

เรื่องเล่าเรื่องราว ชาวทับผึ้ง

อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย



อาจารย์ ดร.วาสนี มีเครือเอี่ยม

รองศาสตราจารย์ ดร.ขวัญชนก นัยจรรย์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลธรรม เกื้อบุตร

เรียบเรียง



ทับผึ้ง
TUBPEUNG SUKHOTHAI

เรื่องเล่าเรื่องราวชาวทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย

วาสนี มีเครือเอี่ยม

ขวัญชนก นัยเจริญ

กมลธรรม เกื้อบุตร

พิมพ์ครั้งที่ 1 พฤษภาคม 2568

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของหอสมุดแห่งชาติ

วาสนี มีเครือเอี่ยม.

เรื่องเล่าเรื่องราวชาวทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย.- พิษณุโลก : การพิมพ์ต่อทคอม,
2568.

166 หน้า.

1. สุโขทัย--ความเป็นอยู่และประเพณี. I. ขวัญชนก นัยเจริญ, ผู้แต่งร่วม. II. กมลธรรม เกื้อ
บุตร, ผู้แต่งร่วม. III. ชื่อเรื่อง.

390.09593

ISBN 978-616-623-610-1

ที่ปรึกษา

นายสนอง อินทิม

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย

รองศาสตราจารย์ ดร.ณัฐจิรา ทับทิม

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

จัดรูปแบบ

นางสาวอมรรรัตน์ ราชสุธรรม

จัดพิมพ์โดย

รองศาสตราจารย์ ดร.ขวัญชนก นัยเจริญ

สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

พิมพ์ที่

การพิมพ์ต่อทคอม อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก 65000

คำนำ

ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย เป็นตำบลที่มีหมู่บ้านในเขตปกครองจำนวน 9 หมู่บ้าน ประชาชนส่วนมากเป็นผู้อาศัยในพื้นที่มาแต่ดั้งเดิม จึงมีวิถีชีวิต ความเชื่อ ประเพณีที่ยึดถือปฏิบัติมาเป็นเวลายาวนาน เมื่อสภาพสังคมมีการเปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะเมื่อเทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทต่อการดำเนินชีวิตและระบบคิดของคนไทยก่อให้เกิดพลวัตทางวัฒนธรรม คือ การประยุกต์ ปรับเปลี่ยนวัฒนธรรม พิธีกรรมหรือแนวปฏิบัติเพื่อให้วัฒนธรรมยังคงดำรงอยู่

การรวบรวมองค์ความรู้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของพื้นที่ตำบลทับผึ้งครั้งนี้ เป็นการศึกษา ค้นคว้าจากข้อมูลปฐมภูมิ คือ ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ในชุมชนเป็นหลัก ภายใต้โครงการวิจัยเรื่อง เรื่องเล่าเรื่องราวชาวทับผึ้ง : การศึกษาทุนทางวัฒนธรรมสู่การจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย ดังนั้นการจัดทำหนังสือเล่มนี้ขึ้นจึงมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมองค์ความรู้ที่เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของคนในตำบล ซึ่งการเก็บข้อมูลที่น่าสนใจใช้กระบวนการทำงานของเครือข่ายชุมชนผ่านกระบวนการของการวิจัยแบบมีส่วนร่วม (PAR) เพื่อนำไปสู่การสร้างฐานข้อมูลที่เป็นองค์ความรู้เฉพาะของท้องถิ่น อันจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อชุมชน หรือองค์กรอื่น ๆ ในการส่งเสริม พัฒนา และสร้างความเข้มแข็งของชุมชนต่อไป

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

	หน้า
บทนำ	1
วรรณกรรมพื้นบ้านและภาษา: เสียงสะท้อนแห่งอดีตกาล	5
บทร้องพื้นบ้าน	6
เพลงกล่อมเด็ก	6
ตำนานพื้นบ้าน	7
ตำนาน : ปู่ก็อก	7
ตำนาน : ศาลพ่อปู่ทองคำ	7
ตำนาน : ประวัติหมู่บ้าน บ้านเกาะวงษ์เกียรติ์	8
ตำนาน : ประวัติหมู่บ้าน บ้านเตวีดกลาง	8
ตำนาน : ประวัติหมู่บ้าน บ้านเตวีदनอก	9
ตำนาน : ประวัติหมู่บ้าน บ้านท่าช้าง	9
ตำนาน : ประวัติหมู่บ้าน บ้านทับผึ้ง	10
ศิลปะการแสดง: มิติแห่งการถ่ายทอดอารมณ์และจิตวิญญาณ	11
กลองมิ่งคละ	12
วงดนตรีเข้มทองสุขโขทัย	13
กลองยาว	15
แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม ประเพณี และเทศกาล: เสาหลักแห่งวิถีชีวิตชุมชน	16
ประเพณีการแห่นางแมว	17
ประเพณีทำขวัญข้าว	19
ประเพณียกเสาเอก ยกเสาโท	21
เขาวงกต	23
ประเพณีบวชนาคสามัคคีวัดเตวีดกลาง	24
ประเพณีลอยกระทง	26
พิธีรับขวัญข้าวเปลือก	27
พิธีแรกปลูกยาสูบ	29
ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล: ปัญญาที่สั่งสมจากธรรมชาติ	31
การแพทย์พื้นบ้าน	32
การรักษาไข้ทับระดู	32
หมอเขียตา	33
หมอจับเส้น 1	35

สารบัญ (ต่อ)

หมोजับเส้น 2	36
หมोजับเส้น 3	37
หมอน้อยจับเส้น	37
การพันงูสวัด พันไฟลามทุ่ง พันขย่มตีนหมา	38
หมอพ่น งูสวัด เริ่ม และไฟลามทุ่ง	39
พันรักษา เริ่ม งูสวัด ไฟลามทุ่ง	40
หมอพ่น	40
หมอพ่นตาแดง	41
ดับพิษไฟ	42
พันดับพิษไฟ	42
แก้ก้างติดคอ	43
เชือก้างปลา ออกจากคอ	43
พันดับพิษ ตะขาบ แมงป่องกัด	44
พันรำนะนาด	44
กวาดคอ	45
น้ำมันหลวงพ่อสีวดศรีสังวร	46
หมอนวดแผนโบราณ	48
เกลื่อนฝี	49
สัปเหร่อ	49
การกินตุ๋กแกย้างแก้ซาง (โรคขาดสารอาหาร)	50
อาหารพื้นบ้าน	51
อาหารคาว	51
แกงขี้เหล็กสูตรโบราณ	51
แกงซ่อนหา	53
แกงสับนก	54
แกงหยวกโบราณ	57
ต้มเปรอะ	59
ต้มเปรอะหน่อไม้	60
เจียนเต้าเจี้ยวปลาตะเพียน	61
หลนเต้าเจี้ยวหมูสับ	63
หลนปูเค็ม	64

สารบัญ (ต่อ)

ขนมเป็ญญวน	66
ต้มกะทิเส้นแกงร้อน	67
ต้มหวานปลาทะเพียน	68
ก๋วยเตี๋ยวกุ้งสด	69
อาหารหวาน	70
ขนมแตงา	70
ขนมแตงา 2	71
ขนมต้ม	72
ขนมต้มหลากสี	74
ขนมตะโก้	75
ขนมตาลโบราณ	76
ขนมมันสำปะหลัง	78
ขนมสอด้	79
ขนมหม้อแกงเผือก	81
ขนมหม้อแกงโบราณ	82
ข้าวเกรียบลอยน้ำ	84
ข้าวแต่น้ำแดงโม	85
ข้าวต้มกลีบ (ข้าวต้มมัด)	87
ข้าวต้มมัด	88
ข้าวต้มลูกโยน	91
ข้าวต้มมัดไส้กล้วย	92
ข้าวต้มมัด สูตรคุณยายจำลอง	93
แป้งข้าวหมาก สูตรแม่ศรีวรรณ	95
ขนมเทียน สูตรแม่ศรีวรรณ	96
ขนมถั่ว สูตรแม่ศรีวรรณ	98
ขนมแข่งมะพร้าวอ่อน สูตรแม่ศรีวรรณ	99
ขนมตาล สูตรแม่ศรีวรรณ	100
บัวลอยเบญจรงค์/บัวลอยห้าสี	101
มะม่วงเส้นแก้ว	104
กล้วยทอดโบราณ (กล้วยแขก)	105
ขนมครกโบราณ	106

สารบัญ (ต่อ)

ขนมครกโบราณ 2	108
ขนมเปียกปูนโบราณ	110
ขนมเปียกปูน	111
ซาลาเปาโบราณ	112
กล้วยปิ้งโบราณ	114
ขนมไทยพืชมชนก (เม็ดขนุน)	115
ข้าวตัง	116
มะม่วงกวน	117
งานช่างฝีมือดั้งเดิม: มรดกแห่งฝีมือและความประณีต	119
บายศรี	120
บายศรี 2	123
การทำปี่ขวาจีน	126
จักสานสุมไก่อ	127
จักสานสุมจับปลา	128
ช่างไม้	129
จักสาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลทับผึ้ง	131
จักสาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน 2	132
การทำของตกแต่งจากกะลามะพร้าว	133
ตัดกระดาษแก้วงานบุญ	134
การสานชะลอมไม้ไผ่	135
การสานชะลอมไม้ไผ่ 2	137
ดอกไม้จันทน์	138
ตีมีดโบราณ	139
การทำว่าวจุฬา	140
การละเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้านและ ศิลปะการป้องกันตัว: การละเล่นที่สะท้อนจิตวิญญาณของชุมชน	142
หมากเก็บ	142
พื้นที่ทางวัฒนธรรม: ศูนย์กลางแห่งศรัทธาและร่องรอยของอดีต	146
พระปฐมเจดีย์เอียง	147
เรือแม่ศรีจำปาทอง (เรือแม่ย่านาง)	148
เจดีย์แปดเหลี่ยม	149

สารบัญ (ต่อ)

ปูนปั้นวรรณคดี ของหลวงตาสำเริง เชื้อประดิษฐ์	151
วัดเตวี่ดกลาง	152
สะพานสมปรารถนาประชาราษฎร์	154
วัดทับผึ้งและพิมพ์พระโบราณกรูทับผึ้ง	155
วัดราษฎร์ศรัทธาราม (พิพิธภัณฑ)	158
บทสรุป	160
บรรณานุกรม	162

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพ 1 การกล่อมเด็ก	6
ภาพ 2 ปู่ก๊อก	7
ภาพ 3 ศาลพ่อปู่ทองคำ	8
ภาพ 4 กลองมั่งคละ	13
ภาพ 5 วงดนตรีเข้มทองสุโขทัย	14
ภาพ 6 กลองยาว	15
ภาพ 7 ประเพณีการแห่นางแมว	19
ภาพ 8 ประเพณีทำขวัญข้าว	21
ภาพ 9 ประเพณียกเสาเอก ยกเสาโท	23
ภาพ 10 ประเพณีบวชนาคสามัคคีวัดเตวีร์กลาง	26
ภาพ 11 ประเพณีลอยกระทง	27
ภาพ 12 พิธีรับขวัญข้าวเปลือก	28
ภาพ 13 การรักษาไข้หัดประดู	33
ภาพ 14 หมอเขี่ยตา	35
ภาพ 15 หมอจับเส้น 1	36
ภาพ 16 หมอจับเส้น 2	36
ภาพ 17 หมอจับเส้น 3	37
ภาพ 18 หมอน้อยจับเส้น	37
ภาพ 19 การพ่นธูปสวด พ่นไฟลามทุ่ง พ่นขี้มดดินหมา	38
ภาพ 20 หมอพ่น ธูปสวด เริ่ม และไฟลามทุ่ง	39
ภาพ 21 หมอพ่นตาแดง	41
ภาพ 22 พ่นดับพิษไฟ	43
ภาพ 23 พ่นดับพิษ ตะขาบ แมงป่องกัด	44
ภาพ 24 พ่นร่ามะนา	45
ภาพ 25 กวาดคอ	46
ภาพ 26 น้ำมันหลวงพ่อสีวัดศรีสังวร	47
ภาพ 27 หมอนวดแผนโบราณ	48
ภาพ 28 เกลือ่นผี	49
ภาพ 29 การกินตุ๋กแกย่างแก๊ซาง (โรคขาดสารอาหาร)	51
ภาพ 30 แกงขี้เหล็กสูตรโบราณ	52

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ 31	แกงซ่อนหา	54
ภาพ 32	แกงสับนก	56
ภาพ 33	แกงหยวกโบราณ	58
ภาพ 34	ต้มเปรอะ	60
ภาพ 35	ต้มเปรอะหน่อไม้	60
ภาพ 36	เจียนเต้าเจี้ยวปลาตะเพียน	62
ภาพ 37	หลนเต้าเจี้ยวหมูสับ	64
ภาพ 38	หลนปูเค็ม	65
ภาพ 39	ขนมเปี๊ยะญวน	66
ภาพ 40	ขนมแดกงา	71
ภาพ 41	ขนมต้ม	73
ภาพ 42	ขนมต้มหลากสี	75
ภาพ 43	ขนมตะโก้	76
ภาพ 44	ขนมตาลโบราณ	78
ภาพ 45	ขนมมันสำปะหลัง	79
ภาพ 46	ขนมสอด้ไส้	81
ภาพ 47	ขนมหม้อแกงเผือก	82
ภาพ 48	ขนมหม้อแกงโบราณ	84
ภาพ 49	ข้าวเกรียบลอยน้ำ	85
ภาพ 50	ข้าวแต่น้ำแตงโม	87
ภาพ 51	ข้าวต้มกลีบ (ข้าวต้มมัด)	88
ภาพ 52	ข้าวต้มมัด	90
ภาพ 53	ข้าวต้มลูกโยน	92
ภาพ 54	ข้าวต้มมัดไส้กล้วย	93
ภาพ 55	ข้าวต้มมัด สูตรคุณยายจำลอง	95
ภาพ 56	แป้งข้าวหมาก สูตรแม่ศรีวรรณ	95
ภาพ 57	ขนมเทียน สูตรแม่ศรีวรรณ	97
ภาพ 58	ขนมถั่ว สูตรแม่ศรีวรรณ	99
ภาพ 59	ขนมแข่งมะพร้าวอ่อน สูตรแม่ศรีวรรณ	100
ภาพ 60	ขนมตาล สูตรแม่ศรีวรรณ	100
ภาพ 61	บัวลอยเบญจรงค์/บัวลอยห้าสี	103

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ 62 มะม่วงเส้นแก้ว	105
ภาพ 63 กล้วยทอดโบราณ (กล้วยแขก)	106
ภาพ 64 ขนมครกโบราณ	108
ภาพ 65 ขนมครกโบราณ 2	109
ภาพ 66 ขนมเปียกปูนโบราณ	111
ภาพ 67 ซาลาเปาโบราณ	114
ภาพ 68 ข้าวตัง	116
ภาพ 69 มะม่วงกวน	117
ภาพ 70 บายศรี	120
ภาพ 71 บายศรี 2	126
ภาพ 72 การทำปี่ชวาจีน	126
ภาพ 73 จักสานสุมไก่	127
ภาพ 74 จักสานสุมจับปลา	128
ภาพ 75 ช่างไม้	130
ภาพ 76 จักสาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลทับผึ้ง	132
ภาพ 77 จักสาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน 2	133
ภาพ 78 การทำของตกแต่งจากกะลามะพร้าว	134
ภาพ 79 ตัดกระดาษแก้วงานบุญ	135
ภาพ 80 การสานชะลอมไม้ไผ่	136
ภาพ 81 การสานชะลอมไม้ไผ่ 2	137
ภาพ 82 ดอกไม้จันทน์	139
ภาพ 83 แผนภูมิข้อมูลมรดกภูมิปัญญาที่จับต้องไม่ได้	143
ภาพ 84 พระปฐมเจดีย์เอียง	148
ภาพ 85 เรือแม่ศรีจำปาทอง (เรือแม่ย่านาง)	149
ภาพ 86 เจดีย์แปดเหลี่ยม	150
ภาพ 87 ปูนปั้นวรรณคดี ของหลวงตาสำเร็จ เชื้อประดิษฐ์	151
ภาพ 88 วัดเทวี่ดกลาง	154
ภาพ 89 สะพานสมปรารถนาประชาราษฎร์	155
ภาพ 90 วัดทับผึ้งและพิมพ์พระโบราณกรุทับผึ้ง	157
ภาพ 91 วัดราษฎร์ศรัทธาราม (พิพิธภัณฑ)	159

บทนำ

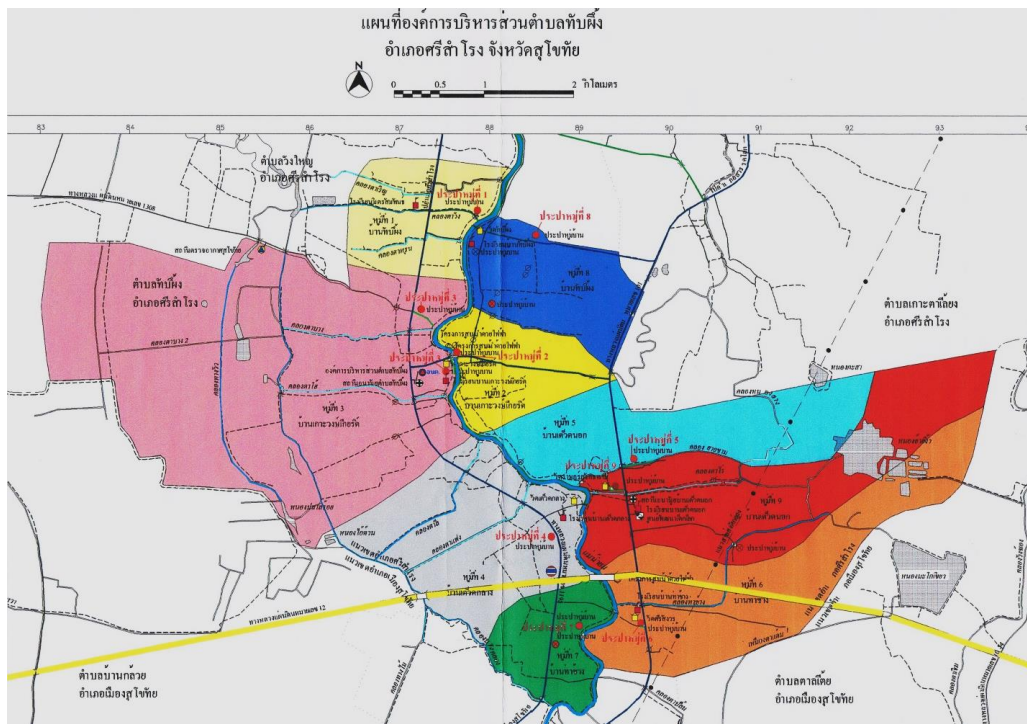
มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็นองค์ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติที่ตกทอดจากรุ่นสู่รุ่นในสังคม โดยสะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของชุมชน ตลอดจนวิถีชีวิต ความเชื่อ ค่านิยม และความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ กระทรวงวัฒนธรรมได้กำหนดประเภทของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมออกเป็น 6 หมวด ได้แก่ (1) วรรณกรรมพื้นบ้านและภาษา (2) ศิลปะการแสดง (3) แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม ประเพณี และเทศกาล (4) ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล (5) งานช่างฝีมือดั้งเดิม (6) การเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้าน และศิลปะการต่อสู้ป้องกัน ซึ่งทั้งหมดนี้เป็นองค์ประกอบสำคัญที่ช่วยให้ชุมชนสามารถรักษาและสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของตนเองได้อย่างต่อเนื่อง

ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย เป็นพื้นที่ที่มีประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่หลากหลาย อันเป็นผลมาจากการสั่งสมภูมิปัญญาท้องถิ่นจากอดีตสู่ปัจจุบัน ชุมชนแห่งนี้มีวัฒนธรรมพื้นบ้านที่สะท้อนถึงความเชื่อ ศาสนา การดำรงชีวิต และการปรับตัวให้เข้ากับบริบททางสังคมและสิ่งแวดล้อมของท้องถิ่น ตัวอย่างเช่น ศิลปะการแสดงที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ ได้แก่ กลองมังคละและกลองยาว ซึ่งใช้ในงานบุญและพิธีกรรมสำคัญ แนวปฏิบัติทางสังคมและพิธีกรรมที่สำคัญ เช่น ประเพณีแห่นางแมว ประเพณีทำขวัญข้าว และพิธีรับขวัญข้าวเปลือก ซึ่งสะท้อนความสัมพันธ์ของชุมชนกับธรรมชาติและความเชื่อเกี่ยวกับความอุดมสมบูรณ์ของพืชผลทางการเกษตร นอกจากนี้ ชุมชนยังมีความรู้เกี่ยวกับการแพทย์พื้นบ้านและอาหารท้องถิ่นที่เป็นองค์ความรู้ดั้งเดิมของบรรพบุรุษ รวมถึงงานช่างฝีมือ เช่น การจักสานและการทำบายศรี ที่ยังคงได้รับการสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

ชื่อของตำบลทับผึ้งตั้งมาจากชื่อของหมู่บ้านทับผึ้ง ซึ่งเป็นหมู่บ้านที่เกิดขึ้นเป็นหมู่บ้านแรกของตำบล โดยคำว่า “ทับผึ้ง” มาจากคำบอกเล่าของชาวบ้านสืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ว่าในสมัยก่อนบริเวณพื้นที่แห่งนี้เป็นป่าไม้ที่มีความอุดมสมบูรณ์ และในป่าแห่งนี้ ได้มีผึ้งมาอาศัยทำรังอยู่เป็นจำนวนมาก ต่อมาเมื่อมีคนจากทั้งในพื้นที่ และนอกพื้นที่ได้มาพักแรมเพื่อตีผึ้ง โดยทำเพิงพักค้างคืน ลักษณะของเพิงพักนั้นตามสมัยโบราณเรียกว่า “ทับ” ดังนั้น เมื่อนำคำมาประกอบกันจึงเรียกชื่อของที่ตั้งหมู่บ้านนี้ว่า หมู่บ้านทับผึ้ง

ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย มีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 20 ตารางกิโลเมตร ห่างจากกรุงเทพฯ ประมาณ 425 กิโลเมตร ห่างจากที่ว่าการอำเภอสรีสำโรง ประมาณ 12 กิโลเมตร ห่างจากศาลากลางจังหวัดสุโขทัย ประมาณ 12 กิโลเมตร ในตำบลทับผึ้งแบ่งออกเป็น 9 หมู่บ้าน ดังนี้

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| หมู่ที่ 1 บ้านทับผึ้ง | หมู่ที่ 2 บ้านเกาะวงษ์เกียรติ์ |
| หมู่ที่ 3 บ้านเกาะวงษ์เกียรติ์ | หมู่ที่ 4 บ้านเตวีดกลาง |
| หมู่ที่ 5 บ้านเตวีदनอก | หมู่ที่ 6 บ้านท่าช้าง |
| หมู่ที่ 7 บ้านท่าช้าง | หมู่ที่ 8 บ้านทับผึ้ง |
| หมู่ที่ 9 บ้านเตวีदनอก | |



ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย มีอาณาเขตติดต่อกับพื้นที่ตำบลอื่น ๆ ดังนี้

ทิศเหนือ	ติดต่อกับ ตำบลวังใหญ่ อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
ทิศใต้	ติดต่อกับ ตำบลปากแคว อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับ ตำบลเกาะตาเลี้ยง อำเภอศรีสำโรง และตำบลตาลเตี้ย อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับ ตำบลวังใหญ่ อำเภอศรีสำโรง และ ตำบลบ้านกล้วย อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย

ตำบลทับผึ้งมีลักษณะภูมิประเทศเป็นพื้นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำยมไหลผ่านจากทางด้านทิศเหนือจรดทิศใต้ของพื้นที่ทั้งตำบล โดยแบ่งเป็นสองฝั่งของแม่น้ำ คือ ฝั่งทิศตะวันออก ประกอบด้วย หมู่ที่ 8 , หมู่ที่ 2 , หมู่ที่ 5 , หมู่ที่ 9 และหมู่ที่ 6 ฝั่งตะวันตก ประกอบด้วย หมู่ที่ 1 , หมู่ที่ 3 , หมู่ที่ 4 และหมู่ที่ 7 และมีลำคลองสาธารณะในแต่ละหมู่บ้าน

ช่วงฤดูฝน น้ำในแม่น้ำยมจะมีปริมาณสูงกว่าถนนริมแม่น้ำยม และมักจะเอ่อล้นไหลข้ามถนนริมแม่น้ำยมทั้งสองฝั่งตลอดแนวของแม่น้ำยม พื้นที่ฝั่งตะวันตก จะได้รับผลกระทบจากการระบายน้ำของแม่น้ำยม ปตร.คลองน้ำโจน (ฝั่งขวา) อ.สวรรคโลก น้ำจากคลองธรรมชาติที่ไหลมาจากเขื่อนแม่มอก อ.ทุ่งเสลี่ยม ผ่านอำเภอสวรรคโลก และคลองระบายน้ำ จากตำบลวัดเกาะ ตำบลบ้านนา ตำบลวังทอง ตำบลวังใหญ่ ประกอบกับหากเกิดการพังทลายของตลิ่งริมแม่น้ำยม ในเขตอำเภอศรีสำโรง และในพื้นที่ จะส่งผลทำให้ปริมาณน้ำไหลเข้าท่วมพื้นที่ทำการเกษตรและบ้านพักอาศัยของประชาชน หมู่ที่ 1,3,4 และหมู่ที่ 7 เนื่องจากน้ำรอการระบายของอ่างเก็บน้ำ ทุ่งทะเลหลวง พื้นที่ฝั่งตะวันออก จะได้รับผลกระทบการระบายน้ำของประตู

ระบายน้ำคลองหกบาท จากอำเภอสวรรคโลก และคลองระบายน้ำตั้งแต่ตำบลสามเรือน ผ่านหนองกระสา และหนองนกั้ว ตำบลเกาะตาเลี้ยง ประกอบกับปริมาณน้ำจากการระบายน้ำ ของประตูระบายน้ำคลองตาไร่ ทำให้มีน้ำท่วมพื้นที่ทำการเกษตรของหมู่ที่ 5 และหมู่ที่ 9 ซึ่งมักจะเกิดขึ้นเป็นประจำในระหว่างเดือน กรกฎาคม – พฤศจิกายน ของทุกปี ส่งผลให้ถนนที่ประชาชนใช้ในการสัญจรไปมา และชนพืชผลทางการเกษตรได้รับความเสียหาย ประกอบกับหากปริมาณน้ำในแม่น้ำยมที่มีการขึ้น – ลง อย่างรวดเร็ว จะส่งผลกระทบกับถนนริมตลิ่งแม่น้ำยมเกิดการพังทลายลงในแม่น้ำยมเป็นประจำทุกปี

กว่าจะเป็นหนังสือ “เรื่องเล่าเรื่องราวชาวตำบลฝึ้ง ตำบลทับฝึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย”

เนื้อหาที่ปรากฏในหนังสือเล่มนี้ คัดลอกมาจากส่วนหนึ่งของงานวิจัย เรื่อง เรื่องเล่าเรื่องราวชาวตำบลฝึ้ง : การศึกษาทุนทางวัฒนธรรมสู่การจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของตำบลทับฝึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย ซึ่งมีอาจารย์ ดร.วาสนี มีเครือเอี่ยม เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย รองศาสตราจารย์ ดร.ขวัญชนก นัยเจริญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กลมธรรม เกื้อบุตร เป็นนักวิจัย อีกทั้งเป็นความร่วมมือระหว่างนักวิจัยของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และนักวิจัยชุมชน ตำบลทับฝึ้ง เพื่อสืบค้นมรดกทางวัฒนธรรมของตำบลทับฝึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย โดยใช้กระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น Community Based Research (CBR) ในการสืบค้นข้อมูล เนื้อหาที่นำเสนอในหนังสือเล่มนี้ได้ผ่านการตรวจสอบข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญ นักวิจัย และเจ้าของข้อมูล คือ ตัวแทนคนในชุมชน เพื่อตรวจสอบความถูกต้องตามความเชื่อและแนวปฏิบัติของคนในตำบลทับฝึ้งแต่ละกลุ่มหมู่บ้าน

เนื้อหาที่นำเสนอแบ่งออกเป็น 6 ด้าน ตามกรอบการกำหนดลักษณะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ของคณะกรรมการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม (2559 : 18-22) ดังนี้

1. วรรณกรรมพื้นบ้านและภาษา

วรรณกรรมพื้นบ้านหมายความว่าเรื่องราวที่ถ่ายทอดอยู่ในวิถีชีวิตชาวบ้านด้วยวิธีการบอกเล่าเขียนเป็นลายลักษณ์อักษรหรือเป็นภาพ แบ่งออกเป็น 7 ประเภท คือนิทานพื้นบ้าน ตำนานพื้นบ้าน บทร้อง พื้นบ้าน บทสวดหรือบทกล่าวในพิธีกรรม สำนวนภาษาิต ปริศนาคำทาย และตำรา

2. ศิลปะการแสดง

ศิลปะการแสดง หมายความว่า การแสดงดนตรี การขับร้อง การรำ การเต้น และละครที่แสดงเป็นเรื่องราวทั้งที่เป็นการแสดงตามขนบแบบแผน หรือมีการประยุกต์เปลี่ยนแปลง การแสดงที่เกิดขึ้นนั้น เป็นการแสดงสดต่อหน้าผู้ชม และมีจุดมุ่งหมายเพื่อความงาม ความบันเทิง และ/หรือเป็นงานแสดงที่ก่อให้เกิดการคิด วิพากษ์ นำสู่การพัฒนาและเปลี่ยนแปลง สังคม แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ 1) ดนตรีและเพลงร้อง 2) นาฏศิลป์และการละคร

3. แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม ประเพณี และเทศกาล

แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม ประเพณี และเทศกาลหมายความว่า การประพฤติปฏิบัติและการกระทำกิจกรรมในแนวทางเดียวกันของคนในชุมชนที่สืบทอดต่อกันมาบนหนทางของมงคลวิถี นำไปสู่สังคมแห่งสันติสุข แสดงให้เห็นอัตลักษณ์ของชุมชนและชาติพันธุ์นั้น ๆ แบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ 1) มารยาทหมายความว่า การประพฤติปฏิบัติที่ดีงามต่อผู้อื่น 2) ประเพณี หมายความว่า สิ่งที่ยึดถือประพฤติปฏิบัติสืบทอดกันมาเป็นแบบแผน ขนบธรรมเนียม หรือจารีตประเพณี ซึ่งเกี่ยวกับศาสนาเทศกาล วงจรชีวิต และการทำมาหากิน

4. ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาลหมายความว่า องค์ความรู้ วิธีการ ทักษะ ความเชื่อ แนวปฏิบัติ และการแสดงออก ที่เกิดจากการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ เพื่อบำรุงชีวิต แบ่งออกเป็น 5 ประเภท คือ 1) อาหารและโภชนาการ 2) การแพทย์แผนไทยและการแพทย์พื้นบ้าน 3) โหราศาสตร์และดาราศาสตร์ 4) การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม 5) ชัยภูมิและการตั้งถิ่นฐาน

5. งานช่างฝีมือดั้งเดิม

งานช่างฝีมือดั้งเดิม หมายความว่า งานที่สร้างสรรค์ขึ้นจาก ภูมิปัญญา ทักษะฝีมือช่าง การเลือกใช้วัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ และกลวิธีการสร้างสรรค์ที่แสดงถึงลักษณะเฉพาะ สะท้อนพัฒนาการทางสังคมและวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อกันมาแบ่งออกเป็น 9 ประเภท คือ 1) ผ้าและผลิตภัณฑ์จากผ้า 2) เครื่องจักสาน 3) เครื่องรัก 4) เครื่องปั้นดินเผา 5) เครื่องโลหะ 6) เครื่องไม้ 7) เครื่องหนัง 8) เครื่องประดับ และ 9) งานช่างฝีมือ ดั้งเดิมอื่น ๆ ที่ไม่ได้จัดอยู่ใน 8 ประเภทที่กล่าวมา

6. การเล่นพื้นบ้านกีฬาพื้นบ้านและศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว

การเล่นพื้นบ้านกีฬาพื้นบ้านและศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวหมายความว่า กิจกรรมทางกาย และการออกแรงเพื่อจุดมุ่งหมายต่าง ๆ เช่นเพื่อความสนุกสนานเพลิดเพลิน เพื่อชัยชนะ หรือเพื่อการป้องกันตัว มีรูปแบบและวิธีการเล่นตามลักษณะเฉพาะของท้องถิ่นที่ปฏิบัติกันอยู่ และมีเอกลักษณ์สะท้อนวิถีไทย แบ่งออกเป็น 4 ประเภท คือ 1) การเล่นพื้นบ้าน 2) เกม พื้นบ้าน 3) กีฬาพื้นบ้าน และ 4) ศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว

หนังสือเล่มนี้มุ่งเน้นการศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของตำบลทับผึ้ง โดยนำเสนอข้อมูลตามโครงสร้างของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมทั้ง 6 หมวด และพื้นที่ทางวัฒนธรรม เพื่อให้เห็นถึงองค์ประกอบของวัฒนธรรมที่หลากหลายของชุมชน

วรรณกรรมพื้นบ้านและภาษา: เสียงสะท้อนแห่งอดีตกาล



วรรณกรรมพื้นบ้านและภาษาถือเป็นเครื่องมือสำคัญในการถ่ายทอดวิถีชีวิต ค่านิยม และจิตวิญญาณของชุมชน ภาษาและเรื่องเล่าต่าง ๆ เป็นภาพสะท้อนของความเชื่อที่หล่อหลอมขึ้นจากประสบการณ์ของบรรพบุรุษ ตำนานที่ฝังมีตำนานและเรื่องเล่าที่สำคัญ เช่น ตำนานปู่ก็อก และตำนานศาลพ่อปู่ทองคำ ซึ่งเป็นเรื่องเล่าที่เกี่ยวข้องกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ในชุมชน นอกจากนี้ เพลงกล่อมเด็กและสำนวนพื้นถิ่นยังเป็นองค์ประกอบสำคัญของภาษาและวรรณกรรมที่ช่วยรักษาอัตลักษณ์ของชุมชนไว้

บทร้องพื้นบ้าน

เพลงกล่อมเด็ก

เพลงค้ำควากินกล้วย

เอ๋ เอ๋ เอ๋ ไ้ควากินกล้วย รับน้องไปด้วย ช่วยกันโอน ยาว เอ้ย

เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋

เอ๋ เอ๋ เอ๋ ไ้ควากินกล้วย รับน้องไปด้วย ช่วยกันโอน ยาว เอ้ย

เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋

เอ๋ เอ๋ เอ๋ ไ้ควากินกล้วย รับน้องไปด้วย ช่วยกันโอน ยาว เอ้ย

เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋ เอ๋

(บุญลือ ตุ่มบุตร, สัมภาษณ์, 19 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 1 การกล่อมเด็ก)

ตำนานพื้นบ้าน

ตำนาน : ปู่ก๊อก

สมัยก่อนจะมีสถานที่หนึ่งซึ่งชาวบ้านช่วยกันสร้างขึ้น ให้เป็นตัวแทนของ สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่คอยปกป้องรักษา และเป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจของคนในชุมชนเราเรียกกันว่า ศาลปู่ นอกจากนี้หากใครที่ทำของหายต่าง ๆ นา ๆ เราก็จะใช้วิธีการบนบาน กับ "ปู่ก๊อก" ด้วยไข่ต้ม ก็จะหาของที่หายไปพบ เป็นที่น่า อัศจรรย์ยิ่ง แม้ทุกวันนี้ ซึ่งโลกหมุนไปไกลแล้วด้วยเทคโนโลยี แต่วิถีชาวบ้านของเราก็คงศรัทธาต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์กลางทุ่งอยู่เช่นแต่ก่อน ปู่ก๊อก คือผีเจ้าทุ่งตนหนึ่ง ว่ากันว่าแกชอบสูบใบยาอมวนโต ชอบกินไข่ต้มกับมะขามเปียก หากใครมีความเดือดร้อนในทุ่งที่แกสถิตอยู่ แค่นบนบานด้วยไข่ต้ม และยาอมวนเดียว แกก็จะช่วยให้สมหวังได้ ดังนั้น ปู่ก๊อก จึงเป็นที่พึ่งของคนจน คนยาก ตลอดจน (บุญหนัก ผิงสนิท, สัมภาษณ์, 15 มิถุนายน 2567)



(ภาพ 2 ปู่ก๊อก)

ตำนาน : ศาลพ่อปู่ทองคำ

“ศาลพ่อปู่ทองคำ ” แห่งทุ่งหนองคร้ว สมัยก่อนในท้องทุ่งอันกว้างใหญ่ไพศาล จะมีสถานที่หนึ่งซึ่งชาวบ้านช่วยกันสร้างขึ้น ให้เป็นตัวแทนของ สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่คอยปกป้องรักษา และเป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจของชาวบ้าน เราเรียกกันว่า ศาลปู่ทองคำ เดิมเป็นศาล เล็ก ๆ ที่สร้างขึ้นโดยทุกรุ่นปู่ย่าตาทวด ช่วงนั้นมีพ่อค้าผ่านมาขายต้นจามจุรีพอดิ จึงได้ปลูกลงต้นจามจุรีไว้ข้างศาลปู่ทองคำ (ปัจจุบันต้นจามจุรีล้มตายแล้ว มีการปลูกลงโพธิ์ทดแทนไว้) ต่อมาลูกหลานๆตระกูลเสือกลิ้น เห็นว่าศาลพ่อปู่เสื่อมโทรมลงจึงได้รวบรวมทุนทรัพย์เพื่อจัดสร้างขึ้นหลังใหม่เป็นศาลไม้ทรงไทย ไว้ให้เป็นที่กราบไหว้บูชาของคนในหมู่บ้าน มีการเข้าทรง เพื่อขอพร สำหรับคนที่ขอพรสำเร็จก็มักนำเครื่องเส้นไหว้มากกราบ บางคนก็บนบานด้วยลิเกหรือภาพยนตร์ตลอด 2 คืน 2 วัน เมื่อมีชาวบ้านมากราบไหว้กันมากลูกหลานจึงเห็นพ้องกันว่าจะให้วันที่ 30 เมษายนของทุกปีจะเป็นวัน ทำบุญศาลพ่อปู่ทองคำ ขึ้นทุก ๆ ปี บรรดาลูกหลานที่อยู่ต่างจังหวัดก็จะมารวมตัวกันที่นี่ พร้อมชาวบ้านก็จะมาช่วยทำความสะอาด จัดเตรียมสถานที่ในการทำบุญของแต่ละปี และเป็นแบบนี้ทุกปีจนเวลาผ่านไปหลาย

ปี สภาพของศาลพ่อปู่ทองคำก็ทรุดโทรมลงตามธรรมชาติ จึงมีการจัดสร้างศาลหลังใหม่ขึ้นอีกครั้งเมื่อวันที่ 30 เมษายน 2553 เพื่อให้ชาวบ้านได้กราบไหว้ ขอพรขอให้สิ่งพะเพาะปลูก มีราคาดี ไม่ถูกภัยธรรมชาติทำลาย แต่ปัจจุบันผู้คนมาสักการะกราบไวน้อยลง ไม่มีคนมาดูแลเหมือนเมื่อก่อน และอีกทั้งไม่ได้จัดให้มีทำบุญประจำปี ขึ้นอีก ศาลพ่อปู่ทองคำจึงมีสภาพตามปัจจุบัน (บุญหนัก ผิงสนิท, สัมภาษณ์, 15 มิถุนายน 2567)



(ภาพ 3 ศาลพ่อปู่ทองคำ)

ตำนาน : ประวัติหมู่บ้าน บ้านเกาะวงษ์เกียรติ์

บ้านเกาะวงษ์เกียรติ์ หมู่ 2 ต.ทับผึ้ง อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย ชุมชนบ้านเกาะวงษ์เกียรติ์ ได้ตั้งถิ่นฐานอยู่ริมฝั่งแม่น้ำยม มาเป็นเวลายาวนานหลายชั่วอายุคน โดยตำนานเล่าถึงความเป็นมาว่า เมื่อก่อนได้มีการทำการค้าโดยใช้เกวียนลากจูงและได้มาพักแรมอยู่บริเวณสองฟากข้างแม่น้ำยมเป็นจำนวนมาก จึงเรียกกันว่า “บ้านเกาะวงเกวียน” แต่ต่อมาได้เปลี่ยนเป็นบ้านเกาะวงษ์เกียรติ์ แต่ชาวบ้านยังเรียกติดปากว่าบ้านเกาะวงเกวียนจนถึงทุกวันนี้ (เื้อน อินสะอาด, สัมภาษณ์, 26 สิงหาคม 2567)

ตำนาน : ประวัติหมู่บ้าน บ้านเตร็ดกลาง

ตั้งแต่เดิมย้ายตาเวตนี้เป็นที่พักของพ่อค้าไม้สัก ชื่อ อากรเตง เมื่อประมาณ พ.ศ.2466 นายอากรเตงได้มีพักพิงที่ล่องแพมาพำนักและทำมาหากิน มีเรื่องเล่าว่าบ้านเดิมนี้มีแม่น้ำยมเล็ก และมีคลองหนึ่ง ชาวบ้านเรียกว่าคลองพม่า คือพวกพม่ามาตีเมืองสุโขทัยได้ผ่านทางคลองนี้ และได้ยกพลทหารข้ามคลอง คลองนี้น้ำลึกมากและมีกระช้ำชุกชุม อีกทั้งปากคลองเป็นน้ำวนและลึก เมื่อพวกพม่าตกลงไปในคลองจึงถูกพวกกระช้ำกินและจมน้ำเสียชีวิตเป็นจำนวนมาก ชาวบ้านจึงเรียกคลองนี้ว่าคลองพม่า ต่อมา มีชาวประมงครอบครัวหนึ่งชื่อ แจ็กเวด บางคนก็เรียกตาเวตมาปลูกบ้านอยู่ในคลองพม่า บางคนเลยเรียกคลองนั้นว่า “คลองตาเวต” ตาเวตแก่เป็นคนจีน มีอาชีพหาปลาขาย ต่อนั้นมา มีพ่อค้าไม้สัก ชื่อ นายอากรเตง ได้ล่องแพมาและได้ตั้งบ้านพักขึ้นทางฝั่งทิศตะวันตก ฝั่งคลองพม่าหรือคลองตาเวต เพราะฝั่งแม่น้ำมนนี้เป็นวังน้ำวน

เหมาะแก่การรวมไม้ อีกอย่างแพที่ล่องมาถึงวังน้ำนี้ แพมักจะแตกเสมอ นายอากรเตงจึงได้จ้างเจ๊กเวดเป็นคนจับไม้ และดูแลไม้เวลาแล่องแพลงกรุงเทพฯ เจ๊กเวดจึงย้ายบ้านมาปลูกร่วมกัน นายอากรเตงค้าไม้อยู่ประมาณ 10 ปี ก็ได้หยุดค้าไม้และได้ยกบ้านให้แก่ชาวบ้านถึงสองหลัง เพื่อให้ชาวบ้านที่ไม่มีบ้านอยู่อาศัย ชาวบ้านจึงเห็นดีประชุมปรึกษาหารือกันให้เรียกหมู่บ้านนี้ว่า “บ้านตาเวด” และตั้งชื่อวัดว่า “วัดตาเวด” และต่อมาสมเด็จพระสมณเจ้าฯ กรมพระยาวชิรญาณวโรรส ท่านได้เสด็จผ่านมาทางวัดนี้ ชาวบ้านจึงได้อาราธนาอัญเชิญสมเด็จพระสมณเจ้าฯ กรมพระยาวชิรญาณวโรรส พักที่วัดนี้และขอให้ท่านได้ตั้งชื่อวัดให้และท่านตั้งชื่อวัดให้ ท่านได้ตั้งชื่อว่า “วัดเทวีต” ให้คล้ายกับชื่อเดิมเพราะชาวบ้านเรียกกันจนติดปากว่า “บ้านตาเวด” สมเด็จพระสมณเจ้าฯ จึงทรงตั้งชื่อใหม่ว่า “บ้านเทวีต” ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

