

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเหนียวใบกะป้อ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ตูปะ

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านเลขที่ ๑๖๑ หมู่ที่ ๑ อำเภอ เจาะไอร้อง ตำบล บุกิต

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อื่น ๆ (ระบุโอกาสที่รับประทาน/ทำ)

ทำตูปะในวันออกอีด หรือก่อนวันรายออีดิลฟิตรี และอีดีลฮัจญ์ฮาหนึ่งวัน หรือเรียกว่าฮารีตูปะ เพื่อรองรับแขก ในวันรายอที่จะมาเยือนบ้าน เพื่อแจกให้กับเพื่อนบ้านในหมู่บ้าน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

นางตีเมาะ สาและ อายุ ๖๔ ปี เล่าว่า ต้นกำเนิดของประเพณีการทำตูปะ หรือข้าวเหนียวใบกะป้อ เกิดจากแนวความคิดของชาวมุสลิมล่ายในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ซึ่งไม่ปรากฏหลักฐานว่าการตูปะเกิดขึ้นในปีใด ใครเป็นผู้คิดค้นคนแรก หรือหมู่บ้านไหนเป็นผู้คิดค้นขนมตูปะคนแรก ทราบเพียงว่าในสมัยอดีตชาวมุสลิมล่ายในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้จะทำตูปะในวันออกอีด หรือก่อนวันรายออีดิลฟิตรี และอีดีลฮัจญ์ฮาหนึ่งวัน หรือเรียกว่าฮารีตูปะ เพื่อรองรับแขกในวันรายอที่จะมาเยือนบ้าน เพื่อแจกให้กับเพื่อนบ้านในหมู่บ้าน และเป็นของฝากให้กับญาติพี่น้องที่อยู่ห่างไกล ในแต่ละชุมชนมีเอกลักษณ์การทำตูปะที่ไม่เหมือนกัน นับตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันชาวมุสลิมล่ายในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ได้สืบทอด ประเพณีการทำตูปะให้กับลูกๆ ได้เห็น ขั้นตอนการทำตูปะ ในวันตูปะ หรือก่อนวันรายออีดิลฟิตรี และอีดีลฮัจญ์ฮาหนึ่งวัน

ตูปะ หรือ ตูปัต คือข้าวต้มใบกะป้อ มีลักษณะคล้ายข้าวต้มมัด แต่นิยมห่อด้วยใบกะป้อหรือใบจากเป็นรูปสามเหลี่ยม ก่อนทำตูปะชาวบ้านต้องไปหาใบกะป้อในสวนยาง เพื่อนำไปตากแดดให้ใบกะป้อมีความนิ่ม เวลาเปิดใบกะป้อใบจะได้ไม่แตก การตากแดดใบกะป้อจะใช้แดดอ่อนๆ ตาก ๒ - ๓ วัน เพื่อให้ใบกะป้อนิ่ม จากนั้นนำใบกะป้อซึ่งควรใช้ยอดใบที่ยังไม่กางมาสานเป็นลูก ให้เป็นรูปสามเหลี่ยม มีสามมุม

ก่อนวันรายอหนึ่งวัน ชาวบ้านจะนำข้าวเหนียวแช่น้ำให้อ่อนตัว แล้วผัดด้วยน้ำกะทิให้เกือบสุก แล้วนำมาห่อด้วยใบกะป้อเป็นรูป ๓ มุม การทำตูปะแต่ละลูกมีขนาดโต- เล็กตามขนาดของใบกะป้อ ญาติพี่น้องในบ้านจะนั่งล้อมวงช่วยกันห่อตูปะด้วยบรรยากาศแห่งความสุข และความสามัคคีของญาติพี่น้อง เมื่อห่อเสร็จ

แล้วนำไปนั่งให้สุกอีกทีหนึ่ง โดยธรรมเนียมที่ปฏิบัติกันมาช้านานเมื่อขนมตูปะสุก และถึงวันรายออิดิลฟิต และอิดัลอฎฮา ชาวบ้านในหมู่บ้าน และต่างถิ่น ก็จะนำตูปะไปให้เพื่อนบ้าน และญาติมิตรได้รับประทาน และเพื่อนบ้านที่ได้รับตูปะก็จะใส่ตูปะคืนกลับมาให้ต่อ ซึ่งเป็นการแลกเปลี่ยนตูปะระหว่างเพื่อนบ้านโดยกัน และตูปะนอกจากเป็นของฝากให้กับเพื่อนบ้าน หรือเป็นของฝากเวลาไปเยี่ยมบ้านญาติแล้ว ชาวบ้านบางคนจะนำตูปะไปให้กับครูสอนอัลกุรอาน หรือ ครูบรรยายธรรมศาสนาให้กับชาวบ้านซึ่งชาวบ้านมีความนับถือ งามลายุ เรียกว่า บาบอ เพื่อให้بابออ่านดุอาร์ให้กับบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว เป็นประเพณีที่ปฏิบัติกันมาช้านาน

ขนมตูปะหรือข้าวต้มใบกะพ้อมีอยู่กันหลากหลาย แต่ที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ส่วนใหญ่นิยมทำรับประทานตูปะ ๒ ชนิด คือ ข้าวเหนียวขาวและข้าวเหนียวดำ และการรับประทานตูปะบางชุมชนจะนิยมรับประทานตูปะคู่กับนมข้นหวาน น้ำตาลทราย สะตอดอง และ นิยมทานตูปะคู่กับกุลาปือชา (แกงเนื้อ) หรือ ชามา (เนื้อปลาและกุ้งปรุงรสหวาน)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

