

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : สะเต๊ะข้าวอัด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): sater

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่ที่ ๖ บ้านกำปงบือแน อำเภอ สุไหงปาดี ตำบล ริโก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

สะเต๊ะข้าวอัดเป็นอาหารยอดนิยมของชุมชนมาโดยนัยมรับประทานเป็นอาหารหลัก หรืออาหารว่าง และเป็นอาหารที่นิยมรับประทานในเทศกาลสำคัญๆ อาทิ เทศการฮารีรายอ เทศการทำบุญต่างๆทางศาสนา อิสลาม เป็นต้น

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัสดุที่ใช้

- | | |
|-----------------|------------------------------|
| ๑. ข้าวเจ้า | ๖. น้ำตาล |
| ๒. มะพร้าว | ๗. เกลือ |
| ๓. ถั่วลิสงคั่ว | ๘. มะขามเปียก |
| ๔. เครื่องเทศ | ๙. หอม/กระเทียม |
| ๕. พริกแดงใหญ่ | ๑๐. (เนื้อสัน) หรือ เนื้อไก่ |

วิธีการ ประกอบอาหาร

วิธีการปรุง

สะเต๊ะ (ข้าวอัด) เป็นอาหารพื้นเมืองมลายูที่ขึ้นชื่อ สะเต๊ะ (ข้าวอัด) แบ่งการปรุงเป็น สามส่วน คือ

๑. ส่วนของข้าวอัด

ในส่วนของการเตรียมข้าวมีวิธีการปรุงดังนี้

ดังนี้

๑. ๑. เอาข้าวสารเจ้าผสมกับน้ำต้มแบบต้ม

ข้าวต้ม เมื่อเดือดให้กวนจนข้าวแตกค่อนข้างละเอียด

และกวนจนข้าวสุกน้ำแห้ง

๑. ๒. จากนั้นนำไปห่อผ้าขาว (ใช้ผ้าขาวที่เตรียมไว้เฉพาะ) ต้มทับเอาไว้ให้แน่นจนเนื้อข้าวแห้ง
กันเป็นก้อน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

วิธีการปรุง สะเต๊ะ (ข้าวอัด) เป็นอาหารพื้นเมืองมลายูที่ขึ้น

ชื่อ สะเต๊ะ (ข้าวอัด) แบ่งการปรุงเป็น สามส่วน คือ ๑. ส่วน

ของข้าวอัด ในส่วนของการเตรียมข้าวมีวิธีการปรุงดังนี้

๑. ๑. เอาข้าวสารเจ้าผสมกับน้ำต้มแบบต้มข้าวต้ม เมื่อเดือด

ให้กวนจนข้าวแตกค่อนข้างละเอียด และกวนจนข้าวสุกน้ำ

แห้ง ๑. ๒. จากนั้นนำไปห่อผ้าขาว (ใช้ผ้าขาวที่เตรียมไว้

เฉพาะ) ต้มทับเอาไว้ให้แน่นจนเนื้อข้าวแห้ง กันเป็นก้อน ๒.

ส่วนการทำเนื้อสะเต๊ะ ๒.๑. เลือกเนื้อสันสวยๆ ล้างให้

สะอาดและหั่นเป็นชิ้นเล็ก (ขนาดเสียบไม้เสียบลูกชิ้นได้)

