



ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดนราธิวาส (ด้านอาหาร)



ข้าวต้มใบกะพ้อ

จัดทำโดย กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม อบจ.นราธิวาส

Website : www.narathiwatpao.go.th | Email : saraban@narathiwatpao.go.th | Tel : 0-7351-7972

คำนำ

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราชการ ๒๕๖๐ มาตรา ๕๗ รัฐต้อง (๑) อนุรักษ์พื้นที่ฟู และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและจารีตประเพณีอันดีงามของท้องถิ่นและของชาติ และจัดให้มีพื้นที่สาธารณะ สำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนชุมชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ใช้สิทธิและมีส่วนร่วมในการดำเนินการด้านภูมิปัญญาไทยที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง ช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นมั่นคง สร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิ แก่คนไทยสามารถปรับ ประยุกต์หลักธรรมคำสอนทางศาสนามาใช้ในชีวิตได้อย่างเหมาะสม สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคม และธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน ช่วยเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิถีชีวิตของคนไทยให้เหมาะสมได้ตามยุคสมัย

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม องค์การบริหารส่วนจังหวัดนราธิวาส ได้เล็งเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงได้จัดทำข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรมเพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญ และมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชนและหวังเป็นอย่างยิ่งว่าข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น เล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อสาธารณชนในการถ่ายทอดความรู้และเป็นแนวทางในการค้นคว้าต่อไป

กองการศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม
องค์การบริหารส่วนจังหวัดนราธิวาส
ผู้จัดทำ

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
สภาพทั่วไปและข้อมูลพื้นฐาน	๑
ความหมายภูมิปัญญาท้องถิ่น	๖
- ด้านอาหาร	
การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวต้มใบกะพ้อ	๗
บรรณานุกรม	๑๒

สภาพทั่วไปและข้อมูลพื้นฐาน

๑. ด้านกายภาพ

๑.๑ ที่ตั้งและอาณาเขต

จังหวัดนราธิวาส เป็นจังหวัดชายแดนภาคใต้ มีอาณาเขตติดต่อกับประเทศมาเลเซีย ตั้งอยู่บนฝั่งทะเลด้านตะวันออกของแหลมมลายู ห่างจากกรุงเทพมหานครโดยทางรถยนต์ ๑,๑๔๙ กิโลเมตร และทางรถไฟ ๑,๑๑๖ กิโลเมตร สูดชายแดนไทยมาเลเซียที่สถานีรถไฟสุโงโกลก

อาณาเขต จังหวัดนราธิวาส มีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านและจังหวัดใกล้เคียง ดังนี้

ทิศเหนือ	จดจังหวัดปัตตานีและอ่าวไทย
ทิศตะวันออก	จดอ่าวไทยและประเทศมาเลเซีย
ทิศใต้	จดประเทศมาเลเซีย
ทิศตะวันตก	จดจังหวัดยะลา

แนวเขตระหว่างประเทศ เป็นจังหวัดชายแดนที่เชื่อมกับรัฐกลันตัน ประเทศมาเลเซียทั้งทางบก และทางน้ำ มีเขตแดนติดต่อกันยาวประมาณ ๑๗๘.๖๐๐ กิโลเมตร มีพื้นที่ติดต่อกับประเทศมาเลเซีย รวม ๓ ด้าน คือ

ด้านพรมแดน	เขตปกครองฝั่งไทย	เขตปกครองฝั่งมาเลเซีย
ด้านตากใบ	อำเภอตากใบ	Tumpat (รัฐ Kalantan)
ด้านสุโงโกลก	อำเภอสุโงโกลก	Rangtaupanjang (รัฐ Kalantan)
ด้านบูเก๊ะตา	อำเภอแว้ง	Bukit Bunga (รัฐ Kalantan)



