

## รากวัฒนธรรม อาหาร

### ระดับการคัดสรร

อำเภอ

#### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเหนียวสังขยา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ปูโละกายอ

#### 2. แหล่ง

ชุมชน บ้านคลองหงษ์ หมู่ที่ ๓ อำเภอ ศรีสาคร ตำบล ตะมะยูง

#### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

ระบุโอกาสที่รับประทาน/ทำ

ข้าวเหนียวสังขยา(ปูโละกายอ)เป็นขนมที่ชาวมุสลิมนิยมใช้ในงานมงคล เช่น งานแต่งงาน ขึ้นบ้านใหม่ หรือพิธีลงเสาเอก และครบ ๗ วันการทำบุญของคนที่นับถือศาสนาอิสลาม และรับประทานเป็นอาหารว่าง

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

#### 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขั้นตอนและวิธีการทำ ขนมข้าวเหนียวสังขยา

ขนมข้าวเหนียวสังขยามีขั้นตอนและวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยากและซับซ้อน ถือเป็นขนมไทยโบราณอีกชนิดหนึ่งที่จะมาทำทานเองได้ที่บ้าน แค่วัสดุไม่กี่ชิ้นซึ่งก็หาได้จากในครัวที่มีอยู่แล้ว เช่น ไข่แดงและหมอนึ่ง ส่วนวัตถุดิบก็หาซื้อได้ง่ายจากร้านขายของในตลาดสดทั่วไป ส่วนประกอบในการทำขนมข้าวเหนียวสังขยา ประกอบด้วย ข้าวสารเหนียว, น้ำกะทิสด, น้ำตาลแว่น/น้ำตาลปี๊บ, ไข่ไก่/ไข่เป็ด, น้ำสะอาด, ใบเตย, เกลือป่น, ซึ่งส่วนผสมสามารถหาได้ทั่วไปตามท้องตลาด

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)



แช่ข้าวเหนียวประมาณ ๓ - ๔ ชั่วโมง



นำไปเส็จจน้ำจากนั้นนำข้าวเหนียวมาใส่ในถาดแล้วเอาน้ำกะทิราดบนข้าวเหนียวพอท่วมพอดีกับข้าวเหนียว



ตั้งหม้อต้มน้ำให้ให้เดือดก่อน

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



พอน้ำร้อนได้ที่แล้วก็ยกข้าวเหนียวที่ผสมกะทิเรียบร้อยแล้ว  
มาใส่ในหม้อนี้พร้อมกวนให้ข้าวเหนียวกับน้ำกะทิให้อยู่  
สมดุลเสมอกันเพื่อจะทำให้ข้าวเหนียวสุกกันแล้วปิดฝาตั้งไว้  
ประมาณ ๒๐ นาที



ตอกไข่ไก่ ๑๕ ฟอง



พร้อมกับใส่น้ำตาลแวน/น้ำตาลปีบผสมแล้วให้เข้ากัน



นำใบเตยที่เตรียมมาใส่ลงไปนึ่ง



ขยำใบเตยจนไข่แตกเป็นฟองทำให้มีกลิ่นหอมและช่วยลดการดับควาของไข่



พอนึ่งข้าวเหนียวจนสุกได้ที่แล้วจัดข้าวเหนียวให้เรียบเสมอกัน โดยการปรับกดให้อยู่ในระดับที่เท่าๆกัน



ให้อยู่ในระดับที่เท่าๆกัน ถ้าไม่เท่ากันเวลาเทใส่สังขยาลงไป  
พอสุกจะดูไม่สวยและจะได้สัดส่วนไม่เท่ากัน



พอจัดได้เข้าที่แล้วใส่สังขยาลงไปทับกับข้าวเหนียวให้พอดี  
กับถาด



ถ้าเลยขอบถาดเวลานึ่งจะทำให้สังขยาพองและไหลออกมาดู  
ไม่สวย



ปิดฝาทิ้งไว้ประมาณ ๒๕- ๓๐ นาที โดยการใช้ไฟอ่อนๆในการนึ่ง



นึ่งจนสังขยาสุก จากนั้นก็ยกถาดลงมาตั้งให้เย็นสักครู่



พอเย็นแล้วนำมาตัด หรือใช้พิมพ์กดแบบต่างๆก็ได้



นำมาใส่จานพร้อมเสิร์ฟรับประทาน

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ  
มี

(ระบุเหตุผล)

ปัจจุบันได้ผลิตและขายตามชุมชนร้านค้าในหมู่บ้านและตลาดนัดที่ใกล้เคียง และเคยเป็นกรณีปัญหาท้องถิ่น  
ในการสถิติการทำงานข่มขืนชาวเหนียวสงขลาจนได้รับประกาศนียบัตรของกระทรวงวัฒนธรรมอีกด้วย

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)  
มี 4000 บาท/เดือน

## 8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวสีดีอ้ายา สกุล แต่บาตู

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ ๓/๑ หมู่ที่ ๓ บ้านคลองหงษ์ ตำบลตะมะยูง อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส ๙๖๒๑๐  
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๓/๑ หมู่ที่ ๓ บ้านคลองหงษ์ ตำบลตะมะยูง อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส ๙๖๒๑๐  
โทรศัพท์ ๐๘๐-๑๓๙-๖๙๓๐ โทรสาร

E-mail

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

ได้รับประกาศนียบัตรจากการสอนหลักสูตรภูมิปัญญาการทำขนมพื้นบ้านจากหน่วยงานวัฒนธรรม

## 10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอัมรี โต๊ะแมะ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมอำเภอศรีสาคร

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

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัมรี โต๊ะแมะ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมอำเภอศรีสาคร

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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