

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปอปลีอู๋ปิกายู

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่ 7 บ้านขอเลาะทวอ อำเภอ แวง ตำบล แวง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวตหมู่ออาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

สามารถรับประทานได้ตลอด

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

มันสำปะหลังมีการแพร่กระจายในสมัยที่มีการล่าอาณานิคมในคริสต์ศตวรรษที่ 15 โดยพวกนักค้าทาสได้นำมันสำปะหลังจากบราซิลไปปลูกในทวีปแอฟริกา และต่อมา พ.ศ. 2282 ได้มี ชาวโปรตุเกส นำมันสำปะหลังไปปลูกที่เกาะรียูเนียน (Reunion) และแพร่กระจายไปยังมาดากัสการ์มีการนำมันสำปะหลังมาปลูกครั้งแรกในทวีปเอเชียที่ประเทศ มันสำปะหลังมีการแพร่กระจายในสมัยที่มีการล่าอาณานิคมในคริสต์ศตวรรษที่ 15 โดยพวกนักค้าทาสได้นำมันสำปะหลังจากบราซิลไปปลูกในทวีปแอฟริกา และต่อมา พ.ศ. 2282 ได้มี ชาวโปรตุเกส นำมันสำปะหลังไปปลูกที่เกาะฟิลิปปินส์ในคริสต์ศตวรรษที่ 17 โดยชาวสเปนได้นำมาจากเม็กซิโก และในเวลาต่อมาก็มีการปลูกที่อินโดนีเซีย นอกจากนี้มีหลักฐานว่า เมื่อ พ.ศ. 2337 ได้มีการนำมันสำปะหลังจากอัฟริกา มาปลูกที่อินเดียเพื่อใช้ในการทดลอง สำหรับประเทศไทยยังไม่มีหลักฐานที่แน่นอนว่ามีการนำมันสำปะหลังเข้ามาปลูกเมื่อใด คาดว่าคงจะเข้ามาในระยะเดียวกันกับการเข้าสู่ศรีลังกา และฟิลิปปินส์ คือ ประมาณ พ.ศ. 2329-2383 มันสำปะหลัง เดิมเรียกกันว่า มันสำโรง มันไม้ ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือเรียกว่า มันต้นเตี้ย ทางภาคใต้เรียกมันเทศ (แต่เรียกมันเทศว่ามันหลา) คำว่า สำปะหลังที่คนส่วนใหญ่นิยมเรียกอาจมาจากคำว่า "สัมปอ (Sampou)" ของชาวตะวันตก ประเทศไทยมีการปลูกมันสำปะหลังเป็นการค้าเพื่อใช้ทำแป้งและสาकु ในภาคใต้ โดยปลูกระหว่างแถวของต้นยางพารากันมากกว่า 70 ปีแล้ว โดยเฉพาะที่จังหวัดสงขลามืออุตสาหกรรม แป้งและสาकुจำหน่ายไปยังปิ่นังและสิงคโปร์ แต่การปลูกมันสำปะหลังทางภาคใต้ค่อยๆ ลดลงเมื่อมีการขยายการปลูกยางพารา ต่อมาได้มีการปลูกมันสำปะหลังในภาคตะวันออก คือจังหวัดชลบุรี ระยองและจังหวัดใกล้เคียง และเมื่อความต้องการของตลาดในด้านผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังเพื่อใช้ในการเลี้ยงสัตว์และ

