



รายงานผลการดำเนินการสำรวจฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านอาหาร

บ้านสันปูเลย ตำบลสันปาม่วง

อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา



กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม

องค์การบริหารส่วนจังหวัดพะเยา

รายงานผลการดำเนินการสำรวจฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหาร บ้านสันปูเลย อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา

“ขนมข้าวตอก” หรือ “ขนมข้าวแต๋นตัด” เป็นขนมพื้นบ้านทางภาคเหนือ จากภูมิปัญญาท้องถิ่น บ้านสันปูเลย ตำบลบ้านต๋อม อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา โดยนางทองใบ ยอดทน พร้อมด้วยสมาชิกในครอบครัว ซึ่งประกอบอาชีพในการทำขนมข้าวตอก หรือ ขนมข้าวแต๋นตัด และมีสถานที่ในการผลิต ตั้งอยู่ บ้านเลขที่ ๖๗ หมู่ที่ ๓ บ้านสันปูเลย ตำบลสันป่าม่วง อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา อาชีพในการทำขนมข้าวตอก ของนางทองใบ ยอดทน นับว่าเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนขนาดย่อม หลังจากทีผลิตขนมได้แล้ว จะมีผู้ค้าคนกลางรับเข้ามารับขนม แล้วส่งไปวางจำหน่ายสู่ท้องตลาด ขนมข้าวตอกได้มีการทำเป็นเวลายาวนานกว่า ๔๐ ปีแล้ว นับว่าเป็นแหล่งเรียนรู้วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหารอีกอีกด้วย จากการสำรวจพบว่า ข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม สามารถทำขนมข้าวตอกได้ถึง ๓๐ ถุงต่อวัน จำหน่ายให้ผู้ค้าคนกลาง ถุงละ ๓ บาท ในแต่ละวัน จะมีออเดอร์จากลูกค้าทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัดเข้าเป็นจำนวนมาก เฉลี่ยแล้วมีออเดอร์วันละ ๒๐๐ – ๓๐๐ ถุงต่อวัน

จุดเด่นของ“ขนมข้าวตอก” หรือ “ขนมข้าวแต๋นตัด” บ้านสันปูเลย คือ ทำสดใหม่ทุกวัน โดยเคี้ยวจากน้ำอ้อยธรรมชาติไม่ผสมน้ำตาลใดๆเลย ขั้นตอนและกรรมวิธีในการผลิตค่อนข้างยากและซับซ้อนและต้องมีเทคนิคพิเศษในการผลิตของแต่ละขั้นตอนอีกด้วย



ขั้นตอนการผลิต“ขนมข้าวต้อ” หรือ “ขนมข้าวแต๋นตัด”

๑. นำข้าวสาร กข.๖ มาชอนน้ำ แช่น้ำทิ้งไว้ ๒ - ๓ ชั่วโมง หรือ ทิ้งไว้ ๑ คืน จากนั้นนำข้าวที่แช่น้ำแล้วมานึ่งในนึ่งข้าวเหนียว เป็นเวลา ๔๕ นาที เมื่อครบเวลาแล้วจะได้ข้าวเหนียวที่สุก



๒. ระหว่างที่รอข้าวเหนียวสุก จะนำน้ำอ้อยแบบก้อน มาเคี่ยวบนไฟอ่อนๆ เพื่อให้ได้น้ำอ้อยแล้วนำไปคลุกกับข้าวเหนียวที่สุกแล้ว



๓. นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วมาคลุกน้ำอ้อย แล้วนำมาใส่ที่ตำข้าว ตำไปเรื่อยๆ จนกระทั่งข้าวเหนียวละเอียด แล้วเริ่มพองตัวขึ้นฟู (คล้ายๆตีแป้งขนม) เมื่อข้าวเหนียวพองตัวขึ้นฟูเต็มที่แล้ว ให้นำออกมาจากที่ตำข้าว



๔. เมื่อข้าวพองเต็มที่แล้ว จะได้เป็นข้าวแ่ง ให้นำข้าวแ่งมานวด แล้วรีดเพื่อไล่อากาศออก ทำเป็นแผ่นๆ ระหว่างที่นวดนั้นต้องผสมน้ำมันที่คลุกกับไข่แดงสุก เพื่อป้องกันไม่ให้แ่งติด



๕. เมื่อได้แ่งเป็นแผ่นๆแล้ว ให้นำไปตากแดดให้แห้ง โดยใช้เวลาดตากแดดประมาณ ๑ วัน พบว่า ข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม จะได้แ่งประมาณ ๓ แผ่น



๖. เมื่อแผ่นแป้งแห้งระดับหนึ่ง ให้นำแผ่นแป้งมาตัดเป็นเส้นๆ แล้วนำไปตากอีกครั้ง เพื่อไล่ความชื้น หลังจากแผ่นแป้งที่เป็นเส้นๆ แห้งลง ให้นำตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสอีกครั้ง



๗. หลังจากแผ่นแป้งที่เป็นเส้นๆ แห้งลง ให้นำตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสอีกครั้ง



๘. นำแป้งที่ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสแล้ว ไปคว้านบนไฟร้อนที่ร้อนจัด ซึ่งคลุกกับหิน เพื่อให้แป้งพองตัวขึ้น



๙. จากนั้นนำแป้งพอง ไปคลุกกับน้ำอ้อยบนกระทะด้วยไฟอ่อนๆ เมื่อคลุกทั่วแล้ว ให้นำไปผึ่งบนกระดานไม้ เพื่อไล่ความร้อน ทิ้งไว้สักพักเพื่อให้ขนมแข็งตัว แล้วค่อยๆ ใช้มีดตัดตามช่องที่ทำสัญลักษณ์ไว้บนกระดาน ไม้ แล้วจะได้ขนมที่มีขนาดเท่ากัน



๑๐. นำขนมที่ถูกตัดขนาดเท่ากันแล้ว ไปแพ็คบรรจุใส่ถุง ซีลให้สวยงาม พร้อมวางจำหน่าย





โครงการจัดทำข้อมูลด้านอาหาร ของบ้านสันปูเลย อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา โดยองค์การบริหารส่วนจังหวัดพะเยา มีวัตถุประสงค์เพื่อสืบสานอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวบ้านในจังหวัดพะเยา บริหารงานตามวัตถุประสงค์ของ LPA คือเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกันอันจะนำไปสู่การพัฒนาองค์กรให้มีการจัดบริการสาธารณะที่มีประสิทธิภาพและทำให้ประชาชนเกิดความพึงพอใจ โดยการประเมินและการวิเคราะห์เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในการส่งเสริมสนับสนุนตามภารกิจขององค์การบริหารส่วนจังหวัดพะเยาอย่างมีประสิทธิภาพ และเพื่อประเมินประสิทธิภาพขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (LPA) ด้านที่สี่ด้านศิลปวัฒนธรรมประเพณีศาสนาและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีเป้าหมายของโครงการคือรวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นของบ้านสันปูเลย อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา เป็นการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น รักษาอัตลักษณ์ ถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ลูกหลาน เป็นแนวทางในการพัฒนาปรับปรุงศักยภาพ ในการปฏิบัติตามนโยบายของผู้บริหาร โดยมีจุดมุ่งหมายคือท้องถิ่นมีการปฏิบัติงานในการบริการประชาชนหรือจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ตามมาตรฐานเดียวกันทุกพื้นที่ เพื่อยกระดับให้ท้องถิ่นมีการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นรู้จักตัวเองมากขึ้นรู้จักปัญหาอุปสรรค จุดอ่อน จุดแข็งในการดำเนินงานและเพื่อการบริการให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น