



ภูมิปัญญาการทำขนมจีนเมืองนครของร้านขนมจีนเมืองนครศรีธรรมราช

ศูนย์ส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ขนมจีนเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ชาวไทยได้นิยมรับประทาน ไม่มีใครทราบได้ว่าชาวภาคใต้รู้จักการทำขนมจีนมาตั้งแต่เมื่อไรหรือได้แบบอย่างมาจากที่ใด แต่ขนมจีนจัดเป็นอาหารที่ชาวภาคใต้นิยมทานมากกว่าภาคอื่นๆ และถือเป็นอาหารหลักอีกอย่างหนึ่งรองจากข้าว เป็นอาหารที่สามารถทานได้ทุกวันตั้งแต่เช้าจนค่ำ ความนิยมในการทำขนมจีนเป็นที่แพร่หลายมาก เมื่อไปพื้นที่ใดก็จะพบร้านค้าที่วางขายขนมจีน และบางครอบครัวมีการทำขนมจีนไว้ทานเอง เพราะมีผู้ผลิตกระบอกขนมจีนทองเหลืองออกวางขายอย่างแพร่หลาย การทำขนมจีนจึงมีความสะดวกมากขึ้น ทั้งทำไว้ทานเองในครัวเรือนหรือทำขายเป็นธุรกิจขนาดย่อม มีการนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วย เช่น เครื่องยนต์เครื่องไฟฟ้าแบบสมัยใหม่เข้ามาเป็นเครื่องทุ่นแรงมากขึ้น ทำให้ปริมาณการผลิตมีจำนวนมากขึ้น สำหรับวัฒนธรรมการกินขนมจีนของชาวภาคใต้มักกินกับน้ำแกง (น้ำยา) ร่วมกับผักเหนาะ (ประทุม ชุ่มเฟิงพันธ์, 2544 : 190)

ปัจจุบันเส้นขนมจีนมีทั้งทำจากแป้งหมักและแป้งสด ซึ่งขนมจีนที่ทำจากแป้งหมัก จะได้เส้นสีขาวครีม เหนียวไม่ขาดและหอมอร่อยแล้ว เก็บไว้ได้หลายวัน มีขั้นตอนในการทำที่ค่อนข้างซับซ้อนใช้เวลาและแรงงานสูง ในขณะที่ขนมจีนที่ทำจากแป้งสดจะได้เส้นสีขาวขุ่น ไม่เหนียวมากนัก และมีขั้นตอนไม่ยุ่งยากแต่บูดเสียเร็วกว่าขนมจีนที่ทำจากแป้งหมัก ปัจจุบันค่อนข้างหาขนมจีนที่ทำจากแป้งหมักได้ยากขึ้น เนื่องจากมีขั้นตอนยุ่งยาก ราคาแพงกว่า ประกอบกับคนนิยมนทานเส้นขนมจีนที่มีสีขาวกว่า ทำให้ขนมจีนที่ขายในท้องตลาดส่วนใหญ่เป็นขนมจีนที่ทำจากแป้งสดแต่ความอร่อยจะสู้เส้นขนมจีนที่ทำจากแป้งหมักไม่ได้

ในการทำขนมจีนที่นิยมนำมาบริโภคกับน้ำแกง ซึ่งมี 5 ชนิด คือ น้ำแกงเผ็ด น้ำพริกน้ำยา แกงไตปลา และแกงเขียวหวาน โดยทานร่วมกับผักเหนาะต่างๆ มีทั้งผักลวกต่างๆ เช่น ผักบุ้ง ถั่วฝักยาว ผักกูด ผักเหลียง ผักตองต่างๆ เช่น สะตอ ถั่วงอก ถั่วหัวโต แตงกวา มะละกอ ผักเสี้ยน และผักสดต่างๆ เช่น ยอดมันปู ยอดมะกอก ยอดมันปู แตงกวา ถั่วฝักยาว เป็นต้น

ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำขนมจีนเมืองนครร้านขนมจีนเมืองนคร

