

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวย่ำสมุนไพร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ รือเสาะ ตำบล ลาโละ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

นาซิกาบู แปลเป็นภาษาไทย คือ ข้าวย่ำ นาซิก คือ ข้าว กาบู คือ ยำ ข้าวย่ำ คือ ข้าวนำมาคลุกหรือนำมายำกับส่วนผสมต่างๆ ตำบลลาโละมีพืชผักที่อุดมสมบูรณ์ ผักบางชนิดสามารถนำมาเป็นผักข้าวย่ำได้ โดยเฉพาะมะพร้าว เมื่ออดีต การทำข้าวย่ำจะใช้มะพร้าวคั่ว โดยที่คั่วเอง ปลาก็คั่วเอง ผักก็เก็บในสวนเอง ปัจจุบันวัตถุดิบก็มีวางจำหน่ายตามท้องตลาดซึ่งสะดวกต่อการทำข้าวย่ำ ด้วยเหตุนี้ที่ตำบลลาโละเป็นพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์จึงทำให้วิถีชีวิตของคนตำบลลาโละ นิยมรับประทานข้าวย่ำส่วนใหญ่จะวางจำหน่ายก่อนพระอาทิตย์ขึ้นเพื่อรองรับลูกค้าที่จะออกไปทำงานกรีดยางเนื่องจาก ข้าวย่ำเป็นที่นิยมรับประทานของคนตำบลลาโละ ปัจจุบันไม่ได้มีวางขายเฉพาะเช้าๆ แต่จะมีวางจำหน่ายในช่วงเวลาเย็น หรือ ค่ำ ข้าวย่ำสมุนไพร แวยะ แต่เดี๋ยวก่อน เป็นข้าวย่ำที่สืบทอดได้รับมาจากคุณยาย ซึ่งคุณยายเคยได้เข้ารับใช้ในวังยะหริ่งและได้ถ่ายทอดสูตรข้าวย่ำชาววังให้กับ คุณแวยะ แต่เดี๋ยวก่อน อยู่บ้านเลขที่ ๙๒ หมู่ ๒ ตำบลลาโละ อำเภอ รือเสาะ จังหวัดนราธิวาส อายุ ๕๖ ปี ซึ่งตอนนี้มีอาชีพจำหน่ายข้าวย่ำเป็นประจำเป็นรายได้หลักของครอบครัว

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. ข้าว
๒. น้ำบูดู
๓. มะพร้าวคั่ว
๔. ปลาคั่ว

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ข้าว : ซาวข้าวสาร ๓ ครั้ง นำตะไคร้มาทุบใส่ในข้าว นำใบยอมาหั่นและปั่นเอาน้ำมาใส่ในข้าวสารที่ซาวไว้และใส่ใบมะกรูด แล้วนำไปหุง



น้ำบูดู : ต้มน้ำบูดู นำหัวหอม กระเทียม ตะไคร้ มาตำแล้วต้มพร้อมน้ำบูดู แล้วใส่น้ำตาลแว่น แล้วต้มให้สุก ประมาณครึ่งชั่วโมง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



มะพร้าวคั่ว : ชูตมะพร้าว นำมะพร้าวชูดมาได้นั้น นำไปตากแดดให้แห้งแล้วนำมาคั่วจนให้กรอบ



ปลาคั่ว : นำปลาไปต้มให้สุก นำปลาที่ต้มสุกเอาก้างปลาออก แล้วนำไปคั่ว โดยใส่ตะไคร้ทุบและหอมแดงทุบลงไปด้วย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางแวะ แดเด๊ะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๙๒ หมู่ที่ ๒ ตำบลลาโละ อำเภอรือเสาะ จังหวัดนราธิวาส ๙๖๑๕๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๙๒ หมู่ที่ ๒ ตำบลลาโละ อำเภอรือเสาะ จังหวัดนราธิวาส ๙๖๑๕๐

โทรศัพท์ ๐๘ ๗๙๖๘ ๒๙๐๒ โทรสาร

E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

ไม่เคยได้รับรางวัล แต่ได้ร่วมออกงานของสำนักงานวัฒนธรรมบ่อยครั้ง

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25