

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : บาตาบูโระ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านบองอ อำเภอ ระแงะ ตำบล บองอ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

ขนมบาตาบูโระรับประทานได้ทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

บาตาบูโระ เป็นอาหารพื้นเมืองของชาวมุสลิม ซึ่งจะเรียกกันตามลักษณะของอาหารคือ จะมีส่วนของเปลือกนอกคล้ายผ้าที่เย็บหมอน และมีส่วนที่เป็นไส้ ขนมบาตาบูโระ สมัยก่อนเรียกขนม บาเตบูโระ คำว่า บาเต คือ ท่อนไม้บูโระ คือเกาหรือเ็นเสียบ คำบอกเล่าจากคนเฒ่าคนแก่บอกต่อกันมาว่า มีหญิงสาวคนหนึ่ง หิวลูกน้ำเต้าจากสวนของตัวเองเพื่อจะนำมาทำขนม ขณะที่เดินทางกลับบ้านได้เห็นท่อนไม้ที่เกาเปื่อย มีไส้ทะลักออกมาเป็นฝอยๆ จึงมีความคิดกลับมาดัดแปลง เป็นขนมลักษณะมีไส้ และม้วนตามยาวคล้ายท่อนไม้ นั้น จึงเป็นที่มาของขนม บาเตบูโระ ปัจจุบันเรียกเพี้ยนกันมาเป็นบาตาบูโระ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมบาตาบูโระเป็นขนมพื้นบ้านที่มีมาตั้งแต่โบราณ วัตถุประสงค์ของการประกอบขมนั้นสามารถหาได้ตามท้องถิ่น อีกทั้งเป็นขนมที่หาทานได้ยาก ที่สำคัญเคล็ดลับความอร่อยของขนมบาตาบูโระอยู่ที่ไส้และความมันกลมกล่อมของน้ำกะทิ ขนมบาตาบูโระนั้นว่าเป็นขนมโบราณ ซึ่งชื่อขมนั้นจะเรียกกันตามลักษณะของขนม คือ ส่วนของเปลือกนอก เป็นลักษณะผ้าที่เย็บในหมอน และมีส่วนที่เป็นไส้ ปัจจุบันนี้การทำขนมบาตาบูโระนั้นหาได้ยาก น้อยคนมากที่จะขายหรือทำกินเอง เพราะมีขั้นตอนมากมายในการทำ คนในสมัยนี้ไม่ชอบความยุ่งยากจะกินหรือทำเฉพาะที่สะดวกเท่านั้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมบาตาบูโระ เป็นขนมพื้นบ้านที่คนส่วนใหญ่รู้จักน้อยมาก เป็นขนมโบราณที่หาซื้อได้ยากเนื่องจากปัจจุบันเขาไม่ค่อยทำขายหรือทำกินเองเพราะกรรมวิธีในการประกอบนั้นมีความยุ่งยาก แต่ยังมีบ้างที่ยังให้ความสำคัญ

กับขนมบาตาบูโร๊ะ ขนมบาตาบูโร๊ะเป็นขนมที่สามารถที่จะรับประทานหรือได้ลิ้มรสชาติของขนมโบราณเป็นขนมบ้านๆ ที่สามารถหาทานได้อีก เป็นขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยที่วัตถุดิบแต่ละอย่างนั้นสามารถหาได้ตามท้องถิ่นต่างๆ อีกทั้งเป็นขนมโบราณที่ควรจะรักษาและอนุรักษ์ให้ลูกหลานได้รู้จักและสืบสานถ่ายทอดความรู้การทำขนมให้บุคคลที่สนใจสืบต่อไป ขนมบาตาบูโร๊ะเป็นที่สร้างรายได้ให้กับครอบครัวอีกด้วย

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบของแผ่นแป้ง

1. แป้งข้าวเจ้า 1/2 กก.
- 2 แป้งข้าวเหนียว 4 ชีด
3. แป้งข้าวโพด 1 ชีด

ส่วนประกอบของไส้

1. น้ำกะทิ 2 ชีด
2. มะละกอบดก่อนต้มโดยบดเป็นเส้นๆ 2 ลูก
๓. กุ้งสด 1 กก.
4. พริกไทย 1/4 ชีดตำให้ละเอียด
5. หอมแดง 1 ชีด หั่นฝอย
6. น้ำตาลทราย 1 ชีด
7. เกลือป่น 1 ช้อนตวง

ส่วนประกอบของหน้ากะทิ

- 1.หัวกะทิ 1 1/2 กก.
- 2.แป้งมัน 4 ช้อนโต๊ะ
- 3.น้ำตาลทราย 4 ชีด
- 4.เกลือป่น 1 ช้อนตวง
- 5.เกลือบอ 1 ชีด

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. นำมะละกอดิบขูดฝอย



๒. แกะเนื้อกุ้งสด สับละเอียด



๓. เนื้อปลาที่นึ่งแล้วนำมาแกะให้เป็นฝอยๆ



๔. ตำพริกไทย (เพิ่มกลิ่นหอมรสเผ็ดร้อนให้กับขนม)



๕. ตามด้วยหอมแดง โขลกให้เข้ากัน ใส่เนื้อกุ้งสดสับละเอียด เนื้อปลานึ่งคลุกให้เข้ากัน



๖. นำส่วนที่โขลกรวมกัน มาผัดพร้อมเส้นมะละกอ ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย เกลือ ผัดให้สุก หอม ยกลง การปรุงส่วนของน้ำสำหรับราดเมื่อจะรับประทาน



๖. เมื่อกะทิเริ่มเดือดใส่น้ำตาลทราย อันลาบอ คนให้เข้ากัน จากนั้นปิดไฟทิ้งไฟให้เย็นจากนั้นใส่หอมแดง



๔. แป้งสุกน้ำใสที่ผัดมาห่อ



แป้งขนมบาตาปูโรจะต้องปิดฝา



แป้งขนมบาตาปูโรพร้อมไส้ขนม



ขนมบาตาปูโร๊ะ



ขนมบาตูปูโร๊ะกับน้ำกะทิที่พร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ขนมบาตูปูโร๊ะพร้อมแสดงและสาธิตในโอกาสต่างๆ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางเจ๊ะซูไรดา หะยีหมัด

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

164/2 ต.บองอ อ.ระแงะ จ.นราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

164/2 ต.บองอ อ.ระแงะ จ.นราธิวาส

โทรศัพท์ 08 9877 2109 โทรสาร

E-mail

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

ไม่เคยได้รับ แต่เคยออกงานตามหน่วยงานต่างๆ ขององค์การบริหารส่วนตำบล สำนักงาน
วัฒนธรรมอำเภอและสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวสุไรดา แม่เงาะ
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอระแงะ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 25 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวสุไรดา แม่เงาะ
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอระแงะ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวเจนจิรา ยาประจัน
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการประจำอำเภอระแงะ
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

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