นายสมบุรณ์ ณ นคร ปัจจุบันอายุ 66 ปี เจ้าของร้านขนมจีนเมืองนคร เป็นชาวนครศรีธรรมราชมาแต่กำเนิด มีพี่น้อง 8 คน นายสมบุรณ์เป็นลูกคนที่ 4 และเป็นเพียงบุตรเพียงคนเดียวที่ยังสืบทอดการทำขนมจีนมาจนถึงปัจจุบัน นายสมบุรณ์เรียนจบวุฒิมัธยมศึกษาที่โรงเรียนฝึกหัดครู (มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช) ระดับประกาศนียบัตร แล้วสอบบรรจุครูที่จังหวัดนครศรีธรรมราช และได้เปิดร้านขายขนมจีนควบคู่ไปกับการสอนหนังสือ ซึ่งเป็นร้านที่มีสืบทอดมาตั้งแต่รุ่นยาย โดยเริ่มแรกคุณยายจะทำขนมจีนใส่ตะกร้าแล้วเดินขาย ต่อมาคุณยายได้ถ่ายทอดการทำขนมจีนทั้งสูตรเส้นขนมจีนและน้ำยาให้กับคุณแม่ของนายสมบุรณ์ โดยในรุ่นคุณแม่ของนายสมบุรณ์ได้เปลี่ยนจากการหาขายเป็นการปลุกร้านมุงหลังคา โดยเปิดขายมาเป็นเวลากว่า 30 ปี และมีการพัฒนาปรับปรุงขยายร้านค้าโดยเพื่อให้เพียงพอต่อปริมาณลูกค้าที่มีเพิ่มขึ้น อีกทั้งมีการเพิ่มร้านค้าแพเพื่อจำหน่ายให้แก่ลูกค้า ร้านของนายสมบุรณ์จัดได้ว่าเป็นร้านแรกที่มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการทำขนมจีนขายในขณะนั้น และเป็นที่รู้จักกันดีในนาม “ขนมจีนเมืองนคร” ต่อมาจึงมีร้านขนมจีนร้านอื่นเปิดขายมากขึ้น เดิมร้านขายขนมจีนของนายสมบุรณ์มีชื่อว่า “ร้านพานยม” เนื่องจากร้านอยู่ที่ถนนพานยม แต่เมื่อมีลูกค้าหลายรายหาร้านไม่เจอ จึงเปลี่ยนชื่อใหม่ ว่า “ร้านขนมจีนเมืองนคร (พานยม)” เพื่ออำนวยความสะดวกและสะดวกในการแวะมาชิมโดยเฉพาะลูกค้าที่มาจากต่างจังหวัด

นายสมบุญจึงหันมาประกอบอาชีพทำร้านขายขนมจีนอย่างเต็มตัวเมื่อ พ.ศ. 2521 โดยมี ภรรยาช่วยทำขนมจีนขาย ปัจจุบันมีการพัฒนาสูตรจากสูตรดั้งเดิมและเทคนิคการทำเพื่อให้เพื่อให้สอดคล้อง กับกำลังการผลิต และความสะดวก รวดเร็ว โดยมีการนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้มากขึ้น กรรมวิธีในการทำขนมจีน ของนายสมบุญไม่ได้แตกต่างไปจากร้านอื่น แต่จะแตกต่างกันในแง่ของสูตรและเทคนิคการทำมากกว่า เช่น สูตรผสมและเทคนิคการต้มแป้งขนมจีน ซึ่งสิ่งเหล่านี้ได้มาจากการสังเกตที่ได้จากการเป็นลูกมือ (ผู้ช่วย) แม่มา ตั้งแต่สมัยเด็กๆ ปัจจุบันนอกจากจะนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยแล้ว ยังมีการเปลี่ยนชนิดข้าวสารที่ใช้ไปเป็นแป้งเพื่อ ทำเส้นขนมจีน เดิมใช้ข้าวสารจากอำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช แต่เนื่องจากในอำเภอหัวไทรมีการปลูก ข้าวน้อยลง จึงต้องซื้อข้าวสารที่มีขายในท้องตลาดทั่วไปมาทำเส้นขนมจีนแทน

