

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ลอดช่องใบเตย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านหนองไผ่แก้ว อำเภอบึง ตำบล หนองไผ่แก้ว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ลอดช่อง เป็นขนมไทยแท้โบราณชนิดดั้งเดิม โดยที่ใครๆพากันคิดว่ามันคือขนม กำเนิดไม่ได้มาจากประเทศสิงคโปร์ แต่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยเราเอง ที่ได้นำแป้งมันสำปะหลังมาปั้น และนวดให้เหนียว รับประทานกับกะทิสด และน้ำเชื่อม น้ำแข็งปน ก็เพิ่มความสดชื่นให้กับผู้บริโภคได้แล้ว แต่หลายคนคงสงสัยว่า แล้วคำว่า สิงคโปร์ล่ะ มาจากไหน ซึ่งเป็นชื่อที่เรียกกันจนติดปาก ถึงบริเวณที่ตั้งร้านนี้ ที่เป็นเจ้าแรก ในการทำ “ลอดช่องสิงคโปร์” นั่นเอง หากย้อนไปเมื่อประมาณ 60 ปีก่อน ร้านนี้ยังอยู่ไปตั้งอยู่บริเวณหน้าโรงพยาบาล สิงคโปร์ (เดิม) หรือโรงแรมเฉลิมบุรี บนถนนเยาวราช และเมื่อลูกค้าจะไปทานก็มักจะเรียกว่า “ไปทานลอดช่องหน้าโรงแรมสิงคโปร์” สุดท้ายก็เรียกให้สั้นลงว่า “ลอดช่องสิงคโปร์” แทน การทำลอดช่องยังมีการผลิตโดยใช้ข้าวเจ้าผสมกับสีสมุนไพรที่ได้จากธรรมชาติในท้องถิ่น ถือว่าปลอดภัยแต่ก็มีปัญหาเนื่องจากขั้นตอนการผลิตที่ไม่สะอาดพอ อีกทั้งประเทศไทยเป็นประเทศเมืองร้อน อาจเป็นสาเหตุทำให้ลอดช่องไม่สามารถเก็บไว้ได้ ผู้ผลิตลอดช่องชุมชน ชาวตำบลหนองไผ่แก้ว พัฒนาคุณภาพลอดช่องเป็นอาหาร ที่มีความสะอาด ปลอดภัย สร้างเอกลักษณ์และมีคุณค่า ทางโภชนาการจากสมุนไพร ให้แตกต่างจากลอดช่องทั่วไป ขนมหวานลอดช่องไทย เป็นขนมโบราณ เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมหวานลอดช่องไทยเป็นขนมที่มีมีแป้ง น้ำตาล น้ำใบเตย เป็นส่วนผสม นำมาตี โดยเฉพาะน้ำตาลสดกะทิ ก ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากจะเป็นหนึ่งในขนมที่ จัดขึ้นในงานและพิธีการสำคัญต่างๆเช่นงานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่แพ้ขนมไทยอย่าง ทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั้งในอดีตและปัจจุบัน ตามความเชื่อบางอย่างของคนไทย ขนมที่มีลักษณะเป็นเส้น มักจะใช้สำหรับงานทำบุญอายุ เพราะเชื่อว่าจะช่วยให้มีอายุยืนยาว ส่วนขนมที่ใช้เป็นเครื่องสังเวยพระภูมิ ได้แก่ ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว ขนมเล็บมือนาง (ขนมคันหลาว) หรือขนมทองหยิบ ขนมถั่วแปบ (ขนมหูช้าง) ขนมข้าวเหนียวแดง ขนมประเภททอดต่าง ๆ แต่ถ้าเป็นลอดช่องกินกันได้ตลอดงาน ให้

ความหอมหวาน กินแล้วอิ่มชื่นใจ ซึ่งหาทานได้ยากในปัจจุบันนี้ แต่คนในชุมชนตำบลหนองไผ่แก้วยังยึดเป็นอาชีพ มีรายได้เลี้ยงครอบครัวอย่างมีความสุข

