

# รากวัฒนธรรม อาหาร

## ระดับการคัดสรร

อำเภอ

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ชัมบูชะ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

### 2. แหล่ง

ชุมชน ๑๔๒/๑ ม.๒ ต.ร่มไทร อำเภอสุคีริน จังหวัดนราธิวาส อำเภอ สุคีริน ตำบล ร่มไทร

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

สามารถรับประทานได้ทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

วัฒนธรรมด้านอาหาร คือเอกลักษณ์หนึ่งที่สะท้อนตัวตนของพี่น้องในจังหวัดชายแดนภาคใต้ เพราะเห็นได้ชัดเจนว่ามีของดีมากมายที่ได้รับความนิยมเป็นวงกว้าง แต่ไม่สามารถหารับประทานได้ที่ไหนหากไม่เดินทางมาที่ดินแดนปลายด้ามขวานแห่งนี้ “ขนมชัมบูชะ” หรือ “ชัมบูชะ” คืออีกหนึ่งของอร่อยที่หากใครได้ชิมเป็นต้องยกนิ้วให้ เพราะนอกจากจะเป็นขนมพื้นเมืองชนิดหนึ่งของชาวมุสลิมในพื้นที่ชายแดนภาคใต้แล้ว ยังหากินได้ไม่ยากอีกด้วย เพราะนับวันคนรุ่นใหม่ที่จะเข้าใจกรรมวิธีการปรุงความอร่อยให้เมนูชนิดนี้ได้แทบจะไม่เหลือแล้ว

ชัมบูชะ หรือ ชัมบูชะ เป็นชื่อขนมพื้นเมืองชนิดหนึ่งของชาวมุสลิมหน้าตาคล้าย ๆ ปอเปี๊ยะทอด หรือ กะหรี่ปั๊พ แต่ทำเป็นรูปสามเหลี่ยมใช้แป้งหุ้ม ห่อด้วย ผักต่าง ๆ และเนื้อไก่ จากนั้นนำไปทอด ให้เหลืองอร่าม กลิ่นหอม ๆ ชวนรับประทานเป็นอาหารที่ใช้ในการต้อนรับแขกบ้านแขกเรือน สามารถหารับประทานได้ง่ายตามท้องตลาดเพราะชัมบูชะเป็นอาหารที่ทำขึ้นเพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

โอกาสในการรับประทาน สามารถหารับประทานได้ตลอดทั้งปีเพราะส่วนใหญ่ ทำขึ้นเพื่อจำหน่าย สร้างรายได้ให้กับครอบครัว

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความอร่อยของขนมชัมบูชะ จะอยู่ที่ความกรอบของแป้งที่ผ่านการทอดจนเหลืองทอง โดยจะส่งกลิ่นหอมฟุ้งไปทั่วกระทะเมื่อยกขึ้นพักจนสะเด็ดน้ำมัน นอกจากนี้ในส่วนของไส้สามารถดัดแปลงได้หลากหลาย เช่น ไส้เนื้อ ไส้ปลา จะเป็นปลาทุ ปลากระพง หรือปลาน้ำจืดก็ได้แล้วแต่จะชอบส่วนน้ำจิ้มที่ใช้รับประทานคู่กับขนมชัมบู

ชะ มีหลากหลายรูปแบบทั้งน้ำจิ้มรสหวาน น้ำจิ้มรสเผ็ด รวมถึงน้ำจิ้มในรูปแบบอัดขวด หรือน้ำจิ้มลักษณะที่รับประทานกับสะตึก ขึ้นอยู่กับผู้ปรุงหรือกลุ่มเป้าหมายลูกค้าว่าจะชื่นชอบ หรือเลือกรับประทานแบบใดก็ได้แล้วแต่ความชอบ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ วัฒนธรรมด้านอาหาร คือเอกลักษณ์หนึ่งที่สะท้อนตัวตนของพี่น้องในจังหวัดชายแดนภาคใต้ เพราะเห็นได้ชัดเจนว่ามีของดีมากมายที่ได้รับความนิยมเป็นวงกว้าง แต่ไม่สามารถหารับประทานได้ที่ไหนหากไม่เดินทางมาที่ดินแดนปลายด้ามขวานแห่งนี้ “ขนมซัมบูชะ” หรือ “ซัมบูชะ” คืออีกหนึ่งของอร่อยที่หากใครได้ชิมเป็นต้องยกนิ้วให้ เพราะนอกจากจะเป็นขนมพื้นเมืองชนิดหนึ่งของชาวมุสลิมในพื้นที่ชายแดนภาคใต้แล้ว ยังหากินได้ไม่ยากอีกด้วย เพราะนับวันคนรุ่นใหม่ที่จะเข้าใจกรรมวิธีการปรุงความอร่อยให้เมนูชนิดนี้ได้แทบจะไม่เหลือแล้ว

