

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวยาเบญจรงค์

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ศรีสาคร ตำบล ตะมะยูง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดยา

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ข้าวยา เป็นอาหารอย่างหนึ่ง ซึ่งมีมานานตั้งแต่สมัยโบราณ ข้าวยาเป็นอาหารในพระราชวัง เกิดขึ้นสมัยพระราชอาณาจักรของเจ้าพระยาบวรบุรี ซึ่งในขณะนั้นเป็นช่วงเดือนถือศีลอด ปรากฏว่าผู้คนมีอาการปวดท้อง บ้างก็ท้องร่วง บ้างก็ท้องอืด เหตุเนื่องจากว่ามีการละศีลอดด้วยอาหารต่างๆ มากมาย หลากหลายชนิด ซึ่งอาหารทั้งหมดเป็นอาหารหนักจึงเป็นสาเหตุของการเกิดอาการดังกล่าว เมื่อทางพระยาบวรบุรีทรงทราบเรื่อง จึงสั่งให้หมอประจำราชวังช่วยคิดแก้ปัญหาดังกล่าว จึงเกิดเป็นข้าวยาซึ่งอุดมด้วยประโยชน์จนมาถึงปัจจุบัน ข้าวยาเป็นอาหารอย่างหนึ่ง ที่เกิดตั้งแต่สมัยโบราณที่จำความได้ และเป็นที่รู้จักของคน 3 จังหวัดภาคใต้บ้านเรา การบริโภคข้าวยาจะช่วยลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือน และเป็นอาหารที่อุดมไปด้วยสารอาหารต่างๆครบ 5 หมู่ และที่ขึ้นชื่อมากที่สุด คือ ข้าวยาของทางภาคใต้บ้านเรา โดยปกติแล้วจะบริโภคข้าวยาเกือบทุกวัน สำหรับเดือนถือศีลอด(ปอซอ) เกือบทุกครอบครัวจะละศีลอดกับข้าวยาโดยส่วนมากทั้งเดือน ซึ่งจะลดต้นทุนในการบริโภค โดยผักที่ใส่ในข้าวยาส่วนมากจะเก็บได้ในบริเวณบ้าน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. บูด(บูตต้องอร่อย)

๒. ตะไคร้

๓. ขิง

๔. ข่า

๕. หัวหอม

๖. กระเทียม

๗. ใบมะกรูด

๘. ผลมะกรูด

๙. น้ำตาลแว่น

๑๐. มะขามเปียก

๑๑. ปลา

๑๒. น้ำส้มสายชู

๑๓. เกลือ

๑๔. มะพร้าว

๑๕. น้ำตาลทราย

๑๖. ใบปีโต้

๑๗. ใบยอ

๑๘. ใบเตย

๑๙. ขมิ้น

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



๑. วิธีการปรุงน้ำบูดู เอาส่วนผสม ๑-๑๐ มาทำให้ละเอียดใส่ลงในหม้อที่เตรียม ต้มพร้อมกับน้ำบูดู จนกว่าน้ำบูดูกับเครื่องที่ใส่ลงไปเข้ากันดี จึงเป็นอันเสร็จสำหรับน้ำบูดู



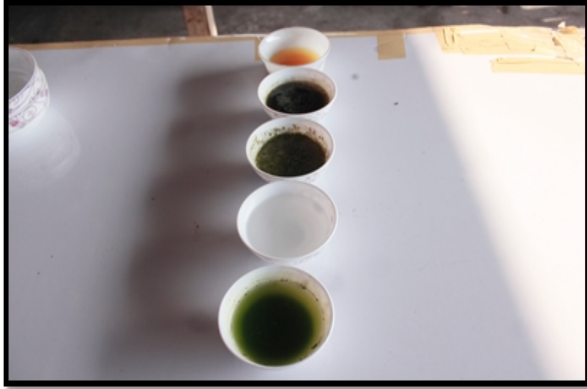
๒. วิธีทำมะพร้าวคั่ว นำมะพร้าวใส่ลงกระทะผัดด้วยไฟอ่อนๆ จนแห้ง แล้วผสมตะไคร้ หัวหอม น้ำตาลแว่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน เป็นอันเสร็จ



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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

๓. วิธีทำปลาปน ต้มปลาที่ปรุงด้วยเกลือและน้ำส้มสายชูจนสุก แล้วนำมาแกะก้างปลาให้เหลือแต่เนื้อปลา แล้วตั้งกระทะใช้ไฟอ่อนๆ ตลอดจนสุก ใส่ปลาลงกระทะ แล้วตามด้วย ขิง ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม น้ำส้มสายชู และน้ำตาลทราย ผัดจนแห้งเป็นฟู่ แล้วก็ปิดไฟ



ส่วนผสม ในการทำข้าวยำ



ส่วนประกอบของข้าวยำ



ผักที่นิยมรับประทานกับข้าวยำ



ข้าวยาเบญจรงค์

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวสีดีอ้ายา แด่บาตู

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านคลองหงษ์ หมู่ที่ ๓ ตำบลตะมะยูง อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๓/๑ หมู่ที่ ๓ ตำบลตะมะยูง อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘ ๐๑๓๙ ๖๙๓๐ โทรสาร

E-mail

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

-

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