

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมอาแปตุเก (ตูปงอาแปตุเก)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เจาะไอร้อง ตำบล มะรือโบออก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู

3.2 ลักษณะ หวาน

รับประทานและทำในโอกาส ทำบุญคนเสียชีวิต

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

นายตอละ สะริบุ อายุ ๗๐ ปี เล่าว่า ต้นกำเนิดของตูปองอาแปตุเก เกิดจากคนมลายูมุสลิมในสมัยก่อนเป็นคนคิด วิธีทำขนมในงานทำบุญคนเสียชีวิต ซึ่งไม่ปรากฏหลักฐานว่า การทำตูปองอาแปตุเกเกิดขึ้นในปีใด ใคร หรือหมู่บ้านไหนเป็นผู้คิดค้นตูปองอาแปตุเกคนแรก ทราบเพียงว่าในสมัยอดีตชาวมุสลิมมลายูจะนิยมทำและรับประทานขนมอาแปตุเกในวันทำบุญคนเสียชีวิตครบ ๔๐ วัน จะทำขนมอาแปตุเกเป็นของหวานไว้สำหรับเลี้ยงแขก ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านที่มาร่วมทำบุญที่บ้านคนเสียชีวิตครบ ๔๐ วัน โดยเจ้าของบ้านจะเชิญคนในหมู่บ้าน ญาติพี่น้อง ให้ทราบว่าที่บ้านจะมีการทำบุญให้กับผู้ตาย ครบ ๔๐ วัน เจ้าของบ้านจะระบุงวัน และเวลาให้กับคนในหมู่บ้าน และญาติพี่น้องได้ทราบ เพื่อร่วมกันทำบุญให้กับผู้เสียชีวิต ครบ ๔๐ วัน ซึ่งเจ้าบ้านจะเลี้ยงข้าว ทำตูปองอาแปตุเก และน้ำชาไว้สำหรับเลี้ยงคนมาร่วมทำบุญให้กับผู้ตาย ครบ ๔๐ วัน การทำขนมอาแปตุกาจึงเกิดขึ้นในการใช้เลี้ยงแขก และเลี้ยงญาติพี่น้องที่มาร่วมงานทำบุญ ซึ่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตตูปองอาแปตุเกมีดังนี้ แป้งข้าวเจ้า ไข่ไก่ กล้วยหอม และสมุนไพรในท้องถิ่น เช่น ตะไคร้ ข่า และพริกไทย เป็นสมุนไพรที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เคล็ดลับการทำตูปองอาแปตุเกจะใส่น้ำตาลตาลโตนด และใส่พริกไทย ข่า ตะไคร้ ในปริมาณที่มากๆ เพื่อให้ได้รสชาติของขนมอาแปตุเกที่อร่อย และการทำตูปองอาแปตุเกจะทำในปริมาณมากๆ เพื่อเลี้ยงแขกให้ครบ ตูปองอาแปตุเกเป็นขนมที่ชาวมุสลิมมลายูในสมัยอดีตนิยมทำและรับประทานในวันทำบุญคนเสียชีวิตครบ ๔๐ วัน ภูมิปัญญาเล่าว่า การรับประทานตูปองอาแปตุเกจะได้รสชาติของสมุนไพร โดยเฉพาะพริกไทยและการรับประทานยังได้บรรยากาศของคนเสียชีวิต เด็กบางคนไม่กล้ารับประทานตูปองอาแปตุเก เพราะกลัวบรรยากาศของผู้เสียชีวิต การนำสมุนไพร ตะไคร้ ข่า และพริกไทย ปริมาณมากมาทำขนมจะทำให้ตูปองอาแปตุเกมีรสชาติที่อร่อย และได้กลิ่นหอมของสมุนไพร การรับประทาน

ขนมอาแปตุเกะรับประทานควบคู่กับข้าวเหนียว และนิยมรับประทานกับน้ำชาร้อนๆ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

๑.ตือปองอาแปตุเกเป็นขนมที่มีส่วนผสมของตะไคร้ ข้าว และพริกไทยเป็นสำคัญทำให้มีประโยชน์ต่อร่างกาย เพราะเป็นสมุนไพรร้อน ๒.การทำตือปองอาแปตุเกะใส่ในกระบอกไม้ไผ่ แล้วนำขนมไปเผา ซึ่งมีความแตกต่างจากตือปองอาแปอื่นๆ ๓. ตือปองอาแปตุเกะนิยมทำและรับประทานในวันทำบุญคนเสียชีวิตครบ ๔๐ วัน (ในสมัยอดีต)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ตือปองอาแปตุเกเป็นขนมที่สำคัญและมีคุณค่าต่อครอบครัว ชุมชน และสังคม การทำตือปองอาแปตุเกะทำในวันทำบุญคนเสียชีวิตครบ ๔๐ วัน เป็นการทำบุญและระลึกถึงคนเสียชีวิต โดยในวันทำตือปองอาแปตุเกทุกคนในครอบครัว ชุมชน จะมาช่วยกันทำขนม โดยแบ่งหน้าที่กันทำ บางคนใส่ตือปองอาแปในกระบอกไม้ไผ่ บางคนเผาตือปองอาแปตุเกให้สุก การร่วมกลุ่มกันทำขนมเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดี และสร้างความสุขให้กันและกัน และเป็นการส่งเสริมภูมิปัญญาการทำตือปองอาแปตุเกให้ลูกหลานได้เรียนรู้อีกด้วย

