

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : การทำขนมขี้มอด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านลาเวง อำเภอ ศรีสาคร ตำบล เจริญศรี

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

รับประทานเป็นอาหารว่างของชาวบ้านภาคใต้โดยทั่วไป

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

การทำขนมขี้มอดเป็นอาหารหวานชนิดหนึ่ง มีรสหวาน มัน กรอบ เป็นที่นิยมรับประทานเป็นอาหารว่างของชาวบ้านภาคใต้โดยทั่วไป ทำโดยแช่ข้าวสารเจ้าในน้ำธรรมดาทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำใส่ตะแกรงตั้งทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นจึงนำข้าวสารมาตำในครกตำข้าวจนแหลกละเอียด แล้วนำแป้งข้าวเจ้าที่ตำจนแหลกล้วนนั้น มาร่อนในเครื่องร่อนแป้ง ก็จะได้ผงแป้งที่ร่วนผ่านตะแกรงร่อนและกากข้าวที่ยังคงค้างอยู่บนท้ายดาวหรือตะแกรงร่อน นำกากข้าวที่ค้างอยู่ในท้ายดาวไปตำใหม่จนแหลกละเอียด และนำมาร่อนใหม่อีกครั้ง ทำเช่นนั้นไปเรื่อยๆ จนไม่มีเหลือกากข้าวก็จะได้แป้งข้าวเจ้าผงตามจำนวนที่ต้องการ จากนั้นนำมะพร้าวที่ยังไม่แก่จัดซึ่งขูดเตรียมไว้ก่อนแล้วใส่ผสมกับแป้งข้าวเจ้าในกระทะในอัตราส่วนแป้งกับมะพร้าว 1 ต่อ 1 ยกตั้งไฟอ่อนๆ และคั่วไปเรื่อยๆ จนกระทั่งแป้งและมะพร้าวเริ่มสุกเป็นสีเหลืองอ่อนๆ หรือสีน้ำตาลอ่อนๆ ชิมดูถ้ารู้สึกกรอบดีแล้วก็ตักใส่ภาชนะ ใส่น้ำตาลในอัตราส่วนที่พอหวานและเติมเกลือเพื่อแต่งรสอีกเล็กน้อย คลุกให้เข้ากันวางไว้ให้เย็นแล้วใช้รับประทานได้เลย โดยปกติเมื่อทำเสร็จแล้วชาวบ้านภาคใต้มักจะนิยมห่อขนมขี้มอดไว้ในกรวยกระดาษและปิดปากกรวยไว้อย่างมิดชิด ทั้งนี้เพื่อป้องกันลมเข้าขนมอันทำให้หมดความกรอบไปได้ ส่วนใหญ่ขนมขี้มอดผู้ใหญ่มักทำให้เด็กๆ ลูกหลานนำไปกินหรือเอาไปขายที่โรงเรียน เมื่อจะกินก็ฉีกปากกรวยหรือท้ายกรวยเทเข้าปากได้เลย มีขนมอีกชนิดหนึ่ง เรียก "ขนมขี้มอด" เช่นเดียวกัน แต่ทำต่างกัน ทำโดยใช้แป้งข้าวเจ้าคั่วรวมกับมะพร้าวขูด ใช้อัตราส่วนแป้ง 1 ลิตรต่อมะพร้าว 2 - 3 ชีก คั่วจนแป้งและมะพร้าวออกสีเหลือง มีกลิ่นหอม จากนั้นนำไปกวนกับน้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลปึกซึ่งเคี่ยวไว้ได้ที่แล้ว กวนจนกระทั่งเหนียวหนืดจับกันเป็นก้อน เทใส่ถาดตั้งไว้ให้เย็น แล้วตัดเป็นชิ้นๆ รับประทานได้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมขี้มอดนั้นเป็นของหวานจากภาคใต้ที่นับวันเรายิ่งจะหากินได้ยากขึ้น แม้ชื่ออาจฟังไม่น่ากินนัก แต่ถ้าใครได้มีโอกาสลิ้มลองแล้วรับรองจะติดใจ มีเรื่องเล่าว่าทุกครั้งที่สมเด็จพระเทพฯเสด็จพระราชดำเนินไปจังหวัดตรัง นอกจากหมวยที่กินกับกาแฟ ขนมเค้ก หรือติ่มซำแล้ว หนึ่งใน "อาหารโปรด" ที่สมเด็จพระเทพฯ ทรงขอให้มีผู้ทำมาถวายเพื่อเสวยอีกอย่าง คือขนมขี้มอดเป็นขนมที่มีลักษณะคล้ายทรายละเอียด มีส่วนผสมหลักคือ ข้าวคั่ว มะพร้าวคั่ว น้ำตาล และเกลือ ผสมรวมกัน เพิ่มงาเล็กน้อยเพื่อเพิ่มสารอาหาร นิยมรับประทานเป็นขนมกินเล่น เป็นขนมพื้นบ้านโบราณที่ภาคใต้หลายจังหวัดนิยมทำกันเพราะทำได้ง่าย และเป็นการถนอมอาหารได้อีกวิธีหนึ่ง

