

ขอบเขตของงาน

โครงการอาซูรอสัมพันธ์ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ตำบลตันหยงลุโละ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

ขนมอาซูรอ

ขนมอาซูรอหรือขนมบูโบร์ซูรอ เป็นขนมที่ชาวไทยมุสลิมทำขึ้นจากการนำอาหารหลายอย่างมารวมกันแล้วกวนให้เป็นเนื้อเดียวกันคล้ายขนมเปียกปูน ประเพณีการกวนขนมอาซูรอเริ่มจากเจ้าภาพประกาศเชิญชวนชาวบ้านว่าจะมีการกวนขนม เมื่อถึงวันนัดหมาย ชาวบ้านจะนำเครื่องปรุงขนมมารวมกันและช่วยกันกวน เมื่อเสร็จแล้วจะกล่าวขอพรพระเจ้า แล้วจึงแบ่งขนมไปกินกัน เครื่องปรุงขนมที่ใช้ ได้แก่ เครื่องแกง เช่น ข่า ตะไคร้ หอม กระเทียม ผักชี ยี่หระ เกลือ เป็นต้น มาเป็นเครื่องผสมโดยหั่นตัดให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ เช่นเดียวกับ ข้าวสาร น้ำตาล และของที่กินได้อื่นๆ เช่น มัน กล้วย เนื้อสัตว์ ไข่ ผีอกมัน ฟักทอง มะละกอก ถั่ว เป็นต้น มารวมเข้าด้วยกันแล้วปอกหั่น ตัดให้เป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย สำหรับกะทิจะคั้นเฉพาะน้ำมาผสม

อุปกรณ์ กระทะ ไม้พาย เตา ไม้พิน ถาด เครื่องปั้น

หลักการและเหตุผล

การกวนข้าวอาซูรอ (ขนมอาซูรอ) เป็นประเพณีท้องถิ่นของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดชายแดนภาคใต้ คำว่า อาซูรอ เป็นภาษาอาหรับ แปลว่า การผสม การรวมกัน คือการนำสิ่งของที่รับประทานได้หลายสิ่งหลายอย่างมากรวมกัน มีทั้งชนิดคาวและหวาน การกวนข้าวอาซูรอจะใช้คนในหมู่บ้านมาช่วยกันคนละไม้คนละมือ เพื่อความสามัคคีและสร้างความพร้อมเพรียงเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน อันมีผลต่อการอยู่ร่วมกันของสังคมอย่างมีความสุข ก่อนจะแจกจ่ายให้รับประทานกัน เจ้าภาพจะเชิญบุคคลที่นับถือของชุมชนขึ้นมากล่าวขอพร (ดูอา) ก่อน จึงจะแจกให้คนทั่วไปรับประทานกัน

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนวันสำคัญทางศาสนา
๒. เพื่ออนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรมอันดีงามของท้องถิ่น
๓. เพื่อส่งเสริมให้เกิดความรัก ความสามัคคีในหมู่คณะ
๔. ส่งเสริมให้ประชาชนเกิดความรักหวงแหนประเพณีวัฒนธรรมที่ดีงามของท้องถิ่น

เป้าหมาย

- เด็ก เยาวชน และประชาชนในพื้นที่ หมู่ที่ ๑, ๒ และ ๓ ตำบลตันหยงลุโละ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ประมาณ ๓๐๐ คน