

# รากวัฒนธรรม อาหาร

## ระดับการคัดสรร

อำเภอ

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมคลอเมาะ - ฮาบู  
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

### 2. แหล่ง

ชุมชน ๔๓ หมู่ที่ ๗ บ้านไอร์ปูลง หมู่ที่ ๗ ตำบลมาโมง อำเภอสุคิริน อำเภอ สุคิริน ตำบล มาโมง

### 3. ประเภทอาหาร

- 3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น
  - 3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม
- ใช้ในงานพิธีสำคัญทางศาสนาอิสลาม

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)  
ขนมคลอเมาะ - ฮาบู หรือขนมขี้แมว เป็นขนมโบราณสมัย ปู่ ย่า ตา ยาย สืบทอดกันจนถึงลูกหลาน แต่ในสมัยนี้ไม่ค่อยนิยมทำกัน เพราะยุคปัจจุบันมีขนมมากมายหลายชนิดให้เลือกรับประทาน ขนมคลอเมาะ - ฮาบู เป็นขนมที่ทำกันในเทศกาลหลายๆอย่าง เช่น พิธีแต่งงาน เทศกาลเข้าสู่สุตหมู่ งานเมาลิด งานอาซูรอ งานแงเก๊ะห์ หรือจัดเป็นกิจกรรมในการนัดพบสมาชิกเพื่อนบ้าน ร่วมทำกินกันเล่นๆ ยามมีเวลาว่างจากการทำงาน นอกจากจะทำรับประทานเป็นกลุ่มแล้วยังทำเพื่อไว้แจกญาติพี่น้องบ้านยามญาติมีงานบุญ หรืออาจจะทำขายเป็นอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

ในสมัยก่อนขนมคลอเมาะ-ฮาบูจะขายในราคา ๔ ลูก ๑ บาท แต่ในสมัยนี้ ต้องใช้ฝีมือในการมัดใจลูกค้าว่าสามารถจะทำให้อร่อยและถูกใจลูกค้า เช่น เพิ่มรสชาติหรือแต่งกลิ่นตามความต้องการ ปัจจุบันนี้จะขาย ๑ ลูก ๒ บาท หรือ ๖ ลูก ๑๐ บาท ขนมคลอเมาะ-ฮาบูเป็นที่นิยรับประทานกันหลังจากทำงานเสร็จ หรือจัดเป็นอาหารว่างก่อนจะรับประทานอาหาร ปัจจุบันขนมคอเมาะ-ฮาบูเป็นขนมที่หารับประทานได้ยากเพราะคนในสมัยนี้ไม่นิยมทำกัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)  
ขนมคลอเมาะ-ฮาบู เป็นขนมที่ไม่มีวางขายในท้องตลาด จะมีก็แต่ในงานเทศกาลสำคัญๆเท่านั้น เนื่องจากความนิยมในท้องถิ่นโบราณลดน้อยลง ประกอบกับผู้ที่สามารถทำขนมชนิดนี้ได้ มีน้อยและของเดิมยังไม่ได้พัฒนารูปแบบของขนมเท่าที่ควร หากหน่วยงานราชการเข้ามาให้ความรู้ในการพัฒนารูปแบบและช่องทางการตลาด เข้ากับสมัยปัจจุบันก็จะเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้และยังเป็นการอนุรักษ์รักษาขนมโบราณไว้ได้อีกทางหนึ่งอย่างน่าภาคภูมิใจ ในสมัยก่อนขนมคลอเมาะ-ฮาบูจะขายในราคา ๔ ลูก ๑ บาท แต่ในสมัยนี้ ต้องใช้ฝีมือในการมัดใจลูกค้าว่าสามารถจะทำให้อร่อยและถูกใจลูกค้า เช่น เพิ่มรสชาติหรือแต่งกลิ่น

ตามความต้องการ ปัจจุบันนี้จะขาย ๑ ลูก ๒ บาท หรือ ๖ ลูก ๑๐ บาท ขนคละมะละ- ฮาบูเป็นที่นิย  
รับประทานกันหลังจากทำงานเสร็จ หรือจัดเป็นอาหารว่างก่อนจะรับประทานอาหาร ปัจจุบันขนคละมะ-  
ฮาบูเป็นขนมที่หารับประทานได้ยากเพราะคนในสมัยนี้ไม่นิยมทำกัน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ  
ขนคละมะละ-ฮาบู เป็นขนมที่ไม่มีวางขายในท้องตลาด จะมีก็แต่ในงานเทศกาลสำคัญๆเท่านั้น เนื่องจาก  
ความนิยมในท้องถิ่นโบราณลดน้อยลง ประกอบกับผู้ที่สามารถทำขนมชนิดนี้ได้ มีน้อยและของเดิมยังไม่ได้  
พัฒนารูปแบบของขนมเท่าที่ควร หากหน่วยงานราชการเข้ามาให้ความรู้ในการพัฒนารูปแบบและช่องทาง  
การตลาด เข้ากับสมัยปัจจุบันก็จะเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้และยังเป็นการอนุรักษ์รักษาขนม  
โบราณไว้ได้อีกทางหนึ่งอย่างน่าภาคภูมิใจ

