

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมจีนน้ำยา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมจีน เป็นอาหารพื้นเมืองของชาวอำเภอเมืองนครศรีธรรมราช ที่ทุกคนรู้จักและติดใจในรสชาติ ซึ่งมีขายอยู่ทั่วไป ขนมจีนที่รสชาติอร่อยเพราะมีน้ำยา(น้ำแกง) ให้เลือกมากมายหลายอย่าง อย่างกินแบบสะใจก็ต้องกับแกงไตปลา แบบขาวได้แท้ๆ ที่รสชาติเข้มข้น นอกจากนี้ยังมีน้ำยากะทิสูตรพิเศษได้ นำเผ็ด(แกงป่า) น้ำพริกแกงเขียวหวานไก่ ทานคู่กับผักสดที่มีให้เลือกมากมาย ซึ่งแกงแต่ละอย่างจะมีสูตรพิเศษเป็นสูตรซึ่งเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านและมีผักสด ผักลวก ผักดอง ให้เป็นเครื่องเคียงมากมายล้วนมีสรรพคุณทางอาหารทั้งสิ้น สรรพคุณทางยา ในส่วนผสมของน้ำแกง เป็นอาหารที่ให้คุณค่าทางยา จากน้ำแกง ซึ่งแกงทุกชนิดจะมีสมุนไพรผสม เช่น ขมิ้น แก้วทองอัด ขับลม ป้องกันการเกิดแผลในกระเพาะอาหาร แน่นจุกเสียด รักษาโรคทางเดินหายใจ ใบมะกรูด สรรพคุณ แก้อาการปวดศีรษะ ใช้เป็นยาขับลมในลำไส้ แก้อุจจาระ นอกจากนี้น้ผักมากมาย ให้วิตามินต่าง ๆ ช่วยบำรุงร่างกาย และยังมีอาหารทำให้ลดอาการท้องผูก เป็นต้น ลำดับรสชาติอาหาร ๑ น้ำแกงกะทิ ให้รสชาติคือ มัน เผ็ด กลมกล่อม ๒ น้ำแกงป่า ให้รสชาติ คือ เผ็ด เค็ม ผาต ๓ น้ำแกงน้ำพริก ให้รสชาติคือหวาน เปรี้ยว ๔. แกงไตปลา ให้รสชาติ คือ เผ็ด เค็ม ร้อน ๕. แกงเขียวหวานไก่ ให้รสชาติ คือ มัน หวาน กลมกล่อม ความถี่ในการบริโภค บริโภคได้วันจันทร์, พุธ, ศุกร์ ณ ตลาดนัดศาลากลางจังหวัด ร้านเปิดบริการ เวลา 06.00 – 12.00 น. วันอังคาร, เสาร์, อาทิตย์ ตลาดนัดหัวถนน ร้านเปิดบริการเวลา 06.00 – 12.00 น. ปริมาณในการบริโภค วันละ 2 จาน/มือ/คน ประโยชน์เชิงสุขภาพ ขนมจีนผสมน้ำแกงกะทิ , น้ำแกงป่า ,น้ำพริก(น้ำแกง

หวาน) : ให้พลังงาน และไขมันจากน้ำมันมะพร้าว แป้งหรือคาร์โบไฮเดรตจากขนมจีนโปรตีนจากปลา ผักสด ผักลวกและผักดอง ประกอบด้วย แตงกวา ลูกฉิ่ง ถั่วงอก มะละกอดอง สะตอ มะม่วง ผักกาดอง หยวกลวกต้ม กะทิ พริกทอด ฯลฯ : ให้วิตามินจากผัก มีสายใยอาหาร

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขนมจีน จากแป้งข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม

นำแป้งข้าวเจ้าผสมน้ำให้เหลวพอประมาณนำไปใส่ในเครื่องมือที่เรียกว่ากระบอกขนมจีน และบีบให้เป็นเส้นลงในน้ำที่เดือด เห็นว่าสุกนำเส้นไปแช่น้ำเย็นก็จะได้เส้นขนมจีน ประมาณ ๒ กิโลกรัม

น้ำแกงกะทิ ๑ หม้อขนาด ๕ ลิตร (๕ กิโลกรัม)

น้ำมันมะพร้าวขูด ๕ กิโลกรัมคั้นเอากะทิ

เครื่องแกงกะทิ ประมาณ ๑ กิโลกรัม ส่วนผสมพริกชี้ฟ้า ๘๙๐ กรัม เกลือ ๑๕ กรัม ไขมัน ๕ กรัม หอม ๑๐ กรัม กระเทียม ๑๐ กรัม พริกไทย ๑๐ ตะไคร้หอม ๒๐ ต้น หรือพอประมาณโขลกให้ละเอียดตำผสมกับกะปิ ประมาณ ๔๐ กรัม

ปลาตาหวานสดที่ต้มสุก จำนวน ๒- ๓ กิโลกรัมนำมาตำผสมให้ละเอียด

นำน้ำกะทิตั้งไฟ นำปลาและเครื่องแกงที่ตำแล้วใส่ลงไปต้มให้เดือด เติมเครื่องปรุง น้ำตาล น้ำปลา ให้รสกลม กล่อม

