

ทะเบียน/ประวัติ ประชาชนและประวัติภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม

ทะเบียนแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น: ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม (การสานตะกร้าด้วยเชือกมัดฟาง)

นางสุนิสา สีสำแดง อายุ ๖๔ ปี

การศึกษา : ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖

ที่อยู่ปัจจุบัน : บ้านเลขที่ ๒/๒ หมู่ ๑ บ้านหนองไผ่ ตำบลหนองผักนาก อำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี

สถานภาพทางครอบครัว : สมรส

ภูมิรู้/ภูมิปัญญา : มีความรู้ความสามารถด้านหัตถกรรมพื้นบ้าน (การสานตะกร้าด้วยเชือกมัดฟาง)

เพื่อจำหน่าย โดยทำจำหน่ายเองที่บ้านและร้านค้าในชุมชน ทำกันเองไม่ได้จ้างแรงงาน

ผลงานที่ได้รับการยกย่อง : -

ข้อมูลรายละเอียดแหล่งเรียนรู้ : การสานตะกร้าด้วยเชือกมัดฟาง

จุดประสงค์การขึ้นทะเบียน

๑. เพื่อใช้เป็นแหล่งศึกษาเรียนรู้ขั้นตอนในการสานตะกร้าด้วยเชือกมัดฟาง
๒. เพื่อนำวัสดุเหลือใช้ที่มีอยู่ในชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์
๓. เพื่อเป็นอาชีพเสริมของคนในชุมชน



ทะเบียน/ประวัติ ประชาชนและประวัติภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านคหกรรม



ทะเบียนแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น : ด้านคหกรรม (การทำกล้วยฉาบ)

- นางลัดดา เพ็ชรวงษ์ อายุ ๕๒ ปี

การศึกษา : ปริญญาตรีมหาวิทยาลัยรามคำแหง

ที่อยู่ปัจจุบัน : บ้านเลขที่ ๑๑๖ หมู่ ๓ บ้านดอนยาว ตำบลหนองผักนาก อำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี

สถานภาพทางครอบครัว : สมรส

ภูมิรู้/ภูมิปัญญา : มีความรู้ความสามารถด้านการทำอาหาร โดยทำจำหน่ายเองที่บ้าน ทำกันเองในครอบครัว ไม่ได้จ้างแรงงาน

ข้อมูลรายละเอียดแหล่งเรียนรู้ :

กล้วย ถือว่าเป็นผลไม้พื้นเมืองของไทย นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย เป็นผลไม้ที่มีทุกฤดูกาลและปราศจากสารพิษ มีประโยชน์สารพัดอย่าง สามารถนำเอาทุกส่วนของพืชชนิดนี้มาทำประโยชน์ใช้สอย และรับประทาน ไม่ว่าจะเป็น ลำต้น ก้านใบ ใบ ปลี ดอก ผล กล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยชนิดที่นิยมปลูก เนื่องจากกล้วยน้ำว้าคงความสดอยู่ได้หลายวันก่อนที่จะช้ำเกินไป และมีคุณค่าทางอาหารมากมาย นอกจากจะรับประทานสดแล้ว ยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นกล้วยปิ้ง กล้วยเชื่อม กล้วยบวชชี กล้วยฉาบ กล้วยทอด สามารถรับประทานเป็นอาหารหลักและเป็นอาหารเสริมสำหรับเด็กอ่อนได้ด้วย

วิธีการทำกล้วยฉาบ

ขั้นเตรียมวัสดุอุปกรณ์

๑. กล้วยน้ำว้า (ปริมาณตามต้องการ) ต้องเป็นกล้วยน้ำว้าที่แก่จัด สังเกตจากผลกล้วยจะมีลักษณะค่อนข้างกลม บริเวณที่เป็นเหลี่ยมจะมีความโค้งมนมากขึ้น และสีของผลกล้วยจะจางกว่าเดิม
๒. มีดปลายแหลม สำหรับปอกเปลือกกล้วย เดิมใช้เปลือกไม้ไผ่ทำค้ำกล้วยมีดปลายแหลม เนื่องจาก เมื่อใช้แล้วจะมียางกล้วยติดอยู่กับอุปกรณ์ดังกล่าวแล้วล้างออกยากมาก ถ้าเป็นไม้ไผ่เมื่อใช้แล้วก็จะทิ้งเลย
๓. มีดปอกสองคม สำหรับฝานกล้วยให้เป็นชิ้นบาง ๆ เท่า ๆ กัน เวลาทอดจะสุกพร้อมกัน
๔. น้ำมันพืช สำหรับทำความสะอาดกล้วยที่ติดมีด
๕. ผ้า จำนวน ๒ ผืน สำหรับเช็ดมีด และสำหรับเช็ดมือ
๖. ถังน้ำ หรือกะละมัง พร้อมน้ำเปล่าประมาณครึ่งถังหรือครึ่งกะละมัง
๗. เกลือ สำหรับป้องกันไม่ให้กล้วยช้ำ ดำ
๘. ถาด จำนวน ๒ ใบ สำหรับใส่กล้วย

การเตรียมกล้วย

๑. นำเกลือประมาณ ๒ ช้อนโต๊ะ ไปละลายน้ำในถังหรือกะละมังที่เตรียมไว้แล้ว
๒. นำกล้วยที่เตรียมไว้มาปอกเปลือก แล้วนำผลกล้วยไปแช่ในถังเกลือที่เตรียมไว้แล้ว ปริมาณ ตามความต้องการ
๓. เสร็จแล้ว ซาวกล้วยด้วยน้ำเกลือ ประมาณ ๑ นาที แล้วนำออกไปใส่ถาดที่เตรียมไว้
๔. ฝานกล้วยด้วยมีดปอกสองคมตามแนวยาว จนกล้วยหมด

