

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเหนียวปิ้ง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ตูปะปาแง

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่ที่ 2 บ้านละโอ อำเภอ ศรีสาคร ตำบล ศรีบรรพต

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

สามารถรับประทานได้ทุกวัน โดยนิยมรับประทานคู่กับน้ำชาในช่วงเช้า

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ข้าวเหนียวปิ้ง หรือภาษามลายูท้องถิ่นเรียกว่า “ตูปะปาแง” ข้าวเหนียวปิ้งเป็นขนมพื้นบ้านอย่างหนึ่งที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย ข้าวเหนียวปิ้งสามารถรับประทานได้ทุกช่วงเวลา โดยส่วนใหญ่แล้วจะรับประทาน ช่วงเช้า – เย็น รับประทานกับน้ำชาจะอร่อยมาก และยังสามารถรับประทานได้ทั้งร้อน และเย็น แต่ถ้าจะให้อร่อย รับประทานตอนร้อน ๆ จะอร่อยมากขึ้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ข้าวเหนียวปิ้งมีวิธีการทำที่ไม่ยาก นอกจากนี้นวัตกรรมที่นำมาใช้ในการทำขนมก็ยังเป็นอุปกรณ์ที่มีในท้องถิ่นอีกด้วย เช่น ใบตองกล้วย มะพร้าว ส่วนอุปกรณ์อื่นๆก็คือ ข้าวเหนียว น้ำตาลทราย และอื่นๆ วิธีทำก็ไม่ยากมาก

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมของข้าวเหนียวปิ้ง (ตูปะปาแง)

- ข้าวเหนียว
- กะทิ
- เกลือ
- น้ำตาล

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)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



๑.นำข้าวเหนียวล้างให้สะอาด แล้วแช่ข้าวเหนียวประมาณ ๑ คืน ๒.แล้วผึ่งใส่กระชอนไว้ให้สะเด็ดน้ำ



๒. เตรียมใบตอง โดยทำความสะอาดแล้วตัดให้ได้ขนาดพอประมาณ



๓. พับใบตองให้เป็นทรงกรวย



๔. นำข้าวเหนียวที่สะอาดแล้วใส่ในใบตองที่พับเป็นทรงกรวย



๕. พับใบตองให้เป็นรูปทรงสามเหลี่ยม



๖. เมื่อห่อเรียบร้อยแล้ว กลัดด้วยไม้จิ้มฟัน เพื่อให้ข้าวเหนียวออก



๗. ข้าวเหนียวที่ห่อเรียบร้อยแล้ว



๘. นำมาเสียบไม้เพื่อนำไปปิ้ง



นำมาเสียบไม้เพื่อนำไปปิ้ง



๙. นำไปปิ้งให้ใบตองไหม้เล็กน้อยจนสุก



ข้าวเหนียวปิ้งที่สุกแล้ว



ข้าวเหนียวปิ้งพร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

มีความพร้อมในการแสดง สาคิตและจำหน่ายในงานและโอกาสต่างๆ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 6000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางรอมือเลาะ สาคิต

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๖/๗ ม.๒ ต.ศรีบรรพต อ.ศรีสาคร จ.นราธิวาส ๙๖๒๑๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๖/๗ ม.๒ ต.ศรีบรรพต อ.ศรีสาคร จ.นราธิวาส ๙๖๒๑๐

โทรศัพท์ ๐๘๔-๙๖๗๐๑๗๓ โทรสาร

E-mail

-

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

ไม่เคยได้รับรางวัลใดๆ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอัมรี โต๊ะแมะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอศรีสาคร

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 13 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัมรี โต๊ะแมะ

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอศรีสาคร

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายอนุชา ลือแมะ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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