ตาราง : แสดงพื้นที่ของจังหวัดนราธิวาส จำแนกตามรายอำเภอ

อำเภอ	พื้นที่ (ต.ร. ก.ม.)
อำเภอเมืองนราธิวาส	๓๐๕.๑๑๕
อำเภอระแงะ	๔๓๔.๕๘๑
อำเภอสุโหงปาตี	๓๗๒.๖๓๖
อำเภอแว้ง	๓๗๔.๒๗๔
อำเภอช้าง	๒๐๐.๕๐๐
อำเภอตากใบ	๒๕๓.๔๕๐
อำเภอบาเจาะ	๑๗๑.๖๘๐
อำเภอรือเสาะ	๔๖๘.๓๒๔
อำเภอสุโหงโก-ลก	๑๓๙.๔๓๐
อำเภอศรีสาคร	๕๐๒.๘๗๐
อำเภอสุคีริน	๕๑๗.๐๐๐
อำเภอจะแนะ	๕๕๐.๐๐๐
อำเภอ เจาะไอร้อง	๑๖๓.๐๐๐

๑.๒ ลักษณะภูมิประเทศ

มีเนื้อที่ประมาณ ๔,๔๗๕.๔๓ ตารางกิโลเมตร หรือ ๒,๗๙๗,๑๔๓.๗๕ ไร่ พื้นที่ ๒ ใน ๓ ของพื้นที่ทั้งหมด เป็นป่าไม้และภูเขา มีภูเขาหนาแน่น แถบทิศตะวันตกเฉียงใต้จดเทือกเขาสันกาลาศีรี ซึ่งเป็นแนวกั้นพรมแดนไทย-มาเลเซีย ลักษณะของพื้นที่มีความลาดเอียงจากทิศตะวันตกไปสู่ทิศตะวันออก พื้นที่ราบส่วนใหญ่อยู่บริเวณติดกับอ่าวไทยและที่ราบลุ่มบริเวณแม่น้ำ ๔ สาย คือ แม่น้ำสายบุรี แม่น้ำบางนรา แม่น้ำตากใบ และแม่น้ำโก-ลก มีพื้นที่พรุประมาณ ๓๖๑,๘๖๐ ไร่ ป่าพรุที่สำคัญ คือ ป่าพรุโต๊ะแดง และป่าพรุบาเจาะ เป็นต้น

๑.๓ ลักษณะภูมิอากาศ

เป็นแบบมรสุมเขตร้อน แบ่งฤดูกาลออกเป็น ๒ ฤดู ได้แก่

๑. ฤดูฝน แบ่งออกเป็น ๒ ช่วง ได้แก่ช่วงที่รับลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งพัดเอาความชื้นจากทะเลอันดามันและมหาสมุทรอินเดียเข้ามา ทำให้มีฝนตกชุกในเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม อีกช่วงหนึ่งก็คือช่วงที่รับลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพัดเอาความชื้นจากอ่าวไทยเข้ามา ทำให้มีฝนตกชุกในเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนมกราคม

๒. ฤดูร้อน อยู่ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน เนื่องจากได้รับลมตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นลมร้อนที่พัดมาจากทะเลจีนใต้ทำให้อากาศโดยทั่วไปร้อนและชื้น

๒. ด้านการเมือง/การปกครอง

๒.๑ เขตการปกครอง

จังหวัดนราธิวาสแบ่งการปกครองภูมิภาคออกเป็น ๑๓ อำเภอ การปกครองท้องถิ่น ๗๗ ตำบล ๕๘๙ หมู่บ้าน และมีการจัดการปกครองท้องถิ่น ดังนี้

๑. รูปแบบองค์การบริหารส่วนจังหวัด จำนวน ๑ แห่ง โดยใช้พื้นที่ทั้งจังหวัด
๒. รูปแบบเทศบาลใช้พื้นที่ตำบลทั้งตำบลแต่เทศบาลบางแห่งใช้พื้นที่ไม่ครบทั้งพื้นที่ตำบลปัจจุบันมีจำนวน ๑๖ เทศบาล แยกเป็นเทศบาลเมือง จำนวน ๓ แห่ง เทศบาลตำบล ๑๓ แห่ง
๓. รูปแบบองค์การบริหารส่วนตำบล ใช้พื้นที่ตำบลทั้งตำบลและบางแห่งรวมตำบลอื่นหรือพื้นที่ติดเขตเทศบาล จำนวน ๗๒ แห่ง

