

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : บะหมี่นาบอน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ นาบอน ตำบล นาบอน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

หมี่เหลืองนาบอน “บะหมี่นาบอน” เป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเส้น มีประวัติความเป็นมาอันยาวนาน ซึ่งจากคำบอกเล่าของนายไชยยัง ศานติดานนท์ เล่าว่า ปู่ซึ่งเป็นบรรพบุรุษรุ่นที่ ๑ ได้อพยพมาจาก มลฑลฮกจิว ประเทศจีน เข้ามาทางประเทศมาเลเซีย เมื่อประมาณ ๙๐ กว่าปีมาแล้ว และได้มาตั้งถิ่นฐานจับจองที่ดินในนาบอนประกอบอาชีพเกษตรกรรม ในช่วงเวลาว่างจากการประกอบอาชีพหรือในช่วงเทศกาลไหว้เจ้า ก็จะทำเส้นหมี่เหลืองเพื่อรับประทานกันในครัวเรือนซึ่งทุกคนจะตื่นต้นและตั้งใจที่ได้รับประทาน ซึ่งในสมัยนั้นจะไม่มีเงินใช้จ่ายใช้สอยได้สะดวกเหมือนปัจจุบัน ปู่จะมีความเชี่ยวชาญเรื่องการหมี่เหลือง และขนมประเภทต่าง ๆ ของชาวจีนฮกจิว เช่น หมี่ซั่ว ขนมก่งเปี้ยว และขนมแหล่เปี้ยว เป็นต้น ประกอบกับชาวจีนนิยมรับประทานหมี่เหลืองกันมาก ปู่จึงได้ทำหมี่เหลือง หมี่ซั่ว ขนมก่งเปี้ยว และแหล่เปี้ยว ขายในเวลาต่อมา และตกทอดมาถึงรุ่นพ่อและรุ่นนายไชยยัง ศานติดานนท์ หมี่เหลืองนาบอน หากแบ่งตามวิธีการผลิตเส้นหมี่แล้ว มี ๒ ชนิด คือ เส้นหมี่เหลืองสุก และเส้นหมี่เหลืองสด - เส้นหมี่เหลืองสุก หากแบ่งตามส่วนผสมแล้ว มี ๓ แบบ คือ ๑. เส้นหมี่เหลืองสุก ชนิดใส่โซเดียมคาร์บอเนต “น้ำด่าง” จะมีชื่อเรียกเป็นภาษาจีนฮกจิว “อั่วเหมี้ยง” เส้นจะมีสีเหลืองอ่อนซึ่งเกิดจากส่วนผสมของโซเดียมคาร์บอเนต “น้ำด่าง” ๒. เส้นหมี่เหลืองสุก ชนิดใส่ไข่ “หมี่ไข่” จะมีชื่อเรียกเป็นภาษาจีนฮกจิว “โล้งเหมี้ยง” เส้นจะมีสีเหลืองอ่อนเกิดจากส่วนผสมของไข่แดง ๓. เส้นหมี่เหลืองสุก ชนิดใส่สีผสมอาหารแทนโซเดียมคาร์บอเนต “น้ำด่าง” จะมีสีเหลืองเข้มกว่าแบบที่ ๑, ๒ เส้นหมี่เหลืองชนิดนี้ถูกค้านอก

พื้นที่อำเภอนาบอนนิยมรับประทานมากกว่าแบบที่ ๑, ๒ ขนาดของเส้นจะขึ้นอยู่กับเครื่องจักรที่นำมาใช้ ซึ่งเพิ่งจะเริ่มผลิตในอำเภอนาบอน เมื่อ ๕ - ๖ ปีที่ผ่านมา หากลูกค้าต้องการใส่ไข่ด้วยก็ต้องสั่งล่วงหน้า ซึ่งเส้นจะเค็ง (เหนียว, นุ่ม) ยิ่งขึ้น แต่ถ้าหากใส่ไข่มากเกินไปก็จะได้กลิ่น บางคนอาจจะไม่ชอบ - เส้นหมีเหลืองสดชนิดใส่ไข่เทียมคาร์บอนेट “น้ำค้าง” และไข่ “หมีสด” จะมีชื่อเรียกเป็นภาษาจีนฮกจิว “ฉิ่งหลงเมี่ยง” เส้นจะมีสีเหลืองอ่อนและเข้มกว่าแบบที่ ๑, ๒ ลักษณะเส้นจะเล็กกว่าเส้นหมีเหลืองสด แบบที่ ๑, ๒ และ ๒ เนื่องจากเส้นหมีเหลืองชนิดนี้ ก่อนรับประทานต้องนำไปลวก แล้วใส่น้ำซุ๊ป หรือปรุงรสเป็นหมีเหลืองแห้ง ไม่นิยมนำไปผัด หมีเหลืองนาบอน นอกจากจะเป็นอาหารในชีวิตประจำวันแล้ว ยังเป็นอาหารในพิธีกรรมออกศพบและพิธีไหว้เจ้าของชุมชนเชื้อสายจีนฮกจิวในนาบอน และเชื่อว่าหากแขกผู้มาเยือนนาบอนแล้วได้รับประทานหมีเหลืองอายุจะยืนยาวและเจริญก้าวหน้า

