

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : หมี่กรอบ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน หมู่บ้านศาลาแดงเหนือ อำเภอ สามโคก ตำบล เชียงรากน้อย

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวตหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เส้นหมี่ หรือหมี่ขาว คือเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ทำจากข้าว มีลักษณะเป็นเส้นกลมสม่ำเสมอสีขาว เส้นเล็กและยาว คล้ายวุ้นเส้นแต่ไม่มีความใส เส้นหมี่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารหลายชนิดในประเทศจีนและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ในประเทศไทยมักนำไปทำเป็นก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดซีอิ๊ว ผัดหมี่ เป็นต้น คำว่าหมี่ มาจากภาษาจีน แปลว่าข้าว ในภาษาจีนนั้นจะเรียกเส้นหมี่ว่า หมี่เฟิ่น ซึ่งแปลตรงตัวได้ว่า "เส้นข้าว" "หมี่กรอบ" เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งเกิดขึ้นตั้งแต่สมัยโบราณ บ้างก็ว่าเกิดแต่ต้นสมัยรัตนโกสินทร์ ร.๒ บ้างก็ว่าเกิดแต่สมัย ร.๕ และได้สืบทอดสูตรจากรุ่นสู่รุ่น แรกแขนงแยกย่อยหลายตำรับ สูตรโบราณที่ทุกคนรู้จักคือ สูตรที่ใส่น้ำส้มซ่าไปด้วย ซึ่งปัจจุบันส้มซ่าหายากมาก สูตรหมี่กรอบในปัจจุบันจึงถูกปรับปรุงให้เป็นขนมไทยประยุกต์ เพื่อให้ง่ายต่อการเก็บรักษา และถูกปากทุกๆวัยมากขึ้น ซึ่งมีรสชาติแตกต่างกันออกไป

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

การทำหมี่กรอบของมอญ จะใช้เตาหุ้ทอดกรอบโรย ไม้ใช้กั๋งสด ไม้ใช้กั๋งแห้ง และเส้นหมี่จะไม่แช่น้ำก่อนทอด เพื่อมิให้ความชื้นทำให้หมี่ที่ทำแล้วหายกรอบเร็ว จะอยู่ได้หลายวัน โดยไม่เสียรสชาติ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

หมี่กรอบนั้นเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากแต่ในปัจจุบันนั้นความนิยมก็ลดลงไปบ้าง เนื่องจากจะหาหมี่กรอบที่อร่อยๆเป็นตำรับหมี่กรอบแท้ๆนั้นหาได้ยากขึ้นทุกที นอกจากนี้แพ้นความนิยมรับประทานขนมจากต่างประเทศก็มีมากขึ้นอีกด้วยจึงทำให้เราต้องทำการปรับปรุงรูปแบบของขนมหมี่กรอบให้สามารถแข่งขันกับขนมจากต่างประเทศได้นั่นเอง

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. หมี่ขาว
๒. เต้าหู้ขาวทอดกรอบ
๓. หอมแดงสับละเอียด
๔. กระเทียมสับละเอียด
๕. น้ำตาลปีบ
๖. มะขามเปียก
๗. เต้าเจี้ยว
๘. มะนาว
๙. ซอสพริก
๑๐. น้ำมันหมู

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

๑.ฉีกเส้นหมี่ออกเป็นแพ ไม่ต้องแช่น้ำ ๒.ใส่น้ำมันในกระทะ ตั้งไฟร้อน นำหมี่ลงทอดให้เหลืองกรอบ นำขึ้นพักไว้ ๓.ใส่น้ำมันเล็กน้อยตั้งไฟให้ร้อน ใส่หอมกระเทียม ลงเจียวให้เหลืองหอม ใส่น้ำตาล เต้าเจี้ยว น้ำปลา มะขามเปียก และมะนาวคลุกเคล้า มัดให้เข้ากัน ๔.นำเครื่องที่ผัดเสร็จ และเต้าหู้ทอดกรอบเทลงบนหมี่ที่เตรียมไว้คลุกเคล้าให้เข้ากัน (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



หมี่ขาว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

วิธีการปรุงเหมือนกัน แตกต่างในเรื่องมีองค์ประกอบของอาหารเพิ่มคือ ปัจจุบันใส่กุ้ง หมู และน้ำมันใช้น้ำมันพืช

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



ผัดเครื่องที่เตรียมไว้



น้ำมัน



เทลงในหม้อและเตาหั่วที่เตรียมไว้



หม้อทอดให้เหลืองกรอบ



คลุกเคล้าให้เข้ากัน



โรยด้วยเต้าหู้ทอดกรอบ



บรรจุ พร้อมจำหน่าย



หอม กระเทียม ตำหยาบ



น.ส.ปาริณา บุตรทิม



น้ำตาลปีบ



นางอัมพร แจ่มแจ้ง



ซอสพริก



นางสมบูรณ์ สุขสมรักษ์



เต้าหู้ขาวหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ทอดให้เหลือง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

เป็นอาหารของกลุ่มแม่บ้าน จะทำในช่วงเทศกาลปีใหม่ หรือนักชดถุกซ์ ซึ่งจะนำไปเป็นของฝาก

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอัมพร แจ่มแจ้ง น.ส.ปาริณา บุตรทิม และนางสมบุรณ์ สุขสมรักษ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ที่ดินติดต่อดีสะดวก

๙๐ และ ๕๖ หมู่ที่ ๒ ตำบลเชียงรากน้อย อำเภอสสามโคก จังหวัดปทุมธานี

โทรศัพท์ ๐๘๖-๐๔๘-๕๕๑๖ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวเอียรชนก แพรดำ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 22 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนพร นวลประดิษฐ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุมานีการ์ จันทร์บรรเจิต

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาด่าน

2. ดร.ประพิรุฬร สวัสดิ์ดวง

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาด่าน

3. นางกชนันท์ รื่นใจชน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพิมพ์กาญจน์ ชัยจิตรสกุล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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