

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมจีนโบราณ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน หนองหญ้าปล้อง อำเภอ ภูเก็ชชุมพล ตำบล บ้านเจียง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

งานประเพณีทำบุญทอดกฐินสามัคคีของหมู่บ้านหนองหญ้าปล้อง และโอกาสต่างๆ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมจีนโบราณ เป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันของคนทั่วไป นิยมนำมารับประทานในเทศกาลงานบุญ ประเพณี ในเวลาว่างจากการเกษตร ชาวบ้านหนองหญ้าปล้องได้รวมกลุ่มกันทำเส้นขนมจีน รับประทานกันเองโดยเฉพาะในช่วงเวลาหลังออกพรรษา ชาวบ้านหลังจากเสร็จงานทำไร่ทำนา ก็จะมารวมตัวกันที่วัด หรือลานข้างลำน้ำเจียง เพื่อเตรียมงานบุญใหญ่ คืองานทอดกฐินสามัคคีของหมู่บ้าน โดยที่หนองหญ้าปล้อง จะมีชาวบ้านที่ไปทำงานต่างจังหวัด ลูกหลานมาร่วมทำบุญทอดกฐินสามัคคีของทางวัดเป็นจำนวนมาก ทางคณะกรรมการวัดก็จะมีการทำอาหารไว้คอยรับรอง และรับประทานร่วมกัน ประกอบกับชาวบ้านมีภูมิปัญญาดั้งเดิม ด้านการทำขนมจีน อีกทั้งชาวบ้านอาศัยอยู่ริมแม่น้ำเจียง ที่ยังไหลอย่างสม่ำเสมอ จับปลาที่เลี้ยงกันเอาไว้มาทำเป็นน้ำยา จึงทำขนมจีนน้ำยาเป็นอาหารไว้คอยเลี้ยงรับรองผู้ที่มาทำบุญทอดกฐิน หรือแม้แต่เทศกาลต่างๆ และทำมาอย่างต่อเนื่อง การรวมตัวกันเพื่อทำขนมจีน น้ำยาของชาวบ้าน ยังเป็นการเสริมสร้างความสามัคคีของคนในหมู่บ้านได้เป็นอย่างดีอีกด้วย

การทำขนมจีน ของชาวบ้านหนองหญ้าปล้อง นอกจากจะเป็นการรักษาวัฒนธรรมท้องถิ่นแล้ว ยังเป็นการส่งเสริมให้ชาวบ้านได้นำเอาภูมิปัญญาดั้งเดิม ในการทำขนมจีนโบราณ ไม่ว่าจะเป็นการสร้างเตาดิน โดยนำดินเหนียวมาปั้นเป็นเตาต้มน้ำร้อนแบบภูมิปัญญาชาวบ้านที่แท้จริง ในแต่ละปีนั้น เมื่อเทศกาลออกพรรษา ชาวบ้านจะชื่นชอบเป็นอย่างมากที่ได้มีโอกาสแสดงฝีมือในการทำขนมจีน โดยปีหนึ่งทำขนมจีนไม่ต่ำกว่า 100 กิโลกรัม ในหลายๆ เทศกาลงานบุญ เพื่อให้เพียงพอต่อชาวบ้าน และแบ่งกันกิน ส่วนแบ่งที่เหลือจากการทำขนมจีน ชาวบ้านที่ขอบแบ่งก็จะช่วยกันปิ้งย่างแบ่งจื๋นนำมารับประทานร่วมกัน อย่างสนุกสนาน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมจีนโบราณบ้านหนองหญ้าปล้องเกิดจากภูมิปัญญาของชาวบ้านในการแปรรูปข้าวสารข้าว มาทำเป็นขนมจีนซึ่งเป็นวิถีโบราณไม่ว่าจะเป็นการต้มน้ำร้อนแบบภูมิปัญญา ทำให้เส้นขนมจีนที่ได้มีความเหนียวหนุ่มมีกลิ่นหอมของแป้งขนมจีน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ การทำขนมจีนโบราณ เกิดจากความร่วมมือร่วมใจของชาวบ้านหนองหญ้าปล้องที่ว่างจากการทำงานมารวมตัวกันทำขนมจีนโบราณโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม ก่อให้เกิดความสามัคคี ความเอื้อเฟื้อช่วยเหลือซึ่งกันและกันในชุมชน มีคุณค่าทางจิตใจต่อการดำเนินชีวิตของคนในชุมชนร่วมกัน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. ข้าวสารเจ้า