วิธีการทำ

วิธีการทำจะแบ่งออกเป็น ๒ ส่วน คือ ส่วนที่เป็นการทอด และส่วนที่เป็นการปรุงรสชาติ ดังนี้

๑. วิธีการทอดกล้วยฉาบ

๑.๑ ก่อไฟในเตาถ่าน ถ้าใช้ถ่านเป็นเชื้อเพลิงจะดี เพราะจะได้ไฟที่สม่ำเสมอ

๑.๒ ตั้งกระทะบนเตาถ่าน เติมน้ำมันพืชลงกระทะให้อยู่ในระดับประมาณ ๒/๓ ของกระทะ รอจนน้ำมันเดือด (ทดสอบน้ำมันเดือดโดยการทอดกล้วยชิ้นเดียวก่อน)

๑.๓ นำขึ้นกล้วยแต่ละชั้นมาจัดเรียงใหม่ เพื่อลดการติดกันของชั้นกล้วยในระหว่างการทอด(ถ้าชั้นกล้วยติดกันมากไป จะทำให้การปรุงรสชาติและการบรรจุในถุงยากลำบาก)

๑.๔ นำขึ้นกล้วยไปทอดในกระทะให้สุกและกรอบ (สังเกตจากชั้นกล้วยจะโค้งงอและเปลี่ยนสีจากสีขาวเป็นสีเหลืองอ่อน) ระหว่างทอดให้พยายามใช้ตะหลิวแยกชั้นกล้วยในกระทะออกจากกันด้วยระวังอย่าให้กล้วยไหม้ จะทำให้มีรสขม ไม่อร่อย

๑.๕ เมื่อขึ้นกล้วยสุกแล้ว ใช้กระชอนตักขึ้นแล้วรอให้ชั้นกล้วยสะเด็ดน้ำมันก่อน แล้วนำไปเทใส่ถาดไว้ รอขั้นตอนการปรุงรสต่อไป

๒. วิธีการปรุงรสชาติ

กล้วยฉาบ ปกติแล้วจะมีอยู่ ๒ รสชาติ คือ รสเค็ม กับ รสหวาน การปรุงกล้วยฉาบรสเค็ม (ฉาบเค็ม)

๑. ก่อไฟในเตาถ่าน โดยใช้ไฟอ่อน ๆ (ใช้ถ่านประมาณ ๒ ก้อน)

๒. ตั้งกระทะบนเตาถ่าน เทน้ำเปล่าลงไปเล็กน้อยให้พอท่วมกันกระทะ

๓. เติมเกลือลงไปเล็กน้อย จากนั้นเติมน้ำ แล้วคนไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งน้ำในกระทะมีลักษณะคล้ายขี้เถ้า

๔. นำขึ้นกล้วยที่ทอดแล้วลงไปทอดในกระทะ ชาวเบาๆให้น้ำปรุงรสติดกับชั้นกล้วย (ระวังอย่าให้กล้วยแตกหัก เพราะจะไม่สวยและไม่น่ากิน) เสร็จแล้วนำไปเทใส่ถาดรอการบรรจุถุงขายหรือแจกต่อไป

การปรุงกล้วยฉาบรสหวาน (ฉาบหวาน)

๑. ก่อไฟในเตาถ่าน โดยใช้ไฟอ่อน ๆ (ใช้ถ่านประมาณ ๒ ก้อน)

๒. ตั้งกระทะบนเตาถ่าน เทน้ำเปล่าลงไปเล็กน้อยให้พอท่วมกันกระทะ

๓. เติมเกลือลงไปเล็กน้อย เติมน้ำตาลทรายลงไป ตามด้วยเนย แล้วคนส่วนผสมไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งน้ำในกระทะมีลักษณะคล้ายขี้เถ้า

๔. นำขึ้นกล้วยที่ทอดแล้วลงไปทอดในกระทะ ชาวเบาๆให้น้ำปรุงรสติดกับชั้นกล้วย (ระวังอย่าให้กล้วยแตกหัก เพราะจะไม่สวยและไม่น่ากิน) เสร็จแล้วนำไปเทใส่ถาดรอการบรรจุถุงขายหรือแจกต่อไป

(การปรุงรสชาติ ไม่มีสูตรตายตัว เป็นทักษะ ความชำนาญ ปรุงรสตามความต้องการของลูกค้า)

ความโดดเด่น

กล้วยฉาบของชุมชนคุณธรรมวัดนิคมเกษตร เป็นกล้วยน้ำว้าของชุมชนที่ปลูกเอง ปลอดภัย มีกล้วยให้เลือกหลากหลาย จึงได้กล้วยที่มีคุณภาพที่สุดมาทำ รสชาติของกล้วยฉาบพอดี ไม่หวาน ไม่เค็ม จนกินไป หรือปรุงแต่งรสชาติได้ตามความต้องการของลูกค้า ผลิตได้ตลอดปี เพิ่มรายได้ให้กับชุมชน

จุดประสงค์การขึ้นทะเบียน

๑. เพื่อใช้เป็นแหล่งศึกษาเรียนรู้และเผยแพร่การทำขนมไทย

๒. เพื่อสืบทอดอนุรักษ์ ฟื้นฟู และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมให้เป็นมรดกสืบต่อไป

๓. เพื่อได้เรียนรู้ความสำคัญวิถีชีวิต รู้ถึงคุณค่าของประวัติศาสตร์ในท้องถิ่น ความเป็นมาของวัฒนธรรมประเพณีของท้องถิ่นและความเป็นรากเหง้าของตัวเอง