ตาราง : แสดงการแบ่งเขตการปกครอง

ลำดับที่	อำเภอ	ตำบล	หมู่บ้าน	เทศบาลเมือง	เทศบาลตำบล	อบต.
๑	อำเภอเมืองนราธิวาส	๖	๖๒	๑	๑	๕
๒	อำเภอดากใบ	๘	๕๒	๑	-	๗
๓	อำเภอบาเจาะ	๖	๕๐	-	๒	๖
๔	อำเภอยี่งอ	๖	๔๐	-	๑	๖
๕	อำเภอระแงะ	๗	๖๐	-	๒	๗
๖	อำเภอรือเสาะ	๙	๗๒	-	๑	๙
๗	อำเภอศรีสาคร	๖	๓๕	-	๑	๖
๘	อำเภอแว้ง	๖	๔๖	-	๒	๖
๙	อำเภอสู้คริน	๕	๔๑	-	๑	๕
๑๐	อำเภอสูโงโก-ลก	๓	๑๙	๑	๑	๒
๑๑	อำเภอสูโงปาตี	๖	๕๐	-	๑	๖
๑๒	อำเภอจะแนะ	๔	๒๙	-	-	๔
๑๓	อำเภอเจาะไอร้อง	๓	๓๓	-	-	๓
	รวม	๗๗	๕๘๙	๓	๑๓	๗๒

ที่มา : ที่ทำการปกครองจังหวัดนราธิวาส

๒.๒ การเลือกตั้ง

ข้อมูลเกี่ยวกับการเลือกตั้งขององค์การบริหารส่วนจังหวัดนราธิวาสครั้งล่าสุด
สมาชิกสภาองค์การบริหารส่วนจังหวัดนราธิวาส

แบ่งเขตเลือกตั้งออกเป็น ๓ เขต

- ผู้มีสิทธิเลือกตั้ง จำนวน ๔๕๙,๔๒๕ คน
- ผู้มาใช้สิทธิเลือกตั้ง จำนวน ๓๒๔,๔๑๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๗,๖๗

นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดนราธิวาส

- ผู้มีสิทธิเลือกตั้ง จำนวน ๔๘๕,๔๐๗ คน
- ผู้มาใช้สิทธิเลือกตั้ง จำนวน ๓๒๔,๗๔๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๖.๘๕

๓. ประชากร

๓.๑ ข้อมูลเกี่ยวกับจำนวนประชากร

ในปี ๒๕๕๘ จำนวนประชากร ๗๘๓,๐๘๒ คน จำนวนครัวเรือน ๒๐๑,๗๖ ครัวเรือน
ปี ๒๕๕๙ จำนวนประชากร ๗๘๙,๖๘๑ คน จำนวนครัวเรือน ๒๐๕,๕๓๙ ครัวเรือน ปี ๒๕๖๐ จำนวนประชากร
๗๙๖,๒๓๙ คน จำนวนครัวเรือน ๒๐๙,๑๕๙ ครัวเรือน ปี ๒๕๖๑ จำนวนประชากร ๘๐๒,๔๗๔ คน จำนวนครัวเรือน
๒๑๒,๘๗๓ ครัวเรือน

ตาราง : จำนวนประชากรของจังหวัดนราธิวาส จำแนกเป็นอำเภอ

ลำดับ ที่	อำเภอ	จำนวนประชากร (คน)							
		๒๕๕๘		๒๕๕๙		๒๕๖๐		๒๕๖๑	
		ชาย	หญิง	ชาย	หญิง	ชาย	หญิง	ชาย	หญิง
๑	อำเภอเมืองนราธิวาส	๖๐,๙๖๕	๖๑,๕๒๖	๖๑,๘๖๑	๖๒,๑๘๘	๖๒,๔๗๘	๖๒,๗๕๔	๖๒,๙๘๘	๖๓,๒๔๙
๒	อำเภอดากใบ	๓๔,๙๙๗	๒๖,๘๖๑	๓๕,๓๐๕	๓๖,๕๕๗	๓๕,๕๕๕	๓๖,๘๕๒	๓๘,๘๕๕	๒๗,๘๒๔
๓	อำเภอบาเจาะ	๒๖,๑๕๘	๒๖,๘๖๑	๒๖,๔๔๕	๒๗,๒๓๐	๒๖,๖๖๖	๒๗,๖๐๓	๒๖,๙๕๘	๒๗,๘๒๔
๔	อำเภอยี่งอ	๒๒,๓๐๗	๒๒,๙๘๒	๒๒,๕๐๓	๒๓,๑๙๑	๒๒,๖๔๖	๒๓,๓๗๐	๒๒,๘๘๐	๒๓,๖๓๓
๕	อำเภอระแงะ	๔๔,๘๔๕	๔๖,๔๑๘	๔๕,๐๙๓	๔๖,๖๐๕	๔๕,๔๐๓	๔๖,๙๖๓	๔๕,๖๘๑	๔๗,๒๑๑
๖	อำเภอรือเสาะ	๓๕,๑๖๓	๓๕,๗๓๘	๓๕,๔๙๓	๓๖,๐๒๑	๓๕,๘๒๖	๓๖,๒๙๐	๓๖,๑๑๕	๓๖,๖๑๐
๗	อำเภอศรีสาคร	๑๙,๗๐๘	๑๙,๑๑๐	๑๙,๙๓๓	๑๙,๓๔๔	๒๐,๑๗๘	๑๙,๖๔๙	๒๐,๔๑๘	๑๙,๘๓๙
๘	อำเภอแว้ง	๒๖,๑๘๓	๒๖,๘๒๒	๒๖,๓๔๑	๒๗,๐๘๔	๒๖,๕๒๙	๒๗,๓๑๔	๒๖,๙๒๗	๒๗,๕๓๕

