

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ก๋วยเตี๋ยวหมูบ้านบึง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บ้านบึง ตำบล บ้านบึง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ประเทศไทยถือว่ามีอาหารการกินที่หลากหลาย เพราะเราเปิดรับประชากรและวัฒนธรรมจากต่างชาติหลายแห่งมาแต่โบราณ(อาหารไทยอร่อยแบบสากลเพราะต้องสร้างเมนูให้ถูกใจคนหลากหลายเชื้อชาติ)สาเหตุที่ก๋วยเตี๋ยวของไทยแตกสาขาไปมาก เครื่องเครามากมายนั้น มาจากวัฒนธรรมการกิน คนไทยเป็นชนชาติที่นิยมการปรุงแต่งอาหารให้มีรสชาติ ของไม่ดีเราก็สามารถปรุงแต่งให้อร่อยได้ ดังนั้นอาหารก๋วยเตี๋ยวก็เป็นอีกรสชาติหนึ่งที่มีมีการประยุกต์อยู่ตลอด เอาจานมาเพิ่มเอานี้มาใส่ ใส่ไปให้รสชาติคละกันไปในชาม เน้นให้กินเส้นกับหมูกึ่งสหนึ่ง น้ำปรุงลูกชิ้นก็อีกสหนึ่ง ก๋วยเตี๋ยวหมูบ้านบึง มีมานานตั้งแต่ก่อตั้งอำเภอบ้านบึง ปี 2481 นิยมให้ผู้ป่วยรับประทาน ซึ่งมีความแตกต่างจากก๋วยเตี๋ยวทั่วไป คือ น้ำซุป และหมีเหลือง กล่าวคือสมัยก่อนการทำน้ำซุพนั้นมีสองหม้อ โดยแยกเป็นน้ำซุบบแบบเจี๊ยะจาง และน้ำซุบบแบบเข้มข้น ความพิเศษอยู่ที่การต้มซี่โครงหมูจนน้ำหมูออก แล้วจึงใส่หมีกแห้งกับกุ้ง และอีกสิ่งหนึ่งคือ หมีเหลือง กล่าวคือสมัยก่อนหมีเหลืองนิยมทำกันวันต่อวัน ร้านค้าตอนเช้าตีสี่ถึงตีห้า ต้องทำการตีหมีโดยใช้แบ่งหมื่นวดกับน้ำ แล้วนำไปซัดต่าง แยกเป็นเหลืองกับขาว ซึ่งสีขาวนั้นต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญจึงสามารถทำได้ ปรุงรสด้วยน้ำตาลกรวด และใช้น้ำมันหมูในการเจียวกระเทียม เป็นอาหารที่หากินง่าย จะต่างกันที่รสชาติ และวัตถุดิบ ที่นำมาใช้ ก๋วยเตี๋ยวบ้านบึงมีความพิเศษอยู่ที่การต้มซี่โครง และใส่หมีกแห้งกับกุ้ง การรับประทานไม่ต้องปรุงรสชาติก็อร่อย คนกินจะเน้นชิมรสชาติของเส้นกับน้ำซุป และชาวบ้านกล่าวขานกันว่าอร่อยพิเศษสุดไม่ลองไม่รู้ อยากให้กินก๋วยเตี๋ยวให้ทั่วกัน เพราะก๋วยเตี๋ยว มีประโยชน์ต่อ ร่างกาย มีรสเปรี้ยว เค็ม หวานพร้อม ทำเองได้ในประเทศไทย หาได้สะดวกและอร่อยด้วย หากพี่น้องชาวไทยกินก๋วยเตี๋ยวคนละ ชามทุกวัน วันหนึ่งจะมีคนกินก๋วยเตี๋ยวสิบแปดล้านชาม ตกลงวันหนึ่งค่าก๋วยเตี๋ยวของชาติไทยหนึ่งวันเท่ากับเก้าสิบล้านสตางค์เท่ากับเก้าแสนบาท เป็นจำนวนเงินหมุนเวียนมากพอใช้ เงินเก้าแสนบาทนั้น ก็จะไปหล่อไปสู่อะไร ชวนา ขาวทะเลทั่วกันไม่ตกไปอยู่ในมือใครคนคนหนึ่งใดเพียงคนเดียว และเงินหนึ่งบาทก็มีราคาหนึ่งบาท ซื้อมก๋วยเตี๋ยวได้เสมอ ไม่ใช่ซื้ออะไรก็ได้เหมือน

