

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กุนเชียง ร้านบ้านไผ่ลี้มลินเฮียง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บ้านไผ่ ตำบล ในเมือง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

กุนเชียง เป็นอาหารของชาวจีนที่นิยมบริโภคกันมายาวนานหลายชั่วอายุคนแล้ว เพราะกุนเชียงไม่เพียงแต่ให้คุณค่าทางอาหารแล้วยังอร่อยและเก็บรักษาง่าย เก็บไว้ได้นานอีกด้วย ปัจจุบันนักปรุงอาหารต่างก็ได้นำกุนเชียงไปเป็นส่วนประกอบอาหารเมนูเด็ดหลายอย่าง เช่น ข้าวอบกุนเชียง ข้าวผัดกุนเชียง ยำกุนเชียง และอื่น ๆ อีกมากมาย สารพัดทำได้ และจะสังเกตเห็นว่าคนส่วนใหญ่นิยมที่จะซื้อกุนเชียงเป็นของฝากซึ่งกันและกัน จึงเป็นสินค้าที่นำเงินเข้าท้องถิ่นได้ไม่น้อย โดยเฉพาะเมื่อเอ่ยถึงเมืองขอนแก่นหลายคนคงจะนึกถึงภาพดอกคูณในเทศกาลสงกรานต์ สินค้าพื้นเมือง อาหารประจำถิ่น สถานที่ท่องเที่ยวและอีกหลายอย่างที่เป็สัญลักษณ์ประจำเมืองขอนแก่น ทำให้ใครๆหลงใหลในเสน่ห์ของเมืองหมอแคน กุนเชียง เป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของจังหวัดขอนแก่น ทุกคนต่างรู้ว่าถ้าต้องการทานกุนเชียงอร่อย รสชาติไม่เป็นรองใคร ต้องไปที่อำเภอบ้านไผ่ และที่นั่น คือร้านบ้านไผ่ลี้มลินเฮียง มีกุนเชียง หมูหยอง ที่เป็นต้นตำหรับดั้งเดิม โดยเฉพาะปลาเซียง ต้องกล้าที่จะบอกว่า ที่นี่เป็นต้นตำรับแห่งแรกของจังหวัดขอนแก่นเลยทีเดียว ทำจากเนื้อปลายี่สกล้วน ๆ ไม่มีปลาอื่น ปะปนเลย และไม่มีสารกันเสียอีกด้วย ทำให้เป็นที่ยืนยันในเรื่องคุณภาพได้อย่างเต็มภาคภูมิ

ร้านบ้านไผ่ลี้มลินเฮียง เป็นร้านผลิตและจำหน่ายกุนเชียงเก่าแก่มียี่ชื่อเสียงมายาวนานมากกว่า ๑๐๐ ปี โดยการเริ่มต้นของ นายเคี้ยง แซ่ลี้ม และนางม่วย แซ่เฮง ที่เดินทางมาจากจีนแผ่นดินใหญ่เข้ามาอาศัยอยู่ในเมืองไทย ใช้บ้านไม้หลังเล็ก ๆ คูหาเดียวข้างตลาดสดในอำเภอบ้านไผ่ และยึดอาชีพการผลิตกุนเชียง หมูหยอง หมูแผ่น เป็นอาชีพหลัก มีบุตรด้วยกันสองคน ที่เป็นเรี่ยวแรงในการช่วยบิดามารดาในการผลิต โดยไม่มีเครื่องจักรใดๆ สับหมูด้วยมีด และยัดไส้กุนเชียงด้วยมือ กิจการไปได้ดีเป็นที่รู้จักและนิยมแพร่หลาย ซึ่งลูกหลานได้ทำสืบทอดมาตั้งแต่ก่อนสงครามโลก ร้านกุนเชียงนี้ก่อตั้งขึ้นจากเล็ก ๆ เป็นบ้านไม้ชั้นเดียวหนึ่ง

