

ย้อนรอยรสโบราณ ภารกิจตามหาขนมพื้นถิ่นสะบ้าย้อย ก่อนจะหายไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสะบ้าย้อย
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดสงขลา
กรมส่งเสริมการเรียนรู้
กระทรวงศึกษาธิการ

หัวข้อการนำเสนอ

1. ที่มาและความสำคัญ
2. ประวัติความเป็นมา
3. ชื่อขนม&ความหมาย
4. หลักสูตร



ที่มาและความสำคัญ

ขนมพื้นถิ่นของอำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา เป็นส่วนหนึ่งของภูมิปัญญาทางอาหารที่สืบทอดจากบรรพบุรุษมายาวนาน ทุกขั้นตอนล้วนสะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์ วิถีชีวิต วัฒนธรรมไทย-มุสลิม และรากเหง้าของชุมชนในพื้นที่อย่างลึกซึ้ง ไม่ว่าจะเป็น “ซัมบูซะ”, “ขนมหัวเกราะ”, “ขนมหลังไหม้”, “ขนมดู”, “ขี้มอด”, “เจ๊ะแม๊ะ” หรือ “ตือปงมานิหอูบีกายู” ต่างเป็นขนมที่มีวิธีทำเฉพาะตัว ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น และเกี่ยวพันกับประเพณี วิถีชีวิต และความเชื่อของแต่ละตำบลในอำเภอสะบ้าย้อย

อย่างไรก็ตาม ภูมิปัญญาขนมโบราณเหล่านี้กำลังเผชิญภาวะ “เสี่ยงสูญหาย” อันเนื่องมาจาก

- การเปลี่ยนแปลงสังคมและวิถีชีวิตที่เร่งรีบ
- ขาดผู้สืบทอดหรือผู้รู้ดั้งเดิมมีอายุมาก
- เด็กรุ่นใหม่ไม่คุ้นเคยหรือไม่รู้จักขนมพื้นถิ่นบางชนิด
- วัตถุดิบบางประเภทหายากและต้นทุนสูง
- การพัฒนาสินค้าอุตสาหกรรมทำให้ขนมพื้นบ้านถูกลดบทบาทลง

สภาพปัญหาเหล่านี้ทำให้มรดกอาหารของชุมชนเสี่ยงต่อการเลือนหายไปจากสารบบวัฒนธรรม หากไม่มีการบันทึกอย่างเป็นระบบ หรือการฟื้นฟูโดยภาคการศึกษาและชุมชนร่วมกัน

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสะบ้าย้อย (สกร.) จึงดำเนินการ สำรวจ รวบรวม และบันทึกข้อมูลขนมไทยโบราณพื้นถิ่นที่ใกล้สูญหาย จาก 9 ตำบลในพื้นที่ ผ่านการลงพื้นที่จริง พบปะปราชญ์ชาวบ้าน ครูภูมิปัญญา และผู้สืบทอดการทำขนม เพื่อเก็บข้อมูลด้าน

- ชื่อขนมและความหมาย
- ประวัติที่มาของขนม
- ส่วนผสม วัตถุดิบ และสูตรดั้งเดิม
- กระบวนการทำ
- บทบาทในชุมชน/ประเพณี
- ความเสี่ยงที่จะสูญหาย
- ศักยภาพต่อการพัฒนาเป็นหลักสูตรอาชีพระยะสั้น

การดำเนินงานนี้มีความสำคัญไม่เพียงแต่เป็นการ “อนุรักษ์” รสชาติในอดีต แต่ยังเป็นการ ฟื้นฟูทุนวัฒนธรรมสู่การสร้างอาชีพ ตามภารกิจหลักของ สกร. เช่น การบรรจุเป็นหลักสูตรอาชีพระยะสั้น การสร้างอาชีพเสริมสำหรับชุมชน และต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น OTOP ในอนาคต

ดังนั้น รายงาน “ย้อนรอยรสโบราณ: ภารกิจตามหาขนมพื้นถิ่นสะบ้าย้อยก่อนจะหายไป” จึงมีความสำคัญในฐานะเอกสารบันทึกมรดกอาหารชุมชน เพื่อรักษามูลค่าทางวัฒนธรรม สะท้อนตัวตนของพื้นที่ และสร้างโอกาสทางอาชีพอย่างยั่งยืนให้แก่ประชาชนในอำเภอสะบ้าย้อยต่อไป

ประวัติและความเป็นมา

ขนมพื้นถิ่นของอำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา มีรากเหง้าเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมไทยพุทธ-ไทยมุสลิม และวัฒนธรรมมลายูดั้งเดิมที่อาศัยอยู่ร่วมกันมายาวนานในพื้นที่ชายแดนภาคใต้ วิถีชีวิตของผู้คนในพื้นที่ผูกพันอย่างแนบแน่นกับการเกษตร ทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น และประเพณีทางศาสนา ทำให้ขนมแต่ละชนิดมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งด้านวัตถุดิบ วิธีการปรุง ความหมาย และบริบทของการนำไปใช้ในพิธีกรรมต่าง ๆ