ตำนาน : ประวัติหมู่บ้าน บ้านเทวีตนอก

เมื่อสมัยประมาณปี พ.ศ. 2436 เล่าขานกันว่า มีพ่อค้าชาวจีนคนหนึ่งเป็นพ่อค้าไม้สัก เทียวค้าขายมาเรื่อยตามลุ่มแม่น้ำยม ชาวจีนคนนี้ชื่อว่า “เจ๊กเหว็ด” มีไม้สักที่เจ๊กเหว็ดได้ใช้มัดทำเป็นแพซึ่งสมัยนั้นแม่น้ำยมไหลแรงมากทำให้แพของเจ๊กเหว็ดแตก เจ๊กเหว็ดเลยตั้งบ้านเป็นที่อยู่อาศัยข้างแม่น้ำยม ต่อมาเจ๊กเหว็ดได้เสียชีวิต บ้านไม่มีใครอยู่ทำให้บ้านนั้นเป็นบ้านร้าง ต่อมา มีพระธุดงค์ เดินมาและได้มาพักอาศัยอยู่ที่บ้านของเจ๊กเหว็ด ชาวบ้านได้นำน้ำ ข้าว มาถวายพระทุกวัน ชาวบ้านได้เล่าเรื่องเจ๊กเหว็ดให้พระธุดงค์ฟัง และชาวบ้านจึงเลือกชื่อเจ๊กเหว็ดเป็นชื่อของหมู่บ้านตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา เมื่อกาลเวลาผ่านไป ทำให้การออกเสียงผิดเพี้ยนไปเป็น “เทวีต” ในอดีตบ้านเทวีตคือ หมู่ที่ 4 ฝั่งตะวันตกมีแม่น้ำยมคั่นกลาง ต่อมาได้แยกเป็นหมู่ที่ 5 ฝั่งตะวันออก เมื่อ พ.ศ. 2521 หมู่ 5 ได้แยกออกเป็นหมู่ที่ 9 และเติมคำว่า “นอก” และปี พ.ศ. เดียวกันนั้น หมู่ที่ 4 ได้ชื่อเป็น “เทวีตกลาง” และ ตำบลวังใหญ่ มีหมู่บ้าน “เทวีตใน” เพิ่มมา

ตำนาน : ประวัติหมู่บ้าน บ้านท่าช้าง

สมัยก่อน บ้านท่าช้างจะมีแต่ป่า และหมู่ที่ 7 จะติดกับแม่น้ำยม ซึ่งแม่น้ำยม จะเป็นเส้นทางลำเลียงไม้สัก ไม้ซุง ไม้ต่าง ๆ ขนาดใหญ่ โดยลำเลียงไหลมาตามน้ำยม พอมาถึงท่าน้ำหมู่ที่ 7 จะใช้ช้างดึงลากขึ้นฝั่ง โดยจุดนี้ จะเป็น “ท่าน้ำ” ที่ไว้สำหรับช้างขนต้นไม้ขึ้นฝั่ง จึงเรียกติดปากกันว่า “บ้านท่าช้าง” จนมาถึงทุกวันนี้ (พจน คุ้มบุตร, สัมภาษณ์, 10 สิงหาคม 2567)

ตำนาน : ประวัติหมู่บ้าน บ้านทับผึ้ง

บ้านทับผึ้ง ชุมชนบ้านทับผึ้ง ได้ตั้งหลักฐานอยู่ริมฝั่งแม่น้ำยมทั้งสองฝั่งมาเป็นเวลายาวนานหลายชั่วอายุคน โดยตำนานเล่าถึงความเป็นมาว่า เดิมมีพ่อค้าจากภาคกลางนำสินค้ามาขายในเมืองสวรรคโลก มีเรือเป็นพาหนะ เมื่อล่องเรือมาถึงตำบลทับผึ้ง (ปัจจุบัน) พบว่าสองฟากข้างทางริมแม่น้ำยมเต็มไปด้วยรังผึ้งจึงหยุดเรือ และขึ้นบกสร้างทับ (ที่อยู่อาศัย) อยู่ริมฝั่ง พวกกันตีรังผึ้งเพื่อนำไปขาย พ่อค้าจะปฏิบัติเช่นนี้ทุกครั้งก็นำสินค้ามาขาย จึงเรียกบริเวณนี้ว่าบ้านทับผึ้ง ตำบลทับผึ้ง มีลักษณะภูมิประเทศเป็นพื้นที่ราบลุ่ม เหมาะแก่การเพาะปลูก และเหมาะแก่การตั้งถิ่นฐานของชุมชนมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ศิลปะการแสดง: มิติแห่งการถ่ายทอดอารมณ์และจิตวิญญาณ



ศิลปะการแสดงเป็นอีกหนึ่งมรดกภูมิปัญญาที่สะท้อนถึงพลังสร้างสรรค์ของชุมชน ตำบลทับผึ้งมีศิลปะการแสดงที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น กลองมั่งคละ และ กลองยาว ซึ่งมักใช้ในงานบุญและขบวนแห่ วงดนตรีเข้มทองสุโขทัย เป็นอีกหนึ่งตัวอย่างของการผสมผสานดนตรีพื้นบ้านเข้ากับวิถีชีวิตของคนในชุมชน

กลองม้งคละ

วงม้งคละ เป็นดนตรีชั้นสูงสำหรับพระพุทธรูปศาสนาของอาณาจักรสุโขทัยโบราณ โดยปรากฏหลักฐานในศิลาจารึก หลักที่ 1 และศิลาจารึกวัดช้างล้อม สันนิษฐานว่าดนตรีม้งคละนั้นรับธรรมเนียม “มงคลเกรี” มาจากศรีลังกา ก่อนที่จะกลายมาเป็นดนตรีพื้นบ้าน ในชุมชนกลุ่มคนที่ใช้สำเนียงอาณาจักรสุโขทัยโบราณ ปัจจุบันพบการเล่นอยู่ในเขตภาคเหนือตอนล่าง จังหวัดสุโขทัย พิษณุโลก และอุตรดิตถ์

หมู่ที่ 3 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย

โอกาสที่ใช้ (งาน/พิธี)

1. งานศพ
2. งานรื่นเริง

อุปกรณ์ (เครื่องดนตรี/อุปกรณ์ที่ใช้ในการแสดง)

1. กลองจ๊กโก๊รึด
2. กลองยีน
3. กลองหลอน
4. ซ้องหน้า - หลัง
5. ปี่
6. ฉิ่ง ฉาบ
7. คานหาบซ้อง

ผู้แสดง/ข้อจำกัดของผู้แสดง

- ใช้ผู้แสดง จำนวน 8 คน
- กลองจ๊กโก๊รึด จำนวน 1 คน
- กลองยีน จำนวน 3 คน
- กลองหลอน จำนวน 1 คน
- ซ้องหน้า ซ้องหลัง จำนวน 2 คน
- ปี่ จำนวน 1 คน
- ฉิ่ง ฉาบ ประกอบ

เพลงที่ใช้ประกอบการแสดง (ระบุเหตุผล)

1. เพลงไม้สี่ , เพลงไม้ 1-6
ใช้สำหรับประกอบงานเดินขบวน เช่น งานสงกรานต์ งานแห่กระทง
2. เพลง สาวน้อยประแป้ง , เพลงนมนานกระทบแป้ง , เพลงเก่งตกปัก
ใช้สำหรับงานรื่นเริง เช่น งานบวชพระ งานแห่ผ้าป่า งานพิธีรับพัสด

3. เพลง หน้าทับตีเดิน ใช้สำหรับพิธีงานศพ

(ทองดี รูปเอี่ยม, สัมภาษณ์, 5 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 4 กลองมั่งคละ)

วงดนตรีเข้มทองสุโขทัย

วงดนตรีเข้มทองสุโขทัย เป็นวงดนตรีพื้นเมืองที่มีชื่อเสียงของจังหวัดสุโขทัย ซึ่งมักจะได้รับความนิยมในการแสดงดนตรีและการแสดงศิลปะพื้นบ้านของไทย วงดนตรีเข้มทองสุโขทัยประกอบไปด้วยเครื่องดนตรีพื้นบ้านต่าง ๆ เช่น ระนาด, ซอวง, และกลอง ซึ่งจะสร้างเสียงดนตรีที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มักจะใช้ในการงานประเพณีหรืองานเทศกาลต่าง ๆ เพื่อสืบสานวัฒนธรรมดนตรีไทยโบราณให้คงอยู่

วงดนตรีเข้มทองสุโขทัยมีบทบาทในการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมไทยให้คงอยู่และเป็นที่รู้จักไปทั่วประเทศ โดยการแสดงที่สามารถผสมผสานความเป็นไทยอย่างลึกซึ้งในทุก ๆ งานที่แสดงออกมา

โอกาสที่ใช้ (งาน/พิธี)

1. งานแต่ง
2. งานบวช
3. งานขึ้นบ้านใหม่
4. แก้วบน
5. ทำบุญร้อยวัน
6. งานลอยกระทง

7. งานสงกรานต์

อุปกรณ์ (เครื่องดนตรี/อุปกรณ์ที่ใช้ในการแสดง)

1. คีย์บอร์ด/อิเล็กทรอนิกส์
2. กีตาร์
3. เบส
4. ไมค์
5. ลำโพง
6. แดนเซอร์
7. เครื่องปั่นไฟ
8. รถแห่
9. เครื่องมิกซ์เสียง
10. กลองทอมบ้า

ผู้แสดง/ข้อจำกัดของผู้แสดง

นักร้อง 6 คน

นักดนตรี มือเบส มือกีตาร์ มือคีย์บอร์ด/อิเล็กทรอนิกส์ กลองทอมบ้า

เพลงที่ใช้ประกอบการแสดง

- เพลงที่ใช้ตามยุคสมัยที่เปลี่ยนไป เล่นเพลงสนุกสนานทั้งเช้าและเร็วสลับกันไปและตามที่มีคนขอ (เข้มทอง ขำน้อย, สัมภาษณ์, 1 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 5 วงดนตรีเข้มทองสุโขทัย)

กลองยาว

กลองยาว เป็นเครื่องดนตรีประเภทกลองที่มีลักษณะเป็นกลองที่มีขนาดยาวและเสียงที่มีลักษณะทุ้มต่ำ มักใช้ในการแสดงดนตรีพื้นบ้านของไทย เช่น ในการแสดงระบำ หรือในการเล่นในงานประเพณีต่าง ๆ กลองยาวมักจะมีการตีพร้อมกันหลายคนเพื่อให้ได้จังหวะที่สนุกสนานและมีพลังเสียงที่ทรงพลัง

กลองยาวมีลักษณะโดดเด่นในการสร้างเสียงที่มีมิติ ซึ่งมักใช้ในการเล่นในวงดนตรีที่มีการเต้นรำหรือกิจกรรมที่ต้องการเสียงกลองที่หนาและดังขึ้น

โอกาสที่ใช้ (งาน/พิธี)

- | | |
|--------------------|----------------|
| 1. งานแต่ง | 4. แก้วบ่น |
| 2. งานบวช | 5. งานลอยกระทง |
| 3. งานขึ้นบ้านใหม่ | 6. งานสงกรานต์ |

อุปกรณ์ (เครื่องดนตรี/อุปกรณ์ที่ใช้ในการแสดง)

- | | |
|------------|-------------|
| 1. กลองยาว | 5. กรับไม้ |
| 2. ฉิ่ง | 6. โหม่ง |
| 3. ฉาบเล็ก | 7. ปี่ |
| 4. ฉาบใหญ่ | 8. ทับมาลีน |

เพลงที่ใช้ประกอบการแสดง (ระบุเหตุผล)

- เพลงที่ใช้ตามยุคสมัยที่เปลี่ยนไป เล่นเพลงสนุกสนานทั้งช้าและเร็วสลับกันไปและตามที่มีคนขอ

(ทองเปลว เพชรมี, สัมภาษณ์, 24 กันยายน 2567)



(ภาพ 6 กลองยาว)

แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม ประเพณี และเทศกาล: เสาหลักแห่งวิถีชีวิตชุมชน



พิธีกรรมและประเพณีเป็นเครื่องมือสำคัญในการสร้างความสามัคคีในชุมชน ตำบลทับผึ้งมีแนวปฏิบัติทางสังคมที่สำคัญ เช่น พิธีแห่นางแมว ซึ่งเป็นการขอฝนตามความเชื่อโบราณ พิธีทำขวัญข้าว ที่สะท้อนความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ พิธียกเสาเอก และ พิธีบวชนาคสามัคคี ซึ่งเกี่ยวข้องกับศาสนาและความศรัทธาของชุมชน

ประเพณีการแห่นางแมว

ประเพณีการแห่นางแมว เป็นหนึ่งในประเพณีที่มีความเป็นเอกลักษณ์ในจังหวัดสุโขทัย โดยมีการจัดขึ้นในช่วงเทศกาลสงกรานต์ หรือเดือนเมษายนของทุกปี ประเพณีนี้ถือเป็นการผสมผสานระหว่างศาสนาและวิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่ ทำให้ได้รับการอนุรักษ์และส่งต่อมายังคนรุ่นหลังเพื่อเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีความหมายสำคัญต่อการเกษตรกรรมและการใช้ชีวิตในอดีต พิธีแห่นางแมวเป็นพิธีขอฝนที่ชาวนาใช้ขอฟ้าขอฝนให้ฝนตกต้องตามฤดูกาล ในยามที่เมื่อถึงฤดูฝนแต่ฝนยังไม่ตก อากาศร้อน พื้นดินแห้งแล้ง จึงต้องทำพิธีแห่นางแมวฝน

การเตรียมงาน

1. กระบุง เพื่อเอาไว้ใส่เบี้ย (เงิน) ข้าวสาร หรือของที่ชาวบ้านบริจาค
2. กรงใส่แมว
3. แมว (ต้องเป็นแมวตัวเมีย สีดำหรือสีสวาด เท่านั้น)
4. ปลัดขิก ทำจากไม้จ้าว (ต้นนุ่น)
5. ไม้ไผ่ เจาะช่องตรงกลางลำไผ่ มีไม้ตี (ทำเป็นเครื่องเคาะให้จังหวะ)
6. กลอง 2 หน้า

ลำดับขั้นตอนการจัดงาน

1. ให้ผู้สูงอายุไปขอแมวบ้านที่มีแมวตัวเมียสีดำหรือสีสวาด โดยจะถูกนำไปใส่ในตะกร้าทำจากไม้ไผ่หรือหวาย และปิดฝาเพื่อป้องกันไม่ให้แมวหลบหนีไป แมวที่มีสีคล้ายเมฆหรือสีดำจะถูกเลือกใช้เพราะเชื่อว่าจะนำมาซึ่งโชคลาภ ตะกร้านี้จะถูกแขวนไว้ที่เสาไม้หรือไม้ไผ่ที่มีคนหามสองคนคอยถืออยู่(คนหาบกรงแมวจะต้องเป็นชาย 1 คน หญิง 1 คน)
2. ผู้สูงอายุในกลุ่มจะสวดธูปบอกกล่าวเทวดาฟ้าดิน ขอให้แมวนำฝนมาสู่แผ่นดิน
3. หลังจากนั้นขบวนพร้อมวงดนตรีจะเดินผ่านถนนในหมู่บ้าน และขอให้ผู้คนที่ยืนดูสาดน้ำลงบนแมว
4. คนที่ได้ยินเสียงร้องรำทำเพลงจะรู้ทันทีว่ามีขบวนแห่นางแมว ชาวบ้านจะเตรียม น้ำใส่ขัน สำหรับสาดน้ำแมว เตรียมข้าวสาร หรือเงิน หรือของที่อยากจะบริจาค ออกมารอตามถนน ตรอก ซอยที่ขบวนแห่นางแมวผ่าน
5. คนที่หาบกระบุงก็จะเดินไปรับเพื่อรับเงินหรือข้าวของบริจาค (คนหาบกระบุงต้องเป็นแม่หม้ายผัวตายเท่านั้น)
6. หลังจากได้รับการสาดน้ำหรือของบริจาคแล้ว ขบวนแห่นางแมวจะร้องเพลงให้พรกับชาวบ้าน
7. หลังจากนั้นก็เดินต่อไปบ้านอื่นหรือตามเส้นทางที่กำหนด
8. เวลาในการแห่นางแมวต้องเป็นเวลาหลังจากตะวันตกดินแล้ว จึงจะสามารถแห่นางแมวได้

ขบวนแห่นางแมวจะจัดขึ้นเมื่อฝนแล้งจนกลายเป็นปัญหาสำหรับชาวนา โดยปกติชาวบ้านจะเริ่มปลูกข้าวทันทีเมื่อฝนมาหลังจากพิธีแรกนาขวัญ ในต้นเดือนพฤษภาคม หากไม่มีฝนตกหลังพิธีนี้ ชาวบ้านมักจะตัดสินใจจัดขบวนแห่ นางแมว ขบวนแห่ นางแมวมีความคึกคักและมีชีวิตชีวา โดยมีวงดนตรีที่ประกอบด้วย กลอง ฆ้อง ฉิ่ง และกรับ พร้อมกับการร้องเพลงซึ่งเนื้อเพลงจะใกล้เคียงกับเพลงโบราณที่ว่า

เนื้อเพลงร้องขอฝน

"นางแมวเอ๋ยขอฟ้าขอฝนขอน้ำมนตร์ดแมวข้าวเปียกข้าวจ้าวเอาไปหามาแมวกินปลา ให้ปลามันน่าจะไม่ให้กินข้าวล่ะให้ข้าวตายฝอย จะไม่ให้กินอ้อยให้อ้อยเป็นแมง ถ้าไม่ให้กินแดงให้แดงคอคอดถ้าไม่ให้นอนกอดให้มอดกินเรือน ถ้าไม่ให้นอนเพื่อนให้เรือนทลาย อีแม่หม้ายเอ๋ย อย่าเพิ่งขายลูก ถึงข้าวจะถูก ลูกไม้จะแพง ทำตาแดง ๆ ฝนก็เทลงมา ฝนก็เทลงมา ฝนตกบ้านยายช้อย ฝนย้อยบ้านยายชี ปลาแพงหี ฝนก็เทลงมา ฝนก็เทลงมา ฝนตกทะเลวย ฝนตกทะเลว ฝนตกบ้านเหนือ ลั่นเหลืคั่นนา ฝนตกบ้านใต้ ต้นไม้โพนเพน หัวปลักบ้านตาเถร ฝนก็เทลงมา ฝนก็เทลงมา "

เนื้อเพลงให้พร

ให้พรลูกแล้ว ลูกแก้วจะให้พรไ้แม่ภิญโญสโมสรจงมารับเอาพรของลูกเข้าไว้ ให้ยั้งข้าวเหนียวเท่ายอดมะพร้าว ให้ยั้งข้าวเจ้าสูงแค่ยอดตาล อุตสาห์ทำบุญกันไว้นะจ๊ะ อุตสาห์ทำบุญกันไว้นะจ๊ะ จะได้พบพระกับแม่ศรีอา

บทท่องชุมนุมเทวดา เพื่อบอกกล่าวดินฟ้า

นะโม ตัสสะ ะกะวะโต ะระหะโต สัมมาสัมพุทธัสสะ ฯ
 นะโม ตัสสะ ะกะวะโต ะระหะโต สัมมาสัมพุทธัสสะ ฯ
 นะโม ตัสสะ ะกะวะโต ะระหะโต สัมมาสัมพุทธัสสะ ฯ
 สะรัชชัง สะเสนัง สะพันธุัง นะรินทัง
 ปะริตตานภาโว สะทา รักขะตุติ
 ะริตวานะ เมตตัง สะเมตตา ะทันทา
 ะวิกขิตตะจิตตา ปะริตตัง ะณันตุ
 สักเค กาเม จะ รูเป คิริสิขะระตะเณ จันตะลิกเข วิมานะ ทีเป รัฏฐะ
 จะ คาเม ตะรุณะนะกะหะเน เคะหะวัตถุมหิ เขตเต ภูมมา จายันตุ เทวา
 ชะละณะละวิสะเม ยักขะคันธัพพะนาคา ติฏฐันตา สันติเก ยัง
 มุนีวะระวะจะนัง สาธะโว เม สุณันตุ ฯ
 ัมมัสสะวะนะกาโล ะยัมมะทันทา
 ัมมัสสะวะนะกาโล ะยัมมะทันทา
 ัมมัสสะวะนะกาโล ะยัมมะทันทา ฯ

(ประจวบ พักโต, สัมภาษณ์, 21 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 7 ประเพณีการแห่นางแมว)

ประเพณีทำขวัญข้าว

ประเพณีทำขวัญข้าวเป็นพิธีกรรมที่สืบทอดกันมาแต่โบราณของชาวนาไทยและประเทศเพื่อนบ้านในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีจุดมุ่งหมายเพื่อแสดงความเคารพและขอบคุณแม่โพสพ ซึ่งเป็นเทพีแห่งข้าวที่ช่วยให้ผลผลิตอุดมสมบูรณ์ และเพื่อขอพรให้ข้าวเจริญงอกงาม ปราศจากโรค แมลงและภัยธรรมชาติ

พิธีทำขวัญข้าวของตำบลทับผึ้ง เป็นพิธีกรรมที่สื่อความหมายให้เห็นคุณลักษณะของคนไทย ที่มีความอ่อนโยนละเอียดอ่อน อ่อน น้อมถ่อมตนต่อผู้มีพระคุณ และหาโอกาสที่จะแสดงออกถึงความ สำนึกกับผู้ที่มิพระคุณ เพราะชาวนาเชื่อว่าผลผลิตที่ได้รับนั้น นอกจากแรงงานและความเพียรของตนเองแล้ว ส่วนหนึ่งเกิดจากการดลบันดาลและการดูแลของแม่โพสพด้วย

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. เตรียมชะลอมใบเล็กใส่เครื่องไหว้
2. หมากพลู
3. ส้ม
4. กล้วยน้ำว้า
5. อ้อย

6. รูป 3 ดอก เทียน 2 เล่ม
7. สำนับกับข้าว
8. ข้าวสุกปากหม้อ 1 ปั้น
9. น้ำสะอาด
10. ผลไม้รสเปรี้ยว
11. ขนมไทย (เพื่อให้แม่แก่แพ่ท้อง) จัดใส่กระถางใบตองเล็ก ๆ
12. แป้งหอม
13. น้ำอบ
14. หวี
15. กระจก ใส่ลงไปด้วย (ให้แม่ได้หิวผม-รวงข้าว) ประดับประดาด้วยดอกไม้ให้สวยงาม

ขั้นตอน

1. นำตาเหลว(เครื่องจักสานทำจากไม้ไผ่ เชื่อว่าเป็นสัญลักษณ์ศักดิ์สิทธิ์ป้องกันสิ่งชั่วร้าย เขตหวงห้าม เขตป้องกันสิ่งชั่วร้าย สิ่งไม่ดี)
2. ใช้ลำไผ่ขนาดยาวประมาณ 1 วา ปักในนาข้าว ผูกตาเหลวและแขวนชะลอมเครื่องไหว้...หันไปทางทิศเหนือ (ทิศตะวันตกเฉียงใต้)
3. ปักธงกระดาษสีรอบตาเหลวทั้ง 4 ทิศ...ธงสีบอกถึงการมีชีวิตบนผืนนาและช่วยไล่คนกาไปในตัว
4. ผูกด้ายสีขาวยาวแดงรอบตาเหลว...วางสำรับกับข้าวเพื่อถวายเครื่องเซ่นไหว้
5. รวบใบข้าวมัดด้วยด้ายสีขาวยาวแดง ตัดปลายใบข้าว ทาแป้งหอม ประพรมน้ำอบ แต่งตัวให้แม่โพสพ
6. จุดเทียน 2 เล่ม รูป 3 ดอกปักลงบนที่นา (ตั้งนะโม 3 จบ...กราบสามครั้ง) พร้อมกล่าวอัญเชิญแม่โพสพให้มารับของไหว้...
7. ขอรพให้แม่ช่วยดูแลต้นข้าว...รขอให้ธูปมอดจนหมด จึงกล่าวลาแม่โพสพ (เครื่องเซ่นไหว้ห้ามนำกลับต้องปล่อยให้หมกมาจิกกิน)

โอกาส

(ช่วงข้าวเริ่มตั้งท้อง) “เชื่อว่าถ้าทำขวัญข้าวและถ้าแม่โพสพได้รับเครื่องสังเวยแล้ว จะช่วยคุ้มครองดูแลต้นข้าว ให้เจริญงอกงาม ให้ข้าวออกรวงสวยงาม ได้ผลผลิตอุดมสมบูรณ์” (ประดิษฐ์ โพธิ์สุวรรณ, สัมภาษณ์, 26 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 8 ประเพณีทำขวัญข้าว)

ประเพณียกเสาเอก ยกเสาโท

ประเพณียกเสาเอก ยกเสาโท เป็นพิธีกรรมที่มีความสำคัญในการสร้างบ้านหรืออาคารของคนไทยมาตั้งแต่อดีต มีรากฐานมาจากความเชื่อทางศาสนาและวัฒนธรรมไทย โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อความเป็นสิริมงคล ความมั่นคง และความปลอดภัยของบ้านเรือน

พิธีตั้งเสาเอกเปรียบเสมือนการเสริมสิริมงคลให้กับบ้าน อีกทั้งยังเป็นการขอมาต่อเจ้าที่ เจ้าทาง ตามความเชื่อของคนโบราณด้วย โดยปกติแล้ววันและเวลามงคลสำหรับทำพิธีลงเสาเอกบ้านจะยึดตามเวลาและวันมงคลเป็นหลัก ซึ่งก็ขึ้นอยู่กับโฉลกของเจ้าของบ้าน ที่อ้างอิงตามปฏิทินจันทรคติ หรือการนับเดือนแบบไทย เช่น เดือนอ้าย, เดือนยี่, เดือน 4, เดือน 5, เดือน 9 หรือเดือน 12 โดยทั่วไปแล้วจะยึดจากวันเดือนปีเกิดของเจ้าของบ้าน ในการกำหนดวัน เวลา และตำแหน่งของเสาเอกที่เหมาะสมของบ้าน ส่วนใหญ่จะยึดเลขมงคลอย่างเลข 9 ก็เป็นไปตามความเชื่อ ที่หมายถึงความก้าวหน้า ดังนั้นจึงมักเห็นเวลาทำพิธีเสาเอกเป็นเวลา 9.00 น. แต่เพราะในปัจจุบันพิธีลงเสาเอกบ้านมีการปรับเปลี่ยนตามยุคสมัย ดังนั้นฤกษ์ที่เหมาะสม จึงแล้วแต่ความเชื่อของคน ที่จะเริ่มนับการเริ่มต้นของพิธีลงเสาเอกบ้านจากเวลาที่ตอกเสาเข็มต้นแรก หรือจะยึดตามเวลาที่เทคอนกรีตลงบนฐานรากก็ได้ ขึ้นอยู่กับความเชื่อและวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่

การเตรียมงาน (เช่น อาหาร ผู้ประกอบพิธี)

1. ไก่ (สุก) 1 ตัว
2. หมู (สุก) 1 ชิ้น
3. ข้าวสวย 1 ถ้วย
4. น้ำเปล่า
5. อาหารมงคล เช่น ผัดขนุน ผัดถั่วงอก
6. ผลไม้มงคล เช่น มะพร้าว กล้วย อ้อย ขนุน แก้วมังกร แอปเปิ้ล สาลี่ ทับทิม
7. ขนมมงคล เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน ถ้วยฟู ขนมชั้น ขนมหม้อแกว
8. ต้นกล้วย ต้นอ้อย ใบเงิน ใบทอง
9. เหล้าสี 1 ขวด
10. บุหรี่ 1 ซอง
11. ธูป 9 ดอก
12. เทียน 2 เล่ม
13. ดอกไม้ 3 สี
14. ข้าวตอกดอกไม้ 1 ชิ้น
15. น้ำมันต์ 1 ชิ้น
16. แผ่นทองสำหรับติดเสาเอก เสาโท
17. ผ้า 3 สี
18. พวงมาลัยดอกไม้

ลำดับขั้นตอนการจัดงาน

1. เตรียมเสาเอกบ้านให้เรียบร้อยก่อนถึงวันพิธี โดยนำหน่อกล้วย หน่ออ้อย และผ้าสามสีผูกกับเสาที่ใช้เป็นเสาเอกบ้าน
2. วางสายสิญจน์ตั้งแต่โต๊ะหมู่บูชาไปจนถึงบริเวณเสาเอก ขั้นตอนนี้หากไม่มีผู้ทำพิธีโดยเฉพาะ อาจให้ผู้ใหญ่ที่เราเคารพนับถือ หรือเจ้าของบ้านเป็นผู้ทำพิธีก็ได้
3. เจ้าของบ้านจุดธูปเทียนที่โต๊ะหมู่บูชา อธิษฐานถึงความเป็นสิริมงคล และกราบพระที่โต๊ะหมู่บูชา และโต๊ะเครื่องสังเวยเทวดาให้ช่วยคุ้มครอง
4. ดอกไม้มงคล 9 ชนิดลงไปในหลุมเสาเอก
5. วางแผ่นทอง และเหรียญเงินลงไปในหลุม
6. เจ้าของบ้านและผู้ร่วมพิธีร่วมกันถือสายสิญจน์และยกเสาเอกให้เรียบร้อย

(ปรีชา วังสุวรรณ, สัมภาษณ์, 7 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 9 ประเพณียกเสาเอก ยกเสาโท)

เขาวงกต

เขาวงกต เป็นส่วนหนึ่งของประเพณี งานสงกรานต์ งานสงกรานต์ ซึ่งจัดขึ้นในช่วงประเพณีสงกรานต์ (เดือนเมษายน) เขาวงกต คือ ทางเดินที่วุ่นวาย ซับซ้อน โดยมีการกำหนดจุดทางเข้าและจุดทางออกให้ ในการ เล่นผู้เล่นจะต้องเดินที่วุ่นวาย ซับซ้อนไปยังจุดทางออกโดยใช้เวลาน้อยที่สุด ตลอดเส้นทางอาจมีทางตันเป็นกับ ดักให้ผู้เล่นหลงทางเสียเวลาหรือเป็นอุปสรรคจนทำให้ผู้เล่นไม่ประสบความสำเร็จ เขาวงกตเป็นปริศนาธรรมที่ มนุษย์เกิดมาต้องเผชิญกับปัญหา อุปสรรค เรียนรู้ ตัดสินใจ และแก้ไขปัญหาต่าง ๆ จนกระทั่งพบทางออก (ประสบความสำเร็จ)

การจัดกิจกรรมเขาวงกตทำให้ผู้ร่วมงานเกิดความสนุกสนานและตื่นเต้นกับการสังเกต การวางแผน และการตัดสินใจ ได้ฝึกทักษะการแก้ปัญหาเป็นอย่างดี ผู้เล่นจะต้องหาทางออกโดยเดินตามทางเดิน ที่วกลง ต้องเลี้ยวซ้าย หรือเลี้ยวขวา บางครั้งต้องเดินหน้าหรือถอยหลังอย่างระมัดระวังเพื่อไม่ให้หลงไปติด ทางตันที่เป็นกับดัก ถ้าหลงไปติดทางตัน ต้องวกกลับมาทางใหม่ จนกระทั่งได้เส้นทางติดต่อกันไปจนถึงจุดทางออก

การเตรียมงาน (เช่น อาหาร ผู้ประกอบพิธี)

1. ไม้ไผ่สุก ประมาณ 20-30 ลำ
2. หลักทำจากไม้ไผ่ ขนาดเล็ก ประมาณ 300 หลัก
3. ดอกทำจากไม้ สำหรับมัดเสาหลัก
4. เสาหลักยาวประมาณ 1.5 เมตร กว้าง 1 นิ้ว

ลำดับขั้นตอนการจัดงาน

1. จัดทำไม้เป็นรูปวงกลม
2. มีช่องหลงประมาณ 3-4 ช่อง เพื่อที่จะเดินเข้าไปสรงน้ำพระหรือเป็นทางออก
3. ช่องเดินกว้างประมาณ 80 เซนติเมตร

(พิชัย ประจง, สัมภาษณ์, 19 สิงหาคม 2567)

ประเพณี บวชนาคสามัคคีวัดเตว็ดกลาง

การบวช ถือเป็นประเพณีที่ได้รับการสืบทอดมาอย่างยาวนานในพระพุทธศาสนา ตามประเพณีแล้วชายไทยเมื่อมีอายุครบ 20 ปี บริบูรณ์ ในฐานะพุทธศาสนิกชนจะเดินทางเข้าสู่การละทิ้งวิถีชีวิตเดิมเพื่อศึกษา วัตถุประสงค์อันบริสุทธิ์ทางธรรม เพื่อละพินธนาการจากโลกวัตถุ และศึกษาการหลุดพ้นจากกิเลสอาสวะซึ่งถือเป็นการเรียนทางธรรม ที่จะทำให้ชีวิตพบกับความเจริญรุ่งเรือง ถือเป็นการตอบแทนพระคุณบิดามารดาและเป็นการสืบสานประเพณีรวมถึงยังเป็นกุศลบุญในการอุทิศส่วนกุศลให้ผู้ล่วงลับไปแล้วและยังเป็นการสืบทอดความเชื่อมั่นในพระพุทธศาสนาและธรรมวินัยอันดีงามนั้น กาบวชนาคสามัคคีเป็นประเพณีของชาวพุทธที่จัดขึ้นเพื่ออุปสมบทพระภิกษุเป็นจำนวนมากพร้อมกัน โดยมักจัดขึ้นในชุมชน วัด หรือหมู่บ้าน เพื่อส่งเสริมความสามัคคี และให้โอกาสแก่ผู้ที่ต้องการบวชแต่ขาดแคลนทุนทรัพย์ ตำบลทับผึ้งจัดประเพณีบวชนาคสามัคคีในเดือนมิถุนายน

การเตรียมงาน

1. ประชุมเตรียมการจัดงานบวชนาคสามัคคีประจำปีเพื่อกำหนดแผนจัดงาน ได้แก่ วัน เวลา สถานที่
2. เตรียมเครื่องบวชพระใหม่ ฯลฯ
3. เตรียมสถานที่สำหรับการอุปสมบท
4. เตรียมสถานที่สำหรับโรงทาน

ลำดับขั้นตอนการจัดงาน

1. โขนผมนาค โดยจะให้ครอบครัวและญาติพี่น้องของนาค มาตัดปอยผมก่อน จากนั้นพระพี่เลี้ยงก็จะทำการโกนผมนาคเป็นลำดับต่อไปทันที
2. นาคต้องกล่าวคำขอมาลาบวชต่อพ่อแม่ พร้อมทั้งรับมอบผ้าไตร
3. ถ่ายภาพนาคหน้าโบสถ์ ก่อนจะไปเข้าโบสถ์ โดยอาจถ่ายภาพคู่กับพ่อแม่ ญาติพี่น้องด้วย
4. นาคจะโปรยทานให้กับผู้ที่มาร่วมงานพิธีบวช จากนั้นพ่อแม่ของนาคก็จะพานาคเดินเข้าสู่ประตูโบสถ์
5. หลังจากเข้ามาภายในโบสถ์แล้ว นาคจะต้องไหว้พระประธาน พร้อมกับเปล่งวาจาขออุปสมบทตามด้วยฟังพระอุปัชฌาย์สอนกัมมัฏฐาน
6. พระอุปัชฌาย์ทำการสวมอังสะให้กับนาค จากนั้นนาคจะต้องออกไปที่หลังโบสถ์เพื่อครองผ้าไตรจีวร
7. เมื่อครองผ้าไตรจีวรแล้ว นาคจะต้องเปล่งวาจาขอสรณะและศีล ๑๐ เพื่อรับศีล
8. ขั้นตอนต่อไปนี้พ่อแม่จะเข้ามาประเคนบาตรให้กับนาค โดยนาคจะต้องรับประเคนบาตร จากนั้นจึงเข้าไปถวายดอกไม้ธูปเทียนให้กับพระอุปัชฌาย์ พร้อมกับกล่าวคำขอนิสัง
9. พระกรรมวาจาจารย์ จะทำการคล้องบาตรให้กับนาค และพระคู่สวดจะสอบถามอันตรายกธรรม เมื่อเสร็จสิ้นขั้นตอนนี้แล้วก็ให้นาคกราบสงฆ์เป็นขั้นตอนต่อไป
10. สำหรับขั้นตอนนี้จะต้องเปล่งวาจาขอญัตติกรรม สังฆมณฑล ซึ่งเป็นขั้นตอนที่ใกล้จะเสร็จสิ้นพิธีแล้ว จากนั้นก็ฟังอนุสาสน์บาลีจากพระอุปัชฌาย์ ตามด้วยถวายเครื่องไทยธรรม และกรวดน้ำก็เป็นอันเสร็จพิธี (อิงฟ้า นานบุญ)

รายละเอียดเพิ่มเติม

- นอกจากการบวชนาคสามัคคีแล้วทางวัดเตวี่ดกลางยังมีการจัดโรงทาน ซึ่งมีผู้มีจิตศรัทธาเป็นร่วมเจ้าภาพโรงทานมากกว่า 70 รายการ (อุดม แก้วทอง, สัมภาษณ์, 18 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 10 ประเพณีบวชนาคสามัคคีวัดเตร็ดกลาง)

ประเพณี ลอยกระทง

ประเพณีลอยกระทง เป็นประเพณีสำคัญของไทยที่จัดขึ้นในคืนวันเพ็ญเดือนสิบสอง (15 ค่ำ เดือน 12) ตามปฏิทินจันทรคติไทย ซึ่งมักตรงกับเดือนพฤศจิกายนของทุกปี โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อแสดงความเคารพและขอขมาต่อพระแม่คงคา ที่ให้เรามีแหล่งน้ำใช้ตลอดปี รวมถึงเป็นการสะเดาะเคราะห์และขอพรให้ชีวิตมีแต่สิ่งดี ๆ ตำบลทับผึ้งจัดเทศกาลลอยกระทงเพื่อการสืบการประเพณีและวัฒนธรรมไทยทุกปีในวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 12 มีวัตถุประสงค์ในการจัดงาน ดังนี้

1. เพื่อสืบสานประเพณีและวัฒนธรรมไทยในท้องถิ่น
2. เพื่อให้เด็ก เยาวชน ประชาชน เกิดความภูมิใจในท้องถิ่น เห็นคุณค่าและความสำคัญของประเพณีไทย
3. เพื่อให้เด็ก เยาวชน ประชาชน ส่งเสริมและอนุรักษ์ประเพณีลอยกระทง มีจิตสำนึกที่จะสืบสานมรดกวัฒนธรรมท้องถิ่น
4. เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว กระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน
5. เพื่อส่งเสริมงานฝีมือและความคิดสร้างสรรค์ในการประดิษฐ์กระทง รามกันรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่น

6. เพื่อเป็นการขอขมาต่อแม่น้ำ หรือ พระแม่คงคา

การจัดงานโครงการสืบการประเพณีและวัฒนธรรมไทยเป็นการบูรณาการร่วมกันระหว่างวัดและส่วนราชการ โดยในแต่ละปีขึ้นอยู่กับจะตกลงกันในชุมชนว่าวัดใดจะจัดงาน เช่น พ.ศ.2566 จัดงานที่วัดเทวี่ดกลาง พ.ศ.2567 จัดงานที่วัดเกาะวงษ์เกียรติ์ ก่อนวันงานมีการเตรียมงานโดยประชุมเตรียมการจัดงานโครงการสืบการประเพณีและวัฒนธรรมไทย จัดแบ่งโซนสถานที่แต่ละกิจกรรม เช่น โซนกองอำนวยการ โซนสำหรับลอยกระทง โซนประกวดกระทง โซนเวทีการแสดงศิลปวัฒนธรรมไทย โซนหัตถศิลป์ โซนร้านค้า (อุดม แก้วทอง, สัมภาษณ์, 18 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 11 ประเพณีลอยกระทง)

พิธีรับขวัญข้าวเปลือก

พิธีรับขวัญข้าวเปลือก เป็นประเพณีเก่าแก่ของชาวนาไทยที่แสดงถึงความเชื่อในพลังธรรมชาติ เป็นพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อของเกษตรกรไทยและชุมชนชนบท ซึ่งให้ความเคารพและขอบคุณแม่โพสพ เทพีแห่งข้าวที่เชื่อว่าคุ้มครองและบันดาลความอุดมสมบูรณ์ให้กับผลผลิตทางการเกษตร พิธีนี้มักจัดขึ้นในช่วงหลังฤดูเก็บเกี่ยวเพื่อแสดงความขอบคุณและขอพรให้ข้าวที่เก็บเกี่ยวมีคุณภาพดี ปลอดภัยจากศัตรูพืช และเพียงพอต่อการบริโภคและจำหน่าย

คนในตำบลทับผึ้งจัดพิธีรับขวัญข้าวเปลือกช่วงหลังเก็บข้าวเปลือกเข้ายุ้งข้าว ผู้ประกอบพิธีโดยทั่วไปจะเป็นผู้ใหญ่กลางคนเป็นคนทำ พิธีเรื่องรับขวัญข้าวเปลือกความเชื่อการทำพิธีแสดงออกถึงความกตัญญู กตเวทิต่อธรรมชาติ (วิเชียร เกสรสกุล, สัมภาษณ์, 4 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ข้าวเหนียวมาโขลกกับงาแล้วปั้นเป็นรูป คันไถ คาด แอก หอย ปลาตะเพียน จระเข้ งู เต่า

2. น้ำมันต์
3. ไข่ต้ม 2 ฟอง ข้าวปากหม้อ 2 ช้อนโต๊ะ ถาด
4. ใบศรีปากชาม
- 5..เสื่อผ้าใหม่ของพ่อแม่
6. กล้วยน้ำว่า
7. ดอกไม้ธูปเทียน
8. กระบุง ไม้คาน ผ้าขาวม้า

ลำดับขั้นตอนการจัดงาน

1. นำเสื่อผ้าใหม่ของพ่อแม่ใส่ลงในกระบุง
2. นำถาดมาเทินบนปากกระบุงนำสิ่งของต่าง ๆ ที่เราปั้นมาไว้ในถาดที่เทินบนกระบุง
3. นำมาคอนโดยใช้ไม้คาน ผ้าขาวม้าปิดช่วงไม้คานถึงกระบุง
4. นำกระบุงที่คอนไปที่นาของตนเองแล้วนำกระบุงที่ใส่สิ่งของต่าง ๆ วางที่นาเรา
5. ปั่นตุ๊กตาฟางเป็นแม่โพสพใส่ในกระบุง
6. จุดธูปพุดธัญเชิญแม่โพสพขวัญข้าวแม่เอยที่ตกหล่นแถวนี้ไปอยู่บ้านเลี้ยงลูก เลี้ยงเต้า กับลูกแล้ว
7. คอนกระบุงกลับมาบ้านนำกระบุงไปไว้ในยุ้งข้าวไว้ประมาณ 7 วัน



(ภาพ 12 พิธีรับขวัญข้าวเปลือก)

พิธีแรกปลุกยาสูบ

ยาสูบเป็นพืชเศรษฐกิจของตำบลทับผึ้ง ก่อนที่จะปลุกยาสูบทุกครั้ง จะมีความเชื่อในเรื่อง พิธีแรกปลุก เพื่อเป็นขวัญ และกำลังใจ ในการทำไร่ยาสูบ โดยทำพิธี ไหว้เจ้าที่ เจ้าทาง เจ้าน้ำ เพื่อให้ยาสูบที่ตนได้ปลูกไว้ เจริญงอกงาม ได้ผลผลิตดี ไม่เกิดความเสียหายใด ๆ พิธีแรกปลุกยาสูบเป็นพิธีกรรมทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการเริ่มต้นฤดูปลูกยาสูบ ซึ่งพบได้ในบางพื้นที่ของประเทศไทย โดยเฉพาะในชุมชนที่มีการปลุกยาสูบเป็น อาชีพหลัก พิธีกรรมนี้มักเกี่ยวข้องกับความเชื่อทางศาสนาและจิตวิญญาณ เพื่อเป็นสิริมงคลแก่เกษตรกรและ พืชผล จัดในช่วงเดือนตุลาคมเป็นต้นไป

การเตรียมอาหารสำหรับเซ่นไหว้

1. หมูต้มสุก 1 ช่วง (หมูต้มหันขึ้นยาว โดยไม่ตัดออก ขึ้นพอประมาณ ไม่เกิน 25 ซม.) (หรือถ้าบ้าน ไหนมีเงินทุนที่จะซื้อหัวหมู ก็ได้แล้วแต่กำลังทรัพย์แต่ละบ้าน)
2. แดงย่ำปลาย่าง (แดงกว่า ย่ำใส่ปลาย่าง มีรสชาติ เปี้ยว เค็ม)
3. ผลไม้
4. หมาก พลุ ห่อเป็นคำ 1 ชุด
5. บุหรี่ 1 มวน
6. ไข่ต้ม
7. ดอกไม้ 3 สี
8. เหล้าขาว 1 ขวด
9. ขนมถ้วยฟู
10. น้ำเปล่า 1 แก้ว
11. ธูป 5 ดอก
12. เทียน 1 เล่ม
13. ใบตอง ตัดทั้งใบทั้งก้าน (เพื่อเป็นสัญลักษณ์ ให้รู้ว่าที่ตรงนี้ มีการทำพิธี เพื่ออัญเชิญสิ่ง ศักดิ์สิทธิ์ มารับเครื่องเซ่นไหว้)

