

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : จูโจ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่6 บ้านตาเซะใต้ อำเภอ สุโขทัย ตำบล ปะลุรู

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมจูโจหรือขนมจูจัน เป็นขนมหวานที่พบในพื้นที่เมืองภาคใต้ ต้องกินกันสดๆ ร้อนๆ ถึงจะอร่อย กรอบนอกนุ่มในขาว บ้านจะทำขนมจูโจ เมื่อในอดีต ชาวบ้านจะทำขนมจูโจต้องนำข้าวสารเจ้ามาล้างให้ สะอาดแช่น้ำจน เมล็ดพองได้ที่นำไปโม่ให้ละเอียด ใส่ถุงผ้าทาบไว้ให้สะเด็ดน้ำ เคี้ยวน้ำตาลให้ละลาย เป็นน้ำเชื่อมวางไว้จนอุ่น พอเอามือจุ่มลงไปได้พอ หนร้อนได้ เอาแบ่งใส่ลงไปในววดที่ละน้อยในน้ำ เชื่อมใส่ไปเรื่อยๆ นวดไปเรื่อยๆ จน แบ่งหมดกะ ความเหนียวพอใช้ช้อนขนาดใหญ่ ตักหยอดได้ ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช ซึ่งใช้ทอดขนมจูจันที่ละแผ่นเท่านั้น เมื่อน้ำมันร้อนได้ที่ ก็ตักแบ่งหยอดลง ไปในน้ำมัน ขนมจะแผ่ตัวเป็นแผ่นกลม ไม่ต้อง พลิกขนม ใช้ ไม้แหลมๆ หมุนขนมไปเรื่อยๆ ตรง กลางขนมจะนูนขึ้นรอบๆข้างจะมีสีเข้มเริ่มสุกก่อน เมื่อสุกแล้วตักขึ้นให้ สะเด็ดน้ำมัน หรือบางคนจะใช้แบ่งที่เหลือจากทำขนมเจาะหู นำมาเติมน้ำให้เหลวจากนั้นก็หยอดทอด ตามปกติ นางจะมีเนาะ มามะ ได้รับการถ่ายทอดมาจากแม่ และได้ ศึกษาเรียนรู้เพิ่มเติมมาจากญาติผู้ใหญ่ใน หมู่บ้านที่มีความชำนาญในการทำขนมโบราณ และได้ถ่ายทอดให้กับกลุ่ม แม่บ้านในชุมชน จึงสามารถผลิต ออกมาขายในตลาดภายในหมู่บ้าน และหมู่บ้านใกล้เคียง จึงได้รับยกย่องให้เป็นภูมิปัญญาด้านขนมจูจันและ ได้รับเป็นประธานกลุ่มสตรีบ้านตาเซะใต้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อัตลักษณ์ของขนมจูจันนั้น จะมีลักษณะคล้ายกับขนมฝักบัว หรือคล้ายๆกับไข่ดาว มีสีของเนื้อในหลากหลายสี เช่นสีขาวที่ได้จากการผสมแป้งกับน้ำตาลทรายขาว สีม่วง จากดอกอัญชัน สีเขียวจากใบเตย สีส้มตาลจาก น้ำตาลแว่น เมื่อนึกถึงขนมจูจัน เรามักจะนึกถึงขนมที่ทานขณะร้อนๆมีรสชาติที่อร่อย กรอบนอกนุ่มใน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมจู้จุ่นเป็นขนมที่พบในแถบพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้รวมทั้งในหมู่บ้านของเราด้วย การทำขนมจู้จุ่นไม่ได้มีขั้นตอนที่ย่างยากหรือซับซ้อนมากนัก ส่วนผสมที่ใช้ก็ไม่มาก สามารถหาได้ในพื้นที่ แต่ขนมชนิดนี้ไม่สามารถที่จะทอดได้ครั้งละหลายๆลูก ใช้กระทะใบเล็กหลายๆใบ ต้องทอดทีละลูก และต้องคอยสังเกตให้ดี ห้ามทิ้งไว้ให้ไหม้เกินไปเพราะจะไม่น่ารับประทาน ขนมชนิดนี้ ชาวบ้านมักนิยมรับประทานเป็นอาหารเช้าทานร่วมกับ น้ำชา กาแฟ ยามเช้าก่อนออกไปทำงาน จากการสังเกตพบว่า ขนมชนิดนี้ จะมีคุณค่าทางสังคม คือสอนหรือฝึกให้คนเรามีความอดทน หัดสังเกต ทุกรายละเอียด เมื่อมีงานแต่งงานหรือเทศกาลอื่นๆ ชาวบ้านในหมู่บ้านมักจะรวมกลุ่มกันเพื่อทำขนมนี้ สร้างความสามัคคีภายในกลุ่มได้