ในอดีต ขนมพื้นบ้าน เช่น ซัมบูซะ, ขนมหัวเกราะ, ขนมเทียน, ขนมหลังไหม้ (อาแปบากา), ขนมดู, ขี้มอด, เจ๊ะแม๊ะ, จือปุปีแซ, ข้าวเหนียวหม้อข้าวหม้อแกงลิง, และขนมพื้นถิ่นมลายูอีกหลายชนิด ถือเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมครอบครัวและชุมชน ผู้เฒ่าผู้แก่จะถ่ายทอดสูตรให้ลูกหลานผ่านการทำขนมในงานบุญ งานฮารีรายอ งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ รวมถึงวันสำคัญทางศาสนา สูตรและขั้นตอนต่าง ๆ จึงถูกสืบทอดแบบปากต่อปากและลงมือทำจริง

ขนมโบราณเหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึง

- การใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น เช่น มะพร้าว มันสำปะหลัง กล้วย ข้าวเหนียว สมุนไพรพื้นบ้าน
- เทคนิคการปรุงแบบดั้งเดิม เช่น การกวน การตำ การนึ่ง การคั่ว

ความสัมพันธ์ระหว่างผู้คนผ่านกิจกรรมร่วมแรงร่วมใจในการทำขนมในชุมชน

อย่างไรก็ตาม อิทธิพลของสังคมสมัยใหม่ การเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตเศรษฐกิจ และการเข้ามาของอาหารเชิงอุตสาหกรรม ทำให้บทบาทของขนมพื้นถิ่นลดลงอย่างรวดเร็ว ความรู้ในการทำขนมหลายชนิดเริ่มสูญหาย ผู้รู้ที่ยังคงทำได้มีจำนวนจำกัดและมีอายุมากขึ้น ขณะที่คนรุ่นใหม่ไม่คุ้นเคยกับเทคนิคหรือวัฒนธรรมการทำขนมแบบดั้งเดิม

ด้วยความตระหนักถึงคุณค่าทางวัฒนธรรมและความจำเป็นในการอนุรักษ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสะบ้าย้อยจึงได้ริเริ่มโครงการสำรวจและจัดทำข้อมูลขนมพื้นถิ่นที่เสี่ยงสูญหาย โดยลงพื้นที่ทุกตำบลเพื่อรวบรวมข้อมูลจากปราชญ์ชาวบ้าน ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้ประกอบการขนมแบบดั้งเดิม เป็นการบันทึกประวัติ ความเป็นมา สูตร ข้อมูลเชิงชุมชน และอัตลักษณ์ของขนมแต่ละชนิดอย่างเป็นระบบ การดำเนินงานครั้งนี้จึงไม่เพียงเป็นการเก็บข้อมูล แต่เป็นส่วนหนึ่งของการสืบสานมรดกทางอาหารของชุมชนสะบ้าย้อย เพื่อให้ “รสชาติในความทรงจำ” ยังคงอยู่ และสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดเป็นองค์ความรู้ หลักสูตรอาชีพระยะสั้น และอาชีพสร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่ต่อไปอย่างยั่งยืน.

ชื่อขนม & ความหมาย

ซัมบูซะ
(Sambusa / Samboosa)



ของว่างแป้งห่อไส้รูปสามเหลี่ยม
รากมาจากวัฒนธรรมอาหรับ-มลายู หมายถึง
“ของทอดห่อไส้”

ประวัติความเป็นมา

แพร่จากตะวันออกกลาง → เอเชียใต้ → คาบสมุทรมลายู
ถูกปรับสูตรเป็นแบบท้องถิ่น
นิยมทำในบ้านมุสลิมเฉพาะช่วงรอมฎอน
พบมากในพื้นที่สะบ้าย้อย บ้านโหนด และชุมชนมลายู

● ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

*ผู้รู้สูงอายุ
*วัตถุดิบเฉพาะถิ่นบางชนิดหายาก
*เยาวชนขาดความสนใจ
*ขนมเชิงอุตสาหกรรมเข้ามาแทนที่
*สูตรดั้งเดิมไม่ได้ถูกบันทึกอย่างเป็นระบบ

โปรดแสกนหลักสูตร

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลบ้านโหนด

ชื่อขนม & ความหมาย



“ขนมหัวเกราะ – ลูกเกราะ – บัวเกราะ”

ขนมพื้นบ้านภาคใต้ที่กำลังจะสูญหาย

ประวัติความเป็นมา

- ขนมชื่อ “หัวเกราะ/ลูกเกราะ/บัวเกราะ”
- คำว่า เกราะ = การกระทบเบา ๆ → ขนมเม็ดกลม ๆ ที่คล้ายเม็ดเกสรบัว
- เป็นขนมโบราณจากชุมชนมลายูในภาคใต้ กว่า 70–100 ปี

📌 อัตลักษณ์: หอมหวานน้ำตาลโตนด เคี้ยวหนึบ ทำง่ายแต่ต้องใช้ทักษะ

🔴 ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

⚠ คนรุ่นใหม่ไม่รู้วิธีทำ

⚠ ขาดการจดบันทึกสูตร

⚠ ผู้สืบทอดมีอายุมาก

⚠ ไม่มีการผลิตเชิงอาชีพ

⚠ แข่งขันกับขนมสำเร็จรูป

📌 ถ้าไม่เก็บข้อมูลวันนี้ อาจสูญหายใน 10–20 ปี

โปรดแสกนหลักสูตร

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลบ้านโหนด



ชื่อขนม & ความหมาย

การทำขนมพื้นเมือง “ขนมเทียน”

