

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวปุ้น ตำบลกุงเก่า อำเภอท่าคันโท

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน ตำบลกุงเก่า อำเภอ ท่าคันโท ตำบล กุงเก่า

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ประเพณีงานบุญตามแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือภาคอีสานของไทยที่เรียกว่า ฮีตสิบสอง คองสิบสี่ เป็นประเพณีที่ดำเนินต่อกันเรื่อยมาตั้งแต่โบราณกาล ประเพณีสงกรานต์ ประเพณีบุญบั้งไฟ ประเพณีบุญเดือนสี่ หรือบุญผะเหวด ฯลฯ แต่ละประเพณีก็มีพิธีกรรมที่แตกต่างกัน มีการทำบุญเลี้ยงพระ เลี้ยงญาติพี่น้องที่ร่วมทำบุญ ด้วยอาหารคาวหวานที่หาได้ตามท้องถิ่นหรือทำเอง แต่ไม่ว่าจะเป็นประเพณีใดๆ ก็ตามจะมีอาหารชนิดหนึ่งที่ขาดเสียมิได้ คือ ขนมจีนหรือภาษาอีสานเรียกว่า “ข้าวปุ้น” ซึ่งว่าเป็นอาหารหลักเลยก็ว่าได้ เพราะถ้าหากที่มาร่วมงานบ้านใด ไม่ได้กินข้าวปุ้นก็จะถือเสมือนว่ายังไม่ได้ร่วมงานบุญนั้น และเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงอีกด้วย ในสมัยโบราณข้าวปุ้นจะนิยมทำกันเองในหมู่บ้าน มีการตำข้าว หมักแป้ง นวด และบีบเป็นเส้นเอง แต่ปัจจุบันนิยมซื้อตามท้องตลาดซึ่งสะดวกกว่า

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมจีนหรือชาวอีสานเรียกว่า “ข้าวปุ้น” เป็นอาหารคาวอย่างหนึ่งของไทย ประกอบด้วยเส้น เรียกว่า เส้นขนมจีนและน้ำยาหรือน้ำยาขนมจีนเป็นที่นิยมทุกท้องถิ่นของไทย แต่มีการปรุงน้ำยาแตกต่างกัน

ประเพณีงานบุญตามแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือภาคอีสานของไทยที่เรียกว่า ฮีตสิบสอง คองสิบสี่ เป็นประเพณีที่ดำเนินต่อกันเรื่อยมาตั้งแต่โบราณกาล ประเพณีสงกรานต์ ประเพณีบุญบั้งไฟ ประเพณีบุญเดือนสี่ หรือบุญผะเหวด ฯลฯ แต่ละประเพณีก็มีพิธีกรรมที่แตกต่างกัน มีการทำบุญเลี้ยงพระ เลี้ยงญาติพี่น้องที่ร่วมทำบุญ ด้วยอาหารคาวหวานที่หาได้ตามท้องถิ่นหรือทำเอง แต่ไม่ว่าจะเป็นประเพณีใดๆ ก็ตามจะมีอาหารชนิดหนึ่งที่ขาดเสียมิได้ คือ ขนมจีนหรือภาษาอีสานเรียกว่า “ข้าวปุ้น” ซึ่งว่าเป็นอาหารหลักเลยก็ว่าได้ เพราะถ้าหากที่มาร่วมงานบ้านใด ไม่ได้กินข้าวปุ้นก็จะถือเสมือนว่ายังไม่ได้ร่วมงานบุญนั้น และเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงอีกด้วย ในสมัยโบราณข้าวปุ้นจะนิยมทำกันเองในหมู่บ้าน มีการตำข้าว หมักแป้ง นวด และบีบเป็นเส้นเอง แต่ปัจจุบันนิยมซื้อตามท้องตลาดซึ่งสะดวกกว่า

ข้าวปุ้นที่ซื้อตามท้องตลาดจะเป็นเส้นหมัก จะใช้วิธีการหมักแป้งข้าวเจ้าโดยนำแป้งข้าวเจ้ามาแช่น้ำให้นิ่ม และนำไปหมักก่อนหมักประมาณเจ็ดวัน เมื่อหมักแล้วจึงนำมานวดเสร็จแล้วนำเข้าเครื่องบีบเพื่อทำให้เป็นเส้นข้าวปุ้นลงในน้ำเดือด ตักเส้นข้าวปุ้นขึ้นแช่ในน้ำเย็นแล้วจับเส้นข้าวปุ้นให้เป็นจับเรียงไว้ในตะกร้าที่รองด้วยใบตอง

