

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ตี๋โปงนี่เลง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ตี๋โปงนี่เลง

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านเลขที่ ๒๔๕/๑ หมู่ที่ ๑ อำเภอ เจาะไอร้อง ตำบล จวบ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวตหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

นางตี๋เมาะ สาและ เล่าว่า ขนมโบนิเลง มีต้นกำเนิดมาจากคนเฒ่าคนแก่ในสมัยอดีต ซึ่งไม่ปรากฏหลักฐานว่าขนมโบนิเลงเกิดขึ้นในปี พ.ศ.ใด ทราบเพียงว่าขนมโบนิเลงเกิดจากความประสงค์ของผู้เฒ่าผู้แก่ในสมัยก่อนที่ต้องการแปรสภาพวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่ทั่วไปอย่างโบนิเลง ข้าวสาร และมะพร้าวมาทำขนมหวาน และวัตถุดิบเหล่านี้ไม่ต้องหาซื้อ เพราะมีอยู่ทั่วไปในท้องถิ่น โบนิเลงมีอยู่ทั่วไปในภูเขา และตามบ้านเรือน ส่วนข้าวสารคนในสมัยก่อนนิยมปลูกข้าวเพื่อไว้กินในครอบครัว การทำขนมโบนิเลงจึงเป็นการนำข้าวสารใหม่กับโบนิเลงมาผสมกัน แล้วใส่มะพร้าวลงไปตำกับครกตำข้าวที่มีขนาดใหญ่ให้ละเอียด ปรงรสด้วยน้ำตาลทรายและกล้วยเสร็จแล้วจึงนำไปต้มจนสุก การทำขนมโบนิเลงทำและรับประทานในชีวิตประจำวันทั่วไป เนื่องจากในสมัยก่อนไม่มีขนมขาย จึงเอาโบนิและข้าวสารมาทำเป็นขนมวางรับประทานตอนเช้า และบ่ายกับน้ำชาร้อนๆ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ต่อมการทำขนมโบนิเลงมีการพัฒนาสูตรการทำขนม จากข้าวสารเปลี่ยนเป็นแป้งข้าวเจ้าผสมกับโบนิเลงเพื่อได้รสชาติ ความอร่อย ความเหนียวนุ่มของขนมและกรรมวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยากเหมือนสมัยก่อน ซึ่งการทำขนมโบนิเลงกับข้าวสารในปัจจุบันไม่มีให้เห็นแล้ว เพราะปัจจุบันผู้ที่มีความรู้ในการทำขนมโบนิเลงนิยมทำกับแป้งข้าวเจ้า

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การทำต๋องป๋องนี้เองเป็นขนมที่ทำมาจากใบไม้ ภาษามลายูเรียกว่า ต๋องป๋องดาเอานีเอง หรือ ต๋องป๋องนี้เอง ผู้เฒ่าผู้แก่จะนิยมรับประทานขนมชนิดนี้ เนื่องจากเป็นขนมที่ทำมาจากใบนี้เอง มะพร้าวอ่อน ซึ่งเป็นวัตถุดิบในท้องถิ่น ดังนั้น ขนมชนิดนี้จึงมีความสำคัญต่อครอบครัว ชุมชนเป็นอย่างมาก ที่ชุมชนควรส่งเสริมและถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำต๋องป๋องนี้เองสืบไป และขนมชนิดนี้เป็นขนมที่ภูมิปัญญาสามารถผลิตเพื่อจำหน่าย เป็นการสร้างรายได้ต่อครอบครัวได้เป็นอย่างดี

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตรการทำขนมนี้เอง

๑. แป้งข้าวเจ้า ๑ กิโลกรัม
๒. ใบนี้เอง
๓. น้ำตาลทราย ครึ่งกิโล
๔. มะพร้าวอ่อน ๑ ชีด
๕. เกลือ ๑ ช้อนชา
๖. ใบตอง สำหรับห่อขนม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ใบนี้เอง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

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



๑. นำใบนี้เล้งที่เตรียมไว้ เด็ดใบและเอาก้านออก



๒. นำมาปั่นกับน้ำให้ละเอียด



๓. เมื่อได้ใบนี้เล้งที่ปั่นละเอียดแล้วให้นำแป้งข้าวเจ้า



๔. จากนั้นใส่น้ำตาลทราย มะพร้าวและเกลือตามสูตร



๕. จากนั้นทำการนวดให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน



๖. แล้วเอามาห่อกับใบตองที่เตรียมไว้



๗. นำขนมที่ห่อใบตองเรียงเรียบร้อย นำไปนึ่งในหม้อนึ่งจนสุก



นึ่งจนขนมสุก



ขนมนี้เองที่นึ่งสุกแล้ว



สามารถรับประทานควบคู่กับน้ำชาช่วงเช้าและช่วงบ่ายได้

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

ภูมิปัญญาที่มีความสามารถในการผลิตในเชิงปริมาณได้ และมีความสามารถในการมาสถิติและจำหน่ายในงานมหกรรมและสินค้าของอำเภอและจังหวัดนราธิวาสได้

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางรุสนานิง สะอิ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๔๕/๑ หมู่ที่ ๑ ตำบลจวบ อำเภอเจาะไอร้อง จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๔๕/๑ หมู่ที่ ๑ ตำบลจวบ อำเภอเจาะไอร้อง จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๑๓๐

โทรศัพท์ ๐๘๙-๒๙๗๓๕๒๔ โทรสาร -

E-mail

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

ไม่เคยได้รับรางวัลและเกียรติคุณ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนุรมา นามสกุล ดราแม
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเกาะไอร้อง
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนุรมา นามสกุล ดราแม
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเกาะไอร้อง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

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