๒. น้ำสะอาด

อุปกรณ์

1. ที่โรยเส้น มีหน้าที่บีบแป้งให้เป็นเส้นลงน้ำร้อน ชาวบ้านเรียก "อีโรย" ลักษณะเป็นผ้าขาวหรือตาข่ายขนาด 50 ซม. 50 ซม. มีรูด้านล่างหลายรู ใช้ใส่แป้ง ทำการคั้นเตรียมบีบเส้น
2. ที่ตักเส้น มีลักษณะเหมือนโครงไม้แบนมีด้าม แต่มีตาข่ายเป็นเชือกถักถี่ ๆ ห้อยย้อยดูง่าย ๆ เหมือนที่สำหรับช้อนปลาของแม่ค้าปลานั่นเอง เอาไว้ช้อนเส้นที่สุกแล้วมาล้างน้ำ
3. กะละมังล้างเส้น มีไว้สัก 3-4 ลูก
4. ที่ใส่แป้งเมื่อต้ม คล้ายชะลอมไม้ไผ่ใส่แป้งดิบเมื่อต้มให้สุกอาจใช้วิธีนี้ในซึ่งเอาก็ได้
5. หม้อ ใช้หม้อเปิดไฟธรรมดา ก่อนต้มแป้ง ต้องเคลือบด้วยโคลน หม้อจะทำความสะอาดง่าย
6. เตา ใช้การขุดลงไปดินเป็นลักษณะ เตาดิน ป้องกันลมได้ดีด้วย
7. เครื่องตีแป้ง เป็นเครื่องนวดแป้งชนิดราง แต่ไม่มีใช้วิธีตำแป้งเอาก็ได้ (ตำด้วยครกไม้ใหญ่)

วิธีทำ

1. แช่วัวเจ้า ค้างคืน 1 คืน ตอนเช้านำมาล้างน้ำ ทำอย่างนี้ซ้ำกัน 3 วัน นำแป้งดิบที่ล้างแล้วจากคืนที่ 3 มาทิ้งในซึ่งใช้เวลาประมาณ 10-15 นาที โดยวิธีหยิกแบ่งดูถ้าแบ่งสุกสักครึ่งข้อนิ้วข้อแรกเป็นใช้ได้
2. นำลูกแป้งที่สุกแล้วมาตีด้วยเครื่องนวด หากไม่มีใช้ครกใหญ่ตำก็ได้ ตีจนแป้งแตกตัว
3. นำแป้งมาใส่กะละมังเทน้ำร้อนลงไปคลุกเคล้า ช่วงนี้ต้องดูแป้งเป็นคือ อย่าใส่น้ำมากเกินไปเพราะจะเหลวบีบไม่เป็นเส้น หากข้นไปก็จะบีบไม่ออก ซึ่งในส่วนนี้ต้องมีการทดลองกันเล็กน้อย แต่ไม่เกินครึ่งสองครั้งก็ดูเป็น
4. เสร็จแล้วเทแป้งใส่ผ้าขาวบางแล้วรวบผ้าช่วยบีบให้แป้งลอดผ้าออกมารูดให้หมด เนื่องจากแป้งมีความเหนียวจึงต้องออกแรงบีบเล็กน้อย
5. นำแป้งมาใส่ที่โรยเส้นแล้วโรยเส้นลงในกะละมังที่ใส่น้ำตั้งบนเตา โรยในขณะที่น้ำเดือดสำหรับเทคนิคการโรยคือ เวลาโรยจะต้องไม่อยู่กับที่จะต้องวนไปเรื่อย ๆ ในขณะที่บีบอยู่จะไม่ให้เส้นลงซ้ำกันและอย่าโรยสูงให้ที่โรยอยู่เหนือน้ำสัก 3-4 นิ้ว โรยจนหมดแป้งและไม่ต้องโรยแบบลีลา ให้รีบ ๆ โรยโดยออกแรงกดมาก ๆ เร็ว ๆ ให้แป้งพุ่งออกมาจากกรูเลย
6. ทิ้งไว้จนเห็นเส้นลอยขึ้นมาเป็นแพ ใช้ที่ตักช้อนเส้นออกมาให้หมดในคราวเดียว
7. นำเส้นที่ได้ไปล้างน้ำในกะละมังน้ำเย็น โดยใช้กะละมังสัก 4 ลูก ใส่น้ำวางเรียงไว้โดยไม่ต้องเอาเส้นออกจากที่ตัก จุ่มไปทั้งหมดใช้มือช่วยเขย่าเบา ๆ ทำอย่างนี้เรื่อย ๆ กับกะละมังลูก 2 ลูก 3 พอถึงลูกที่ 4 ก็ให้เท

