

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมคลอเมาะฮาบู

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านทำนบ อำเภอ ระแงะ ตำบล เฉลิม

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

ขนมคลอเมาะฮาบูรับประทานได้ในทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมคลอเมาะ-ฮาบู หรือขนม ขี้แมวเป็นขนมโบราณ สืบทอดกันมาจนถึงลูกหลานที่มีมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน แต่ในสมัยนี้ไม่ค่อยนิยมกันทำ เพราะยุคปัจจุบันมีขนมมากมายหลายชนิดให้เลือกรับประทาน แต่ในสมัยนี้ต้องใช้ฝีมือในการการมัดใจลูกค้าว่าสามารถจะทำให้อร่อยและถูกใจลูกค้า เช่น เพ็รรสชาติหรือแต่งกลิ่นตามความต้องการ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้มีข้าวสาร มะพร้าวอ่อน และสามารถทำในปริมาณมากๆ ซึ่งขนมคลอเมาะ-ฮาบูเป็นที่นิยมรับประทานกันหลังจากทำงานเสร็จกลับเหนื่อย ๆ หรือจัดเป็นของรับประทานก่อนจะรับประทานอาหารเที่ยงหรืออาจจะรับประทานหลังจากรับประทานอาหารเที่ยงเสร็จ ปัจจุบันขนมคลอเมาะ-ฮาบูเป็นขนมที่หารับประทานได้ยากเพราะคนในสมัยนี้ไม่นิยมทำกัน ขนมคลอเมาะ-ฮาบู เป็นขนมพื้นบ้านที่คนในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้นิยมทำและรับประทานเป็นขนมหวาน ซึ่งจะทำให้วันสำคัญเช่น งานแต่งงาน วันทำบุญคนเสียชีวิต เป็นขนมที่มีคุณค่าต่อคนในท้องถิ่นที่ควรแก่การอนุรักษ์และสืบทอดต่อไป

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นขนมโบราณดั้งเดิม ไว้รับประทาน เป็นการอนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่นและทำเป็นอาชีพ เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน นางมารีเย มาหะมะ เล่าให้ฟังว่าได้รับการสืบทอดการทำ ขนมคลอเมาะ-ฮาบู มาจากคุณแม่ ซึ่งมีความชำนาญในการทำขนมพื้นบ้านหลายๆด้าน ซึ่งตนเองมีความชอบในด้านการทำขนมอยู่แล้ว จึงได้เรียนรู้และฝึกทำขนมมาเรื่อยๆจนมีความชำนาญ ปัจจุบันยึดเป็นอาชีพสามารถมีรายได้ให้กับครอบครัว ซึ่งมีความชำนาญประมาณ ๓๐ กว่าปีแล้ว ได้ถ่ายทอดให้กับประชาชนในหมู่บ้าน ได้ออกจำหน่ายและสาธิตงานตามหน่วยงานต่างๆของ อำเภอระแงะ คือ สำนักงานวัฒนธรรม อบต. กศน เป็นต้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมคลอเมาะ-ฮาบู มีคุณค่า เนื่องจากขนมคลอเมาะ-ฮาบู มีส่วนผสมข้าวเหนียวบด มะพร้าวต้มที่เคี้ยวมีกลิ่น

หอม มีประโยชน์ต่อร่างกาย ได้ดี และนิยมใช้ในงานแต่งงาน ฮารีรายอ เข้าสู่รัชของคนที่นับถือศาสนาอิสลาม และรับประทานเป็นขนมหวาน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ข้าวเหนียวบด ๑ กิโลกรัม

มะพร้าว ๓ ลูก

เกลือ ๑ ช้อน

น้ำตาลทราย ๑/๒ กิโลกรัม

น้ำตาลแว่น ๒ 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)



ข้าวเหนียวบด



มะพร้าว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



เกลือ



น้ำตาลทราย



น้ำตาลแว่น



๒. นำมะพร้าวขูด ใส่ลงในกระทะที่เตรียมตั้งไว้ให้เดือด
ประมาณ ๒ ชั่วโมง



รอจนเดือดและมีกลิ่นหอม



๓. จากนั้นก็เติมส่วนผสมที่เหลือ คือ เกลือ น้ำตาลแว่น
น้ำตาลทราย



๔. กวนส่วนผสมให้เข้ากันจนแห้ง



๕. เมื่อส่วนผสมแห้งได้ที่ ก็นำข้าวเหนียวที่บดใส่ในลง
กระทะ



๖. กวนต่อไปจนส่วนผสมทั้งหมดแห้งและเข้ากัน จากนั้นยก
ลงจากเตา



๗. ปั้นขนมให้เป็นวงกลมตามเหมาะสม แล้วนำไปใส่ในภาชนะที่มีข้าวบด ร้อนให้ทั่ว หลังจากนั้นใส่ลงภาชนะที่เตรียมไว้ ก็จะได้ขนมคลอเมาะ-ฮาบูที่พร้อมมารับประทาน



ขนมคลอเมาะ-ฮาบูที่พร้อมมารับประทาน



ขนมคลอเมาะ-ฮาบูที่พร้อมมารับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ขนมคลอเมาะฮาบูพร้อมแสดงและสาธิตในโอกาสต่างๆได้

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางมารีแะ มาหะมะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

จำหน่ายอาหารพื้นที่ในหมู่บ้านและหมู่บ้านใกล้เคียง

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๘๑ หมู่ที่ ๑ ตำบลเฉลิม อำเภอร่องแงะ จังหวัดนราธิวาส ๙๖๑๓๐

โทรศัพท์ ๐๘ ๐๗๑๓ ๖๘๗๙ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวสุไรดา แมงเงาะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอร่องแงะ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวสุไรดา แมงเงาะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอร่องแงะ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวเจนจิรา ยาประจัน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการประจำอำเภอร่องแงะ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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