

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : มะตะบะ-โรติ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อิสลาม อำเภอ ลำลูกกา ตำบล บึงคอไห

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

มะตะบะอาหารอิสลามอีกหนึ่งเมนูที่นิยมในเมืองไทย ซึ่งเรามักจะพบเจอมะตะบะขายคู่กับโรติ เป็นอาหารคาวที่บรรพบุรุษทำเป็นอาหารหลัก รับประทานในเดือนรอมฎอน (ถือศีลอด) ถือว่าเป็นอาหารที่ดีที่สุดในการรับประทานในเดือนถือศีลอด ชาวมุสลิมนิยมรับประทานกันทุกครัวเรือน สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ

มะตะบะ (Murtabak) เป็นอาหารคาวที่ทำจากแป้งทอดมาห่อไส้ที่ประกอบด้วยหอมใหญ่ เครื่องเทศ เนื้อวัว หรือเนื้อไก่ อาจผสมกับไข่ไก่ หรือผักชนิดต่างๆด้วยก็ได้ ก่อนนำมาทอดกับน้ำมันและเนยเทียม ทานคู่กับอาจาด (แตงกวาดองกับน้ำส้มสายชู หอมแดง พริกชี้ฟ้า) กินกันทุกเพศทุกวัยในภาคใต้ทั้งชาวไทยมุสลิม ชาวไทยพุทธ หรือชาวไทยเชื้อสายจีน โรตีกกรอบ หรือเกอแรเป็กยาวอ (Kerepek Jawa) หากแปลตามความหมายของคำดั้งเดิมแล้ว คำว่า "เกอแรเป็ก" จะหมายถึงมันฉาบ ส่วนคำว่า "ขอวอ" หมายถึง ชาว

เป็นเรื่องปกติธรรมดา ที่เมื่อมีการติดต่อก็ต้องได้รับอิทธิพลทางวัฒนธรรม ศิลปะ วิถีชีวิต และอาหารการกิน รวมทั้งการแต่งงานข้ามเชื้อชาติ เช่นเดียวกับโรตีกกรอบ ก็เป็นของว่างที่ถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นเรื่อยมา เป็นอีกเมนูที่บอกสัญชาติและที่มาของอาหารเช่นกัน

แม้ว่าวันนี้โรตีกกรอบจะกลายเป็นขนมลูกครึ่งที่ผสมไม่รู้กี่ชาติ และแม้ว่าวันเวลาจะล่วงเลยไปที่ศตวรรษแล้วก็ตาม แต่ความหอมกรอบ อร่อย แบบไม่มีสารเคมี ยังคงเป็นเสน่ห์ของครีเอชั่นที่เข้ากันได้ดีกับวิถีชีวิตมุสลิม และชายแดนใต้เหมือนกับโรตีกกรอบกับแตงกวา (ซาร็อนใส่น้ำตาลไม่ใส่นม) ที่ทานเมื่อใดก็อร่อยเมื่อนั้น

ประชากรของตำบลบึงคอไห ส่วนใหญ่เป็นชาวไทยมุสลิมที่โยกย้ายมาจากภาคใต้ คือพวกตระกูลสะหมัด และพวกอื่นๆหลายเชื้อชาติ เช่น จีน ปะปนมาบ้าง หลังจากนั้นจึงเป็นหมู่บ้านเรื่อยมา อาศัยอยู่ตามโคกใกล้บริเวณหนองน้ำ ตามที่นา

ตามป่าและสาเหตุที่คนตำบลบึงคอกไหอพยพมาจากที่อื่นๆเพราะต้องการมีชุมชนใหม่ มีที่ทำกินที่ไม่ต้องแย่งกับใคร เป็นอิสระ เมื่อก่อนสภาพภูมิศาสตร์ แถบนี้เป็นป่าไม้ทุ่งใหญ่ขึ้นปกคลุมเต็มไปหมด ที่ดินนี้ชุมชนสมทบด้วยเร่ราดต่างๆ จึงมีวัฒนธรรมการกินอยู่ อาหารการกิน และอาชีพที่สืบทอดกันมา รวมถึงอาหารมะตะบะ-โรติ ซึ่งชาวไทยมุสลิมในตำบลบึงคอกไหก็จะถ้ายวิธีการทำกันมาจากรุ่นสู่รุ่น เหมือนการทำอาหารรับประทานในครัวเรือน

ความเชื่อ

มะตะบะ เป็นอาหารที่ชาวไทยมุสลิม รับประทานแทนข้าว ถือเป็นของฝากที่นิยม ชื่นชอบ เชื่อว่าการถือศีลอดมาทั้งวัน พอเย็นรับประทานอาหารได้จึงนิยมรับประทานมะตะบะ ถือว่าเป็นอาหารชั้นดีมีประโยชน์ต่อสุขภาพ นิยมรับประทานกันในช่วงถือศีลอด

