



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร มะตะบะปยุต (ครูเซ็ง) อำเภอ เมืองปัตตานี จังหวัดปัตตานี
ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☒ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) นางสาวรอฮีมะห์ ดะแซสาเมาะ

สถานที่ตั้ง ปยุต

เลขที่ ๑๙ หมู่ ๗ ถนน สีโรรส ตำบลปยุต อำเภอเมืองปัตตานี

จังหวัดปัตตานี รหัสไปรษณีย์ ๙๔๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙๓ ๖๐๔๗๔๑๐

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ร้านมะตะบะครูเซ็ง (กะเสาะ)

สถานที่ตั้ง ตำบลปยุต

เลขที่ ๑๙ หมู่ ๗ ถนน สีโรรส ตำบลปยุต อำเภอ เมืองปัตตานี

จังหวัดปัตตานี รหัสไปรษณีย์ ๙๔๑๒๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๗๓ ๔๓๔๑๔๙ และ ๐๙๓ ๖๐๔๗๔๑๐

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

มะตะบะ เป็นอาหารมุสลิมชนิดหนึ่งที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย เป็นอาหารที่มีสูตรเฉพาะของแต่ละแห่งซึ่งอาจมีความแตกต่างกันในเรื่องของรสชาติ จังหวัดปัตตานีในช่วงเดือนเราะมะฎอนของทุกปีจะมีการเปิดขายมะตะบะเป็นจำนวนมากแต่ที่ขึ้นชื่อและเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย คือ มะตะบะปูยุด คำว่า ปูยุด เป็นหมู่บ้านแห่งหนึ่งในอำเภอเมืองปัตตานี จะมีร้านมะตะบะที่มีลูกค้าเข้ามาอุดหนุนเป็นพิเศษด้วยรสชาติที่อร่อย และถูกใจ คือ ร้านมะตะบะครูเซ็ง

ตำรับของมะตะบะครูเซ็ง มีสูตรลับเฉพาะของตนเอง ได้ย้อนอดีตให้ฟังว่า มีชาวอินเดียมาเปิดร้านขายน้ำชา ขายโรตีสี่ ซึ่งอยู่ใกล้กับบ้านครูเซ็ง ต่อมาชาวอินเดียเจ้าของร้านขายน้ำชาและโรตีสี่ได้แนะนำและให้สูตรกับภริยาครูเซ็งมาลองทำที่บ้าน ภริยาครูเซ็งได้ปรับสูตรโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นทำทานภายในครอบครัว พร้อมกับปรับสูตรมาเรื่อย ๆ พร้อมกับทำมะตะบะขาย ทั้งที่ต้องยอมรับว่าสมัยนั้นมะตะบะยังไม่เป็นที่รู้จัก สำหรับความหมายของคำว่า มะตะบะ นั้นครูเซ็งได้เคยอธิบายเพิ่มเติมว่า น่าจะเป็นภาษาของภาษาอินเดีย ถ้าจะแปลเป็นภาษาไทย หมายถึง โรตีสี่ได้ ชาวอินเดียได้แนะนำให้ครูเซ็งขายมะตะบะโดยที่เขาได้แนะนำสูตรและส่วนประกอบต่าง ๆ สำหรับแกงที่จะยัดไส้ ตามแบบฉบับของชาวอินเดีย เมื่อเริ่มขายในช่วงแรก ๆ มีลูกค้ามาอุดหนุนพอสมควร ซึ่งต้องยอมรับว่าสมัยนั้นมะตะบะยังไม่เป็นที่รู้จักกันแต่ก็สามารถขายได้เรื่อย ๆ ด้วยความตั้งใจ ที่จะให้รสชาติมะตะบะมีรสชาติที่อร่อยกว่าเดิม ครูเซ็งจึงได้ปรับสูตรใหม่ขึ้นมาโดยใช้สูตรเดิมของชาวอินเดียเป็นหลัก แต่จะพิจารณาจากปริมาณแกงที่จะยัดไส้จากปริมาณมาก ปานกลาง และน้อย ในการใช้มือหยิบต้องอาศัยความชำนาญ และความเคยชินซึ่งต่างกับการใช้ช้อนตวง หรืออุปกรณ์อื่นที่กำหนดปริมาณที่แน่นอน วิธีการนี้ครูเซ็งและสมาชิกในครอบครัวบางคนรู้เท่านั้น และได้วิธีการนี้มาตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ซึ่งถือว่าเป็นสูตรเฉพาะของร้านเท่านั้น จุดนี้เองมะตะบะครูเซ็งเป็นเอกลักษณ์ที่ลูกค้าส่วนใหญ่รู้ว่ามะตะบะครูเซ็งของแท้นั้นมีรสชาติเป็นอย่างดี