นายสมบุญเล่าให้ฟังว่า สาเหตุสำคัญที่ทำให้ร้านขนมจีนเมืองนครขายดี อาจเนื่องมาจาก “ความตั้งใจดีของร้านและการเอาใจใส่ลูกค้าทุกระดับไม่ว่าคนนั้นจะมาจากไหน ตั้งแต่คนถีบสามล้อจนถึง นายกรัฐมนตรี” นายสมบุญไม่เคยลงทุนในการประชาสัมพันธ์ร้าน ชื่อเสียงของร้านเป็นที่รู้จักจาก “การพูด แบบปากต่อปาก” โดยลูกค้าที่มารับประทานแล้วประทับใจจะมีการบอกต่อกัน รวมไปถึง สื่อมวลชนต่างๆ เข้ามาทำรายการเผยแพร่ เช่น เมื่อ พ.ศ. 2528 ร้านได้ออกรายการเซลล์ชวนชิม จึงทำให้ร้านขนมจีนเมือง นครจึงเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป

สำหรับรายได้จากการเปิดร้านขนมจีนเมืองนครร้านเดียว มีรายได้ประมาณเดือนละ 8 แสน บาท และเมื่อหักต้นทุนและค่าใช้จ่ายต่างๆแล้ว จะมีรายได้เฉลี่ยประมาณ 5 แสนบาท/เดือน ซึ่งจะใช้เป็น ค่าใช้จ่ายให้กับลูกจ้างในร้าน ประมาณ 1 แสนบาทต่อเดือน โดยครอบครัวจะมีรายได้จากการทำขนมจีนสุทธิ ประมาณ 3 แสนบาท ต่อเดือน ซึ่งเป็นรายได้ที่สามารถเลี้ยงครอบครัวได้



ภาพที่ 1 นายสมบุญ ณ นคร เจ้าของร้านขนมจีนพานยม

องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำขนมจีนเมืองนคร

ขั้นตอนการทำเส้นขนมจีน (แบบโบราณ)

ขั้นตอนการทำเส้นขนมจีนรุ่นยายยังคงเป็นแบบสูตรโบราณ เป็นการทำขนมจีนแป้งสด ใช้ เครื่องมือไม้เครื่องมือแบบโบราณ ซึ่งสูตรการทำขนมจีนแบบโบราณ (รุ่นยายและรุ่นแม่) มีดังนี้

1. ข้าวสาร นิยมเป็นเมล็ดข้าวแข็งเท่านั้น เรียกว่า “ข้าวหัวไทร” มีขายทั่วไปในจังหวัดนคร นำมาแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 1 คืน โดยข้าวสาร 1 กิโลกรัม โม่แป้งได้ 3.5 กิโลกรัมและรีดเป็นเส้นขนมจีนสุก ได้ 5.5 กิโลกรัม

2. นำข้าวสารที่แช่ไว้มาโม่ให้เป็นแป้งด้วยครกหิน

3. ห่อแป้งที่โม่ได้ด้วยผ้าขาวแล้วใช้ก้อนหินทับให้สะเด็ดน้ำ นำไปนึ่งจนผิวด้านนอกสุก

4. ใช้ครกตำให้ละเอียด แล้วนำไปใส่กระบอกลงหมั่น

5. ตั้งกระทะ ต้มน้ำให้ร้อน เมื่อน้ำเดือดนำกระบอกลงหมั่นที่บรรจุแป้งขนมจีนเสร็จเรียบร้อยแล้วแล้วรีบตักออกมาเป็นเส้น ลงในกระทะที่มีน้ำเดือด

