จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก<< หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมจีนนางเล็ด
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ท่าม่วง ตำบล ท่าม่วง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เดิมครอบครัวได้ประกอบอาชีพการทำขนมจีนแป้งหมักสูตรโบราณ อยู่ในเขตอำเภอท่าม่วง มากว่า ๔๐ ปี คนส่วนใหญ่รู้จักในนามขนมจีน “โก๊สงค์” หรือขนมจีนศุขศาลาเจ้าเก่า โดยความเชื่อของคนไทยทั่วไปว่ากันว่า ขนมจีนเป็นของสิริมงคล จะใช้กันในงานมงคลต่าง ๆ เช่น งานบวช งานแต่ง ขึ้นบ้านใหม่ โกนผมไฟ งานวัด กฐินผ้าป่า งานเลี้ยงเทศกาลหรือจะรับประทานเป็นอาหารประจำวันก็ได้ เพราะขนมจีนเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ทานขนมจีนกับน้ำยา ๑ จาน จะได้รับสารอาหารครบ ๕ หมู่ ใน ๑ มื้อ ในปี พ.ศ. ๒๕๔๒ สำนักงานเทศบาลตำบลท่าม่วงได้มีการจัดตั้งชุมชนในเขตเทศบาล ทางครอบครัวก็มีส่วนร่วมได้รับการคัดเลือกให้เป็นคณะกรรมการชุมชน จัดตั้งชุมชน ชื่อว่า “ชุมชนริมน้ำ” โดยมุ่งเน้นและส่งเสริมให้ชุมชนได้พัฒนาตนเองด้านอาชีพ ชุมชนริมน้ำได้จัดตั้งกลุ่มสัจจะออมทรัพย์ จุดประสงค์เพื่อการออมทรัพย์และบรรเทาความเดือดร้อนของสมาชิก โดยให้สมาชิกกู้ยืมเงินไปลงทุนเพื่อประกอบอาชีพต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๔๕ ได้จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านใช้ชื่อกลุ่มแม่บ้านเกษตรชุมชนริมน้ำ วัตถุประสงค์เพื่อให้เป็นองค์กรที่เข้มแข็ง สมาชิกพึ่งตนเองได้ พัฒนาการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับครอบครัว สร้างคุณภาพชีวิต พัฒนาสังคม เพื่อที่จะปลูกฝังคุณธรรมให้แก่เด็กและเยาวชนในชุมชน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ทางกลุ่มได้มีการต่อยอดสินค้า โดยการนำขนมจีนแป้งหมักสูตรโบราณมาแปรรูปเป็นขนมจีนอบแห้ง เพื่อทำเป็นสินค้าส่งออกขายในรูปแบบผลิตภัณฑ์ “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” ของตำบลท่าม่วง ต่อมาใช้ชื่อว่าสินค้า OTOP ทางกลุ่มได้พัฒนารูปแบบสินค้าให้เหมาะตามยุคสมัย โดยการนำขนมจีนอบแห้งมาประกอบเป็นอาหารได้หลากหลายชนิด เช่น ขนมจีนกรอบทรงเครื่อง ขนมจีนผัดไท ราดหน้าขนมจีนกรอบ ขนมจีนนางเล็ด

ขนมจีนนางเล็ด เป็นสินค้าขึ้นชื่อของกลุ่ม เพราะได้รับความสนใจจากคนทั่วไป และเคยลงในสื่อต่าง ๆ เช่น หนังสือพิมพ์เดลินิวส์ และมีรายการโทรศัพท์ต่างๆ มาขอถ่ายทำ เช่น รายการที่นี่ประเทศไทย ช่อง ๕ รายการดาราพาตะลุย ช่อง ๓, รายการผู้หญิง ผู้หญิง ช่อง ๓, รายการไทยวันใหม่ ช่อง ๗, รายการเศรษฐกิจแบบพอเพียง ช่อง ๙ มีผู้ประกอบการหลายกลุ่มสนใจจะติดต่อสินค้าไปจำหน่ายเป็นของฝาก แต่ตอนนั้นไม่ได้สนใจจะส่งไปขายในที่ต่าง ๆ ตั้งใจว่าจะเก็บไว้เป็นสินค้าของดีประจำท้องถิ่นเราเอง เพื่อจะดึงคนมาเที่ยวหมู่บ้านเรา เศรษฐกิจจะได้ดี

