

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมอาแปบากา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านปูลากาปะ อำเภอ เมือง ตำบล กะลุวเหนือ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

ขนมอาแปบากา เป็นขนมที่นิยมรับประทานในพิธีกรรมต่างๆ ทางศาสนา เช่น งานแต่งงาน งานเข้าสุหนัต งานศพ ซึ่งในงานศพ แต่ในปัจจุบันสามารถนิยมรับประทานกิจในชีวิตประจำวันทุกวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมอาแปบากา เป็นขนมที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณเมื่อมีคนเสียชีวิตเป็นเวลา ๗ วัน ญาติของผู้เสียชีวิตจะทำขนมอาแปบากาขึ้น โดยนำขนมอาแปบากามาจัดใส่ถาดพร้อมห่อด้วยกระดาษสีต่างๆ แล้วนำมาเลี้ยงแก่โต๊ะอิหม่ามที่เฝ้ากุโบร์ โดยจะเก็บขนมไว้ ๗ ชิ้น ส่วนที่เหลือจะนำไปเลี้ยงแขกที่มาร่วมทำบุญให้ผู้เสียชีวิตในช่วงครบ ๗ วัน ขนมอาแปบากาจะใช้เลี้ยงโต๊ะอิหม่ามที่เฝ้ากุโบร์ โดยจะเก็บขนมไว้ ๗ ชิ้น ส่วนที่เหลือจะนำไปเลี้ยงแขกที่มาร่วมทำบุญให้ผู้เสียชีวิตในช่วงครบ ๗ วัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เคล็ดลับความอร่อยของขนมอาแปบากา คือ การปรุงด้วยน้ำตาลแว่น เพราะจะส่งผลต่อรสชาติให้มีความหวานแบบกลมกล่อม ถ้าใช้น้ำตาลทรายขาวจะได้อาติธย์ ข้อควรระวังคือ ควรเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น เพราะความชื้นจะส่งผลให้ขนมอาแปบากาเสียได้เร็วขึ้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมอาแปบากานอกจากจะเป็นรายได้ให้แก่ท้องถิ่น และสามารถทำขายเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้แก่ผู้ที่ทำขนมอาแปบากา ชาวบ้านมักจะนิยมรับประทานเป็นอาหารเข้าร่วมกับ กาแฟ น้ำชาปัจจุบันการนิยมรับประทานขนมอาแปบากา นับวันจะโรยราไปจากความทรงจำของผู้คน และไม่เป็นที่น่าสนใจอีกต่อไปสำหรับคนรุ่นใหม่ อีกหนึ่งภูมิปัญญาดั้งเดิมด้านการทำอาหารของคนในพื้นที่ จึงควรอนุรักษ์ เพื่อไม่ให้เหลือเพียงตำนาน “ขนมอาแปบากา”

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

กล้วยหอม ๑ กิโลกรัม
แป้งสาลี ๑/๒ กิโลกรัม
แป้งข้าวเหนียว ๒ ชีด
น้ำตาลแว่นเหลว ๑/๒ กิโลกรัม
ไข่ ๓๐ ฟอง
เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ
น้ำสะอาด ๒ ถ้วย
มะพร้าวขูด ๑/๒ กิโลกรัม
น้ำตาลทรายแดง
ยีสต์ ๑ ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืชเล็กน้อย

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)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



ภูมิปัญญาขนมอาแปบากา



นำกล้วยหอมที่ปอกเปลือกแล้วใส่ในเครื่องปั่น จากนั้นใส่น้ำ
สะอาด ๑ ถ้วย ผสมกับ กล้วยหอมแล้วปั่นให้ละเอียด



ผสมแป้งสาลี



คนส่วนผสมให้เข้ากัน



นำขนมที่ผสมไว้เรียบร้อยแล้ว ตอกไข่ ๑ ฟอง นำตาลทราย
๑ ช้อนโต๊ะใส่ลงไป คนให้เข้ากัน



ตั้งกระทะให้ร้อน นำน้ำมันพืช ผสมไข่ ๑ ฟอง คนให้เข้ากัน
แล้วทำให้ทั่วกระทะ



นำส่วนผสมที่คนเรียบร้อยแล้วเทลงในกระทะที่เตรียมไว้



ปิดฝาให้เรียบร้อย



	เมื่อขนมสุกแล้วยกขึ้น  นำมะพร้าวอ่อนที่ขูดละเอียดผสมเกลือ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ แล้วนำมาโรยบนขนมอาแปปากา
--	---

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

สามารถสถิติและจำหน่ายและออกงานต่างๆ ได้

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 6000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอัสนะห์ อาแว

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

212 หมู่ 7 ตำบลกะลุวอเหนือ ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๐๐๐
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

212 หมู่ 7 ตำบลกะลุวอเหนือ ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๐๐๐

โทรศัพท์ 086-9217145 โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวเจี๊ยะชาฟูรา เจี๊ยะชู
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเมืองนราธิวาส
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 28 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวเจี๊ยะชาฟูรา เจี๊ยะชู
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเมืองนราธิวาส

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. -
ตำแหน่ง -
2. -
ตำแหน่ง -
3. -
ตำแหน่ง -

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ -
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 28 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557