

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไก่ก้อและ หรือ ไก่ข่อและ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ รือเสาะ ตำบล สาวอ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ไก่ก้อและ หรือ ไก่ข่อและ เป็นอาหารมลายูปักษ์ใต้ของไทย คำว่า"golek" ในภาษามลายู หรือ ข่อและ หมายถึง กลิ้ง คงหมายถึงการเอาไก่ไปกลิ้งบนไฟ การราดน้ำกะทิปรุงรสมาราดบนตัวไก่แล้วย่างไฟ เมนูไก่ก้อและเป็นอาหารที่ชาวมุสลิมแถบชายแดนใต้ของไทยทำรับประทานกัน โดยเฉพาะที่ปัตตานีจะมีชื่อเสียงมาก บางแห่งจะทำไก่ข่อและขายคู่กับข้าวหลามด้วย ไก่ก้อและในภาษามลายูปัตตานีจะอ่านว่า "อาเยข่อและ" คำว่า อาเย (Ayam) แปลว่าไก่ ข่อและ (Golek) แปลว่า กลิ้ง อาเยข่อและ จึงแปลว่า ไก่กลิ้ง ก็น่าจะหมายถึงการย่างเพราะต้องคอยพลิกกลับไปมา นอกจากจะใช้ไก่ทำแล้ว ยังสามารถใช้เนื้อสัตว์อื่น ๆ ทำได้ ถ้าใช้หอยแครงสดทำ เรียกว่า "กือเปาะห่อและ" ใช้ปลาทำ เรียกว่า "อีแกข่อและ" ถ้าใช้เนื้อทำ เรียกว่า "ดาฆิงข่อและ" ไก่ก้อและมี ๒ แบบ ๑. การกลิ้งไก่บนไฟ ๒.การต้มไก่ในน้ำกะทิ จากการที่ได้สอบถามผู้อาวุโสและเชี่ยวชาญด้านอาหารในชุมชนถึงที่มาของไก่ก้อและโบราณไม่ปรากฏเป็นที่แน่ชัดว่าเกิดขึ้นใน พ.ศ. ไต แต่ก็ได้มีการบอกเล่าต่อกันว่าได้การทำไก่ก้อและโบราณมาเป็นระยะเวลายาวนานมาแล้วประมาณ ๔๐-๕๐ ปี และผู้ที่เป็นช่างไก่ก้อและโบราณในสมัยนั้น ก็ได้มีชื่อว่า นางวาแมะ มะเต็ง และได้เล่าอีกว่าเนื่องจากในชุมชนในสมัยนั้นมีการเลี้ยงไก่บ้านเป็นจำนวนมาก และวัตถุดิบที่ใช้เช่น มะพร้าว มะละกอก็มีในชุมชนโดยไม่ต้องหาจากที่อื่น จึงเกิดการทำไก่ก้อและโบราณขึ้นมา ต่อมามีผู้นำชุมชนในสมัยนั้น คือ โต๊ะอีมาน กล่าวว่าไก่ก้อและโบราณจะสูญหายจึงเชิญชวนชาวนานในชุมชนให้ออกมาจัดงานเมาลิดหมู่ร่วมกันที่มีสยิดและจึงให้ชาวบ้านนำไก่บ้านออกมาครัวเรือนละ ๑ ตัว กัน ในเดือนรอมฎอนหรือเดือนเมาลิดของทุกๆปี และอาหารหลักที่ทำก็คือไก่ก้อและโบราณทั้งตัวนั่นเอง และในปัจจุบันชาวบ้านในชุมชนได้ประยุกต์ไก่ก้อและโบราณทั้งตัวนั้นเป็นไก่ที่หันเป็นชิ้นๆเพื่อความสะดวกและง่ายขึ้น แต่ยังคงรักษาใช้สูตรโบราณเดิมไว้อยู่ และได้สืบทอดจนถึงในปัจจุบัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบ

๑. ไก่ จำนวน ๑ ตัว
๒. กะทิ จำนวน ๑.๕ กิโลกรัม
๓. หอมแดง จำนวน ๓ ชีด กระเทียม จำนวน ๑ หัว
๔. น้ำตาลปี๊บ จำนวน ๑/๒ ถ้วย (คั้นเอาแต่น้ำ)
๕. ขมิ้น จำนวน ๒ นิ้ว
๖. เกลือ จำนวน ๑-๒ ช้อนโต๊ะ
๗. มะขามเปียก จำนวน ๒ ช้อนโต๊ะ, มะพร้าวคั่ว
๘. น้ำตาลแว่น (ตำละเอียด)
๙. มะละกอสับ
๑๐. ตะไคร้
๑๑. เมล็ดผักชี, ชিং, ข่า

อุปกรณ์

๑. เตา
๒. กระทะ
๓. ครก
๔. ไม้พิน
๕. ไม้พาย
๖. ตะแกรงไม้ไผ่

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



นำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมเข้าด้วยกันเพื่อทำเป็นเครื่องแกง



นำเครื่องแกงคลุกกับมะละกอสับแล้ว



เทกะทิลงในกะทะร้อน

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



นำมะละกอที่ผสมเครื่องแกงมายัดใส่ท้องไก่



เมื่อกะทิเดือดนำตะแกรงที่ทำจากไม้ไผ่ใส่ในกะทะให้
ตะแกรงติดกับก้นกะทะ



นำไก่ใส่ลงในกะทะ



ไก่กอบและที่สุกเรียบร้อยแล้ว



ไก่กอบและที่สุกเรียบร้อยแล้ว



การทำตะแกรงจากไม้ไผ่



การทำตะแกรงจากไม้ไผ่



วัตถุดิบไก่กอและ ๑. ไก่ ๒. กะทิ ๓. หอมแดง กระเทียม



๔. น้ำตาลปี๊บ ๕. ขมิ้น ๖. ตะไคร้



๗. มะละกอสับ ๘. เกล็ด ๙. น้ำตาลแว่น



๑๐. มะขามเปียก ๑๑. เมล็ดผักชี ขิง ข้าว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

น.ส.บาชีเราะ ยะโตะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ตำบลสาวอ อำเภอรือเสาะ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘ ๙๒๕๓ ๗๘๓๔ โทรสาร

E-mail

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

ไม่เคยได้รับรางวัล แต่ได้ร่วมออกงานของสำนักงานวัฒนธรรมบ่อยครั้ง

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

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