ขนมจู้จุ่น เป็นขนมประจำภาคใต้ของไทยที่มีความโดดเด่น ด้านรูปร่าง และรสชาติ และและความเป็นเอกลักษณ์ของความเป็นไทยนั้นคือ ดอกบัว ซึ่งบางท้องถิ่นจะเรียกว่าขนมดอกบัว น่ารับประทาน ดังนั้นเพื่อให้ขนมชนิดนี้ ได้รับความนิยมและเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป จำเป็นจะต้องมีการพัฒนา รูปแบบการผลิตรวมทั้งปรับปรุง สร้างสรรค์รูปแบบใหม่ๆ โดยไม่ทิ้งรสชาติดั้งเดิม และบรรจุกัญท์เอกลักษณ์ความเป็นไทยอย่างสวยงามให้เป็นที่น่าสนใจ และยังสามารถเก็บรักษาได้ เพื่อเป็นที่ต้องการของตลาดอาหารไทย ที่ปัจจุบันอาหารไทยได้รับความนิยมทั่วโลก และยังสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับชุมชน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๕๐๐ กรัม
- แป้งสาลี จำนวน ๑ กิโลกรัม
- น้ำอุ่น จำนวน ๑ ถ้วยตวง
- น้ำตาลแว่น จำนวน ๑ กิโลกรัม
- เกลือ จำนวน ๑ ช้อนชา
- น้ำมันสำหรับทอด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)
ขั้นตอนกระบวนการปรุงให้พร้อม ๑. ผสม แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี และเกลือ ให้เข้ากัน เติมน้ำลงไปทีละน้อยจนนวดแป้งให้เข้ากัน เติมน้ำตาลทราย นวดให้แป้งและน้ำตาลผสมกันดีพักไว้อย่างน้อย 30 นาที ตั้งทิ้งไว้ข้ามคืนก็จะดี ๒. นำ กระทะตั้งไฟเติมน้ำมันใช้ไฟอ่อน เมื่อน้ำมันร้อนจึงใส่แป้งที่เตรียมไว้ลงไปทอดให้เหลืองกลับอีกด้านหนึ่ง เมื่อได้ที่เอาขึ้น พักไว้ในตะแกรงวางบนกระดาษซับน้ำมัน	(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
	(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ส่วนผสมขนมจู้จู้



แป้งสาลี



แป้งข้าวเจ้า



น้ำตาลแว่น



เกลือป่น



น้ำอุ่น



๑. ผสมแป้งข้าวเจ้า



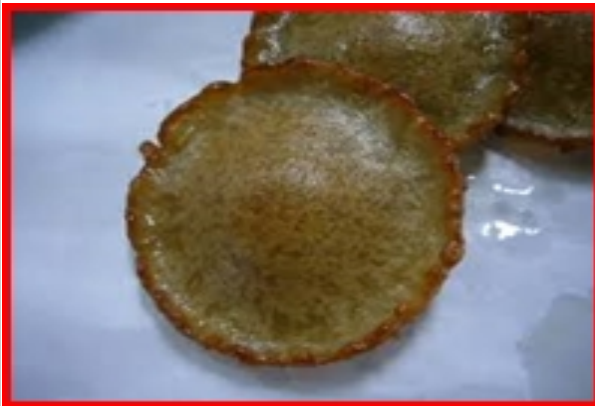
แป้งสาลี



น้ำน้ำตาลแว่น



๒. คนให้แป้งและน้ำน้ำตาลแว่นให้เข้ากัน



๓. เมื่อคนแป้งเข้ากันดีแล้วพักไว้ครู่หนึ่งก่อนนำไปทอด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 6000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางเจี๊ยะมีเนาะ มามะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๓๗/๑ หมู่ที่ ๖ ตำบลปะลูลู อำเภอสู่ไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๓๗/๑ หมู่ที่ ๖ ตำบลปะลูลู อำเภอสู่ไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘ ๖๒๙๓ ๓๕๑๕ โทรสาร

E-mail

-

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

๑. ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๑ การประกวดทำขนมโบราณ(ขนมจุใจ) งานตลาดนัดภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอสู่ไหงปาดี ประจำปี ๒๕๕๓ ในวันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๕๓

๒. ได้รับรางวัลชนะเลิศ การประกวดอาหาร ประเภทขนมจุใจ ประจำปี ๒๕๕๕ งานส่งเสริมวัฒนธรรมพื้นบ้าน “ปาดี มีสุข”

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายวรสินธ์ เจ๊ะเงาะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอสู่ไหงปาดี

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 12 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายวรสินธ์ เจ๊ะเงาะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอสู่ไหงปาดี

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสุภัทรา ศรีวิไล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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

