

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวหมาก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ตาแป

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านเลขที่ ๑๖๑/๓ หมู่ที่ ๑ อำเภอ เจาะไอร้อง ตำบล มะรือโบออก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ข้าวหมาก หรือภาษามลายูเรียกว่า (ตาแป) เป็นอาหารหมักพื้นบ้าน ที่มีรสหวาน อร่อยทำจากข้าวเหนียวขาวและข้าวเหนียวดำ ซึ่งต้นกำเนิดของข้าวหมาก หรือตาแป เกิดจากแนวความคิดของชาวมุสลิมมลายูในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ซึ่งไม่ปรากฏหลักฐานว่าการทำข้าวหมากเกิดขึ้นในปีใด ใครเป็นผู้คิดค้นสูตรคนแรก ข้าวหมากเป็นอาหารหมักที่ชาวมุสลิมมลายูในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้จะนิยมทำในช่วง วันฮารีรายอ หรือในวันเทศกาลต่าง ๆที่ใช้เลี้ยงแขกมากมาย เช่น งานเมาลิด งานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน ฯลฯ เพื่อเป็นอาหารว่างให้แขกได้รับประทาน ทราบเพียงว่าในสมัยอดีตข้าวหมาก หรือตาแปจะห่อด้วยใบจาก ภาษามลายูเรียกว่า ต้นตาแป คนในสมัยอดีตจึงเรียกชื่อ ตาแป ตามชื่อใบที่ห่อข้าวหมาก ต้นตาแปใบจะมีขนาดใหญ่

ภูมิปัญญาเล่าว่าคนที่จะทำข้าวหมากจะต้องไม่บอกให้โต๊ะบอหมอ หรือหมอชาวบ้านรู้โดยเด็ดขาด ใบที่ห่อข้าวหมากจะเก็บไว้ไม่ให้ใครรู้ อันเนื่องมาจากเขามีความเชื่อว่าถ้ามีผู้มีความรู้ หรือโต๊ะครูผ่านมาขณะที่เขากำลังเก็บใบยางพารา หรือใบตองเพื่อห่อข้าวหมาก หรือเห็นขณะทำข้าวหมาก หรือ (ตาแป) นั้น จะทำให้ข้าวหมาก หรือ(ตาแป) นั้นไม่สุก หรือไม่หวานก็ได้

การทำข้าวหมากเป็นการถนอมอาหารวิธีหนึ่งของคนในสมัยอดีต ในการทำข้าวหมากจะทำด้วย ข้าวเหนียวสีข้าว หรือข้าวเหนียวสีดำ และที่สำคัญจะต้องใช้ลูกแป้งข้าวหมาก ซึ่งมีลักษณะเป็นก้อนแป้นครึ่งวงกลม สีขาวนวล น้ำหนักเบา ในลูกแป้งข้าวหมากจะมีเชื้อราสามารถสร้างเอนไซม์อะไมเลสออกมาย่อยแป้งในข้าวเหนียวให้เป็นน้ำตาลที่ได้จากการย่อยข้าว เมื่อข้าวเหนียวที่นึ่งเย็นแล้วก็นำลูกแป้งข้าวหมากบี้ให้ละเอียดแล้วโรยให้ทั่วข้าวเหนียว ในสมัยก่อนการห่อข้าวหมากจะห่อด้วยใบตาแป แต่ปัจจุบันได้เปลี่ยนจากใบตาแป เป็นใบยางพารา ใบตอง ใบมะไฟ หรือใบไม้ที่เป็นใบใหญ่ ๆ เป็นต้น เนื่องจากในปัจจุบันต้นตาแปหายาก และไม่แคย

มีคนนิยมห่อข้าวหมากแล้ว เมื่อห่อข้าวหมากเสร็จแล้วนำมาบ่มไว้ ๒ คืน จึงจะรับประทานได้ การรับประทานข้าวหมากจะนิยมรับประทานวันอาทิตย์ หรือในวันเทศกาลต่าง ๆ ที่ใช้เลี้ยงแขกมากมาย เช่น งานเมาลิต งานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน ฯลฯ เพื่อเป็นอาหารว่างให้แขกได้รับประทานโดยทั่วกัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ข้าวหมาก หรือ ตาแป เป็นอาหารหมักพื้นบ้านที่ชาวมุสลิมมาอยู่ในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้นิยมทำรับประทาน ในวันสำคัญต่างๆ เช่น งานเมาลิต งานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน วันรายอ เพื่อให้แขกจากต่างถิ่นได้รับประทานข้าวหมากขนมภูมิปัญญาชาวบ้านของชุมชน และชาวบ้านสามารถทำข้าวหมากขายเพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัว และชุมชนได้

