

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมจีนน้ำยาปู

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ขนมจีนน้ำยาปู แม่กิมชัวบ้านบึง

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)

นางจารุวรรณ อัมมาวุธไธ ได้รับความรู้จากการมารดาคือคุณแม่กิมชัว เนื่องจากราน้ำยาปูซึ่งมารดามีอาชีพทำขนมจีนขายต่อมารดาเสียชีวิต ก็สืบทอดการทำขนมจีนโดยได้นำสูตรมาพัฒนาขึ้นเรื่อย ให้มีความหลากหลายชนิดขึ้นเช่น น้ำยาปลา เนื้อปู ซึ่งทำมากกว่า ๕๐ ปี แล้ว จนเป็นที่รู้จักของผู้คนชลบุรี ร้านนี้ทำขนมจีนขายกันเป็นอุตสาหกรรม อยู่หลังร้าน ซึ่งเราไม่ได้เดินเข้าไป ไม่มีที่นั่งกิน คนส่วนใหญ่จะซื้อเป็นชุดกลับไปทำกินเองที่บ้าน มีชุดเล็ก ราคาประมาณ 150 -200 กับชุดใหญ่ ราคาประมาณ 250 - 350 (ขึ้นอยู่กับว่าเป็นน้ำยาอะไร และราคาอาจเปลี่ยนแปลง ขึ้นอยู่กับราคาวัตถุดิบจำ) และมีน้ำยาให้เลือก 2 แบบ คือ น้ำยาปลา กับน้ำยาปู น้ำยารสชาติเข้มข้น ไม่เผ็ดเกินไป ชุดเล็กเราไม่รู้ว่ามีขนาดไหน แต่ชุดใหญ่กินกันได้เป็น 10 คนเลยทีเดียว สิ่งที่โดดเด่นของน้ำยาปูร้านนี้ก็คือ เนื้อปูที่นำมาเป็นปริมาณเยอะสะใจมาก ขนมจีน ให้มาในถาดใบตอง ซึ่งเขาจะไม่มีการ ตัดขนมจีนใส่ถาดไว้อวด ตักผัก หรือตักน้ำยาไว้อวดคะ เขาจะตักต่อเมื่อลูกค้าไปถึงร้านแล้วเท่านั้น ทำให้มั่นใจว่าเราได้อาหารสดใหม่จากหม้อ ร้านขนมจีนแม่กิมชัวเป็นร้านที่เราารู้จักดีเพราะว่าจะใช้จัดเลี้ยงรับรองผู้ใหญ่ด้วยเช่นกัน ขนมจีนเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของอำเภอบ้านบึง ขนมจีน เป็นอาหารที่ชาวท้องถิ่นของอำเภอหรือคนในจังหวัดชลบุรีนิยมรับประทานกันเป็นอย่างมาก ดังจะเห็นได้จากร้านขนมจีนแม่กิมชัว น้ำขนมจีนสูตรน้ำยาปู จะมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันออกไป “ขนมจีนน้ำยาปู”หรือ “ขนมจีน” โดยเครื่องปรุงและวัตถุดิบ แตกต่างกันที่มีอาหารทะเล ทั้งปลา ทั้งปู จะมีรสชาติเข้มข้น กลมกล่อม ชาวจังหวัดชลบุรี นิยมรับประทานขนมเส้นกัน และมีความเชื่อว่าหากได้รับประทานขนมเส้นในช่วงปีใหม่ ก็จะทำให้อายุยืนยาวเหมือนเส้นขนมเส้นไปตลอดปี และนิยมเป็นของฝากความเชื่อเรื่องขนม และกับข้าวในงานแต่งงาน ขนมที่นิยมและถือว่าเป็นมงคลได้แก่ ขนมจีน ถือเคล็ดว่าต้องเป็นจับใหญ่ สวย และไม่ขาดรูป เป็นเส้นเรียบร้อยสวยงาม เชื่อว่าเป็นนิมิตที่ดี ที่คู่บ่าวสาวจะครองรักกันยืนยาว ขนมฝอยทอง ก็เช่นเดียวกับขนมจีน ที่ต้องเป็นเส้นยาวสมบูรณ์ จับเป็นแพได้สวยงาม นอกจากนี้ยังมี ขนมหม้อแกง ขนมชั้น ทองหยิบ ทองหยอด