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ลอดช่องที่ใช้ประกอบด้วย ข้าวเจ้า, น้ำ, น้ำปูนใส, น้ำสมุนไพร เช่น น้ำใบเตย, น้ำฝรั่ง, น้ำมะตูมและน้ำดอกคำฝอย อุปกรณ์ที่ต้องใช้หม้อ, กะละมัง, ไม้พาย, ตัวกลอดช่องและเตา ขั้นตอนการทำ ขั้นตอนแรกนำข้าวไปแช่น้ำและหมักจนข้าวยุ่ย จากนั้นนำไปผึ่งแดดให้แห้ง ขั้นตอนที่สอง นำสมุนไพรต่างๆ แช่น้ำปูนใส ใช้ไม้พายคนให้ทั่วเพื่อสกัดสีและตัวยาจากนั้นนำมากรอง ด้วยผ้าขาวบางจะได้น้ำสมุนไพรสีต่างๆ ลอดช่องสมุนไพร ที่มีสีสวยงามตามสีสมุนไพร โดยสีเขียวเกิดจากสมุนไพรใบเตย ที่สำคัญการผลิตอาหารที่ดี ต้องใช้วัตถุดิบที่เป็นข้าวเจ้าปลอดสารพิษ น้ำสมุนไพรที่ไม่มีการใช้สารเคมีและอุปกรณ์การผลิตที่สะอาด เป็นปัจจัยหลักที่สามารถดึงดูดใจผู้บริโภค

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
ขนมไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติ อร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง ลอดช่องก็เป็นขนมหวานชนิดหนึ่งที่ทำกันมานานและประกอบใช้ในงานเลี้ยง วัตถุดิบที่หาได้ไม่ยาก เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการบริโภคนิสัยแบบไทย ๆ จนทำให้คนรุ่นหลัง ๆ แยกไม่ออกว่าอะไรคือขนมที่เป็นไทยแท้ๆ และอะไรดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น โดยเฉพาะคนในชุมชน นักเรียน ในโรงเรียนมีการสอน ทดลองการทำขนมลอดช่องด้วยกรรมวิธีง่ายๆ และราคาไม่แพง ส่วนใหญ่แล้วทำเป็นอาชีพ เพื่อเลี้ยงครอบครัว ในงานของโรงเรียน ของคนในชุมชนที่ มีการจัดงานทุกครั้ง จะต้องมียอดช่องประจำตำบลมาให้พวกเราได้กิน ในส่วนนี้ก็เป็นส่วนหนึ่งทำให้เกิดความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และมีความสามัคคี ในชุมชนของหมู่บ้านนั้นๆ นอกจากนั้นยังได้แสดงออก ออกถึงภูมิปัญญาชาวบ้านที่เป็นผลงานทางด้านความคิด ทางปัญญา และวิธีการปฏิบัติ ตลอดจนคิดค้นเทคนิควิธีการถ่ายทอด ภูมิปัญญาเหล่านั้นด้วยวิธีการให้ข้อมูลและวิธีปฏิบัติทำให้ผู้สืบทอดค่อยๆ ปรับเปลี่ยนตามและเพิ่มพูนขึ้นจนกลายเป็นผู้สืบทอดให้แก่คนรุ่นต่อไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม (แยกเป็น 2 ส่วน) ส่วนผสมตัวลอดช่อง

1. แป้งข้าวเจ้า 2 ถ้วย
2. น้ำปูนใส 5 ถ้วย
3. ใบเตย 10 ใบ นำมาคั้นให้ได้น้ำใบเตยข้น ๆ 1 ถ้วย

