

ขนมงาเน



ประวัติความเป็นมา

หะลีเมาะ มะแซ เป็นเจ้าของทำขนมงาเน หมู่ที่ 4 ตำบลตุง อำเภอนงจิก จังหวัดปัตตานี หะลีเมาะ มะแซ บอกว่าเป็นขนมหาทานได้ยากที่แทบจะไม่มีใครทำแล้วงาเนเป็นขนมที่ชาวสามจังหวัดภาคใต้ส่วนใหญ่แล้ว ผู้คนมักจะซื้อไว้สำหรับตอนละศีลลอด จะขายช่วงเดือนรอมฎอนแต่สำหรับไม่ใช่ช่วงเดือนรอมฎอนก็จะมีคนสั่งซื้อทุกวัน หะลีเมาะ มะแซ ก็จะทำขนมงาเนตามคำสั่งของลูกค้าซื้อวันละ 200-300 ลูก ลูกค้าที่มาสั่งซื้อก็จะเป็นแม่ค้าที่จะไปขายต่อให้แก่ผู้บริโภค ตามตลาดนัดหรือตั้งขายหน้าร้านขายของชำ หะลีเมาะ มะแซ จะทำขนมงาเนตั้งแต่เช้ายันเย็นกับลูกหลานและลูกจ้าง โดยจะใช้พิมพ์ในการทำขนมงาเนที่มีอยู่เพียงสี่ของถาดแต่ละถาดมีหลุมสำหรับหยอดขนมได้ครั้งละสิบลูกเท่านั้น กว่าจะอบเสร็จได้ขนมงาเนหน้าตาดีแต่ละถาดก็ต้องใช้เวลา 3-4 นาที หะลีเมาะ มะแซ ยังบอกอีกด้วยว่า คนทำขนมงาเนเหลือแค่สองเจ้าในหมู่บ้านด้วย ขณะที่คนทำแต่ละคนก็อายุมากแล้ว ที่สำคัญพวกเขามีคนสืบทอดการเป็นทายาทจะทำขนมต่อด้วยลูกหลานของเธอเอง

ประวัติส่วนตัว



นาง หะลีเมาะ มะแซ อายุ 79 ปี เกิดที่ วัน - เดือน - พ.ศ.2482 ปัจจุบันอยู่บ้านเลขที่ 230/1 หมู่ที่ 4 ตำบลตุง อำเภอนงจิก จังหวัดปัตตานี 94170

ประวัติการศึกษา

ไม่มีการศึกษา

ประวัติการถ่ายทอด

ได้ถ่ายทอดความรู้ให้กับลูกหลานและลูกจ้าง

วัตถุดิบในการทำขนมงาน

1. น้ำตาลทราย
2. ไข่ไก่
3. แป้งสาลี
4. กะทิ

วิธีการในการทำขนมงานแแน

1. ตักน้ำตาลทรายลงไปในหม้อ



2. ตอกไข่ลงไปในหม้อที่มีน้ำตาลทรายแล้วตีให้เข้ากัน



3. แล้วเอาตะกร้าใบเล็กมากรองไข่กับน้ำตาลทรายที่ตี เสร็จเรียบร้อยแล้ว



4. ตักแป้งสาลีลงไปในหม้อที่กรองส่วนประกอบ เสร็จเรียบร้อยแล้วคั้นเข้ากัน



5. ตักกะทิลงไปในหม้อที่ส่วนประกอบ เสร็จเรียบร้อยแล้วคั้นเข้ากัน



6. ตั้งพิมพ์แล้วทาน้ำมันในพิมพ์แต่ละหลุม



7. ตักส่วนประกอบทั้งหมดลงไปพิมพ์ แต่ละหลุม



8. แล้วยนำไปปิ้งไฟ 3-4 นาที



9. จะสุกสีเหลือง กลิ่นหอม แกะออกจากพิมพ์รับประทานได้ทันที



10. แล้วยแกะออกจากพิมพ์รับประทานได้ทันที



ข้อเสนอแนะ

ขนมงาแฉะเป็นขนมที่มีรสชาติดหวานจัด สำหรับใครที่ไม่ชอบทานรสชาติดหวานก็ไม่สามารถทานได้

วันที่จัดเก็บข้อมูล/สำรวจข้อมูล

วันที่ 12 สิงหาคม 2561

ผู้ค้นหาข้อมูล

นางสาวนุรอาลิษา บือแฉะ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา