



แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม “ของดีบ้านฉัน : อาหาร”

๑. ชื่ออาหาร ขนมบาตาบูโระ

๒. ลักษณะประเภท () คาว (/) หวาน () อาหารในชีวิตประจำวัน () อาหารในพิธีกรรม

๓. ความเป็นมาอัตลักษณ์ สาระคุณค่า (ภูมิหลัง ความเชื่อ อัตลักษณ์ที่โดดเด่น ความสำคัญและคุณค่าทางสังคม จิตใจ วิธีการดำเนินชีวิตของชุมชน)

ขนมบาตาบูโระ คำว่า บาตาบูโระ เชื่อว่าเป็นคำเพี้ยนที่มาจากคำว่า บาแตบูโระ จากการเล่าของบรรพบุรุษในสมัยก่อนนั้น มีสตรีผู้หนึ่งกำลังเดินทางเข้าไปในสวนเพื่อที่จะไปเก็บลูกมะละกอนำมาประกอบอาหาร ในขณะที่เขากำลังเดินทางกลับบ้านนั้นเขาไปเห็นท่อนไม้ท่อนหนึ่ง เก่ามากลุ่มอยู่และมีลักษณะน่าเบื่อเนื้อข้างในทะลักออกมาเป็นฝอยๆ จึงมีความคิดที่จะทำขนมที่มีลักษณะคล้ายท่อนไม้เก่าใส่ข้างในก็มีแล้วคือมะละกอกที่เขาไปเก็บจากสวน เพราะว่ามะละกอสามารถทำเป็นฝอยๆได้ และขนมข้างนอกเขาก็ทำแบ่งข้าวเจ้ามาทำเป็นแผ่นๆ แล้วนำไส้มะละกอมาใส่ข้างในมันเหมือนกับขนมละแซ เมื่อชิมแล้วก็มีความอร่อยและต้องการให้มีน้ำหวานๆ เพราะทานขนมอย่างเดียวแล้วมีรสชาติแห้งๆ จึงมีการพัฒนาโดยการทำน้ำราดเพื่อเพิ่มความอร่อยและมีรสชาติหวานมัน

ในสมัยโบราณ คนมุสลิมส่วนใหญ่จะทำขนมเฉพาะในโอกาสสำคัญๆ เช่น งานทำบุญ เทศกาลสำคัญๆ หรือต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง เนื่องการทำขนมบางอย่างต้องใช้กำลังคนและใช้เวลาในการทำ ขนมส่วนใหญ่ทำมาจากแป้ง น้ำตาล มะพร้าว ในสมัยก่อนจะใช้แป้งสด คือ แป้งที่ได้จากนำเม็ดข้าวแช่น้ำแล้วโม่ให้ละเอียด ปัจจุบันใช้แป้งแห้งที่ผลิตจากรองาน ได้แก่ แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี ในสวนของมะพร้าวที่นำมาใช้เป็น ส่วนประกอบของขนมใช้ตั้งแต่มะพร้าวอ่อนจนถึงมะพร้าวแก่ มะพร้าวอ่อนใช้เนื้อผสมในขนม มะพร้าวที่ขึ้นทีกใช้การชุบฝอยทำเป็นไส้และใช้มะพร้าวและใช้มะพร้าวชุบโรยหน้าขนม ส่วนสีขนมได้จากธรรมชาติ เช่น สีเขียวจากใบเตย กลิ่นหอมที่ใช้ในขนมมาจากกลิ่นใบเตย

จากนั้นเป็นต้นมา นางสีตีมือแยะ สามะ ได้รับสืบทอดการทำขนมบาตาบูโระจากบรรพบุรุษของเขา เนื่องจากคนในสมัยก่อนมีความสามารถในการทำขนมหลากหลายชนิด ทำให้คนรุ่นใหม่มีโอกาสเรียนรู้และฝึกหัดทำขนม รวมทั้งสีตีมือแยะเองก็ได้ฝึกฝนการทำขนมบูโระจนตัวเองมีความชำนาญ จนทำเป็นอาชีพเสริมในการดำเนินชีวิตในแต่ละวันสามารถที่จะทำขายสร้างรายได้ให้กับครอบครัวของตน ในพื้นที่ชุมชนของเขามีเจ้าเดียวเท่านั้นที่ทำขนมบาตาบูโระขายและจะทำอาทิตย์ละครั้ง ทำไปขายตามตลาดนัดทุกวันอาทิตย์

