

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมสอดไส้มะพร้าวโบราณ
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ตีบปงบุกู

2. แหล่ง

ชุมชน นางซูโบนะห์ บุเก๊ะเจ๊ะลี บ้านเลขที่ ๒ หมู่ที่ ๒ อำเภอ จะแนะ ตำบล ผดุงมาตร

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

ขนมไส้มะพร้าวโบราณเป็นขนมหวานของคนใต้อีกอย่างหนึ่ง ซึ่งมีชื่อเรียกภาษามลายูว่า ตือปงมื่อ เยาะมุดอ ห่อด้วยใบตองแล้วมีเตี๋ยवाद (เตี๋ยวก็คือก้างมะพร้าว) ห่อเป็นสูงขนมไส้มะพร้าวโบราณ มีกลิ่นหอมและหวานจากตัวไส้มะพร้าวรสเค็มมันด้วยหน้ากะทิที่ดีสดใหม่

เนื่องจากในอดีตขนมไส้มะพร้าวจะนิยมทำกันในคำคืนวันที่ 15 ของเดือนชะบาน หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า คีนนิสฟูชะบาน ในคืนวันที่ 15 ของเดือนชะบาน จะเป็นอีกวันที่คนมุสลิม จะมาอาญาซินกันที่มีสยิดเพราะเขาถือว่าคืนนั้นเป็นคืนที่ประเสริฐ หากมีใครทำอะไรก็ได้ในสิ่งที่ตนได้ขอไว้รวมถึงเป็นวันที่เปลี่ยนสมัคบัญญัติของแต่ละคนในแต่ละปีในการทำความดีความชั่วไปเก็บไว้เพื่อรอวันตัดสิน หลังจากที่ทุกคนได้ทำกิจกรรมร่วมในคำคืนเรียบร้อยแล้วทุกคนก็จะมานั่งรับประทานขนมของแต่ละคนที่ได้เตรียมไว้นำมารับประทานร่วมกันพร้อมสนทนาสนทนกับลูกหลานที่มาทำกิจกรรมในคำคืนที่ประเสริฐและได้เล่าถึงความสำคัญของวันที่ 15 ของเดือนนี้ว่า เป็นอย่างไร ด้วยเหตุนี้จึงทำให้คนรุ่นหลังรู้จักขนมไส้มะพร้าวโบราณเพราะขนมไส้มะพร้าวโบราณทำง่ายใช้ต้นทุนไม่มากสามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในชุมชนของตนเองมาทำ จึงกลายเป็นที่นิยมทำกันในชุมชนอีกด้วย ชาวบ้านได้สืบทอดการทำขนมในปัจจุบันและมีชาวบ้านหรือกลุ่มต่าง ๆ นำมาเพิ่มรายได้ให้กับตัวเองและครอบครัวอาทิ กลุ่มแม่บ้านบ้านแม่แซ่ได้สืบทอดการทำขนมไส้มะพร้าวโบราณมาทำในกลุ่มเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มและยังรักษาขนมไส้มะพร้าวโบราณให้คงอยู่ในอนาคตให้ลูกหลานได้นำไปเป็นแบบอย่างต่อไป

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมสอดไส้โบราณนั้นสามารถรับประทานได้ ประจำวันตามร้านค้าร้านกาแฟ ยามเช้า ลูกละ ๕ บาทตามราคาปกติ และขนมสอดไส้โบราณนั้นเป็นอาหารที่นิยมปรุงกันตามเทศกาลสำคัญ เช่นเทศกาลวันฮารีรายอและงานเลี้ยงต่างๆ ปัจจุบันอาหารสอดไส้โบราณนั้น มีครุภูมิปัญญาที่สามารถปรุงและลือกซึ่งถึงความเป็นโบราณนั้น หายาก เพราะวิธีการทำ และผลิตภัณฑ์ในการทำ ที่ทำจากอุปกรณ์ที่โบราณ การตำ กระทะ การหุงต้มด้วยไม้ผืน เพราะกลิ้งควันนั้นจะเพิ่มรสชาติของอาหาร แต่ถ้าพูดถึงขนมสอดไส้ นั้น มีอยู่ทุกภาคแต่จะแตกต่างกันในลักษณะของการห่อ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

-

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดีจำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



ขนมสอดไส้มะพร้าวโบราณ ที่แยกให้เห็นไส้มะพร้าวข้างใน



ขนมสอดไส้มะพร้าวโบราณ ที่จัดให้ดูสวยงามพร้อมนำทาน



ขนมสอดไส้มะพร้าว ที่แกะออกมาที่เป็นลักษณะ รูปคล้ายปิรามิด



ลักษณะขนมสอดไส้มะพร้าวโบราณที่แกะออกมาลักษณะจะเป็นสองสี



ขนมสอดไส้มะพร้าวโบราณที่ว่าง อยู่บนใบตอง เพื่อให้ดูคนกิน จะได้มีกลิ่นใบตองผสม



ขนมสอดไส้มะพร้าวโบราณ ที่ว่างเรียงรายอย่างสวยงาม พร้อมขาย



	ขนมสอดไส้มะพร้าวโบราณ ที่วางเรียงรายอย่างสวยงาม พร้อมขาย  ขนมสอดไส้มะพร้าวโบราณ ที่วางเรียงรายอย่างสวยงาม พร้อมขายรูปทรงของขนมสอดไส้มะพร้าวโบราณที่แบบ ไม่เหมือนกัน อยู่ที่ผู้ทำ
--	--

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 3000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางซูไบนะห์ บูเก๊ะเจ๊ะลี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางซูไบนะห์ บูเก๊ะเจ๊ะลี บ้านเลขที่ ๒ หมู่ที่ ๒ ตำบลผดุงมาตร อำเภोजะเนาะ จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอาชิ อีลา

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอสุโขทัย-ลก

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 28 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอาชิ อีลา

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอสุโขทัย-ลก

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายอานันท์ ทานนุสรณ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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