

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กี๋ตูปะนาซี

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ระแงะ ตำบล กาลิซา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมกี๋ตูปะนาซี ขนมโบราณ สืบทอดกันมาจนถึงลูกหลานที่มีมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน แต่ในสมัยนี้ไม่ค่อยนิยมกันทำ เพราะยุคปัจจุบันมีขนมมากมายหลายชนิดให้เลือกรับประทาน แต่ในสมัยนี้ต้องใช้ฝีมือในการการมัดใจลูกค้าว่าสามารถจะทำให้อร่อยและถูกใจลูกค้า เช่น เพิ่มรสชาติหรือแต่งกลิ่นตามความต้องการ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้มีข้าวสาร มะพร้าว และสามารถทำในปริมาณมากๆ ซึ่งขนมกี๋ตูปะนาซีเป็นที่นิยมรับประทานในวันสำคัญ เช่น วันฮารีรายอจัดเป็นของรับประทานก่อนจะรับประทานอาหารเที่ยงหรืออาจจะรับประทานหลังจากรับประทานอาหารเที่ยงเสร็จ ปัจจุบันขนมกี๋ตูปะนาซีเป็นขนมที่หารับประทานได้ยากเพราะคนในสมัยนี้ไม่นิยมทำกัน เป็นขนมพื้นบ้านที่คนในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ เป็นขนมที่มีคุณค่าต่อคนในท้องถิ่นที่ควรแก่การอนุรักษ์และสืบทอดต่อไป นางสาวลิษา ดารายีสาหอ เล่าให้ฟังว่าได้รับการสืบทอดการทำขนมกี๋ตูปะนาซีมาจากคุณแม่ ซึ่งมีความชำนาญในการทำขนม ซึ่งตนเองมีความชอบในด้านการทำขนมอยู่แล้ว จึงได้เรียนรู้และฝึกทำขนมมาเรื่อยๆ จนมีความเชี่ยวชาญ ประมาณ ๒๐ กว่าปีแล้ว ปัจจุบันกี๋ตูปะนาซีจะไม่ค่อยนิยมทำเพราะต้องใช้เวลาในการทำและต้องเป็นใบมะพร้าวที่อ่อนเป็นขนมที่หารับประทานได้ยาก นอกจากนี้เป็นการอนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรมเพื่อคนรุ่นหลังต่อไป -

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมตูปะนาซี เป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวมุสลิมภาคใต้นิยมรับประทานเป็นอาหารหลัก โดยเฉพาะเมื่อเช้าและจะให้คุณค่าทางโภชนาการสูง มีโปรตีน ให้คุณค่าทางหลักโภชนาการ และเป็นอัตลักษณ์ของคนในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ จะนิยมทำ เพื่อแบ่งปันกันในเครือญาติและไว้ฝากผู้มาเยือน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมตูปะนาซี จะนิยมทำกินในช่วงเทศกาลหรือในวันสำคัญทางศาสนาอิสลาม เช่นวันตรุษอิดิลฟิตรี วันอิดิลอัดฮา งานแต่งงาน ตูปะนาซีเป็นขนมชนิดหนึ่งที่นิยมทำกินกัน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ข้าวสาร ๑ กิโลกรัม
- มะพร้าว ๓ ลูก
- น้ำตาล ๑ กิโลกรัม
- ใบมะพร้าวอ่อน ๑๐๐ ใบ
- ปลาบด ๑ กิโลกรัม

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)



ชาวข้าวสารให้สะอาดแล้วนำไปห่อกับใบมะพร้าวอ่อน จากนั้นก็เอาไปนึ่งให้สุก



ก๊อดูปะนาชิ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



ก๊อตูปะนาซี



ก๊อตูปะนาซี



ก๊อตูปะนาซี



ก๊อตูปะนาซี



ก๊อตูปะนาซี



การทำก๊อตูปะนาซี



การทำก๊อตูปะนาซี



การทำก๊อตูปะนาซี



การทำก๊อตูปะนาซี



การทำก๊อตูปะนาซี



การทำก๊อตูปะนาซี



ก๊อตูปะนาซี

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาส์นา ดารายีสาหอ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๘๑ หมู่ที่ ๑ ตำบลกาลิซา อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๘๑ หมู่ที่ ๑ ตำบลกาลิซา อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๙ ๐๔๘๐ ๕๑๖๖ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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