ลำดับขั้นตอนการจัดงาน

1. นำเครื่องเซ่นต่าง ๆ ที่เตรียมไว้ มาจัดวางบนพื้นดิน แปลงที่เราจะปลุกยาสูบ
2. นำใบตองทั้งใบมาปักแนวตั้งตรงให้เป็นสัญลักษณ์ ให้รู้ว่าที่ตรงนี้ มีการทำพิธี เพื่ออัญเชิญสิ่ง ศักดิ์สิทธิ์มารับเครื่องเซ่นไหว้

3. จากนั้น เจ้าของที่ดิน นั่งพนมมือ จูดยุบ เทียน ตั้งนะโม 3 จบ แล้วกล่าวขอพรแต่เจ้าที่ เจ้าทาง เจ้าน้ำ ให้การปลุกยาสูบในครั้งนี้ ให้ได้ผลผลิตที่ดี เจริญงอกงาม ตลอดจนการเก็บเกี่ยว ไม่มีอุปสรรคใด ๆ

หลังจาก ที่เราทำพิธีเสร็จ ปลุกยาสูบเสร็จ ให้เจ้าของที่ดิน กล่าวขอ อาหารที่เช่นแก่เจ้าที่ มา รับประทานได้ โดยการ ยกมือ กล่าว "เสสัง มังคะลา ยาจามิ" - “ข้าพเจ้าขอส่วนที่เหลือจากสิ่งอันเป็นมงคล” จึงนำมารับประทาน และแจกจ่ายให้ผู้ที่มาช่วยปลุกยาสูบท่านกันได้ (พจน์ ตุ่มบุตร, สัมภาษณ์, 1 สิงหาคม 2567)

ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล: ปัญญาที่สั่งสมจากธรรมชาติ



องค์ความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติเป็นส่วนสำคัญของการดำรงชีวิตของชุมชนตำบลทับผึ้ง เช่น แพทย์พื้นบ้าน และ หมอจับเส้น ซึ่งใช้สมุนไพรและเทคนิคการบำบัดแบบดั้งเดิม การพ่นงูสวัด และ การดับพิษไฟ เป็นตัวอย่างของความเชื่อที่ผสมผสานกับองค์ความรู้ในการรักษาโรค

การแพทย์พื้นบ้าน

การรักษาไข้ทับระดู

ไข้ทับระดู หมายถึง การที่ผู้หญิงมีอาการไข้ร่วมกับช่วงที่มีประจำเดือน หรือในบางครั้งอาจจะเป็นการมีไข้ในช่วงที่กำลังมีประจำเดือนทำให้เกิดอาการที่ไม่สบายตัวและรู้สึกแสบร้อน เช่น ปวดท้อง ปวดหลัง และอาจจะมีอาการที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงของฮอร์โมนในช่วงนั้นด้วย อาการไข้ทับระดูนั้นอาจเกิดจากหลายสาเหตุ เช่น การติดเชื้อที่เกี่ยวกับระบบสืบพันธุ์ เช่น การอักเสบของมดลูกหรือรังไข่ หรืออาจจะเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงของฮอร์โมนในร่างกายที่เกิดขึ้นในช่วงที่มีประจำเดือนก็ได้

ตำบลดัดพิษมีหมอนแผนโบราณรักษาอาการป่วยเป็นไข้ทับระดู สามารถรักษาเวลาใดก็ได้ ไม่เลือกวันเวลา (วิโรจน์ เนียมสุวรรณ, สัมภาษณ์, 21 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ไม้ไผ่ป่าเท่านั้น แบบแห้งหรือแบบสด ก็ได้ จำนวน 1 ลำ
2. มีดผ่าไม้
3. หม้อสำหรับต้มยา
4. เงินเหรียญ 1 บาท

ขั้นตอน

1. นำไม้ไผ่ป่าที่เตรียมไว้ นำมาฝานช่วงที่เป็นตาของไม้ไผ่ จำนวน 3 ตา
2. กรณี รักษาไข้ทับระดู ให้ฝานจาก ปลายไม้ไปหาโคนลำไม้ 2 ตา และให้ฝานจากโคนลำไม้ไปหาปลายไม้ จำนวน 1 ตา กรณี รักษาฤดูทับไข้ ให้ฝานจาก โคนลำไม้ไปหาปลายไม้ จำนวน 2 ตา และให้ฝานจาก ปลายไม้ไปหาโคนลำไม้ 2 ตา
3. หลังจากฝานตาไม้ไผ่แล้ว ให้เอาตาไม้ไผ่ที่ฝานได้ ใส่หม้อต้มกับ เงินเหรียญ 1 บาท แบบไม่ต้องปิดฝาหม้อ พอน้ำเดือด ก็สามารถเอาน้ำที่ต้มมากินเป็นยาได้



(ภาพ 13 การรักษาใช้ทับระดู)

หมอเขี้ยวตา

การรักษาแบบเขี้ยวตาเป็นการรักษาแบบโบราณ ที่สืบทอดมายาวนาน เป็นการรักษาตามวิถีชีวิตของชาวบ้านสมัยก่อน เป็นที่ยอมรับกับชาวบ้านและคนโดยทั่วไปว่าสามารถรักษาได้จริง หายจริง ๆ และยังมีคนไข้เข้ามารักษากับหมอมานพ อยู่เรื่อย ๆ หมอมานพ รักษามานานมากกว่า 50 ปี ได้รับวิชาจากครูบาอาจารย์ในสมัยก่อน และรักษาสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน กรณีที่จะสืบทอดต่อ ต้องให้คนที่เรียนวิชามายกชันครูบูชาเพื่อรับวิชาต่อไป

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ยอดกล้วยอ่อน ช่วงที่เป็นสีขาว ยาวประมาณ 3 ซม.
 2. กระชาย
 3. ว่านทรหด
 4. ว่านหางจระเข้
 5. ทอง (ทองสามารถใช้ทองเขี้ยวตาได้ ในวันดับสิ้นเดือน* เท่านั้น)
- *วันดับสิ้นเดือนหมายถึง วันสิ้นเดือนทางจันทรคติ ซึ่งตรงกับวันแรม 14 ค่ำในเดือนขาดหรือแรม 15

ค่ำในเดือนเต็ม

6. โยมะพร้าว (ได้จากกาบเปลือกมะพร้าวที่แก่แล้ว จะมีเส้นใยเปลือกมะพร้าว เลือเอาแบบที่อ่อนที่สุด)
7. น้ำเกลือ (เกลือเป็นเกลือเม็ด ต้องใช้เกลือตัวผู้เท่านั้น) เกลือตัวผู้ก็คือ เกลือเม็ดยาวที่มีปลาย

แหลม แท้จริงแล้วคือ โซเดียมคลอไรด์เหมือนกับสหายเกลือชนิดอื่น แต่ด้วยรูปร่างที่หล่อเหลามีเหลี่ยมมุมนี้เองที่ทำให้มันพิเศษ

ขั้นตอน

1. เตรียมอุปกรณ์ที่ใช้เชี่ยตา
 2. เชี่ยครั้งแรก ให้ใช้ยอดสับปะรด จุ่มกับ ยางของว่านหางจระเข้ แล้วนำมาเชี่ยตาบริเวณที่ต้องการรักษา เชี่ยครั้งที่ 2 ใช้กระชายที่เหลาเอาเปลือกออก จุ่มกับยางของว่านหางจระเข้ แล้วนำมาเชี่ยตาบริเวณที่ต้องการรักษา เชี่ยครั้งที่ 3 ใช้ว่านทรหด ที่เหลาเอาเปลือกออกแล้ว จุ่มกับยางของว่านหางจระเข้ แล้วนำมาเชี่ยตาบริเวณที่ต้องการรักษา เชี่ยครั้งที่ 4 ใช้ทอง จุ่มกับยางของว่านหางจระเข้ แล้วนำมาเชี่ยตาบริเวณที่ต้องการรักษา (กรณีที่ใช้ทองเชี่ยตา ต้องเป็นวันดับสิ้นเดือนเท่านั้น ไม่สามารถใช้ทองเชี่ยวันอื่นได้)
 3. หลังจากเชี่ยตาเสร็จ หมอจะนำใบมะพร้าวมาป้อนในตาเพื่อเอาขี้ตาออก ให้สะอาด
 4. หลังจากเอาขี้ตาออกแล้ว หมอจะเอาน้ำเกลือเชี่ยตาในรอบสุดท้ายเพื่อฆ่าเชื้อ เป็นอันเสร็จ
 5. หลังจากนั้น หมอจะทอ่คาถา เป็นการเป่ากันอักเสปให้กับคนไข้ ซึ่งคาถาไม่สามารถบอกได้
 6. ส่วนค่ารักษาในแต่ละครั้ง แล้วแต่คนไข้จะให้ ไม่ได้กำหนดราคาแน่นอน
- (การรักษาในแต่ละครั้งเวลาจะไม่เท่ากัน แล้วแต่การรักษา แต่เวลาจะอยู่ในช่วงไม่เกิน 30 นาที)

โอกาสที่ใช้

ใช้ในการรักษากรณีที่ดวงตาหรือเปลือกตา

1. ตากุ้งยิง (ภาษาชาวบ้านเรียก ตางอก)
2. ต้อเนื้อ (ภาษาชาวบ้านเรียก ตาแลบ)
3. ตาแดง (ภาษาชาวบ้านเรียก ตาถก) เวลารักษามีอาการ น้ำตาไหลเป็นเลือด
4. ตาฝ้า
5. เส้นเลือดฝอยในตาแตก

(มานพ ไก่แก้ว, สัมภาษณ์, 4 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 14 หมอเขี้ยวตา)

หมอจับเส้น 1

การ “จับเส้น” เป็นวิธีการบำบัดทางการแพทย์แบบหนึ่งที่มักพบในแพทย์แผนจีนหรือการแพทย์แผนไทย ซึ่งมักจะใช้มือหรือนิ้วมือในการกดหรือนวดตามเส้นพลังงานหรือจุดต่าง ๆ บนร่างกายเพื่อกระตุ้นการไหลเวียนของเลือดหรือพลังงาน ทำให้สามารถบรรเทาอาการเจ็บปวดจากกล้ามเนื้อหรือเส้นประสาทได้

การจับเส้นสามารถช่วยผ่อนคลายและลดอาการปวดเมื่อยต่าง ๆ บนร่างกาย เช่น ปวดคอ ปวดหลัง หรืออาการเจ็บกล้ามเนื้อ การทำเช่นนี้อาจช่วยเพิ่มการไหลเวียนเลือดและลดความตึงเครียดในร่างกาย แต่ควรทำโดยผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์ เพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บหรืออาการแทรกซ้อนอื่น ๆ การจับเส้นใช้รักษาคนไข้มีอาการ เคล็ด ขัด ยอก ตามกล้ามเนื้อ หรือเส้นเอ็นตามกระดูก สามารถรักษาเวลาใดก็ได้ ไม่เลือกวัน เวลา (สอั้ง กำจัด, สัมภาษณ์, 21 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ยาหม่อง

ขั้นตอน

1. ใช้ยาหม่องทาไปบริเวณที่เคล็ด ขัด ยอก
2. ใช้นิ้วกดจับ จัด เส้นเอ็นตามข้อกระดูก ตามกล้ามเนื้อ ที่ปวด
3. ท่องคาถาพันอักเสบ (คาถาบอกไม่ได้)



(ภาพ 15 หมอจับเส้น 1)

หมอจับเส้น 2

การจับเส้นคือการใช้เทคนิคการนวดเพื่อกระตุ้นเส้นต่าง ๆ ในร่างกาย โดยหมอหรือผู้เชี่ยวชาญจะใช้นิ้วมือ กด หรือบีบตามจุดที่มีเส้นหรือจุดอักเสบ เพื่อช่วยคลายความตึงเครียดของกล้ามเนื้อและเส้นเอ็น ซึ่งสามารถบรรเทาอาการปวดเมื่อยได้

โดยทั่วไป การจับเส้นจะเกี่ยวข้องกับการนวดและกดจุดในลักษณะของการรักษาที่ไม่ใช้เครื่องมือทางการแพทย์ แต่การทำเช่นนี้จำเป็นต้องทำโดยผู้เชี่ยวชาญเพื่อไม่ให้เกิดอันตรายหรือบาดเจ็บเพิ่มเติม แพทย์แผนโบราณใช้วิธีนวดบริเวณที่มีอาการปวดปวดตามร่างกาย เช่น กระดูกทับเส้น เท้าแพลง แขนขั่น ขาขั่น หัวไหล่หลุด เป็นต้น

การเป็นหมอจับเส้นของนายประกาศ เมืองคล้ายได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ และได้รับการถ่ายทอดมาจากตำราสมุดข่อย (ซึ่งเป็นภาษาขอม) และได้รับประกาศจากสมาคมแพทย์แผนไทยแห่งประเทศไทย ไทย หลักสูตร การนวดแผนไทย

(ประกาศ เมืองคล้าย, สัมภาษณ์, 18 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 16 หมอจับเส้น 2)

หมोजับเส้น 3

หมอทองดำ เมียทับ เป็นหมोजับเส้นในตำบลทับผึ้ง มีการรักษามานานมากกว่า 35 ปี ใช้ยาหม่อง เช่น ยาหม่องตราถ้วยทองในการรักษา โดยเตรียมยาหม่อง ท่องคาถา ทายาหม่องบริเวณที่ปวด และบีบบริเวณที่ปวดใช้ระยะเวลา 3-5 นาทีใช้ในการรักษากรณีที่เส้นพลิก เส้นจมน (การอักเสบ ปวด) และปวดส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย (ทองดำ เมียทับ, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 17 หมोजับเส้น 3)

หมอน้อยจับเส้น

การนวดจับเส้นจะมุ่งเน้นไปที่การกระตุ้นการไหลเวียนพลังงาน ด้วยการกดเบา ๆ ด้วยนิ้ว หัวแม่มือ ฝ่ามือ ข้อศอก เข่า และเท้า การนวดจับเส้นจะช่วยคืนความสมดุลของพลังงานของร่างกาย และช่วยคลายกล้ามเนื้อและข้อต่อที่ตึง ใช้รักษาตามอาการ

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้ คือ ดอกไม้ रुप เทียน บุหรี่ 1 ซอง น้ำมันนวด เงินแล้วแต่ศรัทธา กรณีแขน ขา หักต้องใช้ฝือกตาม ไว้สำหรับคนไข้ที่แขน-ขา หัก (พิน นิยมณี, สัมภาษณ์, 18 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 18 หมอน้อยจับเส้น)

การพ่นงูสวัด พ่นไฟลามทุ่ง พ่นขยุ่มตีนหมา

โรคงูสวัด โรคไฟลามทุ่งและโรคขยุ่มตีนหมา เป็นได้ทุกเพศทุกวัย มักจะเกิดตามบริเวณผิวหนัง ร่างกาย ลักษณะเป็นผื่นหรือตุ่มเป็นแนว การรักษาจะใช้วิธีการพ่นด้วยเหล้าขาว หลังจากนั้น แผลก็จะแห้ง และหายไป แต่อย่างไรก็ตามคุณยายละมุล ได้กล่าวไว้ว่าบางครั้งโรคงูสวัด โรคไฟลามทุ่งและโรคขยุ่มตีนหมา อาจทำให้เกิดแผลติดเชื้อและมีโรคแทรกซ้อนต่าง ๆ ได้

วัตถุดิบ,อุปกรณ์ที่ใช้

1. เหล้าขาว
2. แก้วชอต (แก้วเหล้าทรง)

ขั้นตอนการทำ

1. ผู้ป่วยเป็นโรคงูสวัด ไฟลามทุ่ง หรือขยุ่มตีนหมา ต้องนำเหล้าขาวมา 1 ขวด
2. ผู้ป่วยนั่งหันหน้าไปทางทิศตะวันออก (มาพ่นได้ตลอดเวลา)
3. คุณยายละมุล เทเหล้าใส่แก้วชอต ท่องนะโม 3 จบ และท่องอมดับแดง แสงดับพิษ นะโมพุทธายะ อัคคีวาริ อปรายันติ และเป่าคาถาที่เหล้า
4. ยกเหล้าใส่ปากและพ่นใส่แผลผู้ป่วย
5. ทำแบบเดิมให้ครบ 3 ครั้ง
6. ผู้ป่วยต้องมาพ่น 3 วัน (หากหายก่อนไม่ต้องมาครบ 3 วัน)

(ละมุล เกสรสกุล, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 19 การพ่นงูสวัด พ่นไฟลามทุ่ง พ่นขยุ่มตีนหมา)

หมอฟัน งูสวัด เริ่ม และไฟลามทุ่ง

ในสมัยโบราณ การพ่นเป็นหนึ่งในวิธีการที่นิยมใช้ในการรักษาโรคต่าง ๆ โดยอาจใช้สมุนไพรที่มีสรรพคุณในการฆ่าเชื้อโรคหรือช่วยบรรเทาอาการเจ็บป่วยได้ เช่น พ่นยาสมุนไพร เหล้า หรือน้ำเปล่า เพื่อรักษาโรคทางผิวหนัง อย่างเช่น โรคงูสวัด เริ่ม และไฟลามทุ่ง

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. เหล้าขาว
2. งา

ขั้นตอน

1. สอบถามอาการ หรือ ลักษณะของผู้ป่วยอย่างละเอียด สำนวญ/ตรวจดูอาการลักษณะของบริเวณที่มีอาการ
2. เคี้ยวงาให้แหลก (ละเอียด)
3. ระหว่างเคี้ยวผสมเหล้าขาวเล็กน้อย
4. ท่องคาถา แล้วนำมาทาบริเวณที่ต้องการรักษา
5. นำมาพ่นบริเวณที่เป็นงูสวัด เริ่ม ไฟลามทุ่ง

โอกาส

ใช้ในการรักษากรณีผู้ที่เป็นงูสวัด เริ่ม ไฟลามทุ่ง (ปัญญา บุญเทศ, สัมภาษณ์, 20 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 20 หมอฟัน งูสวัด เริ่ม และไฟลามทุ่ง)

พ่นรักษา เริ่ม ฐสวัด ไฟลามทุ่ง

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ชวด หมายพ
2. ดอกไม้สามสี
3. ฐป
4. เทียน
5. เงิน 1 บาท

ขั้นตอน

พ่อบุญจะนำดอกไม้ ฐป เทียน หมาย และเงิน 1 บาท ใส่พาน ทองคาถา (เป็นความลับ) พ่อบุญคาถาเสร็จ นำหมายพมาเคี้ยว พอละเอียด จากนั้นพ่น (ออกจากปาก) ไปตรงจุดที่จะรักษา เช่น เริ่ม ฐสวัด ไฟลามทุ่ง ให้ทั่ว แล้วเป่า ทองคาถาในใจ สลับการพ่น เป็นอันเสร็จการรักษา

โอกาส

คนป่วย ที่มีอาการ ของ ฐสวัด เริ่ม ไฟลามทุ่ง

รายละเอียดอื่นๆ

คาถา (ไม่สามารถเปิดเผยได้ นอกจากคนที่จะมาเป็นผู้สืบทอดต่อไปถึงจะได้รับการถ่ายทอดบทคาถานี้) (ทองแปด กะตุตเงิน, สัมภาษณ์, 4 สิงหาคม 2567)

หมอพน

จากการสืบทอดภูมิปัญญาพื้นบ้าน ด้านการพน เสก เป่ารักษาโรคของนาย สุวรรณ พุ่มเทศ ภูมิปัญญาพื้นบ้าน ด้านการพน เสก เป่ารักษาโรคได้รับการถ่ายทอดความรู้จากบรรพบุรุษ เช่น ปู่ ตา พ่อ หรือจากครูที่สืบทอดกันมา ภูมิปัญญา พื้นบ้าน ด้านการพน เสก เป่ารักษาโรคเป็นการรักษาทั้งทางกายและทางใจ ทำให้ทุกฝ่ายสบายใจมากขึ้น ใช้รักษาตามอาการของคนไข้ (สุวรรณ พุ่มเทศ, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

- เหล้าขาว
- เหล้าป่า
- เหล้าบ้าน

ขั้นตอน

1. พานตั้งครู และอุปกรณ์ในการประกอบพิธีกรรมการรักษาโรค
2. การเตรียมอุปกรณ์ก่อนเริ่มพิธีกรรมการพน เสก เป่ารักษาโรค

3.การเริ่มประกอบพิธีกรรมการพ่น เสก เป่ารักษาโรค

4.เสร็จสิ้นพิธีกรรมการพ่น เสก เป่ารักษาโรค

หมอฟันตาแดง

โรคตาแดง หรือ เยื่อぶตาอักเสบ (Conjunctivitis) คือการอักเสบของเยื่อぶตา (conjunctiva) ซึ่งเป็นเนื้อเยื่อบาง ๆ ที่คลุมผิวของตาขาวและภายในเปลือกตา โรคนี้มักทำให้ตาแดง, แสบ, คัน, หรือมีน้ำตาไหลมากกว่าปกติ สำหรับชาวบ้านหมู่ที่ 4 ตำบลทับผึ้ง มีความเชื่อว่าหากไปรักษาที่โรงพยาบาลแล้วอาการยังไม่ดีขึ้นหรือยังไม่หายจากอาการตาแดงจะนิยมไปพ่นเพื่อรักษาอาการตาแดงตามความเชื่อ

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

- น้ำสะอาด 1 แก้ว (12 ออนซ์)

ขั้นตอน

1. สอบถามอาการ หรือ ลักษณะของผู้ป่วยอย่างละเอียด สำนวญ/ตรวจดูอาการลักษณะของตาที่มีอาการแดง

2. ผู้รักษานำนํ้าสะอาด 1 แก้ว มอมให้หมอพ่น ทำพิธี

3. หมอพ่น ท้องคาถาและเป่าลงในแก้วน้ำ

4. ผู้รักษานำนํ้าที่ทำพิธีมาลูบบริเวณตา

(ทองหล่อ อินทยศ, สัมภาษณ์, 4 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 21 หมอฟันตาแดง)

ดับพิษไฟ

การใช้เหล้าพ่นเพื่อรักษาแผล ที่เกิดจากไฟไหม้ หรือน้ำร้อนลวก เป็นวิธีที่เคยได้รับความนิยมในอดีต ซึ่งในปัจจุบันอาจมีบางพื้นที่ ที่ยังคงอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทยนี้ไว้ และยังคงใช้มาจนถึงปัจจุบัน

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

เหล้าขาว คากาก้ากับดับพิษไฟ

ขั้นตอน

ตั้งนะโม 3 จบ ว่าคาถาที่เรียนมา (คาถา เจ้าตัวไม่สามารถเปิดเผยได้) อมเหล้าขาวพร้อมท่องคาถาดับพิษไฟแล้วพ่นไปบนบริเวณที่โดนไฟไหม้น้ำร้อนลวก

โอกาส

โดนไฟไหม้ น้ำร้อนลวก (ประจวบ เสือกเถลิง, สัมภาษณ์, 7 สิงหาคม 2567)

พ่นดับพิษไฟ

การพ่นดับพิษไฟ เป็นการรักษาโดยหมอพื้นบ้านที่รักษาอาการปวดแสบ ปวดร้อน จากไฟไหม้ น้ำร้อนลวก หรือเป็นแผลพุพอง วิธีการรักษาพบทั้งการพ่นข้าวสาร เคี้ยวละเอียด น้ำ หรือเหล้าขาว ลงบนบริเวณที่มีอาการ หมอจะท่องคาถาขณะอมข้าวสาร น้ำ หรือเหล้าขาวไว้ จากนั้นจึงพ่นลง บนแผล การพ่นดับพิษไฟใช้รักษาอาการปวดแสบปวดร้อนจากไฟไหม้ น้ำร้อนลวก หรือเป็นแผลพุพอง (จ๋านงค์ โหมดไทย, สัมภาษณ์, 10 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

- เหล้าขาว 1 แบน

ขั้นตอน

1. อมเหล้าไว้ในปาก
2. ให้คนไข้หันหน้าไปทางทิศตะวันตก
3. พ่นเวลาใกล้ค่ำตะวันตกดิน
4. พ่นนอกชายคาบ้านมาพ่น 3 วันพ่นตรงแผลที่เกิด
5. คาถาที่ใช้ตั้งนะโม 3 จบ “อมขิงอมข่าตาไม้ไผ่กูจะดับพิษไป 500 พันกองแล้วก็พ่นลงที่แผล”
หรือตั้งนะโม 3 จบ
 - นะโม ตัสสะ ภะคะวะโต อะระหะโต สัมมาสัมพุทธัสสะ
 - นะโม ตัสสะ ภะคะวะโต อะระหะโต สัมมาสัมพุทธัสสะ
 - นะโม ตัสสะ ภะคะวะโต อะระหะโต สัมมาสัมพุทธัสสะ

และท่องตามด้วยคำว่า อมหิน อมผา อมตาไม้ไผ่ อมเหล็กไม่รู้ไหม้ อมไฟไม่รู้พอง เย็นทั้ง 500 กอง เหมือนแม่พระคงคา เพียง สะวะหะ สะวะหาย



(ภาพ 22 พ่นดับพิษไฟ)

แก้ก้างติดคอ

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. น้ำเปล่า 1 ขัน

ขั้นตอน

1. นำน้ำเปล่า 1 ขัน มาเสกน้ำมันต์ด้วยคาถา 3 ครั้ง แล้วเอาผู้ที่ก้างติดคอต้ม โดยท่องคาถา

คือ กุ้งเกง กุ้งก้างติดอยู่ข้างทางเกง

(ประมวล คำสุข, สัมภาษณ์, 19 สิงหาคม 2567)

เชี้ยก้างปลา ออกจากคอ

การใช้มือ นิ้ว นวด คลำ บริเวณคอ ที่ใกล้จุดก้างปลาเพื่อเชี้ยก้างปลาออกจากคอ (ใช้เทคนิคส่วนตัวของแพทย์แผนไทย ความชำนาญ และประสบการณ์การในการเชี้ยก้างปลา เป็นความสามารถเฉพาะตัว) ใช้รักษาคนที่ก้างปลาติดคอ

รายละเอียดอื่น ๆ

คาถา (ไม่สามารถเปิดเผยได้ นอกจากคนที่จะมาเป็นผู้ฝึกหัดต่อไปถึงจะได้รับการถ่ายทอดบทคาถานี้) (เชาว์ พูลอ่ำ, สัมภาษณ์, 4 สิงหาคม 2567)

พ่นดับพิษ ตะขบ แมงป่องกัด

พิษจากตะขบและแมงป่องเป็นพิษที่สามารถทำให้เกิดอาการต่าง ๆ ขึ้นในร่างกายได้ ซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดของตะขบและแมงป่อง รวมถึงปริมาณพิษที่ถูกสัมผัสด้วย วิชานี้สืบทอดวิชาจากรุ่นพ่อ ใช้เวลาโดนสัตว์มีพิษต่อย (ภาคภูมิ ฝ่งสนิท, สัมภาษณ์, 7 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ใบพลูสด
2. หมากแห้งหรือสด
3. คาถา

ขั้นตอน

ตั้งนะโม 3 จบ ว่าคาถาที่เรียนมา (คาถา เจ้าตัวไม่สามารถเปิดเผยได้) เคี้ยวใบพลูหรือหมากให้พอละเอียด ว่าคาถากำกับในใจ พ่น 3 ครั้ง บริเวณที่โดนตะขบหรือแมงป่องกัดต่อย จะหายปวดในทันที



(ภาพ 23 พ่นดับพิษ ตะขบ แมงป่องกัด)

พ่นรำนะนาด

รำนะนาดหรือโรคปริทันต์อักเสบ เป็นโรคที่เกิดจากการติดเชื้อแบคทีเรียบริเวณเหงือกและอวัยวะรอบฟันและทำให้เกิดการอักเสบอย่างรุนแรง ซึ่งอาจส่งผลให้เหงือกเกิดอาการแดง บวมและเลือดออกง่ายขณะแปรงฟัน หากปล่อยทิ้งไว้โดยไม่ได้รับการรักษาอย่างถูกวิธี รำนะนาดอาจทำลายกระดูกรอบรากฟันและอาจส่งผลให้ฟันโยกหรือฟันหลุดได้

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ปูนแดง
2. ใบตอง

ขั้นตอน

ตั้งนะโม 3 จบ ว่าคาถาที่เรียนมา (คาถา เจ้าตัวไม่สามารถเปิดเผยได้) นำปูนแดง มาป้าย บนใบตอง คลึงวนไปมา ให้ปูนแตกตัวจากนั้นนำมาเกลื่อน(ป้าย) ตรงบริเวณแก้มรอบฟันที่ปวด วน 3 รอบ แล้วเป่าคาถา ตรงบริเวณที่เกลื่อนอีกที

โอกาส

เวลาที่ปวดฟัน หรือเป็นรำมะนาด (ประจวบ เลือกลิ้น, สัมภาษณ์, 7 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 24 ฟันรำมะนาด)

กวาดคอ

การกวาดคอ เป็นการรักษาโรคแบบโบราณที่คนสมัยก่อนนิยมทำให้กับเด็ก เป็นการนำยาสมุนไพรมา รักษาอาการต่าง ๆ เช่น ไข้หวัด ไอ เจ็บคอ หรือเบื่ออาหาร โดยใช้ข้าวปายยาเข้าไปในลำคอของเด็ก

วัตถุดิบ,อุปกรณ์ที่ใช้

1. ปูนแดง (เอาที่ไม่ใส่สีเสียด)
2. เกลือ (ต้องเป็นเกลือเม็ดเท่านั้น)
3. ใบกระเพรา 10 ใบ (ต้องเลือกกระเพราที่ป็นแล้วขึ้นฟองเท่านั้น)

ขั้นตอนการทำ

1. นำเกลือเม็ด 1 เม็ด ปูนแดง ใบกระเพรา 10 ใบ มาปั่นรวมกันให้ละเอียดจนขึ้นฟอง (ปั่นด้วยฝ่ามือ ทั้ง 2 ข้าง)
2. หลังจากนั้นนำมาปาดรวมไว้ที่นิ้วชี้

3. พนมมือท่อนะโม 3 จบ นะโม ตัสสะ ภะคะวะโต อะระหะโต สัมมา สัมพุทฺธัสสะ (ว่า 3 จบ) และตามด้วย อิติปิโส ภะคะวา อะระหัง สัมมาสัมพุทโธ, วิชชาจะระณะสัมปันโน, สุขโต โลกะวิทู, อนุตตะโร ต่อด้วย อัคริณณัง คอมีงขึ้น สันตินุกแนกัว แล้วเอานิ้วชี้ที่มีฟองส่วนผสมของตัวตาวากลงไปที่คอ

(บังอร สารกรรจ, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 25 กวาดคอ)

น้ำมันหลวงพ่อสีวัดศรีสังวร

น้ำมันหลวงพ่อสี วัดศรีสังวร เป็นน้ำมันที่มีความนิยมในวงการพระเครื่องและศาสนา โดยมีชื่อเสียงในด้านการเสริมโชคลาภและการป้องกันภัยต่าง ๆ ซึ่งหลวงพ่อสี วัดศรีสังวร ได้สร้างน้ำมันนี้ขึ้นด้วยความศรัทธาและความเชื่อที่ว่ามีความสามารถในการคุ้มครองและเสริมความมงคลให้กับผู้ใช้ น้ำมันหลวงพ่อสี มักจะถูกใช้เพื่อเสริมดวงและนำโชค เช่น การทาบนร่างกาย หรือใช้ในการบูชา พระเครื่องที่เกี่ยวข้องกับหลวงพ่อสี นอกจากนี้ยังมีผู้ที่เชื่อว่าน้ำมันหลวงพ่อสีช่วยในการป้องกันภัย และสามารถช่วยให้มีความสุขและโชคลาภในชีวิตประจำวัน น้ำมันชนิดนี้มักจะมีลักษณะเป็นน้ำมันสีเข้ม ซึ่งมักจะเป็นน้ำมันที่หลวงพ่อสีได้ปลุกเสกหรือทำพิธีกรรมเพื่อให้มีความศักดิ์สิทธิ์ก่อนที่จะนำมาใช้

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

- สมุนไพรร 108 ชนิด หาได้จากในชุมชน อาทิ เช่น เหงือกปลาหมอ เถาวัลย์เปรียง อ้อยแดง ขมิ้นชัน ฟ้าทลายโจร พุทธรักษา เสน่ห์จันทร์ ท้าวแสนปม เถาตำลึง ใบมะกรูด ข่า ขิง ตะไคร้ ไพล กระเทียม กระชายดำ ชะเอมเทศ ดีปลี บอระเพ็ด ไผ่รวบ โศกกระสุน ตดหมูตดหมา ผักเสี้ยนผี เถาย่านาง กานพลู ใบเตย กวาวเครือแดง ขันทองพยาบาท พลุควา ทองพันชั่ง รากจืด เป็นต้น

- พิมเสน
- การบูร
- น้ำมันมะพร้าว 9 ปีบ

ขั้นตอน

1. นำว่านและสมุนไพรที่เก็บมาล้างทำความสะอาด
2. ส่วนที่เป็นใบนำมาหั่นหรือซอยแบบหยาบ
3. ส่วนที่เป็นหัวหรือเหง้า (หรือส่วนที่มีลักษณะแข็ง ๆ) นำมาหั่นเป็นชิ้น ๆ
4. นำสมุนไพรและว่าน ที่ หั่น ลงใส่ในน้ำมัน โดยจะใส่ว่านหรือสมุนไพรชนิดหัว ๆ ลงในกระทะน้ำมัน ก่อน พยายามคนบ่อยเพื่อไม่ให้ไหม้ติดกันกระทะ และใส่ไฟบ่อย ๆ อย่าให้ไฟมอด หลังจากนั้นจึงค่อยทยอยใส่สมุนไพรหรือว่าน ชนิดที่เป็นใบ ๆ ลงไป (ส่วนใบเป็นส่วนที่สุกและไหม้ง่ายต้องต้องทยอยใส่ทีหลัง)
5. เมื่อสมุนไพร/ว่าน ในกระทะกรอบได้ที่แล้ว ดึงไฟออกให้หมด (เหลือแต่ถ่าน) ตักกากออกให้หมด กรองให้เหลือแต่น้ำมัน
6. นำส่วนผสม การบูร พิมเสน ที่บดไว้เทลงในน้ำมันที่กรองไว้ (ให้เทในขณะที่น้ำมันยังอุ่น ๆ อยู่)คนให้เข้ากัน
7. นำน้ำมันกรอกใส่ภาชนะที่สามารถปิดฝาให้สนิทป้องกันการระเหย แล้วเทบรรจุลงขวดเล็กปิดฝาให้แน่นเพื่อนำไปใช้/หรือจำหน่ายต่อไป

การกวนน้ำมันหลวงพ่อสี่ นิยมกวนในช่วงวันพระใหญ่ เช่นวันมาฆบูชา วันวิสาขบูชา วันอาสาฬหบูชา วันเข้าพรรษา และวันออกพรรษา และขณะกวนน้ำมันก็จะมีพิธีการเจิมกระทะ มีต้นกล้วย ต้นอ้อยแดง และประดับรอบ ๆ ด้วยฉัตร 2 ต้น ในพิธีการทำน้ำมันโดยหลวงพ่ोज้าอาวาสวัดศรีสังวรจะสวดมนต์ทำพิธีตลอดจนทำมันเคี้ยวเสร็จ และเนื้อว่านที่เหลือก็จะนำไปทำพระพิมพ์เนื้อว่านต่อไป (เพ็ญ นวลคำ, สัมภาษณ์, 5 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 26 น้ำมันหลวงพ่อสี่วัดศรีสังวร)

หมอนวดแผนโบราณ

หมอนวดแผนโบราณคือผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในการนวดโดยใช้วิธีการแบบดั้งเดิม ซึ่งมีต้นกำเนิดมาจากการนวดที่ถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษและมีการพัฒนามาจนถึงปัจจุบัน หมอนวดแผนโบราณจะใช้เทคนิคการนวดที่เน้นการผ่อนคลายกล้ามเนื้อ การกระตุ้นการไหลเวียนของเลือด และการรักษาความสมดุลของร่างกาย โดยไม่ใช้เครื่องมือหรือยาสังเคราะห์ แต่จะใช้มือและท่าทางต่าง ๆ เพื่อช่วยบรรเทาอาการปวดเมื่อย บรรเทาความเครียด และช่วยกระตุ้นพลังงานในร่างกาย การนวดแผนโบราณคนใช้มีอาการปวดเมื่อยตามร่างกายสามารถบริการได้ ทุกวัน ค่าบริการ ชั่วโมงละ 100 บาท แต่ต้องโทรนัดหมอก่อน (บุญธรรม พิมพัฒนาลัย, สัมภาษณ์, 21 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. หมอน
2. ที่นอน

ขั้นตอน

1. นวดบริเวณที่ปวดเมื่อย
2. ไล่นวดให้ทั่วร่างกายเพื่อผ่อนคลาย



(ภาพ 27 หมอนวดแผนโบราณ)

เกลือผี

“ผี” คือ การติดเชื้อที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดการอักเสบในผิวหนังหรือเนื้อเยื่อใต้ผิวหนัง โดยส่วนใหญ่จะเกิดเป็นตุ่มหรือก้อนที่มีหนองข้างใน ซึ่งเป็นของเหลวที่เกิดจากการต่อสู้ระหว่างเชื้อแบคทีเรีย และเซลล์ภูมิคุ้มกันของร่างกาย ฝีมักมีอาการเจ็บปวด บวม และทำให้มีไข้ขึ้นในบางครั้ง ฝีอาจจะเกิดจากการติดเชื้อในแผลเล็ก ๆ ที่ไม่ได้รับการรักษา หรือจากการสะสมของเชื้อที่เข้าไปในรูขุมขน

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ใบตอง
2. ปูนกินหมาก

ขั้นตอน

ตั้งนะโม 3 จบ ว่าคาถาที่เรียนมา (คาถา เจ้าตัวไม่สามารถเปิดเผยได้) นำปูนแดง มาป้าย บนใบตอง คลึงวนไปมา ให้ปูนแตกตัวจากนั้นนำมาเกลือ (ป้าย) ตรงบริเวณรอบๆ ฐานผี ทา วน 3 รอบ แล้วเป่าคาถา ตรงบริเวณที่เกลือผีอีกที ไม่นานผีจะหายทันที (ประจวบ เสือกลืน, สัมภาษณ์, 7 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 28 เกลือผี)

สัปเหร่อ

สัปเหร่อ เป็นอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการจัดการศพและพิธีกรรมทางศาสนา โดยเฉพาะในวัดหรือสถานที่ฌาปนกิจ ถือเป็นอาชีพที่มีบทบาทสำคัญในสังคมไทยมาช้านาน แม้จะเป็นงานที่คนทั่วไปอาจมองว่าเกี่ยวข้องกับความตาย แต่แท้จริงแล้วเป็นอาชีพที่มีเกียรติและช่วยเหลือผู้คนในช่วงเวลาสำคัญของชีวิต

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. มีด 1 เล่ม
2. สายสิญ

3.มะพร้าว 1 ลูก

4.รูป

ขั้นตอน

กำหนดวันเวลาให้ผู้เคารพนับถือทราบทั่วกัน เมื่อเสร็จพิธีบำเพ็ญกุศลแล้วต้องเชิญศพไปสู่เมรุ โดยมี พระสงฆ์ชักศพหรือเดินนำหน้าศพ ส่วนบรรดาญาติจะเดินตามหลังศพไปโดยสงบยกเว้นญาติสนิทที่จะถือภาพของผู้ละสังขาร และกระถางรูปเดินนำหน้า รื้อขบวนจะเวียนรอบเมรุเป็น “อุตราวัฏ” คือเวียนซ้ายทวนเข็มนาฬิกา 3 รอบ เมื่อศพผ่านมา ผู้ที่นั่งอยู่ฟังลูกขึ้นยืนเพื่อแสดงความเคารพต่อศพนั้นด้วย หลังจากตั้งศพแล้ว เป็นพิธีกล่าวสวดดีผู้ละสังขาร จากนั้นก่อนประชุมเพลิง เจ้าภาพจะเชิญแขกผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือ เป็นผู้ทอดผ้ามหาบังสุกุลที่หีบศพ บนสายสิญจน์หรือบนภูเขาโยง ผู้ทอดผ้าคนสุดท้ายเป็นคนจุด “เพลิงศพหลอก” เป็นการขอขมาศพครั้งสุดท้ายก่อนเผาจริง โดยจะมีพระสงฆ์ 4 รูปสวดพระอภิธรรม หรือที่เรียกว่า “สวดหน้าไฟ” ในช่วงนั้น แขกที่มาในงานและญาติมิตรจะทยอยกันขึ้นมาเผาศพหรือขอขมาศพด้วยการวางดอกไม้จันทน์รูป และเทียนตามที่เจ้าภาพเตรียมไว้เป็นชุด ๆ แล้วจึงลงจากเมรุพร้อมรับของที่ระลึกจากเจ้าภาพ สำหรับการเผาก่อนเผา เจ้าหน้าที่เมรุหรือสัปเหร่อจะทุบหรือต่อยมะพร้าวห้าวที่ปอกเปลือกแล้วเพื่อให้กะลาแตก แล้วนำน้ำมะพร้าวมาล้างหน้าศพก่อน จากนั้นจึงเคลื่อนโลงศพเข้าเตาเผา (สุวรรณ หุ่นเทศ, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)

การกินตุ๋กแกยงแก้ง (โรคขาดสารอาหาร)

การกินตุ๋กแกยงแก้งเป็นความเชื่อของคนในท้องถิ่น เชื่อกันว่า การที่เด็กไม่ค่อยกินข้าว ป่วยง่าย ผอมซูบ กินเท่าไรก็ไม่อ้วน อาจเกิดจากโรคขาด (หรือโรคขาดสารอาหาร) จึงนำ ตุ๋กแก นำมาอย่างให้สุก แล้วหροกให้เด็กที่เป็นซาง กินเข้าไป เด็กคนไหนกินเข้าไป ไม่นาน ก็จะกินข้าวได้ ไม่เจ็บไม่ป่วย น้ำหนักขึ้น อุดมสมบูรณ์ขึ้น ใช้รักษาเด็กที่ไม่กินข้าว ป่วยง่าย ผอมซูบ (พจน์ ตุ่มบุตร, สัมภาษณ์, 7 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

ตุ๋กแก ผ่านการล้าง และตัดแต่ง อย่างไฟกลาง ๆ ให้สุกพอที่จะรับประทานได้

ขั้นตอน

นำตุ๋กแก ไปย่างไฟให้สุก แล้วนำไปให้เด็กที่เป็นซาง(โรคขาดสารอาหาร)กิน จะทำให้เด็กหายจากอาการเป็นซางได้



(ภาพ 29 การกินตุ๊กแกอย่างแก้งาง (โรคขาดสารอาหาร))

อาหารพื้นบ้าน

อาหารพื้นบ้านในตำบลทับผึ้งมีหลากหลายเมนู ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน ใช้วัตถุดิบในพื้นที่มาผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประกอบอาหาร ดังนี้

แกงซี่เหล็กสูตรโบราณ

แกงซี่เหล็กสูตรโบราณ เมนูนี้เหมาะสำหรับผู้สูงวัยด้วยรสชาติที่มีเอกลักษณ์ทำให้ผู้สูงวัย ไม่ว่าจะเป็นปู่ ย่า ตา ยาย อีกทั้งยังดีต่อสุขภาพ

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

- 1.ใบซี่เหล็ก
- 2.ปลาอย่าง(ปลาสรร้อย)
- 3.ตะไคร้
- 4.กระชาย(ซอย)
- 5.พริกใหญ่แห้ง
- 6.รากผักชี
- 7.หอมแดง
- 8.กระเทียม
- 9.กะปิ
- 10.เกลือ
11. ข้าวแกล่
- 12.ถั่วลิสงคั่วป่น

13.กะทิ

14.น้ำปลา

15. น้ำตาล

ขั้นตอน

1. เตรียมใบชี้เหล็ก (ไม่อ่อนและไม่แก่จนเกินไป) รูดเฉพาะใบ นำมาล้างน้ำสะอาดประมาณ 1-2 ครั้ง เป็นการทำความสะอาดใบชี้เหล็กก่อนนำมาทำแกงชี้เหล็กโบราณ

2. เป็นขั้นตอนในการเอาความขมออกจากใบชี้เหล็ก โดยการต้มน้ำให้เดือดใส่เกลือลงไป 2 ช้อนโต๊ะ จากนั้นนำใบชี้เหล็กใส่ลงไปต้มประมาณ 15 นาที เมื่อครบตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ เทน้ำร้อนทิ้งแล้ว นำใบชี้เหล็กมาต้มน้ำร้อนอีกประมาณ 2-3 ครั้ง จากนั้นล้างน้ำด้วยน้ำสะอาดอีก 1-2 ครั้ง แล้วบีบน้ำออก เตรียมทำแกงชี้เหล็กในขั้นตอนต่อไป