“ขนมเทียน” เป็นขนมพื้นเมืองโบราณ ทำในงานบุญ/งานประเพณี

ประวัติความเป็นมา

- เป็นขนมเก่าแก่ของไทย พบในทุกภาค โดยเฉพาะภาคใต้และภาคกลาง
- เดิมทำขึ้นในเทศกาลสำคัญ เช่น
- ✓ วันตรุษไทย
- ✓ วันสารทไทย
- ✓ งานมงคล → งานแต่งงาน การขึ้นบ้านใหม่
- ในพื้นที่มุสลิม เช่น สะบ้าย้อย พบว่าใช้ทำในงานเลี้ยงหรือวันสำคัญครอบครัว
- 📌 ขนมเทียน คือขนมที่สืบทอดจากบรรพบุรุษผ่านการห่อใบตองที่ต้องใช้ฝีมือเฉพาะ จึงถือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีคุณค่า

🔴 ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

⚠ ผู้สืบทอดการห่อใบตองแบบดั้งเดิมเหลือน้อย

⚠ วัตถุดิบดี เช่น น้ำตาลโตนดแท้ หายาก

⚠ กระบวนการทำเหนื่อยและใช้แรงงานมาก

⚠ คนรุ่นใหม่หันไปกินขนมสำเร็จรูป

⚠ ไม่มีการถ่ายทอดในรูปแบบหลักสูตรหรือคู่มือ

โปรดแสกนหลักสูตร

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลสะบ้าย้อย

ชื่อขนม & ความหมาย

ขนมพื้นเมือง “ขนมหน้าขี้มัน”



มีเอกลักษณ์คือ เนื้อนุ่ม หอมมัน หวานกำลังดี หน้าเงาจากกะทิ

ประวัติความเป็นมา

- เป็นขนมพื้นบ้านของชุมชนมลายู-ไทยในภาคใต้
- นิยมทำในงานเลี้ยง งานทำบุญวันศุกร์ งานเมาลิด และใช้เป็นของฝาก
- เป็นขนมที่สืบทอดจากคนเฒ่าคนแก่ ปรุงง่าย ใช้วัตถุดิบพื้นถิ่นที่หาได้ในบ้าน

📌 จัดเป็นขนมที่สะท้อนความประณีตของครัวโบราณภาคใต้

🔴 ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

⚠ คนรุ่นใหม่ไม่นิยมทำขนมที่ใช้เวลาและต้องใช้ทักษะ

⚠ ข้อจำกัดเรื่องการหากะทิคั้นสดที่คุณภาพดี

⚠ ไม่มีการสืบทอดสูตรลงเอกสาร

⚠ บางพื้นที่ไม่จำหน่ายแล้ว เหลือแต่คนเฒ่าทำเฉพาะงานบุญ

โปรดแสกนหลักสูตร



ชื่อขนม & ความหมาย

การทำขนมพื้นเมือง “ขนมหลังไหม้” (อาแปบากา)

- ขนมหลังไหม้ : เรียกตามลักษณะโดดเด่น คือด้านล่างของขนมมีสีน้ำตาลเข้มคล้ายไหม้ เพราะต้องใช้ไฟแรงในช่วงแรก
- อาแปบากา (Apabaka) : มาจากภาษามลายูท้องถิ่น แปลประมาณว่า “ขนมแผ่นอบไฟแรง” หรือ “ขนมแผ่นหนา”

ประวัติความเป็นมา

- เป็นขนมพื้นบ้านเก่าแก่ของชาวมุสลิมแถบภาคใต้ตอนล่าง เช่น สงขลา ปัตตานี ยะลา
- นิยมทำในช่วงถือศีลอด (รอมฎอน) เพราะเก็บได้นาน กินอิ่ม
- สมัยก่อนใช้เตาถ่านหรือกระทะดินอบทีละแผ่น ต้องใช้ความชำนาญในการควบคุมไฟ
- ทำเป็นของกินเล่นในงานรวมญาติ งานทำบุญ และงานเฉลิมฉลองในชุมชน

🔴 ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

⚠ ผู้สืบทอดการห่อใบตองแบบดั้งเดิมเหลือน้อย

⚠ วัตถุดิบดี เช่น น้ำตาลโตนดแท้ หายาก

⚠ กระบวนการทำเหนื่อยและใช้แรงงานมาก

⚠ คนรุ่นใหม่หันไปกินขนมสำเร็จรูป

⚠ ไม่มีการถ่ายทอดในรูปแบบหลักสูตรหรือคู่มือ

โปรดแสกนหลักสูตร

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลสะบ้าย้อย



ชื่อขนม & ความหมาย

การทำขนมพื้นบ้านมุสลิม “จือปุปีแซ หรือขนมกล้วยขยำ”

- จือปุปีแซ (Jipu Piseh / Jipupisæ) เป็นชื่อภาษามลายูถิ่นใต้
- “ปีแซ” แปลว่า กล้วย และ “จือปุ” มีความหมายว่า คลุก-ขยำ
- รวมความหมายคือ “ขนมกล้วยที่ขยำคลุกแป้งและมะพร้าว”
- เป็นขนมพื้นบ้านที่นิยมกินเป็นของว่างในครอบครัวมุสลิมภาคใต้

ประวัติความเป็นมา

- มีมาตั้งแต่ยุคบรรพบุรุษในพื้นที่ปัตตานี-ยะลา-นราธิวาส-สงขลา
- เกิดขึ้นในยุคที่ผู้คนใช้วัตถุดิบรอบบ้าน เช่น กล้วยสุก มะพร้าว แป้งข้าวเจ้า
- เป็นขนมทำง่าย ไม่ต้องใช้อุปกรณ์มาก เหมาะกับชุมชนชนบทในอดีต
- นิยมทำกินในครอบครัว โดยเฉพาะเมื่อมีกล้วยสุกจำนวนมาก
- ปัจจุบันยังพบในบางพื้นที่ แต่เริ่มลดลงเพราะคนไม่นิยมทำเองแล้ว