จากนั้น นำไปหมักกับซีอิ๊วขาว ตะไคร้ คลุกกับขมิ้นผงนิด

หน่อย หมักทิ้งไว้ประมาณ ๓ - ๕ ชั่วโมง ๒.๒. แล้วนำไป

เสียบย่างไฟจนเนื้อสุก (ย่างไฟเมื่อจะรับประทาน) ๓. ส่วนที่

เป็นน้ำแกง ๓.๑ ใช้ น้ำกะทิผสมกับพริกแดง หอม กระเทียม

ที่ตำละเอียด ตั้งบนเตาไฟเมื่อน้ำกะทิเดือด ให้ เติมน้ำ

มะขามเปียก และเครื่องปรุงรสต่าง ๆ พร้อมกับถั่วลิสงที่ตำ

พอละเอียด จากนั้นตั้งบนเตาเคี่ยวต่อไปจนแตกมัน จึงยกลง

จากเตาไฟ

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



ส่วนที่เป็นน้ำแกง ใช้ น้ำกะทิผสมกับพริกแดง หอม กระเทียม ที่ตำละเอียด ตั้งบนเตาไฟเมื่อน้ำกะทิเดือด ให้ เติมน้ำมะขามเปียก และเครื่องปรุงรสต่าง ๆ พร้อมกับถั่ว ลิสงที่ตำพอละเอียด จากนั้นตั้งบนเตาเคี่ยวต่อไปจนแตกมัน จึงยกลงจากเตาไฟ



คั่วถั่วลิสงให้สุกและกรอบเพื่อนำไปผสมในน้ำแกง



เลือกเนื้อสันสวยๆ ล้างให้สะอาดและหั่นเป็นชิ้นเล็ก (ขนาด เสียบไม้เสียบลูกชิ้นได้) จากนั้น นำไปหมักกับซีอิ๊วขาว ตะไคร้ คลุกกับขมิ้นผงนิดหน่อย หมักทิ้งไว้ประมาณ ๓ - ๕

ข้าวโมง



นำเนื้อไปเสียบย่างไฟจนเนื้อสุก (ย่างไฟเมื่อจะรับประทาน)



การย่างเนื้อจะต้องใช้ไฟอ่อนๆโดยใช้ถ่านห้ำมิใช่เตาแก๊ส
เด็ดขาด



น้ำกะทิจะต้องเลือกที่สดๆและหัวกะทิที่มีเปอร์เซ็นต์หัวสูง



เอาข้าวสารเจ้าผสมกับน้ำต้มแบบต้มข้าวต้ม เมื่อเดือดให้
กวนจนข้าวแตกค่อนข้างละเอียด และกวนจนข้าวสุกน้ำแห้ง



นำไปห่อผ้าขาว (ใช้ผ้าขาวที่เตรียมไว้เฉพาะ)หรือถุงพลาสติก
ที่ใช้เฉพาะ ตัดทับเอาไว้ให้แน่นจนเนื้อข้าวแห้ง กันเป็นก้อน



เมื่อจะรับประทานอันข้าวอัดเป็นชิ้นเล็กๆเพื่อง่ายในการ
รับประทาน



เวลาจะรับประทานใส่หมูแกลงข้าวอัดพร้อมเนื้อสะเต๊ะ



สะเต๊ะข้าวอัดพร้อมที่เสิร์ฟและมีอากาศเป็นเครื่องเคียง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ได้มีการออกไปสาธิตในงานสำคัญๆอย่างเช่นงานมหกรรมของดีเมืองนรา งานกาชาดประจำจังหวัดนราธิวาส และงานมหกรรมวัฒนธรรมที่ทางรัฐจัดให้ เช่นงานสินค้าอาหารฮาลาลประจำอำเภอสุไหงโกลก และรับสั่งทำในงานทำบุญต่างๆ หรืองานเทศกาล อาทิ เทศกาลฮารีรายอ เป็นต้น

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวลมะห์ หะรอแม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ชุมชนบ้านกำบังบือเน หมู่ที่ ๖ ตำบลริโก อำเภอสูไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๑๔๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

-

โทรศัพท์ ๐๘๖ ๙๘๓๓๕๓๓ โทรสาร

E-mail

-

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

- รางวัลชนะเลิศการประกวดอาหารระดับอำเภอสุโขทัย ปี๒๕๕๗

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายวรสินธ์ เจ๊ะเงาะ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมอำเภอสุโขทัย

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 20 เดือน พฤศจิกายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายวรสินธ์ เจ๊ะเงาะ

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมอำเภอสุโขทัย

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางอุษณีย์ ฐวโชติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส

2. นางสุภัทรา ศรีวิไลย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

3. -

ตำแหน่ง -

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางอุษณีย์ ฐวโชติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 28 เดือน พฤศจิกายน ปี พ.ศ. 2557