ใส่ใบมะกรูดลงไป ประมาณ ๕-๑๐ ใบ เพื่อให้มีกลิ่นหอมมารับประทาน

น้ำแกงป่า ๑ หม้อขนาด ๕ ลิตร(๕ กิโลกรัม)

เครื่องแกงเผ็ด ประมาณ ๑ กิโลกรัมส่วนผสมพริกชี้ฟ้า ๙๐๐ กรัม เกลือ ๑๕ กรัม ไขมัน ๕ กรัม หอม ๑๐ กรัม กระเทียม ๑๐ กรัม พริกไทย ๒๕ ตะไคร้หอม ๕ หรือพอประมาณ โขลกให้ละเอียดตำผสมกับกะปิ ประมาณ ๓๐ กรัม

ปลาตาหวานสดที่ต้มสุก จำนวน ๒ - ๓ กิโลกรัมนำมาตำผสมให้ละเอียด

นำเครื่องแกง ปลาที่โขลกละเอียดแล้ว ผสมน้ำตั้งไฟ ให้เดือด เติมเครื่องปรุง น้ำตาล น้ำปลา ให้รสกลมกล่อม ใส่ใบมะกรูดลงไป ประมาณ ๕-๑๐ ใบ เพื่อให้มีกลิ่นหอมมารับประทาน

น้ำพริก(แกงหวาน)

น้ำมันมะพร้าวขูด ๕ กิโลกรัมคั้นเอากะทิ

เครื่องแกง(น้ำพริกหวาน) ประมาณ ๑/๒ กิโลกรัม ส่วนผสมพริกชี้ฟ้า ๓๕๐ กรัม หอม ๑๕๐ กรัม หรือพอประมาณ โขลกให้ละเอียด

น้ำมันมะพร้าว ๕๐ กรัม

ถั่วลิสงคั่ว ๑๕๐ กรัม

นำน้ำกะทิตั้งไฟเคี่ยวให้แตกมัน เติมเครื่องแกงและน้ำมะขามเปียก ถั่วลิสงคั่ว เติมเครื่องปรุง น้ำตาล น้ำปลา ให้รสกลมกล่อม

แกงเขียวหวานไก่ ๑ หม้อขนาด ๕ ลิตร (๕ กิโลกรัม)

น้ำมะพร้าวขูด ๕ กิโลกรัมคั้นเอากะทิ

เครื่องแกงเขียวหวาน ประมาณ ๑ กิโลกรัม ส่วนผสมพริกเขียว ๕๙๐ กรัม พริกขี้หนู ๓๐๐ กรัม เกลือ ๑๕ กรัม ขมิ้น ๕ กรัม หอม ๑๐ กรัม กระเทียม ๑๐ กรัม พริกไทย ๑๐ ตะไคร้หอม ๑๕ ต้น หรือพอประมาณ โขลกให้ละเอียดตำผสมกับกะปิประมาณ ๔๐ กรัม

ไก่เนื้อ จำนวน ๒- ๓ กิโลกรัมนำมาหั่นเป็นชิ้นขนาด พอประมาณ

นำเนื้อไก่ที่หั่นแล้วผสมเครื่องแกงเติมน้ำเล็กน้อย ตั้งไฟให้เนื้อไก่เข้ากันกับเครื่องแกง ใส่กะลงไปต้มให้เดือด เติมเครื่องปรุง น้ำตาล น้ำปลา ให้รสกลมกล่อม

ใส่ใบมะกรูดลงไป ประมาณ ๕-๑๐ ใบ เพื่อให้มีกลิ่นหอมนำรับประทาน

แกงไตปลา ๑ หม้อขนาด ๕ ลิตร (๕ กิโลกรัม)

เครื่องแกงเผ็ด ประมาณ ๑ กิโลกรัม ส่วนผสมพริกขี้หนู ๙๐๐ กรัม เกลือ ๑๕ กรัม ขมิ้น ๕ กรัม หอม ๑๐ กรัม กระเทียม ๑๐ กรัม พริกไทย ๒๕ ตะไคร้หอม ๓๐ ต้น หรือพอประมาณ โขลกให้ละเอียดตำผสมกับกะปิ ประมาณ ๓๐ กรัม

ปลาอย่าง จำนวน ๒ - ๓ กิโลกรัมนำมาแกะเป็นชิ้นพอประมาณ

นำเครื่องแกง ผสมน้ำตั้งไฟ ให้เดือด ใส่ปลาอย่างลงไป เติมเครื่องปรุง น้ำตาล น้ำปลา ให้รสกลมกล่อม

ใส่ผักทอง หัวมัน มะเขือเปาะ เป็นชิ้นเล็ก ๆ ลงไป

ใส่ใบมะกรูดลงไป ประมาณ ๕-๑๐ ใบ เพื่อให้มีกลิ่นหอม

นำรับประทาน

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)



เส้นขนมจีน



น้ำแกงกะทิ



น้ำแกงเผ็ด (น้ำยาป่า)



น้ำพริก (น้ำแกงหวาน)



แกงเขียวหวานไก่



แกงไตปลา



ผักลวก



ผักดอง



พริกทอด



เครื่องเคียง ผักดอง ผักลวก ผักสด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางปวี สิริเสน

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านขนมจีนตลาดนัดศาลากลาง

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

109 หมู่ที่ 7 ตำบลนาสาร อำเภอพระพรหม จังหวัดนครศรีธรรมราช

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

-

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