โปรดแสกนหลักสูตร

⚠ ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

- คนรุ่นใหม่ไม่นิยมทำเพราะมองว่า “บ้าน ๆ” และใช้เวลา
- การบริโภคขนมสมัยใหม่ทำให้ความนิยมลดลง
- ผู้ถ่ายทอดสูตรดั้งเดิมเป็นผู้สูงอายุจำนวนมาก
- ไม่มีการขึ้นทะเบียนหรือส่งเสริมให้เป็นสินค้าอาชีพ
- ภูมิปัญญาเดิมที่ใช้ใบตองห่อและนึ่งเริ่มหายไป

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลเปียน



ชื่อขนม & ความหมาย

“การทำขนมพื้นเมืองมุสลิม เจ๊ะแม๊ะ (Je’ Mae)”

- เจ๊ะแม๊ะ (Je’ Mae / Je’ Meh) เป็นชื่อภาษามลายูถิ่นใต้
- คำว่า “เจ๊ะ” แปลว่า ห่อ / พับ และ “แม๊ะ” หมายถึง แป้ง
- รวมความหมายคือ “แป้งห่อเป็นชิ้น”
- ลักษณะคล้ายแป้งบาง ๆ ห่อไส้หวาน เช่น มะพร้าว น้ำตาลโตนด หรือน้ำตาลทราย

ประวัติความเป็นมา

- เป็นขนมพื้นบ้านเก่าแก่ของชาวมุสลิมในจังหวัดชายแดนใต้และบางพื้นที่ของสงขลา
- ในอดีตเป็นขนมทำง่ายสำหรับกินในครอบครัว โดยเฉพาะช่วงมีงานรวมญาติ หรือเด็ก ๆ มารวมตัวกันตามบ้าน
- ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เช่น มะพร้าว น้ำตาลโตนด และแป้งข้าวเจ้า
- เป็นขนมที่ผู้หญิงและเด็กในอดีตนิยมเรียนรู้เพื่อฝึกงานห่อ งานพับแป้งอย่างประณีต
- ปัจจุบันยังพบได้ในบางชุมชน แต่ความนิยมลดลงเพราะขนมสมัยใหม่เข้ามาแทนที่

โปรดแสกนหลักสูตร

⚠ ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

- คนรุ่นใหม่ไม่คุ้นเคยและไม่ค่อยนิยมทำ เพราะต้องใช้ทักษะและเวลา
- วัฒนธรรมการทำขนมกินเองในบ้านลดลง
- ไม่มีการทำในเชิงพาณิชย์ ทำให้ไม่ถูกพัฒนาเป็นสินค้า
- ผู้รู้สูตรดั้งเดิมส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลเปียน



ชื่อขนม & ความหมาย

การทำขนมพื้นบ้าน “ขนมมันสำปะหลัง”

ขนมพื้นถิ่นรสหวานหอมนุ่ม ทำง่าย วัตถุดิบท้องถิ่น และเป็นภูมิปัญญาที่พบมากในชุมชนชนบท รวมถึงพื้นที่อำเภอสะบ้าย้อย มีเอกลักษณ์ “เหนียวนุ่ม หอมหวาน และมีเส้นใยมันสำปะหลัง” เป็นลักษณะเฉพาะ

ประวัติความเป็นมา

- มันสำปะหลังเป็นพืชเศรษฐกิจและพืชอาหารสำคัญของชุมชนชนบทในภาคใต้
- เดิมทีครัวเรือนทำขนมชนิดนี้เพื่อใช้วัตถุดิบปลูกเอง ลดค่าใช้จ่าย
- ขนมมันสำปะหลังเป็นขนมพื้นบ้านที่ทำง่าย นิยมทำในงานรวมญาติ งานเลี้ยงในมัสยิด และเทศกาลรอมฎอน
- ในอดีตนิยมทำแบบ “ห่อใบตองนึ่ง” ปัจจุบันปรับเป็นถาดหรือถ้วยเพื่อสะดวกขึ้น

ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

- การบริโภคของหวานพื้นบ้านลดลง เน้นขนมสมัยใหม่
- ครอบครัวรุ่นใหม่ไม่นิยมปลูกมันสำปะหลังเอง
- เด็กรุ่นใหม่ไม่ค่อยเห็นกระบวนการขูดมันแบบดั้งเดิม (ใช้แรงมาก)
- หากไม่มีการบันทึกหรือสอนต่อ อาจเป็นความรู้ที่หายไปพร้อมผู้สูงอายุ

โปรดแสกนหลักสูตร

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลบาโหย



ชื่อขนม & ความหมาย

การทำขนมพื้นบ้าน “ขนมขี้มัน”

“ขนมขี้มัน” เป็นขนมพื้นบ้านภาคใต้ ทำจากมันรากหรือมันพื้นบ้านตำผสมกับน้ำตาลและมะพร้าว
ชื่อมาจาก ลักษณะเนื้อขนมที่นุ่ม มันเยิ้มเล็กน้อยจากมะพร้าว จึงเรียกว่า ‘ขี้มัน’ ตามลักษณะภาษาถิ่น