3. ตำเครื่องพริกแกงตามส่วนผสมที่เตรียมไว้ ใส่กระชายขอย หอมแดง ข่าแก่ กระเทียม ตะไคร้ รากผักชี เกลือป่นและกะปิ ลงไปในครก จากนั้นตำส่วนผสมทั้งหมดให้แหลกละเอียด และท้ายสุดนำปลาอย่างที่เราเตรียมไว้ มาโครกให้เข้ากับเครื่องแกงอีกครั้ง

4. นำกะทิตั้งไฟ เคี่ยวหวักะทิ รอจนกระทั่งแตกมัน ถัดมาใส่เครื่องแกงที่เราเตรียมไว้ ผัดส่วนผสมทั้งหมดลงในกระทะจนส่งกลิ่นหอม ใส่ใบชี้เหล็กคนให้เข้ากับเครื่องแกง ใส่ปลาย่างโขลก ใส่ถั่วลิสงคั่วลงไป จากนั้นทยอยเติมน้ำกะทิส่วนที่เหลือลงไปให้หมดเคี่ยวจนสุก ปรับรสตามใจชอบ ตักใส่ชามพร้อมรับประทาน

โอกาสที่ใช้

งานบวช งานแต่งงาน งานทำบุญ ชื่นบ้านใหม่ (สุณี เสือกลิ่น, สัมภาษณ์, 1 มิ.ย.2567)



(ภาพ 30 แกงชี้เหล็กสูตรโบราณ)

แกงซ่อนหา

แกงซ่อนหา เป็นอาหารพื้นบ้านของจังหวัดสุโขทัย โดยเป็นแกงที่มีรสชาติอร่อยและเป็นเอกลักษณ์ มีการปรุงด้วยสมุนไพรพื้นบ้านและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ เช่น เนื้อไก่หรือหมู ซึ่งทำให้รสชาติของแกงนี้มีความหลากหลายและหอมสมุนไพร

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

พริกแกง

1. พริกแห้ง 25 กรัม
2. กระเทียม 50 กรัม
3. หอมแดง 50 กรัม
4. ตะไคร้ 25 กรัม
5. กระชาย 100 กรัม
6. กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ
7. เกลือเม็ด 1 ช้อนโต๊ะ
8. รากผักชี 25 กรัม

ส่วนผสมแกงซ่อนหา

1. พริกแกง
2. มะละกอ
3. ผักกาดหัว (หัวไชเท้า)
4. แครอท
5. เนื้อปลาท้มสุก 800 กรัม
6. กุ้งสด 500 กรัม
7. ลูกชิ้นปลา 300 กรัม
8. น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
9. น้ำมะขามเปียก 5 ช้อนโต๊ะ
10. น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอน

1. นำมะละกอ ผักกาดหัว (หัวไชเท้า) แครอท มาผ่าเป็นเส้นยาว ๆ เพื่อจะนำมาสานเป็นรูปปลาตะเพียน ประมาณ 30 -50 ตัว
2. ใส่กุ้งสด ลูกชิ้นปลา เข้าไปในตัวปลาตะเพียนที่สานเตรียมไว้

3. ตั้งหม้อน้ำให้เดือดแล้วนำปลาที่เตรียมไว้ใส่หม้อต้มจนสุกใช้กระชอนตักออกจากหม้อแล้วแยกเอาแต่น้ำปลา
4. ใส่เนื้อปลาที่ต้มสุก โขลกให้เข้ากับน้ำพริกแกง
5. นำมะละกอที่ไม่ได้สุกเป็นรูปปลาตะเพียนหั่นเป็นชิ้น หั่นผักกาดหัว (หัวไชเท้า) เป็นแว่น ๆ หั่นแครอทเป็นแว่น ใส่ลงไปต้มในหม้อแกงที่ตั้งไว้บนเตา
6. ใส่น้ำพริกแกงที่เตรียมไว้ลงไปคนให้ทั่ว
7. บรรจุรสชาติด้วย น้ำมะขามเปียก 5ช้อนโต๊ะ น้ำปลา 3ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 1ช้อนโต๊ะ คนส่วนผสมให้เข้ากัน
8. ใส่ปลาตะเพียนที่สุกเตรียมไว้ลงไป รอนจนสุก โรยหน้าด้วยผักชี ตักใส่ถ้วยพร้อมรับประทาน

โอกาสที่ใช้

สำหรับรับประทาน และงานบุญต่าง ๆ (ประดิษฐ์ โพธิสุวรรณ, สัมภาษณ์, 26 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 31 แกงช่อนหา)

แกงสับนก

แกงสับนก แกงสับนกเป็นแกงป่าหรือแกงเผ็ดที่อยู่คู่กับวิถีชีวิตของชาวตำบลทับผึ้งตั้งแต่อดีต ซึ่งมีการสับเนื้อที่นำมาแกงให้ละเอียด แต่เดิมนั้นอาจจะเกิดจากการนำนกมาสับให้ละเอียด แต่ปัจจุบันแกงสับนกนั้นไม่ได้จำกัดที่นกอย่างเดียวเท่านั้น แต่อาจจากปลาหรือเนื้ออย่างอื่นก็ได้ แต่ที่ชาวบ้านที่นี่นิยมทำกันคือ ทำแกงสับนกจากเนื้อปลาสร้อยแทน เพราะเป็นปลาที่หาได้ง่าย และมีมากในแม่น้ำยมที่จังหวัดสุโขทัย

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

ส่วนผสมแกงสับนก

1. เนื้อปลาสรร้อย	500	กรัม
2. เกลือ	1	ช้อนชา
3. กะทิ	1 + 1½	ถ้วย
4. น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
5. มะเขือพวง	1	ถ้วย
6. มะเขือเปราะ	1	ถ้วย
7. พริกขี้ฟ้า	2	เม็ด
8. ใบโหระพา	1	ถ้วย + ตกแต่ง
9. ใบมะกรูด	5	ใบ
10. น้ำมัน	1½	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมพริกแกง

1. พริกแห้งเม็ดใหญ่	5	เม็ด
2. พริกขี้หนูสวน	½	ช้อนโต๊ะ
3. เกลือสมุทร	1	ช้อนชา
4. หอมแดง	3	ช้อนโต๊ะ
5. กระเทียมไทย	2	ช้อนโต๊ะ
6. ข่า	½	ช้อนโต๊ะ
7. ตะไคร้	1	ช้อนโต๊ะ
8. ผิวมะกรูด	1	ช้อนชา
9. กะปิ	1	ช้อนช

ขั้นตอน

1. แกะเมล็ดพริกแห้งออก แช่น้ำให้พองนุ่ม ปีบน้ำออก แล้วซอย นำไปโขลกกับพริกขี้หนูสวน หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด กะปิ และเกลือ ให้เข้ากันดี พักไว้
2. ปลาสรร้อยขอดเกล็ดตัดหัว ผ่าท้องล้างแล้วสับละเอียด โขลกเนื้อปลาสรร้อย พร้อมกับพรมน้ำผสมเกลือ (เกลือ 1 ช้อนชา น้ำ 2 ช้อนโต๊ะ) ให้เหนียวดี
3. นำกะทิ 1½ ถ้วยมาเจือกับน้ำ 1½ ถ้วย เพื่อให้ได้หางกะทิ 3 ถ้วย ใส่หางกะทิ 1 ถ้วยลงหม้อ ตั้งไฟกลาง
4. ตั้งกระทะ ไฟกลาง ใส่ น้ำมัน ผัดพริกแกงที่โขลกไว้จนหอมดี ตามด้วยน้ำปลา ใส่กะทิอีก 1 ถ้วยลงไปทีละน้อยจนหมด ใส่ปลาสรร้อย ที่เตรียมไว้ และหางกะทิที่เหลือ คนให้เข้ากัน

5. พอแกงเดือด ใส่มะเขือพวง ใบมะกรูด คนเบา ๆ พอเดือดลดไฟ เคี่ยวต่อเป็นเวลา 5 นาที ปิดไฟ ใส่พริกชี้ฟ้าหั่นแฉลบ และใบโหระพาโรยหน้า พร้อมรับประทาน

โอกาสที่ใช้

สำหรับรับประทาน และงานบุญต่าง ๆ (ประดิษฐ์ โพธิสุวรรณ, สัมภาษณ์, 26 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 32 แกงสับนก)

แกงหยวกโบราณ

“หยวกกล้วย” หรือส่วนที่อยู่ส่วนแกนในของลำต้นกล้วย มีสีขาวนวล หยวกกล้วย เป็นส่วนของกล้วย ที่มีใยอาหารช่วยดูดซับสิ่งสกปรกและสารพิษตามลำไส้ กระเพาะอาหาร อีกทั้งมีธาตุเหล็กช่วยในการกระตุ้น ผลิตฮีโมโกลบินในเลือด ช่วยในกรณีที่มีสภาวะขาดกำลังหรือโลหิตจาง ช่วยบรรเทาอาการเสียดท้อง ป้องกัน โรคลำไส้เป็นแผลได้ “คนโบราณกล่าวว่า ต้องกินแกงหยวกกล้วยอย่างน้อยปีละหน เพื่อไปฟันเอาสิ่งตกค้าง เช่น กระดูก เส้นผม รวมทั้งคุณไสยที่ตกค้างอยู่ในท้องออกมา”

“แกงหยวกกล้วย” เป็นแกงโบราณที่นิยมทำในงานบุญงานบวชงานบวช งานแต่งงาน งานทำบุญ ขึ้น บ้านใหม่ คนโบราณไม่นิยมทำในงานศพเพราะเชื่อว่าผู้จากไปจะยังผูกพันหรือยังมีห่วง ไปไม่สงบ (สุณี เสือ กลิ่น, สัมภาษณ์, 1 มิถุนายน 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

- 1.หยวกกล้วยอ่อน
- 2.ใบชะพลู(ซอย)
- 3.ตะไคร้
- 4.กระชาย(ซอย)
- 5.พริกใหญ่แห้ง
- 6.กระเทียม
- 7.หอม
- 8.รากผักชี
- 9.ข่าแก่(ซอย)
- 10.น้ำตาล
- 11.เกลือ
- 12.ซอสรส
- 13.กะทิ
- 14.น้ำปลา
- 15.รสดี
- 16.ถั่วลิสงคั่วป่น
- 17.ถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่ง

ขั้นตอน

1. ตัดส่วนบนของลำต้นกล้วย แล้วลอกเอากาบออกให้เหลือเฉพาะกาบอ่อนด้านในในหยวกกล้วย (ใช้กล้วยตานี หรือกล้วยน้ำว้าก็ได้ เลือกต้นอ่อนที่ยังไม่ออกปลีดีที่สุด) จากนั้นนำมาหั่นให้ได้ขนาดที่พอเหมาะ ล้างน้ำและแช่น้ำที่เตรียมไว้โดยบีบมะนาวลงไป ชักหนึ่ง ช่วยลดรสฝาดและป้องกันหยวกกล้วยดำ
2. หยวกกล้วยมีใยกล้วยบาง ๆ ที่ยืดยาวพันกัน ให้ใช้ตะเกียบไม้คนวน ๆ เพื่อเกี่ยวเส้นใยออกมาบ้าง หยวกกล้วยจะได้เป็นชิ้น ไม่ติดกัน
3. ตำเครื่องพริกแกงตามส่วนผสมที่เตรียมไว้ ใส่กระชายซอย หอมแดง ข่า กระเทียม ตะไคร้ รากผักชี เกลือป่นและกะปิ ลงไปในครก จากนั้นตำส่วนผสมทั้งหมดให้แหลกละเอียด
4. ตั้งหม้อเทหัวกะทิลงไปจากนั้นใส่เครื่องน้ำพริกแกงที่เตรียมไว้ลงไปผัดกับหัวกะทิจนหอม
5. ใส่หยวกกล้วยที่หั่นเตรียมไว้ แล้วค่อย ๆ คนให้จนหยวกกล้วยยุบตัว หากรู้สึกน้ำแกงน้อยไปอย่าเพิ่งเติมน้ำ รอจนหยวกกล้วยสุกดีเพื่อรักษาความเข้มข้นของน้ำแกง ใส่ถั่วลิสงคั่วบดลงไปรอจนกะทิเดือด
6. หยวกกล้วยสุกแล้วเทน้ำกะทิที่เหลือลงไปคนให้เข้ากัน ตามด้วยใส่ถั่วเขียวเลาะเปลือกหนึ่ง ใส่ใบชะพลูซอย ประยงค์ใส่รสดี น้ำปลา น้ำตาล ตามส่วนผสมข้างต้น จากนั้นชิมปรุงรสชาติตามใจชอบ แล้วปิดไฟ เตรียมเสิร์ฟใส่ชามพร้อมรับประทาน



(ภาพ 33 แกงหยวกโบราณ)

ต้มเปราะ

ต้มเปราะ เป็นอาหารพื้นบ้านของจังหวัดสุโขทัย ที่ได้รับความนิยมและมีลักษณะเฉพาะตัว โดยต้มเปราะ เป็นการต้มอาหารที่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ ผักต่าง ๆ และเครื่องเทศในน้ำซุบที่ข้นและรสชาติกลมกล่อม มักจะปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาล ทำให้มีรสเค็มหวานในตัว พร้อมกับกลิ่นหอมของสมุนไพรต้มเปราะของตำบลทับฝิ่งจะนิยมใส่กะทิ ใช้เป็นอาหารงานบุญ (สุณี เสือกลืน, สัมภาษณ์, 12 กันยายน 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ซี่โครงหมูหรือซี่โครงอ่อน หรือจะเป็นไก่ก็ได้ ตามชอบนะครับ
2. เกลือ
3. น้ำปลา
4. กะทิ
5. น้ำตาลทราย
6. หน่อไม้หั่นชิ้น
7. พริกแห้ง
8. ชูรส
9. ผงปรุงรส
10. คนอร์
11. ใบมะกรูด

เครื่องแกง

1. ตะไคร้
2. ข่า
3. ผิวมะกรูด
4. รากผักชี
5. กะปิ
6. กระชาย

ขั้นตอน

1. ใส่เครื่องปรุงพริกแกงลงไป ตะไคร้ซอย ข่า ผิวมะกรูด รากผักชี กะปิ กระชาย โขลกให้ละเอียด
2. ตั้งกระทะ เอน้ำมันพืชใส่ลงไป เอาเครื่องแกงที่ตำใส่ลงไปผัดให้หอม ๆ
3. เอาเนื้อสัตว์ลงไปผัดกับเครื่องแกงให้หอม ๆ
4. เติมน้ำลงไปท่วมเนื้อสัตว์ ผัดให้ทั่ว ๆ เอน้ำกะทิใส่ลงไป ตุ่นซี่โครงไปให้เนื้อสัตว์นุ่ม ๆ
5. เอาหน่อไม้ ที่ต้มแล้วใส่ลงไป ใส่ใบมะกรูด พริกใหญ่แห้ง ตามด้วยเครื่องปรุง เกลือหรือน้ำปลา,ชูรส ผงปรุงรส คนอร์ น้ำตาลทราย (ปรุงรสให้ออกหวานนำ เค็มตาม)

6. เติมน้ำลงไปให้ท่วมพอเดือดอีกครั้งก็เอาใบมะกรูดสด ใส่ลงไป, พริกหอมสด ใส่ลงไป พร้อมรับประทาน



(ภาพ 34 ต้มเปรอะ)

ต้มเปรอะหน่อไม้

ต้มเปรอะหน่อไม้ เป็นเมนูอาหารพื้นบ้านที่มักพบได้ในภาคเหนือและภาคกลางของไทย เป็นการนำหน่อไม้สดมาปรุงรสต้มในน้ำซุ้จนออกมาเปรี้ยวอมหวาน หอมกลิ่นสมุนไพรต่าง ๆ ใส่เครื่องสมุนไพรหลากหลายและมักจะมีเนื้อสัตว์ เช่น หมูหรือไก่เพื่อเพิ่มความอร่อยและรสชาติกลมกล่อม มักทำรับประทานในครอบครัว งานบุญ งานเลี้ยงต่าง ๆ (บุญลือ ต้มบุตร, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 35 ต้มเปรอะหน่อไม้)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. กะทิ 500 กรัม
2. พริกไทยขาว ½ ช้อนโต๊ะ
3. หอมแดง 50 กรัม
4. กะปิ 1/2 ช้อนโต๊ะ
5. กุ้งแห้ง 100 กรัม
6. หมูสามชั้น 1/2 กก.
7. หน่อไม้ไผ่ตง 1 กก.
8. น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
9. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
10. น้ำปลา ½ ช้อนโต๊ะ อ่านต่อได้ที่

ขั้นตอน

1. ตำพริกไทยและหอมแดงให้ละเอียด จากนั้นใส่กะปิลงไปตำให้เข้ากันแล้วตักพริกแกงขึ้นพักไว้
2. ตั้งกระทะให้ร้อน ผัดเครื่องที่เตรียมไว้ ใส่หมูสามชั้นที่หั่นไว้ คนให้เข้ากัน ใส่กะทิ ให้พอท่วมเนื้อหมู รอให้หมูสุก
3. เติมหะทิส่วนที่เหลือแล้วเคี่ยวให้เดือด จากนั้นปรุงรสด้วย น้ำตาล เกลือ และน้ำปลา
4. ใส่หน่อไม้หั่นลงไปต้มให้สุก ต้มประมาณ 15 นาที ชิมรสให้ออกหวานนำ เค็มตามรสชาติตามใจชอบ
5. ตักใส่ถ้วยจัดเสิร์ฟและตกแต่งด้วยพริกแดง

เจียนเต้าเจี้ยวปลาตะเพียน

เจียนเต้าเจี้ยวปลาตะเพียน เป็นเมนูอาหารพื้นบ้านของจังหวัดสุโขทัยที่ได้รับความนิยมมากในพื้นที่ ด้วยการนำปลาตะเพียนสด ๆ มาทอดกรอบแล้วราดด้วยซอสเต้าเจี้ยวที่ปรุงรสเข้มข้น ทำให้ได้รสชาติที่อร่อยลงตัวและมีความกลมกล่อมจากเต้าเจี้ยวและเครื่องปรุงต่าง ๆ มักทำรับประทานในครอบครัว งานบุญ งานเลี้ยงต่าง ๆ (บุญลือ ตุ่มบุตร, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 36 เจียนเต้าเจี้ยวปลาตะเพียน)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ปลาตะเพียน 1 กก.
2. พริกไทยขาว ½ ช้อนโต๊ะ
3. หอมแดง 50 กรัม
4. กระเทียม 50 กรัม
5. รากผักชี 1-2 ราก
6. กะปิ 1/2 ช้อนโต๊ะ
7. เต้าเจี้ยว 5 ช้อนโต๊ะ
8. น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
9. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
10. น้ำปลา ½ ช้อนโต๊ะ
11. พริกชี้ฟ้าแดง

ขั้นตอน

1. ตำพริกไทยและหอมแดงให้ละเอียด จากนั้นใส่กะปิลงไปตำให้เข้ากันแล้วตักขึ้นพักไว้
2. ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่เครื่องที่ตำไว้ลงไปผัดให้หอม ใส่เต้าเจี้ยว (ไม่เอาน้ำ)
3. จากนั้นปรุงรสด้วย น้ำตาล เกลือ และน้ำปลา รสชาติตามใจชอบ ใส่น้ำลงไปเล็กน้อยพอประมาณ ตั้งไฟไว้ให้น้ำเริ่มงวด แล้วตักออกพักไว้
4. นำปลาตะเพียนที่เตรียมไว้ ลงไปทอดให้กรอบนอกนุ่มใน พอสุก ให้จัดใส่จาน ราดด้วยน้ำเต้าเจี้ยวที่เราเตรียมไว้ พอประมาณ ตกแต่งด้วยพริกชี้ฟ้าแดง
5. พร้อมเสิร์ฟรับประทานได้

หลนเต้าเจี้ยวหมูสับ

หลนเต้าเจี้ยวหมูสับ เป็นอาหารไทยที่มีรสชาติหวาน เค็ม และเผ็ดเล็กน้อย เป็นเมนูที่มักจะใช้เต้าเจี้ยว (ถั่วหมัก) เป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งจะทำให้ได้รสชาติที่เข้มข้น และนำหมูสับมาเพิ่มความหวานและรสชาติที่อร่อย โดยมักจะเสิร์ฟกับผักสดต่าง ๆ เช่น แตงกวา ถั่วฝักยาว หรือผักชี ซึ่งหลนเต้าเจี้ยวหมูสับเป็นเมนูที่ทำง่าย เหมาะสำหรับทานกับข้าวสวยร้อน ๆ (สุณี เสือกลืน, สัมภาษณ์, 1 มิถุนายน 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. หมูบด
2. หอมแดงซอย
3. ตะไคร้ซอย
4. ใบมะกรูดซอย
5. พริกชี้ฟ้าซอย
6. พริกชี้ฟ้าแดงซอย
7. กะทิ
8. น้ำตาลปีบ
9. น้ำมันมะพร้าว
10. เต้าเจี้ยว
11. เกลือป่น

ขั้นตอน

1. นำกะทิทั้งส่วนหัวและหาง เทใส่ภาชนะนำขึ้นตั้งไฟคนไม่ให้กะทิแตกมัน
2. นำเต้าเจี้ยวล้างน้ำให้สะอาด (3-4 ครั้ง) แล้วกรองด้วยกระชอนตาถี่ พักให้สะเด็ดน้ำ
3. นำเต้าเจี้ยวลงโขลกให้แหลก แล้วจึงใส่หัวหอมแดงลงไปโขลกหยาบ ๆ
4. เมื่อกะทิเดือดและน้ำมันลดลงเล็กน้อย ให้ใส่เต้าเจี้ยวและหัวหอมแดงที่โขลกแล้วลงไป
5. ใช้ทัพพีให้เต้าเจี้ยวคลายตัวออก แล้วรอให้เดือดอีกครั้ง
6. เมื่อเต้าเจี้ยวกับกะทิเข้ากันแล้ว ใส่หมูบดลงไป
7. ปรับรสด้วย น้ำตาลทราย (ค่อย ๆ เติมน้ำตาลอาจมากหรือน้อยตามความหวานที่เราชอบ) จากนั้นชิมรสดูก่อน หากไม่ เค็มให้เติมเกลือทีละน้อย (หลนเต้าเจี้ยวจะออกรสหวานนำเค็มตาม)
8. ใส่พริกลงไปแล้วรอเดือดอีกครั้ง จึงโรยหน้าด้วยต้นหอมผักชีหั่นท่อน เสิร์ฟพร้อมผักเคียงที่ชอบ



(ภาพ 37 หนูนึ่งเต้าเจี้ยวหมูสับ)

หนูนึ่งเต้าเจี้ยว

หนูนึ่งเต้าเจี้ยว เป็นเมนูอาหารไทยที่มีรสชาติเค็ม หวาน และเผ็ดเล็กน้อย โดยใช้เต้าเจี้ยวเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งทำให้ได้รสชาติที่เข้มข้นและหอมกลิ่นจากเต้าเจี้ยว ผสมกับกะทิและสมุนไพรไทย เช่น ข่า ตะไคร้ และใบมะกรูด ทำให้มีรสชาติที่หลากหลายและมีความเป็นเอกลักษณ์ เมนูนี้สามารถทานคู่กับผักสดต่าง ๆ หรือใช้เป็นกับแกล้มก็ได้

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

- | | |
|---------------|----------------------|
| 1. กะทิ | 8. เกลือป่น |
| 2. หมูสับ | 9. น้ำปลา |
| 3. น้ำสะอาด | 10. น้ำมะขามเปียก |
| 4. หอมแดงซอย | 11. ตะไคร้ซอย |
| 5. เต้าเจี้ยว | 12. ใบมะกรูดแบบฉีก |
| 6. น้ำตาลปี๊บ | 13. พริกใหญ่หั่นแฉลบ |
| 7. ผงปรุงรส | 14. ใบมะกรูดแบบซอย |

ขั้นตอน

1. นำปูเค็มมาล้างน้ำทำความสะอาด 2 รอบ
2. นำปูที่ล้างทำความสะอาดแล้ว มาต้ม 1 ครั้ง แล้วตักพักไว้
3. ตั้งกระทะแต่ยังไม่ต้องเปิดแก๊ส ใส่หัวกะทิ ตามด้วยใส่หมูสับคนให้เข้ากันให้หมูกระจายไม่จับก้อน
4. จากนั้นเปิดแก๊สใช้ไฟค่อนข้างอ่อน คนไปเรื่อย ๆ จนกว่าหมูจะสุก ใส่หอมแดงซอยคนไปจนหอมแดงสุกใส
5. ใส่ปูเค็มที่เตรียมไว้คนให้เข้ากันรอจนปูเค็มสุกเปลี่ยนเป็นสีส้ม
6. ชิมรสชาติ ใส่เกลือ 1 ช้อนชา น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนโต๊ะ คนให้เข้ากัน ชิมรสชาติอีกครั้ง ให้หวานนำ เค็มตาม เปรี้ยวเล็กน้อย
7. ใส่น้ำมะขามเปียกลงไป 1 ช้อนโต๊ะลงไปคนให้เข้ากันเมื่อได้รสชาติที่ชอบใส่ตะไคร้ซอยลงไปตามด้วยใบมะกรูดฉีกเมื่อได้ที่ใส่พริกชี้ฟ้าพริกเหลืองหั่นใบมะกรูดซอยคนให้เข้ากันเมื่อพริกสุกก็ปิดแก๊ส ตักใส่ถ้วยพร้อมรับประทานกับผักสด ๆ

เมนูนี้หาทานยากในท้องตลาด นาน ๆ ที่จะทำกินกัน บางคนชอบบนบานกับหลวงพ่อเพชรด้วยหลนปูเค็ม เมื่อสำเร็จตามที่ขอก็จะแก้บนด้วยปูหลน บ้างก็ใส่บาตรด้วย ทานเองด้วย แบ่งข้างบ้านด้วย อิ่มท้อง แถม อิ่มบุญ (สุณี เสือกลั่น, สัมภาษณ์, 1 มิถุนายน 2567)



(ภาพ 38 หลนปูเค็ม)

ขนมเบื้องญวน

ขนมเบื้องญวน เป็นเมนูอาหารเวียดนามรสชาติอร่อย วิธีทำไม่ยาก ทำทานได้ทั้งครอบครัว หรือนำไปทำขาย เป็นเมนูอาหารที่เกิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 3 เมื่อครั้งที่ทรงยกทัพไปตีเมืองญวน จับเชลยญวนมาเป็นจำนวนมาก และได้ทำขนมขายอยู่อย่างหนึ่ง ก็คือขนมเบื้องญวน โดยนำแป้งมาผสมกับไข่ และน้ำ ตักแป้งใส่ในกระทะที่ทาด้วยน้ำมัน เอียงกระทะไปรอบ ๆ เพื่อให้แป้งแผ่ออกเป็นแผ่นกลม จากนั้นจึงใส่ไส้ ซึ่งจัดเป็นของคาวอย่างหนึ่ง



(ภาพ 39 ขนมเบื้องญวน)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง
2. แป้งมันสำปะหลัง 1 ช้อนโต๊ะ
3. เกลือ 1 ช้อนชา
4. ผงขมิ้น ½ ช้อนชา
5. ผงกะหรี่ ½ ช้อนชา
6. หัวกะทิ 1 ถ้วยตวง
7. ไข่ไก่ 1 ฟอง
8. หางกะทิ 2 ถ้วยตวง
9. หมูสับ 1 ถ้วยตวง
10. ไชโป๊สับ ½ ถ้วยตวง
11. สามเกลอโขลก 1 ช้อนโต๊ะ
12. ซีอิ๊วขาว ½ ช้อนโต๊ะ
13. ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ
14. ถั่วงอก 1 ถ้วยตวง

ขั้นตอน

ผสมแป้ง

ผสม แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง เกลือ ผงขมิ้น และผงกะหรี่เข้าด้วยกัน คนผสมให้เข้ากัน ตอกไข่ลงไป ตามด้วยหัวกะทิ ตีให้เข้ากัน แล้วค่อย ๆ เทหางกะทิตามลงไป คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี ผสม แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง เกลือ ผงขมิ้น และผงกะหรี่เข้าด้วยกันค่อย ๆ เทหางกะทิตามลงไป คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี

ผัดไส้

ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันเล็กน้อย ใส่น้ำตาลกลั่นลงไปผัดให้หอม ตามด้วยหมูสับ ผัดจนพอสุกปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว และซอสหอยนางรม ผัดให้เข้ากัน ใส่วุ้นอกกลงไปผัดเล็กน้อย แล้วตักขึ้นพักไว้

ประกอบอาหาร

ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันเล็กน้อย ใช้ไฟกลาง ตักส่วนผสมแป้งลงไปในกระทะ กลอกให้เป็นแผ่นบาง ๆ ทิ้งไว้จนแป้งเริ่มสุก ตักไส้ที่ผัดไว้ใส่ลงไปด้านหนึ่ง แล้วพับแป้งอีกด้านหนึ่งทบลงไปตักขึ้นใส่จานจัดเสิร์ฟคู่กับน้ำอากาด (ประเพณี บุญธานี, สัมภาษณ์, 19 สิงหาคม 2567)

ต้มกะทิเส้นแกงร้อน

ต้มกะทิเส้นแกงร้อน เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในหลายภาคของประเทศไทย โดยเฉพาะในจังหวัดสุโขทัย ซึ่งเป็นเมนูที่มีรสชาติเข้มข้นจากกะทิและเครื่องแกงต่าง ๆ โดยเส้นที่ใช้ในต้มกะทิเส้นแกงร้อนมักจะเป็นเส้นขนมจีนที่มีรสชาติอร่อยเมื่อรวมกับน้ำแกงกะทิที่หอมหวานและรสเผ็ดเล็กน้อยจากเครื่องแกง โดยในจังหวัดสุโขทัย ต้มกะทิเส้นแกงร้อน มักจะถูกเสิร์ฟในร้านอาหารท้องถิ่นหรือร้านข้าวต้ม ซึ่งเป็นเมนูที่ได้รับความนิยมจากคนสุโขทัยและนักท่องเที่ยวที่มาลองลิ้มรสอาหารพื้นเมืองของจังหวัดนี้ (บุญลือ ตุ่มบุตร, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. กะทิ 500 กรัม
2. พริกไทยขาว 1/2 ช้อนโต๊ะ
3. หอมแดง 50 กรัม
4. กะปิ 1/2 ช้อนโต๊ะ
5. กุ้งแห้ง 100 กรัม
6. วุ้นเส้นอบแห้งแช่น้ำ 200 กรัม
7. ดอกไม้จีนแช่น้ำ 20 กรัม
8. เห็ดหูหนูดำแช่น้ำ 20 กรัม

9. ฟองเต้าหู้บแห้งแช่น้ำ 20 กรัม
10. น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
11. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
12. น้ำปลา ½ ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอน

1. ตำพริกไทยและหอมแดงให้ละเอียด จากนั้นใส่กะปilingไปตำให้เข้ากันแล้วตักพริกแกงขึ้นพักไว้
2. ตั้งกระทะให้ร้อน เทกะทิส่วนแรกลงไปตั้งให้เดือดแล้วใส่พริกแกงที่ตำไว้ลงไปเคี่ยวให้ละลาย
3. ใส่ดอกไม้จีน เห็ดหูหนูดำ และฟองเต้าหู้ลงไปต้มให้สุกนุ่ม
4. เติมหะทิส่วนที่เหลือแล้วเคี่ยวให้เดือด จากนั้นปรุงรสด้วย น้ำตาล เกลือ และน้ำปลา
5. ใส่วุ้นเส้นลงไปต้มจนสุก
6. ตักใส่ถ้วยจัดเสิร์ฟและตกแต่งด้วยพริกแดง

ต้มหวานปลาตะเพียน

ต้มหวานปลาตะเพียน เป็นอาหารพื้นเมืองของจังหวัดสุโขทัย ที่มีรสชาติหวานกลมกล่อมจากการต้มกับน้ำตาลปี๊บและเครื่องเทศต่าง ๆ ปลาตะเพียนที่ใช้ในเมนูนี้มักจะนำมาต้มจนเนื้อปลานุ่ม และน้ำซุ้จะมีรสชาติหวานจากน้ำตาลปี๊บและมีความหอมจากเครื่องเทศ มีการทำรับประทานในครอบครัว งานบุญ งานเลี้ยงต่าง ๆ อาหารโบราณเฉพาะถิ่น (บุญลือ ตุ่มบุตร, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ปลาตะเพียน 1 กก.
2. หอม 1 ซีด
3. กระเทียม 1 ซีด
4. พริกไทยเม็ด 1 ช้อนชา
5. รากผักชี 2 ราก
6. กะทิ 1.5 กก.
7. น้ำตาล 5 ช้อนแกง
8. น้ำปลา 5 ช้อนแกง
9. ผักชีใบเรียว 1 ซีด

ขั้นตอน

1. นำหอม กระเทียม พริกไทย รากผักชี โครกให้เข้ากัน
2. ใส่น้ำมันลงกระทะ ผัดเครื่องที่ตำ ลงไปผัดให้หอม

3. น้ำปลาตะไคร้เอาเกล็ดออก แล้วบั้ง(การหั่นเนื้อปลาแบบถี่ ๆ โดยไม่ถึงแกนกระดูกปลา) ลงไปผัดในกระทะให้ทั่วตัวปลา
4. นำหัวกะทิ ใส่ลงไปในกระทะ (ห้ามคนกระทะ เพราะอาจจะทำให้ปลามีกลิ่นคาวได้) รอให้แตกมัน จึงเพิ่มน้ำกะทิ ลงไปอีก ให้ท่วมตัวปลา
5. ปรงรส ด้วยน้ำปลา น้ำตาล ที่เตรียมไว้ ตั้งไปรอปลาสุก
6. พอปลาสุก รสชาติกลมกล่อมแล้ว รสจะออกหวานนำ เค็มตาม ใส่ผักชีใบเรื้อยหั่นฝอยลงไปแล้ว ยกลงพร้อมทานได้

ร้านก๋วยเตี๋ยวยกโข๊ต

ร้านก๋วยเตี๋ยวยกโข๊ต ในจังหวัดสุโขทัย เป็นร้านที่มีชื่อเสียงในเรื่องของก๋วยเตี๋ยวรสชาติดูอร่อย น้ำซุปเข้มข้นและเมนูหลากหลายที่ตอบโจทย์ทุกคน ร้านนี้ได้รับความนิยมจากทั้งคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะก๋วยเตี๋ยวที่เสิร์ฟมาในแบบแห้งและน้ำพร้อมเครื่องเคียงต่าง ๆ เช่น หมูกรอบและเนื้อเปื่อย ที่ถูกใจหลาย ๆ คน นอกจากก๋วยเตี๋ยวไทยแล้ว ก็ยังมี เมนู ผัดไทย ราดหน้า ผัดซีอิ๊ว ข้าวผัดต่างๆ (บุญลือ ตุ่มบุตร, สัมภาษณ์, 4 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

- 1 เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นเล็ก เส้นใหญ่ หมี่เหลือง หมี่ขาว
- 2 ลูกชิ้น
3. หมูแดง
4. ไข่ต้มยางตุ่ม
5. ถั่วงอกยาว ถั่วงอก
6. ตั้งฉ่าย
7. ผักชีใบเรื้อย
8. ถั่วงอก
9. พริกป่น
10. มะนาว
11. น้ำปลา
- 12 น้ำซุปรกระดูกหมู
- 13 น้ำตาลปีบ
- 14 น้ำปลา
- 15 พริกสั้ม

16. กระเทียมเจียว

ขั้นตอน

1. ลวกเส้นพร้อมผักให้สุก
2. ใช้กระเทียมเจียวคลุกให้เข้ากัน
3. จากนั้น ใส่หมูแดง ลูกชิ้น ไช่ย่างตุ่ม ถั่วป่น มะนาวหั่นซีก
4. บรรจุรสชาติตามความต้องการ พร้อมเสิร์ฟ

อาหารหวาน

ขนมแดกงา

ขนมแดกงา เป็นขนมพื้นบ้านของจังหวัดสุโขทัยที่มีลักษณะเฉพาะตัว โดยใช้ส่วนผสมหลักคือ งาขาว และแป้งข้าวเหนียว ซึ่งมักจะผสมกับน้ำตาลปีบและมะพร้าวขูดเพื่อเพิ่มรสชาติให้หวานมันและกลิ่นหอมจากงาคั่ว ส่วนผสมที่ไม่ซับซ้อนและกรรมวิธีที่ไม่ยุ่งยาก ทำให้ขนมนี้ได้รับความนิยมในพื้นที่สุโขทัยและแถบภาคเหนือของไทย

วัตถุดิบที่ใช้

1. แป้งข้าวเหนียว
2. หัวกะทิ
3. งาดำ
4. น้ำต้มสุก
5. น้ำตาลมะพร้าว
6. เกลือ
7. มะพร้าวขูดฝอย

อุปกรณ์ที่ใช้

1. ถ้วยสำหรับนวดแป้ง
2. กระทะ
3. ตะหลิว

ขั้นตอนการเตรียมงาดำ

1. นำงาดำมาล้าง 2 – 3 น้ำ นวดล้างให้สะอาดแล้วนำมาผึ่งให้แห้ง
2. ต้ងกระทะคั่วงาดำให้สุกพอดี
3. นำงาดำที่คั่วเสร็จมาปั่นให้พอละเอียด ใส่เกลือนิดหน่อย พักไว้ก่อน

ขั้นตอนการทำไส้ขนม

1. กวนมะพร้าวชูดกับน้ำตาลมะพร้าว น้ำต้มสุกและงาดำคั่วที่ปั่นละเอียดเล็กน้อยในกระทะด้วยไฟอ่อน ๆ จนส่วนผสมเหนียวแห้ง และยกลงจากเตา พักทิ้งไว้จนเย็นสนิท
2. พอส่วนผสมเย็นสนิทแล้วปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ประมาณ 1 นิ้วใส่ในภาชนะที่มีฝาปิด
3. นำส่วนผสมใส่ไปอบด้วยควันเทียน เตรียมไว้

ขั้นตอนการเตรียมแป้ง

1. นำแป้งข้าวเหนียว เกลือชนิดหน้อย งาดำคั่วปั่นละเอียด ใส่ถ้วยพร้อมเทหัวกะทิลงไปแล้วนวดจนแป้งเหนียวเข้ากันดี แล้วพักไว้
2. แล้วนำแป้งที่นวดเสร็จแล้วใส่ซึ่งนี้ประมาณ 30 นาที แล้วพักไว้ให้เย็น
3. เมื่อแป้งเย็นแล้วให้แผ่แป้งให้บาง และนำไส้ที่ปั้นเตรียมไว้มาใส่ในแผ่นแป้งแล้วปั้นเป็นก้อนกลม
4. เมื่อปั้นเป็นก้อนกลมแล้ว นำขนมมาคลุกกับงาดำที่ปั่นละเอียด เป็นอันเสร็จเรียบร้อย (ประเมิน บุญธานี, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 40 ขนมแดกงา)

ขนมแดกงา 2

ขนมแดกงา ในสุโขทัยเป็นขนมไทยโบราณที่ได้รับความนิยมในท้องถิ่นและมีรสชาติหวานจากน้ำตาลโตนดและหอมจากงา เมื่อนี้มักจะพบได้ในงานเทศกาลหรือในโอกาสต่าง ๆ โดยขนมจะมีลักษณะกรอบและรสชาติหวาน กลิ่นหอมจากงาและน้ำตาลโตนดที่เคี้ยวจนได้ที่

หากใครได้มาเที่ยวงานวัดราชภัฏศรีธาราม ขนมที่อร่อยอีกชนิดหนึ่งที่ชื่อเสียงฟังดูไม่น่ากิน เป็นขนมที่ทำไม่ยากนักแต่กินอร่อย ขนมนี้ได้แก่ “ขนมแตงา” ขนมนี้จะทำด้วยข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้ว ตำจนเหนียวเป็นแป้ง มีไส้ข้างในคือมะพร้าวอ่อนขูดเป็นเส้น ๆ กวนกับน้ำตาลปึก พอเหนียวตักได้เป็นคำ ๆ เอาข้าวเหนียวที่ตำเหนียวเป็นเนื้อเดียวกันมาปั้นเป็นก้อนแล้วแผ่ออก เอาหน้ากระฉีกใส่ตรงกลางแล้วปั้นหุ้มไส้เป็นก้อนกลม ๆ ตบให้แบน ๆ แล้วเอาไปคลุกกับงาดำที่ตำจนแหลก ใส่เกลือพ้อออกรสเค็ม ก็จะเป็นขนมแตงา

คำว่า “แตง” ไม่ใช่เป็นคำหายาบเหมือนการกินมูมมาม รับประทานเอา ๆ ที่เราเรียกว่า “แตง” แต่คำว่า “แตง” หมายถึงเอามาคลุก เอามาผสมเป็นเนื้อเดียว คือ เอาข้าวเหนียวนึ่งร้อน ๆ มาตำในครกให้เป็นแป้งเหนียว ตำให้เป็นเนื้อเดียว ใส่เกลือเค็ม ๆ เล็กน้อย แล้วมีไส้หน้ากระฉีก หวาน ๆ กินผสมกัน นับว่าเป็นขนมที่อร่อยอีกชนิดหนึ่ง แต่ชื่อเสียงฟังดูไม่น่ากิน ดูหายาบ ๆ เหมือนจะกินมูมมาม คือยัดเข้าปากไป ซึ่งไม่ใช่ เวลากินเนื่องจากก้อนจะใหญ่เกินคำเขาจะกัดครึ่งคำ จะได้รสหวาน เค็ม มัน ผสมกันไป เวลาขาย เขาจะเอาขนมแตงานี้คลุกกับงาดำป่นใส่เกลือเค็มปะแล่ม ๆ

เด็กปัจจุบันจะไม่รู้จัก ถ้า พ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย ไม่บอกเล่าไว้ ขนมอะไรฟังชื่อดูก็ไม่น่ากิน แต่กินแล้วรสชาติอร่อย หวาน ๆ มัน ๆ เค็ม ๆ เด็กสมัยใหม่จึงไม่รู้จักทั้งหน้าตาและรสชาติ แถมมีชื่อที่ฟังดูหายาบคาย ขนมแตงาจึงขายได้เฉพาะคนรู้จักเก่า ๆ เท่านั้น (สมนึก แยมเขนง, สัมภาษณ์, 10 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

วัตถุดิบหลัก มะพร้าว / ข้าวเหนียว

ส่วนประกอบ น้ำเปล่า / งาดำ / แป้งข้าวเหนียว / เกลือ / ถั่วลิสง / น้ำตาลทราย

ขั้นตอน

1. ทำด้วยข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้ว
2. ตำจนเหนียวเป็นแป้ง
3. มีไส้ข้างในเป็นหน้ากระฉีก คือมะพร้าวอ่อนขูดเป็นเส้น ๆ กวนกับน้ำตาลปึก
4. พอเหนียวตักได้เป็นคำ ๆ
5. เอาข้าวเหนียวที่ตำเหนียวเป็นเนื้อเดียวกันมาปั้นเป็นก้อนแล้วแผ่ออก
6. เอาหน้ากระฉีกใส่ตรงกลางแล้วปั้นหุ้มไส้เป็นก้อนกลม ๆ ตบให้แบน ๆ แล้วเอาไปคลุกกับงาดำที่ตำจนแหลก ใส่เกลือพ้อออกรสเค็ม ก็จะเป็นขนมแตงา

ขนมต้ม

ขนมต้ม เป็นขนมพื้นบ้านที่มีชื่อเสียงของจังหวัดสุโขทัย ซึ่งเป็นขนมที่มีรสหวานและรสชาติกลมกล่อม โดยมีลักษณะเป็นแป้งข้าวเหนียวหุ้มไส้ที่มีความหวานจากน้ำตาลปี๊บและมะพร้าวขูด ขนมต้มสุโขทัยมักจะทำเป็นก้อนกลม ๆ และมีสีสันทัดใจจากการใช้ใบเตยในการห่อหรือเติมสีธรรมชาติจากมะพร้าว (บุญหนัก ผิงสนิท, สัมภาษณ์, 1 มิถุนายน 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. มะพร้าวขูด 500 กรัม
2. น้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลปี๊บ 160 กรัม
3. แป้งข้าวเหนียว 2 ถ้วย
4. น้ำใบเตย 1 ถ้วย
5. มะพร้าวขูด สำหรับโรย
6. เกลือ 1 ช้อนชา