ขั้นตอนการทำให้เป็นเส้นข้าวปุ้น

ขั้นตอนการทำให้เป็นเส้นข้าวปุ้น เริ่มต้นจากการนำแป้งไปต้ม โดยนำแป้งใส่ในถุงผ้าไนลอน จะใช้เวลาต้มนาน 30-40 นาที หลังจากนั้นก็นำแป้งสุกขึ้นมาเอาแป้งออกจากถุงมาวางพักไว้ให้เย็น หลังจากนั้นนำแป้งไปนวดด้วยเครื่องนวด จนแป้งมีลักษณะเหนียวและจับตัวกันเป็นก้อน ลำดับต่อไปจะเป็นการนวดน้ำ ขณะนวดต้องคอยเติมน้ำต้มสุกลงไปเรื่อยๆ พร้อมกับใช้ไม้พายช่วยคนไม่ให้แป้งติดกระบะนวด แป้ง นวดจนได้แป้งที่มีลักษณะค่อนข้างเหลว จากนั้นนำแป้งมากรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อแยกเอาส่วนของแป้งที่ต้มไม่สุกจับตัวกันเป็นก้อนเล็กๆ เรียกว่า ตาแป้ง และสิ่งสกปรกที่ปนเปื้อนมากับแป้งออก เมื่อกรองแป้งเสร็จแล้วนำไปใส่ในกะโพงพักแป้งที่มีท่อส่งแป้งไปยังฝอยที่โรยออกเป็นเส้นข้าวปุ้น ขั้นตอนการบีบโรยเป็นเส้นข้าวปุ้น ตั้งหม้อน้ำให้เดือด โรยเส้นลงในหม้อ ขณะโรยเส้นลงหม้อต้องส่ายฝอยเบาๆ ข้าวปุ้นลงหม้อต้มจนเส้นสุกและตักขึ้นจากหม้อและหลังจากนั้นราดด้วยน้ำเย็นทันทีแล้วนำไปขาวในถึงน้ำเย็นอีกครั้ง แล้วจับเส้นให้เป็นจับวางในภาชนะที่เตรียมไว้เพื่อรอ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ปัจจุบันข้าวปุ้นเป็นที่นิยมและสามารถหาทานได้ทุกโอกาสไม่จำเป็นต้องเป็นในงานบุญประเพณีเหมือนเมื่อก่อน เพราะมีการทำเส้นข้าวปุ้นขายตามท้องตลาด การทานข้าวปุ้นจะทานกับน้ำยาโดยจะราดน้ำยาลงไปบนเส้นข้าวปุ้นให้ทั่วรับประทานร่วมกับเครื่องเคียงเป็นผักสดและผักดอง น้ำยาข้าวปุ้นของอีสานเป็นน้ำยาที่นำเอาเนื้อปลามาทำใส่น้ำปลาร้ารสเผ็ดร้อน หรือเรียกว่าน้ำยาป่า ปัจจุบันน้ำยาข้าวปุ้นจะมีหลายสูตรให้เลือกรับประทาน

ตามประเพณีอีสานในขั้นตอนการทำข้าวปุ้นต้องผ่านกระบวนการหมักข้าวเจ้าแล้วนำไปตำโดยใช้ครกกระเดื่อง เริ่มจากการนำข้าวเจ้าที่ได้มาหมักแล้วนำไปนึ่งให้สุกจากนั้นนำไปตำโดยใช้ครกกระเดื่องจนได้แป้งที่เหนียวจับตัวกันเป็นก้อน แล้วนำมานวดด้วยมือขณะนวดมือต้องมีการเติมน้ำสุกอุ่นลงไปด้วยจนนวดจนได้แป้งที่ค่อนข้างเหลว จึงนำไปบีบโรยเป็นเส้นโดยใช้ฝอย (อุปกรณ์สำหรับบีบโรยเป็นเส้นข้าวปุ้น) บีบด้วยมือให้เป็นเส้นลงในน้ำเดือด แล้วตักเส้นด้วยกระชอนลงแช่ในน้ำเย็นจึงจับเส้นข้าวปุ้นให้เป็นจับวางบนกระด้งที่รองด้วยใบตอง

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

แป้งหมักขนมปุ้น

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 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



กระบวนการ



กระบวนการ



กระบวนการ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



กระบวนการ



กระบวนการ



กระบวนการ



กระบวนการ



กระบวนการ



กระบวนการ



กระบวนการ



ข้าวปุ้น



จัดใส่ภาชนะพร้อมจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

เพื่อเพิ่มโอกาสในการเพิ่มรายได้

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 30000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม เทศบาลตำบลกงเก่า

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

สำนักงานเทศบาลตำบลกงเก่า

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

สำนักงานเทศบาลตำบลกงเก่า ตำบลกงเก่า อำเภอท่าคันโท จังหวัดกาฬสินธุ์

โทรศัพท์ 043 840 195 โทรสาร

E-mail

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

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวอดิสร ศรีชาติ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 8 เดือน เมษายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายตฤณ มาลัยเภาว

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางจันทร์ฉาย สำราญเนตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2. นางณัฐญา มังคะละศิริ

ตำแหน่ง นักจัดงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ

3. นางสาวพัชรา วิวัฒน์เกษมชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพรพิมล คงตระกูล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 17 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557