ปัจจุบันนี้การทำขนมบาตาบูโระนั้นหาได้ยาก น้อยคนมากที่จะมีขายหรือทำกินเอง เพราะมีขั้นตอนมากมายในการทำ คนในสมัยนี้ไม่ชอบความยุ่งยากจะกินหรือทำเฉพาะที่สะดวกเท่านั้น แต่สีตีมือแยะเขาจะอนุรักษ์ขนมบาตาบูโระเพื่อให้ลูกหลานได้รู้จักกับขนมโบราณนี้ไว้ และจะรักษาถ่ายทอดความรู้การทำขนมบาตาบูโระให้แก่เยาวชนและประชาชนที่สนใจ

เคล็ดลับความอร่อยของขนมบาตาบูโระอยู่ที่ไส้และความมันกลมกล่อมของน้ำกะทิ

๔. วิธีการประกอบอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

- | | |
|----------------------|--|
| ๑. แป้งข้าวเจ้า | ๕. เกลือ / น้ำตาลทราย |
| ๒. ปลา | ๖. ใบเตย |
| ๓. หอมแดง / กระเทียม | ๗. มะพร้าว |
| ๔. มะละกอ/ ฝรั่ง | ๘. ฮาลิบอ (เครื่องเทศเม็ดเล็กๆ สีเหลืองอ่อน) |

วัสดุ/อุปกรณ์

- | | |
|-------------------|-----------------|
| ๑. กระทะ / ตะหลิว | ๔. ที่ขอยมะละกอ |
| ๒. หม้อ | |
| ๓. ถาดรองขนม | |

๕. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน ๑ แผ่น)

วิธีการประกอบได้



นำกะทิใส่หม้อแล้วตั้งไฟจนให้เข้ากัน เมื่อกะทิเดือดแล้ว นำหอมแดงกระเทียมผัดให้เข้ากัน ตามด้วยเนื้อปลาและมะละกอผัดให้สุกแห้ง ปรงรสด้วยน้ำตาลทรายและเกลือชิมรสตามใจชอบ เมื่อสุกแล้วยกจากเตาพักไว้ให้แห้ง

วิธีการประกอบแผ่นบาตาบูโร

๑. นำแป้งข้าวเจ้ามาผสมกับน้ำจนให้เข้ากันให้เหนียวเหนียวๆ
๒. นำกระทะตั้งไฟให้ร้อน ทาน้ำมันกับไขให้ทั่วกระทะ เพื่อที่จะไม่ให้แผ่นติดกระทะ จากนั้นนำแป้งที่ผสมน้ำเรียบร้อยแล้ว มาใส่ในกระทะเคลียร์ให้ทั่วทำเป็นแผ่น สุกพอดีแล้วยกจากเตา การทำแผ่นนั้นต้องทำทีละแผ่น



วิธีการประกอบน้ำกะทิ

๑. นำกะทิใส่หม้อตั้งไฟจนให้เดือด จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำตาลทรายเกลือจนให้เข้ากัน แล้วนำไปเทใส่ในกะทิตามด้วยฮาโลบอ เมื่อสุกแล้วก็ยกลงจากเตา
๒. นำไส้ที่ทำแล้วมาใส่ในแผ่นขนม จากนั้นม้วนให้เป็นกลมยาวแล้วราดด้วยน้ำกะทิพร้อมรับประทาน



๖. มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
(/) มี () ไม่มี

๗. ชื่อ-สกุลผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยะลุตง
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร นางสีตีมือแย สามะ ร้านที่ตลาดนัดยะลุตง
๓๔๑/๒ หมู่ ๒ ตำบลกาเยาะมาตี อำเภอบาเจาะ จังหวัดนราธิวาส
โทรศัพท์ ๐๘๙-๒๙๘๘๑๔๖ โทรสาร - E-mail -