

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมเจาะหู

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ศรีสาคร ตำบล ศรีสาคร

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู

3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมเจาะหู เป็นขนมชนิดหนึ่งที่ทำขึ้นเพื่อใช้ในการทำบุญวันสารทเดือนสิบกันมาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัยเป็นราชธานี ซึ่งทำกันในเดือนสิบตรงกับวันขึ้น 14 ค่ำ 15 ค่ำ และแรม 1 ค่ำ ประชาชนถือว่าเป็นช่วงแรกของการเก็บเกี่ยวข้าว ขนมเจาะหูเป็นขนมของคนใต้ชนิดหนึ่ง สมัยก่อนชาวพุทธกับชาวมุสลิมมีบ้านเรือนอยู่ใกล้กันบางหมู่บ้าน วัดก็อยู่ใกล้กับหมู่บ้านชาวมุสลิม เวลาถึงงานเกี่ยวกับประเพณีชาวพุทธ ชาวพุทธก็จะให้ชาวมุสลิมช่วยทำขนมต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับประเพณี ขนมเจาะหูเป็นหนึ่งในขนมประเพณีทำให้ชาวมุสลิมรุ่นปู่ย่า ตายาย สมัยก่อน ต่อมาได้รับเอาขนมเจาะหูมาใช้ในการงานต่าง ๆ ของชาวมุสลิมรุ่นต่อ ๆ มา เช่น งานเมาลิด งานแต่งงาน งานเข้าสู่นตก็จะมีขนมเจาะหูไว้เลี้ยงแขกเรือประมาณ 60 กว่าปีที่แล้ว ปู่ย่าตายายได้มาบุกเบิกทำสวนที่บ้านไอร์กาโซ หรือ ไอร์กาแซ ในปัจจุบัน ได้เล่าว่าเมื่อก่อนปลูกบ้านไร่ เพราะนาไม่มี พอเสร็จจากฤดูเก็บเกี่ยวก็จะได้ข้าวใหม่มาตากกลายเป็นข้าวสารมาไม่กับหินกลายเป็นแป้งมานวดกับตาลโตนด แล้วเมื่อสมัยก่อนจะทอดกับน้ำมันมะพร้าวทอดกับกระทะทองแดง ซึ่งปัจจุบันยังมีกระทะทองแดงกับโม้หินให้ลูกหลานได้ศึกษาภูมิปัญญาของคนสมัยโบราณ ต่อมากลุ่มแม่บ้านไอร์กาแซ ได้ร่วมกลุ่มกันทำขนมจำหน่าย เพื่อเสริมรายได้ มีขนมหลายอย่างหนึ่งในนั้นก็คือ ขนมเจาะหู เวลาถึงงานในหมู่บ้านก็จะมาส่งทางกลุ่มแม่บ้านไอร์กาแซ ให้ทำโดยเฉพาะเดือนเมาลิดมีคนมาสั่งมากเป็นพิเศษ ทางกลุ่มแม่บ้านไอร์กาแซ ได้นำขนมเจาะหูไปขายในงานเปิดตลาดน้ำศรีสาคร งานเมาลิดอำเภอจัดที่ค้อย อส.และ ไปออกร้านที่ศาลากลางที่จังหวัดนราธิวาสด้วย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

๑. แป้งข้าวเจ้า ๑ กก.
๒. น้ำตาลทราย ๑/๒ กก.
๓. น้ำตาลปีบ ๑/๒ กก.
๔. เกลือ ๑ ช้อนชา
๕. น้ำเปล่า ๒.๕ ถ้วยตวง

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)



ส่วนผสมการทำขนมเจาะหู



๑. เตรียมแป้ง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



๒. นำน้ำ เกลือ น้ำตาลปีบ และน้ำตาลทรายมาต้มรวมกัน แล้วพักให้เย็น



๓. นำแป้งข้าวเจ้ามาผสมกับส่วนผสมที่เย็นลง มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน เป็นเนื้อเดียวกัน



๔. นำน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน ๕. นำแป้งที่ผสมเตรียมไว้ให้เรียบร้อยแล้ว มาปั้นเป็นก้อนเล็ก ๆ พอประมาณคลึงให้กลมบนใบตอง แล้วนำมาแผ่บาง ๆ ให้มีลักษณะ กลม ๆ เจาะรูตรงกลาง ๖. นำไปทอดในน้ำมันร้อน ๆ แล้วใช้ไม้ป้อนให้กลมที่รู้ จนสุกเป็นสีน้ำตาลคล้ายขนมโดนัทขอ



ขนมเจาะหูที่ทอดเสร็จเรียบร้อยแล้ว



กลุ่มแม่บ้านไอร์กาแซ สาธิตและจำหน่ายในการทำขนมเจาะหูในงานงานเมาลิด



กลุ่มแม่บ้านไอร์กาแซ สาธิตและจำหน่ายในการทำขนมเจาะหูในงานงานเมาลิด



เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำขนมสมัยโบราณที่ยังหลงเหลือ
อยู่ให้ลูกหลานศึกษา - กะทะสำหรับทอดขนม



- กระด้ง สำหรับพักขนมเมื่อทอดเสร็จเรียบร้อยแล้ว



- ตำโม่แป้ง

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านไอร์กาแซ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านไอร์กาแซ ม.๖ ต.ศรีสาคร จ.นราธิวาส ๙๖๒๑๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านไอร์กาแซ ม.๖ ต.ศรีสาคร จ.นราธิวาส ๙๖๒๑๐

โทรศัพท์ ๐๘ ๔๙๖๗ ๗๔๙๖ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลพัฒนาวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลพัฒนาวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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