

ภูมิปัญญาท้องถิ่น
“ขนมลอปะตีดก” (ขนมเปี้ยกปูน)



กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านนงสตา
อำเภอบ้านนงสตา จังหวัดยะลา

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือ ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ความรู้ของชาวบ้านในท้องถิ่น ซึ่งได้มาจากประสบการณ์ และความเฉลียวฉลาดของชาวบ้าน รวมทั้งความรู้ที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษ สืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง ระหว่างการสืบทอดมีการปรับ ประยุกต์และเปลี่ยนแปลง จนอาจเกิดเป็นความรู้ใหม่ตามสภาพทางสังคมวัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม

ภูมิปัญญาเป็นความรู้ที่ประกอบไปด้วยคุณธรรม ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวบ้าน ในวิถีชีวิตนั้น ชีวิตของชาวบ้านไม่ได้แบ่งแยกเป็นส่วนๆ หากแต่ทุกอย่างมีความสัมพันธ์กัน การทำมาหากิน การอยู่ร่วมกันในชุมชน การปฏิบัติศาสนา พิธีกรรมและประเพณี ความรู้เป็นคุณธรรม เมื่อผู้คนใช้ความรู้นั้น เพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่าง ชาวบ้าน ชุมชนในครอบครัวและการมีรายได้เสริมในแต่ละวัน

๑. ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ตั้งแต่สมัยโบราณตั้งแต่บรรพบุรุษ จนสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง ขนมลอปะตีแกเรียกตามภาษามลายู ลอปะตีแก หรือ กระโดดแทง “ลมปัด ตีกัม” ก็แปลว่า กระโดดแทง เป็นขนมหวานที่ขึ้นชื่อและมีรสชาติอร่อยใครทานแล้วชื่นใจมีขายทั่วฝั่งไทยและมาเลเซีย ถือเป็นขนมพื้นบ้านของ ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้ หวานกำลังดีและมีกลิ่นหอมใบเตยและน้ำกะทิ

สมัยก่อนนํ้าราดใน ลอปะตีแก จะใช้นํ้าตาลสด นํ้าตาลเหลว สำหรับราด มาตั้งไฟ จะได้รสชาติที่อร่อย ในปัจจุบันจะใช้นํ้าตาลแวนละลายซึ่งจะได้รสชาติที่กลมกล่อมน้อยกว่า ความหวานคนละแบบ ขนมกระโดดแทง มาจากตอนขนมอยู่ในถาดยังไม่ตัดเอนํ้าตาลมาราดมาตัดให้เป็นแหลมๆ เอาปลายแหลมดังกล่าวไปปักใส่ในขนม ลักษณะการจิ้มนํ้าตาลเป็นสามเหลี่ยม ปักใส่ในขนมแล้วยกขึ้น ปักลงคือการแทง นํ้าตาลละลายอยากให้ความหวานของนํ้าตาลมากขึ้นแค่ไหนก็ใส่นํ้าตาลมากขึ้นตามที่เราต้องการ แล้วนํ้าตาลก็จะละลายไปอยู่ด้านล่างชิมอยู่ในเนื้อแป้ง แล้วนํ้ามาราดด้วยกะทิ



๒. ประวัติปราชญ์ชาวบ้าน

ประวัติส่วนตัว

ชื่อ.....นางสีดีคอลลีเยาะ.....นามสกุล.....กะลุแป.....เชื้อชาติ.....ไทย.....สัญชาติ.....ไทย
หมายเลขบัตรประชาชน ๓๙๔๑๐-๐๐๐๕๕-๖๕-๑ วัน เดือน เกิด ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๐๗ อายุ ๕๘ ปี
ภูมิลำเนา (บ้านเกิด).....๖๘/๒ หมู่ที่.....๔.....ตำบลบันนังสตา.....อำเภอบันนังสตา.....จังหวัดยะลา
รหัสไปรษณีย์.....๙๕๑๓๐

สถานที่ทำงาน.....๖๘/๒ หมู่ที่.....๔.....ตำบลบันนังสตา.....อำเภอบันนังสตา.....จังหวัดยะลา
รหัสไปรษณีย์.....๙๕๑๓๐

ประวัติครอบครัว

ชื่อบิดา นายมะเย็ง เฮงดาดา ชื่อมารดา นางแยนะ เฮงดาดา บิดากับมารดาได้ถึงแก่กรรมแล้ว เป็นบุตรคนที่ ๒ ในจำนวนพี่น้อง ๕ คน ซึ่งประกอบไปด้วย

