



แบบบันทึกข้อมูลวัฒนธรรม “ของดีบ้านฉัน”

๑. ชื่อ.....ขนมจีนน้ำยาพื้นบ้าน.....
๒. ลักษณะและประเภทกิจกรรม อาหาร ศิลปะการแสดง การประกอบอาชีพ ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. ความเป็นมา อัตลักษณ์ สาระคุณค่าของประเพณี (ภูมิหลัง ความเชื่อ อัตลักษณ์ที่โดดเด่น ความสำคัญ และคุณค่าทางสังคม จิตใจ วิธีการดำเนินชีวิตของชุมชน)

คำว่า "ขนมจีน" ไม่ใช่ของอาหารจีน แต่คำว่า "จีน" ที่ต่อท้ายขนมนี้สันนิษฐานกันว่าน่าจะมาจากมอญซึ่งเรียกขนมจีนว่า "คนอมจิน" (คนนอมจิน) หมายถึง "สุก 2 ครั้ง" พิศาล บุญปลุก ชาวไทยเชื้อสายรามัญผู้สนใจศึกษาอาหารและวัฒนธรรมมอญกล่าวว่า "จริง ๆ แล้ว ขนมจีนเป็นอาหารของคนมอญหรือรามัญ คนมอญเรียกขนมจีนว่า คนอมจิน คนอม หมายถึงว่าจับกันเป็นกลุ่มเป็นก้อน จีนแปลว่าทำให้สุก" นอกจากนี้ "คนอม" (คนนอม) นั้นสันนิษฐานว่าน่าจะใกล้เคียงกับคำไทย "เข้าหนม" แปลว่าข้าวที่นำมานวดให้เป็นแป้งเสียก่อน ซึ่งภายหลังกร่อนเป็น "ขนม" จริง ๆ แล้ว ขนม ในความหมายดั้งเดิมจึงมีใช้ของหวานอย่างที่เขาใจในปัจจุบัน ขนม หรือ หนม ในภาษาเขมร หรือ คนอม (คนนอม) ในภาษามอญหมายถึงอาหารที่ทำจากแป้ง ดังนั้นขนมจีน จึงน่าจะเพี้ยนมาจาก คนอมจิน (คนนอมจิน) ซึ่งทำให้เกิดสมมุติฐานตามมามากกว่า ดั้งเดิมที่เดียวขนมจีนเป็นอาหารมอญ แล้วจึงแพร่หลายไปสู่ชนชาติอื่น ๆ ในสุวรรณภูมิตั้งแต่โบราณกาล จนเป็นอาหารที่ทำงานและมีความนิยมสูง สามารถหาทานได้ทั่วไป

๔. รูปแบบ วิธีการ ของกิจกรรม

ดั้งเดิม	ปรับประยุกต์ (ถ้ามี)
<p>ส่วนผสมน้ำยาขนมจีน</p> <ol style="list-style-type: none">1. เนื้อปลาต้มแกะเอาแต่เนื้อ 1 ถ้วยตวง2. ลูกชิ้นปลา 150 กรัม (หรือจะไม่ใส่ก็ได้)3. พริกชี้หนูแห้ง 2 ซ่อนโต๊ะ (แช่น้ำให้นิ่ม และนำไปสะเด็ดน้ำ)4. พริกแห้ง 5-8 เม็ด (เอาเม็ดออกและแช่น้ำจมนิ่ม)5. เกลือ 1 ซ่อนชา6. ข่าหั่นฝอย 2 ซ่อนชา7. ตะไคร้หั่นบางๆ 1/2 ซ่อนโต๊ะ8. กระเทียมหั่นหยาบ 1/2 ซ่อนโต๊ะ9. ขมิ้นสดหั่นละเอียด 1/2 ซ่อนโต๊ะ10. กระชาย 1/2 ซ่อนโต๊ะ11. กะปิ 3 ซ่อนโต๊ะ12. หอมแดง 2 หัว13. หัวกะทิ 1/2 ถ้วยตวง14. หางกะทิ 2 ถ้วยตวง15. ส้มแขก 2 ช้อน16. น้ำปลา 1/4 ถ้วยตวง17. น้ำตาลปึก 2 ซ่อนโต๊ะ18. ขนมจีน 800 กรัม	

ดั้งเดิม	ปรับประยุกต์ (ถ้ามี)
<p>วิธีทำน้ำยาขมจีน</p> <ol style="list-style-type: none">1. โขลกพริกชี้หนูแห้งและพริกแห้ง กับเกลือ, ตะไคร้, ข่า, หอมแดง, กระเทียม, กระชายและ ขมิ้น โขลกจนละเอียดแล้วจึงใส่ กะปิและเนื้อปลาต้ม โขลกต่อให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน2. ตั้งหางกะทิในหม้อบนไฟร้อนปานกลาง จากนั้นจึงนำ น้ำพริก (ที่โขลกเตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 1) ไปละลายในหม้อ เมื่อน้ำกะทิเดือด ใส่ลูกชิ้นปลาลงไปต้มต่อ แล้วจึงปรุงรสด้วยน้ำปลา, น้ำตาลปึกและ ส้มแขก3. หรีไฟลง เคี่ยวด้วยไฟอ่อน จากนั้นจึงใส่หัวกะทิ ต้มให้เดือดอีกครั้งจึงยกลง ตักใส่ถ้วยเตรียมเสิร์ฟ4. จัดเสิร์ฟขมจีนใส่จาน เสิร์ฟทันทีขณะน้ำยายังร้อนๆพร้อม ผักสดและไข่ต้ม	

๕. มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่าง ๆ

มี ไม่มี.....

๖. ชื่อ - สกุล.....นางชুমสาย หอมพื้.....
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก.....๕๘/๓ ม.๖ ต.บางใหญ่ อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี.....
โทรศัพท์.....-.....โทรสาร.....-.....E-mail.....

๗. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ.....

ลงชื่อ.....รุ่งนภา อรรถกฤษณ์.....ผู้บันทึกข้อมูล
(นางรุ่งนภา อรรถกฤษณ์)
ตำแหน่ง นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
วันที่.....๙.....เดือน มกราคม พ.ศ.๒๕๖๒