คูหาในซอยเล็ก ๆ ไม่มีชื่อข้างตลาดสดอำเภอบ้านไผ่ จังหวัดขอนแก่น ใช้ชื่อ ลืมชินเฮียง โดยมี นายเคี้ยง และ นางม่วย แซ่ลิ่ม สองสามีภรรยาเป็นเจ้าของ กุนเชียงของนายเคี้ยงเป็นที่ยอมรับของคนบ้านไผ่ และอำเภอใกล้เคียง ทำให้กิจการของนายเคี้ยงดีขึ้นอย่างต่อเนื่องมาตลอด จนนางเคี้ยงและนางม่วยเสียชีวิต จากนั้นเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๑๒ นายชาญวุฒิ ลืมธีรกุล บุตรชายคนเดียวของนางเคี้ยง จึงได้พา นางอรุณี ลืมธีรกุล ภรรยา ย้ายร้านมายังตึกสามชั้น สองคูหา เลขที่ ๓๓-๓๔ ถนนราชนิกุล อำเภอบ้านไผ่ จังหวัดขอนแก่น อยู่ใกล้วงเวียนน้ำพุ เป็นทำเลที่โดดเด่น ทำให้ลูกค้าหาง่าย ได้รับความสะดวกมากขึ้น และได้ผลิตอาหารเพิ่ม จากกุนเชียงหมู เป็นกุนเชียงไก่ กุนเชียงปลา หมูหยอง และอื่น ๆ ใช้ชื่อร้านว่า “บ้านไผ่ลืมชินเฮียง” ในช่วงนี้ยังไม่มีโรงงานเป็นของตนเอง จึงใช้หลังบ้านทำกิจการในครัวเรือน มีลูกจ้าง ๒-๓ คน ทำพอได้ขายหน้าร้าน และยังไม่มีการค้าส่ง ซึ่งในเวลาต่อมาสินค้าแต่ละชนิดได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น มีการแนะนำปากต่อปาก จนกระทั่งมีผู้มารับไปจำหน่ายตามอำเภอต่าง ๆ และจังหวัดใกล้เคียงมากมาย ด้วยเหตุผลดังกล่าวนายชาญวุฒิ จึงจำเป็นต้องเพิ่มกำลังการผลิต เพื่อให้ทันกับความต้องการของตลาด จึงได้ตัดสินใจซื้อที่ดิน จำนวน ๑๐ ไร่ และสร้างโรงงานขึ้นที่บ้านดอนหมากพริก ตำบลแคนเหนือ อำเภอบ้านไผ่ จังหวัดขอนแก่น และได้ขยายสาขาไปเปิดที่ถนนกลางเมือง อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น (ตรงข้ามโรงแรมขอนแก่นโฮเต็ล) อีกหนึ่งแห่ง ณ วันที่ กุนเชียง และอาหารหลายอย่างถูกผลิตและบรรจุโดยเครื่องระบบสุญญากาศที่ทันสมัย ทำให้สะอาด ถูกหลักอนามัย สามารถเก็บได้ทนนาน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

กุนเชียงบ้านไผ่ลืมชินเฮียง มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของผลิตภัณฑ์ คือรสชาติความอร่อย ความหอมที่มีอยู่ในตัว เนื่องจากการอบด้วยถ่านซึ่งประยุกต์มาจากเตาแบบโบราณ ใช้ระยะเวลาจนถึง ๔ วันในการอบก่อนจะนำออกมาจำหน่ายให้กับผู้บริโภค ไม่ใส่สารปรุงแต่ง และเน้นความสะอาด มีมาตรฐาน ออย. / GMP ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

นางอรุณี ลืมธีรกุล ผู้สืบทอดธุรกิจกุนเชียง ได้เล่าว่า หลังจากที่ดินสูญเสียสามี คือนายชาญวุฒิ ลืมธีรกุล ไป ด้วยโรคประจำตัว แต่ก็ยังมีลูก ๆ ได้แก่ นางจงกลวรรณ นายเฉลิมชัย และนางสุวิภา ลืมธีรกุล ทั้ง ๓ คนต่างก็มีความสามารถได้รับการถ่ายทอดจากตนและบิดาเป็นอย่างดี จากการทำธุรกิจมายาวนานสืบทอดจากบรรพบุรุษ ได้ยึดมั่นและสอนลูก ๆ ให้มีความซื่อสัตย์สุจริต และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี อีกทั้งผลิตภัณฑ์เน้นความสะอาด และควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ ปัจจุบันนี้สินค้าทุกชนิดได้ขอจดทะเบียนจาก ออย. และรู้สึกดีใจที่โรงงานบ้านไผ่ลืมชินเฮียง ได้เป็นโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน GMP/HACCP (GOOD MAUN FACTURING PRACTICE/HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS) และเมื่อวันที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๔๕ ได้มีโอกาสต้อนรับกลุ่มสมาชิกประเทศอาเซียน ๑๐ ประเทศ ได้ให้เกียรติมาเยี่ยมชมโรงงาน เป็นความภาคภูมิใจแก่ชาวโรงงานอย่างยิ่ง