- | | | | | |
|--------------------|------------------|---------|-------|---------|
| (๑) ชื่อ - นามสกุล | นางสีดีคอลลีเยาะ | กะลุแป | อาชีพ | แม่บ้าน |
| (๒) ชื่อ - นามสกุล | นางรอปือะห์ | เฮงดาดา | อาชีพ | กรีดยาง |
| (๓) ชื่อ - นามสกุล | นางฮาดีเมาะ | เจาะแว | อาชีพ | แม่บ้าน |
| (๔) ชื่อ - นามสกุล | นายอับดุลรอญิง | เฮงดาดา | อาชีพ | รับจ้าง |
| (๕) ชื่อ - นามสกุล | นางสาวฮูดาบียะห์ | เฮงดาดา | อาชีพ | แม่บ้าน |

นางสีดีคอลลีเยาะ กะลุแป สามี เสียชีวิตแล้ว มีลูกทั้งหมด ๖ คน เป็นลูกชาย ๑ คน
ลูกหญิง ๕ คน ซึ่งประกอบไปด้วย

- | | | | | |
|--------------------|-----------------|--------|-------|---------------|
| (๑) ชื่อ - นามสกุล | นายอนูวา | กะลุแป | อาชีพ | รับจ้างทั่วไป |
| (๒) ชื่อ - นามสกุล | นางสาวนูรือมา | กะลุแป | อาชีพ | แม่บ้าน |
| (๓) ชื่อ - นามสกุล | นางสาวนูรีดา | กะลุแป | อาชีพ | ครู |
| (๔) ชื่อ - นามสกุล | นางสาวนูรานี | กะลุแป | อาชีพ | นักศึกษา |
| (๕) ชื่อ - นามสกุล | นางสาวนูรอยฮาน | กะลุแป | อาชีพ | นักเรียน |
| (๖) ชื่อ - นามสกุล | นางสาวนูรอซีกิน | กะลุแป | อาชีพ | นักเรียน |

ประวัติชีวิตและผลงาน

- ความเชี่ยวชาญภูมิปัญญา ด้านขนมหวานพื้นบ้าน
- ได้รับความเชี่ยวชาญ จากมารดาที่ได้สอนให้ตั้งแต่สมัยยังเยาว์วัย

ประสบการณ์การทำงานด้านที่เชี่ยวชาญ

- ด้านที่เชี่ยวชาญในเฉพาะ

มีความเชี่ยวชาญด้านการทำขนมหวาน ซึ่งแปรรูปทำขนมขายหลากหลายเมนู

- การถ่ายทอดและพัฒนาการถ่ายทอดความรู้

การถ่ายทอดให้ความรู้ในการทำการทำขนมหวานลอปะตีแกซึ่งแรกเริ่มได้ให้ความรู้แก่ลูกหลาน ต่อมาได้ขยายไปสอนให้กับคนในชุมชนโดยจัดการเรียนการสอนในโรงเรียนเพิ่มเติมให้เด็กได้เรียนรู้

๓. กระบวนการและวิธีการทำลอปะตีแก

วัสดุ/อุปกรณ์

๑. แป้งข้าวเจ้า
๒. ข้าวสารเจ้า
๓. มะพร้าวขูด
๔. น้ำตาลปีบ
๕. น้ำปูนใสพอประมาณ
๖. ใบเตย
๗. เกลือ



ขั้นตอนการทำแป้งขนมลอปะตีแก

๑. ข้าวเจ้ามาแช่น้ำทิ้งไว้ ประมาณ ๑ คืน
ล้างน้ำเอาามาไม่พร้อมใบเตยที่หั่นเตรียมไว้
๒. แป้งในข้อ ๑ ใส่ น้ำปูนใสกรองพักไว้
๓. นำกระทะตั้งไฟแล้วใส่ และใส่น้ำเปล่า
หากแป้งข้นให้เติมน้ำสะอาดตามต้องการ
๔. ขณะตั้งไฟ ควรใช้ไฟปานกลางกวนกว่าจะสุก
แล้วตักใส่ถาดพักไว้ให้เย็น



ขั้นตอนการทำน้ำเชื่อมขนมลอปะตีแก

๑. นำน้ำตาลปีบ น้ำตาลโตนด และน้ำเปล่าใส่หม้อตั้งไฟ
๒. กวนให้เข้ากัน และเคี่ยวจนสุก แล้วพักไว้



ขั้นตอนการทำน้ำกะทิขนมลอปะติแก

๑. นำนํ้ากะทิใส่หม้อตั้งไฟอ่อนๆ

๒. ใส่แป้งข้าวโพด เกลือ แล้ว เคี่ยวให้เข้ากัน สุกพอประมาณ แล้วพักไว้



รูปขนมลอปะติแกที่เสร็จสมบูรณ์



การต่อยอดเพื่อให้เกิดรายได้

- ทำให้รู้จักใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์
- สามารถสร้างรายได้ให้ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- สามารถสอนลูกหลานเป็นมรดกสืบทอดต่อไป