

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมกอและห์สาคุ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านมะยุง อำเภอ บาเจาะ ตำบล ปะลุกาสาเมาะ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมกอและห์สาคุ คือ เป็นขนมที่ทำมาจากแป้งสาคุซึ่งเป็นขนมหวานที่นิยมนุ่มอร่อย นิยมทำรับประทานกันในบ้าน หรือทำเลี้ยงในงานกิจกรรมต่างๆ ของหมู่บ้านมุสลิม นอกจากนั้นยังทำขายอยู่ทั่วไปอยู่ในตลาดสามจังหวัดชายแดนใต้ ขนมกอและห์ ที่อยู่ในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้นิยมทำกันนั้นมีหลายชนิดด้วยกัน เช่น “กอและห์ลือเมาะห์” จะมีรสชาติมันเค็ม (ขนมกวนขาวที่กับไส้มะละกอ วุ้นเส้น) “กอและห์มานิอ” จะมีรสชาติดหวาน (ขนมที่ทำมาจากข้าวแดงและใส่น้ำตาลแว่นกินกับขี้น้ำมัน) กอและห์สาคุ จะมีรสชาติดหวานเช่นกัน (แต่จะทำกับแป้งสาคุและกินกับขี้น้ำมัน) คือแป้งที่ได้จากต้นสาคุซึ่งคนในสมัยก่อนจะทำเป็นประจำโดยการนำต้นสาคุมาตัดแล้วนำส่วนที่แก่มาขูด จากนั้นนำไปคั้นเอาเฉพาะน้ำที่ได้จากคั้นนั้นนำมากรองกับผ้าขาวแล้วจะได้แป้งออกมา แล้วนำมาตากให้แห้งสามารถที่จะนำมาประกอบอาหารได้ ประโยชน์ของต้นสาคุสามารถนำมาใช้ได้ทั้งต้นเช่นกับต้นมะพร้าวแป้งสาคุมีโภชนาการทางอาหารที่ดีมาก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ปัจจุบันนี้แป้งสาคุหายากมากและเขาไม่นิยมกันทำแล้ว ถ้ามีก็เป็นคนท้องถิ่นที่มีอายุแล้วและบางพื้นที่เท่านั้นที่เขาจะมีส่วนใหญ่เขาจะขายลำต้นมาตัดเป็นท่อนๆ หรือนำไม้สาคุมาไม่ออกมาเป็นผงเหนียวจะมาเป็นอาหาร เบ็ด ไก่ ซึ่งสาคุที่เป็นอาหารเบ็ดไก่นั้นสามารถหาได้ตามพื้นที่ต่างๆ ส่วนใหญ่แล้วมีขายเกือบทุกที่แต่สาคุที่ทำเป็นแป้งจะไม่มีเลย ถ้ามีก็จะเป็นคนที่ทำเป็นประจำ และขายให้กับลูกค้าประจำเท่านั้นเพราะขั้นตอนการทำนั้นค่อนข้างยาก ซึ่งคนในสมัยก่อนจะรู้จักหาวิธีหรือแปรรูปมาเป็นเงินทองได้หมด เพื่อเพิ่มช่องทางในการหารายได้อีกทางหนึ่งให้กับพวกเขา เนื่องจากในสมัยก่อนไม่ได้สะดวกอย่างเช่นในปัจจุบัน แต่คนสมัยก่อน สามารถอยู่ได้อย่างสะดวกสบายมีความสุข ทั้งอาหารการกินขนมส่วนใหญ่ก็มักจะประกอบเองทุก