ปัจจุบันการสืบทอด ได้มีการทำมาเป็นระยะเวลา ๖๐ ปี โดยที่ร้านครูเซ็งเปิดขายกาแฟตอนเช้า และภริยาได้รับการถ่ายทอดมาจากชาวอินเดียที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานที่ปูยุด โดยชาวอินเดียได้ถ่ายทอดให้แม่บ้าน ๒ ท่าน โดยคนที่ ๑ ได้รับการถ่ายทอดแล้วไปทำแต่พอรุ่นลูกหลานไม่มีการสืบทอด คนที่ ๒ เป็นภริยาครูเซ็ง ชื่อนางแวสะยียะ สะดี เป็นผู้ทำมะตะบะโดยนำมาปรับรสชาติและใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาทำขาย และสามีคือนายแวอุเซ็ง โต๊ะเฮง มีอาชีพเป็นครู และครูเซ็งได้นำมะตะบะไปฝากให้ข้าราชการในเมืองในวันที่ไปรับเงินเดือน เพื่อนข้าราชการครูจึงเรียกว่ามะตะบะครูเซ็ง และมีการฝากซื้อด้วยการบอกปากต่อปากว่ารสชาติอร่อย ปัจจุบันนี้ครูเซ็ง และภริยาได้เสียชีวิตแล้ว แต่สูตรมะตะบะได้รับการถ่ายทอดไปยังรุ่นลูก และรุ่นหลาน ทุกวันนี้มีแต่รุ่นหลานที่ทำการขาย โดยมีการเปิดสาขา ๕ สาขา ได้แก่ สาขาปูยุด (อ.เมืองปัตตานี) สาขาบางปู (อ.ยะหริ่ง) สาขาจะบังติกอ (อ.เมืองปัตตานี) สาขาทลาดใหม่ (อ.เมืองยะลา) และสาขาสุขาภิบาล ๒ เสรีไทย ๒๑ เขตบึงกุ่ม กทม. ปัจจุบันนางสาวรอฮิมะห์ ตะแวสะมาะ ได้รับการสืบทอดเป็นรุ่นที่ ๓ ซึ่งขายอยู่หน้าร้าน มีรายได้โดยเฉลี่ยวันละ ๓,๐๐๐ - ๔,๐๐๐ บาท โดยใช้ชื่อร้านว่า ต้นรำรับ มะตะบะ ครูเซ็ง (กะเสาะ) ในพื้นที่ตำบลปูยุดมีร้านมะตะบะขายจำนวนมาก ซึ่งถือว่าเป็นรายได้หลักของชุมชนปูยุดก็ว่าได้

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

แป้งมะตะบะ

๑. ใช้แป้งสาลีอเนกประสงค์
๒. น้ำ เกลือป่นเล็กน้อย นำมาคลุกเคล้ากับแป้งเข้าด้วยกันและนวดกับเครื่อง ๓ นาที ถ้านวดด้วยมือใช้เวลา ๒๐ นาที
๓. นำแป้งที่นวดได้ที่แล้วมาปั้นเป็นก้อน ๆ โดยมีน้ำมันกับเนยทาก้อนแป้งเพื่อไม่ให้แป้งคลายตัวและได้กลิ่นเวลานำไปทอด

ไส้ มี ๒ แบบ

๑. ไส้เค็ม มีส่วนผสม ได้แก่ หอมใหญ่ซอย ไข่ไก่ น้ำมันสำหรับทอด
๒. ไส้หวาน มีส่วนผสม ได้แก่ กล้วยหอมหรือกล้วยไข่ หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่น้ำตาลทราย น้ำใบเตย เกลือป่น
นำส่วนผสมทั้งหมดใส่หม้อตั้งไฟเคี่ยวด้วยไฟอ่อน ๆ ประมาณครึ่งชั่วโมง