ขั้นตอน

1. ทำไส้ขนมต้ม นำน้ำตาล ใส่หม้อ ตั้งไฟให้เคี่ยวให้ละลายทิ้งไว้ 1 คืน
2. จากนั้น ใส่มะพร้าวขูดลงไป เคี่ยวจนเหนียว พอที่จะปั้นได้ ปิดเตา พักไว้ 1 คืน
3. นำไส้มะพร้าวที่เสร็จแล้ว ปั้นเป็นลูกกลม ๆ ปั้นทิ้งไว้ 1 คืน
4. นำใบเตยมาซอยใส่เครื่องปั่นกรองเอาแต่น้ำ มาแช่ตู้เย็นไว้ 1 คืน
5. ทำตัวขนมต้ม นำแป้งข้าวเหนียว มาผสมน้ำใบเตยทีละนิด แล้วนวดให้เข้ากัน จนแป้งไม่ติดมือ
6. จากนั้น นำแป้งที่นวดได้ที่แล้ว มาแผ่เป็นวงกลม แล้วนำไส้มะพร้าวที่ปั้นเตรียมไว้ มาวางตรงกลางแป้ง แล้วห่อปิดให้มิด
7. ตั้งหม้อ ต้มน้ำจนเดือด นำขนมต้มที่ปั้นไว้ ลงไปต้ม จนสุก สังเกตว่า แป้งลอยขึ้น แสดงว่า ขนมต้มสุก
8. จากนั้น ตักขนมต้มที่สุกแล้ว มาใส่ในน้ำเย็น พักให้สะเด็ดน้ำ
9. นำมะพร้าวขูดส่วนที่เหลือ มาคลุกเกลือเล็กน้อย จากนั้น นำขนมต้มที่ทำไว้เสร็จแล้ว แล้วมาคลุกให้ทั่ว จัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ



(ภาพ 41 ขนมต้ม)

ขนมต้มหลากหลาย

ขนมต้มหลากหลายของสุโขทัยเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์และความพิเศษในเรื่องของสีสันทอดไสและรสชาติที่หวานอร่อย มักถูกใช้ในงานประเพณีต่าง ๆ และมักจะเห็นในช่วงเทศกาลหรือวันสำคัญต่าง ๆ ในพื้นที่สุโขทัยและภาคเหนือของไทย

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. มะพร้าวทึนทึกขูด 250 กรัม
2. น้ำตาลมะพร้าว 160 กรัม
3. น้ำลอยดอกมะลิ 2 ถ้วย

ส่วนผสม แป้งขนมต้ม

1. แป้งข้าวเหนียว 2 ถ้วย
2. น้ำใบเตย หรือสีอื่น ๆ ตามชอบ 1 ถ้วย

ส่วนผสม มะพร้าวสำหรับคลุก

1. มะพร้าวทึนทึกขูด 4 ถ้วย
2. เกลือ 1 ช้อนชา

ขั้นตอน

1. ทำไส้ขนมต้มโดยใส่มะพร้าวขูด น้ำตาลมะพร้าว และน้ำลอยดอกมะลิลงในกระทะ ผัดจนแห้ง ยกออกจากเตา พักไว้พออุ่น ปั้นเป็นก้อนกลมขนาดปลายนิ้วหัวแม่มือหรือขนาดตามชอบ พักไว้
2. ทำแป้งขนมต้มโดยเทแป้งใส่อ่างผสม ค่อย ๆ เติมน้ำใบเตยลงไป นวดผสมจนเนื้อเนียน
3. ต้มหม้อเติมน้ำเปล่าใส่ใบเตยเพิ่มความหอม ต้มจนเดือด นำแป้งมาห่อไส้ขนมปั้นให้เป็นก้อนกลม แล้วใส่ลงไปต้มจนสุกลอยขึ้น เสร็จแล้วเอาไปคลุกกับมะพร้าวขูดผสมเกลือให้ทั่ว

โอกาส

ขนมต้ม ขนมต้มขาว หรือขนมต้มแดง เป็นขนมโบราณตั้งแต่สมัยสุโขทัย นำเข้ามาพร้อมกับศาสนาพราหมณ์ และลัทธิความเชื่อในเรื่องของเทพเจ้า ซึ่งในสมัยนั้นขนมต้มจะถูกนำไปใช้ในพิธีบรวงสรวง สังเวย ไหว้ครู และเป็นขนมไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ทั้งหลาย ด้วยเหตุที่มีความเชื่อกันว่า ขนมต้มเป็นขนมที่องค์พระพิฆเนศวรทรงโปรดมากที่สุด ถึงขนาดที่กินจนท้องแตกก็ยังกอบเอาขนมที่หกละอยู่ที่พื้นกลับเข้าท้องอีกครั้งด้วยความเสียดาย ขนมต้มจึงเหมือนเป็นขนมที่ใช้ถวายต่อองค์พระพิฆเนศวร เพื่อขอพรจากพระองค์ท่าน ให้ทำกิจการงานต่าง ๆ ประสบผลสำเร็จ ไม่มีอุปสรรคอะไรมาขัดขวางนั่นเอง (ประเมิน บุญธานี, สัมภาษณ์, 19 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 42 ขนมต้มหลากสี)

ขนมตะโก้

ขนมตะโก้ เป็นขนมหวานพื้นบ้านที่มีความอร่อยและเป็นที่ยอดนิยมในจังหวัดสุโขทัย ขนมตะโก้มีลักษณะเด่นที่มีเนื้อสัมผัสนุ่มและรสชาติหวานมัน เป็นขนมที่อยู่ในถ้วยเล็ก ๆ ซึ่งทำจากใบตองหรือภาชนะอื่น ๆ เช่น ถ้วยพลาสติก ขนมจะมีชั้นของกะทิและแป้งข้าวเหนียวที่นุ่มและมีรสหวานจากน้ำตาลปีบ โดยส่วนผสมของกะทิจะมีความมันและหอม ในบางสูตรอาจจะเติมสีส่นจากดอกอัญชันหรือใบเตยเพื่อเพิ่มความน่าสนใจ

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

ส่วนผสมตัวขนม

1. แป้งข้าวเจ้า ¼ ถ้วยตวง
2. กะทิ 1+ ½ ถ้วยตวง
3. น้ำตาลทราย 70 กรัม
4. เกลือ ¼ ช้อนชา
5. ฝอย 100 กรัม

ส่วนผสมหน้าขนม

1. กะทิ 1+ ½ ถ้วยตวง
2. แป้งข้าวเจ้า 1/6 ถ้วยตวง
3. แป้งข้าวโพด 1+ ½ ช้อนโต๊ะ
4. เกลือ ½ ช้อนชา
5. น้ำตาล 1+ ½ ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอน

1. เตรียมตัวแป้งตะโก้ อันดับแรกนำแป้งข้าวเจ้ามาผสมกับน้ำตาล และกะทิ ใส่ลงไปในหม้อ จากนั้นตั้งไฟอ่อน ๆ ทำการกวนส่วนผสมทั้งหมดไปเรื่อย ๆ จนกว่าส่วนผสมทั้งหมดจะเริ่มเหนียว กวนไปเรื่อย ๆ แต่ต้องระวังอย่าใช้ไฟแรงเกินไป เพราะอาจจะทำให้ขนมไหม้ และมีกลิ่นติดขนมได้ หลังจากที่ขนมเหนียว และเริ่มใสแล้วใส่ฝอยลงไป คนส่วนผสมเข้ากันสักพักให้นำหม้อออกจากเตา แล้วนำไปใส่ในกระทงที่เตรียมไว้

2. ขั้นตอนต่อมา ทำการเตรียมกะทิตาดหน้าตะโก้ โดยเริ่มจากแป้งข้าวโพด แป้งข้าวเจ้า เกลือ และน้ำตาล ใส่ลงไปในกระทะ เสร็จแล้วนำไปตั้งไฟอ่อน ๆ กวนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน และกวนต่อไปจนกว่า

แป้งจะสุก และกะทิเหนียวข้นมากขึ้น เมื่อได้น้ำกะทิแล้วให้นำมาราดบนขนมตะโก้ ตามด้วยเผือกนึ่งหั่นเป็นชิ้น ๆ โรยลงไปบนหน้าน้ำกะทิ

โอกาส

งานบุญต่าง ๆ (ประเพณี บุญธานี, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 43 ขนมตะโก้)

ขนมตาลโบราณ

ขนมตาลโบราณ เป็นขนมไทยโบราณที่มีรสชาติหวานหอมจากน้ำตาลปี๊บและมะพร้าวขูด ขนมนี้ มักจะมีลักษณะเป็นแผ่นกลม ๆ หรือเป็นก้อนที่มีสีเหลืองจากตาลและมีกลิ่นหอมจากกะทิและมะพร้าว ขนมตาลจะมีความนุ่มและหอมหวานจากน้ำตาลมะพร้าวและกะทิ เมื่อนำไปนึ่งจะได้เนื้อขนมที่เหนียวนุ่มและมีรสชาติหวานมัน ส่วนใหญ่จะใช้ใบตองในการห่อขนมให้มีกลิ่นหอม และทำให้ขนมไม่ติดกันเวลาเก็บ

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. แป้งข้าวเจ้าตราช้างสามเศียร 1 กิโลกรัม
2. เนื้อมะพร้าว 4 ชีด
3. หัวกะทิ 7 ชีด
4. ไข่ไก่ 4 ฟอง
5. ผงฟู 20 กรัม
6. น้ำตาลทราย 8 ชีด
7. เกลือ 2 ช้อนชา
8. มะพร้าวขูด

ขั้นตอน

1. เริ่มจากนำลูกตาลสดที่ได้มานึ่งเปลือกดำด้านนอกออก เห็นเนื้อตาลที่เต็มไปด้วยใยตาลสีเหลืองสด ในลูกตาลหนึ่งลูกจะมีพูแยกไว้ราว 2-3 พู เรียกว่า “เต้าตาล”
2. เมื่อแยกพูออกจากกันแล้ว ส่วนแข็ง ๆ ที่แกนกลางที่แข็งหน้อย เรียกว่า “ดีตาล” ต้องดึงออก เพราะส่วนนี้จะทำให้ขนมตาลมีรสฝืดหรือขมไปเลย
3. เต้าตาลทั้งหมดจะต้องนำมาแช่น้ำแล้วใช้มือยีให้เนื้อตาลออกจากใยให้มากที่สุด เรียกขั้นตอนนี้ว่า “การยีตาล” ยีด้วยมือก่อนรอบหนึ่ง จากนั้นนำไปยีกับกระจาดตาห่างอีกรอบ เพื่อรีดเนื้อตาลออกมาให้มากที่สุด ต้องอาศัยน้ำช่วยพอสมควร เพราะยิ่งตาลแห้งจะยิ่งรีดเนื้อออกลำบาก กระทั่งได้เนื้อตาลเหลว ๆ ผสมปนเปกับใยตาลออกมา
4. เส้นใยตาลที่ปนอยู่ต้องกรองออก นำกระชอนตาถี่มากรองแยกใยออกไป ให้ได้เนื้อตาลเหลว ๆ เนียน ๆ
5. ตั้งแต่ยีหลายลูกจนครบ “ต้องใช้แต่เนื้อ” ใช้ถุงผ้าสำหรับแยกเนื้อตาลกับน้ำ ขั้นตอนนี้เรียกว่า “การกระะตาล” ถุงผ้าที่ใช้ไม่ใช่ผ้าขาวบางอย่างที่คุ้น แต่แน่นหนาหน้อยเพื่อกักเนื้อตาลให้อยู่ในถุงผ้า เทเนื้อตาลลงถุงแล้วแขวนไว้ให้น้ำหยดออกให้หมดซึ่งต้องใช้เวลาถึงครึ่งวัน หรือมากกว่า 10 ชั่วโมงจนเหลือแต่เนื้อตาลที่ต้องออกมาแห้งที่สุด ถ้ารีดออกกับผ้าขาวบางเนื้อตาลจะหลุดมาด้วย และน้ำพวกนี้ก็ใช้ไม่ได้ มันเปรี้ยว!!
6. เก็บเนื้อตาล จากตาลที่ยีไว้เหลว ๆ เติมหะลอม ปล่อยให้เนื้อตาลแคะกันถุง ตักแล้วชुตให้เกลี้ยงเพื่อเก็บเนื้อตาลให้มากที่สุด
7. เมื่อได้เนื้อตาลแล้ว สามารถนำไปแช่ช่องฟรีซเพื่อเก็บไว้ใช้ได้ภายหลัง นำเนื้อตาลแบ่งใส่ถุงไว้เป็นชุด ๆ ก่อนเข้าตู้เย็นเพื่อให้สะดวกในการขนมตามสูตรในวันถัดไป
8. นำเนื้อตาลสดที่แช่แข็งไว้ก่อนหน้านี้มาตั้งทิ้งไว้จนอ่อนตัว แล้วนำมานวดผสมกับแป้งข้าวเจ้า
9. ค่อย ๆ นวดขยำแป้งให้เข้ากันดีกับเนื้อตาลก่อน จากนั้นจึงค่อย ๆ เติมหั้วกะทิไป นวดไป
10. เมื่อใส่กะทิและนวดผสมแล้วแป้งจะมีสีเหลืองธรรมชาติของเนื้อตาล
11. เมื่อนวดจนแป้งเนียนดีแล้ว ตอกไข่ไก่ลงไปนวดต่อ
12. นวดต่อจนได้เนื้อแป้งข้นเนียน หากเนื้อแป้งแห้งเกินไปให้เติมหั้วกะทิเล็กน้อย
13. จากนั้นเติมน้ำตาลลงไป นวดต่อจนน้ำตาลละลาย
14. เมื่อน้ำตาลละลายเนื้อแป้งจะเหลวขึ้น จากนั้นเทลงฟูลงไป ตีผสมให้เข้ากัน แล้วพักไว้ไม่ต่ำกว่า 1 ชั่วโมง แต่หากใช้เนื้อตาลสดที่เพิ่งกระะเสร็จ ไม่ต้องใส่ผงฟูเลยตามสูตรโบราณ เมื่อผสมแล้วให้ตั้งตากแดดไว้ขนมตาลจะขึ้นฟูโดยธรรมชาติ
15. ระหว่างรอแป้งฟูเย็บกระทงง่าย ๆ เติริมไว้ หรือจะใช้ถ้วยแบบอื่น ๆ ก็ได้
16. กระทงพร้อม เริ่ดเตรียมไว้ในซึ้ง ตั้งน้ำชั้นล่างให้เดือดพล่านรอไว้

17. หยอดแป้งลงกระทง โรยหน้ามะพร้าวชุดฝอย แล้วนึ่งไฟแรง 15 นาที เมื่อสุกแล้วนำออกจากซึ่ง
นึ่ง ขนมตาลร้อน ๆ พูอบ ๆ พร้อมรับประทาน

โอกาสที่ใช้

สำหรับรับประทาน / ทำขาย งานบุญ (ฉลอง บัวพลอย, สัมภาษณ์, 19 กันยายน 2567)



(ภาพ 44 ขนมตาลโบราณ)

ขนมมันสำปะหลัง

ขนมมันสำปะหลัง เป็นขนมพื้นบ้านของจังหวัดสุโขทัยที่มีรสชาติหวานมันและเป็นที่นิยมในแถบภาคเหนือของไทย ขนมนี้ทำจากมันสำปะหลังเป็นส่วนผสมหลัก ซึ่งมักจะนำมาทำขนมในรูปแบบที่หลากหลาย โดยขนมมันสำปะหลังจะมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มหนึบและหวาน มักจะทำให้เป็นก้อนกลมหรือก้อนสี่เหลี่ยมที่มีเนื้อขนมเหนียวนุ่ม รสชาติหวานจากน้ำตาลปี๊บและมันสำปะหลัง และมักจะมีรสชาติกลมกล่อมจากการผสมกับกะทิหรือน้ำมะพร้าวชุด ใช้ในงานบุญต่าง ๆ (ประเมิน บุญธานี, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบที่ใช้

1. เนื้อมันสำปะหลัง (ขูดละเอียด)
2. น้ำตาลทรายขาว
3. น้ำต้มสุก
4. เนื้อมะพร้าวทึนทึกขูด
5. เกลือป่น

อุปกรณ์ที่ใช้

1. ถาด
2. ชั่งสำหรับนึ่งขนม
3. ที่ชุดฝอย

ขั้นตอนการทำขนม

1. ปลอกเปลือกมันสำปะหลังและคว้านไส้แข็งตรงกลางออก แล้วล้างน้ำ 2 – 3 รอบจนใส
2. นำมันสำปะหลังมาชูดกับที่ชูดฝอย ใส่น้ำตาลทราย น้ำต้มสุก และเกลือเล็กน้อย ผสมให้เข้ากัน
3. เทใส่ถาดแล้วใส่ซึ่งนั่งประมาณ 30 นาที เอาออกจากซึ่งแล้วพักไว้ให้เย็น
4. นำเนื้อมะพร้าวทึนทึกชูด ใส่ซึ่งนั่งประมาณ 15 นาที เอาออกจากซึ่งแล้วพักไว้ให้เย็น ใส่เกลือแล้วคลุกให้ทั่ว
5. ตัดขนมเป็นชิ้นเล็ก ๆ พอดีคำและนำมาคลุกมะพร้าวที่นึ่งแล้ว เป็นอันเสร็จเรียบร้อย



(ภาพ 45 ขนมมันสำปะหลัง)

ขนมสอดไส้

ขนมสอดไส้ เป็นขนมหวานพื้นบ้านที่มีความอร่อยและมีลักษณะเฉพาะตัว โดยเป็นขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวห่อไส้หวาน ๆ ซึ่งมักจะใช้ไส้ถั่วเขียวหรือมะพร้าวชูดผสมน้ำตาลปีบ ขนมนี้มักจะถูกเสิร์ฟในงานประเพณีต่าง ๆ และในเทศกาลต่าง ๆ ของสุโขทัย ใช้ในงานบุญต่าง ๆ ทำรับประทานเล่น (ประเมิน บุญธานี, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบที่ใช้

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1. แป้งข้าวเหนียว | 5. น้ำใบเตยคั้นสด |
| 2. แป้งข้าวเจ้า | 6. มะพร้าวชูดฝอย |
| 3. หัวกะทิ | 7. น้ำต้มสุก |

4. น้ำตาลทราย

8. น้ำตาลมะพร้าว

อุปกรณ์ที่ใช้

1. ไบตอง

4. ชั่งสำหรับนึ่งขนม

2. ไบมะพร้าว

5. หม้อ

3. ไม้กลัด

6. ไม้พาย

ขั้นตอนการทำไส้ขนม

1. กวนมะพร้าวชูดกับน้ำตาลมะพร้าว และน้ำตาลส้มในกระทะด้วยไฟอ่อน ๆ จนส่วนผสมเหนียวแห้ง และยกออกจากเตา พักทิ้งไว้จนเย็นสนิท
2. พอส่วนผสมเย็นสนิทแล้วปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ประมาณ 1 นิ้วใส่ในภาชนะที่มีฝาปิด
3. นำส่วนผสมใส่ไปอบด้วยควันเทียน เตรียมไว้

วิธีเตรียมไบตองห่อขนมสอดไส้

1. ตัดไบตองเป็น 2 ขนาด แผ่นใหญ่ขนาดประมาณ 5X9 ซม. และแผ่นเล็กขนาดประมาณ 4X6 ซม.
2. ตัดหัว - ท้ายเป็นสามเหลี่ยม เชิดให้สะอาดทั้ง 2 ด้าน นำไปตากแดดทิ้งไว้สักครู่ (เพื่อไม่ให้ไบตองแตกขณะห่อขนม)

วิธีทำแป้งห่อไส้ขนม

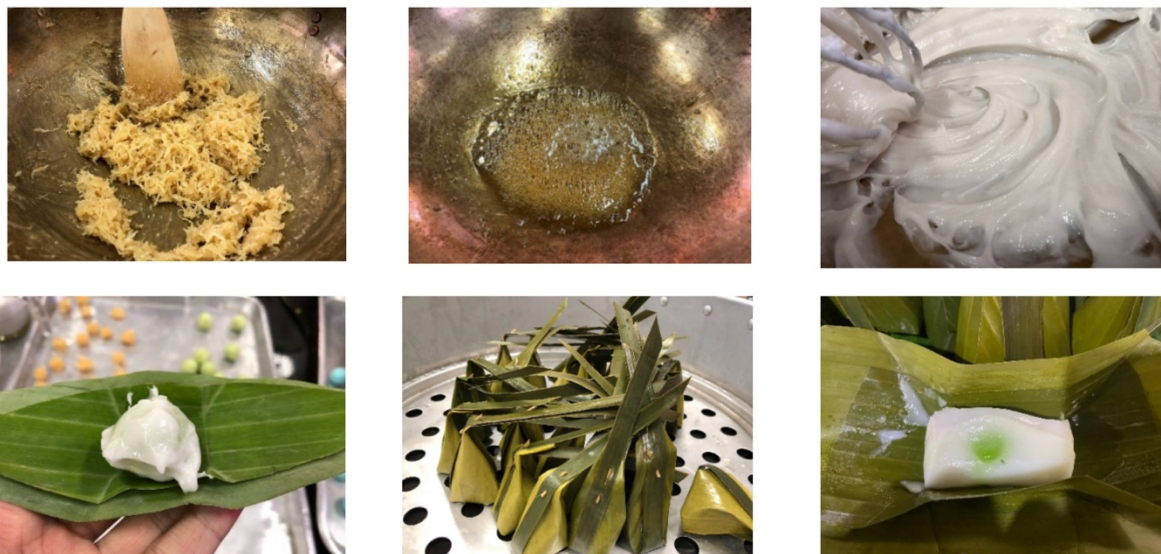
1. ผสมแป้งข้าวเจ้า เกลือป่น และน้ำไบเตยคั้นสด นวดให้เข้ากัน
2. นำแป้งมาห่อไส้ขนม แผ่แป้งเป็นแผ่นบาง ๆ นำไส้ขนมที่ปั้นไว้ใส่ลงไปตรงกลางแป้ง แล้วหุ้มแป้งให้มิด ปั้นเป็นก้อนกลม แล้วพักไว้

การทำหน้าขนม

1. ให้ตั้งหม้อ ใส่หัวกะทิ น้ำตาลทราย เกลือ แป้งข้าวเหนียว ใช้พายคนให้แป้งละลายเข้ากันดี
2. ยกเอาไปตั้งไฟอ่อน ๆ กวนจนแป้งข้นเป็นเนื้อเนียนดี พักไว้ก่อน

การห่อขนม

1. เตรียมไบตองขนาด 5X9 ซม. วางและนำไบตองขนาด 4X6 ซม.วางด้านบนประกบกัน
2. วางไส้ขนมตรงกลางไบตอง ตักหน้าขนมที่กวนไว้ โปะด้านบน
3. แล้วห่อเป็นสามเหลี่ยม คัดเตี๋ยไบมะพร้าว ใช้ไม้กลัด
4. นำไส้ซึ่งนึ่งจำนวน 20 นาทีเป็นอันเสร็จเรียบร้อย



(ภาพ 46 ขนมห่อไส้)

ขนมหม้อแกงเผือก

ขนมหม้อแกงเผือก เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งที่มีรสชาติหวานมัน ทำจากเผือกที่นำมาทำเป็นไส้หรือ ส่วนผสมหลัก นอกจากจะมีเผือกแล้ว ยังมีส่วนผสมของกะทิและไข่ ซึ่งทำให้ขนมมีความนุ่มและรสชาติหอมมัน จากกะทิ ขนมหม้อแกงเผือกมักจะมีลักษณะเป็นเนื้อขนมที่นุ่ม ๆ สีเหลืองทองและมีกลิ่นหอมจากเผือกและ กะทิ งานบุญต่าง ๆ (ประเพณี บุญธานี, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ไข่ไก่(เบอร์ 2) 7 ฟอง
2. น้ำตาลปี๊บ 300 กรัม
3. แป้งข้าวเจ้า 40 กรัม
4. เกลือ 1/2 ช้อนชา
5. น้ำมัน สำหรับเจียวหอม 120 กรัม
6. ใบเตย 5-6 ใบ
7. เผือก 500 กรัม
8. กะทิ 400 กรัม
9. หอมแดง

ขั้นตอน

1. นำเผือกมาปอกเปลือก ล้างยางออกให้หมดหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำไปนึ่งจนสุก
2. นำกระทะตั้งบนเตา ใส่น้ำมัน รอให้ร้อนนำหอมแดงที่ซอยแล้วลงไปเจียว ใช้ไฟกลางอ่อน
3. ตอกไข่ใส่ชาม ใส่น้ำตาลปีบ เกลือ แป้งข้าวเจ้า และใบเตยขยำให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันเสร็จแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง
4. นำเผือกที่นึ่งสุกแล้วและกะทิใส่ลงในเครื่องปั่น ปั่นจนละเอียดและเข้ากันดีจากนั้นนำไปเทใส่ชามไข่ คนให้เข้ากัน
5. นำกระทะที่เจียวหอมแดงไปตั้งบนเตา ตักน้ำมันออกเล็กน้อย จากนั้นเทส่วนผสมของขนมลงไป กวนต่อจนขนมข้นขึ้น (ใช้ไฟกลางค่อนไปทางอ่อน) เมื่อได้ที่แล้วปิดไฟยกลงจากเตา
6. ตักขนมใส่พิมพ์ 3/4 ของพิมพ์ กระทะพิมพ์เล็กน้อยให้หน้าขนมเรียบเสมอกัน นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 10-15 นาที หรือจนขนมสุก เมื่อขนมสุกแล้วรอให้ขนมเย็นตัวลงสักครู่ จากนั้นโรยหน้าขนมด้วยหอมเจียวเป็นอันเสร็จพร้อมรับประทาน



(ภาพ 47 ขนมหม้อแกงเผือก)

ขนมหม้อแกงโบราณ

ขนมหม้อแกงโบราณ เป็นขนมไทยที่มีรสชาติหวานมัน เนื้อขนมจะมีความนุ่มเหนียวและมีรสชาติหอมจากไข่ กะทิ และน้ำตาลปีบ ขนมหม้อแกงโบราณมักจะทำในรูปแบบของขนมเค้กที่มีเนื้อขนมที่เนียนละเอียดและหอมหวาน ขนมชนิดนี้จะใช้การอบในหม้อหรือพิมพ์ที่ทาน้ำมันเพื่อให้ขนมไม่ติดพิมพ์ ใช้รับประทานใส่บาตร งานบุญต่าง ๆ

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ไข่ไก่
2. น้ำตาลทราย
3. น้ำตาลมะพร้าว
4. หัวกะทิ
5. ใบเตย

ขั้นตอน

1. ฉีกใบเตยเป็นเส้นๆ แล้วเอาไปขยำกับไข่ ใบเตยจะช่วยตัดไข่ให้แหลก ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมด้วย ใส่ปูนแดงที่กินกับหมากลงไปเล็กน้อยเพื่อดับคาว

2. เสร็จแล้วใส่น้ำตาลทรายกับน้ำตาลมะพร้าว ต้องใช้น้ำตาลสองชนิดขนมจะได้หวานหอม ขยำต่ออีกหน่อยแต่อย่าขยำนานเกิน ไม่อย่างนั้นไข่จะฟูมากไป เนื้อขนมจะไม่อร่อย

3. เติมหัวกะทิขึ้น ๆ ลงไป คนให้เข้ากัน กรองให้เนื้อเนียนอีกรอบ

4. หั่นหอมแดง แล้วนำไปเจียวให้เหลืองกรอบ

5. ใส่ถ่านไปรอบ ๆ แทนวงถาด แต่เว้นตรงกลางเอาไว้ กันขนมจะได้ไม่ไหม้

6. นำถาดทรงสี่เหลี่ยม วางบนแท่นเหล็ก

7. พอถาดเริ่มร้อนก็ใส่น้ำมันหอมเจียวเทลงก้นถาด แล้วเกลี่ย ๆ พอเรียบ เพราะต้องการกลิ่นของหอมแดงให้เข้าไปอยู่ในเนื้อขนม

8. เทไข่ลงไป ขั้นตอนนี้ต้องคนให้หอมแดงกับไข่เข้ากันไม่อย่างนั้นเดี๋ยวไข่จะสุกเป็นก้อน ๆ และต้องอบขนมให้สุกก่อน

9. นำสังกะสีแผ่นยาวขึ้นมาวางปิดเหนือด้านบนของขนม จัดวางเรียงกาบมะพร้าว พร้อมตักก้อนถ่านวางกระจายเคียงข้างกัน

10. ค่อยผิงหน้าด้วยถ่านและกาบมะพร้าว ความร้อนจากไฟด้านล่างจะช่วยให้ขนมสุก ส่วนไฟด้านบนจะทำให้หน้าขนมสีสวยและแห้ง

11. ขนมสุกดีแล้วทาน้ำมันหอมเจียวที่หน้าพักไว้สัก 2-3 ชั่วโมง โรยหน้าด้วยหอมเจียวก็ตัดได้ เป็นอันเสร็จขนมหม้อแกง

รายละเอียดอื่น ๆ

กรณีอบขนมด้วยเตาฟืน ถ้าไม่รู้จักความร้อนของไฟ กะอุณหภูมิผิดขนมอาจจะไหม้ได้ อบน้อยไปก็ไม่สุกต้องหมั่นคอยดูตลอดเวลา (โสณ บุญพลอย, สัมภาษณ์, 19 กันยายน 2567)



(ภาพ 48 ขนมหม้อแกงโบราณ)

ข้าวเกรียบลอยน้ำ

ข้าวเกรียบลอยน้ำ เป็นขนมไทยที่มีลักษณะเป็นข้าวเกรียบกรอบ ๆ มีรสชาติดหวาน หอม มักจะนิยมทานในช่วงเทศกาลหรืองานประเพณี ข้าวเกรียบลอยน้ำจะมีลักษณะเป็นแผ่นบาง ๆ ซึ่งจะลอยอยู่ในน้ำหวานหรือน้ำกะทิ ทำให้ขนมนี้มีรสชาติที่อร่อยและสดชื่น ข้าวเกรียบลอยน้ำมักจะเสิร์ฟในงานสำคัญ เช่น งานปีใหม่ หรือการเฉลิมฉลองในเทศกาลต่าง ๆ และเป็นขนมที่มีลักษณะเป็นเอกลักษณ์ของไทย

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. แป้งข้าวเจ้า
2. แป้งมัน
3. มะพร้าวขูด
4. งา
5. น้ำตาล
6. เกลือ

ขั้นตอน

1. นำมะพร้าวขูด ตามด้วยแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน และน้ำสะอาด ใส่ลงไปในหม้อและนวดให้เข้ากัน จากนั้นใส่น้ำตาลทรายลงไปทีหลัง
2. นำเกลือป่นคนให้ละลาย ใส่ปรุงลงในแป้ง จากนั้นใส่ งาดำ คลุกให้เข้ากันแล้วพักทิ้งไว้ 1 ชั่วโมง
3. ตั้งน้ำเปล่าให้เดือดจัด นำแป้งที่ผสมและพักทิ้งไว้จนเซตตัวแล้ว แบ่งตักใส่ถาดหรือพิมพ์กลมที่เตรียมไว้ แล้วลอยลงในน้ำเดือด

4. จากนั้นจะนำฝามาปิดให้ไอน้ำที่กำลังร้อนหนึ่งให้แผ่นแป้งสุก เมื่อแผ่นแป้งสุกแล้วก็จะยกพิมพ์ออก
5. แขนในน้ำเย็นให้แผ่นแป้งคลายความร้อนจากนั้นจะตักแผ่นแป้งออกจากพิมพ์
6. นำมาตากลมในกระด้งพร้อมรับประทาน แต่ถ้าชอบแบบแข็งก็จะนำไปตากแดด

ข้าวเกรียบลอยน้ำสามารถรับประทานได้ทั้งแบบนุ่มและแบบแข็ง และยังดัดแปลงใส่น้ำใบเตยและน้ำอัญชันผสมกับแป้งได้อีกด้วย (ฉลอง บัวพลอย, สัมภาษณ์, 19 กันยายน 2567)



(ภาพ 49 ข้าวเกรียบลอยน้ำ)

ข้าวแต่น้ำแตงโม

ข้าวแต่น้ำแตงโม เป็นขนมไทยที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เป็นการนำข้าวแต่น (ข้าวพอง) มาราดด้วยน้ำแตงโมหวานๆ ที่ให้ความสดชื่นและมีรสชาติหวานอมเปรี้ยว ข้าวแต่นจะกรอบและร่วนในขณะที่ยังแตงโมจะทำให้รสชาติของขนมมีความหวานชุ่มฉ่ำ กลายเป็นขนมที่อร่อยและเย็นชื่นใจ เหมาะสำหรับทานในช่วงฤดูร้อน (วงศ์เดือน อยู่จำรัส, สัมภาษณ์, 20 มิถุนายน 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. น้ำแตงโมคั้น
2. น้ำตาลทราย
3. เกลือป่น

4. ข้าวเหนียว
5. งาดำ
6. น้ำมัน สำหรับทอด

ส่วนผสมน้ำเชื่อมราดข้าวแต่น

1. น้ำอ้อย
2. น้ำตาลทรายแดง
3. เกลือป่น
4. น้ำเปล่า

ขั้นตอนวิธีทำข้าวแต่น

1. นำข้าวเหนียวไปซาวน้ำให้สะอาด จากนั้น นำไปแช่น้ำให้ข้าวเหนียวนุ่ม 5 – 6 ชั่วโมง เสร็จแล้ว กรองน้ำออก พักให้สะเด็ดน้ำ
2. เตรียมซึ่งหนึ่ง ต้มน้ำให้เดือด ห่อข้าวเหนียวด้วยผ้าขาวบาง ใส่ลงในซึ่งหนึ่ง แล้วนึ่งข้าวเหนียวให้สุก ด้วยไฟแรง ใช้เวลา 30 นาที เสร็จแล้ว ตักขึ้นพักให้เย็น
3. นำแตงโมหั่นชิ้นใส่เครื่องปั่น ตามด้วยน้ำเปล่า ปั่นให้ละเอียด เสร็จแล้ว กรองเอากากใยออก ให้ได้แต่น้ำแตงโมเข้มข้น
4. ใส่ น้ำตาลทราย เกลือป่น ลงในน้ำแตงโม คนให้ละลายเข้ากัน
5. เตรียมขามผสม ใส่ข้าวเหนียวลงไป ตามด้วย น้ำแตงโม คลุกเคล้าทุกอย่างให้เข้ากันดี แล้วพักทิ้งไว้ให้ข้าวเหนียวดูดน้ำเข้าไป 2 – 3 นาที
6. ใส่ งาดำคั่ว คลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้น เตรียมถาด ตักข้าวเหนียวใส่พิมพ์รูปวงกลมลงไป แล้วนำไปตากแดด 1 วัน
7. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันลงไป วอร์มน้ำมันให้ร้อนได้ที่แล้ว ใส่ข้าวแต่นลงไป ทอดให้มีสีเหลืองกรอบ เสร็จแล้ว ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน

วิธีทำน้ำเชื่อมราดข้าวแต่น

1. ทำน้ำเชื่อมราดข้าวแต่น โดยตั้งหม้อ ใส่น้ำอ้อย น้ำตาลทรายแดง เกลือป่น น้ำเปล่า 3 ช้อนโต๊ะ จากนั้น เปิดไฟอ่อน คนให้น้ำตาลละลายเข้ากัน แล้วเคี่ยวให้มีความข้นหนืดตามที่ต้องการ
2. พอน้ำเชื่อมข้นได้ที่และเดือดปุด ๆ แล้ว ให้ปิดไฟ ตักน้ำเชื่อมราดข้าวแต่น ให้สวยงาม เป็นอันเสร็จ



(ภาพ 50 ข้าวแต่น้ำแดงโม)

ข้าวต้มกลีบ (ข้าวต้มมัด)

ข้าวต้มกลีบ หรือ ข้าวต้มมัด เป็นขนมไทยที่มีรสชาติหวาน หอม และมักจะนิยมในช่วงเทศกาลหรือวันสำคัญต่าง ๆ เช่น วันสงกรานต์ ข้าวต้มกลีบทำจากข้าวเหนียวที่ห่อด้วยใบตองและมีไส้ต่าง ๆ เช่น มะพร้าวขูดกับน้ำตาลปีบหรือถั่วเขียวหวาน ขนมนี้มักจะถูกนึ่งให้สุกจนข้าวเหนียวมีความเหนียวหนึบและมีกลิ่นหอมของใบตองที่ห่อ

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ข้าวเหนียว
2. กล้วยน้ำวาสุก
3. ถั่วดำ
4. หัวกะทิ
5. น้ำตาลทราย
6. เกลือป่น

7. ใบตอง

ขั้นตอน

1. แช่ว้าดำทิ้งไว้ข้ามคืน ส่วนข้าวเหนียวแช่ประมาณ 3 ชั่วโมง เพื่อให้ข้าวและถั่วนิ่ม
2. นำถั่วมาต้มประมาณ 10-20 นาที ล้างน้ำทิ้งให้สะอาด
3. นำข้าวล้างน้ำ พักไว้ให้พอแห้ง
4. ผสมกะทิ น้ำตาล และเกลือ คนให้เข้ากัน ตั้งกระทะ เทกะทิใส่ลงไปรอจนเดือด ใส่ข้าวเหนียวลงไปผัด
5. ผัดจนกะทิซึมเข้ากันกับข้าวเหนียว ผัดสักพัก จะได้ข้าวเหนียวผัด
6. นำใบตองซ้อนกัน 2 ใบ วางกล้วยหรือถั่วดำลงไป โปะด้วยข้าวเหนียวผัด แล้วห่อเพื่อเตรียมนึ่ง
7. เรียงข้าวต้มมัดใส่ลังถึง นึ่งด้วยไฟกลางประมาณ 1 1/2 ชั่วโมง
8. เมื่อนึ่งเสร็จ นำข้าวต้มมัดออกมาพักไว้ให้เย็น ค่อยนำมารับประทาน

โอกาสที่ใช้

ข้าวต้มกล้วย (ข้าวต้มมัด) นิยมทำสำหรับเทศกาลทำบุญตักบาตรในวันเข้าพรรษาและออกพรรษา งานบุญสลากภัตข้าวต้ม (สุณี เสือกลิ่น, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 51 ข้าวต้มกล้วย (ข้าวต้มมัด))

ข้าวต้มมัด

ข้าวต้มมัด ถูกยกให้เป็นขนมสัญลักษณ์ของคนที่มีคู่ เนื่องจากลักษณะของข้าวต้มมัดเป็นการนำขนม 2 ชิ้น มาประกบมัดคู่กัน โดยโบราณเชื่อกันว่า ถ้าหนุ่มสาวได้ทำบุญใน วันเข้าพรรษา ด้วยข้าวต้มมัด จะทำให้ความรักดี ชีวิตคู่ครองจะคงอยู่นานตลอดกาล เหมือนกับข้าวต้มมัดที่ถูกผูกติดกัน เราจึงมักจะเห็นรุ่นคุณแม่มคุณยาย นิยมทำข้าวต้มมัดไปถวายพระในวันเข้าพรรษา เมื่อถึงเทศกาลออกพรรษาที่มีการตักบาตรเทโว ข้าวต้มมัดก็จัดเป็นเครื่องไทยทานถวายพระได้อีกด้วย ซึ่งในวันมงคลอย่างวันแต่งงาน ข้าวต้มมัด ก็เป็นขนมมงคลที่เสริมสิริมงคลให้ชีวิตคู่ เพื่อให้เจ้าบ่าวและเจ้าสาวเป็นคู่รักที่ยั่งยืนตลอดนานอยู่กันเป็นคู่เหมือนข้าวต้มมัด (ประเมิน บุญธานี, สัมภาษณ์, 19 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ข้าวเหนียวแช่เยวุงดิบ 2 ถ้วยตวง
2. ถั่วดำ 1/2 ถ้วยตวง
3. หัวกะทิ 3 ถ้วยตวง
4. เกลือป่น 2 ช้อนชา
5. ใบเตย
6. น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง + 1/2 ถ้วยตวง
7. กลัวย่น้ำว่า 16-18 ลูก (หรือเผือก)
8. ใบตองชั้นใน ขนาด 6x8 นิ้ว
9. ใบตองชั้นนอก ขนาด 8x9 นิ้ว
10. ตอก แขน้ำให้นิ่มประมาณ 2-3 ชั่วโมง (หรือเชือก สำหรับห่ออาหาร)

ขั้นตอน

1. ล้างข้าวเหนียวแช่เยวุงประมาณ 2 ครั้ง นำไปแช่น้ำสะอาดประมาณ 4 ชั่วโมงขึ้นไป หรือข้ามคืน พอแช่ครบเวลาดักขึ้นสะเด็ดน้ำ พักไว้
2. ล้างถั่วดำให้สะอาดแช่น้ำไว้ข้ามคืน นำไปต้มในน้ำเดือดพล่านประมาณ 30-40 นาที ดักขึ้นสะเด็ดน้ำ พักไว้
3. ใส่หัวกะทิกับเกลือป่นลงในกระทะ นำขึ้นตั้งใช้ไฟปานกลางโดยคนไปในทิศทางเดียวกัน จากนั้นใส่ใบเตยลงไป
4. พอกะทิเดือดพล่านใส่ข้าวเหนียวลงไปคนในทิศทางเดียวกันเบา ๆ ด้วยพายยาง หรือพายไม้ อย่าคนมากจนเกินไปไม่เช่นนั้นเม็ดข้าวเหนียวจะหักและไม่สวย
5. พอคนไปประมาณ 2-3 นาที ข้าวเหนียวจะดูดซึมกะทิ ทำให้กะทิลดลงไปเยอะ
6. ผัดต่ออีกประมาณ 5-6 นาที จากนั้นปรับเป็นไฟอ่อน ข้าวเหนียวจะแห้งตัวลงเกือบสุก
7. ใส่น้ำตาลทรายลงไปแล้วคนไปเรื่อย ๆ
8. คนจนข้าวเหนียวขึ้นเงา ปิดไฟ
9. ปอกเปลือกกล้วยแล้วผ่าครึ่ง เตรียมไว้
10. วางใบตอง 2 ใบซ้อนกัน โดยหันด้านที่เป็นมันประกบกัน ตักถั่วดำใส่ลงไปตามชอบ
11. ตักข้าวเหนียวลงไปประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ จากนั้นวางกล้วยตามลงไป
12. ตักข้าวเหนียวอีกหนึ่งช้อนลงไปปิดทับหน้ากล้วย
13. พับใบตองครึ่งหนึ่งให้เป็นรูปสามเหลี่ยมให้เหลื่อมกันนิดหน่อย
14. ต่อมายังพับปลายใบตองลงมาครึ่งหนึ่ง
15. พับอีกครึ่งหนึ่งลงมาให้สวยงาม

16. พับเก็บริมใบตองขึ้นมาด้านหนึ่ง
17. เริ่มจับจีบอีกด้านโดยให้จับห่อใบตองในลักษณะตั้งขึ้นแล้วก็ใช้นิ้วชี้มือขวากดไขว้ใบตองไปทางซ้าย
18. ต่อมาก็กดพับใบตองโดยเก็บริมปลายใบตองลงมาให้สวยงาม อีกด้านก็ทำเช่นเดียวกัน
19. พอทำครบก็จับทั้งสองขึ้นมาประกบกัน โดยหันด้านในชนกัน
20. นำดอกมามัดให้แน่นเป็น 2 เปลาะ
21. เก็บปลายตอกให้สวยงาม
22. นำข้าวต้มมัดไปวางเรียงในชุดหนึ่ง นำไปต้บนน้ำเดือดพล่าน ใช้ไฟแรงหนึ่งประมาณ 1 ชั่วโมง 45 นาที ถึง 2 ชั่วโมง (ขึ้นอยู่กับขนาดของข้าวต้มมัด และการผัดข้าวเหนียวว่าสุกมากน้อยแค่ไหน)
23. ข้าวต้มมัดสุกได้ที่แล้ว ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง 50 นาที
24. ยกออกจากเตา พักไว้ให้เย็น



(ภาพ 52 ข้าวต้มมัด)

ข้าวต้มลูกโยน

ข้าวต้มลูกโยน เป็นขนมไทยโบราณที่มีรสชาติหวานมันและกลิ่นหอมจากมะพร้าวและข้าวเหนียว ข้าวต้มลูกโยนมีลักษณะคล้ายกับข้าวต้มมัด แต่จะมีรูปร่างเป็นก้อนกลม ๆ ขนาดพอดีคำที่มักจะห่อด้วยใบตอง และนำไปนึ่ง ทำให้ขนมนี้มีรสสัมผัสนุ่มเหนียวและหวานจากไส้ที่เป็นมะพร้าวขูดผสมน้ำตาลปีบ ข้าวต้มลูกโยน นิยมทำสำหรับเทศกาลทำบุญตักบาตรในวันออกพรรษา (สุณี เสือกลิ่น, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ข้าวเหนียวแช่เยวุง
2. ถั่วดำ (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้)
3. กะทิ หัวกะทิ
4. น้ำตาลทราย
5. เกลือ