ประวัติความเป็นมา

- เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านที่นำมันพื้นบ้านในสวน เช่น มันสำปะหลัง มันเทศ มาผสมกับมะพร้าวเพื่อเพิ่มความมัน
- นิยมทำในครัวเรือนช่วงฤดูเก็บเกี่ยวและฤดูฝน เพราะมีวัตถุดิบอุดมสมบูรณ์
- เป็นขนมที่รับประทานง่าย ทำเร็ว และเป็นอาหารว่างของเด็ก ๆ ในอดีต
- ปรากฏในการตั้งสำรับ งานบุญหมู่บ้าน และการต้อนรับแขก

ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

- คนทำลดลงมาก เหลือเพียงผู้สูงอายุ
- มองว่าเป็นขนมเรียบง่าย ไม่ดึงดูดตลาดสมัยใหม่
- เด็กและวัยรุ่นไม่คุ้นเคยกับรสชาติแบบพื้นบ้าน
- การใช้ไฟฟ้าและขนมสำเร็จรูปทำให้ครัวเรือนไม่ทำเอง
- ขาดการบันทึกสูตรดั้งเดิมและการถ่ายทอดในครอบครัว

โปรดแสกนหลักสูตร

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลบาโหย

ชื่อขนม & ความหมาย

การทำขนมพื้นเมือง “ตือปงมานิหอูบีกายู”



(Tepung Mani / Tepong Ubi Kayu – ขนมมันสำปะหลังแบบมลายู)
พื้นที่พบ: ตำบลธารคีรี อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา

ตือปง (Tepung) = แป้ง
มานิ (Mani) = มันสำปะหลัง
หอูบีกายู (Ubi Kayu) = มันสำปะหลังในภาษามลายู
➡ แปลรวมตรงตัวว่า “ขนมแป้งมันสำปะหลัง” เป็นขนมพื้นบ้านสีสวย เนื้อนิ่ม-หนึบ หอมมันกะทิ ทำจากมันสำปะหลังเป็นหลัก

ประวัติความเป็นมา

- เป็นขนมดั้งเดิมของชาวมลายูในภาคใต้ (ยะลา-ปัตตานี-นราธิวาส และบางพื้นที่ในสงขลา)
- เดิมทำเพื่อใช้วัตถุดิบในชุมชน โดยเฉพาะ “มันสำปะหลัง” ที่ปลูกกันมากในอดีต
- นิยมทำในช่วงเดือนรอมฎอนสำหรับละศีลอด และในงานเลี้ยงชุมชนหรือวันรวมญาติ
- มีลักษณะคล้าย “เค้กมันสำปะหลังมลายู” ใช้สีธรรมชาติเพื่อให้สวยงาม เช่น ใบเตย อัญชัน ฟักทอง
- การทำแบบดั้งเดิมต้องใช้แรงมาก โดยเฉพาะขั้นตอนคั้นมันและกวนกะทิ

โปรดแสกนหลักสูตร

ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

⚠ ผู้สูงอายุเป็นกลุ่มที่ทำได้ ส่วนคนรุ่นใหม่เริ่มไม่คุ้นเคย
⚠ ขั้นตอนคั้นมันและเตรียมวัตถุดิบยุ่งยาก
⚠ ขนมสมัยใหม่เข้ามาแทนที่
⚠ ไม่มีการทำขายเชิงพาณิชย์ ทำเฉพาะเทศกาล

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลธารคีรี

ชื่อขนม & ความหมาย

การทำขนมพื้นเมือง “ขนมปูตูฮาลือบอ”



ชื่อมลายูท้องถิ่น: Putu Haluba / Putu Halobba / ปูตูหม้อใบตอง

พื้นที่พบ: ตำบลธารคีรี อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา

- **ปูตู (Putu) = ขนมแป้งนึ่งในท่อหรือห่อ**
- **ฮาลือบอ / ฮาลูบอ (Haluba) = หม้อ/ภาชนะใบตอง (ต้นแบบคือ "หม้อทำจากใบกล้วย")**
- **➡ รวมความหมายคือ “ขนมปูตูที่นึ่งในหม้อใบตอง”**

เป็นขนมพื้นบ้านเนื้อนุ่ม กลิ่นใบตองหอมเฉพาะตัว ทำในท้องถิ่นมลายูมายาวนาน

ประวัติความเป็นมา

- เป็นขนมเก่าแก่ของชาวมลายูในยะลา-ปัตตานี-นราธิวาส รวมถึงบางพื้นที่ในสงขลา
- ทำในช่วงวัฒนธรรมอาหารยามเช้าและเดือนรอมฎอน
- เป็นขนมที่สตรีในหมู่บ้านร่วมกันทำในอดีต เพราะต้องใช้หลายมือในการม้วนใบตองเป็น “ท่อ” และอัดแป้งลงไป
- เดิมใช้ภาชนะดินเผาและซึ้งไม้ไผ่ ปัจจุบันดัดแปลงใช้หม้อนึ่งทั่วไป

โปรดแสกนหลักสูตร

ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

⚠ ขั้นตอนทำยาก โดยเฉพาะการม้วนใบตองท่อเล็ก ๆ
⚠ คนรุ่นใหม่ไม่คุ้นเคยและไม่ค่อยทำ
⚠ วัตถุดิบบางอย่าง เช่น น้ำตาลโตนดแท้ ลดลงหายาก
⚠ ไม่มีการบันทึกสูตรมาตรฐาน ส่วนใหญ่ถ่ายทอดแบบปากต่อปาก
⚠ ตลาดสมัยใหม่มีขนมทางเลือกมากขึ้น