โรติ คือขนมปังในวัฒนธรรมของชาวฮินดู โดยเฉพาะ โรติดั้งเดิมที่เรียกว่าโรติทันดூรี (Tandoori Roti) หรือขนมปังที่อบในหม้อดินเหนียวที่เรียกว่าทันดัวร์ (Tandoor)

เตาดินเหนียวอินเดียแบบดั้งเดิมหรือทันดัวร์นี้ รูปทรงภายนอกจะคล้ายหม้อดินเหนียวขนาดใหญ่ โดยจะนำถ่านไม้ลงในเตาดินเหนียว เพื่อให้เกิดความร้อนภายในหม้อดินเหนียว เวลาจะปรุงอาหารประเภทปิ้งย่าง ก็จะใช้เหล็กขนาดยาวเสียบกับอาหารแล้วห้อยลงไปภายในเตา หรือจะตะแกรงไว้บนปากเตาเพื่อปิ้งย่าง หรือนำแผ่นแป้งโรติเปาะไว้บนผนังด้านในของเตา

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

มะตะบะเป็นอาหารที่ทำจากแป้งทอดเหนียวนุ่ม สอดไส้เนื้อไก่ที่ผัดกับเครื่องต่างๆ ห่อในแป้งแล้วทอดให้สุกเหลืองกรอบรสชาติอร่อยถูกปาก หอมกลิ่นเครื่องเทศ รับประทานคู่กับน้ำจิ้มอาจาต ถือว่าเป็นอาหารที่ดีมีคุณภาพ ครบหลักโภชนาการทุกหมู่ ทำยากหลายขั้นตอน เป็นอาหารที่โดดเด่นของชาวมุสลิม ถ้าจะให้โรตีสวยและมีกลิ่นหอมมากขึ้น เวลาตีแป้งเป็นแผ่นใหญ่จะไม่พับเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส แต่ให้ม้วนม้วนกลมๆ โดยใช้แป้ง ๒ ลูก ตีแล้วม้วนทีละลูก ม้วนต่อกันนำไปทอดให้เหลือง โรติที่ทอดเสร็จแล้วสามารถรับประทานเป็นอาหารควบได้ โดยนำมารับประทานกับน้ำจิ้ม (อาจาต)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

มะตะบะ-โรติ เป็นอาหารที่นิยมรับประทานมาแต่โบราณ เวลาว่างงานบุญ ทุกคนจะมาช่วยกันทำ ถือว่าเป็นการช่วยเหลือกัน และได้คุณค่าทางสังคม ได้ร่วมมือกันทำ พบปะ พูดคุย สร้างความสามัคคีกันในชุมชน หากครอบครัวใดทำเลี้ยงคนในชุมชน ถือว่าครอบครัวนั้นมีศักยภาพ มีฐานะพอควร เพราะเป็นอาหารที่ต้องเสียค่าใช้จ่ายสูง และเป็นที่นิยมรับประทานโดยทั่วไป มีคุณค่าทางโภชนาการ สามารถทำเป็นอาชีพได้ รายได้ดี

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

แป้ง

1. แป้งสาลี 2 1/2 ถ้วย
2. น้ำตาล 1/2 ถ้วย
3. เกลือ 1/2 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำ 1/2 ถ้วย

ไส้คาว

1. อกไก่ (สับละเอียด) 3 ชีด
2. หอมใหญ่ (หั่นลูกเต๋าเล็ก) 1 ถ้วย
3. ชিংอ่อน (หั่นลูกเต๋าเล็ก) 2 ช้อนโต๊ะ

4. ผงกระหรี 1 ช้อนโต๊ะ
5. พริกไทย 1 ช้อนชา
6. เกลือ 1 ช้อนชา
7. น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ
8. ต้นหอม ผักชี (ซอย) อย่างละ 2 ต้น
9. ไข่ไก่ 6-7 ฟอง
10. เนยสำหรับทอด 1 ก้อน