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความโดดเด่นของหมีเหลืองนาบอนเส้นจะเค็ง เหนียวนุ่ม เนื่องจากมีส่วนผสมของไข่ได้โปรตีน ไม่ใส่สีและสารกันบูด เส้นจะโตกว่าเส้นหมีเหลืองทั่วไป และหากจะรับประทานหมีเหลืองนาบอนให้อร่อย ก็จะต้องมารับประทานที่นาบอน เท่านั้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตรตำรับดั้งเดิม ของ นางอุไรวรรณ รัศมีพงศ์

- ๑) แป้งสาลี ตราวาว (แป้งทำขนมปังหรือแป้งประเภทหนัก) ๑/๒ กิโลกรัม
- ๒) โซเดียมคาร์บอเนตหรือน้ำค้าง ๑/๒ ช้อนโต๊ะ (ช้อนตวง)
- ๓) เกลือ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ (ช้อนตวง)
- ๔) น้ำ (ใช้พอประมาณ มากน้อยขึ้นอยู่กับชนิดของแป้งสาลี)
- ๕) น้ำมันพืช

ผสมโซเดียมคาร์บอเนตหรือน้ำค้าง เกลือ น้ำ คนให้ละลายเข้าด้วยกัน แล้วทำแบ่งให้เป็นหลุมตรงกลางแล้วใส่โซเดียมคาร์บอเนต เกลือที่ละลายไว้แล้วลงไป (เพื่อให้เส้นหมีมีสีเหลืองอ่อน ๆ) แล้วนวดแบ่งให้วนไปในทิศทางเดียวกันเป็นวงกลม หากแป้งแข็งให้เติมน้ำลงไปอีก แล้วนวดต่อจนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วใช้ไม้คลึงนวดไปมาให้แบ่งเหนียวแน่น ไม่ติดมือ แล้วแบ่งแบ่งเอมารีดให้เป็นแผ่นบาง ๆ แล้วใช้มีดตัดให้เป็นเส้น แล้วนำไปลวกให้สุก เส้นจะลอยขึ้นมาแล้ว ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ แล้วใช้น้ำมันพืชเพียงเล็กน้อยคลุกเคล้าให้ทั่วเพื่อไม่ให้เส้นติดกัน แล้วนำเส้นหมีเหลืองไปผัดปรุงรสตามใจชอบหรือใส่น้ำซุ๊ปลงไปก็รับประทานได้เลย หากชอบรับประทานหมีไข่ ก็ใส่ไข่แทนโซเดียมคาร์บอเนต โดยตีไข่ให้เข้ากัน แล้วใส่ลงไปตรงกลางหลุม และมีวิธีการนวดแบ่ง การรีดแบ่งและการตัดเส้น การลวกเส้น เหมือนเดิม

สูตรตำรับ “หมีไข่” ไข่ไก่ จำนวน ๓ ฟอง แทนโซเดียมคาร์บอเนต อัตราส่วนอื่นเท่าเดิม

นางอุไรวรรณ รัชมีพงศ์ เล่าว่า พ่อมีลูกหลายคน หากทำเส้นหมี่รับประทาน พ่อก็ต้องทำเป็นจำนวนมาก เพื่อทุนแรงจึงได้คิดใช้จักรรีดยาง รีดแบ่งให้เป็นแผ่นบางได้เร็วขึ้น

ปัจจุบันการทำเส้นหมี่เหลืองนาบอน ได้ปรับประยุกต์ใช้เครื่องจักรแทนแรงงานคน ดังนี้

- ๑) เครื่องจักรสำหรับตีแป้ง/นวดแป้งให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- ๒) เครื่องจักรสำหรับอัดแป้งให้เป็นแผ่น
- ๓) เครื่องจักรสำหรับรีดแป้งให้เป็นแผ่นบาง
- ๔) เครื่องจักรสำหรับตัดเส้น