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
ขนมขี้มอด เป็นขนมโบราณชนิดหนึ่งที่ เด็กและเยาวชนในปัจจุบันไม่รู้จัก

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ๑.ข้าวเจ้า
- ๒.มะพร้าวขูด
- ๓.น้ำตาล
- ๔.เกลือป่น
- ๕.แป้งข้าวเจ้า

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)



แช่ข้าวสารเจ้าในน้ำธรรมดาทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำใส่ตะแกรงตั้งทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



นำข้าวสารมาตำในครกตำข้าวจนแหลกละเอียด



จะได้ผงแป้งที่ร่วนผ่านตะแกรงร้อนและกากข้าวที่ยังคงค้ำงอยู่บนท้ายตาวหรือตะแกรงร้อน นำกากข้าวที่ค้ำงอยู่ในท้ายตาวไปตำใหม่จนแหลกละเอียด



เลือกมะพร้าวที่ยังไม่แก่จัด แล้วนำมาขูดเอาเฉพาะเนื้อมะพร้าว



นำมะพร้าวใส่ผสมคลุกกับแป้งข้าวเจ้าใส่ลงในกระทะในอัตราส่วนแป้งกับมะพร้าว 1 ต่อ 1 ยกตั้งไฟอ่อนๆ



จนกระทั่งแป้งและมะพร้าวเริ่มสุกเป็นสีเหลืองอ่อนๆ หรือสีน้ำตาลอ่อนๆ ชิมดูถ้ารู้สึกกรอบดีแล้วก็ตักใส่ภาชนะ



ใส่น้ำตาลในอัตราส่วนที่พอหวานและเติมเกลือเพื่อแต่งรส



นำส่วนผสมมาคลุกเคล้าให้เข้ากันจากนั้นร่อนให้เย็น



เมื่อเย็นแล้วก็นำไปใส่ในกรวยกระดาษหรือพลาสติกบรรจุ
พร้อมแล้วนำมาใส่ภาชนะที่เตรียม สามารถนำมา
รับประทานเป็นอาหารว่างได้เลย



เมื่อเย็นแล้วก็นำไปใส่ในกรวยกระดาษหรือพลาสติกบรรจุ
พร้อมแล้วนำมาใส่ภาชนะที่เตรียม สามารถนำมา
รับประทานเป็นอาหารว่างได้เลย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
(ระบุเหตุผล)

ภูมิปัญญาพร้อมแสดงและสาธิตในโอกาสต่างๆ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 3000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวอาแอเสาะ วาเงาะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านลาเวง ๖๘ หมู่ที่ ๓ ตำบลเชิงคีรี อำเภอสรีสาคร จังหวัดนราธิวาส ๙๖๒๑๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านลาเวง ๖๘ หมู่ที่ ๓ ตำบลเชิงคีรี อำเภอสรีสาคร จังหวัดนราธิวาส ๙๖๒๑๐

โทรศัพท์ ๐๘๗-๐๗๖๘๘๑๒ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอัมรี โต๊ะแมะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอศรีสาคร

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 27 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัมรี โต๊ะแมะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอศรีสาคร

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายอนุชา ลือแมะ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการประจำอำเภอศรีสาคร

2.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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