

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : นาซิดาแม (Nasi Dagang)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านเลขที่ 188 หมู่ที่ 1 อำเภอ เจาะไอร้อง ตำบล จวบ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

นาซิดาแม ถือกำเนิดในประเทศอินโดนีเซีย สันนิฐานว่าชาวอินโดนีเซีย เป็นผู้เผยแพร่องค์ความรู้การทำนาซิดาแมมาเผยแพร่ในภาคใต้ของจังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา และจังหวัดนราธิวาส ทำให้นาซิดาแมเป็นอาหารพื้นเมืองของชาวไทยมุสลิมในภาคใต้ ที่คนมุสลิมในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้นิยมทำและรับประทาน กันอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะในเทศกาลฉลองการสิ้นสุดการถือศีลอด (วันรายอ) นิยมทำให้อย่างดี เพื่อนบ้านมาร่วมกันรับประทานนาซิดาแม คำว่า "นาซิดาแม" มีความหมาย หมายถึง ข้าวสำหรับคนอนาถ การได้ชื่อเช่นนี้สืบเนื่องมาจากในสมัยอดีตเขาเล่ากันว่าผู้มีรายได้น้อยถ้ามีข้าวจ้าวกับข้าวเหนียวเพียงบางส่วนก็สามารถนำมาปนกันทำเป็นอาหารได้แล้ว ซึ่งส่วนประกอบสำคัญของนาซิดาแมเป็นส่วนผสมระหว่างข้าวจ้าวกับข้าวเหนียว ในความหมายอื่น คำว่า "ดาแม" มาจาก "ดาฆัง" ในภาษาอินโดนีเซีย แปลว่า หาบ ดังนั้น นาซิดาแม แปลว่า ข้าวหาบ เนื่องจาก "ดาแม" ของชาวไทยมุสลิมในภาคใต้ หมายถึงคนต่างถิ่น ดังนั้น นาซิดาแม หมายถึง ข้าวของคนต่างถิ่นเป็นข้าวที่ชาวอินโดนีเซีย เป็นผู้นำมาเผยแพร่ในแถบภาคใต้ของจังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา และจังหวัดนราธิวาส

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

นาซิดาแมเป็นอาหารพื้นเมืองที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว อร่อยด้วยส่วนผสมของซิงซอย หอมแดงซอย และลูกซัดที่ผสมอยู่ในนาซิดาแม ด้วยกรรมวิธีการนำข้าวเจ้าและข้าวเหนียว ในสัดส่วนข้าวเจ้ามากกว่าข้าวเหนียวมาผสมแล้วมาคลุกเคล้าจนเข้ากัน นึ่งจนสุก ใช้หั่วกะทิมาคลุกให้ทั่ว จากนั้นยกไปนึ่งบนเตาอีกครั้ง เสร็จแล้วนำหางกะทิมาผสมพร้อมกับโรยหอมแดงซอย ซิงซอยเป็นแผ่นบาง ๆ และลูกซัด (ฮาสิบอบ) ทำให้รสชาติของนาซิดาแมหวาน มัน หอม นำมารับประทานกับแกงกะทิปลาโอ แกงกะทิไก่ และแกงไข่ไก่ - ไข่เป็ด โรยหน้าด้วยมะพร้าวคั่วที่ตำจนละเอียด

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ สำหรับภูมิปัญญาการทำนาซิดาแซของนางภารดี อาลี ได้รับการสืบทอดการทำนาซิดาแซมาจากคุณยายเมื่ออายุได้ ๓๐ ปี ด้วยความชอบในการทำอาหารตั้งแต่สาว ๆ เขาจึงทำนาซิดาแซขายตอนเช้าที่บ้าน จึงมีความเชี่ยวชาญในการทำนาซิดาแซมากกว่า ๓๐ ปี

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตรการทำนาซิดาแซ

- ๑. ข้าวเจ้า ๓ กิโลกรัม
- ๒. ข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม
- ๓. ไข่ ๑ ฟอง
- ๔. หอมแดงซอย ๒ ฟอง
- ๕. หัวกะทิ ๑ กิโลกรัม (ในหัวกะทิใส่น้ำตาลทรายและเกลือด้วย)
- ๖. ลูกขี้ด (ฮาสิบอ เครื่องเทศเม็ดเล็ก ๆ สีเหลืองอ่อน) ๕ ช้อนโต๊ะ
- ๗. เกลือ ๒ ช้อนชา
- ๘. น้ำตาลตาล ๓ ช้อนโต๊ะ

สูตรการทำแกงปลาโอ /แกงไก่/แกงเนื้อ/แกงกุ่ม (แกงมัสมั่น)

- ๑. หัวกะทิ ๑ กิโลกรัม
- ๒. ปลาโอ ๒ กิโลกรัม
- ๓. พริกแห้ง ๒๐ เม็ด
- ๔. หัวหอมแดง ๑๐ หัว
- ๕. กระเทียม ๘ กลีบ
- ๖. ตะไคร้ ๓ ต้น
- ๗. ข้าว ๑ ฟอง
- ๘. ขมิ้น ๑ ช้อนโต๊ะ
- ๙. น้ำตาลแว่น ๑ แว่น
- ๑๐. เกลือ ๒ ช้อนชา
- ๑๑. มะขามเปียก ครึ่ง ถ้วย
- ๑๒. ไข่ไก่ต้ม ๑๐ ฟอง

สูตรการทำซามานาซิดาแซ เครื่องปรุง ประกอบด้วย

- ๑. มะพร้าวคั่ว ๔ ช้อนโต๊ะ
- ๒. ตะไคร้หั่นฝอย ๒ ต้น
- ๓. น้ำตาลปีบในจำนวนที่เท่ากัน
- ๔. หอมแดง ๕ หัว
- ๕. เกลือ

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. นำข้าวเจ้า ๓ กิโลกรัม และข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัมมาล้างให้สะอาด จากนั้นนำข้าวเจ้า ๓ กิโลกรัม และข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัมมาผสมกันแล้วนำไปแช่น้ำสะอาดทิ้งไว้ ๑ คืน



๒. นำข้าวเจ้า ๓ กิโลกรัม และข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม ที่แช่ไว้หนึ่งคืน นำไปนึ่งประมาณครึ่งชั่วโมงให้สุก



๓. นึ่งจนข้าวสุกดี จากนั้นเออลงจากเตา

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



๔. นำหางกะทิใส่ลงไปนึ่งข้าวและข้าวเหนียวที่สุกมาแล้วกับ
หางกะทีก่อน ครั้งแรกใช้หางกะทิมาคลุกให้ทั่ว



๕. จากนั้นยกไปนึ่งบนเตาอีกครั้ง



๖. นำเกลือ น้ำตาลทราย และหอมแดงซอยแผ่นบางๆ ใส่ใน
หัวกะทิ



๗. เมื่อข้าวสุกนำหัวกะทิที่ปรุงเรียบร้อยแล้วใส่ลงในนาซิดาแซพพร้อมกับโรยชิงชอย และลูกซัด (ฮาล์อบอ) ผสมกัน ชิมรสให้กลมกล่อมแล้วนำมาผสมกับข้าวที่นึ่งสุก



๘. แล้วยกไปนึ่งบนเตาอีกครั้ง



๙. เมื่อนาซิดาแซสุกให้นำข้าวมาผสมให้ทั่วครั้งสุดท้าย เพื่อให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันเป็นกันว่าเสร็จการทำนาซิดาแซ



๑๐. นาซิดาแซ



โหลเครื่องแกงเข้าด้วยกันให้ละเอียด



นำเครื่องแกงและหัวกะทิ ใส่ลงกระทะ นำไปผัดกับ
เครื่องแกงให้เข้ากัน จากนั้นใส่ปลาโอที่เตรียมไว้ลงไปผัด
เมื่อปลาเริ่มสุกให้ใส่กะทิที่เหลือให้หมด และเครื่องปรุงตาม
ลงไป แล้วทิ้งไว้ให้เดือด จนน้ำแกงเริ่มข้นก็ใส่เกลือและ
น้ำตาลแว่นลงไป ชิมรสให้กลมกล่อม เป็นอันเสร็จ



นำมะพร้าวคั่วใส่ลงไปในครก พร้อมด้วยใส่เครื่องปรุงทั้งหมด โขลกจนละเอียดแล้วชิมรส เป็นอันเสร็จเรียบร้อย



นาซิดาแหมที่สุกแล้ว สามารถรับประทานและจำหน่ายได้ วิธีรับประทาน นาซิดาแหม ที่ปรุงเสร็จจะหอมมัน รับประทานกับแกงกะทิปลาโอ แกงกะทิกุ้ง และแกงไข่ไก่ - ไข่เป็ด โรยหน้าด้วยมะพร้าวคั่วที่ตำจนละเอียด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางภารดี อาลี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางภารดี อาลี ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๑๘๘ หมู่ที่ ๑ ตำบลจวบ อำเภोजေးไอร้อง จังหวัดนราธิวาส
ที่อยู่ติดต่อดังกล่าว

๑๘๘ หมู่ที่ ๑ ตำบลจวบ อำเภोजေးไอร้อง จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ ๐๘๒-๔๓๘๙๗๒๘ โทรสาร -

E-mail

-

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

ไม่เคยได้รับรางวัลและเกียรติคุณ (แต่ได้รับคำชมจากคนในหมู่บ้านในการทำนาซิดาแพว่าอร่อย)

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนุรมา นามสกุล ดราแม

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภोजေးไอร้อง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนุรมา นามสกุล ดราแม

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภोजေးไอร้อง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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