



บ้านชนมจีนโบราณ อุ้มทอง

สืบสาน ต่อยอด ก่อเกิดศูนย์เรียนรู้ สู่ท่องเที่ยวชุมชน





“บ้านขนมจีนโบราณ อุ้มทอง” เป็นการสืบสานมาจากขนมจีน “ป่าแครง” ที่ได้รับการสานต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น จนตกมาถึงรุ่นปัจจุบันเป็นทายาทรุ่นที่ 3 ก็คือ “คุณจรินทร์ ชื่นจรเข้” หรือคุณเปิ้ล ซึ่งเป็นคนรุ่นใหม่ก่อนที่จะกลับมาสานต่อความอร่อย เธอได้ไปโลดแล่นทำงานตามสายงานที่ร่ำเรียนมาอยู่หลายปี เพื่อเพิ่มวิทยายุทธสั่งสมประสบการณ์ต่างๆ เมื่อถึงเวลาเหมาะสมเธอจึงได้หวนกลับมาสานต่อ และต่อยอด โดยได้นำเอาความรู้ประสบการณ์ที่พบบนเวทีมาพัฒนาและต่อยอด ทำให้ขนมจีนธรรมดาๆ หนึ่งก้าวไปสู่การเป็นศูนย์เรียนรู้ และนำพาไปสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวชุมชนสไตล์ลีสซึ่งโดยได้ อพท. สุพรรณบุรี (องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน)) คอยเป็นพี่เลี้ยงอย่างสุดกำลัง

จากขนมจีน “ป่าแครง” สานต่อเป็น “บ้านขนมจีนโบราณ อุ้มทอง”

ณ ชุมชนท่าพระตะวันตก อ.อุ้มทอง จ.สุพรรณบุรี หมู่ชนแห่งนี้มีชื่อเสียงในเรื่องขนมจีน จนชาวบ้านร้านรวงขนานนามกันว่าหมู่บ้านขนมจีน ก็เพราะว่าหมู่บ้านนี้มีวิถีชีวิตที่ผูกพันอยู่กับเส้นขนมจีน ถ้านับหัวแล้วก็มีราว 10 กว่าครอบครัวที่ก่อกำเนิดเป็นอาชีพ ซึ่งแต่ก่อนรอบๆ ไร่นานี้ ขนมจีนของที่นี่จะไม่มีชื่อหรือมีแบรนด์อย่างเป็นทางการ เพราะทำมาค้าขายกันแบบบ้านๆ ซึ่งก็จะเรียกตามชื่อที่คนทำ อย่างเช่นขนมจีนป่าแครง ก็หมายความว่า นี่คือนมจีนที่ครอบครัวป่าแครงทำ ซึ่งป่าแครงก็ได้รับการถ่ายทอดมาจากคุณแม่ แต่ตอนนี้คุณเปิ้ล ซึ่งเป็นทายาท

รุ่นที่ 3 ได้โตโตเข้ามาสืบทอดและสานจึงได้รีแบรนด์ตั้ง เปลี่ยนจากขนมจีนป่าแครงให้กลายเป็น บ้านขนมจีนโบราณ อุ้มทอง

“บ้านขนมจีนโบราณ อุ้มทองเราเพิ่งมาตั้งชื่อ แต่ก่อนก็จะเรียกกันว่า ขนมจีนบ้านป่าแครง ซึ่งเป็นชื่อแม่ที่คนพื้นถิ่นจะรู้จัก แต่ขนมจีนเราทำมาตั้งแต่รุ่นยาย เป็นสูตรโบราณ แต่ปัจจุบันได้มีการปรับเปลี่ยนไปตามยุค ตามสมัย ให้มีความทันสมัยมากขึ้น แต่ก็ยังยึดหลักโบราณ แต่จะมีเครื่องมือที่เป็นเครื่องจักรเท่านั้นที่ทันสมัยขึ้น” คุณเปิ้ล เล่าถึงความเปิ่นมาของชื่อ