ขนคละมะละ - ฮาบู เป็นขนมโบราณสมัย ปู่ ย่า ตา ยาย สืบทอดกันจนถึงลูกหลาน แต่ในสมัยนี้ไม่ค่อยนิยม  
ทำกัน เพราะยุคปัจจุบันมีขนมมากมายหลายชนิดให้เลือกรับประทาน ขนคละมะละ - ฮาบู เป็นขนมที่ทำกัน  
ในเทศกาลหลายๆอย่าง เช่น พิธีแต่งงาน เทศกาลเข้าสู่นัดหมี่ งานเมาลิก งานอาซูรอ งานเงาะเหาะ หรือ  
จัดเป็นกิจกรรมในการนัดพบสมาชิกเพื่อนบ้าน

#### 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. นำข้าวเหนียวมาล้างให้สะอาดตั้งให้สะเด็ดน้ำจนแห้งแล้วนำคั่ว โดยใช้ไฟปานกลาง
๒. หลังจากนั้นให้นำข้าวเหนียวที่คั่วเรียบร้อยแล้วไปตำหรือปั่นให้ละเอียด
๓. นำมะพร้าวที่ขูดใส่กระทะตั้งไฟต้มน้ำตาลทรายจนให้เป็นเนื้อเดียวกัน หลังจากนั้นใส่ข้าวเหนียวที่เตรียมไว้  
แล้วกวนให้เป็นเนื้อเดียวกันจนกระทั่งมีลักษณะเหนียว หลังจากนั้นทิ้งไว้ประมาณ ๑๐ - ๑๕ นาที แล้วยกลง
๔. ตั้งไว้ให้เย็นหลังจากนั้นก็ปั้นเป็นลูกกลมๆ
๕. นำมาคลุกกับข้าวเหนียวที่บดละเอียดให้ทั่วกัน เพื่อไม่ให้ขนมติดกัน แล้วนำไปจัดใส่จานที่เตรียมไว้ หรือ  
เป็นของฝาก

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

| บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| ๑. นำข้าวเหนียวมาล้างให้สะอาดตั้งให้สะเด็ดน้ำจนแห้งแล้ว<br>นำคั่ว โดยใช้ไฟปานกลาง ๒. หลังจากนั้นให้นำข้าวเหนียวที่<br>คั่วเรียบร้อยแล้วไปตำหรือปั่นให้ละเอียด ๓. นำมะพร้าวที่<br>ขูดใส่กระทะตั้งไฟต้มน้ำตาลทรายจนให้เป็นเนื้อเดียวกัน<br>หลังจากนั้นใส่ข้าวเหนียวที่เตรียมไว้แล้วกวนให้เป็นเนื้อ<br>เดียวกันจนกระทั่งมีลักษณะเหนียว หลังจากนั้นทิ้งไว้<br>ประมาณ ๑๐ - ๑๕ นาที แล้วยกลง ๔. ตั้งไว้ให้เย็นหลัง<br>จากนั้นก็ปั้นเป็นลูกกลมๆ ๕. นำมาคลุกกับข้าวเหนียวที่<br>บดละเอียดให้ทั่วกัน เพื่อไม่ให้ขนมติดกัน แล้วนำไปจัดใส่<br>จานที่เตรียมไว้ หรือเป็นของฝาก |                                             |

แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐

ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว  
ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ใบทองสำหรับห่อขนมเพื่อให้ขนมมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน



มะพร้าวสำหรับเป็นส่วนผสมในขนม



ข้าวเหนียว ส่วนผสมของขนม

ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงประยุกต์ และ  
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



น้ำตาลแว่นเป็นส่วนผสมของขนม



เกลือเป็นส่วนผสมของขนม



มะพร้าวขูดเป็นส่วนผสมของขนมนำมาบดให้เป็นเนื้อเดียวกัน



ขนมที่ต้มในน้ำจนสุกแล้วนำมาคลุกกับข้าวเหนียว  
บดละเอียด



ขนมคลอเมาะ - ฮาบู พร้อมรับประทาน



ขนมคลอเมาะ - ฮาบู พร้อมรับประทาน



น้ำตาลเป็นส่วนผสมของขนม

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ  
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)  
ไม่มี

**8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ**

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางซีนีระ กูโน

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางซีนีระ กูโน

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๔๓ หมู่ที่ ๗ บ้านไอร์ปูลง หมู่ที่ ๗ ตำบลมาโม่ง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

**10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล**

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวปัทมา โกโสลี

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอสุคิริน

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวปัทมา โกโสลี

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอสุคิริน

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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