

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมจีนอบแห้งโบราณแท้

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ไกรภพระ ตำบล บางประมุง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

นายเกษม กงสิน ชอบรับประทานขนมจีนมาตั้งแต่เด็ก คลุกคลีอยู่กับการทำขนมจีน โดยจะเป็นคนช่วยตำแป้งขนมจีน ได้ไปเห็นการทำข้าวเม่าที่จังหวัดสระบุรี จึงคิดว่าเครื่องตำข้าวเม่านี้น่าจะประยุกต์เป็นเครื่องตำขนมจีนได้ พอดีที่นครสวรรค์ก็มีการตำข้าวเม่าเหมือนกัน จึงไปตามบ้านที่เคยมีการตำข้าวเม่า พบว่าชาวบ้านเลิกตำกันหมด ทั้งโครงเครื่องตำไว้จนผุ จึงขอมาซ่อมและทดลองทำเป็นเครื่องตำขนมจีน และพัฒนาตัวเครื่องเรื่อยมา ได้ส่งประกวดที่คณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ได้รางวัลชมเชยเงิน ๕๐,๐๐๐ บาท มีการไปแสดงงานต่างๆ พบว่าคนที่มาชมผลงานต่างก็ชอบกินขนมจีนกันมาก จึงคิดจะทำขนมจีนโบราณขาย เพราะชาวบ้านในหมู่บ้านประกอบอาชีพทำไร่ทำนา มีเวลาว่างหลังการทำนาและช่วงพักฤดูเก็บเกี่ยว จะได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และเห็นในโทรทัศน์ว่ามีการรวมกลุ่มของกลุ่มแม่บ้าน จึงได้ไปติดต่อเกษตรอำเภอไกรภพระให้มาแนะนำแนวทางการจัดตั้งกลุ่ม จนสินค้าของกลุ่มได้เป็นสินค้า OTOP และพัฒนาเครื่องตำจนได้สูตรคงที่ โดยทำเป็นเส้นขนมจีนสด และพัฒนามาเป็นเส้นขนมจีนแห้งแบบสมัยโบราณ เป็นการถนอมอาหารแบบใช้พลังงานแสงอาทิตย์(ตากแดด) เก็บไว้กินได้นาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เส้นขนมจีนถ้าจะให้เหนียวต้องผ่านกรรมวิธีการเลือกข้าวสาร ต้องเป็นข้าวแข็งและทิ้งไว้เป็นปี นำข้าวมาหมัก ๒ คืน และต้องล้างข้าวให้สะอาดด้วย แล้วหมักแป้งอีก ๒ คืน ระหว่างนี้จะต้องมีการถ่ายน้ำที่หมักทิ้ง ในตอนเช้า-เย็น แล้วนำไปปั่นเป็นก้อนกลมๆ ต้มในน้ำเดือดให้ได้ที แล้วนำแป้งไปตำจนแป้งละเอียดเหนียวได้ที่ นำไป

นวดในเครื่องนวด แล้วบีบเป็นเส้น จับเป็นคำๆ ใส่กระจาดพลาสติก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบการทำเส้นขนมจีน คือ ข้าวสาร เกลือ

วัตถุดิบการทำน้ำยา คือ ปลาช่อนนา ข่า ตะไคร้ กระชาย มะพร้าว มะนาว หัวปลี ใบแมงลัก ใบมะกรูด ปลาร้า ถั่วงอก ผักกาดดอง ปลาทับทิม พริกแห้งเม็ดใหญ่ แดงกวา กะหล่ำปลี

การทำน้ำยาสูตรต่างๆ ต้องใช้ปลาช่อนนาเท่านั้นและต้องทำให้ตายใหม่ๆ ไม่ใช่ปลาตายแล้ว สมุนไพรต่างๆ ต้องเก็บเดี๋ยวนั้นเลย ไม่มีการไปซื้อตลาด เพราะจะได้ของสดๆ

การทำน้ำยาปลาช่อน เครื่องปรุงประกอบด้วย ข่า ตะไคร้ กระชาย หัวหอม กระเทียม เกลือเม็ด พริกแห้งเม็ดใหญ่ กะปิ ปลาอินทรีหรือปลาร้า และปลาช่อน วิธีการทำ นำเครื่องปรุงต่างๆ ใส่ในหม้อพร้อมน้ำสะอาด ต้มให้เดือด แล้วใส่ปลาช่อนลงไป แล้วลดไฟให้อ่อนๆ เคี่ยวไปเรื่อยๆ จนหมดวัน พักไว้ค้างคืน ตอนเช้า นำสมุนไพรรอกมาหั่น บด และนำไปตำจนเข้ากัน พักไว้ ปลาช่อนนำมาแกะก้างออกและตำให้ชิ้นฟู นำเครื่องปรุงใส่หม้อเดิม พร้อมกับน้ำต้มสมุนไพรรเดิม ก็จะเป็นน้ำยาปลา แล้วนำกะทิมาใส่ก็จะได้น้ำยากะทิ เคี่ยวไปเรื่อยๆ ด้วยไฟอ่อนๆ และปรุงรสกลางๆ ไว้ เช้าก่อนนำไปขายให้ปรุงรสอีกครั้ง จะได้กินวันที่ ๓ (น้ำยาสูตรโบราณต้องใช้เวลา ๓ วัน ถึงจะได้กิน)

และพัฒนามาเป็นเส้นขนมจีนแห้งแบบสมัยโบราณ เป็นการถนอมอาหารแบบใช้พลังงานแสงอาทิตย์(ตากแดด) เก็บไว้กินได้นาน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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





7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพัฒนาบ้านหนองโพธิ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๑๘๘ หมู่ที่ ๘ ตำบลบางประมุง อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๑๗๐

โทรศัพท์ ๐๘๖ - ๔๔๕ - ๘๕๙๒ 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