อย่างโดยการหาวัสดุที่อยู่ในท้องถิ่นกันทั้งนั้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ นางแอสาะ อีซาสะ เล่าว่า ปัจจุบันเขาทำขนมโบราณขายหลายอย่างด้วยกัน ทำขายอาทิตย์ละครึ่งเท่านั้น ขายที่ตลาดนัดใกล้บ้าน ขนมที่เขาขายดีที่สุดและหมดก่อนทุกครั้งนั้นคือ ขนมกอและห้สาคุ เนื่องจากปัจจุบันไม่ค่อยมีใครทำหรือขายแล้ว เพราะแป้งสาคุนั้นหายากมากอีกทั้งราคาแพงด้วย ที่เขาทำขนมกอและห้กับแป้งสาคุได้นั้น เขาจะสั่งกับเจ้าที่ทำประจำแต่ไม่ใช่ว่ามีทุกครั้ง เพราะการทำแป้งสาคุต้องใช้เวลากว่าจะได้แป้งออกมาขาย แต่ถ้าแป้งสาคุไม่มีเขาก็ทำกับแป้งข้าวเจ้าโดยที่นำข้าวเจ้ามาโม ในปัจจุบันที่มีขายตามท้องตลาดนั้นส่วนใหญ่จะทำกับข้าวเจ้า และสามารถหาซื้อได้ตามท้องตลาดเพราะขนมกอและห้เขามักจะทำเป็นประจำ เพราะทำกับข้าวเจ้าแล้วนำมาทวนกับกะทิให้เข้ากันกินกับซ้มนั้น ขนมกอและห้สาคุเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่ง บ่งบอกถึงขนมโบราณที่ปัจจุบันเขามักนิยมทำขายอยู่ในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ แต่ถ้าทำกับแป้งสาคุนั้นหาทานได้ยาก ส่วนใหญ่ที่มีขายนั้นจะทำกับแป้งข้าวเจ้า การทำขนมนี้ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษที่ถ่ายทอดความรู้มายังเขา อีกทั้งการทำขนมของเขานั้นสามารถทำให้คนในพื้นที่ยังได้ทานขนมกอและห้ที่ทำมาจากแป้งสาคุ การทำขนมของเขานั้นถือว่าอร่อยทีเดียว เพราะเขาทำด้วยสูตรโบราณและยังอนุรักษ์สืบสานขนมโบราณให้ลูกหลานได้ทานได้รู้จักกับขนมโบราณไว้ในรุ่นต่อไป การทำขนมกอและห้ของเขานั้นเป็นเพียงอาชีพเสริมของครอบครัวเท่านั้น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

- | | |
|---------------|---------------------|
| ๑. แป้งสาคุ | ๔. เกลือ/น้ำตาลทราย |
| ๒. น้ำตาลแว่น | ๕. มะพร้าวทึนทึก |
| ๓. กะทิ | ๖. น้ำมัน |

วัสดุ/อุปกรณ์

- | | |
|--------------------|--------------|
| ๑. กระทะใหญ่เล็ก | ๔. ถาดใส่ขนม |
| ๒. ไม้พาย / ตะหลิว | ๕. มีด |
| ๓. กะละมัง | |

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



นำแป้งสาकुมาผสมกับกะทิจนให้เข้ากัน



นำกระทะตั้งไฟ จากนั้นนำแป้งที่ผสมไว้แล้วมาใส่ในกระทะ
ปรุงด้วยน้ำตาลแว่น น้ำตาลทราย และเกลือ กวนให้
ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน



การกวนขนมนี้จะต้องกวนไปเรื่อย จนกว่าจะแห้งเหนียว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



เมื่อสุกพอดีแล้วยกขึ้นจากเตา ตักใส่ถาด



พักขนมไว้จนเย็น



พักขนมไว้จนเย็น



นำกระทะตั้งไฟ จากนั้นนำกะทิมาเคี่ยว



จนกว่ากะทิแตกเป็นน้ำมันเมื่อเห็นได้พอดีแล้ว ยกขึ้นจากเตา และเอาเฉพาะที่เป็นเศษสีน้ำตาล



จะได้ขี้มัน



นำขี้มันที่ได้แล้ว มาโรยบนขนมให้ทั่ว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

สามารถที่จะผลิตในปริมาณมาก พร้อมทั้งจะแสดงและสาธิตให้ผู้สนใจ อีกทั้งจะผลิตเพื่อจำหน่ายตามตลาดนัด

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางแอสေး อีซาสะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางแอสေး อีซาสะ ที่อยู่ ๔๗ หมู่ ๑ ตำบลปะลูลาสาเมา อำเภอบาเจาะ จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๔๗ หมู่ ๑ ตำบลปะลูลาสาเมา อำเภอบาเจาะ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘๔ – ๘๕๖๘๓๒๗ โทรสาร -

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวรุสลิษา ทอง

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอบาเจาะ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 25 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวรุสลิษา ทอง

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอบาเจาะ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายอับดุลเราะฮ์มาน จิตติกันตัน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

2. -

ตำแหน่ง -

3. -

ตำแหน่ง -

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ -

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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