

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวปุ้น ตำบลโคกสะอาด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน ตำบลโคกสะอาด อำเภอ ช้องชัย (กมลาไสย) ตำบล โคกสะอาด

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ประเพณีงานบุญตามแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือภาคอีสานของไทยที่เรียกว่า ฮีตสิบสอง คองสิบสี่ เป็นประเพณีที่ดำเนินต่อกันเรื่อยมาตั้งแต่โบราณกาล ประเพณีสงกรานต์ ประเพณีบุญบั้งไฟ ประเพณีบุญเดือนสี่ หรือบุญผะเหวด ฯลฯ แต่ละประเพณีก็มีพิธีกรรมที่แตกต่างกัน มีการทำบุญเลี้ยงพระ เลี้ยงญาติ พี่น้องที่ร่วมทำบุญ ด้วยอาหารคาวหวานที่หาได้ตามท้องถิ่นหรือทำเอง แต่ไม่ว่าจะเป็นประเพณีใดๆ ก็ตามจะมีอาหารชนิดหนึ่งที่ขาดเสียมิได้ คือ ขนมจีนหรือภาษาอีสานเรียกว่า “ข้าวปุ้น” ซึ่งเป็นอาหารหลักเลยก็ว่าได้ เพราะถ้าแขกที่มาร่วมงานบ้านใด ไม่ได้กินข้าวปุ้นก็จะถือเสมือนว่ายังไม่มาร่วมงานบุญนั้น และเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงอีกด้วย ในสมัยโบราณข้าวปุ้นจะนิยมทำกันเองในหมู่บ้าน มีการตำข้าว หมักแป้ง นวด และบีบเป็นเส้นเอง แต่ปัจจุบันนิยมซื้อตามท้องตลาดซึ่งสะดวกกว่า

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมจีนหรือชาวอีสานเรียกว่า “ข้าวปุ้น” เป็นอาหารคาวอย่างหนึ่งของไทย ประกอบด้วยเส้น เรียกว่า เส้นขนมจีนและน้ำยาหรือน้ำยาขนมจีนเป็นที่นิยมทุกท้องถิ่นของไทย แต่มีการปรุงน้ำยาแตกต่างกัน

ประเพณีงานบุญตามแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือภาคอีสานของไทยที่เรียกว่า ฮีตสิบสอง คองสิบสี่ เป็นประเพณีที่ดำเนินต่อกันเรื่อยมาตั้งแต่โบราณกาล ประเพณีสงกรานต์ ประเพณีบุญบั้งไฟ ประเพณีบุญเดือนสี่ หรือบุญผะเหวด ฯลฯ แต่ละประเพณีก็มีพิธีกรรมที่แตกต่างกัน มีการทำบุญเลี้ยงพระ เลี้ยงญาติพี่น้องที่ร่วมทำบุญ ด้วยอาหารคาวหวานที่หาได้ตามท้องถิ่นหรือทำเอง แต่ไม่ว่าจะเป็นประเพณีใดๆ ก็ตามจะมีอาหารชนิดหนึ่งที่ขาดเสียมิได้ คือ ขนมจีนหรือภาษาอีสานเรียกว่า “ข้าวปุ้น” ซึ่งเป็นอาหารหลักเลยก็ว่าได้ เพราะถ้าแขกที่มาร่วมงานบ้านใด ไม่ได้กินข้าวปุ้นก็จะถือเสมือนว่ายังไม่มาร่วมงานบุญนั้น และเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงอีกด้วย ในสมัยโบราณข้าวปุ้นจะนิยมทำกันเองใน

หมู๋ญาติ มีการตำข้าว หมักแป้ง นวด และบิเป็นเส้นเอง แต่ปัจจุบันนิยมซื้อตามท้องตลาดซึ่งสะดวกกว่า ข้าวปุ้นที่ซื้อตามท้องตลาดจะ เป็นเส้นหมัก จะใช้วิธีการหมักแป้งข้าวเจ้าโดยนำแป้งข้าวเจ้ามาแช่น้ำให้นิ่ม และนำไปโม่ก่อนหมักประมาณเจ็ดวัน เมื่อหมักแล้วจึงนำมานวดเสร็จแล้วน้ำเข้าเครื่องบิเพื่อทำให้เป็นเส้นข้าว ปุ้นลงในน้ำเดือด ตักเส้นข้าวปุ้นขึ้นแช่น้ำเย็นแล้วจับเส้นข้าวปุ้นให้เป็นจับเรียงไว้ใน ตะกร้าที่รองด้วยใบตอง

