

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมขมิ้นคั่ว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านสามัคคี ม.2 อำเภอ ตากใบ ตำบล เจ๊ะเห

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมขมิ้นคั่วเป็นของหวานของไทยที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณเชื่อกันว่าเป็นขนมที่ใช้ในงานพิธีมงคลเพื่อเสริมความเป็นสิริมงคลให้กับงานคนไทยจะทำขนมเฉพาะวันสำคัญเท่านั้นและเป็นขนมที่นิยมรับประทานในเดือนละศีลอดของพี่น้องชาวไทยมุสลิมในจังหวัดชายแดนภาคใต้ ส่วนผสมประกอบด้วยไข่ น้ำตาล และกล้วยไข่เป็นหลัก ลักษณะคล้าย ๆ กับขนมหม้อแกงของไทยแต่มีความพิเศษที่ใส่กล้วยไข่เป็นส่วนผสมด้วย

ขนมขมิ้นคั่ว เป็นขนมหวานที่คนในสมัยก่อน นิยมทำรับประทานเป็นอาหารว่างภายในครอบครัวและสามารถนำไปขายตามเทศกาลต่างๆ เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว ประกอบกับสมัยก่อนไม่ค่อยมีร้านขายขนมสำเร็จรูปเหมือนในปัจจุบัน ดังนั้นเมื่อคนในครอบครัวต้องการรับประทานขนมหวานก็ต้องทำเองโดยใช้วัตถุดิบภายในครัวเรือน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมขมิ้นคั่ว นิยมทำในเทศกาลละศีลอดของพี่น้องชาวไทยมุสลิม และขนมนี้ยังใช้ได้ในงานแต่งงาน จัดทำขันหมาก อีกด้วย เพื่อเสริมความเป็นสิริมงคลให้กับงาน เป็นต้นว่า งานทำบุญ เดือนถือศีลอด เทศกาลสำคัญ หรือไว้ต้อนรับแขก เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคน ระยะเวลาในการทำ เป็นบรรยากาศที่น่ารักมากๆ และยังเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษปัจจุบันจะไม่ได้เห็นกันถ้าไม่มีวันสำคัญต่างๆ งบประมาณในการทำขนมขมิ้นคั่วก็ไม่สิ้นเปลืองและขนมก็ยังได้ประโยชน์อีกด้วย ขนมขมิ้นคั่วเป็นขนมที่มีมาตั้งแต่โบราณแต่ในปัจจุบันได้มีการปรับปรุงใช้ส่วนผสม ขนมปัง ผลไม้ขุนมาผสมรวมกับไข่เพื่อให้เพิ่มรสชาติและน่ารับประทาน

ขนมขอเดาะปีแซ เป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษปัจจุบันจะไม่ค่อยได้เห็นกันถ้าไม่มีวันสำคัญต่างๆ งบประมาณในการทำขนมขอเดาะปีแซก็ไม่สิ้นเปลืองและขนมก็ยังได้ประโยชน์อีกด้วย

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1. กล้วยหอม
2. ไข่ไก่
3. น้ำตาลทราย
4. ใบเตย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

ตัวขนมใช้ไข่ไก่กับกล้วยอย่างเดียว

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



ส่วนผสมการทำขนมขอเดาะปีแซ



2. กล้วยที่หั่นเรียบร้อยแล้ว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

ตัวขนมใช้ไข่ไก่ กล้วย และขนมปังผสมเข้าด้วยกัน เพื่อให้เกิดเหนียวนุ่ม รสชาติดียิ่งขึ้น

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



3. ตอกไข่ไก่ใส่กล้วยที่หั่น โดยใช้ไข่ประมาณ 10 ฟอง



4. คนให้ส่วนผสมเข้ากัน



5. ใส่น้ำตาลทราย โดยใช้ น้ำตาลทราย 1 ถ้วย



6. ใส่น้ำเปล่าลงไปเล็กน้อย รอจนน้ำตาลทรายละลาย



7. เมื่อน้ำตาลทรายละลายแล้วใส่ส่วนผสมที่เตรียมไว้ใส่ลงไป



8. ทิ้งไว้จนสุกดี เมื่อขนมสุกแล้ว นำใส่จาน



ขนมขมิ้นคั่วที่พร้อมรับประทาน



7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

เพราะทำในช่วงเทศกาล และไว้ร่วมรับประทานกับครอบครัว

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอุมักลือซง นาแซ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๗๗/๒ หมู่ที่ ๒ ตำบลเจ๊ะเห อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘๖-๙๕๗๔๓๒๘ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวศิรินพร บินมะนอ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอตากใบ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 16 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวศิรินพร บินมะนอ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอตากใบ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายฐิติ รัตนวงศ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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