ขั้นตอน

1. นำข้าวเหนียวมาล้างทำความสะอาด จนเม็ดข้าวเริ่มใส (ถ้าใช้ข้าวเหนียวใหม่ไม่ต้องแช่น้ำ)
2. ล้างถั่วดำให้สะอาดแช่น้ำไว้ข้ามคืน นำไปต้มประมาณ 30-40 นาที ตักขึ้นสะเด็ดน้ำ พักไว้
3. เตรียมหัวกะทิ ตั้งไฟ แล้วใส่เกลือ พอกะทิเริ่มเดือดให้ใส่ข้าวเหนียวลงไป
4. ผัดให้ข้าวเหนียวกับกะทิเข้ากันด้วยไฟกลาง คนจนน้ำกะทิเริ่มงวด
5. ใส่น้ำตาลทรายขาวลงไป แล้วคนต่อจนข้าวเหนียวแห้ง นำลงมาพักไว้ให้คลายร้อน
6. นำข้าวเหนียวที่ผัดได้แล้ว โรยด้วยถั่วดำต้มสุก แล้วห่อด้วยใบมะพร้าวให้มีลักษณะเป็นรูปเหลี่ยม หกมุม มีหางยาว
7. วางใบมะพร้าวอ่อนที่ผ่ามือ จากนั้นนำข้าวเหนียวที่พักไว้
8. นำใบมะพร้าวอ่อนมาห่อให้มิดข้าวเหนียว ระวังอย่าให้มีรู แล้วเหลือส่วนปลายของใบมะพร้าวไว้ให้เป็นหาง
9. นำดอกมะมัดรอบข้าวต้มลูกโยนให้แน่น
10. ตั้งน้ำให้เดือดเพื่อเตรียมนำข้าวต้มลูกโยนไปนึ่ง
11. พอน้ำเดือดให้นำข้าวต้มลูกโยนลงนึ่งด้วยไฟอ่อน เป็นเวลาประมาณ 30 นาที พร้อมเสิร์ฟ



(ภาพ 53 ข้าวต้มลูกโยน)

ข้าวต้มมัดไส้กล้วย

ข้าวต้มมัดไส้กล้วย เป็นขนมไทยพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมอย่างมากในจังหวัดสุโขทัย มีรสชาติหอมมันจากกะทิ หวานธรรมชาติจากกล้วยน้ำว้า และเนื้อข้าวเหนียวที่เหนียวนุ่มเป็นเอกลักษณ์ สูตรนี้เป็นสูตรโบราณจากสุโขทัยที่ยังคงวิธีการทำแบบดั้งเดิม ใช้น้ำไปถวายพระ และในวันใส่บาตรข้าวต้ม (วันออกพรรษา)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

- | | | |
|-------------------|----------|---------------------|
| 1. ข้าวเหนียว | 500 กรัม | 5. เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ |
| 2. กล้วยน้ำว้าสุก | 7 ลูก | 6. ใบตอง |
| 3. กะทิ | 350 กรัม | 7. ดอกไม้สำหรับมัด |
| 4. น้ำตาลทราย | 100 กรัม | |

ขั้นตอน

1. แช่น้ำเหนียว(ข้าวสาร) 2 ชั่วโมง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ
2. นำกะทิใส่กระทะให้เดือด แล้วใส่ข้าวเหนียวลงไปผัดในกระทะ
3. พอข้าวเหนียวใกล้สุกจึงใส่น้ำตาล กับเกลือลงไป

4. ตักข้าวเหนียวที่ผัดออกจากกระทะใส่ในชามไว้ให้เย็น
5. น้ำกล้วยน้ำว้ามาปอกเปลือก แล้วผ่าแบ่งเป็น 4 ส่วน(กรณีกล้วยลูกเล็ก แบ่งเป็น 2 ส่วน)
6. นึ่งใบตองขนานกว้าง 14 ซม. ยาว 20 ซม
7. ตักข้าวเหนียวที่ผัดเสร็จแล้วใส่ใบตองวางกล้วยสุกบนข้าวเหนียวห่อให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าจัดกลับด้านข้างทั้งสองข้าง พอได้สองห่อก็นำมาประกบกันมัดด้วยตอก
8. พอห่อเสร็จก็นำไปใส่ลังถึง (ซึ่งนึ่ง) นึ่งประมาณ 20-30 นาที

รายละเอียดอื่นๆ

เวลาผัดข้าวเหนียวอย่าใส่น้ำตาลพร้อมข้าวเหนียวจะทำให้น้ำตาลรัดข้าวเหนียวเวลานึ่งจะไม่สุก ใบตองควรตัดไว้ค้างคืนเวลาห่อจะได้ไม่แตก (วิเชียร เกษรสกุล, สัมภาษณ์, 17 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 54 ข้าวต้มมัดใส่กล้วย)

ข้าวต้มมัด สูตรคุณยายจำลอง

ข้าวต้มมัดเป็นขนมไทยโบราณที่มีรสชาติหวานมัน หอมกลิ่นใบตองและกะทิ โดยสูตรของคุณยายจำลอง เป็นสูตรดั้งเดิมที่ใช้วัตถุดิบธรรมชาติ ไม่มีสารกันบูด ให้รสชาติกลมกล่อม และข้าวเหนียวนุ่มกำลังดี ข้าวต้มมัด นับว่าเป็นอาหารที่มีความเรียบง่ายและอยู่คู่งานบุญตามเทศกาลต่าง ๆ มากมาย ทั้งงานบวช งานแต่งงาน งานทำบุญให้ผู้เสียชีวิต งานวันออกพรรษา และอื่น ๆ การทำข้าวต้มมัดนั้นอยู่คู่บ้านและงานประเพณีท้องถิ่นมาช้านาน (ศิริวรรณ บัวแก้ว, สัมภาษณ์, 9 กันยายน 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ข้าวเหนียวเขี้ยวงูดิบ 2 ถ้วยตวง
2. ถั่วดำ 1/2 ถ้วยตวง
3. หัวกะทิ 3 ถ้วยตวง
4. เกลือป่น 2 ช้อนชา
5. ใบเตย

6. น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง + 1/2 ถ้วยตวง
7. กล้วยน้ำว่า 16-18 ลูก (หรือเผือก)
8. ใบตองชั้นใน ขนาด 6x8 นิ้ว
9. ใบตองชั้นนอก ขนาด 8x9 นิ้ว

ขั้นตอน

1. ล้างข้าวเหนียวเชียวประมาณ 2 ครั้ง นำไปแช่น้ำสะอาดประมาณ 4 ชั่วโมงขึ้นไป หรือข้ามคืน พอแช่ครบเวลาดักขึ้นสะเด็ดน้ำ พักไว้
2. ล้างถั่วดำให้สะอาดแช่น้ำไว้ข้ามคืน นำไปต้มในน้ำเดือดพล่านประมาณ 30-40 นาที ดักขึ้นสะเด็ดน้ำ พักไว้
3. ใส่หัวกะทิกับเกลือป่นลงในกระทะ นำขึ้นตั้งใช้ไฟปานกลางโดยคนไปในทิศทางเดียวกัน จากนั้นใส่ใบเตยลงไป
4. พอกะทิเดือดพล่านใส่ข้าวเหนียวลงไปคนในทิศทางเดียวกันเบา ๆ ด้วยพายยาง หรือพายไม้ อย่าคนมากจนเกินไปไม่เช่นนั้นเม็ดข้าวเหนียวจะหักและไม่สวย
5. พอคนไปประมาณ 2-3 นาที ข้าวเหนียวจะดูดซึมกะทิ ทำให้กะทิลดลงไปเยอะ
6. ผัดต่ออีกประมาณ 5-6 นาที จากนั้นปรับเป็นไฟอ่อน ข้าวเหนียวจะแห้งตัวลงเกือบสุก
7. ใส่น้ำตาลทรายลงไปแล้วคนไปเรื่อย ๆ
8. คนจนข้าวเหนียวขึ้นเงา ปิดไฟ
9. ปอกเปลือกกล้วยแล้วผ่าครึ่ง เตรียมไว้
10. วางใบตอง 2 ใบซ้อนกัน โดยหันด้านที่เป็นมันประกบกัน ดักถั่วดำใส่ลงไปตามชอบ
11. ตักข้าวเหนียวลงไปประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ จากนั้นวางกล้วยตามลงไป
12. ตักข้าวเหนียวอีกหนึ่งช้อนลงไปปิดทับหน้ากล้วย
13. พับใบตองครึ่งหนึ่งให้เป็นรูปสามเหลี่ยมให้หลวมกันนิดหน่อย
14. ต่อมามีพับปลายใบตองลงมาครึ่งหนึ่ง
15. พับอีกครึ่งหนึ่งลงมาให้สวยงาม
16. พับเก็บริมใบตองขึ้นมาด้านหนึ่ง
17. เริ่มจับจีบอีกด้านโดยให้จับห่อใบตองในลักษณะตั้งขึ้นแล้วก็ใช้นิ้วชี้มือขวากดไขว้ใบตองไป

ทางซ้าย

18. ต่อมาก็กดพับใบตองโดยเก็บริมปลายใบตองลงมาให้สวยงาม อีกด้านก็ทำเช่นเดียวกัน
19. นำข้าวต้มมัดไปวางเรียงในชุดนี้ นำไปตั้งบนน้ำเดือดพล่าน ใช้ไฟแรงหนึ่งประมาณ 1 ชั่วโมง 30 นาที ถึง 2 ชั่วโมง (ขึ้นอยู่กับขนาดของข้าวต้มมัด และการผัดข้าวเหนียวว่าสุกมากน้อยแค่ไหน)

20. ข้าวต้มมัดสุกได้ที่แล้ว ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง 30 นาที
21. ยกออกจากเตา พักไว้ให้เย็น



(ภาพ 55 ข้าวต้มมัด สูตรคุณยายจำลอง)

แป้งข้าวหมาก สูตรแม่ศรีวรรณ

แป้งข้าวหมาก เป็นขนมไทยโบราณที่ทำจากข้าวเหนียวและข้าวหมาก (หมากค่าง) โดยการนำข้าวเหนียวมาหมักกับยีสต์ที่ทำจากข้าวหมากจนเกิดการหมักเปลี่ยนเป็นแป้งข้าวหมาก ซึ่งเป็นอาหารที่มีรสชาติดหวานอมเปรี้ยวและมีกลิ่นหอม นอกจากนี้ยังมีประโยชน์ต่อระบบย่อยอาหาร เพราะมีจุลินทรีย์ที่ช่วยในการย่อยอาหารได้ดี โดยสูตรแป้งข้าวหมากของ แม่ศรีวรรณ เป็นสูตรที่ได้รับความนิยมและใช้เทคนิคดั้งเดิมในการทำเพื่อให้ได้แป้งข้าวหมากที่มีคุณภาพและรสชาติที่ดี



(ภาพ 56 แป้งข้าวหมาก สูตรแม่ศรีวรรณ)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

ส่วนผสม

1. ข้าวเหนียว 1,000 กรัม
2. แป้งข้าวหมาก 1/2 ถ้วย
3. น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

นำข้าวเหนียวมาล้างน้ำให้สะอาด หลาย ๆ รอบ จนกว่าน้ำขาวข้าว จะขาวใส เสร็จแล้ว แช่ทิ้งไว้ 1 คืน กรองน้ำข้าวขาวออกให้หมด แล้วนึ่งข้าวเหนียวให้สุก ใช้หวดหรือช้อนก็ได้แล้วแต่สะดวก พอข้าวเหนียวสุกดีแล้ว ให้นำมาใส่ชามผสม ใส่แป้งข้าวหมากลงไปให้พอท่วม ใช้ทัพพีคนข้าวเหนียว ให้ยางข้าวเหนียวละลายน้ำ ออกให้หมด เสร็จแล้ว เทออก แล้วเติมน้ำลงไปใหม่ ล้างออกหลาย ๆ รอบ จนกว่ายางข้าวเหนียวจะถูกล้างออกจนหมด พอล้างยางข้าวเหนียว จนน้ำใสแล้ว ให้กรองน้ำออก พักให้สะเด็ดน้ำ นำแป้งข้าวหมากมาบดให้ละเอียด เสร็จแล้ว นำข้าวเหนียวมาใส่ชามผสม แล้วโรยแป้งข้าวหมากให้ทั่ว คลุกเคล้าให้เข้ากันทั้งหมด ใส่ น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ คลุกเคล้าให้ทั่ว พอผสมเข้ากันดีแล้ว ให้เตรียมใบตองรองด้วยถุงร้อนไว้ แล้วตักข้าวเหนียวใส่ลงไป ห่อให้เรียบร้อย หรือ ใครจะใส่ข้าวหมาก ในถ้วยพลาสติกปิดฝาให้แน่นหนาแทนก็ได้ ทิ้งไว้ อย่างน้อย 48 ชั่วโมง เป็นอันรับประทานได้ ถ้าไม่ทานในทันที หรือ ทำขายแนะนำให้เก็บในตู้เย็น แช่เย็นทิ้งไว้ เพื่อไม่ให้เน่าเสีย (ศิริวรรณ บัวแก้ว, สัมภาษณ์, 9 กันยายน 2567)

ขนมเทียน สูตรแม่ศรีวรรณ

ขนมเทียน เป็นขนมไทยโบราณที่มีรูปร่างเป็นก้อนสี่เหลี่ยมผืนผ้าด้วยใบตอง ภายในมีไส้หวานจากถั่วเขียวหรือถั่วแดง มักจะเสิร์ฟในงานเทศกาลหรือวันสำคัญต่าง ๆ ขนมเทียนสูตรแม่ศรีวรรณนั้นมีการปรุงรส และขั้นตอนการทำที่ละเอียด เพื่อให้ได้ขนมเทียนที่มีรสชาติกลมกล่อมและเนื้อสัมผัสที่ดี

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. แป้งข้าวเหนียว 500 กรัม
2. น้ำตาลปี๊บ 200-400 กรัม
3. น้ำเปล่า 400 มิลลิลิตร

ขั้นตอน

1. นวดผสมน้ำตาลปี๊บกับแป้งข้าวเหนียว ค่อย ๆ เทน้ำลงไปทีละนิดแล้วนวดจนส่วนผสมเข้ากันดี (ระวังไม่เหลวและไม่เหนียวเกินไป) พักแป้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง

ส่วนผสม แป้งขนมเทียน

วิธีทำแป้งขนมเทียน

1. ใส่แป้งข้าวเหนียว ใส่น้ำตาลปี๊บลงไป ค่อย ๆ เทน้ำลงไปทีละนิดแล้วนวดจนส่วนผสมเข้ากันดี (ระวังไม่เหลวและไม่เหนียวเกินไป) พักแป้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง

วิธีทำขนมเทียน

1. เตรียมใบตองสำหรับห่อขนม ล้างน้ำให้สะอาด
2. จับใบตองให้เป็นทรงกรวย ใส่ไส้ที่ปั้นไว้ลงไป ตักส่วนผสมแป้งใส่ จากนั้นห่อให้สวยงาม เรียงลงในชุดนี้
3. นำขนมไปนึ่งด้วยไฟแรงที่มีน้ำเดือดพล่าน นึ่งนานประมาณ 30 นาที จนขนมสุก ปิดไฟ นำออกจากชุดนี้

สูตรไส้ขนมเทียน (ไส้เค็ม)

ส่วนผสม ไส้ขนมเทียน

1. ถั่วเขียวซีกเราะเปลือก 1 กิโลกรัม
2. กระเทียม
3. พริกไทย
4. น้ำมันพืช (สำหรับผัด)
5. เกลือป่น (สำหรับปรุงรส)
6. น้ำตาลทราย (สำหรับปรุงรส)

วิธีทำขนมเทียนไส้เค็ม

1. ล้างถั่วเขียวซีกเราะเปลือกให้สะอาด แช่ทิ้งไว้อย่างน้อย 2 ชั่วโมง หรือข้ามคืน จากนั้นนำไปนึ่งจนสุก พักทิ้งไว้จนเย็นสนิท
2. โขลกกระเทียมกับพริกไทยเข้าด้วยกันจนละเอียด ใส่ถั่วเขียวนึ่งลงโขลกพอหยาบ
3. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ ใส่ส่วนผสมโขลกผัดจนหอม ปรุงรสด้วยเกลือป่นและน้ำตาลทราย ชิมรสตามชอบ ให้มีรสหวาน เค็ม ผัด ปิดไฟ ยกออกจากเตา พักทิ้งไว้จนเย็น ปั้นเป็นก้อนกลม เตรียมไว้

(ศิริวรรณ บัวแก้ว, สัมภาษณ์, 9 กันยายน 2567)



(ภาพ 57 ขนมเทียน สูตรแม่ศิริวรรณ)

ขนมถ้วย สูตรแม่ศรีวรรณ

ขนมถ้วย เป็นขนมไทยที่มีลักษณะเป็นขนมชั้น ๆ สวยงาม โดยจะประกอบไปด้วยสองส่วนคือ ส่วนแป้งฐานที่มีสีขาวนุ่น และส่วนที่เป็นหน้าขนมที่มักจะมีสีสดใสจากการใช้สีธรรมชาติ เช่น สีเขียวจากใบเตย สีชมพูจากดอกบัว หรือสีม่วงจากมะเขือม่วง ขนมถ้วยสูตรแม่ศรีวรรณนั้นมักจะใช้วัตถุดิบธรรมชาติและมีการทำที่ละเอียดเพื่อให้ได้ขนมที่มีรสชาติหวานมันและเนื้อสัมผัสที่นุ่มลิ้น

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

ตัวแป้ง

1. แป้งข้าวเจ้า 35 กรัม
2. แป้งมัน 15 กรัม
3. น้ำตาลมะพร้าว 40 กรัม
4. หัวกะทิ 100 กรัม
5. น้ำใบเตย 100 กรัม
6. หน้ากะทิ
7. แป้งข้าวเจ้า 10 กรัม
8. น้ำตาลมะพร้าว 10 กรัม
9. เกลือป่น 1 หยิบมือ
10. หัวกะทิ 100 กรัม

ขั้นตอน

1. ตัวแป้ง

- ใส่ แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน เกลือ น้ำตาลมะพร้าว น้ำใบเตยคั้นสด ครึ่งหนึ่งก่อน จากนั้นให้ละลายน้ำตาลพอน้ำตาลแป้งละลายหมดแล้ว ใส่น้ำใบเตยที่เหลือลงไป ตามด้วยหัวกะทิ คนผสมให้เข้ากัน

2. หน้ากะทิ

- ใส่ แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย เกลือ หัวกะทิ ใช้ตะกร้อมือ คนผสมให้แป้งและน้ำตาลทรายละลาย

3. วิธีนี้

ตั้งน้ำนึ่งถ้วยก่อนเสร็จแล้ว ยกลงมาก่อนหยอดคนแป้งทุกครั้ง ป้องกันการนอนก้นของแป้ง และหยอดตัวขนมครึ่งถ้วย แล้วนำไปนึ่ง 12 นาที (ใช้ไฟกลาง) ครบ 12 นาที ยกลงมาหยอดหน้ากะทิ ก่อนหยอดหน้ากะทิให้คนก่อนป้องกันการนอนก้นของแป้ง หยอดลงไปเต็ม ๆ ถ้วย แล้วนำไปนึ่ง 12 นาที (ใช้ไฟแรง) ครบ 12 นาที ปิดแก๊สได้เลย (ศรีวรรณ บัวแก้ว, สัมภาษณ์, 9 กันยายน 2567)



(ภาพ 58 ขนมถ้วย สูตรแม่ศรีวรรณ)

ขนมแข่งมะพร้าวอ่อน สูตรแม่ศรีวรรณ

ขนมแข่ง เป็นขนมมงคลที่นิยมใช้ในเทศกาลตรุษจีนและงานบุญต่าง ๆ สูตรนี้เพิ่มความหอมมันด้วยมะพร้าวอ่อน ทำให้ขนมมีเนื้อนุ่ม เคี้ยวเพลิน และมีรสชาติหอมหวานจากน้ำตาลและกะทิ

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

ส่วนผสม ขนมแข่งมะพร้าวอ่อน

1. แป้งข้าวเหนียว 2 ถ้วย
2. น้ำมะพร้าว หรือน้ำเปล่า 1+1/3 ถ้วย
3. มะพร้าวอ่อน 1 ลูก
4. มะพร้าวอ่อนแบบแห้ง หรือมะพร้าวเผาสุด 2 ถ้วย
5. น้ำตาลทราย 2 ถ้วย
6. เกลือ 1 หยิบมือ
7. สีผสมอาหารสีแดง

วิธีทำขนมแข่งมะพร้าวอ่อน

1. นำกระทงใบตองแห้งล้างน้ำเปล่าให้สะอาด ทาด้วยน้ำมันพืชเตรียมไว้
2. เปิดมะพร้าวออก เทน้ำมะพร้าวออกจากลูกมะพร้าว ถ้าเป็นมะพร้าวอ่อนแบบแห้งควรชิมน้ำก่อนว่ามีรสชาติเปรี้ยวไหม เทน้ำมะพร้าวใส่หม้อ และใช้ที่ขูดมะพร้าวหรือช้อนขูดเนื้อมะพร้าวใส่อีกหม้อ เตรียมไว้
3. เติมน้ำตาลทรายและเกลือป่นเพื่อให้รสชาติกลมกล่อมมากขึ้น เติมน้ำมะพร้าวเล็กน้อย นวดพอน้ำตาลละลาย
4. ผสมแป้งข้าวเหนียวกับน้ำมะพร้าวที่เหลือ ใส่มะพร้าวขูดที่เตรียมไว้ นวดผสมให้เข้ากัน ถ้าแป้งแห้งเกินไปใส่น้ำเปล่าเพิ่มได้ นวดจนแป้งมีลักษณะใสกว่านมข้นหวานเล็กน้อย ตักส่วนผสมใส่กระทง

5. ตั้งชุดนี้ใช้ไฟกลางสูง พอน้ำเดือดวางขนมเรียงลงในชุดนี้ นานประมาณ 50 นาที เช็ความสุกด้วยไม้เสียบลูกชิ้นจิ้มลงไป ถ้าแป้งไม่ติดขึ้นมาแสดงว่าแป้งสุก พักไว้จนเย็น สุดท้ายแต้มสีแดงตรงกลางขนม

ขนมแข่ง” แหล่งคาร์โบไฮเดรต-โปรตีนจากถั่วเหลือง ขนมแข่ง เป็นขนมที่ทำมาจากแป้งกวนกับน้ำตาล แล้วนำไปนึ่ง เมื่อพุดถึงแล้วหลายคนคงคิดว่าจะอ้วนมากแน่ แต่ที่จริงแล้วขนมแข่งก็มีประโยชน์ เพราะถือเป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตและโปรตีนจากถั่วเหลือง (ศิริวรรณ บัวแก้ว, สัมภาษณ์, 9 กันยายน 2567)



(ภาพ 59 ขนมแข่งมะพร้าวอ่อน สูตรแม่ศรีวรรณ)

ขนมตาล สูตรแม่ศรีวรรณ

ขนมตาล เป็นขนมไทยโบราณที่มีเนื้อฟูนุ่ม หอมหวานจากเนื้อลูกตาลสุกและกะทิ มักทำในเทศกาลมงคลและงานบุญต่าง ๆ สูตรแม่ศรีวรรณใช้เนื้อลูกตาลแท้ ๆ ทำให้ขนมมีกลิ่นหอมธรรมชาติ และเพิ่มความอร่อยด้วยการนึ่งในกระทงใบตอง



(ภาพ 60 ขนมตาล สูตรแม่ศรีวรรณ)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. น้ำตาลทราย 400 กรัม
2. กะทิ 3 ถ้วย
3. เนื้อมะพร้าวสด 400 กรัม
4. แป้งข้าวเจ้า 500 กรัม
5. ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ
6. มะพร้าวขูดเส้นเล็ก 2 ถ้วย
7. เกลือเล็กน้อย (สำหรับคลุกมะพร้าว)

ขั้นตอน

1. ละลายน้ำตาลทรายในกะทิให้เข้ากันแล้วใส่น้ำมันมะพร้าวลงไป คนให้เข้ากัน
2. เติมน้ำและผงฟูลงไป คนให้เข้ากันจนเนียน
3. กรองส่วนผสม พักไว้ ประมาณ 15 นาที จนขนมขึ้นฟู
4. ใส่น้ำลงในช้อนหนึ่ง เรียงถ้วยตะไล เปิดไฟกลาง เตรียมไว้
5. ตักส่วนผสมหยอดลงในถ้วยตะไลจนเต็มถ้วย โรยด้วยมะพร้าวขูดกลิ้ง นึ่งประมาณ 15-30 นาที
6. ยกออกจากเตา พักให้เย็นและแช่ออกจากถ้วย พร้อมเสิร์ฟ

(ศิริวรรณ บัวแก้ว, สัมภาษณ์, 9 กันยายน 2567)

บัวลอยเบญจรงค์/บัวลอยห้าสี

บัวลอยเบญจรงค์ หรือ บัวลอยห้าสี เป็นขนมหวานไทยที่มีความพิเศษตรงที่มีสีสันหลากหลายและรสชาติหวานอร่อย ขนมบัวลอยในไทยมักจะทำจากแป้งข้าวเหนียวและห่อไส้ต่าง ๆ หรือทำเป็นแป้งบัวลอยสีสันสดใสในน้ำกะทิหวาน ๆ ซึ่งเป็นที่นิยมในหลายโอกาส เช่น เทศกาลต่าง ๆ หรือในงานเลี้ยง

คำว่า "เบญจรงค์" หมายถึง "ห้าสี" โดย "เบญจ" แปลว่าห้าและ "รงค์" หมายถึงสี ซึ่งบัวลอยเบญจรงค์จะมีการทำแป้งบัวลอยให้มีสีต่าง ๆ

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

ส่วนผสมแป้งบัวลอย

1. เผือก 60 กรัม
2. มันม่วง 60 กรัม
3. ฟักทอง 60 กรัม
4. ดอกอัญชัน 10 ดอก + น้ำร้อน
5. ใบเตย 15 ใบ + น้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง
6. แป้งข้าวเหนียว 500 กรัม

7. แป้งมัน 75 กรัม
8. หัวกะทิ
9. น้ำเย็นจัด

ส่วนผสมน้ำกะทิ

1. น้ํามะพร้าว 300 กรัม
2. ใบเตยมัด 3 ใบ
3. น้ำตาลโตนด 120 กรัม
4. น้ำตาลทราย 1/2 ช้อนโต๊ะ
5. เกลือ 1 ช้อนชา
6. หัวกะทิ 500 กรัม
7. มะพร้าวอ่อน ตามชอบ

ส่วนผสมน้ำเชื่อมหางกะทิ

1. หางกะทิ 1500 กรัม
2. น้ำตาลทราย 500 กรัม
3. ใบเตยมัด 3 ใบ
4. น้ำตาลทราย 250 กรัม (ใส่เพิ่มรอบที่ 2)
5. ไข่ไก่ 3 ฟอง (ทำไข่หวาน)

ขั้นตอน

1. ใช้มีดหั่นเปลือก มันม่วง ฟักทอง เป็นชิ้น ๆ แล้วใส่ในซึ้ง นึ่งให้สุก เป็นเวลา 25 – 30 นาที จากนั้น นำวัตถุดิบแต่ละอย่างใส่ซาม ใช้ช้อนบดให้ละเอียด เตรียมไว้ สำหรับทำแป้งบัวลอยสีขาว สีม่วง และ สีเหลือง
2. นำดอกอัญชันไปต้มในน้ำร้อน จากนั้น กรองน้ำอัญชันใส่ซาม เตรียมไว้ สำหรับทำแป้งบัวลอยสีฟ้า
3. นำใบเตยใส่ในเครื่องปั่น เติมน้ำเปล่าลงไป 1 ถ้วยตวง แล้วปั่นให้ละเอียด เสร็จแล้ว กรองใส่ซาม สำหรับทำแป้งบัวลอยสีเขียว
4. เริ่มทำแป้งบัวลอยแต่ละสี โดยเตรียมส่วนผสม ใส่แป้งข้าวเหนียวถ้วยละ 100 กรัม แป้งมัน 15 กรัม หัวกะทิ 2 ช้อนโต๊ะ ตามด้วยวัตถุดิบ สำหรับแต่งแต้มสี คือ เปลือก มันม่วง ฟักทอง อย่างละ 60 กรัม (ทำทีละอย่าง) นวดให้เข้ากัน จนได้แป้งเหนียวนุ่มสีขาว สีม่วง และ สีเหลือง เป็นก้อนเดียวกัน เสร็จแล้ว พักทิ้งไว้ *ระหว่างนวดให้ค่อย ๆ เทน้ำเย็นจัดลงไปด้วย จะช่วยให้นวดแป้งได้ง่ายขึ้น

5. สำหรับแป้งบัวลอยสีฟ้า และ สีเขียว ให้เตรียมส่วนผสม ใส่แป้งข้าวเหนียวถ้วยละ 50 กรัม แป้งมัน 15 กรัม หัวกะทิ 2 ช้อนโต๊ะ แล้วค่อย ๆ ตักน้ำอัญชัน น้ำใบเตย (ทำที่ละสี) ตามลงไป นวดจนกว่าจะได้แป้งขนมสีฟ้า และ สีเขียว ตามต้องการ
6. โรยผงแป้งลงบนถาด หรือ ภาชนะสำหรับใส่ลูกบัวลอย นำแป้งบัวลอยแต่ละสี มาปั้นเป็นลูกกลม ๆ ขนาดลูกแก้ว วางเตรียมไว้
7. ตั้งหม้อ เปิดไฟอ่อน ใส่น้ำมะพร้าว ตามด้วย ใบเตยมัด น้ำตาลโตนด น้ำตาลทราย เกลือ คนให้น้ำตาลละลายดี จากนั้น ใส่หัวกะทิ เนื้อมะพร้าวอ่อนลงไป ต้มให้พอเดือด เสร็จแล้ว ปิดไฟ
8. ทำน้ำเชื่อมหางกะทิ โดยตั้งหม้อ ใส่หางกะทิ น้ำตาลทราย คนให้ละลายดี จากนั้น ใส่ใบเตยมัดลงไป เพื่อเพิ่มกลิ่นหอม เสร็จแล้ว ใส่แป้งบัวลอยที่ปั้นไว้ลงไป ต้มให้สุก จนกว่าแป้งขนมจะลอยขึ้นมา พอสุกดีแล้ว ให้ตักใส่น้ำกะทิ ที่ทำไว้
9. ตักเอาใบเตยออก ใส่น้ำตาลทรายเพิ่มลงไป คนให้ละลายดี เพื่อเพิ่มรสหวาน จากนั้น ตอกไข่ไก่ใส่ชาม เทลงไป ต้มให้ไข่สุก พอไข่สุกดีแล้ว ให้ตักไข่หวานขึ้นเตรียมไว้
10. ตักบัวลอยพร้อมน้ำกะทิ ใส่ชาม ตักไข่หวานโปะไว้ด้านบน เป็นอันเสร็จ

โอกาสที่ใช้

สำหรับรับประทาน และงานบุญต่าง ๆ

รายละเอียดอื่น ๆ

สูตรบัวลอยนี้ใส่น้ำมะพร้าวลงไป เพื่อเพิ่มความหอมของน้ำกะทิ น้ำกะทิควรจะออก หวาน ปน เค็ม เมื่อใส่ใบเตยเข้าไปต้มพร้อมกับกะทิด้วย จะทำให้บัวลอยหอมยิ่งขึ้น (ประดิษฐ์ โพธิสุวรรณ, สัมภาษณ์, 26 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 61 บัวลอยเบญจรงค์/บัวลอยห้าสี)

มะม่วงเส้นแก้ว

มะม่วงเส้นแก้ว เป็นขนมไทยโบราณที่ทำจากมะม่วงสุก ที่นำมาปอกเปลือกและหั่นเป็นเส้น ๆ แล้วนำไปต้มในน้ำตาลจนได้รสชาดีหวานและมีกลิ่นหอมจากมะม่วง สาเหตุที่เรียกว่า "เส้นแก้ว" เนื่องจากลักษณะของมะม่วงที่หั่นเป็นเส้นบาง ๆ ที่ดูคล้ายกับเส้นแก้วใส หรือมีความโปร่งแสง มักจะเห็นในงานเทศกาลต่าง ๆ หรือเป็นขนมที่ทานคู่กับข้าวเหนียวมะม่วง มะม่วงเส้นแก้วมีรสหวานจากน้ำตาลที่เคี้ยวและมะม่วงที่มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ถือเป็นของหวานที่ทานง่ายและได้รับความนิยม (บุญหนัก ผิงสนธิ, สัมภาษณ์, 20 มิถุนายน 2567)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. มะม่วงดิบ (เขียวขม)
2. น้ำปูนใส
3. น้ำตาลทราย 700 กรัม
4. เกลือ 1 ช้อนชา

ขั้นตอน

1. นำมะม่วงดิบมาปอกเปลือกออกให้หมด ช้อนแนะนำ ควรใช้มะม่วงดิบที่มีเนื้อแข็ง เช่น มะม่วงเขียวขม มะม่วงแก้ว มะม่วงแก้วขม เป็นต้น จากนั้นก็ล้างทำความสะอาด นำมะม่วงที่ได้มาชุบให้เป็นเส้น โดยใช้ที่ชุดเส้นมะละกามาชุดจนหมด
2. นำเส้นมะม่วงที่ชุบเอาไว้ใส่ลงในกะละมัง แช่น้ำเกลือทิ้งไว้ 2-3 ชั่วโมง จากนั้นนำไปแช่น้ำปูนใสใส่อีกครั้ง (น้ำปูนใสทำได้โดยนำปูนแดงที่ใช้สำหรับเคี้ยวหมากมาทอนในน้ำสะอาดแล้วทิ้งไว้ให้ตกตะกอน) ให้ท่วมเส้นมะม่วง หากเส้นมะม่วงลอยก็ให้หาอะไรมาทับเอาไว้ ขั้นตอนนี้สำคัญต้องให้เส้นมะม่วงจมอยู่ในน้ำปูนใสเท่านั้น แช่ไว้อย่างน้อย 5 ชั่วโมง เพราะน้ำปูนใสจะช่วยให้เส้นมะม่วงกรอบและไม่เละ
3. นำเส้นมะม่วงที่ได้มาล้างน้ำให้สะอาดทิ้งให้สะเด็ดน้ำ ตั้งกระทะใส่น้ำสะอาด น้ำตาล เกลือลงไป คนให้น้ำตาลละลายจึงเปิดไฟอ่อนๆ เคี่ยวไปเรื่อย ๆ จนกว่าน้ำตาลในกระทะเริ่มหนืดขึ้นขึ้น จึงใส่เส้นมะม่วงลงไปคนให้ทั่ว มะม่วงจะเริ่มสุกเปลี่ยนเป็นสีใสขึ้น เคี่ยวต่อไปเรื่อย ๆ จนน้ำตาลงวดลงไปจนหมดกระทะปิดไฟ ยกออกจากเตาทิ้งให้พออุ่นจึงเก็บใส่ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด สามารถเก็บได้นาน เราก็จะได้เส้นมะม่วงแก้วสำหรับรับประทานเป็นของว่างก็ได้เช่นกัน รสชาติก็จะมีหวานอมเปรี้ยวเค็มนิด ๆ หรือ รับประทานกับรวมมิตรน้ำแข็งใสก็อร่อย ช่วยคลายร้อนได้ดีทีเดียว



(ภาพ 62 มะม่วงเส้นแก้ว)

กล้วยทอดโบราณ (กล้วยแขก)

กล้วยทอดโบราณ หรือที่เรียกกันว่า กล้วยแขก เป็นขนมไทยที่มีเปลือกแป้งกรอบ หอมมันจากมะพร้าวขูดและงา กัดเข้าไปเจอเนื้อกล้วยนุ่ม ๆ หวานธรรมชาติ สูตรนี้เป็นสูตรโบราณที่ใช้วัตถุดิบธรรมชาติ ไม่มีสารกันเสีย ได้รสชาติอร่อยแบบดั้งเดิม

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

- | | | | |
|------------------|------------|--|----------------------|
| 1. แป้งข้าวเจ้า | 2 ชีด | 6. น้ำมันพืช | ½ ก ก |
| 2. มะพร้าวขูดขาว | 1 ชีด | 7. กล้วยน้ำว้าห่าม ๆ (ไม่สุกงอมเกินไป) | 2 หวี |
| 3. น้ำตาล | 3 ช้อนโต๊ะ | 8. น้ำเปล่า | 150 มล. |
| 4. เกลือ | 1 ช้อนชา | 9. กระทะ ตะลิว ไม้แหลมยาว (สำหรับไว้กลับกล้วย) | |
| 5. น้ำปูนใส | 50 มล. | 10. กระชอนไว้ตักกล้วย | กระแกรงไว้กรองน้ำมัน |

ขั้นตอนการทำ

1. ผสมแป้ง น้ำตาล เกลือ น้ำปูนใส มะพร้าวขูด น้ำเปล่า ลงในภาชนะ (อย่าให้แป้งใสเกินไปหรือข้นจนเกินไป)
2. ปอกเปลือกกล้วยน้ำว้าที่เตรียมไว้ แล้วหั่นตามลูก 1 ลูกต่อ 3 ชิ้น
3. แล้วนำกล้วยที่หั่นคลุกเคล้ากับแป้ง
4. นำกระทะตั้งไฟกลางค่อนข้างอ่อน ใส่น้ำมันลงไปในกระทะ
5. รอดูจนน้ำมันร้อน แล้วจึงใส่กล้วยลงไปทอดในกระทะ
6. คอยกลับพลิกกล้วยไปมาจนกว่าจะเหลือง
7. แล้วใช้กระชอนตักกล้วยออกจากกระทะ นำไปวางที่ตระแกรงกรองน้ำมัน

รายละเอียดอื่นๆ

การผสมแป้งอย่าให้แป้งใส่เกินจะทำให้แป้งไม่ติดขึ้นกล้วย และถ้าแป้งขึ้นเกินไปจะทำให้กล้วยไม่สุก และไฟใช้ไฟค่อยข้างอ่อน ๆ และกลับหรือพลิกกล้วยบ่อย ๆ จะได้สุกสม่ำเสมอกล้วยจะไม่ฟาด (อังสนา แสงชัย, สัมภาษณ์, 10 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 63 กล้วยทอดโบราณ (กล้วยแขก))

ขนมครกโบราณ

ขนมครกโบราณ เป็นขนมไทยที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว แป้งด้านนอกกรอบ หอมกะทิ ใสด้านในนุ่มมัน รสชาติหวานมันเค็มลงตัว มักนิยมกินร้อน ๆ เพื่อความอร่อยสูงสุด สูตรโบราณนี้ใช้วัตถุดิบธรรมชาติ ไม่มีสารกันเสีย ได้รสชาติแบบดั้งเดิม

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

อัตราส่วน น้ำปูนใส

1. น้ำเปล่า 1000 มิลลิลิตร
2. ปูนแดงกินหมาก 2 ช้อนตวง (คนให้ละลายทิ้งไว้ข้ามคืน)

ส่วนผสม แป้งขนมครก

1. แป้งข้าวเจ้า 250 กรัม
2. ข้าวหอมมะลิหุงสุก 100 กรัม
3. น้ำปูนใส 120 กรัม (หาไม่ได้ใช้น้ำเปล่าแทนได้)
4. หัวกะทิกั้นสดแบบเข้มข้น 500 มิลลิลิตร
5. หางกะทิ 250 มิลลิลิตร
6. น้ำตาลทราย 60 กรัม
7. เกลือสมุทร 2 ช้อนชา

ส่วนผสม หน้ากะทิ

1. หัวกะทิคั้นสดแบบเข้มข้น 500 มิลลิลิตร
2. น้ำตาลทราย 80 กรัม
3. เกลือสมุทร $1/2$ ช้อนชา + $1/4$ ช้อนชา
4. แป้งข้าวเจ้าตราหมีคู่ดาว 1 ช้อนตวง + $1/2$ ช้อนตวง

ส่วนผสมโรยหน้า

ต้นหอมซอย 1 ถ้วย

อุปกรณ์ที่ใช้

1. กระทะหลุม
2. เตาถ่าน
3. ถ้วยตวง
4. มีด
5. เขียง
6. เครื่องปั่น
7. ชามผสม
8. ตะกร้อมือ
9. กาน้ำห้วแหลม
10. ช้อน
11. ผ้าเช็ดเข้าขนมครก
12. น้ำมันพืชสำหรับเช็ดเข้า

ขั้นตอน

1. นำต้นหอมมาซอยพักไว้
2. ทำแป้งขนมครก โดยการนำ แป้งข้าวเจ้า ข้าวสวย น้ำปูนใส กะทิ เกลือ ปั่นให้เข้ากันจนละเอียดดี เทใส่ในชามผสม พักแป้งไว้ 30 นาที
3. จากนั้นทำหน้ากะทิ โดยการนำแป้งข้าวเจ้า หัวกะทิแบบคั้นสดเข้มข้น น้ำตาลทรายขาว และ เกลือสมุทรผสมเข้าด้วยกัน คนด้วยตะกร้อมือจนทุกอย่างละลายเข้ากันดี
4. เทส่วนผสมทั้งสองอย่างลงไปบนกาน้ำห้วแหลม เพื่อสะดวกในการเทลงหลุม
5. เทคนิคการเท เราต้องเทส่วนผสมของแป้งลงไปก่อน โดยเริ่มจากด้านนอกวนเข้าไปบรรจบที่ด้านใน เมื่อหยุดครบแล้ว ต้องนำส่วนกะทิเทลงทันทีจนครบ
6. จากนั้นนำเครื่องที่เตรียมไว้หยุดลงไป โดยต้นหอมสามารถหยุดได้ทันที
7. นำฝาปิด ใช้เวลาประมาณ 5 นาที หรือดูว่าขอบด้านนอกออกสีน้ำตาล ถือว่าใช้ได้ นำช้อนมาตัก ออกทีละหลุม จัดเรียงให้สวยงาม พร้อมเสิร์ฟ

รายละเอียดอื่น ๆ

1. หากไม่มีน้ำปูนใส ใช้น้ำเปล่าแทนได้ แต่การใช้น้ำปูนใสจะทำให้ขนมครกกรอบนอกนุ่มในมากกว่า
2. ใช้กะทิคั้นสด ขนมจะออกมาหอมมันกว่าใช้กะทิกล่อง แต่ถ้าหาไม่ได้จริง ๆ สามารถใช้กะทิกล่องแทนได้
3. ใช้ไฟอ่อนในการทำขนมครก โดยจะต้องวอร์มให้เตาขนมครกร้อนดีก่อนจึงจะหยอดแป้งลงไป
4. หยอดแป้งเสร็จจะต้องตามด้วยหน้ากะทิทันที เพื่อให้ทั้งสองชั้นผสมกัน

(วันดี ผดุงญาติ, สัมภาษณ์, 24 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 64 ขนมครกโบราณ)

ขนมครกโบราณ 2

ขนมครกโบราณ ในจังหวัดสุโขทัยเป็นหนึ่งในขนมไทยที่มีรสชาติอร่อยและเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น โดยเฉพาะในสุโขทัยที่มีการทำขนมครกโบราณแบบดั้งเดิมที่ยังคงกลิ่นอายของวิธีทำโบราณที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งจะมีความหวานมันจากกะทิและรสชาติกลมกล่อมจากส่วนผสมต่าง ๆ เช่น ข้าวโพด, ถั่วดำ หรือมะพร้าวขูดสด ที่โรยหน้าขนม

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

ส่วนผสม หน้ากะทิขนมครก

1. หัวกะทิ 3/4 ถ้วย
2. น้ำตาลทราย 1/8 ถ้วย
3. เกลือ 1/4 ช้อนชา
4. แป้งข้าวเจ้า 1/2 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสม หน้าขนมครก

1. ต้นหอมซอย
2. ผีอกหั่นเต๋าเล็ก ๆ
3. เม็ดข้าวโพด
4. น้ำมันพืช (สำหรับทาหลุมขนมครก)

ขั้นตอน

1. ทำแป้งขนมครก โดยนำแป้งข้าวเจ้า ข้าวสุก น้ำตาลทราย เกลือ หัวกะทิ และหางกะทิไปคนจนละเอียดเป็นเนื้อเดียว เทใส่ภาชนะแล้ววางพักทิ้งไว้ประมาณ 15-20 นาที
2. ทำหน้ากะทิ โดยผสมหัวกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือเข้าด้วยกัน คนผสมจนน้ำตาลทรายละลาย ค่อย ๆ ใส่แป้งข้าวเจ้าลงไป คนผสมให้ละลายเข้ากันดี เตรียมไว้
3. นำแป้งขนมครกขึ้นตั้งไฟ ใช้ไฟกลางพอร้อน ทาน้ำมันให้ทั่วหลุมแล้วตักแป้งหยอดลงไปลงไปประมาณ 3/4 ของหลุม พอแป้งเริ่มเซตตัว ตักส่วนผสมหน้ากะทิหยอดทับลงไปให้เต็ม ปิดฝารอให้แป้งเริ่มสุก
4. เปิดฝารอหน้าด้วยผิอก ข้าวโพด และต้นหอมซอย พอขนมสุกใช้ช้อนแคะขนมออกจากแป้ง
5. ใส่กระทงใบตองที่เราเตรียมไว้ เป็นอันเสร็จ