อุตสาหกรรมมีเพิ่มมากขึ้นทำให้พื้นที่ในภาคตะวันออกผลิตได้ไม่เพียงพอต่อความต้องการ จึงมีการขยายพื้นที่ปลูกไปยังจังหวัดอื่นๆ โดยเฉพาะทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือจนในปัจจุบันภาคตะวันออกเฉียงเหนือพื้นที่ปลูกมากที่สุดของประเทศไทย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมปอลีอุบิกายู เป็นขนมที่มีมาตั้งแต่สมัยอดีต คนในอดีตได้นำวัตถุดิบอย่างมันสำปะหลังที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์โดยการคิดสูตรทำขนมปอลีอุบิกายูขึ้น ต่อมาได้พัฒนาการทำขนมปอลีอุบิกายูอีกประเภทหนึ่งขึ้น คือ ขนมมานิห์ที่ทำมาจากแป้งข้าวเหนียวผสมเข้าด้วยกันกับมะพร้าวอ่อน ในสมัยก่อนปอลีอุบิกายูนั้นเป็นขนมหวานที่นิยมรับประทานในงานขึ้นบ้านใหม่ของชาวมลายู เนื่องจากปอลีอุบิกายูทำมาจากมันสำปะหลังเป็นพืชที่ปลูกง่ายและเป็นพืชที่ทนต่ออากาศร้อนและในเขตอากาศเย็นก็ปลูกได้ไม่ว่าจะขาดน้ำก็อยู่ได้ซึ่งคนสมัยก่อนเชื่อว่าถ้านำขนมปอลีอุบิกายูมารับประทานในงานขึ้นบ้านใหม่เพราะมีความเชื่อว่าจะทำให้บ้านหลังนั้นก็อยู่อย่างร่มเย็นและมีความอดทนต่อปัญหาอุปสรรคต่างๆดังเช่นต้นมันสำปะหลัง

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ เป็นขนมที่อยู่คู่กับงานขึ้นบ้านใหม่เพื่อทำให้เกิดความสบายใจให้กับเจ้าของบ้านสืบไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

อุปกรณ์

๑. กะละมัง
๒. หม้อหนึ่ง
๓. ถ้วย
๔. เขี่ยก้นน้ำ
๕. มีด
๖. ใบตอง
๗. ช้อน
๘. ตะหลิว

ส่วนประกอบ

๑. มันสำปะหลังขูดละเอียด
๒. มะพร้าวขูดละเอียด
๓. น้ำตาลแว่น
๔. เกลือ
๕. น้ำสะอาด
๖. สีส้มอาหาร
๗. งา

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)



๑. นำนํ้ามะพร้าวหลังขูดให้ละเอียด



๒. นํ้ามะพร้าวมาขูดให้ละเอียด



๓. นำนํ้ามะพร้าวหลังขูดมาผสมกับนํ้าและสี (สีม่วงจากดอกอัญชัน) มานวดให้เข้ากัน

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



สีเหลือง จากขมิ้น



สีขาว



๔. ต้มน้ำให้เดือด



๕. มันสำปะหลังที่นวดมาห่อด้วยใบตองเรียงไว้ในหม้อนึ่ง แล้วมานั่งตั้งไฟจนสุก



๖. เมื่อห่อเสร็จเรียบร้อยนำไปนึ่งให้สุก



๗. นึ่งจนขนมสุก



๘. เอน้ำตาลแว่นมาละลายกับน้ำตั้งไปให้เดือด



๙. เมื่อเดือดแล้วนำยกลงจากเตา



๑๐. เอามะพร้าวที่ขูดนั้นมาคลุกกับเกลือ



๑๑. เอามันสำปะหลังที่สุกมาตัดเป็นชิ้นๆพอคำ มาคลุกกับมะพร้าวและราดด้วยน้ำตาลแว่นและโรยด้วยงา มารับประทานได้เลย



ขนมปอสิอูปีกายู

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางรื่นฤดี กาเดร์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๑๘๔ หมู่ที่ ๗ ตำบลเว้ง อำเภอเว้ง จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๘๔ หมู่ที่ ๗ ตำบลเว้ง อำเภอเว้ง จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘ ๙๒๘๘ ๐๒๕๓ โทรสาร

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอัศดรโอเชะ ยือแร

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเว้ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 23 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัศดรโอเชะ ยือแร

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเว้ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวแวชัยนัทธ์ แวมุซอ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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