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. แป้งข้าวเจ้า ๒ กิโลกรัม

๒. เกลือ ๑ ช้อนชา

๓. ฝงฟู ๑ ช้อนชา

๔. ไข่ไก่ ๓ ฟอง

๕. ตะไคร้ ๔ ต้น

๖. ข้าว ๕ ช้อน

๗. น้ำตาลโตนด ๑ ขวดใหญ่

๘. กลัวยหอม ๑ หัว

๙. พริกไทย ๑ ถังเล็ก

๑๐. กระบอกไม้ไผ่

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

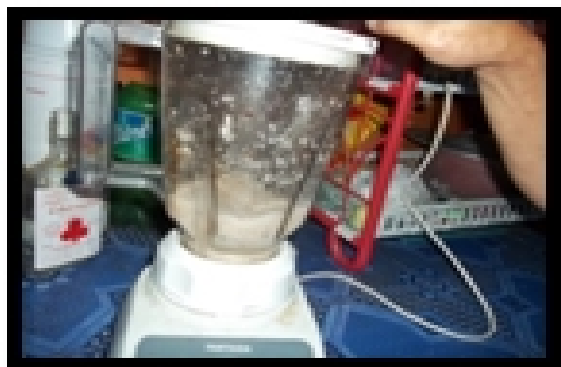
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๑. นำกล้วยหอมที่ปอกเปลือกมาบดให้ละเอียด



๒. จากนั้นใส่ไข่ไก่ และผงฟูตามสูตร



๓. และนำเครื่องปรุง ตะไคร้ ข่า พริกไทย มาปั่นให้ละเอียด

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



๔. นำแป้งข้าวเจ้า น้ำตาลตาลโตนด เกลือป่น และน้ำ สะอาดใส่ลงไปในภาชนะที่เตรียมไว้ตามสูตร แล้วทำการคน ให้ละลายเข้ากัน จากนั้นให้ใส่กล้วยหอมที่บดละเอียดผสมกับ ไข่คนและนวดให้เข้ากัน และใส่เครื่องปรุงรสสมุนไพรได้แก่ ตะไคร้ ข่า และพริกไทยที่ปั่นละเอียดใส่ลงไปผสมลงไป คน



๕. นำกระบอกไม้ไผ่ที่เตรียมไว้ขนาดเล็กลงและใหญ่ใส่ขนมอาแปตุกลงไป (อย่าใส่เต็ม)



๖. จากนั้นให้นำขนมอาแปตุกลงไปเผา โดยที่เผาจะทำ ลักษณะปักเสาสองหลัก แล้วนำไม้มาพาดทำเป็นราวสำหรับ พิงขนมอาแปตุกลงเรียงเป็นแถวยาว ให้เผาขนมอาแปตุกลง สุก หลังจากขนมอาแปตุกลงสุกได้ที่แล้วก็ทิ้งไว้ให้เย็น การ เผาขนมอาแปตุกลงเร็วหรือช้าขึ้นอยู่กับถ่าน



การเผาขนมอแปตุเก



๗. เมื่อขนมอแปตุเกสุดและเย็นแล้ว ก็จะนำกระบอกอแปตุเกมาปลอกเอาเปลือกด้านนอกที่เผาออกให้เหลือเฉพาะด้านในที่ติดกับขนมอแปตุเก โดยพยายามเหลาให้บางที่สุดแล้วแบ่งขนมอแปตุเกไว้เป็นส่วน เพื่อรับประทานควบคู่กับน้ำชา





7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายต่อละ สะรีบุ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๔๑๘ หมู่ที่ ๗ ตำบลมะรือโบออก อำเภอเจาะไอร้อง จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๑๓๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๔๑๘ หมู่ที่ ๗ ตำบลมะรือโบออก อำเภอเจาะไอร้อง จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๑๓๐

โทรศัพท์ ๐๘ ๖๒๘๘ ๖๐๐๓ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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