ลำดับ ที่	อำเภอ	จำนวนประชากร (คน)							
		๒๕๕๘		๒๕๕๙		๒๕๖๐		๒๕๖๑	
		ชาย	หญิง	ชาย	หญิง	ชาย	หญิง	ชาย	หญิง
๙	อำเภอ สุคิริน	๑๓,๓๗๘	๑๒,๖๑๕	๑๓,๓๐๓	๑๒,๗๑๗	๑๓,๔๑๒	๑๒,๘๔๖	๑๓,๕๑๐	๑๒,๙๕๒
๑๐	อำเภอ สุโหง โก-ลก	๓๗,๒๕๔	๔๐,๖๐๙	๓๗,๓๗๒	๔๐,๘๒๙	๓๗,๕๕๗	๔๑,๐๑๙	๓๗,๘๑๖	๔๑,๒๔๒
๑๑	อำเภอ สุโหง ปาดี	๒๗,๕๑๔	๒๘,๒๙๙	๒๗,๗๑๑	๒๘,๕๑๐	๒๗,๙๑๓	๒๘,๗๗๙	๒๘,๐๖๖	๒๘,๙๐๒
๑๒	อำเภอ จะแนะ	๑๙,๑๖๕	๑๘,๔๘๗	๑๙,๒๗๔	๑๘,๖๓๗	๑๙,๔๙๐	๑๘,๘๕๒	๑๙,๗๐๙	๑๙,๐๖๖
๑๓	อำเภอ เจาะไอร ่อง	๑๙,๙๙๔	๑๙,๗๒๗	๒๐,๑๙๘	๑๙,๙๐๖	๒๐,๑๘๔	๒๐,๑๑๑	๒๐,๓๔๗	๒๐,๒๕๔
รวม ๑๓	อำเภอ	๓๘๗,๖๓๑	๓๙๕,๔๕๑	๓๙๐,๘๓๒	๓๙๘,๘๔๙	๓๙๓,๘๓๗	๔๐๒,๔๐๒	๓๙๗,๑๐๐	๔๐๕,๓๗๔

ที่มา : ศูนย์บริหารการทะเบียนภาค ๙ สาขาฉะเชิงเทรา ข้อมูล ณ วันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๑ โทร. ๐-๗๓๕๑-๒๓๖๘

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ความหมายของคำว่า "ภูมิปัญญา" ภูมิ หมายถึง พื้น - พื้นเพ ภูมิปัญญา คือ พื้นความรู้ ความสามารถภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถ ที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ในการดำรงชีพในระบบนิเวศน์และสิ่งแวดล้อมทางสังคมวัฒนธรรม ที่ได้มีการพัฒนาการสืบสานกันมา ที่เป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัวกับสภาวะต่างๆ ในพื้นที่กลุ่มชนนั้นตั้งหลักแหล่งถิ่นฐานอยู่

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ที่ได้รับการถ่ายทอด สืบต่อกันมาทั้งทางตรงและทางอ้อม มีลักษณะเฉพาะถิ่น สะท้อนถึงภูมิปัญญาทำให้เกิดคุณค่าทางประวัติศาสตร์

