูตรดั้งเดิมในการผลิตที่มาจากบรรพบุรุษ กุลานี ประเทศมาเลเซีย โดยได้รับการสืบทอดวิชาความรู้มาจากบรรพบุรุษของครอบครัวที่

ถ่ายทอดกันมารุ่นสู่รุ่น เริ่มตั้งแต่ นางอุมัยกลาซง กับ นายอาแว บรรพบุรุษของต้นตระกูลที่มีพื้นเพเดิมอาศัยอยู่ในวังของตงกู่ในรัฐตรังกานู ประเทศมาเลเซีย และได้โยกย้ายเข้ามาอาศัยอยู่ในประเทศไทยช่วงสมัยอาณาจักรลังกาสุกะ โดยได้เข้ามาอาศัยอยู่กับนางกุนะ (ต้นตระกูลสุริยะสุนทร) ซึ่งเป็นนางสนมเอกในวังเจ้าพระยาสาายบุรี และเป็นแม่ครัวใหญ่ทำกับข้าวและอาหารหวานหลากหลายชนิดให้กับเจ้าพระยาและข้าหลวงรับประทาน ครั้นเมื่อ นางอุมัยกลาซง กับ นายอาแว ได้เข้ามาอาศัยอยู่ในวังด้วยกัน จึงได้ถ่ายทอดวิชาและทำต๋อปปอเกาะ ที่มีรสชาติดั้งเดิมและอร่อยให้เจ้าพระยาและข้าหลวงได้รับประทานอยู่

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ต๋อปปอเกาะ (ขนมอเกาะ) สูตรดั้งเดิม ของต้นตระกูลจียังอ จะมีความอร่อย จึงได้รับการถ่ายทอดวิชาจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงลูกหลานในปัจจุบัน และมีชื่อเสียงในรสชาติที่กลมกล่อมความอร่อยถูกปากของคนไปทั่วในอำเภอ ยี่งอ และบริเวณใกล้เคียง ในปัจจุบัน นางนิรมล กลางแท่น ได้ถ่ายทอดสูตรดั้งเดิมของต๋อปปอเกาะ (ขนมอเกาะ) ให้กับนางอรุณี แวดอเกาะ ซึ่งเป็นหลานแท้ ๆ ได้ดำเนินการต่อไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) คือ

๑. ไข่เป็ด/ไข่ไก่ ๓๖ %
๒. น้ำตาลทราย ๓๔ %
๓. แป้งสาลี ๑๓ %
๔. กะทิสด ๑๓ %
๕. น้ำใบเตย ๓ %
๖. เกลือ ๑ %

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)



๑. นำส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ จากนั้นคนส่วนผสม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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

ทั้งหมดให้เข้ากัน



๒. นำหม้อใบเล็กอีกใบมาแบ่ง เพื่อสะดวกในการตักใส่พิมพ์



๓. นำแม่พิมพ์แล้วผึ่งไฟล่างและบน



๔. ใส่ขนมลงในแม่พิมพ์



๕. นำไฟมาผิงล่างและบน



๖. เปิดดูแล้วว่าสุกเก็บใส่ถาด



๗. การตักขนมจะใช้ช้อน 2 อัน เพื่อไม่ให้ขนมเละ



๘. ทิ้งขนมให้เย็น



๙.เตรียมไว้บรรจุภาชนะ



๑๐.บรรจุใส่ภาชนะตามต้องการ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

สามารถสร้างงานและสร้างรายได้พร้อมทั้งมีความสามารถในการแสดงสถิติรวมทั้งการจำหน่ายตามตลาด
ถนนคนเดิน และทำตามใบสั่งของลูกค้า

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 12000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางนิรมล กลางแท่น

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

อาเภานิรมลกลางแท่น

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านยี่งอ อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ 0898697042 โทรสาร -

E-mail

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

ได้รับโล่รางวัลระดับ5ดาวจากหน่วยงานพัฒนาชุมชนอำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอัศุลเลาะห์ จูญี

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอยี่งอ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 28 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัปเดตเล้าะ จูญี่

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเมือง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวอภัสสร ศรีใส

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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