

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : (ข้าวเหนียวสมำงัต)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ปูโละสมำงัต

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านแป๊ะบุญ อำเภอ บาเจาะ ตำบล บาเจาะ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม

ปูโละสมำงัต จะทำขึ้นในโอกาสต่างๆ เช่น ทำในพิธีมงคลสมรส ทำในพิธีเข้าสู่นิต ฯลฯ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ปูโละสมำงัต หมายถึง ข้าวเหนียวมงคล ซึ่งเป็นอาหารในพิธีกรรมอย่างหนึ่งที่มุสลิมนิยมกันทำในงานพิธีต่างๆ เช่น พิธีแต่งงาน พิธีเข้าสู่นิต เป็นต้น ซึ่งบรรพบุรุษในสมัยก่อนมีการเชื่อว่าปูโละสมำงัต เป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงความเป็นสิริมงคลแก่ชีวิต การทำพิธีกินปูโละสมำงัตจะทำให้กับเจ้าสาวเจ้าบ่าว ทำเมื่อการให้เจ้าสาวเจ้าบาวนั่งบัลลังก์ เมื่อขบวนขันหมากมาถึงบ้านเจ้าสาว ญาติเจ้าสาวจะออกมาต้อนรับเจ้าบ่าว และนำเจ้าสาวมานั่ง ในบัลลังก์ที่เตรียมไว้ ซึ่งช่วงนั้นจะเป็นเวลากลางคืนหรือกลางวันก็ได้ เมื่อบ่าวสาวนั่งบัลลังก์เรียบร้อยแล้วจะมีการเชื้อเชิญญาติของทั้ง ๒ ฝ่ายร่วมแสดงความยินดี จากนั้นจะเป็นการเชิญญาติผู้ใหญ่ทำพิธีกินสมำงัต โดยการเอา ส้มแขก เหลือง ข้าว ป้อนให้คู่บ่าวสาว เพื่อเป็นสิริมงคล จากนั้นเชิญญาติผู้ใหญ่ ๓ คน มาป้อนข้าวเหนียว ๓ สี (ขาว แดง เหลือง) ไข่และขนม ให้กับคู่บ่าวสาว การป้อน ต้องป้อนแต่ละคนจนครบทุกอย่าง เมื่อญาติผู้ใหญ่ป้อนครบ ๓ คนแล้ว ก็เป็นอันเสร็จพิธี ไม่มีพิธี มานีลีมา (การอาบน้ำชำระมลทิน)และพิธีปลี้อะปะห์ (สะเดาะเคราะห์คู่บ่าวสาว) อย่างสมัยก่อนแล้ว การที่บรรพบุรุษนำข้าวเหนียวมาเป็นสมำงัตในงานพิธีเนื่องจากบรรพบุรุษในสมัยก่อนมีการปลูกข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเก็บไว้กินเองจะปลูกข้าวกันทุกคน จึงนำข้าวเหนียวที่มีอยู่แล้วลองมาทำปูโละสมำงัตเพื่อเป็นสัญลักษณ์ของความเป็นสิริมงคล ที่สำคัญสุดในการทำนั้นสามารถหาได้จากตามท้องถื่นต่างๆ และวิธีการทำก็ไม่ยุ่งยากมีส่วนประกอบในการทำน้อยมาก การทำปูโละสมำงัตจะนิยมทำเป็นสี เช่น สีแดง เหลือง ขาว และขึ้นรูปเหมือนกับโดมโดยที่แยกเป็น ๓ สี ๓ แยก แล้วตกแต่งด้วยไข่ ดอกไม้ซึ่งดอกไม้ในสมัยก่อนจะทำกับไม้ไผ่ โดยเหลาไม้ไผ่ให้เป็นเส้นๆฟูๆ เหมือนกับการทำรีบบิ้นให้เป็นม้วนๆ เพราะเป็นวัสดุในท้องถื่นสามารถมาดัดแปลงเป็นดอกไม้ด้วย ซึ่งปัจจุบันการทำพิธีเช่นนั้นจะไม่ค่อยมีใครทำแล้วแต่ก็ไม่ได้ทิ้งประเพณีนี้ไป

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ปูโละสมางัต ที่บรรพบุรุษปฏิบัติกันมาอย่างช้านานควรมีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นต่อไป ปูโละสมางัตมีความเป็นเอกลักษณ์โดดเด่นของข้าวเหนียวที่สามารถนำมาเป็นสัญลักษณ์ของสิริมงคล และเป็นอัตลักษณ์ของสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ปัจจุบันปูโละสมางัตจะมีหลายหลายรูปแบบสามารถที่จะมาดัดแปลงเองตามความต้องการ การตกแต่งก็หาวัสดุที่สำเร็จรูป สีของปูโละสมางัตเช่นกัน จาก ๓ สี ก็มาเป็น ๒ สี หรือสีเดียวก็มี