ภูมิปัญญาท้องถิ่น มีอยู่ด้วยกันหลายสาขา ได้แก่

๑) ด้านอาหาร : มีความสามารถในการเลือกสรร ประดิษฐ์ และปรุงแต่งอาหารท้องถิ่น ให้มีรสชาติแบบดั้งเดิมหรือเหมาะสมกับสภาวะการณ์ต่างๆ ตลอดจนผลิตเป็นสินค้าได้

๒) ด้านการแต่งกาย : มีความสามารถในการอนุรักษ์ และสร้างสรรค์งานด้านการแต่งกาย ในรูปแบบของเครื่องแต่งกายประจำท้องถิ่นนั้นๆ เสื้อผ้า เครื่องประดับ ที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์

๓) ด้านที่อยู่อาศัย สถาปัตยกรรม : ความสามารถในการสร้างสรรค์ผลงานด้านการส่งเสริม การอนุรักษ์ฟื้นฟูและพัฒนาบ้านอาคาร ในพื้นที่นั้นๆ ให้รักษาคุณค่าทางสถาปัตยกรรมท้องถิ่น

๔) ด้านความเชื่อ / ประเพณี : เป็นวิถีแห่งความเชื่อ และศรัทธาของกลุ่มคนในแต่ละท้องถิ่น มีความสามารถประยุกต์และปรับใช้ปรัชญาความเชื่อ / ประเพณีที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อบริบททาง เศรษฐกิจ สังคม อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริม สนับสนุน การจัดงานบุญประเพณีในเทศกาลสำคัญของชุมชน ท้องถิ่นที่สะท้อนถึง วิถีชีวิตที่งดงาม และมีคุณค่าต่อผู้คนในท้องถิ่น

๕) ด้านภาษาและวรรณกรรม : การใช้ภาษาถิ่นในชุมชน เป็นเสน่ห์และเป็นการสืบสานให้ภาษา ถิ่นนั้นๆ ให้คงอยู่กับชุมชน ความสามารถในการอนุรักษ์ และสร้างสรรค์ผลงานด้านภาษา คือ ภาษาถิ่น รวมถึง ด้านวรรณกรรมท้องถิ่น การฟื้นฟู การเรียนการสอนภาษาถิ่นของท้องถิ่น รวมทั้งการส่งเสริมการใช้ภาษาถิ่นของ กลุ่มผู้ประกอบการและผู้คนในชุมชน

๖) ด้านแพทย์แผนไทย : ความสามารถในการจัดการป้องกันและรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทางด้าน สุขภาพอนามัยได้ เช่นยาจากสมุนไพร นวดแผนโบราณ ฯลฯ

๗) ด้านอาชีพ : ความสามารถในการส่งเสริมถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาชีพของชุมชนท้องถิ่น ที่มีแต่ดั้งเดิม เช่น งานช่างฝีมือ เป็นการพัฒนาต่อยอดอาชีพของท้องถิ่นด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณค่าและ เพิ่มมูลค่า

๘) ด้านศิลปกรรม : ความสามารถในการสร้างสรรค์ผลงานด้านศิลปะสาขาต่างๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม นาฏศิลป์ ดนตรี ทัศนศิลป์ คีตศิลป์ การละเล่นพื้นบ้านและนันทนาการ เป็นต้น

การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น ข้าวต้มใบกะพ้อ ตำบลมะรือโบตก อำเภอระแงะ

ความหมาย

ข้าวต้มใบกะพ้อ คือ ขนมต้มที่เป็นสัญลักษณ์ขอความรักใคร่กลมเกลียวกัน เพราะการทำขนมต้องช่วยกันหลายแรง การเตรียม "แทงต้ม" หรือทำต้ม หรือทำขนมต้มนั่นเอง โดยต้องเตรียมหายอด กระทบัวไว้ให้พร้อมก่อน ๒-๓ วัน นำข้าวเหนียวแช่ให้อ่อนตัว แล้วผัดด้วยน้ำกะทิให้เกือบสุก จึงนำมาห่อด้วย ใบกะพ้อเป็นรูป ๓ มุม คล้ายฝักกระจับ แต่ละลูกมีขนาดโต-เล็กตามแต่ต้องการ และตามขนาดของใบกะพ้อ เมื่อห่อเสร็จนำไปนึ่งให้สุกอีกทีหนึ่ง การทำต้มดังกล่าวนี้ก็เพื่อใช้ใส่บาตร หรือแขวนเรือพระเป็นพุทธบูชานั่นเอง ดังนั้นถือว่า ใบกะพ้อหรือต้นกะพ้อ อยู่คู่กับมนุษย์มาช้านาน ข้าวต้มใบกะพ้อเป็นข้าวต้มที่มีคนนิยมกินกันมากในงานเทศกาลต่างๆ เช่น งานในวันฮารีรายอและในงานอื่นๆ

