

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมจีน (ข้าวปุ้น)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ตาคลี ตำบล จันเสน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมจีน เป็นอาหารคาวอย่างหนึ่งของไทย ประกอบด้วยเส้นเรียกว่า เส้นขนมจีน และน้ำยา หรือน้ำยาขนมจีน เป็นที่นิยม ทุกท้องถิ่นของไทย แต่มีการปรุงน้ำยาแตกต่างกันแม้ว่า ขนมจีน จะมีคำว่า "ขนม" แต่ก็ไม่ได้มีความเกี่ยวข้องกับขนมใดๆ ขณะเดียวกัน แม้จะมีคำว่า "จีน" แต่ก็ไม่ได้เกี่ยวข้องกับอาหารของจีน ภาษาเหนือ เรียก ขนมเส้น ภาษาอีสาน เรียก ข้าวปุ้น จะมีขนมจีนชนิดหนึ่ง ซึ่งใกล้เคียงกับขนม คือ ขนมจีนขาวน้ำ เพราะมีรสหวาน คำว่า "ขนมจีน" ไม่ใช่ของอาหารจีน แต่คำว่า "จีน" ที่ต่อท้ายขนมนี้สันนิษฐานกันว่าน่าจะมาจากมอญซึ่งเรียกขนมจีนว่า "คนอมจิน" (คะนอมจิน) หมายถึง "สุก 2 ครั้ง นอกจากนี้ "คนอม" (คะนอม) นั้นสันนิษฐานว่าน่าจะใกล้เคียงกับคำไทย "เข้าหนม" แปลว่าข้าวที่นำมานวดให้เป็นแป้งเสียก่อน ซึ่งภายหลังกร่อนเป็น "ขนม" จริง ๆ แล้ว ขนม ในความหมายดั้งเดิมจึงมีไข่ของหวาน ที่เข้าใจในปัจจุบัน ขนม หรือ หนม ในภาษาเขมร หรือ คนอม (คะนอม) ในภาษามอญหมายถึงอาหารที่ทำจากแป้ง ดังนั้นขนมจีน จึงน่าจะเพี้ยนมาจาก คนอมจิน (คะนอมจิน) ซึ่งทำให้เกิดสมมุติฐานตามมามากกว่า ดั้งเดิมทีเดียวขนมจีนเป็นอาหารมอญ แล้วจึงแพร่หลายไปสู่ชนชาติอื่น ๆ ในสุวรรณภูมิตั้งแต่โบราณกาล

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

นางสาวจิรพันธ์ มีแสง ปัจจุบันอายุ ๕๓ ปี อยู่บ้านเลขที่ ๒๑ หมู่ ๘ บ้านจันเสน ตำบลจันเสน อำเภوتاคลี

จังหวัดนครสวรรค์ อาชีพค้าขาย ได้รับการถ่ายทอดวิธีทำขนมจีนและน้ำยา จากคุณยายตั้งแต่เด็กมาจนถึงทุกวันนี้

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ใช้ข้าวเจ้า (เป็นข้าวเก่าเพราะจะทำให้เส้นมีความแข็ง)
๑. นำข้าวเจ้า(ข้าวเก่า) มาชอนน้ำเพื่อทำความสะอาดและใส่ภาชนะแช่น้ำไว้ ๑ คืน
๒. นำข้าวที่แช่ไว้ไปไม่บดด้วยเครื่องมือให้ละเอียด
๓. ทำข้าวที่ไม่บดละเอียด (เรียกว่าแป้ง) พักทิ้งไว้ในโองปิดฝา เพื่อทำการ หมักไว้ ๑ คืน
๔. นำแป้งใส่ถุงผ้าดิบ แล้วทับด้วยหินเพื่อไล่น้ำที่ผสมอยู่ออกให้หมด ให้ เหลือแต่แป้ง เท่านั้น
๕. นำแป้งที่บดแล้วมาปั่นเป็นก้อน ๆ ละ ๗ กิโลกรัม
๖. นำก้อนแป้งไปต้มกับน้ำที่เดือดใช้เวลาประมาณ ๒๐ นาที
๗. นำก้อนแป้งที่ต้มแล้วมาปั่นด้วยเครื่องปั่นให้ละเอียด โดยขณะที่ปั่นก้อน แป้งให้เติมน้ำ เพื่อให้เหลวพอประมาณ
๘. นำแป้งที่เหลวมากรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อกรองให้แป้งละเอียดเสมอกัน
๙. นำแป้งใส่ภาชนะเป็นรูปบีบและโรยเส้นแป้งลงในกะทะน้ำเดือด ทิ้งไว้ ประมาณ ๓ นาที เส้นแป้งจะลอยเหนือน้ำ
๑๐. ตักออกด้วยตะแกรง ล้างด้วยน้ำเย็น นำมาจับเป็นหัวขนาดสวยงาม หรือ พอดี ๑ คำ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)







....



....

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวจิรพันธ์....มีแสง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ ๒๑ หมู่ ๘ ตำบลจันเสน อำเภอดาคลี จังหวัดนครสวรรค์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๒๑ หมู่ ๘ ตำบลจันเสน อำเภอดาคลี จังหวัดนครสวรรค์.

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

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