ส่วนผสมของน้ำกะทิ

1. น้ำกะทิ 2 ถ้วย
2. น้ำตาลปี๊บ 1 ถ้วย
3. เกลือป่น ½ ช้อนชา

วิธีทำ

1. เอาแป้งข้าวเจ้ามาใส่ภาชนะ เช่น กาละมังเล็ก ๆ ใส่ น้ำใบเตยคั้นลงไป ใส่ น้ำปูนใสลงไปด้วย (ค่อย ๆ ใส่ นะจ๊ะ โดยใส่สลับกันระหว่างน้ำใบเตยกับน้ำปูนใส) แล้วจึงค่อย ๆ นวดให้เข้ากันจนละลายกับแป้งให้เข้าหมด ต้องใจเย็น ๆ ค่ะ ไม่งั้นแป้งจะเป็นก้อนไม่เข้ากัน
2. กรองส่วนผสมด้วยผ้าขาวบางอีกครั้งค่ะ
3. เริ่มการกวนคะ โดยนำกะทะทอง / หม้อ มาตั้งบนเตาไฟอ่อน ๆ เอาแป้งที่ละลายไว้แล้ว เทลงกะทะ กวนไปเรื่อย ๆ จนแป้งมีลักษณะเหนียว ช้น เข้ากันดี อย่าให้แห้งหรือเหลวจนเกินไป
4. เอากาละมังหรือภาชนะอื่น เช่น ถัง อีกใบมาใส่น้ำสะอาดเตรียมเอาไว้ จากนั้นเตรียมพิมพ์ลอดช่อง สมัยโบราณใช้กะลาเจาะรู หรือให้หม้อเจาะรู
5. นำแป้งที่กวนได้ที่มาใส่ลงในภาชนะหรือพิมพ์ที่เราเตรียมไว้ กดแป้งออกมาจากร่องออกมาเป็นช่วงสั้น ๆ ก็จะเป็นแป้งที่ลอดช่องลงมาสู่ น้ำเย็น ทำเป็นตัวลอดช่อง
6. หากแป้งที่เทให้เหนียวและไม่สามารถไหลลงมาได้แล้ว เคี้ยวเอาท่อนไม้แบบในภาพมากดอีกครั้งคะ เพื่อให้แป้งไหลลง
7. แป้งกวนที่ไม่สามารถกดได้แล้ว แป้งแบบนี้นำมาทานโดยใส่ถ้วยผสมกับน้ำกะทิ
8. เปลี่ยนน้ำบ่อย ๆ หากน้ำเริ่มร้อนขึ้นคะ จากนั้นพักตัวแป้งไว้ก่อน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



วิธีการทำลอดช่องรูปแบบดั้งเดิม

ส่วนผสมตัวลอดช่อง ประกอบด้วย ข้าวเจ้า น้ำปูนใส ใบเตย

1. ตำข้าวเจ้าจนละเอียดแล้วนำออกจากครก แล้วจึงตำใบเตย

สำหรับนำมาผสมกับแป้งซึ่งได้จากข้าวเจ้าที่ตำละเอียดแล้ว

ตำข้าวเจ้าจนละเอียดแล้วนำออกจากครก แล้วจึงตำใบเตย

สำหรับนำมาผสมกับแป้งซึ่งได้จากข้าวเจ้าที่ตำละเอียดแล้ว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



วิธีการทำลอดช่องรูปแบบดั้งเดิม

2. หรือไม้ข้าวเจ้าจนละเอียด แล้วจึงโม่ใบเตยด้วยไม้หินหรือไม้ปูน หรือไม้ข้าวเจ้าจนละเอียด แล้วจึงโม่ใบเตยด้วยไม้หินหรือไม้ปูน



วิธีการทำลอดช่องรูปแบบดั้งเดิม

3. เมื่อตำใบเตยเสร็จแล้วคั้นน้ำเอามาผสมกับแป้งข้าวเจ้าที่ตำไว้และน้ำปูนใส เมื่อตำใบเตยเสร็จแล้วคั้นน้ำเอามาผสมกับแป้งข้าวเจ้าที่ตำไว้และน้ำปูนใส



วิธีการทำลอดช่องรูปแบบดั้งเดิม

4. หากใช้วิธีการโม่ เมื่อไม้ข้าวเจ้าและใบเตยเสร็จแล้วให้กรองด้วยผ้าขาวบางแล้วผสมน้ำปูนใส กรองด้วยผ้าขาวบาง



วิธีการทำลอดช่องรูปแบบดั้งเดิม

5. เริ่มการกวน โดยนำกะทิทอง/หม้อ มาตั้งบนเตาถ่านไฟอ่อนๆ เอาส่วนผสมต่าง ๆ เทลงกะทิทอง/หม้อ กวนไปเรื่อย ๆ จนแป้งมีลักษณะเหนียว ช้น เข้ากันดี อย่าให้แห้งหรือเหลวจนเกินไป