ขั้นตอนการทำให้เป็นเส้นข้าวปุ้น

ขั้นตอนการทำให้เป็นเส้นข้าวปุ้น เริ่มต้นจากการนำแป้งไปต้ม โดยนำแป้งใส่ในถุงผ้าไนลอน จะใช้เวลาต้มนาน 30-40 นาที หลังจากนั้นก็นำแป้งสุกขึ้นมาเอาแป้งออกจากถุงมาวางพักไว้ให้เย็น หลังจากนั้นนำแป้งไปนวดด้วยเครื่องนวด จนแป้งมีลักษณะเหนียวและจับตัวกันเป็นก้อน ลำดับต่อไปจะเป็นการนวดน้ำ ขณะนวดต้องคอยเติมน้ำต้มสุกลงไปเรื่อยๆ พร้อมกับใช้ไม้พายช่วยคนไม่ให้แป้งติดกระบวนวด แป้ง นวดจนได้แป้งที่มีลักษณะค่อนข้างเหลว จากนั้นนำแป้งมากรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อแยกเอาส่วนของแป้งที่ต้มไม่สุกจับ ตัวกันเป็นก้อนเล็กๆ เรียกว่า ตาแป้ง และสิ่งสกปรกที่ปนเปื้อนมากับแป้งออก เมื่อกรองแป้งเสร็จแล้วนำไปใส่ในกะโพงพักแป้งที่มีท่อส่งแป้งไปยังฝอยที่ ฝอยออกเป็นเส้นข้าวปุ้น ขั้นตอนการบิโรยเป็นเส้นข้าวปุ้น ตั้งหม้อน้ำให้เดือด โรยเส้นลงในหม้อ ขณะโรยเส้นลงหม้อต้องสายฝอยเบาๆ ข้าวปุ้นลงหม้อต้มจนเส้นสุกและตักขึ้นจากหม้อและหลังจากนั้นราดด้วยน้ำเย็น ทันทีแล้วนำลงไปขาวในถังน้ำเย็นอีกครั้ง แล้วจับเส้นให้เป็นจับวางในภาชนะที่เตรียมไว้เพื่อรอ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ปัจจุบันข้าวปุ้นเป็นที่นิยมและสามารถหาทานได้ทุกโอกาสไม่จำเป็นต้องเป็น ในงานบุญประเพณีเหมือนเมื่อก่อน เพราะมีการทำเส้นข้าวปุ้นขายตามท้องตลาด การทานข้าวปุ้นจะทานกับน้ำยาโดยจะราดน้ำยาลงไปบนเส้นข้าวปุ้นให้ทั่วรับ ประทานร่วมกับเครื่องเคียงเป็นผักสดและผักดอง น้ำยาข้าวปุ้นของอีสานเป็นน้ำยาที่นำเอาเนื้อปลามาทำใส่น้ำปลาร้ารสเผ็ด ร้อน หรือเรียกว่าน้ำยาป่า ปัจจุบันน้ำยาข้าวปุ้นจะมีหลาย สูตรให้เลือกรับประทาน

ตามประเพณีอีสานในขั้นตอนการทำข้าวปุ้นต้องผ่านกระบวนการหมักข้าวเจ้าแล้ว นำไปตำโดยใช้ครกกระเดื่อง เริ่มจากการนำข้าวเจ้าที่ได้มาหมักแล้วนำไปนึ่งให้สุกจากนั้นนำไปตำโดยใช้ ครกกระเดื่องจนได้แป้งที่เหนียวจับตัวกันเป็นก้อน แล้วนำมานวดด้วยมือขณะนวดมือต้องมีการเติมน้ำสุกลงไปด้วยจนนวดจนได้ แป้ง ที่ค่อนข้างเหลว จึงนำไปบิโรยเป็นเส้นโดยใช้ฝอย (อุปกรณ์สำหรับบิโรยเป็นเส้นข้าวปุ้น) บิด้วยมือให้เป็นเส้นลงในน้ำเดือด แล้วตักเส้นด้วยกระชอนลงแช่น้ำเย็นจึงจับเส้นข้าวปุ้นให้เป็นจับวางบน กระด้งที่รองด้วยใบตอง

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ข้าวเจ้าหมักเป็นแป้ง

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)



ผสมแป้งที่หมักไว้



แป้งหมักที่เตรียม



ทดลองบีบ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เส้นที่ทดลอง



ข้าวปุ้นที่ปิบ



ปิบแป้งลงในน้ำร้อนที่เดือด



ปิบข้าวปุ้น



จับเป็นหัว



จัดเรียงให้สวยงาม



ข้าวปุ้นที่บีบเสร็จ



เครื่องเคียง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

บ้านโคกประสิทธิ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นายยงยุทธ อุดมชัย

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านโคกประสิทธิ์ หมู่ที่ 12 ตำบลโคกสะอาด อำเภอหนองชัย จังหวัดกาฬสินธุ์

โทรศัพท์ 081-262-6328 โทรสาร

E-mail

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

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางนาคยา พรเพ็ชรพราว

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางนาคยา พรเพ็ชรพราว

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางจันทร์ฉาย สำราญเนตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2. นางณัฐญา มังคะละศิริ

ตำแหน่ง นักจัดงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ

3. นางสาวพัชรา วิวัฒน์เกษมชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพรพิมล คงตระกูล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 17 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557