ส่วนกรรมวิธีในการทำเส้นหมักจะแตกต่างออกไป กล่าวคือ เมื่อโม้แป้งเสร็จแล้ว นำแป้งที่ได้ใส่ตุ่มน้ำ ปล่อยให้แป้งตกตะกอน แล้วตักน้ำส่วนบนออก นำแป้งที่ตกตะกอนมานวด ซึ่งแป้งหมักจะให้ปริมาณเส้นขนมจีนมากกว่าแป้งสด เพราะว่าแป้งอัมตวักว่า และจากการที่นายสมบุญเป็นคนช่างสังเกตและพัฒนาความคิดอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งเป็นคนกล้าลองผิดลองถูก จึงมีการพัฒนาสูตรและเทคนิคการทำงานได้สูตรการทำที่ลงตัว ประกอบกับมีการคิดค้นขนมจีนสมุนไพร โดยใช้สมุนไพรมาทำเป็นสีสำหรับทำขนมจีนเป็นสีต่างๆ เพื่อความหลากหลายให้แก่ลูกค้าและเพิ่มคุณค่าประโยชน์จากการใส่สมุนไพร หากเป็นสีส้มจะใช้จากแครอท สีเหลืองขมิ้น สีเขียวจากใบมะกรูด สีม่วงจากดอกอัญชัน เส้นขนมจีนลักษณะนี้ได้แบบอย่างมาจากที่อื่น ทางร้านจึงนำมาลองทำดู ถือเป็นขนมจีนแบบใหม่ของร้าน เพื่อเป็นการสร้างความหลากหลายให้กับลูกค้าซึ่งจะช่วยขยายตลาดอีกทางหนึ่ง



ภาพที่ 2 เส้นขนมจีนสูตรสมุนไพร

ขั้นตอนการทำเส้นขนมจีนตามสูตรขนมจีนเมืองนคร (พานยม) ในปัจจุบัน

ส่วนผสมในการทำเส้นขนมจีน

1. ข้าวสาร โม้เป็นแป้งเรียบร้อยแล้ว
2. เกลือ ช่วยให้เส้นเหนียว และกันการบูด
3. แป้งมัน

วิธีการทำเส้นขนมจีน

1. นำข้าวสาร 1.5 กระสอบ มาแช่น้ำ เป็นเวลา 1 คืน เพื่อให้ข้าวนิ่มและโม้ได้ง่าย โดยปกติร้านนายสมบุญจะใช้ข้าวสารโม้เป็นแป้งสำหรับทำเส้นขนมจีน วันละ 100 กิโลกรัม หากในแต่ละวันข้าวสารเหลือก็จะแช่น้ำไว้ใช้ต่อไป

2. นำข้าวสารที่แช่น้ำไว้แล้ว บดด้วยเครื่องโม่จนแป้งละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน (หากบดไม่ละเอียดจะทำให้เส้นขาดง่าย) หลังจากนั้นนำแป้งที่โม่เสร็จแล้วห่อด้วยผ้าขาวบาง ทับด้วยก้อนหินทิ้งไว้ 1 วัน เพื่อให้สะเก็ดน้ำ โดยกะให้แป้งแต่ละห่อที่ได้มีน้ำหนักประมาณก้อนละ 10 กิโลกรัม



ภาพที่ 3 ก้อนแป้งที่บดจากข้าวสาร

3. นำแป้งที่ทับไว้ไปนึ่งประมาณ 20 นาที (นึ่งทั้งก้อนใหญ่หรือทับเป็นก้อนเล็กๆ)
4. นำไปนวดด้วยเครื่องนวดไฟฟ้า ซึ่งเป็นขั้นตอนที่ทำให้แป้งเหนียว โดยนวดจนแป้งจับตัวกันเป็นก้อนสีขาว เหนียว และมีเนื้อละเอียด
5. นำแป้งที่ได้ไปรีดด้วยกระบอกรีตเส้นขนมจีน โดยนำแป้งใส่ในกระบอกรีดเส้นขนมจีนทำจากทองเหลือง ซึ่งในอดีตใช้แรงงานคนในการรีดเส้นขนมจีน ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้ระบบไฮดรอลิกรีดเส้นลงบนกระทะที่มีน้ำเดือดๆ หลังจากนั้นใช้ไม้พายค่อยๆ เชี่ยไม่ให้เส้นติดกัน เมื่อเส้นลอยขึ้นมา ตักใส่ตะแกรง จุ่มลงในน้ำจนเส้นเย็นลง ใช้มือรวบเส้นจำนวนหนึ่งให้เป็นกลุ่มเรียกว่า “จับ” ขณะที่เส้นอยู่ในน้ำ เย็น ซึ่งทำให้ง่ายต่อการจับ และทำให้เส้นไม่ขาดง่าย ลักษณะของเส้นขนมจีนที่ดีมีคุณภาพ จะต้องเป็นเส้นขนมจีนที่สะอาด เหนียวนุ่ม ไม่มีกลิ่น ทั้งนี้ขนาดของเส้นขนมจีน ขึ้นอยู่กับขนาดรูของกระบอกรีด (รีด) ขนมจีน