วิธีทำ

1. แป้ง – อ่างใส่แป้งสาลี (ร่อน) เกลือ น้ำตาล คลุกให้เข้ากัน เติมน้ำ (ค่อยๆ หยอด) ดูให้แป้งจับเป็นก้อน พอ นิ่ม แต่ไม่เหลว แบ่งแป้ง 6-7 ส่วนเท่ากัน ทาด้วยน้ำมัน และเนยละลายให้ทั่วก้อน ใส่ภาชนะปิดฝาพักไว้ 1 ชม
2. ไส้ – กะทะตั้งไฟกลาง ใส่ผงกระหรี ผัดจนหอม ใส่หอมใหญ่ ชিং ออกไ้สั้บ ผัดให้สุกหอม ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย พริกไทย เกลือ ผัดให้แห้ง ตักใส่จานพักไว้ เรียกว่า ไส้มะตะบะ
3. ห่อ – เนยละลายทาให้ทั่วพื้นถาด เอาแป้งวางลงในถาด ใช้มือกดแผ่แผ่นแป้งให้กว้างเป็นวงใหญ่ อย่าให้ขาด ไส้ที่ผัดไว้เอาไข่ ใส่ผักชี ต้นหอมซอย คนให้เข้ากัน แล้วตักใส่ตรงกลางแป้ง เกลี่ยอย่าให้หนาหนา พับแป้งทั้งสี่ด้านปิดประกบพับไปมา (ทำให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมจตุรัส)
4. กะทะทองแบน ใส่เนย ตั้งไฟอ่อน พอร้อน วางมะตะบะทอดให้สุกเหลือง ตักใส่จาน

เครื่องปรุงน้ำจิ้ม

1. น้ำตาลทราย 3 ชีด
2. น้ำส้มสายชู 1 แก้ว
3. เกลือ 3 ชต.
4. น้ำสะอาด 1/3 แก้ว

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมตั้งไฟเคี่ยวจนเดือด ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
2. นำพริกสด ชিং แต่งกว่า หมอแดง ซอยเป็นชิ้นเล็ก ๆ
3. เวลารับประทาน นำน้ำที่เย็นแล้วผสมกับแต่งกว่า ชিং พริก และหอมแดงซอย

ไส้หวาน

เครื่องปรุง

1. กล้วยหอมสุก 1 หวี
2. ไข่ไก่ 3 ฟอง
3. น้ำตาลทราย 4 ชีด
4. นมข้นหวาน ½ กระป๋อง
5. ฟักเชื่อมกรอบ 3 ชีด
6. หนูนชอยละเอียด 1 ชีด

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมด ยกเว้นกล้วยหอม ผสมเข้าด้วยกันยกขึ้นตั้งไฟพอเดือด
2. กล้วยหอมหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ผสมกับส่วนผสมที่ตั้งไฟ เรียกว่าไส้มะตะบะ
3. มาแบ่งโรตี่ 2 ลูก มาตีเป้แผ่กว้าง ตักไส้มะตะบะวางตรงกลาง พับแป้งกลับเป็นรูปสี่เหลี่ยม
4. นำไปทอดให้สุกและเหลือง ก็จะได้มะตะบะไส้หวาน รับประทานเป็นของว่างอย่างอร่อย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

สมัยก่อน ทอดมะตะบะใช้เตาถ่าน

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



แป้ง



ไข่

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

แป้ง - พัฒนาจากสูตรเดิม เพิ่มไข่และนมข้นหวาน ทำให้แป้งมีเนื้อนุ่มยิ่งขึ้น - จะให้แป้งนุ่ม ควรตีแป้งให้เป็นวงกลมม้วน โดยใช้แป้ง 2 ลูก แป้งจะนุ่มมากยิ่งขึ้น มะตะบะใส่หวาน - ไม่ต้องนำกล้วยที่หั่นซอยผสมกับเครื่องปรุง เปลี่ยนมาเป็นการชอยกล้วยวางบนแป้งโรตี่ และนำเครื่องปรุงราดบนกล้วยอีกครั้ง จะทำให้รสชาติอร่อยยิ่งขึ้น ปัจจุบัน - ใช้เตาแก๊ส ในการทอดมะตะบะ

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



ใส่



ผัก



ทอด



ระหว่างทอด



การใส่ไข่



การห่อไข่



การทอด



จัดใส่จานพร้อมเครื่องเคียง



มะตะปะ



ขั้นตอนการทำ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

จัดตั้งกลุ่มพัฒนาอาชีพสตรีตำบลบึงคอไห

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอำไพ ชลเจริญ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มพัฒนาอาชีพสตรี ตำบลบึงคอไห

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ที่ 6 ตำบลบึงคอไห อำเภอสำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150

โทรศัพท์ 08-1986-1073 โทรสาร

E-mail

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

อาหารในพิธีกรรม - ไม่เคยมีการประกวด นิยมรับประทานในช่วงถือศีลอดถือศีลอด

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวชนม แหม่ไสว

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนวพร นวลประดิษฐ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุมานีการ์ จันทร์บรรเจิต

ตำแหน่ง ผู้ช่วยอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

2. ดร.ประไพพร สวัสดิ์ดวง

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

3. นางกชนันท์ รื่นใจชน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพิมพ์กาญจน์ ชัยจิตรสกุล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557