

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวต้มใบกะพ้อ (ตูปะ)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่ 6 บ้านบาโงสะNING อำเภอ สุโขทัย ตำบล กว๊าน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

นิยมรับประทานวันอาทิตย์

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมต้ม (ตูปะ) หรือข้าวต้มใบกะพ้อ มีลักษณะคล้ายข้าวต้มมัด แต่นิยมห่อด้วยใบกะพ้อหรือใบจากเป็นรูปสามเหลี่ยม โดยนำใบกะพ้อซึ่งควรใช้ยอดใบที่ยังไม่กางมาสานเป็นลูก ลักษณะเป็นรูปสามเหลี่ยม มีสามมุม จากนั้นนำข้าวเหนียวขาวหรือข้าวเหนียวดำที่ผัดกับน้ำกะทิ น้ำตาล เกลือ จะใส่ถั่วขาวหรือถั่วดำเพื่อความอร่อยยิ่งขึ้นก็ได้ มาห่อด้วยใบกะพ้อเป็นสามเหลี่ยม แล้วนึ่งจนสุก ก็จะเป็นต้มใบกะพ้อ เป็นข้าวต้มลูกโยนชนิดหนึ่งที่ชุมชนมุสลิมสามจังหวัดชายแดนภาคใต้และชาวมลายูที่อยู่ทางตอนเหนือของประเทศมาเลเซีย มักจะทำในสองเทศกาลฮารีรายอ เทศการทำบุญต่างๆ ส่วนชาวไทยพุทธ จะทำในงานชักพระของชาวดำ และยังเป็นขนมที่ใช้ในงานประเพณีหลายงานในท้องถิ่นภาคใต้ ที่ใช้กันเป็นหลักคือในงานบุญออกพรรษา การตักบาตรเทโว งานชักพระงานเดือนสิบ และงานบวช เป็นต้น เทศกาลออกพรรษาได้จัดให้มีประเพณีห่อข้าวต้มลูกโยนหรือภาษาถิ่นเรียกว่า "แทงต้ม" เนื่องใน “งานประเพณีชักพระ-ทอดผ้าป่า เป็นการร่วมอนุรักษ์และสืบสานประเพณี วัฒนธรรมอันดีงามของไทย โดยเจริญรอยตามแบบอย่างชาวพุทธครั้งในอดีต นางนางมะนะ ครอบแก้ว ได้รับการถ่ายทอดมาจากมารดา และได้ศึกษาและฝึกฝนกับเป็นญาติผู้ใหญ่ที่มีความชำนาญและเคล็ดลับในการทำตูปะให้อร่อย จึงมีความอร่อยหวานมันด้วยน้ำกะทิที่ไม่เหมือนใคร และได้ถ่ายทอดให้กับกลุ่ม แม่บ้านในชุมชน จึงสามารถผลิตออกมาขายในตลาดภายในหมู่บ้าน และรับทำจ้างทำในงานต่างๆตามท้องที่ต่างๆ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ข้าวต้มใบกะพ้อเป็นขนมประจำภาคใต้ของไทยที่มีความโดดเด่น ด้านรสชาติ และและความเป็นธรรมชาติที่แท้จริง ที่นารับประทาน ดังนั้นเพื่อให้ชนชาตินี้ ได้รับความนิยมและเป็นที่ยึดของทุกคนทั่วไป จำเป็นจะต้องมี

การพัฒนา รูปแบบการผลิตรวมทั้ง ปรับปรุง สร้างสรรค์รูปแบบใหม่ๆ โดยไม่ทิ้งรสชาติดั้งเดิม และบรรจุภัณฑ์เอกลักษณ์ความเป็นไทยอย่างสวยงามให้เป็นที่น่าสนใจ และยังสามารถเก็บรักษาได้ เพื่อเป็นที่ต้องการของตลาดอาหารไทย ที่ปัจจุบันอาหารไทยได้รับความนิยมทั่วโลก และยังสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับชุมชน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ข้าวต้มใบกระพ้อเป็นขนมโบราณของภาคใต้ของไทย โดยสมัยก่อนเป็นขนมที่มาจากชาวบ้านตามชนบท มีลักษณะพิเศษ คือวัตถุดิบทั้งหมดมาจากธรรมชาติ จึงเป็นอาหารภูมิปัญญาที่แท้จริง ที่มีความอร่อยไม่เหมือนขนมทั่วไป ทั้งรสชาติ ความหอมของใบเตียนหอม ความมัน กลมกล่อมสีส้มออกเป็นธรรมชาติที่แท้จริง น่ารับประทาน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. ยอดกะพ้อ
๒. ข้าวสารเหนียว ๑/๒ กิโลกรัม
๓. ถั่วดำ/ถั่วแดง ๑๐๐ กรัม
๔. น้ำกะทิ ๑/๒ กิโลกรัม
๕. เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ

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

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



วัตถุดิบการทำข้าวต้มใบกระพ้อ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๑. ล้างข้าวสารเหนียว และพักให้สะเด็ดน้ำ



๒. เมื่อสะเด็ดน้ำแล้วนำข้าวเหนียวไปนึ่ง



๓. ต้มกะทิสด โดยใส่ใบเตยเพื่อให้ความหอม



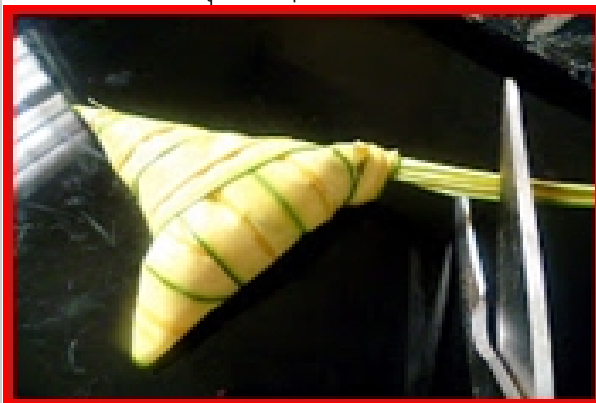
๔. ข้าวเหนียวที่ผ่านการนวดมาแล้ว



๕. นำไปห่อกับใบกะพ้อ



ลักษณะการโดยหมุนรอบๆให้ออกเป็นสามเหลี่ยม



ลักษณะการโดยหมุนรอบๆให้ออกเป็นสามเหลี่ยม



๖. เมื่อห่อเสร็จนำไปนึ่งอีกครั้ง



๗. ข้าวเหนียวโบกะพ้อที่สุกพร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

สามารถแสดง สถิติและจำหน่ายในงานต่างๆ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางแม่นะ ดรอแม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๑๐๙/๖ หมู่ที่ ๖ ตำบลภาวะ อำเภอสุโขทัย จังหวัดสุโขทัย

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๐๙/๖ หมู่ที่ ๖ ตำบลภาวะ อำเภอสุโขทัย จังหวัดสุโขทัย

โทรศัพท์ ๐๘ ๗๒๙๖ ๗๒๒๙ โทรสาร

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายวรสินธ์ เจ๊ะเงาะ
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอสุไหงปาดี
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 19 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายวรสินธ์ เจ๊ะเงาะ
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอสุไหงปาดี

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสุภัทรา ศรีวิไล
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25