

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : จูโจ จูจุน หรือ ขนมหั่ว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ขนมหั่ว

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านบุญยืน อำเภอ รือเสาะ ตำบล ลาโละ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม

สมัยก่อนเป็นขนมที่ใช้ในพิธีกรรม เช่น งานแต่งงาน เข้าสู่นิตและคนตาย สำหรับชาวไทยที่นับถือศาสนาพุทธนั้น ขนมหั่วหรือจูจุนก็นำมาใช้ในพิธีกรรมเช่นเดียวกัน เช่น พิธีทำบุญเดือนสิบ ปัจจุบันเป็นขนมที่มักนำมารับประทานเล่น พร้อมกล้วยหรือกาแฟ สำหรับคนในพื้นที่ของตำบลลาโละ ชาวบ้านบางคนที่มีองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจูโจ มาทำขายเป็นอาชีพเสริมให้กับครอบครัวในยามฤดูฝน ซึ่งชาวบ้านไม่สามารถประกอบอาชีพหลักได้ (กรณียาง)

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

จากการสืบค้น และสอบถามจากผู้สูงอายุหลายท่าน ไม่มีผู้ใดสามารถบอกได้ว่าขนมจูโจมีความเป็นมาอย่างไร แต่ขนมจูโจเป็นขนมที่มีมาช้านาน ซึ่งเป็นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวาง เป็นขนมที่มักจะใช้ประกอบในพิธีกรรมทางศาสนา ปัจจุบันขนมจูโจ หาซื้อได้ตามท้องตลาด เป็นที่นิยมกันมาก เป็นขนมที่ทำจากแป้ง จะนิยมรับประทานกับน้ำชา การทำต้องมีความละเอียด ใช้ระยะเวลาในการทำ และมีความหลากหลายของกลิ่นหรือรสชาติ คือ ขนมหั่วรสกาแฟ , รสใบเตย, รสแบบดั้งเดิมและอีกหลายรสถือว่าเป็นวัฒนธรรมท้องถิ่นแบบดั้งเดิม

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ลักษณะเด่นของขนมจูโจ คือ แผ่นกลม ขอบหยักเล็กๆ อย่างสม่ำเสมอโดยรอบ ส่วนขอบกลางขนมหนา ก้นขนมูนอย่างสม่ำเสมอ เมื่อฉีกขนมจะเป็นแป้งภายในเป็นโพรงจากกันมาถึงด้านหน้า มีลักษณะเช่นเดียวกับฝักบัว เคล็ดลับของความอร่อยอยู่ที่ความกรอบของขอบขนม และความนุ่มของเนื้อใน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมจูโจหรือจูจุนเป็นที่ทราบกันดีว่าเป็นขนมที่ คนรุ่นปู่ทวดให้ความสำคัญและมีคุณค่าทางจิตใจในด้านของการนำขนมมาประกอบในพิธีกรรม หากขาดขนมชนิดนี้ไปอาจจะทำสำหรับที่ใช้การประกอบพิธีกรรมไม่สมบูรณ์ ปัจจุบันอาจจะมีคุณค่าในด้านของความเป็นวัฒนธรรมด้านขนมโบราณ ซึ่งกำลังจะสูญหาย เนื่องจากเยาวชน

รุ่นลูกรุ่นหลานบางพื้นที่อาจจะไม่รู้จักขนมชนิดนี้ ไม่ได้รับความนิยม ทำให้ไม่มีใครสนใจที่จะเรียนรู้ อันเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ขนมชนิดนี้จะสูญหายไปจากสังคม สำหรับในสังคมของคนภาคใต้สามจังหวัดยังคงได้รับความนิยมอยู่พอสมควร แต่ส่วนใหญ่จะเป็นช่วงฤดูกลาง คือ จะมีคนทำขนมจุใจวางขายในช่วงของฤดูฝนเนื่องจากในฤดูนี้ ชาวบ้านไม่สามารถออกไปประกอบอาชีพหลักได้ จึงได้ทำขนมชนิดนี้ไว้กินเล่นที่บ้านหรือวางขายตามร้านค้าที่อยู่ในหมู่บ้าน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า, แป้งข้าวเหนียว, น้ำอุ่น, แป้งสาลี, น้ำตาล, เกลือ, น้ำมัน, ผงกาแฟ (โกปี)

