

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมจีน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านภูเขาทอง อำเภอ สุคิริน ตำบล ภูเขาทอง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

ใช้รับประทานได้ทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมจีน ไม่ใช่อาหารของคนจีนแต่คำว่า จีน สันนิษฐานกันว่าน่าจะมาจากภาษามอญ ซึ่งเรียกขนมจีนว่า คนอมจิน หมายถึงสุก ๒ ครั้ง ชาวไทยเชื้อสายรามันสนใจศึกษาอาหารและวัฒนธรรมมอญกล่าวว่า จริงๆแล้วขนมจีนเป็นอาหารของคนมอญหรือรามันคนมอญเรียกขนมจีนว่า คนอมจิน คนอม หมายถึงความว่าจับกันเป็นกลุ่มเป็นก้อน จีน แปลว่า ทำให้สุก ทำให้เกิดสมมุติฐานตามมามากกว่าดั้งเดิมขนมจีนเป็นอาหารของชาวมอญแล้วจึงแพร่หลายไปยังพื้นที่อื่นในสุวรรณภูมิตั้งแต่โบราณกาลเพราะเป็นอาหารที่ทำง่ายและมีความนิยมสูงสามารถรับประทานได้ทั่วไป

ขนมจีนในตำบลภูเขาทองเป็นการตั้งกลุ่มแม่บ้านที่ช่วยกันคิดค้นพัฒนาสืบสานวัฒนธรรมดั้งเดิมให้คงอยู่ซึ่งการทำเส้นขนมจีนนอกจากจะเป็นการสืบสานวัฒนธรรมการกินแล้วยังช่วยเสริมสร้างรายได้ให้กับชุมชน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นเส้นขนมจีนแบ่งสด เป็นการนำข้าวสารเหนียวมาหมักเป็นเวลา ๑ อาทิตย์ แล้วนำมาทำให้ละเอียดและจึงนำมาทอดให้ละเอียดอีกทีด้วยเครื่องนวดแบ่งแบ่งที่ได้จะมีลักษณะข้นเหลว หลังจากนวดแบ่งแล้ว เทแบ่งใส่กระบอกลูกปากบวบเส้นที่มีรูเจาะไว้ที่ปลายด้านหนึ่งเมื่อกดแบ่งเข้าไปในกระบอกลูกปากบวบ เส้นขนมจีนก็จะไหลออกจากปลายกระบอกลงไปในหม้อต้มน้ำร้อนเส้นขนมจีนจะมีลักษณะ เป็นเส้นกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑-๑.๕ มิลลิเมตร เมื่อได้เส้นแล้วก็นำไปต้มน้ำร้อนเดือดเพื่อทำความสะอาดแล้วนำมาผัดน้ำสะอาดอีกทีหนึ่งหลังจากนั้นก็ทำการจับเส้นขนมจีนเส้นขนมจีนที่ได้จะจัดเรียงเอาไว้เป็นกลุ่มๆขนาดประมาณ ๑ ฝ่ามือ บางถิ่นเรียกจับหรือหัว เมื่อเรียงในจานสำหรับรับประทานจะใส่ประมาณ ๓-๔ จับ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ การรับประทานขนมจีนให้อร่อยและได้รสชาตินั้นมียุทธวิธีการรับประทานดังนี้คือ เมื่อเรียงจับขนมจีนลงในจับแล้ว ผู้รับประทานจะราดน้ำยาลงไปบนเส้นขนมจีนให้ทั่ว ใช้ช้อนตักเส้นขนมจีนให้มีความยาวพอดีคำ แล้ว คลุกเคล้าให้เข้ากับน้ำยา (บางท่านนิยมรับประทานขนมจีนกับน้ำปลา นอกจากน้ำยาแล้ว ยังมีเครื่องเคียงเป็น ผักสดและผักดอง ตามรสนิยมในแต่ละท้องถิ่น ทว่าไม่นิยมเติมเครื่องปรุงรสอื่นๆ ในขนมจีน แต่ส่วนใหญ่จะ นิยมรับประทานกับเครื่องเคียงประเภททอด เช่น ทอดมัน ดอกไม้ทอด หรืออื่นๆ ตามแต่ความชอบและความ นิยมในแต่ละภาค ขนมจีนกลายเป็นอาหารหลักที่ใช้ในหนึ่งเมนูการต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองเพราะเนื่องจาก ขนมจีนเป็นอาหารที่ทำได้ง่ายและรวดเร็วและเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันได้ทุกโอกาส

