

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมหุ้น

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ข้าวปุ้น

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อำเภอปากคาด ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

รับประทานได้ทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ข้าวปุ้น เป็นภาษาภาคอีสาน ตั้งแต่ในอดีต เป็นอาหารยอดนิยมของชาวอีสาน ทุกจังหวัดจะต้องรู้จักอาหารประเภทนี้ ผู้ใดที่มาจากภาคอีสานแล้วจะต้องได้รับประทานขนมหุ้น ถ้ายังไม่ได้รับประทานถือว่ายังมาไม่ถึงอีสาน ขนมหุ้นจะทานสด ๆ ก็ได้ โดยทั่วไปชาวบ้านแถบภาคอีสานนิยมกินกับส้มตำไม่ว่าจะกินกับส้มตำเป่ล่า ๆ หรือจะตำรวมกับส้มตำที่นิ่มเรียกว่าตำมั่ว เราจะเห็นร้านเล็กๆ ตามหมู่บ้านหรือตามถนนสายหลัก มักจะมีร้านขายส้มตำและขนมหุ้นคู่กัน ขนมหุ้นนั้นเวลากินต้องผสมน้ำยาจึงจะอร่อย น้ำยาของขนมหุ้น มีหลายชนิด เช่น น้ำกะทิ น้ำป่น แง้ไตรปลา ใครชอบรสไหนก็ผสมตามชอบใจ และในอดีตยังป็นอัตลักษณ์ ของชาวอีสาน ซึ่งใช้ในพิธีกรรมเช่นบุญต่าง ๆ เช่นพิธีขึ้นบ้านใหม่ แต่งงาน งานบวช งานศพ เหล่านี้ล้วนใช้ขนมหุ้นในงาน และอีกอย่างใช้ในการทำบุญประเพณีใหญ่ ๆ บุญผะเหวด (บุญมหาชาติ) ในอดีตจะทำทุกหมู่บ้าน โดยเมื่อใกล้เวลาทำบุญ ทุกบ้านในหมู่บ้านที่จะทำบุญผะเหวด จะนำข้าวสาร (ข้าวเจ้า) ข้าวเหนียวไม่นิยมเพราะเมื่อนำไปทำขนมหุ้นจะไม่เป็นเส้น นำไปแช่น้ำประมาณ สองถึงสามคืน เมื่อถึงกำหนดก็จะนำข้าวที่แช่ไว้มาใส่ครกมอง (ครกกระเดื่อง) ในอดีตจะมีสาวในหมู่บ้านเป็นคนทำ จะมีหนุ่มในหมู่บ้านและต่างหมู่บ้านมาช่วยตำครกกระเดื่อง มีการคุยกันจีบกันไปสนุกสนาน เพราะในอดีตจะมีงานแต่และที่ต้องหวนมาครบรอบหนึ่งปี เมื่อตำไประยะหนึ่งจนเป็นแป้งก็ใช้น้ำอุ่นหยอดลงในครกและตำไปเรื่อยๆสลับกับหยอดน้ำจนได้แป้งเหลว เสร็จแล้วนำแป้งเหลว ใส่กะละมัง ใช้หม้อใบใหญ่ต้มน้ำให้เดือด นำแป้งที่เหลวใส่พาย (ที่ปับ) ทำเส้น ตักแป้งเปียกใส่ที่ปับไปปับในหม้อน้ำร้อนที่เดือด จะได้ขนมหุ้นเป็นเส้น (ข้าวปุ้น) ตักออกจากหม้อต้มไปใส่น้ำเย็นที่เตรียมไว้ จะมีคนจับเส้นโดยการบีบให้น้ำออกจากเส้น ก็เสร็จ จากนั้นนำไปรับประทานได้ นับว่าเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่ได้

สั่งสมสืบทอดต่อกันมา ได้ทั้งอ้ม ได้ทั้งบุญ ยังได้มนุษยสัมพันธ์ระหว่างหมู่บ้าน กลุ่มชนเผ่าให้รู้จักกัน -
อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)
ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

แป้ง และน้ำยา น้ำกะทิ น้ำป่น แกงไตรปลา ก่อนรับประทาน จะต้องใส่ผักที่หั่นเป็นเล็กๆ เรียกว่าเหมือด ผสมกับขนมจีน ผักที่ทำเป็นเหมือด จะนิยม ใช้ ผักบุ้ง กะหล่ำปี ถั่วฝักยาว หรือถ้าไม่ผสม ก็กินกับก็ได้ เมื่อ รับประทานขนมจีน (ข้าวปุ้น) จะได้สารอาหารเกือบครบถ้วน ทั้งเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นผักทองใส่ในแกง เขียวหวาน หรือแกงไตรปลา

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 และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ขั้นตอนในการทำ เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต



หนึ่งแป้งในเครื่องนี้ ให้สุกประมาณ ๒๐ นาที

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



นำแป้งที่นึ่งสุกแล้วลงเครื่องนวดเพื่อนวดแป้งให้ละเอียดจนเหลว



นำแป้งที่เหลวจากเครื่องนวดมาใส่ในเครื่องบีบ (หรือโรย)



เตาที่หม้อเครื่องโรย จะใช้แกลบเป็นเชื้อเพลิง



เมื่อเป็นเส้นและสุกในหม้อที่ใช้โรยใช้กระชอนตัก



ตักจากหม้อที่โรยนำมาแช่น้ำเย็นอีกครั้ง



นำมาเทใส่กะละมัง



จับเส้นบีบน้ำออกเพื่อทำเป็นจับใส่ถ้วย



เสร็จพร้อมนำไปขายและบริโภค	
----------------------------	--

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

สินค้าพร้อมนำไปขายและบริโภค ได้ตลอด

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอัจฉรา ทองเชื้อ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๑๐๘ หมู่ที่ ๑ ตำบลโนนศิลา อำเภอบางบาล จังหวัดบึงกาฬ

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายกীরดิษฐ์ อุทรัง
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 26 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวพิกุล สุปะมา
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายชัตติยา ชัยมณี
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ
2. นายกীরดิษฐ์ อุทรัง
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ
3. นางสาวกุสุมา คำเมืองคุณ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายทวีศักดิ์ เจือจารย์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 10 เดือน มิถุนายน ปี พ.ศ. 2557