อย่างทุกวันนี้ซึ่งเท่ากับไม่มีประโยชน์เต็มที่ในค่าของเงิน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

การทำ น้ำซุบน้ำนั้นมียีสสองหม้อ โดยแยกเป็นน้ำซุบน้ำแบบเจือจาง และน้ำซุบน้ำแบบเข้มข้น ความพิเศษอยู่ที่การต้มชีโรรหมจนน้ำหม้อออก แล้วจึงใส่หมักเข้ากับกุ้ง และอีกสิ่งหนึ่งคือ หมี่เหลือง กล่าวคือสมัยก่อนหมี่เหลืองนิยมทำกันวันต่อวัน ร้านค้าตอนเช้าตีสี่ถึงตีห้า ต้องทำการตีหมี่โดยใช้แป้งหมี่นวดกับน้ำ ชนิดของเส้นเรียกต่างกัน ดังนี้ · เส้นหมี่ หรือภาษาท้องถิ่นบางที่เรียก "หมี่ขาว" หรือ "เส้นหมี่ขาว" เพื่อป้องกันการสับสนระหว่างบะหมี่ ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า เป็นเส้นเรียวยาว ยาว มักใช้เครื่องจักรผลิต ก่อนนำมาทำอาหาร ต้องนำไปแช่น้ำเสียก่อน · เส้นเล็ก ลักษณะกว้างกว่าเส้นหมี่ และตัดเป็นท่อนๆ เพื่อความง่ายในการรับประทาน เมื่อลวกเสร็จแล้วจะเหนียวกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวอื่นๆ มักจะใช้น้ำไปทำผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวเรือ · เส้นใหญ่ มีขนาดความกว้างกว่าเส้นเล็ก ประมาณ 3-4 เท่าตัว เมื่อลวกเสร็จแล้วจะนิ่ม รับประทานง่าย มักนำไปทำ เย็นตาโฟ ราดหน้า ผัดซีอิ้ว · ก๋วยจั๊บ เส้นมีลักษณะเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมหรือสามเหลี่ยม เมื่อนำไปต้มในน้ำร้อนก็จะม้วนตัวเป็นหลอด · เกี๊ยมอี ลักษณะคล้ายหลอดช่อง มีสีขาว มักทำเป็นก๋วยเตี๋ยวเกี๊ยมอี