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๕๖ ได้มีการจัดงานท่าม่วงบ้านฉันมีดี ครั้งที่ ๒ ทางกลุ่มได้มีโอกาสนำสินค้าไปออกร้านขายของในนาม บ้านขนมจีน OTOP แป้งหมักสูตรโบราณ (โก๊สงค์ ศุขศาลาเจ้าเก่า) เป็นการจัดร้านแบบย้อนยุคให้เหมาะสมกับบรรยากาศถนนคนเดิน มีขนมจีนหลากหลายชนิด เช่น ขนมจีน น้ำพริก น้ำยาป่า น้ำยากะทิ แกงเขียวหวาน ขนมจีนซาวน้ำ มีแป้งจี่ (แป้งขนมจีนที่ยังไม่ได้โรยเป็นเส้น นำมากดให้เป็นแผ่นแล้วย่างไฟ คนสมัยก่อนชอบกิน สมัยนี้หากินยาก) ขนมจีนอบแห้งก็นำมาประกอบอาหารหลายประเภท เช่น ขนมจีนผัดไท ขนมจีนกรอบทรงเครื่อง และขนมจีนนางเล็ด โดยเฉพาะขนมจีนนางเล็ดจะขายดีมาก เพราะได้ชื่อว่าเป็นต้นตำรับ ขนมจีนนางเล็ด เจ้าแรกของเมืองกาญจน์ ทางกลุ่มได้พัฒนาคุณภาพของเส้นขนมจีนสูตรโบราณ เพิ่มคุณค่าของเส้น โดยเน้นเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ทำเส้นหลากสี โดยใช้พืชสมุนไพรผสม เพื่อให้เป็นที่ต้องการและสนใจของตลาด และพัฒนาสู่การเข้าสู่อาเซียนต่อไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขนมจีนแป้งหมักสูตรโบราณเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมด้านอาหารแบบไทย ๆ ด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นจากรุ่นสู่รุ่น ทรงคุณค่าและความภาคภูมิใจ มีเอกลักษณ์ขอรากวัฒนธรรมไทย ปัจจุบันวิถีชีวิตของคนเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม คนรุ่นใหม่มองข้ามคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น หลายคนมองวิถีชีวิตแบบเดิมเป็นความล้าหลังไม่ทันสมัย ขนมจีนสูตรโบราณก็เช่นกัน ครอบครัวเคยประสบปัญหาคนส่วนใหญ่กลับไปนิยมขนมจีนสูตรใหม่ เป็นการผสมผสานของแป้งหลากหลายชนิด เพื่อให้เส้นขนมจีนเหนียว ขาวใส น่ารับประทานกว่าขนมจีนแป้งหมักสูตรโบราณ แต่เราก็ยืนหยัดไม่ตามกระเสความนิยม ยังดำรงความเป็นขนมจีนสูตรโบราณ โดยวิธีทำแบบดั้งเดิมโดยการนำข้าวสารนาปีมาหมัก ๒ – ๓ คืน จึงนำมาโม่เป็นแป้ง แล้วใช้ทำเส้นขนมจีน ถึงเส้นจะไม่ขาวใส ความเหนียวสู้สูตรใหม่ไม่ได้ แต่เราก็ภูมิใจที่ได้สืบทอดการทำขนมจีนสูตรโบราณ ให้คนรุ่นใหม่ได้รับประทาน เพื่อมิให้หลงลืมภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งเป็นมรดกตกทอดจากบรรพบุรุษ เป็นรากเหง้าของความเป็นไทย โดยมีแนวคิดว่าของเก่าบางอย่างยังคงคุณค่าเสมอ มีตำนาน มีความขลัง และมีเสน่ห์ในตัว ให้คนรุ่นใหม่ได้ภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทย

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)
“ขนมจีนนางเล็ด” คือ การนำเส้นขนมจีนมาตากให้เป็นรูปทรงกลม เมื่อนำมาทอดก็ต้องทอดในตัวแบบที่เป็นทรงกลม เพื่อไม่ให้เส้นขนมจีนกระจายตัว ก็จะได้ขนมจีนทอดรูปทรงกลม เคี่ยวน้ำตาลให้ได้ที่แล้วจึงโรยบนขนมจีนทอด ก็จะได้เป็นขนมจีนนางเล็ด (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	ปัจจุบัน ได้มีการประยุกต์รูปแบบให้ทันสมัย โดยการโรยหน้าขนมจีนนางเล็ดให้มีความหลากหลาย เป็นขนมนางเล็ดแฟนซี เพิ่มสีสันโดยใช้แยมสีต่าง ๆ โรยหน้า เช่น แยมสตอร์เบอรี่ ส้ม บลูเบอรี่ สังขยาใบเตย หมูหยองน้ำพริกเผา และอื่น ๆ อีกมากมายตามความพอใจ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
 ขนมจีนนางเล็ด	
 ขนมจีนนางเล็ด	

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)
7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 50000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
นางสาวศุภัทศิริจินดา เข็มศรี
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
บ้านขนมจีน OTOP
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
๒๒๑/๑ หมู่ที่ ๓ ตำบลท่าม่วง อำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี
โทรศัพท์ ๐๘ – ๕๓๘๓ – ๖๖๙๖ โทรสาร -
E-mail
-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรราวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวพรทิพย์ กำเหนิดแจ้ง
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 7 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภู่ทอง
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางขนิษฐา คำจันทร์แก้ว
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25