เมื่อนายเคี้ยงและนางม่วย เสียชีวิตลง ธุรกิจจึงได้สืบทอดต่อมายังรุ่นลูก ช่วยกันพัฒนากิจการมาอย่างต่อเนื่องและเริ่มจ้างลูกจ้างเข้ามาช่วยในการผลิต ประมาณ ๕-๖ คน เนื่องจากสินค้าเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ก็เริ่มมีคู่แข่งลอกเลียนแบบชื่อร้าน และผลิตสินค้าแข่ง จึงได้ไปขอจดทะเบียนการค้า และตั้งชื่อร้านว่า บ้านไผ่ลืมชินเฮียง ๒ และพัฒนาธุรกิจให้มีความเจริญมั่นคงขึ้นตามลำดับ ดังนี้

ปี พ.ศ. ๒๕๓๘ ได้ขยายกิจการก่อตั้งเป็นโรงงานขึ้นบนเนื้อที่ ๑๐ ไร่ ที่บ้านดอนหมากพริก หมู่ที่ ๘ ตำบลแคนเหนือ อำเภอบ้านไผ่ ซึ่งสภาพหมู่บ้านในตอนนั้นกันดารและห่างไกลความเจริญมาก ไม่มีไฟฟ้า น้ำประปา ถนนเข้าออกลำบาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงฤดูฝน บางครั้งน้ำท่วม ถนนขาด ทำให้ขนถ่ายวัตถุดิบลำบาก ต่อมาหมู่บ้านแห่งนี้ได้พัฒนาเจริญทัดเทียมกับชุมชนอื่นๆ แล้ว เนื่องจากมีโรงงานเข้ามาก่อตั้ง

และสาธารณูปโภคต่าง ๆ ตามมา เช่น ถนน ไฟฟ้า น้ำประปา และทำให้ชาวบ้านในหมู่บ้านไม่ว่างงาน เพราะโรงงานได้จ้างชาวบ้านในหมู่บ้านเข้าทำงาน มีรายได้ประจำสามารถเลี้ยงชีพได้โดยไม่เดือดร้อน และเป็นการพึ่งพาอาศัยกันชุมชน ชาวบ้าน ทำให้เป็นที่รักใคร่นับถือของชาวบ้าน

จนกระทั่งปี พ.ศ.๒๕๔๔ โรงงานได้เข้าร่วมโครงการ ๑๓ ระยะ ๒ ของมหาวิทยาลัยขอนแก่น เพื่อการปรับปรุงและพัฒนาโรงงาน และได้เข้าโครงการชูปชีวิตธุรกิจไทยอย่างต่อเนื่อง โรงงานได้รับการช่วยเหลือค่าปรึกษาแนะนำจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมที่เห็นความสำคัญของธุรกิจขนาดเล็กและสร้างโอกาสในการทำงานให้กับโรงงาน จึงทำให้โรงงานบ้านไผ่ลี้มขึ้นเสียงสามารถพัฒนาอย่างมีประสิทธิภาพ และมีระบบต่างๆ ที่เป็นมาตรฐานสากล เป็นที่ยอมรับของทุกหน่วยงาน

เมื่อปี พ.ศ.๒๕๔๖ ได้เข้าร่วมโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ จนประสบผลสำเร็จ ได้รับการคัดสรรเป็น สินค้า OTOP ระดับ ๕ ดาว ผลิตภัณฑ์เน้นความสะอาด ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ สินค้าทุกชนิดได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์และ อย. และได้รับรางวัลโรงงานปรับปรุงประสิทธิภาพยอดเยี่ยม ของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม และผ่านระบบ GMP/HACCP จากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทย และมีโอกาสได้นำสินค้าส่งออกยังต่างประเทศ เช่น เวียดนาม ลาว

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตรโดยทั่วไป

เนื้อหมู ๑ กก.