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. ข้าวเหนียวขาว ๒ กิโลกรัม
๒. ลูกแป้งข้าวหมาก ๑ ลูก
๓. น้ำ
๔. ใบยางพารา
๕. ก้านมะพร้าว

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)



นำข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ล้างให้สะอาด จำนวน ๓ ครั้ง แล้วนำไปแช่น้ำไว้ ๒ ชั่วโมง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



จากนั้นนำไปนึ่งในหม้อนึ่ง ให้สุกพอประมาณ



ยกลงตักใส่ถาดพรมน้ำให้ทั่ว แล้วนำไปนึ่งอีกครั้งสักพัก



เมื่อข้าวเหนียวสุกแล้วยกลงใส่ถาดเกลี่ยข้าวเหนียวให้ทั่ว ถาด ตั้งไว้ให้เย็นเพื่อต้องการโรยลูกแป้งข้าวหมาก



เมื่อข้าวเหนียวเย็นให้นำลูกแป้งข้าวหมากที่บดละเอียด



นำลูกแป้งข้าวหมากโรยให้ทั่วข้าวเหนียว



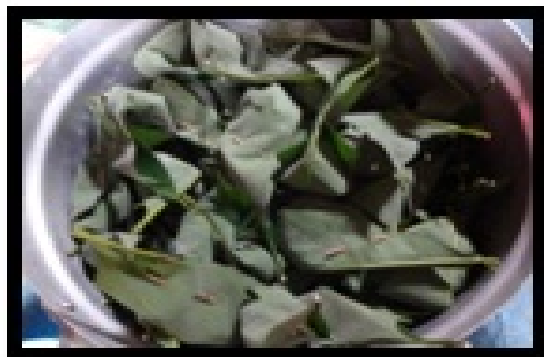
ให้พลิกข้าวเหนียวให้ถูกลูกแป้งข้าวหมาก เมื่อเข้ากันแล้ว
นำข้าวเหนียวไปห่อได้



นำไปย่างพาราที่เตรียมไว้ใส่ข้าวเหนียวเล็กน้อย



ห่อข้าวหมากให้สวยงามแล้วนำไปย่างพารามาคาก
กลัดด้วยไม้กลัดให้เรียบร้อย เป็นอันว่าเสร็จจากการห่อข้าว
หมาก



เมื่อห่อข้าวหมากเสร็จแล้ว ให้นำไปใส่ในหม้อใหญ่ที่เตรียมไว้



จากนั้นปิดฝาหม้อ จากนั้นห่อหม้อด้วยผ้าให้มิดชิด แล้วเก็บ
ไว้ในที่ร่มประมาณ ๒ วัน จนเป็นข้าวหมากที่มีรสหอมหวาน
ชวนรับประทาน



ข้าวหมาก หรือภาษามลายูเรียกว่า (ตาแป) เป็นอาหารหมัก
พื้นบ้านที่สุก ที่มีรสหวาน นำรับประทาน สามารถ
รับประทานและจำหน่ายได้

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ภูมิปัญญาความสามารถในการผลิตข้าวหมากในปริมาณมากได้ และสามารถสาธิตและจำหน่ายในงาน
มหกรรมของอำเภอและจังหวัดนราธิวาสได้

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางตีเมาะ อาแว

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๑๐๕ หมู่ที่ ๓ ตำบลมะรือโบออก อำเภอเจาะไอร้อง จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๐๕ หมู่ที่ ๓ ตำบลมะรือโบออก อำเภอเจาะไอร้อง จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

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

ภูมิปัญญาไม่เคยได้รับเกียรติคุณจากการทำขนมข้าวหมาก ภาษามลายูเรียกว่า ตาแป

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนุรมา นามสกุล ดราแม
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเกาะไอร้อง
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 16 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนุรมา ดราแม
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเกาะไอร้อง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25