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
เอาข้าวสารเจ้ามาล้างให้ สะอาดแช่น้ำจนเมล็ดพองได้ที่นำไปโม่ให้ละเอียด ใส่ถุงผ้าทับไว้ให้สะเด็ดน้ำ เคี้ยวน้ำตาลให้ละลาย เป็นน้ำเชื่อมวางไว้จนอุ่นพอเอามือจุ่มลงไปได้พอ หนร้อนได้ เอาแป้งใส่ลงไปนวดที่ละน้อยในน้ำ เชื่อมใส่ไปเรื่อยๆ นวดไปเรื่อยๆ จนแป้งหมดกะ ความเหนียวพอใช้ช้อนขนาดใหญ่ ตักหยอดได้ ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช ซึ่งใช้ทอดขนมจู้จุนทีละ แผ่นเท่านั้น เมื่อน้ำมันร้อนได้ที่ ก็ตักแป้งหยอดลงไปน้ำมัน ขนมจะแผ่ตัวเป็นแผ่นกลมไม่ต้องพลิกขนม ใช้ไม้แหลมๆหมุนขนมไปเรื่อยๆ ตรงกลางขนมจะนูนขึ้นรอบๆข้างจะมีสีเข้มเริ่มสุกก่อน เมื่อสุกแล้วตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน .	๑. แป้งข้าวเจ้า ๑/๒ กก, แป้งสาลี ๑/๒ กก, แป้งข้าวเหนียว ๒๕ ชีด ผสมกัน ๒. ใส่น้ำตาล ๑ ๑/๒ กก ๓. เกลือพอประมาณ ๔. เอน้ำที่ผสมกาแฟ (โกปี) ใส่ในแป้งพร้อมกับนวด ใส่น้ำที่ละนิด ๕. คนให้เข้ากัน ๖. พักไว้ประมาณ ๑ ชม. ๗. ตั้งกระทะ, ใส่น้ำมัน, ไฟปานกลาง ๘. เมื่อน้ำมันเดือดได้ที่ หยอดแป้งขนมลงในกระทะ ใช้ไม้หมุนไปมา เพื่อให้ขนมสุกเท่าๆ กัน ๙. ใช้ไม้จิ้มตรงกลางขนม เพื่อให้ขนมสุกใน ๑๐ สะเด็ดน้ำมัน. แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๑. แป้งข้าวเจ้า ๑/๒ กก



แป้งข้าวเหนียว ๒๕ ชีด ผสมกัน



๔. เอน้ำที่ผสมกาแฟ (โกปี) ใส่ในแป้งพร้อมกับน้ำตาล ใส่หน้าที่ละนิด



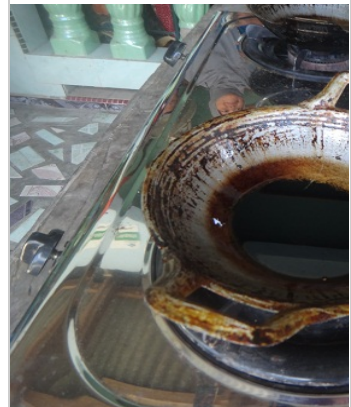
๖. พักไว้ประมาณ ๑ ชม.



แป้งสาลี ๑/๒ กก



๒. ใส่น้ำตาล ๑ ๑/๒ กก ๓. เกลือพอประมาณ



๕. คนให้เข้ากัน





ใส่น้ำมัน

๗. ตั้งกระทะ



ไฟปานกลาง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ผลิตได้ 80 ลูกต่อ 1 ชั่วโมง

แสดงและสาธิตในงานของดีเมืองร้อยเอ็ด

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

ไม่มี

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ศูนย์พัฒนาอาชีพตำบลลาโละ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๙๒ ม.๒ ตำบลลาโละ อ.ร้อยเอ็ด จ.นราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

นางแวะ แดะเดช เลขที่ ๙๒ ม.๒ ตำบลลาโละ อ.ร้อยเอ็ด จ.นราธิวาส ๙๖๑๕๐

โทรศัพท์ ๐๘๗-๙๖๘-๒๙๐๒ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอุสมาน สามะอะกา

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรม ประจำอำเภอร้อยเอ็ด

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 23 เดือน พฤศจิกายน ปี พ.ศ. 2558

ผู้บันทึกข้อมูล นายอุสมาน สามะอะกา

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรม ประจำอำเภอหรือเสา

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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