ๆ ล้วนแล้วแต่มีชื่อเป็นมงคล จึงนิยมนำมาเข้าพิธีมงคลและงานบุญ ส่วนที่ไม่นิยม ก็มีพวกต้มยำ แกงบวด หรือต้มผัก เพราะชื่อฟังแล้วไม่ค่อยเป็นมงคล รวมไปถึง พวกปลา ร้า ปลาเจ่า เพราะเกรงจะเกิดกลิ่นเหม็นเปรี้ยว และข้าวต้มเพราะมักใช้เลี้ยงในงานศพ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ใครที่จะผ่านไปชลบุรีและชอบทานขนมจีนที่อร่อยที่สุดเจ้าหนึ่งของประเทศไทย ร้านนี้ชื่อร้านขนมจีนแม่กิมซัว อยู่ที่อำเภอบ้านบึง เป็นขนมจีนน้ำยาปู เนื้อปูล้วนๆ เยอะมากๆ น้ำยาเข้มข้นรสชาติกลมกล่อม เป็นของฝากทุกคนติดใจกับรสชาติ เส้นขนมจีนที่มีความสดใหม่ ยืดหยุ่นเหนียวนุ่ม ร้านนี้ได้รับรางวัลชนะเลิศจากการประกวดระดับประเทศ ร้านขนมจีนแม่กิมซัวเป็นที่รู้จัก มีลูกค้าอุดหนุนไม่ขาดสาย จนต้องสั่งซื้อล่วงหน้า เพราะถ้าไปซื้อหน้าร้านจะไม่มีขาย ยิ่งช่วงเทศกาลต้องสั่งล่วงหน้าเป็นอาทิตย์ นิยมรับประทานขนมจีนไม่เฉพาะแต่ในเทศกาลเท่านั้นในบางครั้งก็ยังมีการทำกินกันเองเป็นการรวมญาติหรือว่าเวลาวิดิปลาขึ้นมาแล้วได้ปลาเยอะก็จะมีการทำน้ำยากินกัน คำว่า "ขนมจีน" อาจจะมีคำมาจากจีนจริงๆ เพราะถ้าเรามาลองคิดดูด้วยเหตุผลอีกทีหนึ่งว่าในการ ออกเสียงภาษามอญไม่มีวรรณยุกต์ถ้าคำว่า "ขนมจีน" เป็นภาษาไทยแล้วคนมอญเอาคำนี้ไปใช้ก็จะไม่สามารถพูดคำว่า "ขนม" ได้ต้องออกเสียง ว่า "คนอม" และโดยนิสัยของคนมอญนั้น ชอบตัดคำให้สั้นลงในภาษาพูดจะเห็นว่าภาษาพูดและภาษาหนังสือจะไม่เหมือนกัน เช่น คำว่า "คน" ในภาษาพูด ของมอญพูดว่า "นิห์" ภาษาเขียนใช้ว่า "เมะนิห์" ลักษณะนี้จะพบได้เสมอในภาษามอญ(พระเจ้าสิหราช ชาติราช เป็นพระเจ้าราชาธิราช)ดังนั้นคำว่า "ขนมจีน" ในภาษาไทย อาจถูกเรียกว่า "คนอมจิน" และสุดท้ายเหลือเพียงคำว่า "คนอม" หรือ "ฮนอม" แต่ยังมีอีกคำที่น่าสนใจคือ "จับ" หมายถึงขั้นตอนสุดท้ายของการทำขนมจีน คือการโรยเส้นขนมจีน ลงไปในน้ำที่ร้อนพอดี พอสุกแล้วใช้กระชอนตักขึ้นล้างแล้วแช่น้ำเย็นก่อนนำเส้นมาจับเป็นหัวๆ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ปัจจุบันขนมจีนมีทั้ง ที่ทำจากแป้งหมักและแป้งสด แต่พิจารณาตามเหตุผลแล้ว ขนมจีนดั้งเดิมในจะเป็นแป้งหมักเท่านั้น แป้งสดคงมาภายหลังเมื่อเครื่องมือที่สามารถไม่แป้งได้มาก ๆ มีให้แพร่หลาย ในเงื่อนไขที่ไม่มีเครื่องจักรที่ไม่แป้งได้มาก ๆ การหมักข้าวเพื่อให้เนื้อข้าวเปื่อยพอนามายด้วยมือ หรือโขลกด้วยครก และปั่นเป็นก้อนแป้งจำนวนมากตามความต้องการ เป็นวิธีการเดียวที่มีอยู่ จริงอยู่ครกบด หรือครกหินมีแกนหมุนที่ใช้ไม่แป้งทานม คงมีมาพร้อมกับคนจีนนานพอควร แต่นั่นก็เพียงได้แป้งสำหรับทาขนมหวานเสียมากกว่า อีกทั้งยังไม่แพร่หลายกว้างขวางทั่วไปในครัวเรือนส่วนใหญ่ เท่าที่สอบถามจากผู้เฒ่าผู้แก่ ตามบ้านเรือนคนไทยสมัยก่อนก็ทาขนมจีนแป้งหมักและตาแป้งด้วยครกทั้งนั้น ยิ่ง ในยามมีงานบุญที่ต้องทาขนมจีนเลี้ยงพระเลี้ยงแขกจำนวนมากหลาย ๆ วัน ก็ยังต้องเป็นขนมจีนแป้งหมัก ขนมจีนที่ได้นอกจากเส้นเหนียวไม่ขาดและหอมอร่อยแล้ว ยังเก็บไว้ได้หลายวัน สอนองเจตนาเป็นอาหารเทศกาลงานบุญได้อย่างดี นับเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยแท้ เทียบกันแล้ว ขนมจีนแป้งสดบดเสียเร็วกว่าขนมจีนแป้งหมักมาก อย่างไรก็ตาม เนื่องจากการทาขนมจีนแป้งหมักมีขั้นตอนการที่ซับซ้อนใช้เวลาและแรงงานสูง ประกอบกับในภายหลังมีเครื่องจักรไฟฟ้าไม่แป้งได้ครั้งละมาก ๆ และราคาสินค้าก็ขึ้นสูงราคาลงไป หันไปให้ค่ากับความขาวของเส้นและรังเกียจของหมัก ขนมจีนที่ขายในท้องตลาดจึงกลายเป็นขนมจีนแป้งสดเสียมาก ขนมจีนแป้งหมักหาากมากขึ้น แถมราคาแพงกว่า แต่นักกินผู้มีประสบการณ์ก็ยังเสาะหาขนมจีนแท้ ขนมจีนแป้งหมักอันโอชะ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- เนื้อปลา
- น้ำพริกแกงเผ็ด
- กระชาย
- น้ำกะทิ
- เนื้อปู
- ผัดเครื่องเคียง
- พริกป่น
- น้ำปลา
- เส้นขนมจีน