ทำการกวน ตั้งไฟอ่อน นำส่วนผสมต่างเทลงกระทะ หรือม้อ กวนไปเรื่อย ๆ จนแป้งมีลักษณะเหนียว ช้น เข้ากัน



วิธีการทำลอดช่องรูปแบบดั้งเดิม

6. นำแป้งที่กวนได้ที่ มาใส่ลงในกะลาเจาะรูที่เราเตรียมไว้ กดแป้งออกมาจากร่องออกมาเป็นช่วงสั้น ๆ ก็จะเป็นแป้งที่ลอดช่องลงมาสู่น้ำเย็น ทำเป็นตัวลอดช่อง

นำแป้งที่กวนได้ มาใส่ลงในกะลาเจาะรูที่เราเตรียมไว้ กด แป้งออกมาจากร่องออกมาเป็นช่วงสั้น ๆ



วิธีการทำลอดช่องรูปแบบดั้งเดิม

7. เปลี่ยนน้ำบ่อยๆ หากน้ำเริ่มร้อนขึ้น จากนั้นพักตัวลอดช่องไว้ก่อน เปลี่ยนน้ำบ่อยๆ หากน้ำเริ่มร้อนขึ้น จากนั้นพักตัวลอดช่องไว้ก่อน



วิธีการทำลอดช่องรูปแบบดั้งเดิม
ส่วนผสมของน้ำกะทิ ประกอบด้วย น้ำกะทิ, น้ำตาลปีบ, เกลือป่น
8. เอาน้ำกะทิ, น้ำตาลปีบ, เกลือป่น ต้มให้เดือด แล้วจึงกรองด้วยผ้าขาวบาง

ส่วนผสมของกะทิ



วิธีการทำลอดช่องรูปแบบที่ปรับปรุงยุค
ส่วนผสมของน้ำลอดช่อง ประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวหอมมะลิ แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเหนียว 1 เคียว น้ำใบเตย
1. แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวหอมมะลิ แป้งข้าวเหนียว ใส่น้ำตามลวดๆ ใส่น้ำปูนใส ทวนวดให้เป็นก้อนละเอียด ใส่น้ำใบเตย นวดจนเนียนเป็นเนื้อ
และเหนียว เมื่อหมดให้ตีให้เย็น ปั่นใส่สีเหลือง และน้ำใบเตยลงไปคนให้เข้ากัน

ส่วนผสมของการทำลอดช่อง



วิธีการทำลอดช่องรูปแบบที่ปรับปรุงยุค
2. จากนั้นยกขึ้นตั้งเตาถ่านไฟกลาง กวนจนเริ่มข้นให้ลดไฟอ่อน ๆ
กวนให้ได้ที่ ข้น เหนียว



วิธีการทำลอดช่องรูปแบบที่ปรับปรุงยุค
3. เทแป้งที่กวนไว้ลงไปในภาชนะที่มีรูที่เตรียมไว้ พร้อมน้ำใส่น้ำแข็งในภาชนะด้านล่าง
จากนั้นก็ปิดฝาค่อยๆ กดลงเรื่อยๆ

อุปกรณ์ในการทำลอดช่อง



วิธีการทำลอดช่องรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุคที่ 4. จะได้ตัวลอดช่องดังภาพ

กรรมวิธีสมัยใหม่ จะได้ลอดช่องจำนวนมาก



วิธีการทำลอดช่องรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุคที่ 5. ส่วนผสมน้ำกะทิ ประกอบด้วย น้ำกะทิคั้นสด, น้ำตาลมะพร้าว, เกลือป่น 5. ทำน้ำกะทิโดยนำน้ำตาลปึกผสมกับน้ำกะทิและเกลือป่น น้ำไปตั้งบนไฟอ่อนๆ ค่อยๆ คนจนน้ำตาลละลายดีจึงปิดไฟระวังอย่าให้กะทิแตกมันคอยหมั่นคน

ส่วนผสมน้ำกะทิ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน) มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอรพิน ทศมาลา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านขนมเรือนมงคลเก่า

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

27-17 หมู่ 5 ต.หนองไผ่แก้ว อ.บ้านบึง จ.ชลบุรี

โทรศัพท์ 0 8117 6414 โทรสาร 0 3816 0250

E-mail

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

-ไม่มี -

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