

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมอาแป - บากา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน ๔๐ หมู่ที่ ๗ อำเภอ สุคริณ ตำบล มาโมง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

เป็นขนมที่ทำและใช้ในพิธีต่างๆทางศาสนาอิสลาม

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมอาแป-บากาเป็นที่มีความนิยมมากในสมัยโบราณของชุมชนมุสลิม ซึ่งขนมอาแป-บากานี้ นอกจากเป็นรายได้ให้แก่ท้องถิ่นและสามารถทำขายเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้แก่ผู้ที่ทำขนมขาย จะเห็นว่าในปัจจุบันนี้จะมี การการทำขนมมาฝากขายตามร้านค้าต่างๆในหมู่บ้าน และเป็นที่นิยมกันมาก ซึ่งขนมอาแป-บากา เป็นขนมไว้ กินเล่น และยังสามารถใช้ในพิธีกรรมต่างๆทางศาสนา เช่น ในงานศพ งานแต่งงาน งานเข้าสู่ันต์

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมอาแป-บากานำมาประกอบพิธีกรรมทางศาสนา อาทิเช่น เมื่อมีคนเสียชีวิตเป็นเวลา ๗ วัน ญาติของผู้เสียชีวิตจะช่วยทำขนมอาแป-บากาเป็นจำนวนมาก โดยนำขนมอาแป-บากามาจัดใส่ถาดพร้อมห่อด้วยกระดาษสีต่างๆแล้วนำมาบริจาคให้แก่คนที่มางานศพ และคนที่อ่านคัมภีร์อัลกุรอานอุทิศบุญกุศลให้แก่ผู้เสียชีวิตเป็นขนมที่นุ่ม อร่อย หอมมะพร้าวอ่อน และหารับประทานได้ยาก เพราะจะทำขึ้นในช่วงพิธีสำคัญทางศาสนาเท่านั้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมอาแป-บากาเป็นที่มีความนิยมมากในสมัยโบราณของชุมชนมุสลิม ซึ่งขนมอาแป-บากานี้ นอกจากเป็นรายได้ให้แก่ท้องถิ่นและสามารถทำขายเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้แก่ผู้ที่ทำขนมขาย จะเห็นว่าในปัจจุบันนี้จะมี การการทำขนมมาฝากขายตามร้านค้าต่างๆในหมู่บ้าน และเป็นที่นิยมกันมาก ซึ่งขนมอาแป-บากา เป็นขนมไว้ กินเล่น และยังสามารถใช้ในพิธีกรรมต่างๆทางศาสนา เช่น ในงานศพ งานแต่งงาน งานเข้าสู่ันต์

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. แป้งข้าวเจ้า
๒. แป้งข้าวเหนียว
๓. มะพร้าวอ่อน
๔. น้ำตาลทราย
๕. น้ำตาลแว่น
๖. เกลือป่น
๗. น้ำ
๘. ผงฟู
๙. กล้วยหอม
๑๐. ไข่ไก่
๑๑. น้ำมัน
๑๒. ยีสต์
๑๓. ตะไคร้
๑๔. ข่า

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

วิธีทำ/ขั้นตอนการทำ ๑. หั่นตะไคร้และข่าเป็นชิ้นเล็กๆและตำให้ละเอียดเตรียมไว้ ๑ ช้อน ๒. หั่นกล้วยหอมเป็นชิ้นเล็กๆที่เตรียมไว้ ๓. ชูดมะพร้าวอ่อน ๔. ผงฟูและยีสต์ (อีบูรอตี) ๕. แป้งข้าวเหนียว ขั้นตอนการทำ ๑. นำน้ำตาลแว่น ๔ แวน ใส่ภาชนะเติมน้ำแล้ว ๔ ถ้วยตวง นำไปต้ม กวนให้น้ำตาลแว่นให้ละลาย ๒. นำแป้งข้าวเหนียว มะพร้าวอ่อนชูดใส่น้ำตาล ใส่กล้วยหอม หั่นตะไคร้ ข่า และผงฟู ยีสต์ (อีบูรอตี) ที่เตรียมไว้ แล้วคลุกให้เข้ากัน นวดแป้งประมาณ ๑๕ นาที ให้แป้งและเครื่องปรุงต่างๆ เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วตั้งทิ้งไว้ประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง ๓. นำไข่ ๑ ฟอง ใส่ภาชนะและใส่น้ำมันลงไปกวนไว้ใช้สำหรับทากระทะไม่ให้ขนมติดกระทะ ๔. นำกระทะ ตั้งบนเตาไฟความร้อนปานกลาง นำไข่ที่ผสมน้ำมันที่เตรียมไว้ใส่ลงในกระทะเกลี่ยให้ทั่วกระทะ เมื่อกระทะร้อนพอสมควรพอสมควรรนำแป้งที่หมักไว้ใส่ลงกระทะครึ่งถ้วยตวง แล้วเกลี่ยให้แบนพอประมาณทิ้งไว้ประมาณ ๒ - ๓ นาที แล้วพลิกอีกด้านหนึ่งพอสุก (ข้อควรระวังไม่ควรใช้ไฟแรงเกินไป และแป้งที่ใส่ในกระทะก็ไม่ควรหนาจนเกินไป) หลังจากสังเกตว่าขนมสุกแล้วจะมีสีเหลือง

จึงยกลงจากเตา๕. หลังจากนั้นนำมาจัดใส่จานพร้อม
รับประทาน

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



ข่า เป็นส่วนผสมของขนมอาแปะบากา



ตะไคร้ เป็นส่วนผสมของขนม



มะพร้าวอ่อน เป็นส่วนผสมของขนม

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



กล้วยสุก เป็นส่วนผสมของขนม



แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า เป็นส่วนผสมของขนม



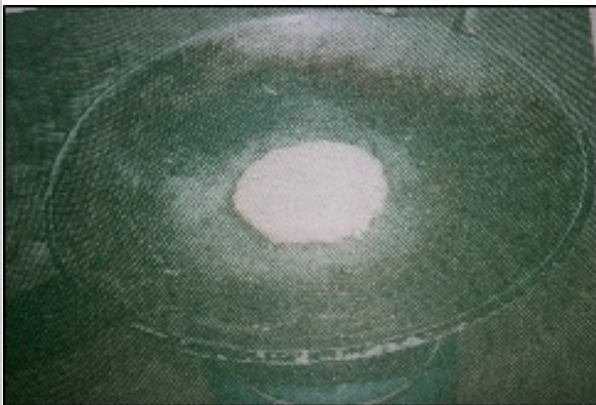
น้ำตาลแว่น เป็นส่วนผสมของขนม



เกลือ เป็นส่วนผสมของขนม



แป้งที่ผสมเรียบร้อยแล้ว



การทอดขนมอาแปปากา



ขนมอาแปปากาพร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

สามารถไปสาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆได้

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสีตีรอกีเียะ กอร์แซ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๔๐ หมู่ที่ ๗ บ้านไอร์ปูลง ตำบลมาโมง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๔๐ หมู่ที่ ๗ บ้านไอร์ปูลง ตำบลมาโมง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส ๙๖๑๙๐

โทรศัพท์ - โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวปัทมา โกโสลี

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอสุคิริน

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 14 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวปัทมา โกโสลี

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอสุคิริน

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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