ภาพที่ 4 การทำเส้นขนมจีนด้วยกระบอกรีดเส้นขนมจีนที่พัฒนาใช้ระบบไฮดรอลิกแทนแรงงานคน



ภาพที่ 5 วิธีการจับเส้นขนมจีนเป็นกระจับ

การกินขนมจีนของคนคร นิยมเลือกกินขนมจีนเส้นสด ไม่ค่อยนิยมเส้นหมักเพราะว่ามีกลิ่น คนครในยุคแรก นิยมกินขนมจีนกับน้ำแกงเพียง 2 อย่าง คือ น้ำแกงกะทิ ซึ่งมีปลาเป็นส่วนประกอบหลัก และน้ำพริก (น้ำยาสูตรหวาน) ซึ่งสูตรการทำน้ำพริกคุณยายนายสมบุญได้สูตรมาจากในวัง เพราะเมื่อก่อนคุณยายเป็นแม่ครัวในวังของเจ้าพระยานคร การทำน้ำพริกต้องใช้ความพิถีพิถันและใช้เวลาค่อนข้างนาน

การทำน้ำแกงขนมจีนน้ำพริกตามสูตรโบราณ

ส่วนผสมมีดังนี้

1. พริกดอกใหญ่
2. ระกำ (ทำให้มีรสเปรี้ยว)
3. ถั่วลิสงคั่ว (ทำให้น้ำแกงข้น)
4. น้ำซุบต้มกุ้ง (ทำให้น้ำแกงมีรสชาติดีและมีน้ำมันแยกออกมา)
5. กะทิ เคี้ยวจนแตกเป็นก้อน ชาวปักษ์ใต้เรียกกันว่า เคี้ยวจนเป็นขี้มัน แล้วนำน้ำมันที่

ได้จากการเคี้ยวไปผัดเป็นเครื่องแกง

ปัจจุบันร้านขนมจีนเมืองนครไม่ได้ทำเครื่องแกง (น้ำพริกแกง) เอง มีการลดขั้นตอนลงบ้าง โดยซื้อเครื่องแกงสำเร็จรูป จากร้านที่ทำได้รสชาติใกล้เคียง สะอาด และใหม่ เมื่อได้เครื่องแกง แล้วจะนำมาปรุงเอง

แกงไตปลา เป็นแกงที่คู่กับขนมจีน แกงไตปลาจะเป็นอาหารที่คนปักษ์ใต้คุ้นเคยกันดี นิยมรับประทานกับข้าวเมื่อลองนำมาต่อมารับประทานกับขนมจีน แล้วรสชาติเข้ากันดี อร่อย คนปักษ์ใต้จึงนิยมรับประทานกับขนมจีน เหมือนกับแกงเขียวหวาน

สำหรับน้ำแกงขนมจีนที่ใช้กันกันนั้น จะมีทั้งที่ใส่กะทิและไม่ใส่กะทิ หากเป็นคนพื้นเมืองจะนิยมกินน้ำแกงที่ไม่ใส่กะทิ เพราะว่ารสชาติเข้มข้นมากกว่า ในการกินขนมจีนนอกจากกินคู่กับน้ำยาแล้วจะต้องมี “ผักเหนาะ” (ผักสดที่รับประทานกับน้ำพริกหรือแกง) เนื่องจากรสชาติของน้ำยาก่อนข้างเผ็ด โดยในร้านพยายามคัดผักพื้นบ้านที่ไม่มีสารพิษเพื่อใช้เป็นผักเหนาะให้แก่ลูกค้า



ภาพที่ 6 ขนมจีน น้ำยาชนิดต่างๆ พร้อมผักเหนาะ

ปัจจุบัน ร้านขนมจีนเมืองนครได้มีการขยายร้าน โดยเพิ่มเมนูอาหารต่างๆ มากขึ้น เช่น ข้าวแกง ขนมจีน น้ำชากาแฟ ตามความความต้องการของลูกค้า ชื่อของเมนูอาหารที่อยู่ในร้านทุกชนิด จะเขียนเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษกำกับเอาไว้

วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ปัจจุบันร้านขนมจีนเมืองนครได้เป็นแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการกิน และวัฒนธรรมการทำเส้นขนมจีนให้แก่ผู้สนใจ โดยร้านจะมีการรีดเส้นสดๆ ให้ลูกค้าดู เพื่อให้ลูกค้าได้มั่นใจว่า เส้นขนมจีนที่

กำลังรับประทานอยู่นั้นเป็นเส้นสดๆ ใหม่ๆ ทำวันต่อวัน ไม่ใส่สารกันบูด และให้เห็นกระบวนการและวิธีการกว่าจะมาเป็นเส้นขนมจีน

คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

ข้อคิดที่ใช้ในดำเนินชีวิตหรือคติประจำตัวของนายสมบุรณ์ที่ปฏิบัติมาโดยตลอด คือ “ทำให้ดีที่สุด” และมีแนวคิดที่ว่า “คนเราจะทำอะไรให้ดี และพัฒนาให้ดีที่สุดนั้นจะต้องเกิดมาจากการเปลี่ยนแปลง” “ต้องตอบสนองต่อความนิยมและความต้องการของลูกค้า”

ถึงแม้ว่าร้านขนมจีนของนายสมบุรณ์จะเป็นที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก แต่ช่วงที่ขายดีที่สุด คือ ช่วงเทศกาล ปีใหม่ เทศกาลสงกรานต์ และช่วงเดือนสิบ ซึ่งทางร้านไม่คิดที่จะขยายสาขาเพิ่ม เพราะคิดว่า ควรทำให้เพียงพอกับกำลังของตนเอง หากทำเกินกำลังแล้วจะทำให้สิ่งที่ได้ออกมาไม่ดี

นายสมบุรณ์มีความตั้งใจที่จะรักษาภูมิปัญญาการทำเส้นขนมจีนต่อไปเรื่อยๆ เพราะขนมจีนกลายเป็นวัฒนธรรมการกินที่เป็นวิถีชีวิตปกติของคนนครฯ โดยไม่กีดกันและไม่หวงวิชา เพราะเชื่อว่าความสามารถของคนไม่เท่ากัน ซึ่งขึ้นกับความพยายามของแต่ละคน จึงเป็นการช่วยส่งเสริมให้คนอื่นฯ ได้มีโอกาส อย่างเช่นลูกจ้างในร้านบางคนมีความสนใจสามารถเรียนรู้ด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาให้เขามีอาชีพในอนาคต

บุคคลหรือกลุ่มคนที่ได้รับการสืบทอด

ปัจจุบัน ผู้ที่ได้รับถ่ายทอดต่อจากนายสมบุรณ์ คือ ลูกทั้ง 3 คน โดยเฉพาะลูกชายคนสุดท้องได้รับถ่ายทอดในส่วนการทำรายรับรายจ่ายนอกเหนือจากการทำขนมจีน ซึ่งรายได้จากขนมจีนเป็นแรงจูงใจที่สำคัญให้แก่ผู้สืบทอด นอกจากนี้ นายสมบุรณ์ยังอบรมสั่งสอนให้ลูกรักษาวัฒนธรรมขนมจีนไว้ ปัจจุบันร้านยังเป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับกลุ่มนักศึกษาจากสถาบันต่างๆ และเป็นวิทยากรให้กับหน่วยงานต่างๆ โดยเฉพาะเป็นวิทยากรในงานปัจฉิมนิเทศ นักศึกษา

รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) รางวัลที่ได้รับ และเป็นรางวัลที่นายสมบุรณ์ภูมิใจมากที่สุด คือ คำ “ชื่นชม” ที่เป็นคนหนึ่งที่ช่วยสร้างชื่อเสียงให้กับเมืองนคร

(2) รางวัลในการประกวดขนมจีน ในงานประเพณีเดือนสิบ เป็นการประกวดขนมจีนครบชุด ปัจจุบันได้รับรางวัลมาตลอดเป็นเวลา 10 กว่าปี

ที่มา : รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่องการศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้ ด้านอาหารพื้นบ้านภาคใต้. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