ข้าวต้มใบกะพ้อมีอยู่กันหลากหลาย แต่ที่คนส่วนใหญ่นิยมมีอยู่กัน ๒ แบบ คือ ข้าวเหนียวที่มีสีข้าวและข้าวเหนียวที่มีสีดำ นอกจากข้าวเหนียวจะมีประโยชน์ทางด้านอาหารแล้วยังมีประโยชน์ต่อร่างกายด้วย เช่น บำรุงร่างกาย ช่วยขับลมในร่างกายสร้างสารอาหาร เสริมสมรรถภาพกระเพาะอาหารช่วยบำรุงผิวพรรณให้เนียนขึ้น



ประวัติความเป็นมา

ข้าวต้มใบกะพ้อ สมัยก่อนจะเป็นข้าวต้มลูกโยนชนิดหนึ่ง ที่ทำในเทศกาลต่างๆของชาวดำ และ เป็นขนมที่ทำจากข้าวเหนียวห่อด้วยใบกะพ้อ รูปทรงสามเหลี่ยมตรงปลายเรียวเล็ก ข้าวต้ม จะเหลือก้านใบทำเป็นทางไว้สำหรับหยิบ ตามลักษณะ ของข้าวต้มลูกโยนเป็นที่นิยมกันมากของศาสนาอิสลาม นอกจากนี้ความหลากหลายของข้าวต้มใบกะพ้อ ทำให้นิยมทำกันมาก

นอกจากนี้ในปัจจุบันนี้ข้าวต้มใบกะพ้อเป็นที่นิยมกันมากแล้ว การทำข้าวต้มใบกะพ้อต้องมีความละเอียดในการทำ ใช้ระยะเวลาในการทำ และข้าวต้มใบกะพ้อมีความหลากหลายที่นิยมกันมาก ในเทศกาลต่างๆ คือ ข้าวต้มใบกะพ้อข้าวเหนียวดำ ข้าวต้มใบกะพ้อธรรมดา ข้าวต้มใบกะพ้อถั่วดำ ข้าวต้ม ใบกะพ้อข้าวโพด ข้าวต้มใบกะพ้อไส้ถั่วดำบด แต่ในเทศกาลต่างๆ ของประชาชนที่นับถือศาสนาอิสลามจะมีการทำข้าวต้มใบกะพ้อกันมาก

เช่น วันฮารีรายออีดิลฟิตรี และวันอีดิลอัคฮา ในเทศกาลนี้ควรทำข้าวเหนียวใบกะป้อถือว่าเป็นวัฒนธรรมท้องถิ่นแบบดั้งเดิม



วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้รับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในวิธีการ ขั้นตอนการทำและห่อข้าวต้มใบกะป้อได้
๒. ผู้รับการอบรมสามารถรู้วิธีการห่อได้
๓. ผู้รับการฝึกอบรมนำความรู้ที่ได้จากการเรียนไปพัฒนาและต่อยอดความรู้จากการเรียนการทำข้าวต้มใบกะป้อในรูปแบบต่างๆ ได้
๔. นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปประกอบอาชีพได้

ประวัติครูภูมิปัญญา



ชื่อ นางสาวพาตีเมาะ สกุล หะยีเต็ง เกิดวันที่ ๒๑ เดือน กันยายน พ.ศ.๒๕๐๙ อายุ ๕๓ ปี ภูมิลำเนาเดิม ตำบลมะรือโบตก ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ ๔๖ หมู่ที่ ๒ ตำบลมะรือโบตก อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส ๙๖๑๓๐ วุฒิการศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖

ประวัติครอบครัว

ชื่อบิดา นายอารง หะยีมะเต็ง อาชีพ ทำสวน ชื่อมารดา นางซอเต๊ะ หะมะ อาชีพ ทำสวน มีพี่น้อง ๖ คน ชื่อคู่สมรส นายนิเซ็ง เจ๊ะเต๊ะ อาชีพ ทำสวน

ประวัติการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านข้าวต้มใบกะพ้อ ตอนอายุ ๔๕ ปี ประมาณ ๒๕ ปีที่แล้วที่ถ่ายทอด โดยได้รับการถ่ายทอดจากแม่และดูจากเพื่อนบ้านแถวหมู่บ้าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในด้านนี้ เมื่อได้รับความรู้แล้วได้ไปพยายามฝึกหัดด้วยตัวเองจึงสำเร็จ และพยายามที่จะทำ หลากๆแบบ เพื่อให้มีความหลากหลายดึงดูดให้กับประชาชนที่จะรับประทาน หลังจากนั้นก็ได้มีการถ่ายทอดในหมู่บ้าน เป็นต้น

อุปกรณ์/ส่วนผสม

อุปกรณ์

- | | |
|------------------|-------------|
| ๑. กระทะ | ๒. หม้อต้ม |
| ๓. ตะแกรง | ๔. กะละมัง |
| ๕. ที่ตวงน้ำกะทิ | ๖. ตะหลิว |
| ๗. มีด | ๘. เต้าแก๊ส |

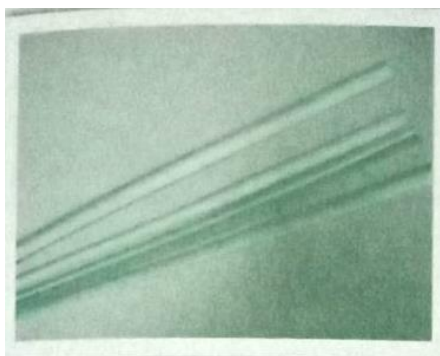
ส่วนผสม

- | | |
|--------------------|---------------------|
| ๑. ข้าวเหนียวเปียก | ๒. ถั่วดำ |
| ๓. กะทิ | ๔. น้ำตาลทราย |
| ๕. เกลือ | ๖. ใบกะพ้อสำหรับห่อ |

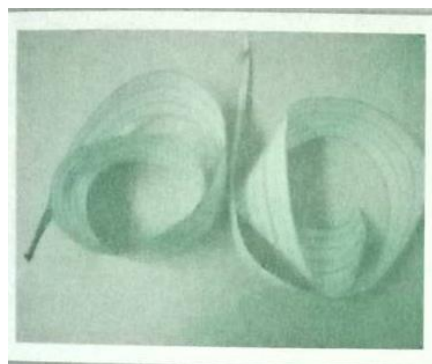


กระบวนการ/วิธีทำ

ขั้นตอนในการเปิดใบกะพ้อมีดังนี้



นำใบพ้อมาคลี่ออกแล้วตัดให้เสมอ



คลี่ใบออกแล้วรีดให้เรียบม้วนไว้



รีดได้หลายใบแล้วนำมาห่อเป็นสามเหลี่ยม เพื่อขึ้นรูปไว้ห่อจริง



๑. นำหั่วกะทิตั้งไว้คนจนกะทิเดือด



๒. เติมน้ำกะทิลงไปให้ได้ปริมาณที่ต้องการ



๓. เติมส่วนผสมเกลือและน้ำตาล



๔. นำข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ลงกะทาคคนให้เข้ากัน



๕. คนให้ทั่วจนเข้าที่



๖. คั่วจนแห้งแล้วตัดใส่ถาดที่เตรียมไว้



๗. นำใบกะพ้อที่เตรียมไว้มาห่อ (รูปสามเหลี่ยม)



๘. สอดปลายใบลงไปในส่วนของต้ม



๙. นำไปต้มหรือนึ่งข้าวใบกะพ้อให้สุก



๑๐. เสร็จสมบูรณ์

การต่อยอดเพื่อให้เกิดรายได้

ได้มีการจำหน่ายข้าวต้มใบกะพ้อภายในหมู่บ้านตามร้านต่างๆ เพื่อที่จะก่อให้เกิดรายได้เสริมกับครอบครัว

บรรณานุกรม

สำนักงานวัฒนธรรม. (๒๕๕๕). การส่งเสริมครูภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอระแงะ. นราธิวาส.