

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมหุ้นน้ำปลาต้ม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ท่าใหม่ ตำบล ยายร้า

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมหุ้นเป็นอาหารไทยพื้นบ้านที่มีทุกภาคทุกท้องถิ่น เส้นขนมหุ้นคือแป้งข้าวที่นำมาทำเป็นเส้นด้วยภูมิปัญญาคนไทยและคนเอเชียอื่น เพราะเส้นขนมหุ้นมีทั้งในลาว เขมร พม่า เวียดนาม จีนและไทย คนอีสานในไทยและคนลาวเรียกขนมหุ้นว่า ข้าวปั้น คนเหนือเรียก ขนมหุ้น คนภาคกลาง ภาคใต้ และคนภาคตะวันออกเรียก ขนมหุ้น ส่วนชื่อขนมหุ้นนั้น ปรากฏว่าไม่มีความเกี่ยวข้องกับความเป็น"ขนม"หรือคำว่า "จิ้น" เลย วิถีการกินขนมหุ้น การกินขนมหุ้นของคนไทยแต่ละภาคนี้มีความหลากหลายแตกต่างกัน ขนมหุ้น หรือ ขนมหุ้นมอญ นับเป็นเรื่องที่น่าคิดเพราะตามที่ได้ยินมาใครๆ มักจะพูดว่า "ขนมหุ้น" ไม่น่าจะใช่อาหารของจีนอยู่แล้วและบทความส่วนใหญ่ก็มักจะพูดถึงคำนี้อยู่เสมอว่าน่าจะมาจากภาษามอญ"ขนมหุ้น"น่าจะเป็นภาษาอะไรกันแน่ และคนมอญมีความสัมพันธ์กับวัฒนธรรมการทำหรือการกินขนมหุ้นแค่ไหน ชาวมอญ ทั่วไปนิยมรับประทานขนมหุ้นไม่เฉพาะแต่ในเทศกาลเท่านั้นในบางครั้งก็ยังมีการทำกินกันเองเป็นการรวมญาติหรือว่าเวลาวิดิปลาขึ้นมาแล้วได้ปลาเยอะก็จะมีการทำน้ำยากินกัน “ขนมหุ้นน้ำปลาต้ม” ก็เป็นอีกหนึ่งเมนูที่ชาวบ้าน ตำบลยายร้า อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี ได้คิดค้นวิธีรับประทานแบบไม่ต้องทำเป็นน้ำยาก็ก็นำมารับประทานได้อร่อยไม่แพ้บ้านอื่นเหมือนกัน ขนมหุ้นน้ำปลาต้มจึงเป็นอีกเมนูหนึ่งที่ทำให้ผู้สูงอายุชื่นชอบเป็นอย่างมาก ไม่เผ็ดมาก ได้ชดน้ำคล่องคอ และเส้นขนมหุ้นส่วนใหญ่ก็จะทำกันเอง สมัยก่อนมีการไม้แป้ง ตาแป้ง เตรียมกันเองให้เป็นที่สนุกสนานเวลาที่บ้านใดมีงานบุญก็จะเกณฑ์เพื่อนบ้านไปช่วยกัน จึงได้เส้นขนมหุ้นที่เหนียวนุ่ม เป็นอัตลักษณ์ความหอมอร่อยรับประทานที่ไม่เหมือนบ้านใด ส่วนน้ำยาก็ก็น่าสนใจ ซึ่งส่วนใหญ่ก็จะเป็นน้ำยาปลา คือน้ำยาปลาต้ม แล้วแกะเอาแต่เนื้อปลามาโคลกกับเครื่องแกงแล้วนำไปต้มปรุงรสเผ็ดๆ เค็มๆ หอมเครื่องสมุนไพร อาทิ กระชาย ใบมะกรูด ข่า ตะไคร้ ปลาส่วนใหญ่ที่นำมาทำปลาต้มนั้นจะใช้ปลาช่อน ปลาแดง เพราะมีรสหวานอร่อย แต่ปลาข้างเหลือง ปลาน้ำดอกไม้ก็ใช้ได้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

๑. นำข่า กระชาย มาบุบ ตระไคร้บุบ แล้วตัดเป็นท่อน ๆ ยาวประมาณ 3 นิ้ว ส่วนพริกแห้งก็ตัดซีกออกล้างน้ำ หั่นครึ่ง ใบมะกรูดเด็ดใบออกจากกึ่งตามรูป เสร็จแล้วพักไว้ก่อน ๒. มาดูปลาช่อนที่จะต้มกันบ้างนะคะ นำปลา มาคอดเกล็ด ตัดหางให้เรียบร้อย แล้วหั่นปลาอย่าทิ้งนำมาผ่าครึ่งแล้วล้างน้ำให้สะอาด ปลาที่ทำเสร็จแล้ว หน้าตาเป็นแบบนี้ค่ะ พักไว้ค่ะ ๓. ต่อมาก็ต้มน้ำให้เดือดพ่านๆ เลยนะคะ เวลानำปลาไปใส่แล้วห้ามคนจะทำ ให้ปลาเหминควา ใส่ข่า ตะไคร้ กระชาย และพริกแห้งที่เตรียมไว้ลงไปก่อน สักพักก็ตามด้วยปลา ๔. ตักกะปิ (กะปิต้องย่างไฟก่อนโดยการห่อด้วยใบตองหรือฟอยด์เพิ่มความหอมให้กับกะปิ) กับหอมแดง ไม่ต้องละเอียด มาก ๕. ใส่ลงไป ในหมอบปลาต้มต้มอีกประมาณ ๔-๕ นาทีแล้วกรองสมุนไพรออก เก็บน้ำไว้ นะคะ ๖. จะได้ น้ำ ช้นจากปลาที่แกะเนื้อแล้วนำมาต้มต่ออีกสักพักจากนั้นก็นำขนมจีนที่เตรียมไว้แล้ว หากอยากเพิ่มผักก็นำมาจัด ลงจานได้เลย หรือจะวางไว้ข้างให้สวยงามน่ารับประทานไปอีกแบบก็ได้ ไม่ว่ากัน ๗. ผักที่ใช้ทานกับขนมหลักๆ ก็จะมีถั่วงอกยาวหั่นแฉ้น ถั่วงอกดิบ ผักกาดดอง ใบแมงลัก ใบสะระแหน่ แตงกวา กะหล่ำปลีหั่นฝอย กระถินฯ ผักบางอย่างหาได้จากที่ปลูกไว้ในสวนหลังบ้านคะ เช่น ใบแมงลัก ใบสะระแหน่

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ประโยชน์ของสมุนไพรที่นำมาปรุงเพื่อเพิ่มรสชาติของน้ำปลาต้ม อาทิ ๑. ข่าช่วยย่อย ช่วยขับลม แก้จุกเสียด แน่นท้อง แก่ลมป่วง แก้บิด ขับน้ำดี แก้สะอึก แก้ไอ แก้หวัด ลดน้ำมูก แก้หอบหืดช่วยลดอาการปวด ไม่ว่าจะเป็น แก้วปวดเมื่อยตามตัว ปวดข้อ ปวดฟัน รำมะนาด ปวดท้อง ปวดท้องประจำเดือนแก้ลมพิษ แก้ผดผื่นคัน แก้ กลากเกลื้อน แมลงสัตว์กัดต่อย พิษแมลงมุม ๒. ตะไคร้มีประโยชน์ต่อร่างกาย เพราะช่วยเพิ่มเกลือแร่ที่ จำเป็นหลายชนิด เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก และยังมีวิตามินเอ รวมอยู่ด้วย ๓. ใบมะกรูด ถ้าเกิดรู้สึก เครียด ๆ ก็นำใบมะกรูดมาฉีก แล้วดมจะทำให้ผ่อนคลายได้เหมือนกัน เพราะใน “ใบมะกรูด” จะมีสารบางตัว ทำให้รู้สึกผ่อนคลายได้ดี ๔. กระชายมีแคลเซียมสูง มีวิตามินบี ๑, บี ๓, บี ๖ ช่วยบำรุงสมอง ทำให้เลือด ไหลเวียนไปเลี้ยงสมองส่วนกลางดีขึ้น ป้องกันหัวล้าน ป้องกันผมหงอกก่อนวัย ฟันพุ่เส้นผมให้กลับมาดกดำ เป็นหนุ่มสาวอีกครั้งหนึ่ง ช่วยฟื้นฟูต่อมไร้ท่อต่างๆ เช่น ต่อมไทรอยด์ ต่อมใต้สมอง ต่อมหมวกไต ป้องกัน ไทรอยด์เป็นพิษ ช่วยบำรุงหัวใจ ทำให้กล้ามเนื้อหัวใจแข็งแรง เลือดไหลเวียนไปเลี้ยงหัวใจดีขึ้น ช่วยปรับสมดุล ความดันโลหิต สำหรับคนเป็นความดันสูง กินน้ำกระชายคุณไว้ความดันจะปกติ ส่วนคนที่เป้นความดันต่ำจะ อันตรายกว่าเพราะอาจช็อกได้ง่าย

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกแห้ง (เม็ดใหญ่) กระชาย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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



ขั้นตอนการทำขนมจีนน้ำปลาต้ม



ขั้นตอนการทำขนมจีนน้ำปลาต้ม



ขั้นตอนการทำขนมจีนน้ำปลาต้ม



ขั้นตอนการทำขนมจีนน้ำปลาต้ม



ขั้นตอนการทำขนมจีนน้ำปลาต้ม



ขั้นตอนการทำขนมจีนน้ำปลาต้ม



ขั้นตอนการทำขนมจีนน้ำปลาต้ม



ขั้นตอนการทำขนมจีนน้ำปลาต้ม



ขั้นตอนการทำขนมจีนน้ำปลาต้ม



ขั้นตอนการทำขนมจีนน้ำปลาต้ม

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านตำบลยายร้า

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านตำบลยายร้า

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

-

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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