

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกตูวอถือซิง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่5 บ้านบาลา อำเภอ แวง ตำบล โละจูด

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวตหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

นิยมรับประทานพร้อมข้าว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ประวัติความเป็นมาของซามาตูวอถือซิง จากคำบอกเล่าของคนเฒ่าคนแก่ในสมัยก่อนของชาวตำบลโละจูดได้เล่าให้ฟังว่าต้นถือซิงจะพบมากในป่าบาลาและคนในสมัยก่อนมักจะไปหาของป่ามาขายในหมู่บ้านและในการเข้าไปหาของป่าแต่ละครั้งจะใช้เวลาในการเข้าป่า ๒-๓ วัน และชาวบ้านที่เข้านั้นได้พบต้นตูวอถือซิง มีกลิ่นฉุนและจึงนำต้นตูวอถือซิงกลับมาปลูกในหมู่บ้านและคิดว่าน่าจะนำต้นตูวอถือซิงมาทำเป็นอาหารได้ จึงนำเอาตูวอถือซิงมาตำและนำพริกขี้หนูและเกลือมาใส่และนำมาทานกับผักต่างๆ และมีรสชาติที่อร่อย และนางสาวเกศนี ยา ได้รับการถ่ายทอดการทำน้ำพริกตูวอถือซิงจากปู่ยา ตายายของตนเอง และได้นำวิธีการทำน้ำพริกตูวอถือซิงให้คนรุ่นหลังได้ทำกัน ต้นตูวอถือซิงจะมีลักษณะลำต้นและใบคล้ายกับต้นขมิ้นแต่จะมีกลิ่นที่ฉุนมากๆ พืชชนิดนี้จะพบมากแถวบริเวณเขาที่มีป่าดิบเช่นป่าบาลาฮาลา ในปัจจุบันจะพบพืชชนิดตามบ้านของชาวบ้านโละจูดแต่จะไม่ค่อยมีคนทำขายแล้วในปัจจุบันและอีกสาเหตุหนึ่งที่ทำให้คนรุ่นใหม่ไม่รู้จักน้ำพริกตูวอถือซิง การทำน้ำพริกตูวอถือซิงคนในสมัยก่อนเชื่อว่าถ้าบ้านหลังไหนทำน้ำพริกตูวอถือซิงเป็นอาหารจะทำให้เจ้าของบ้านหรือลูกหลานจะได้เป็นหัวหน้าหรือเจ้านาย มีคนนับหน้าถือตาซึ่งคำว่า “ตูวอ แปลว่า หัวหน้าเป็นที่มาของคำว่าตูวอถือซิง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

น้ำพริกทูอากือซิง นอกจากจะมีรสชาติที่อร่อยแล้วและ มีในอำเภอเวียงที่เดียวเท่านั้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เป็นอาหารที่ยังคงมีการรับประทานอยู่ของชาวบ้านในอำเภอเวียงเพื่อเป็นการสืบทอดให้คนรุ่นหลังได้คงเก็บรักษาสูตรและวิธีการทำต่อไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑.ทูอากือซิง ๒.พริกขี้หนูสอ ๓.เกลือ

วิธีทำ นำทูอากือซิงโคลกให้ละเอียดหลังจากนั้นใส่พริกขี้หนูและเกลือโคลกให้ละเอียดแล้วนำมารับประทานกับผัก

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดีจำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



วิธีการทำจะใช้ทูอากือซิงเป็นวัตถุดิบหลักในการทำน้ำพริกทูอากือซิงจนถึงปัจจุบันก็ยังคงเหมือนเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

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

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านตำบลโละจูด

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๐/๗ หมู่ ๕ ตำบลโละจูด อำเภอแวง จังหวัดนราธิวาส ๙๖๑๖๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

นางสาวเกษณี ยา ตำบลโละจูด อำเภอแวง จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘๓-๓๙๗๗๔๔๓ โทรสาร

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอัศุรโอเชะ ยือแร

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอแวง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 7 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัศุรโอเชะ ยือแร

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอแวง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวแวชัยนัทธ์ แวมุซอ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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