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลธารคีรี

ชื่อขนม & ความหมาย

การทำขนมพื้นบ้าน “ขนมป๋า”หรือ “ขนมจอก”



ขนมป๋า เป็นขนมพื้นบ้านชนิดหนึ่ง บ้างเรียกว่าขนมป๋าจอก ทำโดยหยอดแป้งลงในถ้วยตะไล ภาษาใต้ เรียกว่า"จอก"ทำโดยนำแป้งข้าวเจ้าผสมกับน้ำตาลโตนดที่มีเชื้อยีสต์อยู่ด้วยแล้วนำไปนึ่งให้สุก ใช้รับประทานกับมะพร้าวขูดคลุกเกลือ

ประวัติความเป็นมา

- ขนมป๋าเป็นขนมพื้นบ้านเก่าแก่ของชาวภาคใต้ สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน เชื่อว่ามีต้นกำเนิดจากวิถีชีวิตของคนในชนบทที่ใช้น้ำตาลโตนดและข้าวเจ้า ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น จึงนำมาผสมกันให้เกิดการหมักตามธรรมชาติ แล้วนำไปหยอดใน ถ้วยตะไล หรือ จอก ก่อนนำไปนึ่งจนสุก
- ขนมป๋ามักทำในช่วงงานบุญ งานประเพณี และวันรวมญาติ โดยถือเป็นขนมที่สื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ ความหวานชื่น และความสามัคคีของคนในครอบครัว ปัจจุบันเริ่มหาทานได้ยากขึ้น แต่ยังคงเป็นมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีคุณค่า และควรอนุรักษ์ให้คงอยู่สืบไป

โปรดแสกนหลักสูตร

ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

- ผู้รู้กรรมวิธีดั้งเดิมมีจำนวนน้อยลง ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ
- กระบวนการทำต้องใช้เวลาและความประณีต คนรุ่นใหม่ไม่นิยมทำ
- วัตถุดิบ เช่น น้ำตาลโตนดแท้ เริ่มหายากขึ้น
- ขนมสมัยใหม่เข้ามาแทนที่ ทำให้ความนิยมลดลง
- ขาดการถ่ายทอดองค์ความรู้และการพัฒนาให้เหมาะกับตลาดปัจจุบัน

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลจะแหน

ชื่อขนม & ความหมาย

การทำขนมโบราณ “ขนมปลากริม (แจนอ)”



- ปลากริม (แจนอ) เป็นขนมไทยโบราณที่มีลักษณะคล้ายตัวปลาตัวเล็ก ๆ
- คำว่า “แจนอ / แญนา” เป็นคำท้องถิ่นภาคใต้ หมายถึงรูปทรงเรียวยาวคล้ายตัวหนอนหรือตัวปลา
- ขนมนี้มีความหมายเชิงมงคล สื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ “มีของกินไม่ขาดมือ”

ประวัติความเป็นมา

- เป็น ขนมโบราณพื้นบ้านภาคใต้ ทำสืบต่อกันมาหลายชั่วอายุคน
- นิยมทำในช่วงงานบุญ งานบวช และช่วงฤดูข้าวใหม่ เพราะใช้วัตถุดิบง่าย เช่น แป้งข้าวเจ้าและมะพร้าว
- เดิมทำเป็นของว่างในครอบครัว ใช้แรงงานร่วมกัน ทำให้เกิดความสัมพันธ์ในชุมชน
- ปัจจุบันหาผู้ที่ทำได้ตามสูตรดั้งเดิมน้อยลง

ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

- คนรุ่นใหม่ไม่คุ้นเคยและไม่นิยมกิน
- ขั้นตอนทำละเอียด ใช้แรงและเวลา ทำให้ไม่อยู่ในกระแสการค้า
- วัตถุดิบคุณภาพ เช่น กะทิคั้นสดและน้ำตาลโตนดเริ่มหายาก
- ไม่มีการบันทึกสูตรที่เป็นระบบ อาศัยการบอกเล่า
- ขนมสำเร็จรูป/ขนมสมัยใหม่เข้ามาแทนที่ในตลาด

โปรดแสกนหลักสูตร

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลจะแหน



ชื่อขนม & ความหมาย

การทำขนมพื้นบ้าน “ขนมดู”

“ขนมดู” เป็นขนมพื้นบ้านของจังหวัดสงขลา มีลักษณะทรงกลมขนาดประมาณเหรียญสิบ ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมกับน้ำตาลโตนด หน้าตาอาจจะดูไม่น่าทาน แต่มีรสชาติที่หอม หวาน มัน และเนื้อแป้งนิ่มละลายในปาก อร่อยมาก

ประวัติความเป็นมา

- “ขนมดู” เป็นขนมพื้นบ้านที่พบในหลายพื้นที่ของจังหวัดสงขลา
- เกิดจากภูมิปัญญาของชาวบ้านสมัยโบราณ เมื่อ ฤดูฝนตกหนัก ทำให้
- ออกไปตลาดไม่ได้
- ซื้อข้าวของหรือขนมรับประทานไม่ได้
- ชาวบ้านจึงใช้วัตถุดิบรอบบ้านมาทำของกินง่ายๆ
- จนเกิดเป็นขนมก้อนกลม พอดีคำ ทำง่าย กินง่าย และอิ่มท้อง

