

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมหุ้น

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ข้าวเส้น

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ หันคา ตำบล หันคา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมหุ้นหรือข้าวเส้น เป็นอาหารชาวชนิตหนึ่งทำด้วยแป้งเป็นเส้นกลม ๆ คล้าย เส้นหมี่ รับประทานกับน้ำยา น้ำพริก เป็นต้น อาหารชนิดนี้ ภาษาเหนือเรียก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

-

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

-

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขั้นตอนการทำ ดังนี้ ๑. นำข้าวเจ้าหุงสุกแล้วล้างด้วยน้ำเย็น ๒. นำข้าวที่แช่ค้างคืนมาบีบ การบีบใช้มือทั้งสองในการออกแรงบีบและหมุนคอยเติมน้ำอย่างต่อเนื่อง เพื่อไม่ให้แป้งแห้ง ๓. นำแป้งที่บีบได้ที่ใส่ลงในน้ำเย็นหรืออ่างน้ำเย็น ตักขึ้นด้วยทัพพี บีบน้ำส่วนเกินออก แล้วนำไปต้มในน้ำเดือดประมาณ ๓๐ นาที ๔. นำลูกแป้งที่ต้มแล้ว ไปตำในครกไม้จนเนื้อแป้งเหนียวเข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน ๕. นำแป้งที่ตำเป็นเนื้อเดียวกัน ไปยีกับน้ำให้แป้งเหลวได้ที่ เพื่อทำการบีบเป็นเส้น ๖. ตักน้ำในกระทะต้มให้เดือด นำแป้งที่ยีเหลวได้ที่เทใส่ลงในน้ำเดือด แล้วบีบลงในกระทะ โดยออกแรงบีบอย่างสม่ำเสมอให้เป็นเส้น หลังจากนั้น ตักเส้นขนมหุ้นขึ้นแช่น้ำเย็นพร้อม จับเป็นหัววางเรียงในกระจาดซึ่งรองด้วยใบมะยม พร้อมรับประทาน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



๑.นำข้าวเจ้าเหลืองประทิวอย่างดีแช่น้ำทิ้งไว้ค้างคืน ประมาณ ๓ วัน



๒.นำข้าวที่แช่ค้างคืนมาแย่ง การแย่งใช้มือทั้งสองในการ ออกแรงแย่งและหมั่นคอบเติมน้ำอย่างต่อเนื่องเพื่อไม่ให้แย่ง แห้ง



๓.นำแย่งที่แย่งได้ที่ใส่ถุงแย่ง หรือถุงผ้า ตั้งทิ้งค้างคืน ประมาณ

๑คั้น เพื่อให้น้ำเสด็จออกจากแป้งคงเหลือแต่เนื้อแป้ง



๓.๑นำแป้งที่ยี้ได้ที่ใส่ถุงแป้ง หรือถุงผ้าตั้งทิ้งค้างคืน ประมาณ ๑ คืน เพื่อให้น้ำเสด็จออกจากแป้งคงเหลือแต่เนื้อแป้ง



๔.๑นำแป้งที่เสด็จน้ำหมดแล้วมานวดแล้วปั้นเป็นลูก เรียกว่า ลูกแป้งขนมจีน หลังจากนั้น นำไปต้มในน้ำเดือด ประมาณ ๓๐ นาที



๔.๑นำแป้งที่เสด็จน้ำหมดแล้วมานวดแล้วปั้นเป็นลูก เรียกว่าลูกแป้งขนมจีน หลังจากนั้น นำไปต้มในน้ำเดือด ประมาณ ๓๐ นาที



๕. นำลูกแป้งที่ต้มแล้ว ไปตำในครกไม้จนเนื้อแป้งเหนียวเข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน



๖. นำแป้งที่ตำเป็นเนื้อเดียวกัน ไปยี้กับน้ำให้แป้งเหลวได้ที่ เพื่อทำการบีบเป็นเส้น



๗. ตั้งน้ำในกระทะต้มให้เดือด นำแป้งที่ยี้เหลวได้ที่เทใส่ผวน บีบเส้น หลังจากผ่น ตักเส้นขนมจีนขึ้นแช่น้ำเย็นพร้อมจับเป็นหัววางเรียงในกระจาดซึ่งรองด้วยใบมะยม พร้อมรับประทาน



๗.๑ จับเป็นหัววางเรียงในกระเจาด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายปริญญา จันชื่น (อดีตผู้ใหญ่บ้านหมู่ ๙ ตำบลหันคา อำเภอด่านช้าง จังหวัดชัยนาท)

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ ๕๔ หมู่ ๙ ตำบลหันคา อำเภอด่านช้าง จังหวัดชัยนาท ๑๗๑๓๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

นายประสพโชค อยู่โต (กำนันตำบลหันคา) ที่อยู่ ๕๔ หมู่ ๙ ตำบลหันคา อำเภอด่านช้าง จังหวัดชัยนาท

๑๗๑๓๐

โทรศัพท์ ๐๘๔-๘๑๓๘๘๔๑ 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 นางเมธิณี อัมพานนท์

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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