

# รากวัฒนธรรม อาหาร

## ระดับการคัดสรร

อำเภอ

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมหุ้น (ข้าวปุ้น)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

### 2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อำเภอปากคาด ตำบล -

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ข้าวปุ้น เป็นภาษาภาคอีสาน ตั้งแต่ในอดีต เป็นอาหารยอดนิยมของชาวอีสาน ทุกจังหวัดจะต้องรู้จักอาหารประเภทนี้ ผู้ใดที่มาเยือนภาคอีสานแล้วจะต้องได้รับประทานขนมหุ้น ถ้ายังไม่ได้รับประทานถือว่ายังมาไม่ถึงอีสาน ขนมหุ้นจะทานสด ๆ ก็ได้ โดยทั่วไปชาวบ้านแถบภาคอีสานนิยมกินกับส้มตำไม่ว่าจะกินกับส้มตำเปล่า ๆ หรือจะตำรวมกับส้มตำที่นิยมนิยกว่าตำมั่ว เราจะเห็นร้านเล็กๆ ตามหมู่บ้านหรือตามถนนสายหลัก มักจะมีร้านขายส้มตำและขนมหุ้นคู่กัน ขนมหุ้นนั้นเวลากินต้องผสมน้ำยาจึงจะอร่อย น้ำยาของขนมหุ้น มีหลายชนิด เช่น น้ำกะทิ น้ำป่น แง่ไตรปลา ใครชอบรสไหนก็ผสมตามชอบใจ และในอดีตยังเป็นอัตลักษณ์ ของชาวอีสาน ซึ่งใช้ในพิธีกรรมเช่นบุญต่าง ๆ เช่นพิธีขึ้นบ้านใหม่ แต่งงาน งานบวช งานศพ เหล่านี้ล้วนใช้ขนมหุ้นในงาน และอีกอย่างใช้ในการทำบุญประเพณีใหญ่ ๆ บุญผะเหวด (บุญมหาชาติ) ในอดีตจะทำทุกหมู่บ้าน โดยเมื่อใกล้เวลาทำบุญ ทุกบ้านในหมู่บ้านจะทำบุญผะเหวด จะนำข้าวสาร (ข้าวเจ้า) ข้าวเหนียวไม่นิยมเพราะเมื่อนำไปทำขนมหุ้นจะไม่เป็นเส้น นำไปแช่น้ำประมาณ สองถึงสามคืน เมื่อถึงกำหนดก็จะนำข้าวที่แช่ไว้ในใส่ครกมอง (ครกกระเดื่อง) ในอดีตจะมีสาวในหมู่บ้านเป็นคนทำ จะมีหนุ่มในหมู่บ้านและต่างหมู่บ้านมาช่วยตำครกกระเดื่อง มีการคุยกันจิบกันไปสนุกสนาน เพราะในอดีตจะมีงานแต่และที่ต้องหวนมาครบรอบหนึ่งปี เมื่อตำไประยะหนึ่งจนเป็นแป้งก็ใช้น้ำอุ่นหยอดลงในครกและตำไปเรื่อยๆสลับกับหยอดน้ำจนได้แป้งเหลว เสร็จแล้วนำแป้งเหลว ใส่กะละมัง ใช้หม้อใบใหญ่ต้มน้ำให้เดือด นำแป้งที่เหลวใส่เฟียน (ที่บีบ) ทำเส้น ตักแป้งเปียกใส่ที่บีบไปบีบในหม้อน้ำร้อนที่เดือด จะได้ขนมหุ้นเป็นเส้น (ข้าวปุ้น) ตักออกจากหม้อต้มไปใส่น้ำเย็นที่เตรียมไว้ จะมีคนจับเส้นโดยการบีบให้น้ำออกจากเส้น ก็เสร็จ จากนั้นนำไปรับประทานได้ นับว่าเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่ได้ส่งสมสืบทอดต่อกันมา ได้ทั้งอิม ได้ทั้งบุญ ยังได้มนุษยสัมพันธ์ระหว่างหมู่บ้าน กลุ่มชนเผ่าให้รู้จักกัน -

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

- ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

## 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

แป้ง และน้ำยา น้ำกะทิ น้ำป่น แอ่งไทรปลา ก่อนรับประทาน จะต้องใส่ผักที่หั่นเป็นเล็กๆ เรียกว่าเหมือด ผสมกับขนมจีน ผักที่ทำเป็นเหมือด จะนิยม ใช้ ผักบุ้ง กะหล่ำปี ถั่วฝักยาว หรือถ้าไม่ผสม ก็กินกับก็ได้ เมื่อรับประทานขนมจีน (ข้าวปุ้น) จะได้สารอาหารเกือบครบถ้วน ทั้งเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นผักทองใส่ในแกงเขียวหวาน หรือแอ่งไทรปลา

## 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)



ขั้นตอนในการทำ เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต



หนึ่งแป้งในเครื่องนี้ ให้สุกประมาณ ๒๐ นาที

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



นำแป้งที่นึ่งสุกแล้วลงเครื่องนวดเพื่อนวดแป้งให้ละเอียดจนเหลว



นำแป้งที่เหลวจากเครื่องนวดมาใส่ในเครื่องบีบ (หรือโรย)



เตาที่หม้อเครื่องโรย จะใช้แกลบเป็นเชื้อเพลิง



เมื่อเป็นเส้นและสุกในหม้อที่ใช้โรยใช้กระชอนตัก





ตักจากหม้อที่โรยนำมาแช่น้ำเย็นอีกครั้ง



นำมาเทใส่กะละมัง



จับเส้นป็นน้ำออกเพื่อทำเป็นจับใส่ถ้วย



เสร็จพร้อมนำไปขายและบริโภค

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ  
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

## 8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอัจฉรา ทองเชื้อ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๑๐๘ หมู่ที่ ๑ ตำบลโนนศิลา อำเภอปากคาด จังหวัดบึงกาฬ

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

## 10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัล/ ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัล/ ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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

