

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวปุ้นฮ้อน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อำเภอโซ่พิสัย ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

คำว่า “ขนมจีน” ไม่ใช่อาหารจีน แต่คำว่า “จีน” ที่ต่อท้ายขนมนี้สันนิษฐานกันว่าน่าจะมาจากมอญซึ่งเรียกขนมจีนว่า “คนอมจีน” หมายถึง “สุก ๒ ครั้ง” พิศาล บุญปลูก ชาวไทยเชื้อสายรามัญผู้สนใจศึกษาอาหารและวัฒนธรรมมอญกล่าวว่า “จริง ๆ แล้ว ขนมจีนเป็นอาหารของคนมอญหรือรามัญ คนมอญเรียกขนมจีนว่า คนอมจีน คนอม หมายความว่าจับกันเป็นกลุ่มเป็นก้อน จีนแปลว่าทำให้สุก” นอกจากนี้ “คนอม” นั้นสันนิษฐานว่าน่าจะใกล้เคียงกับคำไทย “เข้าหนม” แปลว่าข้าวที่นำมานวดให้เป็นแป้งเสียก่อน ซึ่งภายหลังกร่อนเป็น “หนม” จริง ๆ แล้ว หนม ในความหมายดั้งเดิมจึงมีใช้ของหวานอย่างที่เราเข้าใจในปัจจุบัน หนม หรือหนม ในภาษาเขมร หรือ คนอม ในภาษามอญหมายถึงอาหารที่ทำจากแป้ง ดังนั้นขนมจีน จึงน่าจะเพี้ยนมาจาก คนอมจีน ซึ่งทำให้เกิดสมมุติฐานตามมาอีกว่า ดั้งเดิมทีเดียวขนมจีนเป็นอาหารมอญ แล้วจึงแพร่หลายไปสู่ชนชาติอื่นๆ ในสุวรรณภูมิตั้งแต่โบราณกาล จนเป็นอาหารที่หาง่ายและมีความนิยมสูง สามารถหาทานได้ทั่วไป ภาคอีสานเรียกขนมจีนว่า ข้าวปุ้น อีสานใต้เรียกว่า หนมป่นเงาะ คล้ายกับกัมพูชา นิยมรับประทานกับน้ำยาใส่ปลาร้า ใส่กระชายเหมือนน้ำยาภาคกลาง และข้าวปุ้นน้ำแจ่วที่รับประทานขนมจีนกับน้ำต้มกระดูกปรุรงรสด้วยน้ำปลาร้า ไม่ใส่น้ำมันปลา และนำขนมจีนมาทำส้มตำเรียกตำข้าว นิยมขนมจีนแป้งหมัก ข้าวปุ้นฮ้อนหรือข้าวปุ้นร้อน หมายถึง เส้นขนมจีนที่ได้จากการบีบแป้งขนมจีนลงในหม้อที่ต้มน้ำเดือด หลังจากเส้นสุกแล้วจึงตักขึ้นใส่ภาชนะและราดด้วยน้ำยาซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำปลาร้า

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความเป็นเอกลักษณ์ของข้าวปุ้นฮ้อนของคุณแม่บัวผันอยู่ที่การหมักแป้งข้าวปุ้นเอง ไม่ใช่แป้งสำเร็จจากโรงงาน จึงทำให้เส้นมีความเหนียวและนุ่ม และน้ำยาราดที่เป็นสูตรเฉพาะ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เส้นข้าวปุ้น ประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า

น้ำยาราดข้าวปุ้น ประกอบด้วย น้ำปลาร้า น้ำตาลทราย น้ำมะขามเปียก

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)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



นำแป้งข้าวเจ้ามาหมักทิ้งไว้ ๑ คืน



ร่งขึ้นนำแป้งที่หมักไว้ไปนึ่งจนสุก



นำแป้งที่นึ่งจนสุกแล้วมานวด



นำแป้งที่นวดไปเข้าเครื่องตีแป้งเพื่อให้แป้งเข้ากัน



แป้งที่ได้จากเครื่องตีแป้งจะมีความละเอียด



นำแป้งที่ได้มากรองด้วยผ้าเพื่อให้แป้งละเอียดมากขึ้น



เมื่อถึงเวลาที่จะทำเส้นข้าวปุ้น ให้นำเส้นข้าวปุ้นมาใส่ภาชนะ
สำหรับบีบเส้น



บีบแป้งลงในน้ำเดือด



เมื่อเส้นข้าวปุ้นสุกจะลอยขึ้นมาเหนือผิวน้ำ



ตักเส้นไปแช่ด้วยน้ำเย็น จากนั้นตักใส่ภาชนะ พร้อม

รับประทาน



ปรุงรสด้วยน้ำยาราด น้ำพริก น้ำตาล น้ำปลา



คลุกเคล้าเส้นข้าวปุ้นให้เข้ากับเครื่องปรุงและรับประทานได้ทันที

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางบัวผัน หาญโนนแดง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางบัวผัน หาญโนนแดง ๒๖๑ หมู่ ๖ บ้านโคกกลาง ตำบลศรีชมภู อำเภอโซ่พิสัย จังหวัดบึงกาฬ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ ๐๘-๔๓๔๕-๗๖๘๖ โทรสาร

E-mail

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

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล ว่าที่ร้อยตรีปรัชญานนท์ ครสสาย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 26 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวพิกุล สุปะมา

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายขัตติยา ชัยมณี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2. นางสาวชมพูนุช เสาะก่าน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

3. นางเพียรทอง ธนายศสกุล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายทวีศักดิ์ เจือจารย์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 10 เดือน มิถุนายน ปี พ.ศ. 2557