(ภาพ 65 ขนมครกโบราณ 2)

ขนมเปียกปูนโบราณ

ขนมเปียกปูนโบราณของสุโขทัยเป็นขนมไทยดั้งเดิมที่นิยมทำกันในเทศกาลหรือพิธีมงคลต่าง ๆ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวด้วยเนื้อสัมผัสที่เหนียวนุ่ม หอมกลิ่นกะทิและน้ำปูนใส ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีดำจากกาบมะพร้าวเผา หรือสีเขียวจากใบเตย สูตรนี้เป็นแบบโบราณที่ยังคงใช้วิธีการกวนแบ่งด้วยมือ ทำให้ได้รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์

วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเจ้า 1.6 กิโลกรัม
2. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
3. แป้งมัน 1/2 กิโลกรัม
4. กะทิ 5 ลิตร
5. ต่างสีดำ 2 ชีด (ทำมาจากเปลือกมะพร้าวเผาบดให้ละเอียด นำมาละลายในน้ำแล้วนำมากรองเอาแต่น้ำ)
6. น้ำปูนใส 2 ลิตร (ปูนแดง 1 ชีด แขน้ำเปล่า 3 ลิตร ไข่ 1 คิน แล้วนำมารินเอาแต่น้ำใส ๆ)

ขั้นตอน

1. นำแป้งข้าวเจ้า และ แป้งมัน นำมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน เทน้ำกะทิตามลงไป คนให้เข้ากัน
2. นำน้ำต่างสีดำที่เตรียมไว้มาผสมให้เข้ากัน
3. นำน้ำปูนใสมาผสมให้เข้ากัน
4. เตรียมกระทะตั้งไฟอ่อน ๆ แล้วนำแป้งที่ผสมไว้เข้ามาเทใส่กระทะโดยใช้ผ้าขาวบางกรองส่วนผสมของแป้ง
5. ใส่เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ กวนไปในทางเดียวกันประมาณ 20 นาทีจึงใส่น้ำตาลลงไป
6. กวนขนมต่อไปอีกประมาณ 2 ชั่วโมงจนขนมหน้าเนียน เหนียว และขึ้นเงา
7. นำมาเทใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้ ทิ้งขนมในภาชนะไว้ 1 คินเพื่อให้ขนมเย็น
8. นำมาตัดเป็นชิ้นแล้วโรยหน้าด้วยมะพร้าวขูด

ขนมเปียกปูนเป็นขนมไทยโบราณที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว รสชาติที่หวานมันกลมกล่อม ขนมชนิดนี้มีสีดำจากกาบมะพร้าวเผาไฟ ขนมเปียกปูนมีเนื้อสัมผัสที่นุ่ม หนึบ และมีความหอมจากมะพร้าวเผาไฟ ทำให้เป็นที่ชื่นชอบของคนทุกเพศทุกวัย (อังสนา แสงชัย, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 66 ขนมเปียกปูนโบราณ)

ขนมเปียกปูน

ขนมเปียกปูน เป็นขนมไทยโบราณที่มีชื่อเสียงในจังหวัดสุโขทัย โดยมักทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมกับน้ำตาลมะพร้าวและน้ำใบเตย ซึ่งทำให้ขนมมีสีเขียวสวยและมีกลิ่นหอมจากใบเตย รสชาติหวานมัน กลมกล่อม เนื้อสัมผัสนุ่มหนึบ มักเสิร์ฟเป็นของหวานในงานเทศกาลหรือพิธีต่าง ๆ หรือทานเล่นในชีวิตประจำวัน

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. แป้งข้าวเจ้า 80 กรัม
2. แป้งท้าวยายม่อม 40 กรัม
3. น้ำตาลทราย 200 กรัม
4. น้ำปูนใส 600 มิลลิลิตร
5. น้ำใบเตยคั้นสด 200 มิลลิลิตร
6. กะทิ 200 มิลลิลิตร
7. เกลือป่น 1 ช้อนชา
8. เนื้อมะพร้าวขูด 1 ถ้วย
9. น้ำมันสำหรับทาพิมพ์

ขั้นตอน

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งท้าวยายม่อม กับน้ำปูนใสคนให้เข้ากัน แล้วใส่ส่วนผสมที่เหลือ คือ น้ำตาลทราย น้ำใบเตยคั้น กะทิ เกลือป่น ลงไป คนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย นำไปกรองใส่กระชางเหลือง (หรือหม้อ) เพื่อกรองเศษแป้ง และเศษใบเตย

2. นำกระทะตั้งไฟอ่อน ถ้าไฟแรงแป้งอาจจะสุกทำให้เป็นลิ่มได้ กวนแป้งไปเรื่อย ๆ ไปในทิศทางเดียวกัน ด้วยความเร็วสม่ำเสมอ ใช้เวลาประมาณ 30-40 นาที หรือจนกว่าตัวแป้งจะสุกเป็นมันวาวนะคะ ย้ำว่าต้องมันวาว ชิมรสแล้วแป้งไม่มีกลิ่นแป้งจึงใช้ได้คะ

3. นำส่วนผสมไปเทใส่พิมพ์ที่ทำน้ำมันไว้แล้ว เกลี่ยหน้าให้เรียบ ๆ หลังจากนั้นจึงนำไปพักจนเย็น เมื่อขนมเปียกปูนใบเตยของเราเย็นสนิทแล้ว นำมีดมาตัดเป็นทรงที่ต้องการได้เลยคะ เสิร์ฟพร้อมกับมะพร้าวชูด้านบน เท่านั้น ขนมนเปียกปูนใบเตยก็เสร็จเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

(สนาม แจ่มสว่าง, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)

ชาลาเปาโบราณ

สำหรับชาลาเปาโบราณนั้น ขยายมา 45 ปี โดยขยายมาตั้งแต่ลูกละ 1 บาท จนถึงปัจจุบัน ลูกละ 10 บาท โดยวิธีการขายนั้น จะใช้เวลากวนใส่ชาลาเปา 1 วัน วันต่อมา จึงทำการปั้นชาลาเปาเพื่อออกจำหน่ายในช่วงเวลาประมาณ 10 – 11 น. ของแต่ละวัน โดยจำหน่ายครั้งละ 100 ลูกต่อวัน เรามาดูวัตถุดิบและวิธีการทำกันเลยคะ

วัตถุดิบชาลาเปาไส้ถั่วดำ

- | | |
|-----------|----------|
| 1. ถั่วดำ | 2. กะทิ |
| 3. น้ำตาล | 4. เกลือ |

วัตถุดิบชาลาเปาไส้หน่อไม้ กุ้ง หมูสับ

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1. หมูสับติดมัน | 2. หน่อไม้ต้ม |
| 3. ซีอิ๊วขาว | 4. รากผักชี |
| 5. กระเทียมไทย | 6. พริกไทยเม็ด |
| 7. น้ำมันหอย | 8. เกลือ |
| 9. น้ำตาลทราย | |

วัตถุดิบแป้งชาลาเปา

- | | |
|-------------|---------------------|
| 1. แป้งสาลี | 2. น้ำ |
| 3. ยีสต์ | 4. น้ำตาลทราย |
| 5. เกลือ | 6. น้ำมันถั่วเหลือง |
| 7. ผงฟู | |

ขั้นตอนการทำชาลาเปาไส้ถั่วดำ

1. ล้างทำความสะอาดถั่วดำ 2 -3 น้ำ แช่ถั่วดำทิ้งไว้ 1 คืน (8 – 10 ชั่วโมง) แล้วนำมาต้มในน้ำเดือดให้สุก

2. เสร็จแล้วนำถั่วดำขึ้นมาพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ นำถั่วดำ น้ำตาล กะทิ เกลือ ลงโถปั่น ปั่นให้เข้ากันจนละเอียด
3. นำถั่วดำที่ปั่นละเอียดดีแล้วใส่ลงไปในกระทะใบบัว ใช้เตาฟืน ในการกวน กวนถั่วเรื่อย ๆ จนกว่าจะข้นเหนียว และสีเข้มขึ้น จากนั้นลดไฟลงเป็นไฟอ่อน
4. กวนต่อจนถั่วดำไม่ติดกระทะ เนื้อเนียน ปั่นได้ ปิดไฟ และพักให้เย็น

ขั้นตอนการทำซาลาเปาใส่หมูสับ กุ้งแห้ง หน่อไม้

1. ตั้งกระทะบนเตาแก๊ส เปิดไฟกลาง เทน้ำมันพืชลงไป รอให้น้ำมันร้อนเสร็จแล้ว นำ 3 เกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย) ลงไปผัดจนกลิ่นหอม เสร็จแล้วนำหมูสับติดมันลงไปผัดให้สุก แล้วใส่หน่อไม้ตามลงไป (หั่นเป็นลูกเต๋าเล็ก ๆ)
 2. หลังจากผัดหมูและหน่อไม้สุกดีแล้วปรุงรสด้วย เกลือ น้ำตาล ซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว ผัดต่อไปจนสุก ชิมรสตามชอบ แล้วค่อยลดไฟเบาที่สุด เสร็จแล้วพักไว้
- ปัจจัยสำคัญของรสชาติขึ้นอยู่กับหน่อไม้ที่ใช้ หน่อไม้มีความจืด ขม หรือ หวาน ต้องชิมและปรับรส หน่อไม้มีฤทธิ์เย็น ต้องเผ็ดพริกไทยเด่น ๆ เค็มตามหวานนิดๆ จะอร่อยลงตัว สำคัญคือต้องต้มให้สุกก่อน แกะเปลือก แล้วค่อยล้าง และหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ก่อนผัด

วิธีทำแป้งซาลาเปา

1. ผสมน้ำเปล่า น้ำตาลทรายและยีสต์ คนให้เข้ากัน พักทิ้งไว้ 5 นาที ให้มีฟองฟูขึ้น
2. ใส่แป้งสาลี เกลือ ผงฟู ผสมให้เข้ากัน ระหว่างนี้ให้เทน้ำเปล่าผสมน้ำตาลทรายและยีสต์ลงไป ตามด้วยน้ำมันถั่วเหลือง นวดจนกว่าส่วนผสมทุกอย่างจะเข้ากัน และได้แป้งเนื้อเนียนนุ่ม จับตัวเป็นก้อนเดียว
3. เมื่อครบเวลาให้นำแป้งออกมา ตัดแบ่งให้มีขนาดเท่า ๆ กัน แล้วคลึงเป็นก้อนกลม เสร็จแล้วพักแป้งไว้ ให้แป้งคลายตัว เป็นเวลา 30 นาที
4. ใช้มือกดแบ่ง ให้แบนลง จากนั้น ตักไส้ที่ทำไว้ลงไป และค่อย ๆ ห่อแป้งเข้ามาให้เป็นทรงกลมให้เรียบร้อย วางลงบนกระดาษรองซาลาเปา ทำอย่างนี้จนกว่าจะหมด เสร็จแล้ว พักแป้งไว้ 30 นาที
5. ต้มน้ำในซึ้งนึ่งให้เดือด พอน้ำเดือดได้ที่แล้ว ให้นำซาลาเปาไปนึ่ง เป็นเวลา 7 นาที พอครบเวลา ให้นำออกมา พักให้เย็น เป็นอันเสร็จ

(บั้งอร สารกรรจ, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 67 ซาลาเปาโบราณ)

กล้วยปิ้งโบราณ

กล้วยปิ้งโบราณ เป็นขนมหวานพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมในหลายจังหวัดในไทย โดยเฉพาะในจังหวัดสุโขทัย เมนูนี้ใช้กล้วยน้ำว่าสุกหรือน้ำกล้วยไข่ที่มักจะนำมาปิ้งบนเตาถ่าน เพื่อให้ได้รสชาติหวานหอมและกรอบนอกนุ่มใน ความพิเศษของกล้วยปิ้งในแบบสุโขทัยคือการใช้ น้ำตาลปีบ และ ใบตอง ในการห่อ ซึ่งเพิ่มความหอมและรสชาติที่แตกต่างจากกล้วยปิ้งในพื้นที่อื่น ๆ

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. กล้วยน้ำว่าห่าม ไม่สุกมาก
2. ไม้ไผ่เหลาให้เป็นแท่ง สำหรับเสียบกล้วย
3. กะทิ
4. เกลือ
5. น้ำตาลปีบ
6. เตาสำหรับปิ้งกล้วย
7. ถ่าน

ขั้นตอน

1. นำกล้วยน้ำว่าห่ามที่เตรียมไว้ นำมาปอกเปลือก ล้าง แล้วหั่น ลูกหนึ่งจะได้ประมาณ 4-5 ชิ้น
2. นำมาเสียบเรียงกันให้ได้ประมาณ 4 – 5 ชิ้น
3. จากนั้น เตรียมเชื้อไฟ ถ่าน สำหรับปิ้งกล้วย รอให้ไฟลดความร้อนลง เพราะถ้าไฟแรงเกินไป จะทำให้กล้วยไหม้ และ ฝาดได้ ใช้เวลาปิ้งกล้วย ประมาณ 30 นาที

4. แล้วนำกล้วยมาทุบให้แบน พักไว้ด้านข้าง ๆ ที่เตาไฟที่มีความร้อนอ่อน ๆ
5. จากนั้น ขั้นตอนต่อไป เตรียมน้ำตาลกล้วย นำหัวกะทิ ที่คั้นแล้ว ลงไปเคี่ยวไฟ พร้อมน้ำตาลปีบ ตัดเกลือเล็กน้อย เคี่ยวให้น้ำกะทิแตกมันและมีความข้นเล็กน้อย สำหรับราดบนกล้วย เพื่อเพิ่มรสชาติให้กลมกล่อมและอร่อยยิ่งขึ้น
6. จากนั้น ปิ้งกล้วยต่อ ใช้ไฟอ่อนไม่แรงมาก พอกล้วย กับน้ำกะทิที่ราดซึมผ่านเนื้อกล้วย มีความเหลืองวาว ให้นำลงพักเพื่อรับประทานได้

รายละเอียดอื่น ๆ

กล้วยที่ปิ้งแล้วอร่อย จะเลือกเป็นกล้วยน้ำหว้า ซึ่งที่ร้าน ไม่ได้มีแค่กล้วยปิ้งอย่างเดียว ยังมี มันปิ้ง ผีอกปิ้ง ผักกอกแกลนิกที่ชาวบ้านในหมู่ที่ 7 ปลุกเอง นำมาขายที่ร้านอีกด้วย (จำเรณู สันติตรานนท์, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)

ขนมไทยพืชมชนก (เม็ดขนุน)

ขนมไทยพืชมชนก (เม็ดขนุน) เป็นขนมที่มีชื่อเสียงและได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เนื่องจากรสชาติที่หวานหอมและมีลักษณะเป็นเม็ดกลม ๆ สีเหลืองเหมือนเม็ดขนุน ซึ่งเป็นขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลมะพร้าว และมะพร้าวขูดให้รสชาติหอมหวาน มีความนุ่มหนึบ ที่จังหวัดสุโขทัย ขนมพืชมชนกเป็นขนมที่ได้รับความนิยมอย่างมากในงานเทศกาลหรือพิธีสำคัญต่าง ๆ และมักจะพบได้ในตลาดหรือร้านขนมไทยที่ขายขนมพื้นเมือง

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

- | | |
|--|---|
| 1. กล้วยไข่และเปลือกหนึ่งและบด 250 กรัม | 5. น้ำเปล่า 3 ถ้วยตวง |
| 2. น้ำตาลทราย 80 กรัม (สำหรับทำไส้กล้วย) | 6. น้ำตาลทราย 3 ถ้วยตวง (สำหรับทำน้ำเชื่อม) |
| 3. กะทิ 150 มิลลิลิตร | 7. ใบเตยมัด 1 มัด |
| 4. ไข่แดงของไข่เป็ด 3 ฟอง | 8. กลิ่นมะลิ ½ ช้อนชา |

ขั้นตอนการทำ

1. เทกล้วยหนึ่งและบดเรียบร้อยแล้วลงในกระทะ ตามด้วยน้ำตาลทราย (สำหรับทำไส้กล้วย) และกะทิ ลงไป ผัดด้วยไฟกลางจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันและแห้งดีแล้วปิดเตา
2. นวดขนมอีกครั้งให้เป็นก้อนแล้วพักไว้รอให้อุ่น ๆ จากนั้นปั้นขนมเป็นก้อน ๆ ให้มีลักษณะเหมือนเม็ดขนุน
3. กล้วยบดผัดจะต้องไม่แฉะและเพราะจะทำให้ไม่สามารถปั้นให้เป็นเม็ดขนุนได้
4. ใส่ น้ำ น้ำตาลทราย (สำหรับทำน้ำเชื่อม) ใบเตยมัด และกลิ่นมะลิลงในกระทะทองเหลือง หรือภาชนะก้นลึกที่สามารถตั้งไฟได้ เคี่ยวน้ำเชื่อมจนเหนียวเป็นยางมะตูมแล้วปิดไฟ

5. ตีไข่แดงให้พอแตก นำแป้งที่ปั่นเป็นเม็ดขนุนลงไปชุบไข่แดงให้ทั่ว แล้วหยอดลงไปในหม้อน้ำเชื่อมจนหมด
6. เสร็จแล้วจึงนำน้ำเชื่อมกลับไปตั้งไฟ โดยใช้ไฟอ่อนอีกครั้ง ขั้นตอนนี้จะต้องให้น้ำเชื่อมนิ่งไม่มีการเดือดใด ๆ
7. ถ้าน้ำเชื่อมงวดลงมากขณะที่ยังทำขนมไม่เสร็จ ให้เพิ่มน้ำและน้ำตาลได้ตามความเหมาะสม
8. นำแป้งที่ปั่นเป็นเม็ดขนุนลงไปชุบไข่แดงให้ทั่ว
9. นำไปเชื่อม
10. เมื่อขนมสุกแล้วก็ใช้กระชอนตักขึ้นมาเสิร์ฟในงาน

โอกาส

ใช้ในโอกาส งานบุญ งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ จัดอาหารว่าง งานมงคลใช้ได้ทุกงาน

รายละเอียดอื่น ๆ

ร้านพิมชนก ไม่ได้มีแค่ขนมไทยเม็ดขนุนอย่างเดียว แต่ยังมี ลูกชุบ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ตะโก้เผือก วุ้นกะทิ หม้อแกง ขนมตาล ขนมกล้วย มีความหลากหลายของขนมไทย (พิมชนก ปานดำ, สัมภาษณ์, 4 สิงหาคม 2567)

ข้าวตัง

ข้าวตัง เป็นขนมไทยโบราณที่ทำจากข้าวสอยหรือข้าวเหนียวที่นำมาปิ้งหรือทอดจนกรอบ ซึ่งมีรสชาติหวานหรือเค็มได้ตามสูตรและการทำของแต่ละร้าน ข้าวตังมักจะเป็นขนมที่นิยมทานคู่กับเครื่องเคียงต่าง ๆ เช่น น้ำพริก, มะพร้าวขูด, หรืออาจใช้เป็นฐานในการเสิร์ฟกับเนื้อหรือของหวานอื่น ๆ จะทำกันในงานบุญต่าง ๆ ที่มีการหุงข้าวด้วยกระทะ ทำกินกันในงาน เลี้ยงคนที่มาช่วย เป็นเมนูบ้าน ๆ ที่แสนอร่อย (บุญลือ ตุ่มบุตร, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 68 ข้าวตัง)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ข้าวสาร
2. มะพร้าวขูด
3. เกลือ
4. น้ำตาล
5. มันหมูหรือน้ำมันพืช

ขั้นตอน

1. คนในพื้นที่จะนิยมนึ่งข้าวตามงานบุญด้วยกระทะใบบัวใหญ่ พอข้าวสุก ก็จะต้องข้าวใส่หม้อที่เตรียมไว้ แต่ก็จะมีข้าวที่ยังติดกันกระทะอยู่ ใช้น้ำมันพืช โรยไปให้รอบกระทะ เพื่อให้ข้าวล่อนออกง่าย
2. ใส่มะพร้าวขูดมาคั้นเอาแต่หัวกะทิ ใส่เกลือ น้ำตาล มะพร้าวขูดเล็กน้อย คนให้เข้ากัน ปรงรสหวาน เค็ม
3. จากนั้นนำน้ำที่ปรงแล้ว มาทาให้ทั่วข้าวที่อยู่ในกระทะ รอให้น้ำซึมเข้าข้าว
4. พอข้าวแห้งดีแล้ว ให้นำไม้พายข้าว ค่อย ๆ แซะข้าวออกจากกระทะ จะเป็นแผ่น ๆ พร้อมรับประทานได้

มะม่วงกวน

มะม่วงกวน หรือที่ภาษาชาวบ้านเรียกว่า “ส้มแผ่น” เป็นขนมไทยที่ทำจากมะม่วงสุก ซึ่งจะใช้มะม่วงพันธุ์ที่มีรสหวานและเปรี้ยวเล็กน้อย มะม่วงจะถูกปอกเปลือกและบดจนละเอียด จากนั้นนำไปกวนกับน้ำตาลจนแห้งและเหนียว แล้วจึงนำมาทำให้แห้งจนกลายเป็นแผ่นบาง ๆ หรือชิ้นเล็ก ๆ ที่ทานง่ายและอร่อย เป็นขนมพื้นบ้านที่หาทานได้น้อยมากในปัจจุบัน (อำเพย พรหมสุข, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 69 มะม่วงกวน)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. มะม่วง 2. น้ำตาล
3. แป้งแซ 4. เกลือ
5. เครื่องปั่น 6. กระทะ
7. ไม้พาย 8. ฝ้ายาง (พลาสติกผืนใหญ่)
9. ช้อน

ขั้นตอน

1. ล้างมะม่วงให้สะอาด
2. ปอกเปลือก
3. ฝานเอาแต่เนื้อของมะม่วง และนำมาปั่นให้ละเอียด
4. ตั้งกระทะทองเหลืองหรือกระทะใบบัว ใส่เนื้อมะม่วงลงไป ใส่น้ำตาลทราย เกลือเล็กน้อย จากนั้นกวนจนเนื้อมะม่วงข้นและเหนียวดี ประมาณ 1 ชั่วโมง
5. พักไว้ในอุณหภูมิห้องปกติ ทิ้งไว้ 1 คืน
6. หลังจากทิ้งไว้ให้นำฝ้ายางหรือ(พลาสติกใส) ปูราบกับโต๊ะ
7. ตักมะม่วงที่กวนที่ละ 1 ช้อนพูน และไล่เป็นวงกลมแผ่นเรียบ ๆ ให้เท่า ๆ กัน จนหมด
8. ตากแดดไว้ให้แห้ง ประมาณ 2-3 วัน
9. จากนั้นนำมอลอก(แกะ)ใส่ภาชนะ เป็นอันเสร็จ

งานช่างฝีมือดั้งเดิม: มรดกแห่งฝีมือและความประณีต



งานช่างฝีมือดั้งเดิมสะท้อนถึงทักษะและภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์สิ่งของเครื่องใช้ของชุมชน ตำบลทับผึ้งมีงานหัตถกรรมที่สำคัญ เช่น จักสานสุ่มไก่ บายศรี ติ่มดโบราณ และ ทำวาวจุฬา ซึ่งยังคงได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น

บายศรี

บายศรี เป็นเครื่องบูชาและของขวัญในประเพณีไทย ที่ใช้ในงานพิธีต่าง ๆ เช่น งานบวช, งานแต่งงาน, งานขึ้นบ้านใหม่ หรือในพิธีทางศาสนา เพื่อแสดงถึงความเคารพและขอพรจากสิ่งศักดิ์สิทธิ์ รวมถึงใช้เป็นสัญลักษณ์ของความสุขและความเจริญรุ่งเรืองในชีวิต



(ภาพ 70 บายศรี)

วัตถุดิบ, อุปกรณ์ที่ใช้

1. ใบตอง (ควรให้ใบตองกล้วยตานี)
2. พานแว่นฟ้า ขนาดเล็ก กลาง ใหญ่ ผูกติดกันไว้ด้วยลวด และรองพื้นพานด้วยโฟม
3. ภาชนะปากกว้างสำหรับใส่น้ำแช่ใบตอง 2 ใบ
4. สารส้ม
5. น้ำมันมะกอก ชนิดสีเหลือง หรือขาว
6. ไม้ปลายแหลม (ขนาดไม้เสียบลูกชิ้น) ประมาณ 20-30 อัน
7. ดอกไม้ (ดอกพุทฺธ ดอกดาวเรือง ดอกบานไม่รู้โรย ฯลฯ)
8. กรรไกร สำหรับตัดใบตอง
9. ลวดเย็บกระดาษ

ขั้นตอน

การเลือก และ การทำความสะอาดใบตอง

ใบตองที่นำมาใช้สำหรับทำบายศรี มักนิยมใช้ใบตองจากกล้วยตานี เนื่องจากเป็นใบตองที่มีลักษณะเป็นเงา มันวาว เมื่อโดนน้ำจะยิ่งเกิดประกายสีเขียวเข้มสวยงามยิ่งขึ้น และที่สำคัญ ใบตองจากกล้วยตานี มีความคงทน ไม่แตกง่าย ไม่เหี่ยวง่าย สามารถนำมาพับม้วนเป็นรูปลักษณะต่าง ๆ ได้ง่าย และสามารถเก็บไว้ได้นานหลายวัน หรือถ้ำรักษาโดยหมั่นพรมน้ำบ่อย ๆ ใบตองกล้วยตานี จะสามารถคงทนอยู่ได้นานเป็นสัปดาห์ทีเดียว เมื่อได้ใบตองกล้วยตานีมาแล้ว จะต้องนำมาทำความสะอาดก่อน ด้วยการเช็ด โดยใช้ผ้านุ่ม ๆ เช็ดฝุ่น

ละอองและสิ่งสกปรกต่างๆออกจากใบตองเสียก่อน โดยการเช็ด จะต้องใช้ผ้าเช็ดตามรอยของเส้นใบไปในทางเดียว อย่าเช็ดกลับไปกลับมา หรืออย่าเช็ดขวางเส้นใบเป็นอันตราย เพราะจะทำให้ใบตองเสียหาย มีรอยแตกและชำรุด ทำให้ไม่สามารถนำใบตองมาใช้งานได้เต็มที่เมื่อเช็ดสะอาดดีแล้ว ก็ให้พับพอหลวม ๆ เรียงซ้อนกันไว้ให้เป็นระเบียบ เพื่อรอนำมาใช้งานในขั้นตอนต่อไป

การฉีกใบตองเพื่อเตรียมทำกรวยบายศรี

ใบตองที่ได้ทำความสะอาดเป็นที่เรียบร้อยแล้ว หยิบมาทีละใบ แล้วนำมาฉีกเพื่อเตรียมไว้สำหรับม้วนหรือพับ ทำกรวยบายศรี

การพับหรือฉีกใบตอง แบ่งเป็นสามประเภทคือ

1. ใบตองสำหรับทำกรวยแม่ ฉีกกว้างประมาณ 2 นิ้วฟุต
2. ใบตองสำหรับทำกรวยลูก ฉีกกว้างประมาณ 2 นิ้วฟุต
3. ใบตองสำหรับห่อ ฉีกกว้างประมาณ 1.5 นิ้วฟุต

ใบตองแต่ละประเภท ควรฉีกเตรียมไว้ให้ได้จำนวนที่ต้องการ กล่าวคือ ถ้าทำพานบายศรี 3 ชั้น ชั้นละ 4 ทิศ (4 รั้ว) นั่นก็หมายถึงจะมีรั้วทั้งหมด 12 รั้ว ในแต่ละรั้ว จะประกอบด้วยกรวยแม่ 1 กรวย และ กรวยลูก 9 กรวย รวมทั้งสิ้น จะมีกรวยแม่ 12 กรวย และ กรวยลูก 108 กรวย นั่นเอง แสดงว่าต้องมีใบตองสำหรับทำกรวยแม่ 12 ชิ้น ใบตองสำหรับทำกรวยลูก 108 ชิ้น ใบตองสำหรับห่อ 120 ชิ้น นั่นเอง แต่ใบตองสำหรับห่อ จะต้องเตรียมไว้เพื่อห่อรั้วอีก คือใน 1 รั้วจะประกอบไปด้วย กรวยแม่ 1 กรวย กรวยลูก 9 กรวย ซึ่งจะต้องมาห่อรวมกัน ดังนั้น จึงต้องเพิ่มใบตองสำหรับห่ออีก 120 ชิ้น รวมเป็นใบตองสำหรับห่อ 240

การพับหรือห่อกรวย

หมายถึงการนำใบตองที่ฉีกเตรียมไว้แล้วสำหรับพับกรวย มาพับ โดยการพับกรวยแม่และกรวยลูกจะมีลักษณะวิธีการพับเหมือนกัน คือ การนำใบตองมาพับม้วนให้เป็นกรวยปลายแหลม เพียงแต่กรวยลูกจะมีการนำดอกพุท มาวางเสียบไว้ที่ส่วนยอดปลายแหลมของกรวยด้วย เมื่อพับหรือม้วนใบตองเป็นกรวยเสร็จในแต่ละกรวยแล้ว ให้นำลวดเย็บกระดาษ มาเย็บใบตองไว้เพื่อป้องกันใบตองคลายตัวออกจากกัน แล้วเก็บกรวยแต่ละประเภทไว้จนครบจำนวนที่ต้องการเมื่อได้กรวยแต่ละประเภทครบตามจำนวนที่ต้องการแล้ว ก็นำกรวยที่ได้มาห่อ โดยการนำใบตองที่ฉีกเตรียมไว้สำหรับห่อมาห่อกรวย หรือเรียกอีกอย่างว่า ห่มผ้า หรือ แต่งตัวให้กรวยบายศรี

การห่อรั้วบายศรี

คือการนำกรวยแม่ และ กรวยลูกที่ได้ห่อกรวยไว้เรียบร้อยแล้ว มาห่อมัดรวมเข้าไว้ด้วยกัน ที่นิยมทำกัน ใน 1 รั้ว จะประกอบด้วย กรวยแม่ 1 กรวย กรวยลูก 9 กรวย

วิธีการห่อรั้ว มีการห่อคล้ายกับการห่อกรวยแม่หรือกรวยลูก

จะแบ่งวิธีตามลักษณะงานที่ได้เป็น 2 วิธี คือ

1. ห่อแบบตรง คือการห่อโดยเริ่มต้นจากกรวยแม่ แล้ววางกรวยลูกไว้ด้านบนกรวยแม่เป็นชั้น ๆ ทับกันขึ้นมาหรือหันกรวยลูกเข้าหาตัวผู้ห่อ การห่อแบบนี้ จะได้รื้อบายศรีค่อนข้างตรง และในช่วงตัวรื้อ จะมีรอยหยักของใบตองห่อเรียกว่ามีเกล็ด

2. ห่อแบบหวาน คือการห่อ โดยเริ่มต้นจากกรวยแม่ แต่วางกรวยลูกไว้ด้านล่างของกรวยแม่ และวางซ้อนลงด้านล่างลงไปจนครบ หรือหันกรวยแม่เข้าหาตัวผู้ห่อ โดยวางกรวยลูกลงด้านล่างจนครบนั่นเอง การห่อแบบนี้ จะได้รื้อบายศรีเป็นลักษณะอ่อนช้อย เงน อ่อนหวาน เมื่อห่อรื้อจนเสร็จในแต่ละรื้อแล้ว จึงนำรื้อที่ได้ลงแช่ในน้ำผสมสารส้มที่เตรียมไว้ประมาณ 20 นาที เพื่อให้ใบตองเข้ารูปทรง อยู่ตัวตามที่ได้พับและห่อ จากนั้นจึงนำไปแช่ในน้ำผสมน้ำมันมะกอกต่อไป เพื่อให้รื้อมีความเป็นมันวาว เน้นสีเขียวเข้มของใบตองมากขึ้น และมีความกลิ่นหอมในตัวเอง เมื่อห่อรื้อจนเสร็จในแต่ละรื้อแล้ว จึงนำรื้อที่ได้ลงแช่ในน้ำผสมสารส้มที่เตรียมไว้ประมาณ 20 นาที เพื่อให้ใบตองเข้ารูปทรง อยู่ตัวตามที่ได้พับและห่อ จากนั้น จึงนำไปแช่ในน้ำผสมน้ำมันมะกอกต่อไป เพื่อให้รื้อมีความเป็นมันวาว เน้นสีเขียวเข้มของใบตองมากขึ้น และมีความกลิ่นหอมในตัวเอง วิธีการห่อรื้อ มีการห่อคล้ายกับการห่อกรวยแม่หรือกรวยลูก

การประกอบพานบายศรี ถือเป็นขั้นตอนสุดท้ายในการทำบายศรี คือการนำรื้อที่ทำเสร็จแล้วและแช่ในน้ำผสมน้ำมันมะกอกแล้ว มาประกอบเข้ากับพานบายศรี 3 ชั้นที่ได้เตรียมไว้ การนำรื้อ มาประกอบกับพานควรเริ่มต้นจากพานใหญ่สุด หรือพานที่วางอยู่ชั้นล่างสุดก่อน โดยการวางให้รื้ออยู่บนพานให้มีระยะห่างเท่าๆกัน 4 รื้อ (4 ทิศ) ซึ่งจะยึดรื้อติดกับพานโดยใช้ไม้ปลายแหลมที่เตรียมไว้แล้ว มากัด หรือเสียบจากด้านบนของรื้อให้ทะลุไปยึดติดกับโฟมที่รองไว้บนพื้นพาน การประกอบรื้อกับพานชั้นกลาง และชั้นบนสุด ก็ใช้วิธีเดียวกัน แต่จะต้องให้รื้อชั้นที่ 2 วางสลับกับรื้อชั้นแรก และรื้อบนพานชั้นบนสุด ก็ให้สลับกับรื้อบนพานชั้นกลางการประกอบรื้อกับพานชั้นบนสุด ให้ห่อใบตองเป็นกรวยขนาดใหญ่พอควรวางไว้เป็นแกนกลางของพาน เมื่อวางรื้อทั้ง 4 รื้อเสร็จแล้ว ให้รวบปลายสุดของรื้อทั้ง 4 เข้าหากัน โดยมีกรวยที่ทำเป็นแกนกลางอยู่ด้านใน แล้วนำใบตองม้วนเป็นกรวยขนาดใหญ่อีกกรวย มาครอบทับยอดทั้ง 4 ของรื้อไว้ ซึ่งจะทำให้พานบายศรีที่ได้ มียอดแหลมที่สวยงามและมั่นคง จากนั้นจึงนำไปไม้ (ส่วนใหญ่จะนำใบไม้ที่มีชื่อเป็นมงคล เช่น ใบเงิน ใบทอง) มาวางรองบนพาน เพื่อปกปิดไม่ให้มองเห็น โฟมที่รองพื้นพาน และนำดอกไม้สด เช่น ดอกบานไม่รู้โรย หรือดอกดาวเรือง มาประดับบนพานเพิ่มความสวยงามหรือทำมาลัย สวมบนยอด หรือทำเป็นอุบะร้อยรอบพานแต่ละชั้น ก็จะเพิ่มสีสัน และความสวยงามให้แก่พานบายศรีมากขึ้น

โอกาส

ทำบายศรีใช้ในงานพิธีต่าง ๆ งานบุญ งานบวช งานแต่ง และทำเป็นอาชีพ นำรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

รายละเอียดอื่น ๆ

ใบตองที่นำมาใช้สำหรับทำบายศรี มักนิยมใช้ใบตองจากกล้วยตานี เนื่องจากเป็นใบตองที่มีลักษณะเป็นเงา มันวาว เมื่อโดนน้ำจะยิ่งเกิดประกายสีเขียวเข้มสวยงามยิ่งขึ้น และที่สำคัญ ใบตองจากกล้วยตานี มีความคงทน ไม่แตกง่าย ไม่เหี่ยวง่าย สามารถนำมาพับม้วนเป็นรูปลักษณะต่าง ๆ ได้ง่าย และสามารถเก็บไว้ได้

นานหลายวัน หรือถ้ารักษาโดยหมั่นพรมน้ำบ่อย ๆ ใบตองกล้วยตานี จะสามารถคงทนอยู่ได้นานเป็นสัปดาห์ทีเดียว (วิมพิวิภา เขียวเมือง, สัมภาษณ์, 8 กันยายน 2567)

บายศรี 2

บายศรี เป็นเครื่องสักการะที่มีความสำคัญในวัฒนธรรมไทย โดยมักใช้ในพิธีกรรมทางศาสนาและพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น พิธีมงคลสมรส พิธีขอพรจากพระ หรือพิธีบูชาพระแม่ธรณี พิธีบายศรีเป็นการแสดงความเคารพและเป็นการถวายเครื่องบูชาที่มีความหมายทางศาสนาและความเป็นมงคล

ขั้นตอนการทำ

การเลือก และ การทำความสะอาดใบตอง

ใบตองที่นำมาใช้สำหรับทำบายศรี มักนิยมใช้ใบตองจากกล้วยตานี เนื่องจากเป็นใบตองที่มีลักษณะเป็นเงา มันวาว เมื่อโดนน้ำจะยิ่งเกิดประกายสีเขียวเข้มสวยงามยิ่งขึ้น และที่สำคัญ ใบตองจากกล้วยตานีมีความคงทน ไม่แตกง่าย ไม่เหี่ยวง่าย สามารถนำมาพับม้วนเป็นรูปลักษณะต่าง ๆ ได้ง่าย และสามารถเก็บไว้ได้นานหลายวัน หรือถ้ารักษาโดยหมั่นพรมน้ำบ่อย ๆ ใบตองกล้วยตานี จะสามารถคงทนอยู่ได้นานเป็นสัปดาห์ทีเดียว

เมื่อได้ใบตองกล้วยตานีมาแล้ว จะต้องนำมาทำความสะอาดก่อน ด้วยการเช็ด โดยใช้ผ้านุ่ม ๆ เช็ดฝุ่นละอองและสิ่งสกปรกต่าง ๆ ออกจากใบตองเสียก่อน โดยการเช็ด จะต้องใช้ผ้าเช็ดตามรอยของเส้นใบไปในทางเดียว อย่าเช็ดกลับไปกลับมา หรืออย่าเช็ดขวางเส้นใบเป็นอันขาด เพราะจะทำให้ใบตองเสียหาย มีรอยแตก และชำรุด ทำให้ไม่สามารถนำใบตองมาใช้งานได้เต็มที่

เมื่อเช็ดสะอาดดีแล้ว ก็ให้พับพอหลวม ๆ เรียงซ้อนกันไว้ให้เป็นระเบียบ เพื่อรอนำมาใช้งานในขั้นตอนต่อไปการฉีกใบตองเพื่อเตรียมทำกรวยบายศรีใบตองที่ได้ทำความสะอาดเป็นที่เรียบร้อยแล้ว หยิบมาทีละใบแล้วนำมาฉีกเพื่อเตรียมไว้สำหรับม้วนหรือพับ ทำกรวยบายศรี

การพับหรือฉีกใบตอง แบ่งเป็นสามประเภทคือ

1. ใบตองสำหรับทำกรวยแม่ ฉีกกว้างประมาณ 2 นิ้วฟุต
2. ใบตองสำหรับทำกรวยลูก ฉีกกว้างประมาณ 2 นิ้วฟุต
3. ใบตองสำหรับห่อ ฉีกกว้างประมาณ 1.5 นิ้วฟุต

ใบตองแต่ละประเภท ควรฉีกเตรียมไว้ให้ได้จำนวนที่ต้องการ กล่าวคือ ถ้าทำพานบายศรี 3 ชั้น ชั้นละ 4 ทิศ (4 รั้ว) นั่นก็หมายถึงจะมีรั้วทั้งหมด 12 รั้ว ในแต่ละรั้ว จะประกอบด้วยกรวยแม่ 1 กรวย และ กรวยลูก 9 กรวย รวมทั้งสิ้น จะมีกรวยแม่ 12 กรวย และ กรวยลูก 108 กรวย นั่นเอง แสดงว่าจะต้องมีใบตองสำหรับทำกรวยแม่ 12 ชิ้น ใบตองสำหรับทำกรวยลูก 108 ชิ้น ใบตองสำหรับห่อ 120 ชิ้น นั่นเอง แต่ใบตอง

สำหรับห่อ จะต้องเตรียมไว้เพื่อห่อรีวอีก คือใน 1 รีวจะประกอบไปด้วย กรวยแม่ 1 กรวย กรวยลูก 9 กรวย ซึ่งจะต้องมาห่อรวมกัน ดังนั้น จึงต้องเพิ่มใบตองสำหรับห่ออีก 120 ชิ้น รวมเป็นใบตองสำหรับห่อ 240

การพับกรวย และห่อกรวย

การพับหรือห่อกรวย หมายถึงการนำใบตองที่ฉีกเตรียมไว้แล้วสำหรับพับกรวย มาพับ โดยการพับกรวยแม่และกรวยลูกจะมีลักษณะวิธีการพับเหมือนกัน คือ การนำใบตองมาพับม้วนให้เป็นกรวยปลายแหลม เพียงแต่กรวยลูกจะมีการนำดอกพุด มาวางเสียบไว้ที่ส่วนยอดปลายแหลมของกรวยด้วย เมื่อพับหรือม้วนใบตองเป็นกรวยเสร็จในแต่ละกรวยแล้ว ให้นำลวดเย็บกระดาษ มาเย็บใบตองไว้เพื่อป้องกันใบตองคลายตัวออกจากกัน แล้วเก็บกรวยแต่ละประเภทไว้จนครบจำนวนที่ต้องการเมื่อได้กรวยแต่ละประเภทครบตามจำนวนที่ต้องการแล้ว ก็นำกรวยที่ได้มาห่อ โดยการนำใบตองที่ฉีกเตรียมไว้สำหรับห่อมาห่อกรวย หรือเรียกอีกอย่างว่า ห่มผ้า หรือ แต่งตัวให้กรวยบายศรี ส่วนวิธีการห่อ ศึกษาได้จากภาพยนตร์ที่แสดงให้เห็น

การห่อรีวบายศรีและการแช่น้ำ

การห่อรีวบายศรี คือการนำกรวยแม่ และ กรวยลูกที่ได้ห่อกรวยไว้เรียบร้อยแล้ว มาห่อมัดรวมเข้าไว้ด้วยกัน ที่นิยมทำกัน ใน 1 รีว จะประกอบด้วย กรวยแม่ 1 กรวย กรวยลูก 9 กรวย

วิธีการห่อรีว มีการห่อคล้ายกับการห่อกรวยแม่หรือกรวยลูก แบ่งวิธีตามลักษณะงานที่ได้เป็น 2 วิธี คือ

1. ห่อแบบตรง คือการห่อโดยเริ่มต้นจากกรวยแม่ แล้ววางกรวยลูกไว้ด้านบนกรวยแม่เป็นชั้น ๆ ทับกันขึ้นมา หรือหันกรวยลูกเข้าหาตัวผู้ห่อ การห่อแบบนี้ จะได้รีวบายศรีค่อนข้างตรง และในช่วงตัวรีว จะมีรอยหยักของใบตองห่อเรียกว่า มีเกล็ด

2. ห่อแบบหวาน คือการห่อ โดยเริ่มต้นจากกรวยแม่ แต่วางกรวยลูกไว้ด้านล่างของกรวยแม่ และวางซ้อนลงด้านล่างลงไปจนครบ หรือหันกรวยแม่เข้าหาตัวผู้ห่อ โดยวางกรวยลูกลงด้านล่างจนครบนั่นเอง การห่อแบบนี้ จะได้รีวบายศรีเป็นลักษณะอ่อนช้อย งอน อ่อนหวาน

เมื่อห่อรีวจนเสร็จในแต่ละรีวแล้ว จึงนำรีวที่ได้ลงแช่ในน้ำผสมสารส้มที่เตรียมไว้ประมาณ 20 นาที เพื่อให้ใบตองเข้ารูปทรง อยู่ตัวตามที่ได้พับและห่อ จากนั้น จึงนำไปแช่ในน้ำผสมน้ำมันมะกอกต่อไป เพื่อให้รีวมีความเป็นมันวาว เน้นสีเขียวเข้มของใบตองมากขึ้น และมีกลิ่นหอมในตัวเอง