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ถ้าจะหาของกินประเภทก๋วยเตี๋ยว หลายคนต้องนึกถึงก๋วยเตี๋ยวบ้านบึง เพราะที่นี่คือต้นกำเนิดของก๋วยเตี๋ยวบ้านบึงที่โด่งดังไปทั่ว ซึ่งเป็นการการันตีเป็นอย่างดีทีเดียว ว่ามาที่นี่ต้องก๋วยเตี๋ยวหมู่บ้านบึง เพราะเค้ามีสูตรเด็ดประจำตระกูลที่สืบทอดต่อกันมากกว่า 50 กว่าปี เป็นร้านเด่นร้านดังของพื้นที่บ้านบึง อาหารประเภทเส้นนอกจากก๋วยเตี๋ยวในอาหารไทยแล้ว ยังพบในอาหารของชาติอื่นอีก ดังนี้ จีน ส่วนใหญ่เป็นบะหมี่น้ำบะหมี่แห้ง มีหลายรูปแบบและหลายรสชาติตามภาคต่างๆของประเทศ ญี่ปุ่น อาหารประเภทเส้นของญี่ปุ่นมีหลายแบบ ได้แก่ โซบะ ลักษณะของเส้นใหญ่กว่าเส้นบะหมี่ธรรมดา ทำจากบัควีตผสมแป้งสาลี ราเม็ง ทำจากแป้งสาลีผสมไข่ นิยมทำเป็นก๋วยเตี๋ยวน้ำ มีหลายแบบตามเครื่องที่ราดบนหน้า อุดัง ทำจากแป้งสาลีผสมเกลือและน้ำไม่ใส่ไข่ เกาหลี มีเส้นที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง เช่น เส้นแนงเมียน ทำจากบัควีตผสมแป้งมันฝรั่ง ดาวเมียน ทำจากแป้งมันเทศ เวียดนาม เรียกเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าว่า เฟอ ส่วนเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าหมักเคลือบด้วยแป้งมันสำปะหลังเรียก จ้าว คนไทยเรียกจ้าวว่าก๋วยจั๊บญวน ลาว พบทางชายแดนที่ติดกับจีน ซึ่งชาวไทลื้อและชนกลุ่มน้อยอื่นๆ มีข้าวซอยแบบเดียวกับชาวไทใหญ่และชาวไทลื้อ พม่า มีอาหารเส้นที่คล้ายข้าวซอยของทางภาคเหนือของไทย เรียกเข้าโซย ได้รับอิทธิพลจากชาวไทใหญ่ ชาวมลายูในสิงคโปร์ อินโดนีเซีย มาเลเซีย มีอาหารเส้นเรียกหลักซา ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจาก lakhsha ในภาษาเปอร์เซีย หลักซาในแต่ละถิ่นจะต่างกันไป เช่น หลักซาในรัฐกลันตันคล้ายขนมจีนน้ำยาของไทย ส่วนหลักซาปีนังใช้เส้นหมี่ขาว หลักซาเลอมักใช้เส้นที่คล้ายจ้าวของเวียดนาม เป็นต้น ฟิลิปินส์ เรียกอาหารเส้นว่าปัสต ซึ่งได้รับอิทธิพลจากคนจีนที่เข้ามาค้าขายในฟิลิปินส์ คำ อิตาลี อาหารเส้นที่มีชื่อเสียงคือพาสตา อาจจะมาจากขนมปังสมัยกรีก-โรมันหรือจาก lakhsha ของชาวอาหรับ พาสตาของอิตาลีมีหลายแบบ แบบหนึ่งที่เป็นที่รู้จักทั่วไปคือ มะกะโรนี

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตร

- | | |
|-----------------|---|
| - หมูสับ | - หมูต้มหันชิ้น |
| - เส้นปลา | - เส้นก๋วยเตี๋ยว |
| - เส้นหมี | - เกี๊ยมอี |
| - วุ้นเส้น | - กุ้งแห้ง |
| - หมักแห้ง | - หนั๋งหมู |
| - กระเทียมเจียว | - ต้นหอม |
| - ผักชี | - ตั้งไข่ |
| - น้ำปลา | - ถั่วลิสงคั่ว |
| - น้ำตาลทราย | - น้ำซุ๊ปเข้มข้น (ทำจากกระดูกหมูต้ม หมักแห้ง กุ้งแห้ง หนั๋งหมู ปูรุกรสด้วยน้ำตาลกรวด) |

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เจ้าของร้านจัดทำก๋วยเตี๋ยวยายเอง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ปรุงรสชาติ ใส่กระเทียมเจียว



รสชาติ น้ำปรุงที่สุดแสนจะอร่อย ในน้ำกระดุกหมู



คุณอรุณี จำหน่ายประจำที่ร้าน



จะสั่งก็ขามดีค่ะ



ทุกอย่างพร้อมเตรียมขายค่ะ



เส้นเล็ก เส้นใหญ่ บะหมี่ แท่ง น้ำ ตีค่ะ



ชามนี้เล็กน้ำ ค่ะ



ยกไปเสริฟ พร้อมกิน ได้เลย



สั่งเพิ่มอีกสาม ขอน้ำเยอะหน่อย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี (ระบุเหตุผล)

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

คุณอรุณี พริกิตติวรกุล

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านคุณอรุณี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

15 ถนนบวรสถิตย์ ตำบลบ้านปิ้ง อำเภอบ้าน จังหวัดชลบุรี

โทรศัพท์ 08 9750 9667 โทรสาร -

E-mail

-

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

-ไม่มี-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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