โปรดแสกนหลักสูตร

🔴 ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

⚠ ต้องใช้แรงงานมาก ขั้นตอนตำเหนื่อย ทำให้คนรุ่นใหม่ไม่สนใจ

⚠ ไร้การบันทึกสูตรที่เป็นมาตรฐาน

⚠ พบผู้ทำได้จริงน้อยลงเรื่อย ๆ

⚠ ไม่มีขายในตลาดทั่วไป ทำเฉพาะเทศกาล

⚠ วัตถุดิบบางอย่าง เช่น น้ำตาลโตนดแท้ เริ่มหายาก

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลเขาแดง



ชื่อขนม & ความหมาย

ขนมขี้มอด (ตุปังซาฆัง)

ขนมขี้มอด หรือชื่อพื้นเมืองในภาคใต้ว่า “ตุปังซาฆัง” เป็นขนมพื้นบ้านเก่าแก่ของภาคใต้ที่มีเสน่ห์เฉพาะตัว
ลักษณะเป็นก้อนกลมเล็กๆ มีรส หวาน-มัน-กรอบ ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำตาลโตนดและคลุกมะพร้าวคั่วหรือแป้งคั่วละเอียด

ประวัติความเป็นมา

ในหลายชุมชนภาคใต้ ขนมขี้มอดเป็นขนมที่ทำง่ายเพื่อรับประทานในครอบครัว
โดยเฉพาะช่วงฤดูฝนที่หาซื้อขนมไม่ได้ ชาวบ้านจึงใช้วัตถุดิบรอบตัว เช่น แป้งข้าวเหนียว มะพร้าว น้ำตาลโตนด มาคลุกเคล้ากันจนกลาย
เป็นของหวานพื้นบ้านที่ “หรอยแรง” ในความทรงจำของผู้เฒ่าผู้แก่
ทว่า ด้วยความเปลี่ยนแปลงของยุคสมัย ขนมชนิดนี้เริ่มสูญหายจากตลาดและจากวิถีชีวิตคนรุ่นใหม่

โปรดแสกนหลักสูตร

⚠ ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

- คนรุ่นใหม่ไม่นิยมขนมพื้นบ้าน หันไปบริโภคขนมสมัยใหม่
- ขาดผู้สืบทอดทักษะ เพราะผู้สูงอายุเป็นผู้รู้หลัก
- ต้นทุนวัตถุดิบ เช่น มะพร้าว-น้ำตาลโตนด สูงขึ้น
- ตลาดและช่องทางจำหน่ายน้อย ทำให้ไม่มีแรงจูงใจผลิต
- ไม่มีการบันทึกสูตรดั้งเดิมอย่างเป็นระบบ ทำให้ข้อมูลกระจัดกระจาย

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลเขาแดง

ชื่อขนม & ความหมาย

การทำขนมขี้มอด (ตุปงซาฆัง)



- ขนมขี้มอด หรือภาษามลายูถิ่นใต้เรียกว่า “ตุปงซาฆัง (Tupong Saghang)”
- จุดเด่นคือมีลักษณะเป็นเม็ดร่วน ๆ คล้าย “ขี้มอด” ที่อยู่ในข้าวสาร จึงเป็นที่มาของชื่อ
- มีรสหวาน มัน กรอบ จากการคั่วแป้งและมะพร้าว

ประวัติความเป็นมา

- เป็นขนมดั้งเดิมของชาวภาคใต้ โดยเฉพาะชุมชนมุสลิม
- ในอดีตนิยมทำในช่วงหลังฤดูเก็บมะพร้าว เนื่องจากมี “มะพร้าวคั่ว” เหลือใช้
- เป็นขนมกินเล่นของเด็ก ๆ และทำแจกในงานบุญ งานมงคล
- ภายหลังถูกดัดแปลงสูตรให้ถูกปากคนรุ่นใหม่ เช่น เพิ่มความกรอบ หอมคั่วมากขึ้น

โปรดแสกนหลักสูตร

ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

- คนรุ่นใหม่ไม่นิยมทำเพราะใช้เวลาคั่วและคลุกนาน
- วัตถุดิบดั้งเดิม เช่น มะพร้าวคั่ว ทำยากและต้องใช้ทักษะ
- สูตรโบราณอยู่กับผู้สูงอายุ หากไม่ถ่ายทอดจะหายไป
- ขนมสมัยใหม่และขนมแพ็กเกจสวยงามเข้ามาแทนที่
- ไม่ค่อยผลิตเชิงพาณิชย์ ทำให้ขาดความต่อเนื่อง

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลทุ่งพอ

ชื่อขนม & ความหมาย

การทำ “ข้าวเหนียวหม้อข้าวหม้อแกงลิง”



- ข้าวเหนียวหม้อข้าวหม้อแกงลิง เป็นขนมพื้นบ้านภาคใต้
- ชื่อมาจากการใช้ ใบของต้นหม้อข้าวหม้อแกงลิง (พืชกินแมลง) เป็นภาชนะห่อข้าวเหนียว
- จุดเด่นคือ “หอมใบไม้ธรรมชาติ” และเป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ชายฝั่ง–เขาตะเข็บป่า

