

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมเบื้อง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ขนมเบื้อง

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านบ่อ อำเภอ ระแงะ ตำบล บ่อ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

โอกาสที่รับประทาน ขนมเบื้องใช้รับประทานในช่วงเช้า-ช่วงเย็นและจะรับประทานควบคู่กับน้ำชา กาแฟ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

“ขนมเบื้อง” เป็นขนมพื้นบ้านของชาวไทยมุสลิม ในชุมชนท้องถิ่นภาคใต้ในสมัยโบราณ ต้นกำเนิดของการทำขนมเบื้อง เกิดจากแนวความคิดของชาวทางภาคใต้ เนื่องจากในสมัยก่อนมีต้นมะพร้าวเป็นจำนวนมาก ขนมนี้ห่อด้วยใบตอง ห่อเป็นทรงแบน “ขนมเบื้อง” มีกลิ่นหอมจากใบมะพร้าว รสเค็มมันด้วยตัวแป้งผสมน้ำกะทิ ไม่เละเดียนี่จะหาขนม “ขนมเบื้อง” มารับประทานได้ยาก เพราะเป็นขนมโบราณไม่มีขายตามท้องตลาด สำหรับตัวแป้งใช้แป้งข้าวเหนียวขาวและแป้งข้าวเจ้าเวลานวดต้องค่อยๆ ใส่ น้ำแล้วต้องนวดนานๆ เม็ดแป้งจะอุ้มน้ำได้ดี เพราะเป็นแป้งแห้งแป้งจะมีความเหนียวดีไม่เหมือนในสมัยก่อนจะใช้แป้งที่ไม่เอนแป้งก็จะเปื่อยและอุ้มน้ำอยู่แล้วไม่จำเป็นต้องนวดนานหน้าของขนมเวลาทอดแล้วต้องรีบตักหยอดขณะที่ร้อนอยู่จึงจะเรียวยาวห่อขนมจะได้รูปตามที่ห่อและนำรับประทานใบตองที่ใช้ห่อขนมใส่ไส้ควรใช้ใบตองตาน นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้เป็นอย่างดี

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นขนมโบราณดั้งเดิม ไร่รับประทาน ชาวบ้านในแถบพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้นิยมรับประทานช่วงเช้าและช่วงเย็น เป็นการอนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่นและทำเป็นอาชีพ เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมเบื้อง มีคุณค่า เนื่องจากขนมเบื้องที่ได้ กลิ่นหอมจะมาจากใบมะพร้าว ความมันจะได้จากกะทิสด

เหนียวนุ่มได้จากการผสม แป้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียวที่ผสมได้สัดส่วนอย่างลงตัว นอกจากนี้ยังมีประโยชน์ต่อร่างกาย ได้เป็นอย่างดี และรับประทานเป็นขนมหวาน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ๑. ใบนิลอง
- ๒. แป้งข้าวเจ้า 1/2 กิโลกรัม
- ๓. ข้าวเหนียว ๒ ชีด
- ๔. มะพร้าว ๑ กิโลกรัม
- ๕. น้ำตาลทราย 1/2 กิโลกรัม
- ๖. เกลือป่น 1/2 ช้อนชา
- ๗. ใตองสำหรับห่อขนม

- วิธีการ ประกอบอาหาร
- 1.เจียนใตองกว้างประมาณ 3 นิ้ว ยาวประมาณ 7" สำหรับห่อขนม นำไปตากแดดให้ใตองอ่อน ไม่อย่างนั้นใตองจะแตกเมื่อนำไปห่อขนม
 - 2.นำใบนิลองมาล้างน้ำให้สะอาด และปั่นจนละเอียด
 - 3. นำข้าวสารหรือข้าวเหนียวมาตำให้ละเอียด
 - 4. เตรียมทำส่วนของตัวแป้ง ใส่แป้งข้าวเจ้าลงในชามใบใหญ่ ค่อยๆเติมน้ำกะทิทีละน้อย ใส่ใบนิลองและข้าวเหนียวที่ตำ ลงไป นวดจนนุ่ม เหนียว
 - 5. นำแป้งที่ผสมเสร็จแล้ว มาห่อใตอง
 - 6. นึ่งประมาณ 60 นาที แล้วสามารถนำมารับประทานได้เล

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 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ใบนึ่ง



เรียนรู้ส่วนผสมและวิธีการทำ



การนำส่วนผสมของขนมมาผสมเข้าด้วยกัน

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เตรียมส่วนผสมในการทำขนม



เตรียมข้าวสารหรือข้าวเหนียวมาตำให้ละเอียด



นำแป้งที่ผสมเสร็จแล้ว มาห่อใบตอง



นำขนมที่ห่อเสร็จแล้วแล้วนำมานึ่ง



ขนมที่พร้อมรับประทาน



ขนมที่พร้อมรับประทาน



ขนมที่พร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

-

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 3000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางเจี๊ยะชูไรดา หะยีหมัด

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

164/2 ตำบลบองอ อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

164/2 ม.๔ ตำบลบองอ อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวสุไรดา แม่เงาะ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมอำเภอระแงะ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวสุไรดา แม่เงาะ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมอำเภอระแงะ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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