น้ำแกงเนื้อ

๑. เครื่องเทศ ๑๐ อย่าง ได้แก่ อบเชย พริกไทย กานพลู ลูกกระวาน เม็ดผักชี ดีปลี โป๊ยกั๊ก ยี่หระ พริก
แดงผง และผักกะเทียมหรือผักแพว โดยนำมาบดให้ละเอียด ยกเว้นพริกแดงผง
๒. เนื้อวัวบดละเอียด (ทำในแต่ละครั้ง ใช้เนื้อวัว ๓๐ กิโลกรัม)
๓. หัวหอม กระเทียม พริกแดงดอกใหญ่ (๓ อย่างปั่นรวมกัน) กะทิ น้ำตาลแว่น น้ำมะขามเปียก เกลือป่น
ปรุงทิพย์รสเนื้อ
๔. นำส่วนผสมทุกอย่างมาใส่ในกระทะพร้อมกันแล้วตั้งไฟให้เดือดคนให้เข้ากัน เมื่อเดือดได้ที่แล้วยกลง

วิธีทำ

๑. นำแป้งมาตีแผ่ให้แบน แล้วใส่ไข่ หอมใหญ่ซอย แล้วตักน้ำแกงใส่เป็นไส้ พับแผ่นแบ่งให้เป็นสี่เหลี่ยมปิด
ไส้ให้มิด
๒. นำแผ่นแบ่งสี่เหลี่ยมยกไปวางตั้งบนกระทะร้อนจนสุก แล้วพลิกกลับด้านให้สุกทั้งสองด้าน แล้วยกลงใส่
กระดาษห่อเป็นแผ่น/ชิ้น หรือ ๒ ชิ้น ขยายชิ้นละ ๑๕ บาท หากลูกใหญ่ ๓๐ บาท

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

๑. จะมีสูตรลับเฉพาะของครูซึ่งในเรื่องของส่วนประกอบต่าง ๆ ที่นำมาผสมกัน เช่น หอมใหญ่จะต้องเป็นหอม
ใหญ่ที่เนื้อในแข็ง ซึ่งลักษณะของหอมใหญ่ดังกล่าวจะมีผลต่อรสชาติและการถนอมอาหารด้วย ส่วนเนื้อนั้นจะใช้เนื้อสด ๆ
ใช้วันต่อวันไม่มีการแช่เย็นและเป็นเนื้อวัวตัวใหญ่ มะตะบะครูซึ่งสามารถเก็บได้ข้ามวันคือซื้อที่ร้านไปรับประทานที่
กรุงเทพฯ ได้โดยอุ่นให้ร้อนเล็กน้อย

๒. มีการปรุงส่วนผสมทั้งหมดให้เข้มข้นโดยที่ไม่ต้องกินกับอาจาด ก็จะได้รสชาติที่อร่อยลงตัว

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญา
ที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา
และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑.	แป้ง	มีคาร์โบไฮเดรต	ซื้อจากท้องตลาด
๒.	เครื่องเทศ ๑๐ ชนิด	ช่วยขับลม บำรุงร่างกาย แก้ท้องอืด	
๓.	เนื้อ	มีโปรตีน	ซื้อจากท้องตลาด
๔.	กะทิ น้ำตาลแว่น มะขาม		ซื้อจากท้องตลาด

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยี
เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย
และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

(- ๔ -)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



แป้งมะตะบะ

ใช้เครื่องนวดแล้วนำมาปั้นเป็นก้อน ๆ เพื่อใช้ทำมะตะบะ



ไส้มะตะบะที่ปรุงสำเร็จแล้ว เครื่องปรุงที่ใช้ประกอบด้วย



๑. เนื้อวัวต้องนำไปต้ม



๒. เครื่องเทศ ๙ อย่าง



๓. พริกแดงผง



๔. พริกแดง หอม กระเทียม



๕. น้ำกะทิ



๖. เกลือ



๗. น้ำตาลแว่น

การทำมะตะบะ



ไข่ไก่



หอมใหญ่ซอย



น้ำมันทอด





เจ้าของร้าน

ลงชื่อ.....รออีมะห์.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(นางสาวรอฮีมะห์ ดะแซสาเมาะ)

ตำแหน่ง.....

วันที่ ๑๖ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๗