ประวัติความเป็นมา

- เดิมเป็นขนมของชาวสวน ชาวเขาในภาคใต้ที่อยู่ใกล้ป่า
- เมื่อเข้าสู่ฤดูผลัดใบ ใบหม้อข้าวหม้อแกงลิงมีขนาดพอเหมาะ ชาวบ้านจึงเก็บมาทำภาชนะธรรมชาติ
- นิยมทำในงานบุญ งานรวมญาติ หรือทำกินในครอบครัว
- ปัจจุบันหาได้ยากขึ้น เนื่องจากพื้นที่ป่าลดลง และใบหม้อข้าวหม้อแกงลิงถูกคุ้มครองตามกฎหมายบางพื้นที่

ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

- ใบหม้อข้าวหม้อแกงลิงหาได้ยากจากการลดลงของพื้นที่ป่า
- คนรุ่นใหม่ไม่รู้จักวิธีใช้ใบเป็นภาชนะ
- ขั้นตอนการทำละเอียด ต้องใช้เวลา
- ขนมสมัยใหม่เข้ามาแทน ทำให้ขาดความนิยม
- ผู้รู้สูตรดั้งเดิมเหลือน้อย ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ

โปรดแสกนหลักสูตร

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลทุ่งพอ

ชื่อขนม & ความหมาย

การทำขนมใส่ไส้ (ขนมสอดไส้)



- ขนมไทยโบราณหอมหวานจากกะทิและใบตอง นิยมทำในพิธีมงคลและงานบุญต่าง ๆ

ประวัติความเป็นมา

- ขนมใส่ไส้ หรือ “ขนมสอดไส้” เป็นขนมไทยโบราณที่สืบทอดมาตั้งแต่สมัยอยุธยา ใช้ในงานบุญ งานมงคล และพิธีไหว้ครู เพราะมีความหมายดี “สอดไส้ความดีงามและความอุดมสมบูรณ์” ส่วนผสมสำคัญ เช่น มะพร้าว น้ำตาลปี๊บ และใบตอง สะท้อนวิถีชีวิตแบบชุมชนเกษตรไทยที่พึ่งพาทรัพยากรท้องถิ่น ขนมชนิดนี้เป็นภูมิปัญญาที่สืบต่อกันในครัวเรือน โดยเฉพาะในภาคกลางและภาคใต้ที่นิยมทำในเทศกาลต่าง ๆ

ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

- คนรุ่นใหม่ทำขนมไทยน้อยลง หันไปบริโภคขนมสมัยใหม่
- ขั้นตอนการทำละเอียด ใช้ทักษะสูง หลายบ้านไม่ถ่ายทอดสูตรต่อ
- วัตถุดิบ เช่น ใบตองและมะพร้าวสด เริ่มหายากในบางพื้นที่
- วิถีชุมชนและงานพิธีที่เคยใช้ขนมชนิดนี้ลดลง ทำให้ความหมายทางวัฒนธรรมเลือนหาย
- ภูมิปัญญาการห่อ พับใบตอง และกวนไส้ ที่เคยเรียนรู้จากผู้ใหญ่ขาดผู้สืบทอด

โปรดแสกนหลักสูตร

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลคูหา

ชื่อขนม & ความหมาย

การทำขนมพื้นเมืองมุสลิม “ข้าวหมาก (ตาแป)”



- “ตาแป” เป็นชื่อเรียกข้าวหมากในภาษามลายูท้องถิ่น หมายถึง ข้าวสุกที่หมักให้เกิดความหวาน

เป็นอาหารหวานพื้นบ้านของชาวมุสลิมในพื้นที่ภาคใต้ เช่น สงขลา ปัตตานี ยะลา นราธิวาส นิยมทำรับประทานในครอบครัว โดยเฉพาะช่วงหลังเข้าสวรรค์เดือนรอมฎอนหรือในงานรวมญาติ

ประวัติความเป็นมา

- **มีมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษของชาวมลายูในคาบสมุทรภาคใต้ ใช้วิธีถนอมอาหารด้วยการหมัก**
- **เดิมใช้เป็นอาหารเพิ่มพลังงานสำหรับชาวสวน ชาวนา และชาวประมง**
- **การหมักใช้ “ลูกแป้งพื้นบ้าน” ซึ่งทำเองจากสมุนไพร เช่น ขิง กระเทียม พริกไทย และข้าวเจ้า**
- **ข้าวหมากตาแปสะท้อนภูมิปัญญาด้านจุลินทรีย์พื้นบ้านที่ถ่ายทอดจากผู้เฒ่าผู้แก่**
- **เป็นขนมที่สอดคล้องกับวิถีวัฒนธรรมมลายู–เรียบง่าย ประหยัด และใช้วัตถุดิบในครัวเรือน**

โปรดแสกนหลักสูตร

ความเสี่ยงที่จะสูญหาย

- คนรุ่นใหม่ไม่รู้วิธีทำลูกแป้งและเทคนิคการหมักแบบดั้งเดิม
- วัฒนธรรมการทำขนมหมักในครัวเรือนลดลง
- มองว่าเป็นขนมโบราณ ทำยาก ไม่นิยมในตลาดสมัยใหม่
- ผู้รู้ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ หากไม่ถ่ายทอดอาจสูญหาย
- กังวลเรื่องความสะอาดและการหมัก ทำให้หลายบ้านเลิกทำ

รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูล : ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลคูหา

ขอขอบคุณ

นางกุลชญา กุลถิรวงศ์ ครู รักษาการในตำแหน่ง ผอ.สกร.ระดับอำเภอสะบ้าย้อย
ครู สกร.ระดับอำเภอสะบ้าย้อย ทุกคน
ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ปราชญ์ชาวบ้าน / วิทยากร ทุกตำบล

งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
สกร.ระดับอำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา