

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : นาซิดาแซ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ยี่งอ ตำบล ยี่งอ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

นาซิดาแซ เป็นอาหารพื้นเมืองของชาวไทยมุสลิมในภาคใต้ ซึ่งนิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย คำว่า “นาซิดาแซ” มีหลายความหมาย หมายถึง ข้าวสำหรับคนอนาถา การได้ชื่อเช่นนี้สืบเนื่องมาจากส่วนประกอบสำคัญของนาซิดาแซ เป็นส่วนผสมระหว่างข้าวเจ้ากับข้าวเหนียว ผู้มีรายได้น้อย ถ้ามีข้าวเจ้ากับข้าวเหนียวเพียงบางส่วนก็สามารถนำมาปนกันทำเป็นอาหารได้แล้ว อีกในความหมายอื่น คำว่า “ดาแซ” มาจาก ดาซัง ในภาษาอินโดนีเซีย ซึ่งแปลว่า หาบ ดังนั้น นาซิดาแซ จึงแปลว่า ข้าวหาบและเนื่องมาจาก “ดาแซ” ของชาวไทยมุสลิมในภาคใต้ หมายถึง คนต่างถิ่น ดังนั้น นาซิดาแซ จึงหมายถึงข้าวของคนต่างถิ่น คือเป็นข้าวที่ชาวอินโดนีเซียเป็นผู้นำมาเผยแพร่ในแถบนี้ นาซิดาแซ เรียกเป็นภาษาไทยให้ใกล้เคียงได้ว่า “ข้าวมันแกงไก่” เป็นอาหารที่ให้คุณค่าทางอาหารสูง นาซิดาแซเป็นอาหารพื้นบ้านของคนสมัยก่อนที่สืบทอดกันมา ซึ่งโดยส่วนใหญ่แล้ว นาซิดาแซ จะนิยมบริโภคในประเพณีต่าง ๆ เช่น วันฮารีรายอ (วันตรุษอีดีล) งานแต่งงาน งานเมาลิด หรืองานประเพณีต่างๆ ในศาสนาอิสลาม รวมทั้งเป็นอาหารไว้กินในเวลาว่างและตอนเช้าๆ นาซิดาแซ ของนางนิรมล กลางแท่น เป็นภูมิปัญญาแห่งความอโรยที่มีสูตรดั้งเดิมการปรุงมาจาก ตรังกานู ประเทศมาเลเซีย โดยได้รับการสืบทอดวิชาความรู้มาจากบรรพบุรุษของครอบครัวที่ถ่ายทอดกันมารุ่นสู่รุ่น เริ่มตั้งแต่ นางอุมัย กลางข กับ นายอาแว บรรพบุรุษของต้นตระกูลที่มีพื้นเพเดิมอาศัยอยู่ในวังของตงกูในรัฐตรังกานู ประเทศมาเลเซีย ซึ่งได้โยกย้ายเข้ามาอาศัยอยู่ในประเทศไทยช่วงสมัยอาณาจักรลังกาสุกะ โดยได้เข้ามาอาศัยอยู่กับนางกุนะ (ต้นตระกูลสุริยะสุนทร) ซึ่งเป็นนางสนมเอกในวังเจ้าพระยาสาายบุรี และเป็นแม่ครัวใหญ่ทำกับข้าวหลากหลายชนิดให้กับเจ้าพระยาและข้าหลวงรับประทาน ครั้นเมื่อ นางอุมัยกลางข กับ นายอาแว ได้เข้ามาอาศัยอยู่ในวังด้วยกัน จึงได้ถ่ายทอดวิชา (สูตร) ทำนาซิดาแซ ที่มีรสชาติดั้งเดิมและอโรยให้เจ้าพระยาและข้าหลวงได้รับประทานอยู่บ่อยๆ สมัยก่อนจะเกิดสงครามชิงหัวเมืองอยู่บ่อยครั้ง ทำให้เกิดสงครามตีหัวเมืองสาายบุรี นางอุมัยกลางข กับ นายอาแว ได้หลบหนีภัยสงครามมาอาศัยอยู่ที่หัวเมือง ยี่อริงา (ยี่งอ) ในปัจจุบัน

ซึ่งเป็นหัวเมืองขึ้นตรงกับเมืองสายบุรี และนางอุ้มยกลาซง กับ นายอาแว ได้เข้าไปอยู่ในตำหนัก คอยรับใช้ทำ หน้าที่เป็นแม่ครัวใหญ่ทำกับข้าวชนิดต่าง ๆ รวมทั้งทำนาซิดาแหมให้กับเจ้าเมืองยี่อริงาและเจ้าพระยาระแงะ รับประทานบ่อยๆ นางอุ้มยกลาซง กับ นายอาแว ได้อาศัยอยู่ที่นี่ จนได้กำเนิดบุตรทั้งหมด ๖ คนและ ๒ คน ในจำนวนนั้นจะเป็นคนที่สนใจเกี่ยวกับการทำอาหาร คือ นางเจ๊ะบีเตาะ จิย็องา และนางเจ๊ะมูเนาะ จิย็องา (จิ ย็อง) ซึ่งเป็นต้นตระกูลของนางนิเมาะ จิย็อง ผู้เป็นแม่ของนางนิรมล กลางแทน ในปัจจุบัน นาซิดาแหม สูตร ดั้งเดิม ของต้นตระกูลจิย็อง จะมีความอร่อย จึงได้รับการถ่ายทอดวิชาจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงลูกหลานในปัจจุบัน และมีชื่อเสียงในรสชาติที่กลมกล่อมความอร่อยถูกปากของคนไปทั่วในอำเภอยี่งอ และบริเวณใกล้เคียง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขั้นตอนการทำข้าว

ข้าวเจ้า ๑ ลิตร

ข้าวเหนียว ๐.๕ ลิตร

ขิง ๑ ซีด

หอมแดง ๑ ซีด

หัวกะทิ ๑ ถ้วย

ฮาลีบอ (เครื่องเทศเม็ดเล็ก ๆ สีเหลืองอ่อน) ๕ ช้อนโต๊ะ

ยี่หระ ๑ ช้อนโต๊ะ

เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอนการทำแกงไก่/แกงปลาโอ

มะพร้าว ๑ กิโลกรัม

ไก่/ปลาโอ ๑.๕ กิโลกรัม

พริกแห้ง ๒๐ เม็ด

หัวหอมแดง ๑๐ หัว

กระเทียม ๘ กลีบ

ตะไคร้ ๓ ต้น

ข่า ๑ ซีด

ขมิ้น ๑ ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลแว่น ๑ แว่น (หรือน้ำตาลปีบในจำนวนที่เท่ากัน)

มะขามเปียก ครึ่งถ้วย

ไข่ไก่ต้ม ๑๐ ฟอง

วิธีทำซามา (น้ำพริก)

๑. มะพร้าวคั่ว ๔ ช้อนโต๊ะ

๒. ตะไคร้หั่นฝอย ๒ ต้น

๓. น้ำตาลแว่น ๒ แว่น

๔. หอมแดง ๕ หัว

๕. กระเทียม ๓ กลีบ เกลือ ปลาทุตัม ๑ ตัว

๖. ข้าวเหนียวคั่ว ๑/๒ ช้อนโต๊ะ

นำมะพร้าวคั่วมาโขลกผสมกับเครื่องปรุงทั้งหมดให้ละเอียดพร้อมทั้งใส่เนื้อปลาทุตัมโขลกจนละเอียด แล้วชิมรสเพิ่มเติม

สูตรนี้สามารถเพิ่มจำนวนได้ตามสัดส่วนเพิ่มขึ้นตามความต้องการ

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)



๑. แช่วข้าวเหนียวในน้ำสะอาดประมาณ ๖ ชม.



๒. นำข้าวเหนียวและข้าวเจ้ามาผสมกัน แล้วนำไปนึ่งประมาณครึ่งชั่วโมงให้สุก

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



๓. นำหัวกะทิมาใส่ลงไปในข้าวและข้าวเหนียวที่กำลังสุก



๔. คนให้ทั่วใส่ฮาตือบอแล้วเคล้าให้เข้ากัน



หอมซอย



หิงซอย



๕. เอาหัวกะทิใส่เกลือ น้ำตาลทรายละลายเข้าด้วยกัน แล้ว
ใส่หอมซอย ชিংซอย ผสมกัน ชิมรสให้กลมกล่อมนำมาผูล
กับข้าวที่นึ่งสุกแล้ว



วิธีทำแกงไก่/แกงปลาโอ/ไข่ ๑. นำปลาโอไปต้มให้สุก



ไข่ต้มสุก



๒. โขลกเครื่องแกงเข้าด้วยกันให้ละเอียด ๓. นำหัวกะทิมา ผัดกับเครื่องแกงจนแตกมัน ๔. นำไก่/ปลาโอพร้อมหางกะทิ และเครื่องปรุงตามลงไป ชิมรสให้ออกเค็มนำหน้า

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางนิรมล กลางแท่น

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

จำหน่ายตามตลาดนัดและตลาดถนนคนเดิน

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๓๖/๓ หมู่ที่ ๗ ตำบลยิงอ อำเภอยิงอ จังหวัดนราธิวาส ๙๖๑๘๐

โทรศัพท์ ๐๘ ๙๘๖๙ ๗๐๔๒ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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