จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก<< หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมจีนโบราณ
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ด่านมะขามเตี้ย ตำบล หนองไผ่

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น
3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)
คนสมัยก่อน ลองนึกว่าจะทำขนมจีนน้ำยากันสักครั้งหนึ่ง จงนึกถึงความวุ่นวายโกลาหลไว้ได้เลย จะ ทำสักครั้งเป็นเรื่องใหญ่พอดู ต้องเที่ยวเดินถามบ้านโน้นบ้านนี้มีใครอยากกินขนมจีนกันบ้าง คนอยากกินก็จะรู้ถึงกฎกติกาที่ถูกกำหนดและปฏิบัติสืบทอดกันมาแต่ครั้งบรรพ ชน กติกาข้อแรกคือการลงทุน จะมีการเฉลี่ยกันหาวัสดุทำน้ำยา เช่น ปลา มะพร้าว เครื่องสมุนไพร ใครไม่มีวัสดุก็ช่วยออกเป็นเงินทุน ส่วนขนมจีนก็นำข้าวสารเจ้ามารวมกัน จะคนละกี่ลิตรก็ตามแต่ตกลงกัน เมื่อได้มาแล้วก็นำมาแช่น้ำทิ้งค้างคืน (ทิ้งไว้กี่วันนั้น..ในส่วนนี้ลืมสนิท) แล้วนำข้าวนั้นไปโม่ด้วยโม่หิน (สมัยนี้หาดูยาก) เสร็จแล้วก็นำข้าวที่โม่นั้นไปใส่ถุงผ้าดิบมัดปากถุงให้แน่น แล้วห้อยไว้ตามชายคาบ้าน หรือใช้โม่นั้นทับน้ำไว้ก็ได้ ทิ้งไว้จนกว่าส่วนที่เป็นน้ำจะไหลออกจนแห้งเหลือแต่เนื้อแป้ง แล้วปั้นแป้งเป็นก้อนกลม ๆ ใหญ่ขนาดจานข้าวคงจะได้ นำไปต้มในน้ำเดือดจัดจนผิวนอกของแป้งสุกทั่วถึงกัน (ข้างในยังดิบ ๆ อยู่) แล้วนำไปโขลกโดยใช้ครกไม้ใบใหญ่ที่ได้จากการขุดจากต้นไม้ต้นโต ๆ ใช้สากไม้อันยาว โขลกแป้งจนได้แป้งเหนียวได้ที่ งานนี้มอบหน้าที่ให้ผู้ที่มีร่างกายแข็งแรงจริง ๆ ซึ่งโดยมากจะเป็นผู้ชาย ส่วนผู้หญิงก็ช่วยกันปรุงน้ำยา เมื่อได้แป้งที่เหมาะแก่การทำเส้นขนมจีนแล้วก็นำออกจากครกใส่กะละมังใบโต ๆ เติมน้ำสะอาดผสมเข้าไป กะให้ได้เส้นแป้งเมื่อโรยออกมาแล้วเส้นไม่แข็งหรือเละเป็นอันใช้ได้ ขั้นตอนต่อไปก็นำแป้งไปใส่ภาชนะสังกะสีที่เจาะเป็นรู ๆ โรยแป้งลงไปในหม้อน้ำเดือดจัด เมื่อแป้งสุกจะลอยขึ้น จึงใช้ตะแกรงตักขึ้นนำแช่ในกะละมังน้ำเย็น แล้วจับเส้นขนมจีนให้เป็นจับ ๆ วางเรียงในกระจาดไม้ไผ่สานที่รองด้วยใบมะยมหรือใบตองสด

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ การทำขนมจีนของไทย อดีตมีคำกล่าวว่า ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว เสร็จนาจะบวช ลูกหลาน เอาปลายข้าวของตัวเองมาทำขนมจีน เป็นประเพณีการทำขนมจีน น้ำยา ผักและเครื่องปรุงน้ำยาก็หาได้ในชุมชน มีอัตลักษ์และเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่แต่ละชุมชน ขนมจีนแป้งหมักแท้จะมี สีขาวขุ่นคล้ำ กลิ่นหอมแป้งหมัก(คล้ายกลิ่นควันไฟ)เส้นเหนียว นุ่ม (พิสูจน์ความเหนียวต้องเคี้ยวในปาก) ส่วนผสม คือ ข้าวสารแข็งนาปี เกลือ การตำขนมจีนต้องใช้แรงงานคนหลายคน ต้องมีความสามัคคีในชุมชนระหว่างตำจะสนุกสนาน มีการปิ้งแป้งจี่ไปด้วย ช่วยกันลงแรงทำ เกื้อกูลและเสียสละกว่าจะได้เส้นขนมจีนแต่ละครั้งเหนื่อยแสนเหนื่อย ต้องผ่านกระบวนการหมักหลายวัน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ข้าวสาร

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ 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 แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
 ขนมจีนโบราณ	

ขนมจีนโบราณ

ขนมจีนโบราณ

ขนมจีนโบราณ

ขนมจีนโบราณ

ขนมจีนโบราณ

ขนมจีนโบราณ

ขนมจีนโบราณ

ขนมจีนโบราณ

ขนมจีนโบราณ

ขนมจีนโบราณ

ขนมจีนโบราณ

ขนมจีนโบราณ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)
7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
นางมันทนา ปานเหลือง
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
๖๙/๒ หมู่ ๖ ตำบลหนองไผ่ อำเภอด่านมะขามเตี้ย จังหวัดกาญจนบุรี
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
๖๙/๒ หมู่ ๖ ตำบลหนองไผ่ อำเภอด่านมะขามเตี้ย จังหวัดกาญจนบุรี
โทรศัพท์ ๐๘๐-๖๖๙๓๙๘๓ โทรสาร
E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางวรรณา สุตตัง
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 8 เดือน เมษายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภู่ทอง
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

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