สูตรและวิธีการทำ แบบประยุกต์ ตำรับของเจ๊กี (นางดวงตา หน่น้ำ) ร้านดวงใจนาบอน

ใส่แป้ง น้ำ เกลือ สีเหลืองผสมอาหารหรือไข่ (หรือใส่ทั้งสองอย่างแล้วแต่ทางลูกค้าจะสั่ง) ลงไปในเครื่องตีแป้ง/นวดแป้ง ใช้เวลาประมาณ ๓๐ นาที (นวดจนแป้งเหนียว เป็นเนื้อเดียวกัน) แล้วนำแป้งไปเข้าเครื่องจักรอัดแผ่น แล้วนำแผ่นแป้งมารีดเข้ากับเครื่องจักรตัวเดิมอีกครั้ง เพื่อให้แป้งแน่นและเหนียวยิ่งขึ้น หลังจากนั้นนำแผ่นแป้งไปตัดแผ่นยาวประมาณ ๑ เมตร แล้วนำแผ่นแป้งไปรีดให้บางและแน่นกับเครื่องจักรอีกตัวหนึ่ง โดยรีดให้เป็นแผ่นบางและยาว ๑ ครั้ง แล้วพับครึ่งแผ่นใส่เครื่องจักรรีดให้แผ่นบางยิ่งขึ้น และเหนียวขึ้นกว่าเดิม แล้วนำแผ่นแป้งเข้าเครื่องจักรตัดเส้น และนำเส้นหมี่ไปต้มในกระทะหรือหม้อใบใหญ่ ๆ รอจนกระทะเส้นหมี่สุกลอยขึ้นมา จึงตักเส้นหมี่ขึ้นมาและวางให้สะเด็ดน้ำ จึงนำน้ำมันพืชไปคลุกเคล้าให้ทั่วเพื่อมิให้เส้นติดกันเป็นก้อน แล้วนำเส้นหมี่ไปเทใส่ตะแกรงเพื่อตากลมให้แห้ง หากเร่งรีบหรือทำเส้นหมี่เป็นจำนวนมากก็จะต้องใช้พัดลมช่วยเป่า เมื่อเส้นหมี่แห้งไม่ติดกันแล้ว ก็จะใส่บรรจุถุงขายที่หน้าร้าน หรือส่งขายตลาดอำเภอทุ่งสง อำเภอทุ่งใหญ่ วันละ ๒๐๐ – ๓๐๐ กิโลกรัม หากช่วงเทศกาลประมาณ ๕๐๐ กิโลกรัม

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า

10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ส่วนประกอบหมีเหลืองนาบอนแบบดั้งเดิม



สูตรและวิธีการทำแบบประยุกต์ ตำรับของเจ๊กเครื่องตีแบ่ง/ นวดแบ่ง



นางอุไรวรรณ รัชมิพงศ์ สาธิตการทำเส้นหมีเหลือง ผสมเกลือ น้ำต่างโซเดียมคาร์บอเนตและน้ำ



เครื่องอัดแบ่งให้เป็นแผ่น



การนวดแบ่ง



เครื่องรีดแบ่งให้เป็นแผ่นบาง



การรีดแป้งด้วยไม้คลึง รีดแผ่นแป้งให้เหนียว แน่น และบาง



การตัดเส้นด้วยมีด หนีจะมีลักษณะแบน



นำเส้นหนีไปต้มให้สุก



ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ แล้วคลุกเคล้าน้ำมันพืช เพื่อไม่ให้เส้นติดกันเป็นก้อน

เครื่องจักรตัดเส้น



นำเส้นหนีเหลืองไปต้มให้สุก เมื่อเส้นลอยขึ้นแสดงว่าสุกแล้ว ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ และนำน้ำมันพืชมาคลุกเคล้าไม่ให้ติดกันเป็นก้อน



นำเส้นหนีที่คลุกเคล้าน้ำมันพืชแล้วมาวางพักบนตะแกรง ผึ่งลมให้แห้ง



บรรจุใส่ถุงเพื่อเตรียมส่งลูกค้าและขายปลีกที่หน้าร้าน



เส้นหมี่เหลืองแบบดั้งเดิมตัดด้วยมีด



หมี่เหลืองผัดชนิดผสมไข่



หมี่เหลืองผัดเส้นชนิดผสมไข่เดียวคาร์บอนเนต



สูตรตำหรับการทำเส้นหมี่เหลืองสด ของร้านเจหย่ง (นาง ปัทมา ตั้งเจริญชัยกิจ) ส่วนผสมประกอบด้วย แป้งสาลี ไข่ และน้ำ นวดแป้งด้วยมือ แล้วนำไปรีดให้เป็นแผ่นบางด้วย เครื่องจักรรีดยาง



เครื่องจักรรีดยางที่นำมาประยุกต์ใช้เป็นเครื่องจักรรีดแป้งให้เป็นแผ่นบางและแน่น



เครื่องจักรตัดเส้น



เส้นหมี่เหลืองสด



เส้นหมี่เหลืองสด ที่นำมาปรุงเป็นบะหมี่น้ำ และบะหมี่แห้ง ราดด้วยน้ำพริกแดง



บรรยากาศในร้านเจหย่ง ซึ่งใช้ด้านหลังร้านเป็นที่ทำเส้นหมี่เหลืองสด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางดวงตา ทนน้ำ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านดวงใจ ตลาดนาบอน

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

114 หมู่ที่ 11 ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช 80220

โทรศัพท์ 075491114 , 075491156 โทรสาร

E-mail

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

กลุ่มสตรีเทศบาลตำบลนาบอน ได้รับประกาศเกียรติคุณยกย่องจากการที่ได้ไป

สาธิตและเผยแพร่ตามสถานที่ต่าง ๆ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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