เส้นลงแช่ในน้ำเลย และหากน้ำที่ใช้ล้างเริ่มจะร้อนก็ให้รีบเปลี่ยนทันที

8. ดึงเส้นออกมาจับโดยใช้วิธีพันนิ้ว เมื่อได้ขนาดแล้วเด็ดออก หากก้อนเล็กให้พันนิ้วเดียว(นิ้วชี้ซ้าย) ก้อนใหญ่ก็สองนิ้ว ได้แล้วใช้มือบีบน้ำออกเบา ๆ วางขนมจีนเรียงใส่กระจาด ควรจะทำทุกอย่างด้วยความรวดเร็ว อย่าปล่อยให้แช่นาน ๆ เป็นอัน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



แช่ข้าวสารจ้าวในน้ำค้างคืน 1 คืน ตอนเช้านำมาล้างน้ำสะอาด ทำอย่างนี้ซ้ำกัน 3 วัน



นำแป้งดิบที่ล้างแล้วจากคืนที่ 3 มานึ่งใช้เวลาประมาณ ๑๐-๑๕ นาที จนแป้งสุก แล้วนำมาตีด้วยเครื่องนวด(ใช้ครกใหญ่ ต่ำจนแตกตัว)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



นำแป้งที่นวดแล้วใส่กะละมัง เทน้ำร้อนลงไปคลุกเคล้า อย่าใส่น้ำมากเกินไปเพราะจะเหลวบีบไม่เป็นเส้นหากขึ้นไปจะบีบไม่ออก



จากนั้นนำแป้งใส่ผ้าบางแล้วรวบผ้าช่วยบีบให้แป้งหลุดผ้าออกตามรูให้หมด



ต้มน้ำสะอาดให้เดือด



น้ำแป้งที่ผสมเสร็จแล้วใส่ในที่โรยเส้น ปีบลงในหม้อน้ำที่ต้มไว้



ที่โรยเส้น ชาวบ้านเรียก



ต้มเส้นในน้ำเดือดจนเส้นลอยขึ้นมา แล้วตักออกให้หมด



น้ำเส้นที่ได้มาล้างน้ำสะอาดประมาณ 3-4 น้ำ



ดึงเส้นออกมาจับโดยใช้วิธีพันนิ้ว แล้วใช้มือบีบน้ำออกเบาๆ
วางขนมจีนวางใส่ตะกร้า

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายธนากร สนนารี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

หมู่ที่ ๒ ตำบลบ้านเจียง อำเภอภักดีชุมพล จังหวัดชัยภูมิ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ที่ ๒ ตำบลบ้านเจียง อำเภอภักดีชุมพล จังหวัดชัยภูมิ

โทรศัพท์ ๐๘๗๙๖๒๔๔๓๖ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวพรจิตต์ มีสิทธิ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 1 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวพรจิตต์ มีสิทธิ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายวิรัตน์ ทองเจริญ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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