แต่ก่อนที่คุณเปิ้ลจะมาสานต่อกิจการขนมจีนของครอบครัว เธอได้ไปทำงานสั่งสมประสบการณ์อยู่หลายปี คือหลังจากเรียนจบจาก ม.รามคำแหง เธอได้ทำงานบริษัท ที่ทำธุรกิจเกี่ยวกับนำเข้า และการตลาดอยู่หลายปี “แต่ที่บ้านทำขนมจีนอยู่แล้ว พอเรียนจบก็อยากทำงานข้างนอกก่อน ที่กลับมาเพราะที่บ้านไม่มีใครมาช่วยทำ เพราะน้องชายก็รับราชการ ซึ่งเขาไม่มาสานต่ออยู่แล้ว พอมาทำ ก็เป็นช่วงที่ทาง อพท.เขาจะโปรโมทให้อุ้มทองเป็นเมืองท่องเที่ยว ก็มาครีเอทขนมจีนของเรา ให้มันตรงเข้าคอนเซ็ปต์อุ้มทองเมืองท่องเที่ยว”

ด้วยที่มีประสบการณ์จากการได้ทำงานในบริษัท เธอจึงเข้าใจการตลาด เข้าใจผู้บริโภค เธอจึงไม่มีปัญหาในเรื่องการครีเอทที่จะนำเอาขนมจีนของเธอไปต่อยอด ซึ่งเธอบอกว่าการเรียนหนังสือ และการมีประสบการณ์จากการทำงานข้างนอก ก่อนที่จะมาสานต่อกิจการของที่บ้านนั้นเป็นเรื่องที่สำคัญ ซึ่งหลายคนอาจจะมองว่าเรียนสูงๆ ไปทำไมสุดท้ายแล้วก็มาทำขนมจีนอยู่ดี นี่คือการตอบที่เธออยากบอก



ร่วมมือกับ อพท. ต่อยอดให้เป็นศูนย์เรียนรู้ สู่ชุมชนท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

ด้วยความมีวิสัยทัศน์ของ อพท. สุพรรณบุรี ที่เล็งเห็นชุมชนแห่งนี้สามารถที่จะยกระดับให้เป็นชุมชนท่องเที่ยว เกียวไทย สัตว์ลึกลับ ซึ่งได้ลงพื้นที่พร้อมที่จะโปรโมทให้ชุมชนแห่งนี้กลายเป็นศูนย์เรียนรู้เรื่องการทำขนมจีน ซึ่งคุณเบิ้ลก็มีความพร้อมและมีศักยภาพที่ทำโครงการนี้ให้สำเร็จ

“ในส่วนของ อพท. จะมาสนับสนุนในส่วนที่เป็น การให้ความรู้ เช่นพาไปอบรม พาไปทำความรู้จักการเรียนรู้การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ร่วมกับคณะอาจารย์มหาวิทยาลัยมาช่วยเหลือในเรื่องการตลาด และหานักท่องเที่ยวมาเจอกับเรา ซึ่งตอนนี้ทาง อพท. ได้เข้ามาช่วยในเรื่องต่างๆ ได้ประมาณ 2-3 ปีแล้ว

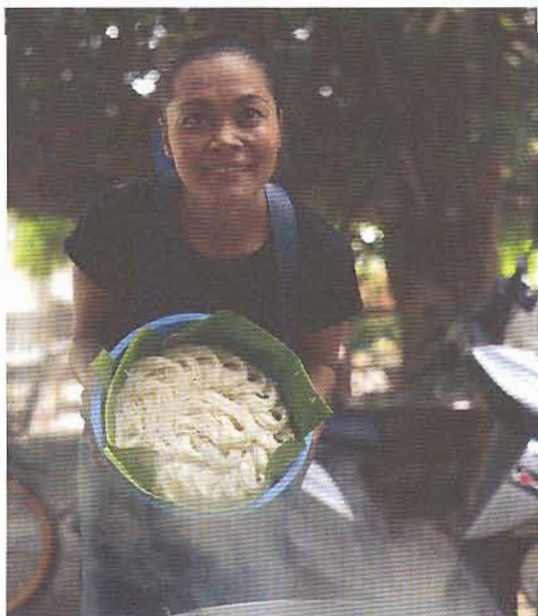
อพท. เข้ามาช่วยทำให้ได้ตลาดใหม่ๆ เพิ่มขึ้น จากปกติที่เราขายแค่คนในตลาดนัด ตอนนี้ก็มีลูกค้าออนไลน์เข้ามาซื้อ ทำให้คนรู้จักมากขึ้น มีรายได้มากขึ้น มีการปรับปรุงให้ดีขึ้นไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์ สถานที่รองรับลูกค้า เพื่อจะได้นำเสนอสู่สาธารณะชนให้มากขึ้น