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เส้นขนมจีนทำมาจากแป้งข้าวสารเหนียว แต่ต้องนำมาบดแล้วนำไปหมักอีกทีแล้วจึงนำมาขนาดก่อน หลังจากนั้นให้เทแป้งใส่กระบอกรอบ มีรูเจาะไว้ที่ปลายด้านหนึ่ง เมื่อกดแป้งเข้าไปในกระบอกรอบ เส้นขนมจีนก็จะไหล ออกจากปลายกระบอกรอบ เป็นเส้นกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑ - ๑.๕ มิลลิเมตร นวดเสร็จก็นำเข้า เครื่องบีบเพื่อทำให้เป็นเส้นขนมจีน เมื่อได้เส้นแล้วก็ทำต้มในน้ำร้อนเดือดเพื่อทำความสะอาด แล้วนำมาราด ด้วยน้ำสะอาดอีกทีหนึ่งก่อนที่จะนำไปจับเป็นจับ โดยเส้นขนมจีนที่ได้ มักจะจัดเรียงเอาไว้เป็นกลุ่มๆ ขนาด ประมาณ ๑ ฝ่ามือ บางถิ่นเรียก จับ หรือ หัว เมื่อเรียงในงานสำหรับรับประทาน จะใส่ประมาณ 3-4 จับนำ ขนมจีนมาวางใส่ตระกร้าขนมจีนจะต้องรองด้วยใบตองก่อนที่จะวาง

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)
เส้นขนมจีนทำมาจากแป้งข้าวสารเหนียว แต่ต้องนำมาบด แล้วนำไปหมักอีกทีแล้วจึงนำมาขนาดก่อน หลังจากนั้นให้เท แป้งใส่กระบอกรอบ มีรูเจาะไว้ที่ปลายด้านหนึ่ง เมื่อกดแป้ง เข้าไปในกระบอกรอบ เส้นขนมจีนก็จะไหลออกจากปลาย กระบอกรอบ เป็นเส้นกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑ - ๑.๕ มิลลิเมตร นวดเสร็จก็นำเข้าเครื่องบีบเพื่อทำให้เป็นเส้น ขนมจีน เมื่อได้เส้นแล้วก็ทำต้มในน้ำร้อนเดือดเพื่อทำความสะอาด แล้วนำมาราดด้วยน้ำสะอาดอีกทีหนึ่งก่อนที่จะนำ เส้นไปจับเป็นจับ โดยเส้นขนมจีนที่ได้ มักจะจัดเรียงเอาไว้ เป็นกลุ่มๆ ขนาดประมาณ ๑ ฝ่ามือ บางถิ่นเรียก จับ หรือ หัว เมื่อเรียงในงานสำหรับรับประทาน จะใส่ประมาณ 3-4 จับนำขนมจีนมาวางใส่ตระกร้าขนมจีนจะต้องรองด้วย ใบตองก่อนที่จะวาง แล้วนำเส้นขนมจีนที่จับเสร็จแล้วไป รับประทานกับน้ำยาต่างๆ	(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และ

ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ข้าวสารเหนียวหมัก เพื่อนำมาขนาดเป็นแป้ง



ลักษณะของข้าวสารเหนียว



แป้งที่ได้จากการหมักข้าวสารเหนียว โดยการนำไปบดให้ละเอียด

ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



การจับเส้นขนมจีน



เส้นขนมจีนที่จับเรียบร้อยแล้ว



ภาพการจับเส้นขนมจีน



เส้นขนมจีนที่พร้อมรับประทาน



ขนมจีนพร้อมรับประทานคู่กับน้ำยา



ผักต่างๆที่ใช้รับประทานคู่กับขนมจีน



การบิบเส้นขนมจีน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

เพราะเนื่องจากทางกลุ่มมีการผลิตเส้นขนมจีนทุกสัปดาห์

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางปาน อังคณา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางปาน อังคณา

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๗๐ หมู่ที่ ๒ ตำบลภูเขาทอง อำเภอสุคริพ จังหวัดนครราชสีมา

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัล/ ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวปัทมา โกโสลี

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอสุคริพ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 18 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวปัทมา โกโสลี

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมอำเภอสุคริพ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัล/ ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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