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

นางมะนะ บูเกยะอะ เล่าว่า ปัจจุบันการทำปูโละสมางัตมีไม่มากนัก จะมีแค่คนที่นับถือจริงๆหรือทำที่บรรพบุรุษสืบทอดกันมาก็ต้องทำตามตลอด อีกทั้งการทำปูโละสมางัตไม่ค่อยมีใครทำเป็นจะมีแต่คนเก่าคนแก่ในชุมชนที่ทำได้และละเอียดมาก ถ้าจะมีงานพิธีต่างๆ ก็ต้องเข้าไปหาคนเก่าคนแก่ในหมู่บ้านที่มีความรู้ในด้านนี้ คนในสมัยนี้จะไม่ค่อยให้ความสำคัญมากนัก ยิ่งได้แต่ลืมกลับนึกถึงว่าปูโละสมางัตเป็นอาหารที่ทำขึ้นในประเพณีของมุสลิม และเป็นวัฒนธรรมที่มีการสืบทอดมายังรุ่นลูก และควรที่จะอนุรักษ์ปูโละสมางัต ปัจจุบันจะนิยมทำปูโละสมางัตที่มีสีเหลืองมากที่สุด ส่วนมะนะเองเขาก็จะถ่ายทอดความรู้และสืบทอดประเพณีการทำปูโละสมางัตต่อไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

๑. ข้าวเหนียว
๒. น้ำตาลทราย
๓. หัวกะทิ
๔. เกลือ
๕. น้ำมัน / สีผสมอาหาร

วัสดุ/อุปกรณ์

- ๑.เตา
๒. ที่นั่งแบบโบราณ
๓. หม้อ
๔. ไม้พาย
๕. แม่พิมพ์ปูโละ (ข้าวเหนียว)

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ส่วนผสมในการทำปูละสมังต์



ล้างข้าวเหนียวหลายๆครั้ง จนน้ำข้าวเหนียวใส จากนั้นนำข้าวเหนียวไปแช่ในน้ำที่ผสมสีอาหารหรือน้ำขมิ้นแล้วชนข้าวเหนียวให้เข้ากัน แช่ทิ้งไว้ประมาณ ๔ ชั่วโมง



นำข้าวเหนียวที่แช่แล้วนั้นนำไปใส่ในหม้อนึ่ง จากนั้นนำไปนึ่งโดยใช้ไฟปานกลางจนสุก

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



เมื่อสุกแล้วนำข้าวเหนียวเทลงไปในกะละมัง แล้วนำหัวกะทิ
ที่คั้นมานั้นเทลงไปพอประมาณ



ปรุงด้วยน้ำตาลทราย



จากนั้นใช้ไม้พาย โดยพายข้าวเหนียวให้เข้ากันจนกว่า
แตกมันแล้วข้าวเหนียวดูคน้ำกะทิจนแห้งแล้วพักไว้



จากนั้นนำข้าวเหนียวที่เรียบร้อยแล้วนำมาใส่แม่พิมพ์เล็ก
ใหญ่ตามขนาดให้เต็ม อัดให้แน่น



คว่าออกจากแม่พิมพ์ ทำแบบนี้จนกว่าได้ตามต้องการ
จากนั้นนำข้าวเหนียวที่ทำรูปทรงไว้แล้วนำมาจัดเรียงเป็น
ชั้นๆ โดยละทีละสี จะเป็นกี่ชั้นก็ได้แต่ต้องเป็นเลขคู่
ตกแต่งด้วยดอกไม้ไข่ต้มหรือไข่นกกระทาก็ได้ ถ้าจะตกแต่ง
ตามความต้องการก็ได้



การทำพิธีกินปูโละสมางต์จะทำให้กับเจ้าสาวเจ้าบ่าว ทำเมื่อ
การให้เจ้าสาวเจ้าบ่าวนั่งบัลลังก์



การทำพิธีกินปูโลหะสมานต์จะทำให้กับเจ้าสาวเจ้าบ่าว ทำเมื่อ
การให้เจ้าสาวเจ้าบ่าวนั่งบัลลังก์

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางแมะนะ บูเกะยาอะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๙ ถนนวิเศษวังษา ตำบลบาเจาะ อำเภอบาเจาะ จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๙ ถนนวิเศษวังษา ตำบลบาเจาะ อำเภอบาเจาะ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘๑-๐๙๒๔๓๘๑ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวรุสลีนา ทอง
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอบาเจาะ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 30 เดือน มิถุนายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวรุสลีนา ทอง
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอบาเจาะ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายอับดุลเราะฮ์มาน จิตติกานต์
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
2. -
ตำแหน่ง -
3. -
ตำแหน่ง -

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