# รากวัฒนธรรม อาหาร

## ระดับการคัดสรร

อำเภอ

## 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ลอดช่องใบเตย
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ลอดช่องสิงคโปร์ แจนอ

## 2. แหล่ง

ชุมชน บ้านยี่งอ อำเภอ ยี่งอ ตำบล ยี่งอ

## 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

นิยมรับประทานกันในการละศีลอดในเดือนรอมฎอน(เดือนถือศีลอด)ของอิสลาม และรับประทานเป็นอาหารว่างในเทศกาลต่างๆเช่น การขึ้นบ้าน การร่วมทำพิธีละหมาดฮายัดขอฝน และรับประทานแก้กระหายน้ำ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ลอดช่องใบเตย (ลอดช่องสิงคโปร์) เป็นขนมไทยแท้พื้นเมืองโบราณชนิดดั้งเดิมที่ขึ้นชื่อเป็นเวลาช้านาน ในภาคกลางลอดช่องใบเตยจะมีชื่อเรียกว่า “ลอดช่องสิงคโปร์” แท้จริงแล้วต้นกำเนิดไม่ได้มาจากประเทศสิงคโปร์ แต่เกิดจากภูมิปัญญาคนในท้องถิ่นของประเทศไทย แต่ที่เรียกอย่างนี้ ก็เพราะว่าเมื่อสมัยก่อน ร้านที่ขายลอดช่องใบเตย ที่เป็นร้านแรกขายอยู่บริเวณหน้าโรงภาพยนตร์สิงคโปร์บนถนนเยาวราช ก็เลยเรียกชื่อว่าลอดช่องสิงคโปร์ มาจนทุกวันนี้

จังหวัดชายแดนภาคใต้ ลอดช่องใบเตยเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ได้มีการผลิตโดยใช้ข้าวเจ้าผสมกับสีสมุนไพร (ใบเตย) จากธรรมชาติในท้องถิ่น จึงมีชื่อเรียกว่า ลอดช่องใบเตย (แจนอ) หรือ “เซนดอล” เป็นภาษาอินโดนีเซีย ซึ่งเป็นขนมพื้นเมืองที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณมีลักษณะหอมหวาน ของใบเตย หวานมันของกะทิสดผสมกับน้ำตาลปี๊บ และเย็นชื่นใจกับน้ำแข็งที่ผสม นอกจากนี้ ลอดช่องใบเตยยังเป็นขนมที่นิยมทำกันและบริโภคในงานมงคลต่างๆ อาทิเช่น งานวันฮารีรายอ งานเข้าสุหนัต งานเดือนศีลอด (ปอซอ) และงานแต่งงาน เป็นต้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

## 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

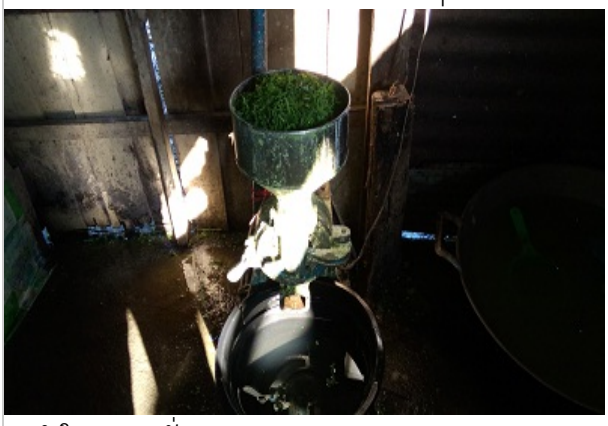
๑. แป้งข้าวเจ้า ๒. แป้งข้าวยายม่อม ๓. น้ำปูนใส ๔. ใบเตย ๕. แป้งถั่วเขียว
ส่วนผสมน้ำกะทิ
๑. น้ำตาลปี๊ป
๒. น้ำกะทิสด
๓. เกลือป่น

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

๑.นำใบเตยมาล้างน้ำสะอาดหั่นเป็นชิ้นๆ



๒.นำใบเตยมาปั่น

๓.ปั่นให้ละเอียด

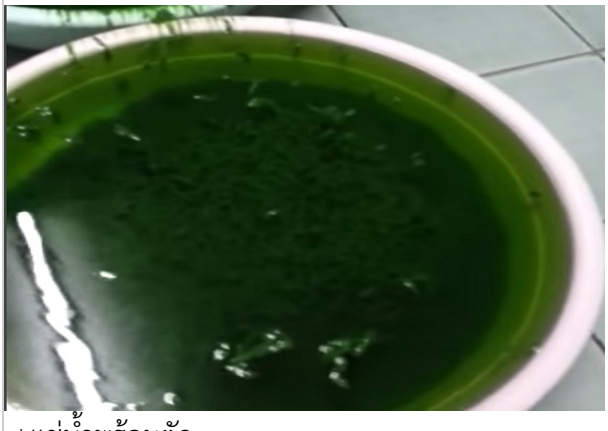
๔.ปั่นให้ละเอียดแล้วเติมน้ำ

๕.ตั้งไฟ

๖.ตักใสแม่พิมพ์

๗.ต้องกวนให้เหนียว

๘.ลงแม่พิมพ์



๙.แช่น้ำพร้อมตัก

๑๐.แช่น้ำสะอาดพร้อมบรรจุ

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)
มีความสามารถในการสาธิตและจำหน่ายตามท้องตลาดและตามใบสั่งของลูกค้าและยังถ่ายทอดให้กับผู้ที่สนใจจะศึกษาเรียนรู้ทุกวัน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 7000 บาท/เดือน

## 8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
นางนิรมล กลางแท่น
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
กะนะแจนอ
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
บ้านยี่งอ อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส
โทรศัพท์ 0898697042 โทรสาร -
E-mail
-

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

-

## 10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอับดุลเล๊าะ จูกูยี
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอยี่งอ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 28 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอับดุลเล๊าะ จูกูยี
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอยี่งอ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1. นางสาวอาภัสสร ศรีใส
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

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