

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมเจ๊ะแม๊ะ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): เจ๊ะแม๊ะ

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่ 2 บ้านกุ่มง อำเภอ จะนะ ตำบล ช้างเผือก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน นิยมรับประทานช่วงเช้า

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมเจ๊ะแม๊ะ เป็นขนมพื้นบ้านโบราณชนิดหนึ่ง ทำมาจากมันเทศ สามารถรับประทานได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ อีกทั้งยังเป็นขนมหวานหรือขบว้างที่ชาวไทยมุสลิมทำกินมาเป็นเวลานานแล้ว มักจะนิยมนทานในช่วงฤดูฝน หรือทานเป็นอาหารเช้า นิยมนทานคู่กับกาแฟร้อนหรือชาร้อนๆ

เนื่องจากอดีตชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำสวนและกรีดยาง ซึ่งเป็นรายได้หลักของชาวบ้าน และเมื่อถึงฤดูฝนชาวบ้านกรีดยางไม่ได้ ทำให้ขาดรายได้ในการเลี้ยงครอบครัว ชาวบ้านจึงนำมันเทศที่ปลูกไว้ในช่วงก่อนฤดูฝน นำมาแปรรูปเป็นขนมเจ๊ะแม๊ะทำกินกันในครอบครัว

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมเจ๊ะแม๊ะเป็นขนม สามารถรับประทานได้ในท้องถิ่น เป็นขนมที่นำวัสดุอุปกรณ์ในพื้นที่ที่ทำเป็นขนม มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ เฉพาะถิ่นที่สามารถรับประทานกันได้ง่าย ตามร้านน้ำชาในช่วงเวลาเช้านางเยชะห์ ดือเร๊ะ ได้พัฒนาขนมเจ๊ะแม๊ะ โดยที่ใช้มันเทศสีม่วง เพราะมันเทศจะมีรสชาติที่อร่อยกว่ามันเทศสีอื่นๆ ขนมเจ๊ะแม๊ะเป็นขนมที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น มีความโดดเด่นด้านรสชาติ มีมัน และมีน้ำตาลที่เวลาทอดจะละลายเป็นไส้ขนม ทำให้เวลาทานจะมีน้ำตาลที่ละลายได้ที่ ที่มีความหวานและหอมกลิ่นมันเทศสีที่ม่วงติดมาด้วย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ปัจจุบันขนมเจ๊ะแม๊ะ เป็นขนมที่มีความสำคัญในการดำเนินชีวิต ของคนในพื้นที่ เนื่องจากชาวบ้านนิยมนทานกันเป็นอาหารเช้า มาเป็นเวลานาน จะซื้อรับประทานในสวนยาง เวลาไปกรีดยาง หรือทำสวน ก็จะหาซื้อหรือทำขนมไปทานกันหลังที่กรีดยางเสร็จ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

มันเทศสีม่วง ๓ กิโลกรัม
แป้งสาลี ๑/๒ กิโลกรัม
น้ำตาลทราย
เกลือ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

นำมันเทศมาล้างให้สะอาดแล้วแกะเปลือกออกให้หมด แล้ว
นำมันเทศมาต้มพร้อมใส่เกลือโดยใส่น้ำไม่ต้องท่วมมันเทศ
แล้วต้มให้สุก เมื่อมันเทศสุกดีแล้วให้นำมันเทศมาบดให้
ละเอียด แล้วนำแป้งสาลีมาใส่ในมันเทศที่บดละเอียด แล้ว
นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน และนำมาปั้นให้เป็นทรงกลม นำ
ส่วนผสมที่ปั้นมากดให้แบนแบน นำน้ำตาลทรายเทลงตรง
กลางของส่วนผสมที่กดให้แบนเพื่อทำเป็นไส้ขนม แล้วคลึง
ให้เป็นวงรี แล้วนำส่วนผสมที่ปั้นมาทาแป้งสาลีให้ทั่วแล้วพัก
ไว้ หลังจากนั้นนำน้ำมันใส่กระทะให้ร้อน แล้วรีไฟ นำ
ส่วนผสมที่ปั้น ลงทอดจนสุกเหลือง แล้วตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน
พร้อมรับประทานได้

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นำมันเทศสีม่วง แกะเปลือก และทำความสะอาด

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นำมันเทศ ใส่เกลือ และต้มให้สุก



นำมันเทศที่ต้มสุกมาบด ใส่แป้งสาลี และนวดให้เข้ากัน



ปั้น ส่วนผสมที่นวด ให้เป็นทรงกลม



นำส่วนผสมที่ปั้นมากดให้แบนแบน นำน้ำตาลทรายเทลงตรงกลางของส่วนผสมที่กดให้แบนเพื่อทำเป็นไส้ขนม



ขนม แล้วคลึงให้เป็นวงรี แล้วนำส่วนผสมที่ปั้นมาทาแป้งสาไลให้ทั่วแล้วพักไว้



ตั้งกระทะ ใส่น้ำมัน ให้ร้อนพอดี



นำส่วนผสมที่ปั้น ลงทอด ให้พอสุกเหลือง



พอสุกดี ให้ตัดและเสิร์ฟน้ำมัน



พร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ด้วยวัสดุอุปกรณ์สามารถหาได้ในท้องถิ่น และกระบวนการทำที่ไม่ยาก จึงสามารถจำหน่ายและสาธิตในโอกาสต่างๆได้

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 4500 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางยิษะห์ ดือเร๊ะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

85 หมู่ ที่ 2 ตำบลช้างเผือก อำเภोजะเณร จังหวัดนราธิวาส 96220 และจำหน่ายตามร้านน้ำชาในหมู่บ้าน
ที่อยู่ติดต่อกันได้สะดวก

85 หมู่ ที่ 2 ตำบลช้างเผือก อำเภोजะเณร จังหวัดนราธิวาส 96220 และจำหน่ายตามร้านน้ำชาในหมู่บ้าน
โทรศัพท์ 093 674 3688 โทรสาร

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายชำชูดิง สาและ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภोजะเณร

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

ผู้บันทึกข้อมูล นายชำชูดิง สาและ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภोजะเณร

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายอานันท์ ทานนุสรณ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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