นอกจากนี้ยังพาไปอบรม พาไปดูงาน และทำให้รู้ว่าเราไปในทิศทางเดียวกัน ล่าสุดพาไปดูงานที่หลวงพระบาง ร่วมกับคณะอาจารย์จาก ม.ธรรมศาสตร์ ซึ่งทำให้เราได้เรียนรู้ในเรื่องการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ในฐานะที่เป็นนักท่องเที่ยว เมื่อกลับมาเป็นเป็นผู้ประกอบการ เป็นเจ้าบ้านทำให้เราเข้าใจลูกค้าได้อย่างลึกซึ้ง

ยังตอนนี้ทาง อพท. ได้โปรโมทให้อู๋ทองเป็นเมืองท่องเที่ยว ทำให้เราสามารถต่อยอด และสามารถเพิ่มรายได้ให้มากขึ้นแล้ว ยังมีชื่อเสียงมากขึ้น มีการได้ไปออกงาน ออกสื่อต่างๆ ทำให้ได้ลูกค้าจากที่อื่นมากขึ้น จากระดับตำบล ก็กลายเป็นระดับที่ใหญ่ขึ้น ตอนนี้ก็เริ่มมีกรุ๊ปทัวร์เข้ามาบ้าง แต่คิดว่าในระยะอันใกล้นี้จะมีลูกค้ามากขึ้น

ด้วยเหตุนี้เราจะทำตรงนี้ให้เป็นร้านขายขนมจีน และข้างในเป็นศูนย์เรียนรู้ เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้มาเรียนรู้ และลงมือทำขนมจีนแบบโบราณตามขั้นตอนของเรา ตอนนี้ก็ค่อยๆ ทำอีกเดือนสองเดือนก็คงแล้วเสร็จ

โดยเราจะขายเป็นแพ็คเกจให้นักท่องเที่ยวได้มาเรียนรู้และลงมือทำ พร้อมรับประทานใช้เวลาประมาณครึ่งวัน”



นี่คือการสืบทอดและต่อยอดของขนมจีน ให้กลายเป็นศูนย์เรียนรู้ และแหล่งท่องเที่ยวชุมชน

บ้านขนมจีนโบราณ อุ้งทอง ราคาขายที่บ้าน กก.ละ 25 บาท 1 กก. จะมีประมาณ 18-20 จีบ ถ้าที่ตลาดนัดจะขาย กก. ละ 30 บาท

จำนวนการผลิต 400-500 กก./วัน พร้อมรับทำน้ำยาให้ด้วย

จุดเด่น เส้นจะไม่ใหญ่มาก ไม่เปรี้ยว เหนียวนุ่ม ไม่ใส่สารกันบูด อยู่ได้ 2 วัน

ขายที่ตลาดคนเดินอุ้งทอง ทุกศุกร์-เสาร์ ดันเดือน และที่บ้านทำพระ ตะวันออก เปิดขายทุกวันในรูปแบบขนมจีนสมุนไพร พร้อมน้ำยากระเทียม น้ำยาป่า น้ำพริก และแกงเขียวหวาน

ติดต่อ

น.ส.จริน ชื่นจระเข้ (เปิ้ล) บ้านขนมจีน เมืองโบราณ อุ้งทอง ชุมชน ทำพระตะวันออก

1918/5 ม.6 ต.อุ้งทอง อ.อุ้งทอง จ.สุพรรณบุรี 72160 โทร. 09 2645 0498, 0 3556 4579