

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมโค

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): เว้ามุลง, ตือปงโก

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่ 2 บ้านกุ่ม อำเภอ จะนะ ตำบล ช้างเผือก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

ตลอดทั้งปี นิยมมากที่สุดคือช่วงเดือนรอมฎอน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมโค หรือ ขนมเว้ามุลง บางที่เรียก ตือปงโก ขนมโคเป็นขนมที่ชาวภาคใต้ทำกินมาเป็นเวลานานแล้ว โดยได้รับการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น จากครอบครัวสู่ครอบครัว รสชาติของขนมมีรสชาติที่แบ่งเหนียวพอดี และหวาน ด้วยไส้ที่ได้มาจาก น้ำตาลแว่นแท้ และคลุกด้วยมะพร้าวอ่อนที่คลุกด้วยเกลือ ทำให้ของรสชาติของมะพร้าว มันๆและเค็มนิดๆ จึงเป็นที่ถูกปาก ของคนในพื้นที่มาโดยตลอด

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมโค ของนางสาวมูรณีห์ สะยู เป็นขนมโค ที่ได้รับการถ่ายทอดจากแม่ยาย ซึ่งรสของขนมที่แม่ยายสอนมาเป็นขนมโคที่มีสีและกลิ่นจากธรรมชาติที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ใบเตย อัญชัน ข้าวเหนียวดำ เป็นต้น ทำให้เวลารับประทานจะได้รับรสชาติของขนมโค ที่มีกลิ่นและสีที่ได้จากธรรมชาติเป็นที่ถูกปาก และน่ารับประทาน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การทำขนมโค นิยมทำรับประทานกันในช่วงเดือนรอมฎอน ซึ่งเป็นเดือนที่สำคัญของชาวมุสลิม เมื่อถึงเดือนนี้ชาวบ้านจะทำขนมโค สำหรับเปิดบวช(ปอซอ) ดังนั้น ขนมชนิดนี้จึงมีความสำคัญต่อครอบครัว ชุมชนเป็นอย่างมาก ควรให้การส่งเสริมและถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำขนมโคสืบไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- | | | |
|-------------------|-----|---------|
| 1. แป้งข้าวเหนียว | 1 | กิโล |
| 2. น้ำใบเตย | 1 | ถ้วยตวง |
| 3. น้ำตาลแว่น | 3 | วง |
| 4. มะพร้าวอ่อน | 1 | ลูก |
| 5. เกลือ | 1/2 | ช้อนชา |

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)



ร่อนแป้งข้าวเหนียว



น้ำใบเตยสด

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



นวดแป้งให้เข้ากันและพักแป้ง



หั่นน้ำตาลแว่นให้เป็นลูกเต๋า



ชุดมะพร้าวอ่อนแล้วใส่เกลือ



น้ำแป้งที่ผสมไว้ ใส่ น้ำตาลแว่นทำเป็นไส้แล้วคลึงให้เป็น

วงกลม



ย่อนลงไปใต้น้ำที่กำลังเดือดพอดีรอกให้ขนมลอยขึ้น



ตักขนมใส่ในมะพร้าวที่เตรียมไว้



ร่อนให้มะพร้าวติดที่ขนม



พร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวมูรณีห์ สะยู

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

85 หมู่ที่ 2 บ้านกุ่ม ตำบลช้างเผือก อำเภอจะนะ จังหวัดนราธิวาส ๙๖๒๒๐

โทรศัพท์ 080-882-1642 โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายชำชูดิง สาและ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมประจำอำเภอจะนะ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นายชำชูดิง สาและ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมประจำอำเภอจะนะ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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