

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเหนียวแก้ว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): นาซิมานิสสูตรโบราณ

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านแป๊ะบุญ อำเภอ บาเจาะ ตำบล บาเจาะ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

นาซิมานิส หรือ ข้าวเหนียวแก้วสูตรโบราณ เป็นขนมหวานชนิดหนึ่งที่มูสลิมในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้นิยมรับประทานมากซึ่งมีมาตั้งแต่บรรพบุรุษสืบทอดมาจนถึงปัจจุบันนี้ และยังเป็นขนมมงคล มีส่วนร่วมในวิถีชีวิตไทยในทุกเทศกาลและโอกาสต่างๆ แสดงให้เห็นถึงความผูกพันและเป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมไทย ตั้งแต่สมัยโบราณ อีกทั้งเป็นขนมที่ใช้ในงานเทศกาลและพิธีกรรมต่างๆของคนไทยตลอดทั้งปี

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ข้าวเหนียวแก้ว

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

นาซิมานิสจะแตกต่างกับข้าวเหนียวแก้วตรงที่นาซิมานิสสูตรโบราณจะใช้น้ำตาลโตนดจะมีสีน้ำตาลเข้ม แต่ข้าวเหนียวแก้วที่เห็นอยู่ในตลาดในปัจจุบันจะใช้น้ำตาลทรายและผสมกับน้ำใบเตย เมื่อสุกแล้วเป็นสีเขียวใสเหมือนแก้ว

ปัจจุบันนาซิมานิสสูตรโบราณจะไม่นิยมทำแล้วเนื่องจากวัตถุดิบนั้นหายากและไม่ค่อยมีใครทำด้วย และน้ำตาลโตนดก็มีไม่กี่ที่ที่ทำอยู่และถ้าคนจะหาซื้อต้องไปต่างจังหวัดถึงจะได้ สมัยก่อนนั้นบรรพบุรุษจะปลูกทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว เมื่อว่างจากการทำนาผู้ชายก็จะขึ้นต้นตาลไปเอาน้ำตูวะวะห์ (น้ำที่ได้จากต้นตาล) แล้วนำไปทำเป็นน้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลแว่น เมื่อก่อนนั้นหลังจากที่เก็บเกี่ยวข้าวแล้วนางแหมะน๊ะ ก็จะนำข้าวเหนียวที่ได้จากการปลูกนั้นนำมาทำนาซิมานิสขาย โดยที่เอาน้ำตาลโตนดจากที่เก็บมาได้นั้นและนำกะทิมาเป็นส่วนผสมในการทำนาซิมานิส นาซิมานิสของแหมะน๊ะขึ้นชื่อมากในตำบลบาเจาะคนมักจะรู้จักและขนมที่เขายายนั้นก็จะมาเป็นขนมโบราณทั้งนั้นหลายอย่างด้วย เขาคนหนึ่งที่ยังอนุรักษ์ขนมโบราณนี้ไว้อยู่อีกและยังจะถ่ายทอดความรู้การทำนาซิมานิสให้ลูกหลานได้เรียนรู้และให้คงอยู่สืบไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- | | |
|---------------|-------------------|
| ๑. ข้าวเหนียว | ๔. มะพร้าว |
| ๒. น้ำตาลโตนด | ๕. เกลือ/น้ำปูนใส |
| ๓. น้ำตาลปีบ | ๖. งาขาวคั่ว |

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. นำข้าวเหนียวล้างให้สะอาดแล้วแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ ๔ ชั่วโมง



๒. นำข้าวเหนียวไปนึ่งให้สุก

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



๓. เมื่อข้าวเหนียวสุกแล้ว จากนั้นยกพักไว้ในกระด้งผึ่งไว้ให้เย็น



๔. นำกระทะตั้งไฟแล้วนำกะทิ น้ำตาลแว่น และเกลือใส่ลงไปผสมเข้าด้วยกัน แล้วให้เข้ากันจนกว่าจะเหนียวเป็นยางมะตูม



๕. นำข้าวเหนียวที่ผึ่งไว้จนเย็นแล้ว นำมาใส่ในกระทะที่มีน้ำหวาน



๖. กวนให้เข้ากันจนแห้ง



๗. เมื่อเห็นว่าสุกแล้วยกเทใส่ถาด แล้วเคลือบหน้าให้เรียบ
ทิ้งไว้ให้เย็น



๘. เมื่อนาชิมานีเย็นแล้ว โรยหน้าด้วยงาคั่ว



นาซีอมานิสสูตรโบราณพร้อมรับประทาน



นาซีอมานิสสูตรโบราณพร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ข้าวเหนียวแก้วสามารถที่จะผลิตในเชิงปริมาณ พร้อมแสดงและจำหน่ายในโอกาสต่าง เช่น ทำในงาน
มงคล ทำขายตามตลาดนัด จัดแสดงโชว์ในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางแม่นะ บูเกะยาอะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๙ ถนนวิเศษวังษา ตำบลบาเจาะ อำเภอบาเจาะ จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๙ ถนนวิเศษวังษา ตำบลบาเจาะ อำเภอบาเจาะ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘๑-๐๙๒๔๓๘๑ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวรุสลีนา ทอง
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอบาเจาะ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 25 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวรุสลีนา ทอง
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอบาเจาะ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายอับดุลเราะฮ์มาน จิตติกานต์
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25