

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมจีนน้ำเงี้ยว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ขนมเส้น

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านดู่พงษ์ อำเภอ สันติสุข ตำบล ดู่พงษ์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

ในอดีตขนมเส้นนั้นไม่ได้รับประทานกับน้ำเงี้ยว แต่รับประทานพร้อมกับผักหลาย

ชนิด เช่น ยอดกระเทียม ถั่วอก ผักชี ผักกาดตอง เป็นต้น และต่อมาได้เฟื่องฟูมาประยุกต์มารับประทานกับ

ขนมจีน ขนมจีนนั้นส่วนใหญ่ชาวเหนือมักเรียกว่า “ขนมเส้นหรือข้าวเส้น” นั้นเอง ขนมจีนเป็นที่นิยม

รับประทานเพราะหาซื้อได้ง่าย ราคาถูก มีความอร่อยถูกปากและที่สำคัญสามารถทานกับน้ำยาได้หลายอย่าง

ตามความนิยมของแต่ละหมู่บ้าน นอกจากนี้ยังมีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยให้ระบบขับถ่ายดี ทานแล้วไม่อ้วน

เป็นอาหารให้พลังงานสูง นับว่าเป็นอาหารเพื่อสุขภาพอย่างหนึ่ง สำหรับน้ำเงี้ยว นั้น น้ำเงี้ยวเป็นอาหารของ

กลุ่มชาวไทใหญ่ ที่อพยพเข้ามาอาศัยอยู่ในภาคเหนือ ชาวล้านนาานิยมนำมารับประทานเป็นขนมจีน คำว่าน้ำ

เงี้ยว ชาวเหนือส่วนใหญ่มักจะเรียกว่า “น้ำจืด” อาจเป็นเพราะในการปรุงนั้นใช้เกสรของดอกจืดตากแห้งมา

เป็นส่วนผสมด้วย น้ำเงี้ยวเป็นอาหารของคนในชุมชน เป็นวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดกันมาจากบรรพบุรุษรุ่นต่อรุ่น

นานนับหลายร้อยปี และยังมีผูกพันกับคนในหมู่บ้านในชุมชนทางภาคเหนือ(สันติสุข) ดูจากการที่มักจะมี

การปรุงน้ำเงี้ยวหรือใช้ขนมจีนในการจัดเลี้ยงในงานมงคลต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานบวช

งานวันเกิด เป็นต้น เพราะขนมจีนและน้ำเงี้ยวเป็นอาหารชนิดเส้นที่หากนำมาใช้ในงานจะทำให้เกิดความ

สามัคคีเป็นเส้นสาย ประองตอง กลมเกลียวกันถือว่าเป็นอาหารมงคลอย่างหนึ่ง ในด้านวิถีการดำเนินชีวิตของ

ชุมชน น้ำเงี้ยวและขนมจีนสามารถเสริมสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน เป็นทั้งรายได้ทางตรงและรายได้

ทางอ้อมของคนในชุมชนได้ ช่วยพัฒนาภูมิปัญญา เสริมสร้างความสามัคคีและความเข้มแข็งยั่งยืนให้กับคนใน

ชุมชน และเป็นยังการเพิ่มศักยภาพของคนในชุมชนสามารถพัฒนาต่อยอดให้เป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่ง

ผลิตภัณฑ์ก็เป็นได้

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อรรถลักษณะ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร :

ส่วนผสมของขนมจีน

๑. แป้งข้าวเจ้า

ส่วนผสมของน้ำเงี้ยว

๑. เส้นขนมจีน

๒. เนื้อหมูบดหยาบ

๓. ซีโครงหมู

๔. ก้อนเลือด

๕. มะเขือเทศ

๖. ดอกงิ้ว

ส่วนผสมเครื่องแกง

๑. พริกแห้ง

๒. รากผักชี

๓. กระเทียม

๔. หอมแดง

๕. กะปิ

๖. เกลือ

ส่วนผสมเครื่องเคียง

๑. กระเทียม

๒. ผักชี

๓. ต้นหอม

๔. พริกขี้หนูแห้งทอด

๕. มะนาว

๖. ถั่วงอก

๕.วิธีการ ประกอบอาหาร

วิธีทำขนมจีน

๑. นำแป้งข้าวเจ้าไปต้มในน้ำสะอาดประมาณ ๓๐-๔๐ นาที
๒. นวดแป้งที่ต้มเสร็จให้เหนียวมากๆ
๓. นำแป้งไปกรอง
๔. นำแป้งที่กรองเสร็จไปใส่เครื่องเครื่องโรย
๕. นำแป้งที่โรยเสร็จไปล้างน้ำสะอาด ๓-๔ รอบ (เปลี่ยนน้ำทุกครั้ง)
๖. เตรียมกระดาษใส่ใบตอง และนำขนมจีนทำเป็นเง้าวางในกระดาษ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
---	---

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง

ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางธันยรัตน์ กาญจนโชคนันต์
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางชฎากานต์ เพชรสุทธิ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายทำนอง ทนะอัน
ตำแหน่ง รองประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอสันติสุข
2. นายพัฒน์ จันอัน
ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมตำบลคู่งษ์
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25