

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมเปียกนา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านแยง อำเภอ ยี่งอ ตำบล จอเบาะ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

นิยมรับประทานในช่วงเดือนถือศีลอด

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมเปียกนา เป็นขนมดั้งเดิมในยุคลังกาสุกะ เป็นอาหารชาววัง ที่นิยมใช้ในพิธีกรรมต่างๆ เป็นขนมที่อยู่คู่กับขนมอาเกาะ มีส่วนประกอบที่สำคัญคือแป้งกับไข่ น้ำตาล และใบเตย ชุมชนยะกังเป็นชุมชนโบราณ ที่มีการทำอาเกาะและขนมเปียกนามานานตั้งแต่อดีตและยังคงสืบทอดมาถึงปัจจุบัน และที่สำคัญยังคงรักษาคุณภาพไว้ได้อย่างเดิม ถึงแม้กรรมวิธีการผลิตอาจจะแตกต่างจากอดีตไปบ้างตามเทคโนโลยี ทานขนมเปียกนาจากที่ไหนๆก็ไม่อร่อยเท่าที่ทานขนมเปียกนา ในเวลารับประทานจะมีกลิ่นหอมใบเตย กรอบนอกแต่นุ่มในสามารถสัมผัสถึงความนุ่มได้ทุกคำที่เคี้ยว ซึ่งแตกต่างจากขนมเปียกนาที่มาจากที่อื่น ที่เวลาเคี้ยวจะแข็งนอกและเวลาเคี้ยวจะรู้สึกถึงความแข็งของภายในอีกด้วย กลุ่มศรีวัฒนธรรมสตรี ตำบลจอเบาะ เป็นกลุ่มหนึ่งที่ต้องการสืบทอด การทำขนมเปียกนาและต้องการให้ขนมชนิดนี้คงอยู่ต่อไป

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ประกอบด้วย แป้งสาลี ไข่เป็ด น้ำตาลทราย เกลือ กะทิ น้ำมันพืช ใบเตย

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)



ส่วนผสมการทำขนมเปียกปูน



๑. นำแป้งร่อนมาผสมกับน้ำไข่ขาว น้ำตาลทราย กะทิ เกลือป่น กวนให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน



๒. นำไปใส่แม่พิมพ์ แล้วย่างไฟทั้งสองด้านจนสุก

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



๓. ยกลง ตักใส่ภาชนะ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 15000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

คนสารีพีะ ยาหะยู กลุ่มศรีวัฒนธรรมสตรี ตำบลจอบะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มศรีวัฒนธรรมสตรี ตำบลจอบะอำเภอยิ่งอ จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๙๕ หมู่ที่ ๓ ตำบลจอบะ อำเภอยิ่งอ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอัปเดตเลื้อะ จุกุยี่

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเมือง

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

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัปเดตเลื้อะ จุกุยี่

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเมือง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวอภัสสร ศรีใส

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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