ขั้น ตอนการทำขนมจีน เริ่มต้นด้วยการหมักข้าวล้างข้าวอย่างน้อยประมาณ 3 - 4 วัน ให้ข้าวพองและเปื่อยพอดี จากนั้นเอาข้าวมายีด้วยมือหรือตาด้วยครก ใส่ถุงผ้าขาวหรือทับให้สะเด็ดน้ำ เหลือแต่แป้งจริง ๆ ได้ที่แล้วเอามานวดและปั้นเป็นลูกกลมโตขนาดลูกมะพร้าว นาไปต้มให้เปลือกนอกสุกแล้วโคลกในครกใหญ่จนเหนียว ผสมน้ำและนวดจนแป้งเหนียวหนับ แล้วนำไปบีบผ่านหน้าแวนโรยลงกระทะใบบัวที่น้ำร้อนลั่งพอดี พอสุกใช้กระชอนตักขึ้นล้างและแช่ในน้ำเย็น ก่อนนาเส้นมาจับเป็นหัว ๆ ซึ่งเรียกว่า "จับ" เรียงซ้อนต่อกันเป็นวงกลมในเชิงไม้ไผ่สานที่รองด้วยใบมะยมหรือใบกล้วย ขนม จีนมีสี กลิ่นหอม และความเหนียว ต่างกันไปตามระยะเวลาการหมักข้าว ยิ่งหมักมากวัน เส้นที่ได้จะยิ่งเหนียวและหอม แต่สีก็จะคล้ำมากขึ้น เช่น ขนมจีนอีสานมักหมักประมาณ 7 วัน แต่ขนมจีนที่อ่างทอง หมักเพียง 3 - 4 วัน เส้นก็จะดูขาวกว่า กลิ่นน้อยกว่า ขนมจีนหล่มเก่า ซึ่งมักหมักสั้นๆ เพียง 2 วัน ก็จะมีสีขาว กลิ่นหมักแทบไม่มี

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดีจำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



แม่กิมชว บ้านบึง

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ขนมจีนบ้านปึง



ภาพเปิดพิศดาร



ครัวแม่กิมซัว



น้ำยากะทิ



น้ำยาปู จ้าาเดียวที่บ้านบึง



เคียนน้ำยาปูแบบดั้งเดิม



รสชาติอร่อยไม่แพ้ขนมจีนอื่น



พร้อมกิน



ชุดขนมจีนน้ำยาปู

ขนมจีนแม่กิมชัว



ร้านขาย น้ำยาปู ตำบลบ้านบึง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางจรรุวรรณ ธัมมาวุฑฺโธ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านแม่กิมชัว ศูนย์การค้าเมืองจันทน์พลาซ่า

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ ๖ หมู่ ๑ ถนนประโยชน์เมืองจันทน์ ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี

โทรศัพท์ 0 3844 3009 โทรสาร 0 3844 3009

E-mail

-

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

เป็ปพิศดารจากแม่ช้อยนางรำ และอรร้อยจ้ง ของมิสเตอร์จ้ง

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