

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวยาโบราณ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): นาชิกาบูตาระ

2. แหล่ง

ชุมชน ชุมชน บ้านไอร์ปลง หมู่ ๗ อำเภอ สุคิริน ตำบล มาโมง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

ส่วนมากจะนิยมทำทานกันในเดือนรอมฎอนหรือในพิธีกรรมทางศาสนา

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ข้าวยา เป็นอาหารที่เชื่อว่าทุกคนจะต้องเคยลิ้มลองกันมาบ้างแล้ว เพราะเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อของชาวใต้จนดูจะกลายเป็นสัญลักษณ์อาหารปักษ์ใต้อีกหนึ่งเมนูหนึ่ง ข้าวยาของชาวใต้จะอร่อยหรือไม่ก็ขึ้นอยู่กับน้ำบูดูเป็นสำคัญ น้ำบูดูจะมีรสเค็ม “แหล่งที่มีการทำน้ำบูดูมากคือ จังหวัดยะลา และ ปัตตานี” เวลานำมาใส่ข้าวยาต้องเอาน้ำบูดูมาปรุงรสก่อน จะออกรสหวานเล็กน้อยแล้วแต่ชอบ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ในสมัยก่อนมีความเชื่อกันว่า ถ้าได้ทานอาหารที่มีส่วนผสมของสมุนไพรประกอบแล้วจะทำให้ร่างกายแข็งแรง ปลอดภัยโรคภัยไข้เจ็บต่างๆจึงเป็นที่นิยมบริโภคกันของชนชาวมุสลิมในเขตจังหวัดภาคใต้จนถึงทุกวันนี้

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ข้าวยาโบราณ“นาชิกาบูตาระ”เป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่มีผักเป็นส่วนผสมประกอบมากมาย เช่น ตะไคร้ ใบขมิ้น ใบยอ ใบบัวบก ดอกดาหลา ถั่วฝักยาว ถั่วงอก นอกจากนี้ยังมี มะนาว ส้มโอ มะม่วงเปรี้ยวตะลิงปลิง หรือ ผักชนิดต่างๆ ที่หาซื้อได้ตามท้องตลาด

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. มะพร้าวขูดสด	๒	ถ้วย
๒. มะพร้าวคั่ว	๒	ถ้วย
๓. ปลาต้ม หรือ ย่าง	๒	ถ้วย
๔. หอมแดง	๕-๑๐	หัว
๕. ตะไคร้	๒	ต้น
๖. ข่า	๒	แวน
๗. น้ำตาล	๒	ช้อนโต๊ะ
๘. เกลือ	๒	ช้อนชา
๙. น้ำใบดู	๒	ช้อนโต๊ะ
๑๐. มะนาว	๒	ลูก
๑๑. พริก	๕-๑๐	ดอก
๑๒. กระเทียม	๓	กลีบ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

๑. นำหอมแดง ตะไคร้ ข่า กระเทียม พริก มาตำให้ละเอียด

๒. นำมะพร้าวขูดสด มะพร้าวขูดคั่ว และปลาต้มหรือปลาย่าง มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน

๓. นำผักสดที่เตรียมหั่นให้พองาม มาคลุกเคล้ากับส่วนผสม เติมเกลือ น้ำตาล น้ำใบดู มะนาว คลุกเคล้าให้เข้ากัน ชิมรส

ขั้นตอนการทำ(ดั้งเดิม) ๑. การเตรียมวัตถุดิบในการทำข้าวยาโบราณ"นาฬิกาบูตาระ"

๒. นำหอมแดง ตะไคร้ ข่า กระเทียม และพริก ตำให้ละเอียด

๓. นำมะพร้าวขูดสด มะพร้าวขูดคั่ว และปลาต้มหรือปลาย่างที่ตำแล้ว มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน

๔. นำผักสดที่เตรียมหั่นให้พองาม มาคลุกเคล้ากับส่วนผสม เติมเกลือ น้ำตาล น้ำใบดู มะนาว คลุกเคล้าให้เข้ากัน ชิมรส

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)



ส่วนผสมต่างๆ



มะพร้าวคั่ว



หอมแดง ตะไคร้ ข่า กระเทียม พริก

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



ปลาต้ม



นำมะพร้าวขูดสด มะพร้าวขูดคั่ว และปลาต้มหรือปลาอย่าง
มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน



นำมะพร้าวขูดสด มะพร้าวขูดคั่ว และปลาต้มหรือปลาอย่าง
มาคลุกเคล้าให้เข้ากันและเติมหมูบด



นำผักสดที่เตรียมหันให้พองาม มาคลุกเคล้ากับส่วนผสม
เติมเกลือ น้ำตาล น้ำบูดู มะนาว คลุกเคล้าให้เข้ากัน ชิมรส



นำผักสดที่เตรียมหันให้พองาม มาคลุกเคล้ากับส่วนผสม
เติมเกลือ น้ำตาล น้ำบูดู มะนาว คลุกเคล้าให้เข้ากัน ชิมรส



นำผักสดที่เตรียมหันให้พองาม มาคลุกเคล้ากับส่วนผสม
เติมเกลือ น้ำตาล น้ำบูดู มะนาว คลุกเคล้าให้เข้ากัน ชิมรส



นำผักสดที่เตรียมหันให้พองาม มาคลุกเคล้ากับส่วนผสม
เติมเกลือ น้ำตาล น้ำบูดู มะนาว คลุกเคล้าให้เข้ากัน ชิมรส

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

-

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 2500 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวนุริยะ บินหามะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๑๘/๑ หมู่๗ ตำบลมาโมง อำเภอสู้ครีนิ จังหวัดนราธิวาส ๙๖๑๙๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

-

โทรศัพท์ ๐๘๕-๖๗๓๔๙๕๒ โทรสาร

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนารี ดือเลาะ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมอำเภอสุคีริน

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 14 เดือน พฤศจิกายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนารี ดือเลาะ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมอำเภอสุคีริน

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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