มันหมู ๕๐๐ กรัม

น้ำตาล ๒๘๐ กรัม

เกลือผสมไนไตรท์ ๒๒ กรัม

เกลืออิริโทรเบท ๑.๕ กรัม

ผงพะโล้ ๑ กรัม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี) ขั้นตอนการผลิต (ระบุขั้นตอน) ๑. นำปลา/หมู มาชำแหละ ๒. ผสมเนื้อปลา/เนื้อหมูเข้ากับเครื่องปรุง ๓. เข้าเครื่อง กรองไส้ ๔. จัดเรียงให้เรียบร้อย ๕. นำเข้าเตาอบ ๖. เตรียม บรรจุ ๗. บรรจุเครื่องอัดสุญญากาศ

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นางอรุณี ลิ้มธีรกุล ผู้สืบทอดธุรกิจกุนเชียง ได้ให้สัมภาษณ์ ประวัติความเป็นมาของธุรกิจกุนเชียง ร้านบ้านไผ่ลิ้มชินเฮียง



นางอรุณี ลิ้มธีรกุล และบุตรสาว ร่วมถ่ายรูปเป็นที่ระลึก หลังจากได้ให้สัมภาษณ์ประวัติความเป็นมาของธุรกิจ กุนเชียง ร้านบ้านไผ่ลิ้มชินเฮียง



ตัวปลาสด ที่จัดเตรียมเพื่อแล่เอาเนื้อและบดละเอียด ก่อนแปรรูปเป็นกุนเชียงปลา



เนื้อปลาที่แล่และบดละเอียด ก่อนแปรรูปเป็นกุนเชียงปลา



การเตรียมเนื้อหมู เพื่อคัดเลือกและจำแนกเนื้อหมู ก่อนนำไปบดและแปรรูป เป็นกุนเชียงหมู ประเภทต่าง ๆ



เนื้อหมูที่บดละเอียดและปรุงเสร็จแล้ว เตรียมแปรรูปเป็น
กุนเชียงหมู



กุนเชียงหมู และกุนเชียงปลา ที่เกิดการแปรรูปแล้ว
พร้อมที่จะบรรจุเครื่องอัดสุญญากาศ ก่อนนำออกจำหน่าย



กุนเชียงหมูที่จะบรรจุเครื่องอัดสุญญากาศ แล้ว พร้อมที่จะ
จำหน่าย



กุนเชียงปลาที่จะบรรจุเครื่องอัดสุญญากาศ แล้ว พร้อมทั้งจะจำหน่าย



ร้านบ้านไผ่ลิมชินเชียง ได้รับรางวัลสินค้า OTOP ระดับ ๕ ดาว การคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

เมื่อผลิตภัณฑ์กุนเชียง ร้านบ้านไผ่ลิมชินเชียง ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น นางอรุณี ลิ้มธีรกุล ผู้สืบทอดธุรกิจกุนเชียง จึงจำเป็นต้องเพิ่มกำลังการผลิต เพื่อให้ทันกับความต้องการของตลาด จึงได้ตัดสินใจสร้างโรงงานขึ้นที่บ้านดอนหมากพริก ตำบลแคนเหนือ อำเภอบ้านไผ่ จังหวัดขอนแก่น และได้ขยายสาขาไปเปิดที่ถนนกลางเมือง อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น (ตรงข้ามโรงแรมขอนแก่นโฮเต็ล) อีกหนึ่งแห่ง ณ วันนี้ กุนเชียง และอาหารหลายอย่างถูกผลิตและบรรจุโดยเครื่องระบบสุญญากาศที่ทันสมัย ทำให้สะอาด ถูกหลักอนามัย สามารถเก็บได้ทนนาน ซึ่งสามารถสร้างงานสร้างรายได้ให้แก่ผู้คนในชุมชนตำบลแคนเหนือ และตำบลใกล้เคียง ที่เข้ามาทำงานที่โรงงาน และเป็นพนักงานในร้านร้านบ้านไผ่ลิมชินเชียงทั้งสองสาขา ทำให้คุณภาพชีวิตของชุมชนดีขึ้นตามลำดับ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอรุณี ลิ้มจิรกุล

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านบ้านไผ่ลิ้มชิมเสียง

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ ๓๓-๓๔ ถนนราชวิถี อำเภอบ้านไผ่ จังหวัดขอนแก่น

โทรศัพท์ ๐๔๓-๒๗๒๓๖๗, ๐๔๓-๓๗๔๕๖๘ โทรสาร

E-mail

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

- ปี พ.ศ. ๒๕๕๖ ได้รับรางวัลสินค้า OTOP ระดับ ๕ ดาวการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์
- ได้รับมาตรฐาน ออ. / GMP / HACCP / เครื่องหมายการค้า

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางนภสร พระยาหล่อ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางนภสร พระยาหล่อ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายภิญโญ สีทับ

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอบ้านไผ่

2. นางอุไร พิทยกิจติวงศ์

ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอบ้านไผ่

3. นางนภสร พระยาหล่อ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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