๑.ตูปะ หรือข้าวเหนียวใบกะพ้อ เป็นขนมที่ชาวมุสลิมมลายูนิยมทำรับประทานในงานเทศกาลที่สำคัญ คือวันรายออิดิลฟิตริ และวันรายออิดัลอฎฮา

๒. ตูปะ หรือข้าวเหนียวใบกะพ้อ เป็นขนมที่เป็นสัญลักษณ์ของการแลกเปลี่ยนระหว่างเพื่อนบ้าน คือ เพื่อนบ้านที่ได้รับตูปะก็จะให้ตูปะคืนกลับมาให้เจ้าของ เป็นกันแลกเปลี่ยนตูปะระหว่างญาติๆ และเพื่อนบ้านในหมู่บ้าน

๓. การทำตูปะ ส่งเสริมให้ญาติพี่น้องล้อมวงห่อตูปะด้วยบรรยากาศแห่งความสุข และความสามัคคีของญาติพี่น้อง

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การทำตูปะ หรือข้าวต้มใบกะพ้อเป็นขนมที่สำคัญและมีคุณค่าต่อครอบครัว ชุมชน และสังคม ชาวมุสลิมมลายูในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้จะทำตูปะในวันออกฮัจญ์ หรือก่อนวันรายออิดิลฟิตริ และอิดัลอฎฮาหนึ่งวัน หรือเรียกว่าฮารีตูปะ เพื่อเป็นขนมสำหรับรองรับแขกในวันรายอที่จะมาเยือนบ้าน เพื่อแจกให้กับเพื่อนบ้านในหมู่บ้าน และเป็นของฝากให้กับญาติพี่น้องที่อยู่ห่างไกล และการทำตูปะเป็นการร่วมกลุ่มกันของญาติพี่น้องล้อมวงกันห่อตูปะสร้างบรรยากาศแห่งความสุข และความสามัคคีของญาติพี่น้อง และเป็นการส่งเสริมภูมิปัญญาการทำตูปะให้กับลูกหลานได้เรียนรู้วิธีการทำตูปะอีกด้วย

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑.ข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม

๒.น้ำกะทิ ๑ กิโลกรัม

๓.น้ำตาลทราย ๒ ถ้วยตวง

๔.เกลือป่น ๒ ช้อนโต๊ะ

๕.ต้นกะพ้อ ใบกะพ้อที่ยังไม่ตาดแตก

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)



นำข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ล้างให้สะอาด แช่น้ำไว้ประมาณ ๒ ชั่วโมง



จากนั้นคั้นมะพร้าวให้ได้น้ำกะทิ ๑ กิโลกรัม



เมื่อได้ข้าวเหนียวและน้ำกะทิตามอัตราส่วนที่ต้องการแล้ว ตั้งไฟปานกลาง เทข้าวเหนียวลงในกระทะ และใส่น้ำกะทิ เกลือ ตามสูตร

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



กวนข้าวเหนียวจนข้าวเหนียวแห้ง จากนั้นใส่น้ำตาลลงไป
ตามสูตร กวนให้ทั่วอีกครั้ง จนข้าวเหนียวได้ที่แล้วให้ยกลง
จากเตา



ข้าวเหนียวที่กวนสุกแล้ว



นำใบกะพ้อที่เตรียมไว้ แบ่งส่วนของใบกะพ้อให้มีความกว้าง
ของแต่ละใบเท่ากันเพื่อเวลาห่อ ขนมจะได้เท่า ๆ กัน



จากนั้นพับส่วนปลายของใบกะพ้อเป็นรูปกรวย



จากนั้นตักข้าวเหนียวใส่ลงไปใบกะพ้อกดลงให้แน่นจนสุดกรวย



แล้วพับเป็นรูปสามเหลี่ยมหน้าจั่ว



สอดส่วนโคนของใบกะพ้อออกมา ทางยอดแหลมของกรวย
ดิ่งให้แน่น หรือจะขมวดปมตรงปลายกรวยเพื่อกันหลุดก็ได้



ตัดปลายของใบกะพ้อเพื่อความสวยงาม



ขนมสามเหลี่ยมใบกะพ้อที่ห่อเสร็จแล้ว นำขนมสามเหลี่ยม
ใบกะพ้อ หรือตูปะใส่หม้อนำไปต้มหรือนึ่งให้สุก



ขนมข้าวเหนียวใบกะพ้อที่ต้มสุกแล้ว



7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ภูมิปัญญาความสามารถในการผลิตข้าวเหนียวใบกะป้อหรือตูปะเป็นจำนวนมากได้ และสามารถสถิติและ
จำหน่ายในงานมหกรรมของอำเภอและจังหวัดนราธิวาสได้

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางตีเมาะ นามสกุล สาและ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ ๑๖๑ หมู่ที่ ๑ ตำบลบูกิต อำเภอเจาะไอร้อง จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๑๓๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๑๖๑ หมู่ที่ ๑ ตำบลบูกิต อำเภอเจาะไอร้อง จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๑๓๐

โทรศัพท์ 0808901637 โทรสาร

E-mail

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

ภูมิปัญญาไม่เคยได้รับรางวัลและเกียรติคุณจากการทำตูปะ หรือข้าวเหนียวใบกะป้อ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนุรมา ตราแม

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเกาะไอร้อง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 7 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนุรมา ตราแม

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเกาะไอร้อง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายคณิต พนิตกมล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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