ซัมบูชะ หรือ ซัมบูชะ เป็นชื่อขนมพื้นเมืองชนิดหนึ่งของชาวมุสลิมหน้าตาคล้าย ๆ ปอเปี๊ยะทอด หรือ กะหรี่ปั๊พ แต่ทำเป็นรูปสามเหลี่ยมใช้แป้งหุ้ม ห่อด้วย ผักต่าง ๆ และเนื้อไก่ จากนั้นนำไปทอด ให้เหลืองอร่าม กลิ่นหอม ๆ ชวนรับประทานเป็นอาหารที่ใช้ในการต้อนรับแขกบ้านแขกเรือน สามารถหารับประทานได้ง่ายตามท้องตลาดเพราะซัมบูชะเป็นอาหารที่ทำขึ้นเพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

**5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)**

ส่วนประกอบขนมซัมบูชะ มีแป้งซาโมซ่า หรือใช้แป้งเปาะเปี๊ยะสด หรือแป้งโรตีสายไหมแทนก็ได้ อีกทั้งไส้สับมันฝรั่งต้มสุกหั่นชิ้นเล็กๆ ผงกะหรี่ ลูกผักชีผง และพริกป่นแชก

จัดเตรียมแป้งหุ้มให้เป็นแผ่นยาวๆ แล้วนำแป้งหุ้มใส่น้ำนิดหน่อย เอาไว้ทาปิดเวลาห่อส่วนผสมของไส้ จากนั้นห่อแป้งหุ้มเป็นกรวยสามเหลี่ยม ใส่ส่วนผสมของไส้ที่เตรียมไว้แล้วห่อสลัดไปมา ช่วงปลายของแผ่นแป้งก็นำแป้งหุ้มที่ใส่น้ำมาทาปิดเพื่อไม่ให้ไส้หลุดออกมา

ซัมบูชะที่ห่อเสร็จแล้ว นำลงกระทะทอด พลิกไปพลิกมา จนมีสีเหลืองอร่าม แล้วยกขึ้นมาวางให้สะเด็ดน้ำมัน พร้อมรับประทาน

**6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดีจำนวน 1 แผ่น)**

| บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑. ห่อแป้งเป็นกรวยสามเหลี่ยมใส่ส่วนผสมของไส้ แล้วก็ห่อสลัดไปมาช่วงปลายของแผ่นแป้ง ก็นำแป้งหุ้มที่ใส่น้ำมาทาปิดเพื่อไม่ให้ไส้หลุดออกมา ๒.ซัมบูชะ ที่ห่อเสร็จพร้อมลงกระทะ ๓.หย่อน ทอด ลงกระทะ พลิกไป พลิกมา ด้วยความใจเย็น ใส่ไฟทอดกรอบ ๆ เหลืองอร่าม หอม ๆ (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี) | (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี) |



ภาพส่วนผสมของไส้ซัมบูชีะ



การห่อไส้ซัมบูชีะ



การห่อไส้ซัมบูชีะ



แป้งซัมบูชีะ เพื่อเตรียมห่อไส้



ซั้มบูซึะที่ห่อไส้เรียบร้อยแล้ว



ภาพการทอดซั้มบูซึะ



ภาพการทอดซั้มบูซึะ



ภาพการห่อไส้ซั้มบูซึะ





ภาพการทอดซั้มบูชีะ



ซั้มบูชีะพร้อมรับประทาน

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ  
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)  
ไม่มี

## 8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวปาดิเมาะ เจ๊ะดี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๑๔๒/๑ ม.๒ ต.ร่มไทร อำเภอสุนทราราม จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๔๒/๑ ม.๒ ต.ร่มไทร อำเภอสุนทราราม จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘๑-๗๘๘๐๙๙๒ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวปัทมา โกโสลี

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอสุคีริน

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวปัทมา โกโสลี

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอสุคีริน

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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