การประกอบพานบายศรี

การประกอบพานบายศรี ถือเป็นขั้นตอนสุดท้ายในการทำบายศรี คือการนำรีวที่ทำเสร็จแล้วและแช่ในน้ำผสมน้ำมันมะกอกแล้ว มาประกอบเข้ากับพานบายศรี 3 ชั้นที่ได้เตรียมไว้

การนำรีว มาประกอบกับพาน ควรเริ่มต้นจากพานใหญ่สุด หรือพานที่วางอยู่ชั้นล่างสุดก่อน โดยการวางให้รีวอยู่บนพานให้มีระยะห่างเท่า ๆ กัน 4 รีว (4 ทิศ) ซึ่งจะยึดรีวติดกับพานโดยใช้ไม้ปลายแหลมที่เตรียมไว้แล้ว มากัด หรือเสียบจากด้านบนของรีวให้ทะลุไปยึดติดกับโพมที่รองไว้บนพื้นพาน

การประกอบริ้วกับพานชั้นกลาง และชั้นบนสุด ก็ใช้วิธีเดียวกัน แต่จะต้องให้ริ้วชั้นที่ 2 วางสลับกับริ้วชั้นแรก และริ้วบนพานชั้นบนสุด ก็ให้สลับกับริ้วบนพานชั้นกลาง

การประกอบริ้วกับพานชั้นบนสุด ให้ห่อใบตองเป็นกรวยขนาดใหญ่พอควรวางไว้เป็นแกนกลางของพาน เมื่อวางริ้วทั้ง 4 ริ้วเสร็จแล้ว ให้รวบปลายสุดของริ้วทั้ง 4 เข้าหากัน โดยมีกรวยที่ทำเป็นแกนกลางอยู่ด้านใน แล้วนำใบตองม้วนเป็นกรวยขนาดใหญ่อีกกรวย มาครอบทับยอดทั้ง 4 ของริ้วไว้ ซึ่งจะทำให้พานบายศรีที่ได้ มียอดแหลมที่สวยงามและมั่นคง

จากนั้นจึงนำใบไม้ (ส่วนใหญ่จะนำใบไม้ที่มีชื่อเป็นมงคล เช่น ใบเงิน ใบทอง) มาวางรองบนพาน เพื่อปกปิดไม่ให้มองเห็นโพมที่รองพื้นพาน และนำดอกไม้สด เช่น ดอกบานไม่รู้โรย หรือดอกดาวเรือง มาประดับบนพานเพิ่มความสวยงามหรือทำมาลัย สวมบนยอด หรือทำเป็นอุบะร้อยรอบพานแต่ละชั้น ก็จะเพิ่มสีสัน และความสวยงามให้แก่พานบายศรีมากขึ้น

ขั้นตอนและวิธีทำบายศรี ก็มีอยู่เพียงเท่านี้ หมั่นศึกษาจากซีดีประกอบการสอนนี้ และฝึกฝนบ่อย ๆ ก็จะสามารถทำบายศรีได้ด้วยตนเอง และมีฝีมือสามารถทำบายศรีใช้ในงานพิธีต่าง ๆ และทำเป็นอาชีพ นำรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

วัสดุที่ใช้

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| 1. ใบตองกล้วยตานี | 6. ไม้ไผ่ |
| 2. กรรไกร | 7. ลวดและเข็มหมุด |
| 3. มีด | 8. น้ำมันมะกอก |
| 4. โพม | 9. แม็กซ์ (ลูกแม็กซ์) |
| 5. ดอกดาวเรือง | 10. ตะปูเข็ม |

โอกาสที่ใช้

บายศรีนำไปใช้ในพิธีต่าง ๆ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นประเพณีที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต แม้แต่พิธีที่เกี่ยวข้องกับการทำมาหากิน การทำขวัญ เช่น ทำขวัญนา ทำขวัญเดือน ทำขวัญแต่งงาน ฯลฯ การบวงสรวงสังเวย เช่น ตั้งศาลพระภูมิ วางศิลาฤกษ์ บวงสรวงเทวดาอารักษ์ บูชาครู ไหว้ครูช่าง ไหว้ครูศิลปิน และการสมโภชในโอกาสต่าง ๆ เช่น สมโภชฉลองพระพุทธรูป (ประภา อินทวิธาน, สัมภาษณ์, 24 กันยายน 2567)



(ภาพ 71 บายศรี 2)

การทำปี่ชวาจีน

ปี่ชวาจีน (หรือ ปี่จั่วจีน) เป็นเครื่องดนตรีประเภท ปี่ ที่มีลักษณะคล้ายกับ ปี่จีน ซึ่งใช้ในการเล่นดนตรีจีนหรือดนตรีพื้นบ้านไทยที่ได้รับอิทธิพลจากจีน ปี่ชวาจีนมักจะใช้ในงานพิธีหรืองานเทศกาลต่าง ๆ เช่น งานมงคล งานเทศกาลตรุษจีน หรือการแสดงที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมจีน



(ภาพ 72 การทำปี่ชวาจีน)

ขั้นตอนการทำ

1. เตรียมไม้เนื้อแข็งให้ได้ขนาดประมาณ ความยาว 35 เซนติเมตร
2. เตรียมไม้ให้กลม ความกว้าง ประมาณ 2 นิ้ว
3. เจาะรูให้ได้สัดส่วนประมาณ 7 รู
4. นำไปขึ้นแท่นกลึงให้สมบูรณ์

วัสดุที่ใช้

1. ไม้เนื้อแข็ง
2. เครื่องกลึง

3. ลีว
4. ส่วน
5. กระดาษทราย

โอกาสที่ใช้

1. ใช้เป่าร่วมกับกลองยาว สำหรับงานรื่นเริง เช่น งานบวช งานแต่ง งานกระถินผ้าป่า
2. ใช้เป่าร่วมกับกองม้งกละ สำหรับงานศพ

(ธารา รูปเอี่ยม, สัมภาษณ์, 19 สิงหาคม 2567)

จักสานสุมไก่

จักสานสุมไก่ เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์จาก จักสาน ที่ทำจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ไม้ไผ่, หวาย, หรือเส้นพลาสติก ซึ่งเป็นงานฝีมือที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทย การทำ สุมไก่ ถือเป็นการใช้ทักษะทางศิลปะการจักสานเพื่อสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเลี้ยงไก่ โดยส่วนใหญ่จะเป็นสุมไก่ที่มีรูปทรงกลม เพื่อให้ไก่สามารถเข้าไปอยู่ภายในได้อย่างปลอดภัย (บุญเชิด ภัคดี, สัมภาษณ์, 18 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 73 จักสานสุมไก่)

วัสดุที่ใช้

1. ไม้ไผ่ (ตอกยาว) ยาว 2.5 เมตร
2. เส้นไม้ไผ่กลม ยาว 180 ซม.
3. มีดอีโต้
4. ค้อน
5. ลวด

ขั้นตอนการทำ

1. นำเส้นไม้ไผ่กลม ขนาดยาว 180 เซนติเมตร และไม้ไผ่ซีก (ตอกยาว) ขนาดยาว 2.50 เมตร ที่เตรียมไว้ไปแช่น้ำ ประมาณ 1 ชั่วโมง จากนั้นนำเส้นไม้ไผ่กลมมัดขดเป็นวงกลมโดยให้มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 15 ซม. เพื่อทำเป็นหัวสุ่มไก่ พร้อมทั้งนำตอกยาวสานขัดกันรอบ ๆ หัวสุ่มไก่ แถวละ 2 เส้น เพื่อขึ้นรูปแบบลายหนึ่ง (ยกหนึ่งข้ามหนึ่ง) โดยจุดเริ่มต้นของตอกยาวแต่ละเส้นจะเปลี่ยนตำแหน่งไปเรื่อย ๆ เพื่อให้สุ่มไก่ได้รูปทรงกลม

2. นำค้อนมาตอกรอบหัวสุ่มไก่เบา ๆ เพื่อให้เกิดความแข็งแรงและจัดรูปทรงให้สวยงาม แล้วนำสันไม้ไผ่กลมมาสานเป็นไม้ดัดหัวสุ่มไก่

3. จากนั้นนำตอกยาวมาสานขัดกับเส้นแนวตั้งที่ละเส้นเพื่อขึ้นรูปทรงสุ่มไก่ และสานแบบนี้ไปเรื่อย ๆ จนถึงตีนสุ่มไก่ให้สานชิดกันประมาณ 5 แถว

4. ใช้ค้อนตอกรอบ ๆ ตีนสุ่มไก่ให้แน่นแล้วนำลวดมัดตอกยาวบริเวณตีนสุ่มไก่ทั้ง 5 แถวติดกัน เพื่อให้เกิดความแน่นหนา แข็งแรง คงทน พร้อมใช้งาน และนำไปจำหน่าย

จักสานสุ่มจับปลา

จักสานสุ่มจับปลา เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์จาก งานจักสาน ที่ใช้ในการจับปลาในแหล่งน้ำต่าง ๆ เช่น แม่น้ำ, คลอง, หรือบ่อเลี้ยงปลา ซึ่งทำจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ไม้ไผ่, หวาย หรือวัสดุอื่น ๆ ที่สามารถหามาใช้ได้ ในท้องถิ่น การทำ สุ่มจับปลา ถือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีการสืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน



(ภาพ 74 จักสานสุ่มจับปลา)

วัสดุที่ใช้

1. ไม้ไผ่
2. ลวด
3. เหล็ก
4. เชือก

ขั้นตอนการทำ

1. เหลาไม้ไผ่ให้ได้ขนาด
2. กรองหัวให้รวมกันและกระชับเข้ากับหัว
3. เสริมแล้วบากแล้วครอบด้วยโขง (ไม่จริงกลึงให้เป็นวงแหวนเส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ 5 นิ้ว)
4. ใช้ลวดรัดไว้ปลายสุดแล้วพันด้วยลวดให้แน่น สุ่มปลาตรงหัวจะมีเส้นผ่าศูนย์กลาง 5 นิ้วตาม โขนงตรงปลายมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 50 ซม.
5. เริ่มสานจากหัวสุ่มยึดด้วยเส้นลวดจนมาถึงตีนสุ่มโดยรอบ

โอกาสที่ใช้

ใช้สำหรับครอบปลาในน้ำตื้น

รายละเอียดอื่นๆ

นายอุดม กล้าแก้วกล้า สามารถทำงานจักสานในรูปแบบต่าง ๆ ได้อีกมากมาย ไม่ว่าจะเป็น กระดังกระจาด ลอบดักปลา ลอบ ฯลฯ (อุดม กล้าแก้วกล้า, สัมภาษณ์, 14 สิงหาคม 2567)

ช่างไม้

นายประกาศ เมืองคล้าย เป็นช่างไม้ที่มีความเชี่ยวชาญในการใช้เครื่องมือและเทคนิคต่าง ๆ เพื่อสร้างหรือซ่อมแซมสิ่งต่าง ๆ ที่ทำจากไม้ เช่น เฟอร์นิเจอร์ อาคาร หรือโครงสร้างต่าง ๆ โดยใช้ทักษะในการวัด ตัด ขัด และประกอบไม้ให้ได้รูปร่างตามที่ต้องการ สามารถทำงานไม้ออกมาได้หลากหลายรูปแบบ อาทิ ตู้ เตียง โต๊ะ เก้าอี้ กระเป่า ประติมากรรม หน้าต่าง ฯลฯ รวมทั้งยังสามารถสร้างบ้านได้อีกด้วย (ประกาศ เมืองคล้าย, สัมภาษณ์, 18 สิงหาคม 2567)

วัสดุที่ใช้

- ไม้สัก ไม้เต็ง ไม้ประดู่ ไม้แดง ไม้มะค่า

ขั้นตอนการทำ

1. ตัดไม้แบบหยาบ แล้วนำมาตัดขนาดเป็นท่อน ๆ

2. ใส้ไม้และขึ้นรูปไม้ตรง นำไม้แปรรูปที่ได้จากการตัดมาใส้ทำให้เรียบร้อย และเป็นการปรับขนาดไม้ให้ใกล้เคียงกับชิ้นงานที่ต้องการแล้วจึงนำไปเข้าเครื่องไส

3. ตัดตามแบบเป็นชิ้นงาน เป็นการตัดขนาดตามแบบของชิ้นงาน หลังจากที่ได้ผ่านขั้นตอนการขึ้นรูป

4. เจาะรูเดือยและทำเดือย โดยนำไม้ที่ผ่านขั้นตอนการตัดขนาดมาเจาะรู หรือทำเดือยเพื่อเป็นส่วนยึดกันระหว่างชิ้นงาน

5. ประสานไม้ โดยนำไม้ที่ผ่านขั้นตอนการไสปรับหน้ามาอัดประสานด้วยเครื่องอัดประสานให้เป็นแผ่นโดยใช้กาวเป็นตัวเชื่อม

6. ขัดให้เรียบ โดยนำชิ้นงานมาขัดด้วยเครื่องขัดเพื่อรอยไสให้เรียบ

7. ชุบน้ำยา ชิ้นส่วนของเฟอร์นิเจอร์ที่ทำเสร็จแล้ว จะนำมาชุบน้ำยาเพื่อป้องกันมอดเจาะทำลายเนื้อไม้

8. ประกอบ ชิ้นส่วนบางชิ้นจะต้องประกอบเข้าด้วยกันโดยใช้ตะปูประกอบซึ่งออกแบบตามความเหมาะสมของชิ้นงาน โดยใช้วัสดุที่ยึดชิ้นงาน ได้แก่ กาว ตะปูยิง เป็นต้น

9. ทำสี โดยนำชิ้นงานที่ผ่านขั้นตอนการผลิตต่าง ๆ มาทำสีตามวิธีการตั้งแต่ อดแต่ง ขัดผิวย้อมสีพ่นรองพื้น ขัดตกแต่งผิว พ่น เคลือบผิวหน้า โดยชิ้นงานจะผ่านขั้นตอนการผลิตตามระบบสายพานลำเลียง

10. ตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานของสินค้าที่ผ่านขั้นตอนต่าง ๆ

โอกาสที่ใช้

1. ใช้ในการตกแต่งบ้าน
2. ใช้อำนวยความสะดวกในชีวิตประจำวัน
3. ใช้เก็บของ เก็บเสื้อผ้า และของใช้ต่าง ๆ



(ภาพ 75 ช่างไม้)

จักสาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลทับผึ้ง

การจักสาน เป็นการทำงานฝีมือที่เกี่ยวข้องกับการถักทอหรือร้อยวัสดุธรรมชาติต่าง ๆ เช่น ไม้ไผ่ กล้วยา ใบไม้ หรือวัสดุอื่น ๆ เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น กระเป๋า ตะกร้า หมวก หรือเครื่องใช้ต่าง ๆ ซึ่งในบางท้องถิ่นอาจจะมีการใช้จักสานเพื่อสร้างงานศิลปะหรือสิ่งของที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน คือ การรวมกลุ่มของคนในชุมชนที่มีความสนใจร่วมกันในการพัฒนาอาชีพหรือกิจกรรมในท้องถิ่น เพื่อร่วมกันผลิตสินค้าและบริการที่สามารถสร้างรายได้ และเสริมสร้างความเข้มแข็งในชุมชน ซึ่งการจักสานเป็นหนึ่งในกิจกรรมที่มักจะทำในรูปแบบของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เพราะเป็นงานฝีมือที่มีความเป็นเอกลักษณ์และมีตลาดเฉพาะที่ให้ความสนใจ เช่น ตลาดสินค้าเกษตร ตลาดสินค้า OTOP หรือ ตลาดท้องถิ่นอื่น ๆ

วัสดุที่ใช้

- | | |
|----------------------------|------------------|
| 1. หวายเทียม | 5. มีดตอก |
| 2. ตะปูเข็ม | 6. ลูกกรง |
| 3. ค้อนตีตะปู (ขนาดเล็ก) | 7. เหล็กปลายแหลม |
| 4. แป้นเจาะรู (ทำจากเหล็ก) | |

ขั้นตอนการทำ

1. คิดแบบ ออกแบบรูปทรง เช่น สี่เหลี่ยม กลม กระจาด โถก ฯลฯ
2. ทำฐานตารูปแบบ
3. ขึ้นลูกกรงเป็นชั้น ๆ
4. พันขอบบน
5. จู๋นางปากขอบ
6. ตีวงจับหรือมือจับ
7. พันวงจับหรือมือจับ
8. ตกแต่งให้สวยงาม



(ภาพ 76 จักสาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลทับผึ้ง)

จักสาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน 2

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการจักสานมักจะมีการฝึกอบรมและแลกเปลี่ยนความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด การรวมกลุ่มสามารถช่วยเสริมสร้างกำลังในการผลิต เพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ และยังสามารถนำไปสู่การสร้างรายได้ให้กับสมาชิกในกลุ่ม

ขั้นตอนการทำ

1. นำเศษผ้ามาพันเป็นห่วง
2. นำเศษผ้าต่อมัดเป็นไขว้สลับไปมา
3. มัดให้ได้ช่องตามขนาดที่ต้องการ
4. มัดต่อจนได้ความยาวและความกว้างที่ต้องการ
5. พอได้ความยาวที่ต้องการเสร็จแล้วฉันทิ้งปิดท้าย

วัสดุที่ใช้

1. เศษผ้า
2. กรรไกร

โอกาสที่ใช้

ใช้ผูกนอตามที่แตกต่างกัน (ชะเริ่ม เต็งแย้ม, สัมภาษณ์, 17 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 77 จักสาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน 2)

การทำของตกแต่งจากกะลามะพร้าว

การทำของตกแต่งจากกะลามะพร้าว เป็นงานฝีมือที่ใช้วัสดุจากธรรมชาติที่มีความทนทานและสวยงาม กะลามะพร้าวมีลักษณะเป็นวัสดุที่มีความแข็งแรงและมีพื้นผิวที่สวยงาม ซึ่งสามารถนำมาใช้ทำเป็นของตกแต่งได้หลากหลาย เช่น เครื่องประดับ ตุ๊กตา แก้วน้ำ หรือสิ่งของที่ใช้ประดับบ้าน เป็นของใช้ภายในบ้าน เป็นของชำร่วย เป็นของที่ระลึก (ชูชาติ จุพันธ์, สัมภาษณ์, 15 สิงหาคม 2567)

ขั้นตอนการทำ

1. เลือกประเภทของไม้ กะลา กิ่งไม้ ส่วนต่างๆตามความเหมาะสมและชนิดของผลงาน
2. นำวัสดุที่ได้ มาประกอบโดยใช้การขัด สาน ตัดกาว เพื่อให้ผลงานออกมาตามที่ต้องการ
3. ลงสีเคลือบเพื่อให้ผลงานมีความคงทน

วัสดุที่ใช้

1. เรื่อตัดไม้
2. กาว
3. เครื่องเจียร์
4. วัสดุตามธรรมชาติที่หาได้ เช่น กะลา กิ่งไม้ ขี้เระ ก้านมะพร้าว
5. ตะปู
6. สีเคลือบ



(ภาพ 78 การทำของตกแต่งจากกะลามะพร้าว)

ตัดกระดาษแก้วงานบุญ

การตัดกระดาษแก้ว เป็นหนึ่งในกิจกรรมที่นิยมทำในงานบุญหรือเทศกาลต่าง ๆ เช่น งานประเพณีงานแต่งงาน หรือพิธีกรรมต่าง ๆ ในชุมชน โดยกระดาษแก้วจะถูกนำมาใช้ประดับตกแต่งสถานที่ให้สวยงามและมีสีสัน มีความสวยงามและเป็นที่นิยมในการใช้ทำเป็นซุ้มประตู พวงมาลัย หรือแผ่นตกแต่งต่าง ๆ ที่ใช้ในการเฉลิมฉลองงานสำคัญ

ขั้นตอนการทำ

1. พับกระดาษ 2 สีขนานให้ขอบเสมอกัน
2. ตัดกระดาษตามภาพด้านล่าง (เพื่อให้เกิดลายใหม่ ๆ อาจตัดไม่เหมือนลายตัวอย่างได้)
3. คลี่ย้อนออกตามขั้นตอนการพับ (ค่อย ๆ คลี่ออกระวังอย่าให้ขาด เนื่องจากเวลาตัดกระดาษเป็นลายต่าง ๆ กระดาษจะติดกันเป็นชั้น ๆ)

วัสดุที่ใช้

- | | |
|---------------------------------|------------------|
| 1. กระดาษแก้วหลากสี / กระดาษทอง | 2. กรรไกร |
| 3. กาว | 4. ไม้บรรทัด |
| 5. ดินสอ | 6. ตัวหนีบกระดาษ |

โอกาสที่ใช้

งานบุญ เช่นงานขึ้นบ้านใหม่ งานบวช ติดใต้ถุนบ้านและหน้าต่างบ้านงาน

รายละเอียดอื่น ๆ

การตัดกระดาษแก้วหรือกระดาษทอง แต่หากอยากให้เกิดความสวยงามมากขึ้นต้องใช้กระดาษแก้วหลาย ๆ สี และพับ-ตัดกระดาษ (จำนงค์ โหมดไทย, สัมภาษณ์, 10 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 79 ตัดกระดาษแก้วงานบุญ)

การสานชะลอมไม้ไผ่

การสานชะลอมไม้ไผ่ เป็นงานฝีมือพื้นบ้านที่ใช้วัสดุธรรมชาติอย่างไม้ไผ่ ซึ่งเป็นวัสดุที่มีความยืดหยุ่น และทนทานในการทำเครื่องใช้ต่าง ๆ เช่น ชะลอม (ตะกร้า) ซึ่งมักจะใช้ในการเก็บข้าวของ หรือในบางพื้นที่ อาจใช้เป็นภาชนะสำหรับการเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร ชะลอมไม้ไผ่ที่สานเสร็จแล้วจะมีความสวยงาม และแข็งแรง

ขั้นตอนการทำ

1. การเตรียมวัสดุที่ใช้ในการสาน เช่น ดอกไม้ไผ่ ซึ่งต้องนำมาผ่าและเหลาให้ได้ขนาดและความหนาที่เหมาะสม
2. นำดอกไม้ไผ่มาสานขึ้นรูปลายฉลุ 5 มุม (ลายขั้ดตา เหลว) แถวละ 4 เส้น
3. นำเส้น ไม้ไผ่แบนสอดขัดกับดอก เพื่อเพิ่มความแข็งแรงให้กับกันไม้ไผ่บริเวณฐานกันชะลอม
4. จากนั้นนำดอกไม้ไผ่ มาสานขึ้นรูปตัวชะลอมและ สานขัดสลับกันไปเรื่อย ๆ จนได้ ความสูงตามที่ต้องการ

วัสดุที่ใช้

1. มีดจักตอกคม ๆ
2. ไม้ไผ่สีสุก

โอกาสที่ใช้

ชะลอมใส่ข้าว: มีขนาดใหญ่ ใช้สำหรับใส่ข้าวสารหรือข้าวเหนียว

ชะลอมใส่ผลไม้: มีขนาดเล็กและมีฝาปิด ใช้สำหรับใส่ผลไม้

ชะลอมสำหรับงานพิธี: มีลวดลายที่สวยงามและประณีต ใช้ในการจัดงานพิธีต่าง ๆ
รายละเอียดอื่น ๆ

แม้ว่าในปัจจุบันจะมีภาชนะพลาสติกที่ผลิตขึ้นมาทดแทนชะลอม แต่ศิลปะการสานชะลอมก็ยังคงได้รับความสนใจจากผู้คนจำนวนมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มคนที่สนใจอนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย

(โคมลอย เพ็ชรมี, สัมภาษณ์, 4 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 80 การสานชะลอมไม้ไผ่)

การสานชะลอมไม้ไผ่ 2

การสานชะลอมไม้ไผ่ เป็นงานฝีมือที่มีความเป็นเอกลักษณ์และใช้ไม้ไผ่เป็นวัสดุหลัก ซึ่งนิยมทำในหลายพื้นที่ทั่วประเทศ เนื่องจากไม้ไผ่มีความยืดหยุ่น ทนทาน และหาได้ง่ายในธรรมชาติ การสานชะลอมไม้ไผ่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้หลายรูปแบบ เช่น การใช้เก็บของ หรือประดับตกแต่งงานบุญ แม้ว่าในปัจจุบันจะมีภาชนะพลาสติกที่ผลิตขึ้นมาทดแทนชะลอม แต่ศิลปะการสานชะลอมก็ยังคงได้รับความสนใจจากผู้คนจำนวนมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มคนที่สนใจอนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย (ลำพิง อ้อมแก้ว, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)

ขั้นตอนการทำ

1. การเตรียมวัสดุที่ใช้ในการสาน เช่น ดอกไม้ไผ่ ซึ่งต้องนำมาผ่าและเหลาให้ได้ขนาดและความหนาที่เหมาะสม
2. นำดอกไม้ไผ่มาสานขึ้นรูปปลายแหลม 5 มุม (ลายขัดตา เหลว) แถวละ 4 เส้น
3. นำเส้น ไม้ไผ่แบนสอดขัดกับดอก เพื่อเพิ่มความแข็งแรงให้กับกันไม้ไผ่บริเวณฐานกันชะลอม
4. จากนั้นนำดอกไม้ไผ่ มาสานขึ้นรูปตัวชะลอมและ สานขัดสลับกันไปเรื่อย ๆ จนได้ความสูงตามที่ต้องการ

วัสดุที่ใช้

1. มีดจักดอกคม ๆ
2. ไม้ไผ่สีสุก



(ภาพ 81 การสานชะลอมไม้ไผ่ 2)

ดอกไม้จันทน์

ดอกไม้จันทน์ เป็นดอกไม้ที่ทำขึ้นจากวัสดุที่มีในท้องถิ่น เช่น ใบเตย กระจดาชทอง หรือวัสดุอื่น ๆ โดยดอกไม้จันทน์จะถูกใช้ในงานพิธีทางศาสนาและพิธีกรรมที่มีความสำคัญ เช่น พิธีถวายดอกไม้จันทน์ในงานพระราชพิธี หรือในงานศพเพื่อแสดงความเคารพและถวายความไว้อาลัยแก่ผู้ล่วงลับ ดอกไม้จันทน์ไม่เพียงแต่สวยงามและละเอียดอ่อน แต่ยังเต็มไปด้วยความหมายและสัญลักษณ์ที่ลึกซึ้งเกี่ยวกับความเคารพและการให้เกียรติ

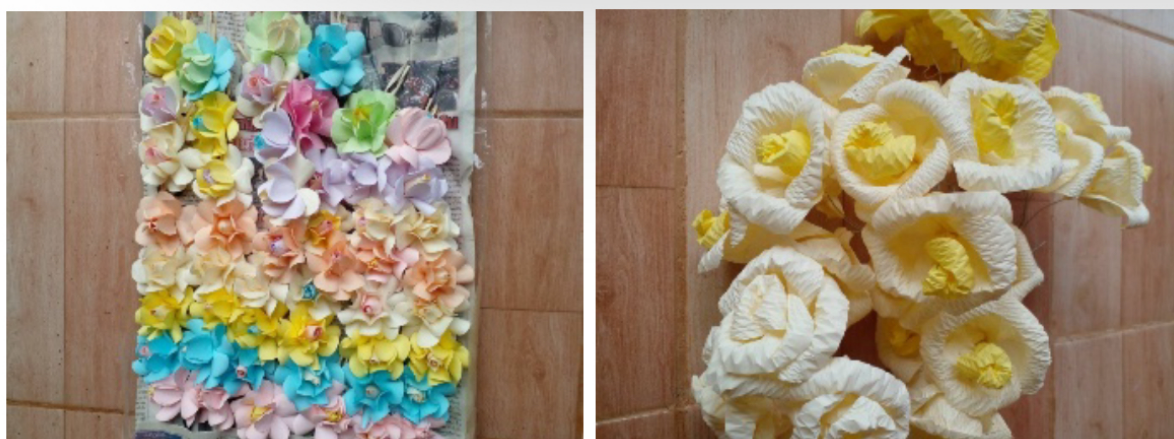
"ดอกไม้จันทน์...แม้จะเป็นดอกไม้สำหรับคนตาย แต่ดอกไม้จันทน์จะไม่มีวันตาย เพราะสามารถขยายได้ตลอด ที่สำคัญยังเป็นสินค้าที่ไม่มีวันเสีย ไม่บูด ไม่เน่า สามารถเก็บรักษาเพื่อรอจำหน่ายได้ตลอดทั้งปี" (สินวล ภูพัต, สัมภาษณ์, 7 สิงหาคม 2567)

ขั้นตอนการทำ

1. เริ่มจากการทำเกสรก่อน โดยใช้กลีบดอกเกสรทำการจับกลีบเข้ากับก้านดอก
2. นำกลีบดอกที่เตรียมไว้แล้วมาทำการเข้าดอก โดยใช้กลีบดอกประมาณ 6-7 กลีบ
3. จากนั้นหากาวแล้วใช้ด้ายมัดให้แน่น ก็จะได้ตัวดอกไม้จันทน์
4. เมื่อได้ตัวดอกไม้จันทน์แล้วก็ทำการใช้กระดาชย่นพันก้านให้ดูสวยงาม

วัสดุที่ใช้

1. กระจดาชทำกลีบดอกสีต่าง ๆ, หนวดจันทน์ (ทำจากเยื่อไม้)
2. กระจดาชย่นใช้พันก้าน
3. ก้านมะพร้าวขนาดตามความต้องการ, ด้าย , กาว
4. ด้ายใช้สำหรับพันกลีบ
5. เทียน
6. ฐาน
7. กรรไกร
8. กาว



(ภาพ 82 ดอกไม้จันทน์)

ติ่มมิดโบราณ

การติ่มมิดโบราณ เป็นงานฝีมือที่ต้องอาศัยความชำนาญและทักษะในการทำให้เหล็กกลายเป็นใบมิดที่มีคุณภาพ ทั้งในด้านความคมและความทนทาน ซึ่งถือเป็นศิลปะการทำอาวุธหรือเครื่องมือที่มีความประณีตและมีความสำคัญในหลาย ๆ วัฒนธรรมรวมถึงไทย ด้วยกระบวนการที่ต้องอาศัยความระมัดระวังและความพิถีพิถันในการเลือกวัสดุและการดำเนินการขั้นตอนต่าง ๆ (ธวัชชัย ปานจันทร์, สัมภาษณ์, 7 สิงหาคม 2567)

ขั้นตอนการทำ

1. ตัดเหล็กให้ได้ขนาดตามความต้องการ เผาไฟให้แดงแล้วน าออกมาจากเตาให้คน สามคนใช้ พะเนินตึจนได้รูปหุ่น หรือกุน (ชาวบ้านเรียกว่าการ “ หลาบ” เหล็ก)
2. เมื่อได้หุ่นหรือกุนมิดแล้ว น าเอาเข้าเตาเผาไฟอีกครั้งหนึ่ง แล้วใช้คน คนเดียวตี ด้วยค้อนเพื่อขึ้น รูปมิดให้ได้ตามความต้องการ (ชาวบ้านเรียกว่าการ “ ซ้ำ”)
3. เมื่อซ้ำได้รูปมิดแล้ว ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วใช้ค้อนตึจนเนื้อเหล็กเรียบเป็นมันเพื่อให้เนื้อ เหล็กเหนียว แน่น คมบาง ตัวมิดตรง (ชาวบ้านเรียกว่าการ “ ลำเรียบ หรือ ให่”)
4. เมื่อให้ได้รูปมิดพอสมควรแล้ว น ามาแต่งด้วยตะไบ เพื่อให้ได้รูปเล่มสวยงามขึ้น (เรียกว่าการ “ แต่ง”)
5. เมื่อแต่งด้วยตะไบได้รูปแล้ว น ามาชุดคมให้บางโดยใช้เหล็กชุด เพื่อทำให้ตัวมิดขาว และบาง (เรียกว่าการ “ ชูด”)
6. เมื่อชูดได้คมบางพอสมควรแล้ว ใช้ตะไบหยาบและตะไบละเอียดโสกตามตัวมิด เพื่อให้ตัวมิดขาว เรียบร้อย และคมจะบางยิ่งขึ้น (เรียกว่าการ “ โสก”)

7. เมื่อโสกเรียบร้อยแล้วนำมาพานคม โดยใช้ตะไบละเอียดพานขวางของคมมีด เพื่อให้คมมีดบางเฉียบ (เรียกว่าการ “พานคมมีด”)
8. เมื่อพานคมแล้วก็นำมาชุบ “การชุบ” เป็นเรื่องสำคัญมาก ช่วงต้องมีความชำนาญ เป็นพิเศษ โดยนำมีดเข้าเผาไฟในเตาจนร้อนแดงตามความต้องการ แล้วชุบกับน้ำคมของมีดจะ กล้าแข็งไม่อ่อนและไม่บิ่น
9. เมื่อชุบแล้วนำมาฝนหรือลับ โดยใช้หินหยาบและหินละเอียดให้คมได้ที่ สมัยนี้ใช้ หินกากเพชร (เรียกว่าการ “ลับคม”)

วัสดุที่ใช้

มีปัจจัยที่สำคัญ 3 ประการ คือ

1. เตรียมคน ต้องใช้คน 3-4 คนขึ้นไป โดยเฉพาะการตีมีดในขั้นตอนที่ 1 (การหลาบ) ต้องใช้คนที่มีพละกำลัง ร่างกายแข็งแรง ตลอดจนต้องมีความสามัคคีและมีประสบการณ์มาก
2. เตรียมอุปกรณ์ เป็นอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ สำหรับช่างตีมีดโดยเฉพาะ เช่น ทัง ค้อน พะเนิน คีม สือบลม เตาเผาเหล็ก ตะไบ เหล็กชุด เหล็กไซ รางน้ำชุบมีด เชื้อนัตตเหล็ก ขอ ไฟ หินหยาบ-ละเอียด ทั้งขอ เถาวัลย์เปรียง หลักสี่ (ปากกา) กบ และเลื่อย เป็นต้น
3. เตรียมวัตถุดิบ วัสดุที่สำคัญในการตีมีดเป็นอันดับแรกได้แก่ เหล็กกล้า อันดับต่อไป คือ ถ่านไม้ไผ่ ซึ่งเป็นถ่านที่มีประสิทธิภาพสูงในการเผาเหล็ก ต่างจากถ่านจากไม้ทั่ว ๆ ไป และ อันดับสุดท้ายคือ ไม้ที่ใช้ทำด้ามมีด การดำเนินการผลิต มีดอรัญญิก

การทำวาวจุฬา

การทำวาวจุฬา เป็นหนึ่งในกิจกรรมงานฝีมือที่มีความสำคัญในวัฒนธรรมไทย และมักทำในช่วงเทศกาลต่าง ๆ หรือประเพณีลอยกระทงและแข่งขันการเล่นวาว วาวจุฬาเป็นวาวชนิดหนึ่งที่มีลักษณะเฉพาะคือมีลำตัวและปีกที่มีรูปทรงคล้ายกับจุฬา จึงเป็นที่มาของชื่อ วาวจุฬา ซึ่งเหมาะสำหรับการบินในพื้นที่โล่งและการแข่งวาว (ประทาน ภูพันธ์, สัมภาษณ์, 10 สิงหาคม 2567)

ขั้นตอนการทำ

1. เลือกไม้ไผ่ลำแก่พอประมาณถ้าไม้ไผ่ลำแก่จัดจะทำให้หักโค้งไม่ได้
2. เริ่มต้นให้เหลากระดงหลัง ความยาวประมาณ 3 คอก ความหนาประมาณแท่งดินสอ HB
3. ไม้ที่ใช้ทำปีกให้เหลาเอาเฉพาะส่วนของผิวไม้ ช่วงปลายทั้ง 2 ด้านเหลาให้บางกว่าส่วนกลางของปีก ความยาวประมาณ 3 คอก จำนวน 2 อัน มัดปีกทั้ง 2 อันติดกับกระดงหลัง ให้อยู่ระหว่างกึ่งกลางของกระดงหลัง

4. ส่วนขาหรือขาเหยี่ยว ให้เหลาไม้ไผ่เอาส่วนผิวยาวประมาณ 2 ศอก จำนวน 2 อัน มัดติดกันระหว่างกระดงหลังกับปีก แล้วเย็บด้วยถุงพลาสติกติดกับปีกของวาว (อัตราส่วนของอก : หาง เป็น 3 : 2)
5. การทำคันธนู ให้เหลาผิวไม้ไผ่ความยาวประมาณ 3ศอกใช้เชือกมัด โดยนำขี้ผึ้งติดกับใบตาล (ใบธนูต้องทำจากใบตาลจะได้เสียงที่ไพเราะ) ทั้ง 2 ด้าน แล้วมัดเชือกติดกับหัววาว ตัดหนาประมาณ 0.5 เซนติเมตร ยาวประมาณ 1.5 ศอก
6. มัดเชือกตรงหัววาวยึดติดกับปีกของวาว โดยให้อยู่ห่างจากกระดงหลังทั้ง 2 ด้าน ประมาณ 9 เซนติเมตร
7. ร้อยเชือกระหว่างกระดงหลังกับปีกเพื่อร้อยเชือกทำเป็นขาเหยี่ยว

วัสดุที่ใช้

1. ไม้ไผ่ลำแก่พอประมาณ
2. เชือก
3. กาว
4. เอ็นด้าย
5. ถุงใหญ่สีต่างๆ
6. มีดเหลา
7. ขี้ผึ้ง
8. ใบตาลตากให้แห้งเพื่อทำใบธนู (อาจใช้ขูดน้ำพลาสติกแทนใบตาลได้)
9. ด้ายไนลอน

การเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้าน และศิลปะการต่อสู้ป้องกัน: การเล่นที่สะท้อนจิตวิญญาณของชุมชน

การเล่นพื้นบ้านและกีฬาพื้นบ้านเป็นส่วนหนึ่งของมรดกภูมิปัญญาที่สร้างความสามัคคีในสังคม ตำบลทับผึ้งยังคงรักษาเกมและกีฬาพื้นบ้าน ตำบลทับผึ้งพบเพียงการเล่นหมากเก็บเป็นการเล่นพื้นบ้านเพียงชนิดเดียว



หมากเก็บ

หมากเก็บ เป็นการเล่นพื้นบ้านของไทยที่ได้รับความนิยมมาแต่โบราณ มักเล่นในหมู่เด็ก ๆ โดยเฉพาะเด็กผู้หญิง นิยมเล่นกันเพื่อความสนุกสนาน และยังช่วยฝึกทักษะด้านไหวพริบ ความแม่นยำ และการประสานงานระหว่างมือกับสายตา

วิธีการเล่น กติกา

มีจำนวนผู้เล่น 2-5 คน อุปกรณ์การเล่น ก้อนหินกลมขนาดเล็ก 5 ก้อน กติกาการเล่นวิธีการหาผู้ที่จะได้เล่นก่อนใช้วิธี ขึ้นร้าน คือการกำก้อนหินทั้ง 5 ไว้ในมือแล้วโยนขึ้นไม่ให้สูงนัก รับก้อนหินทั้งห้าด้วยหลังมือ แล้วโยนพร้อมกับพลิกมือหงายรับก้อนหินใครรับก้อนหินได้มากที่สุดจะได้เล่นก่อน การเล่นหมากเก็บ จะเริ่มจากหมากที่ 1 ถึงหมาก 4 ด้วยวิธีการโยนก้อนหินก้อนหนึ่งไปบนอากาศ แล้วเก็บก้อนหินที่ละก้อนพร้อมกับรับก้อนที่โยนไปไม่ให้ตกพื้น ทำจนจนกว่าจะครบ 5 ก้อน หมากที่ 2 ถึงหมากที่ 4 ก็เหมือนกัน แต่ต่างกันตรงการเก็บลูกหิน เก็บครั้งละ 2 ครั้งละ 4 ตามลำดับเมื่อครบหมากที่ 4 ก็ ขึ้นร้าน นับคะแนนแข่งขันกันหลังจากขึ้นร้านแล้วก็เริ่มหมากที่ 1 ใหม่ ทำเช่นนี้จนครบ 100 คะแนน ใครครบก่อน คือผู้ชนะ ส่วนการเล่นใครทำก่อน

หีนตโยนแล้วรับไม่ได้หรือเก็บไม่ครบจำนวนก็ต้อง ตาย ให้สิทธิ์คนอื่นเล่นต่อ ประโยชน์จากการเล่น เพื่อฝึกสมาธิและการนับ

อุปกรณ์ประกอบการเล่น

ก้อนหินกลมขนาดเล็ก 5 ก้อน

โอกาสที่เล่น

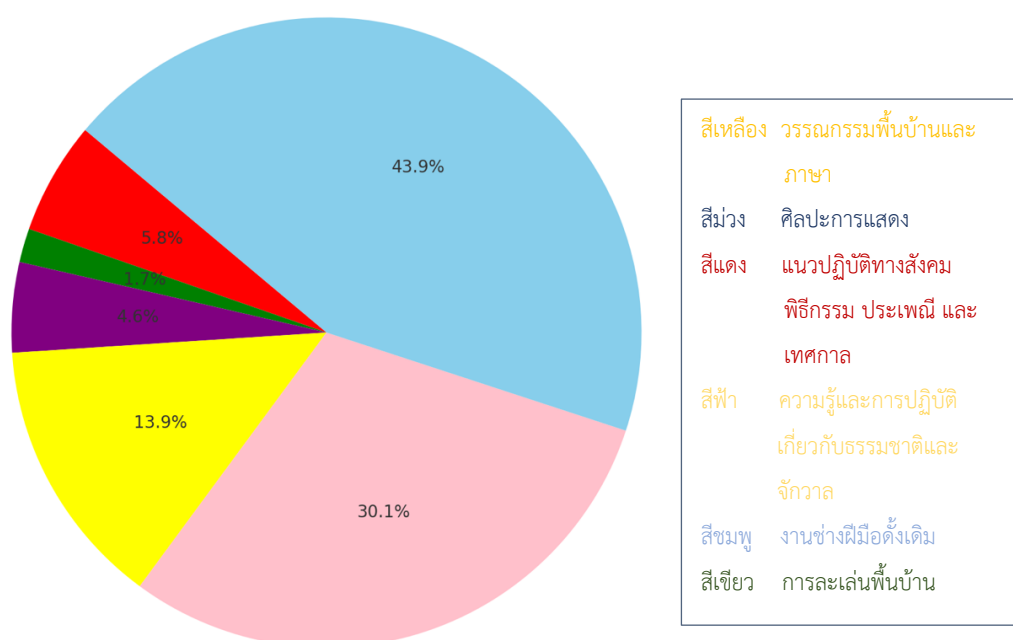
เล่นในงานเทศกาลรื่นเริง เล่นแข่งกับเพื่อน เป็นกีฬาอย่างหนึ่ง

รายละเอียดอื่น ๆ

ไม่นิยมให้เล่นในบ้านเรือน เพราะคนโบราณเชื่อว่า การเล่นหมากเก็บในบ้าน จะเก็บบ้าน เก็บเรือน (หมายถึง จะทำให้เงินทอง ทรัพย์สินที่มีอยู่ในบ้าน หายไป หรือก็มีเรื่องเดือดร้อนต้องใช้เงินทอง)

(วิภา ตุ่มบุตร, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)

จากข้อมูลสามารถสรุปมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ทั้ง 6 หมวด เป็นแผนภูมิ ดังนี้



(ภาพ 83 แผนภูมิข้อมูลมรดกภูมิปัญญาที่จับต้องไม่ได้)

ทุนทางวัฒนธรรมของตำบลทับผึ้ง ประเพณีมรดกภูมิปัญญาที่จับต้องไม่ได้ ออก 6 หมวด ได้แก่ แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม และงานเทศกาล ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล อาหารพื้นบ้าน งานช่างฝีมือดั้งเดิม ศิลปะการแสดง และวรรณกรรมพื้นบ้าน

1. วรรณกรรมพื้นบ้านและภาษา จำนวน 10 รายการ สะท้อนถึงค่านิยม ความเชื่อ และประวัติศาสตร์ของท้องถิ่น โดยเรื่องเล่าที่สำคัญ ได้แก่ เพลงกล่อมเด็ก ซึ่งเป็นบทเพลงที่ใช้ร้องเพื่อกล่อมเด็ก ตำนานปู่ก็อก ซึ่งเป็นเรื่องเล่าที่เกี่ยวข้องกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ในชุมชน และ ตำนานศาลพ่อปู่ทองคำ ซึ่งเป็นเรื่องเล่าเกี่ยวกับสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ในพื้นที่

2. ศิลปะการแสดง จำนวน 3 รายการ คือ มังคละ กลองยาว และวงดนตรีร่วมสมัยเข้มทอง ศิลปะการแสดงมีบทบาทสำคัญในการแสดงออกทางวัฒนธรรมของชุมชน โดยศิลปะการแสดงของตำบลทับผึ้ง ได้แก่ กลองมังคละ ซึ่งเป็นการแสดงดนตรีพื้นบ้านที่ใช้กลองเป็นหลัก กลองยาว ซึ่งนิยมใช้ในขบวนแห่และงานบุญ วงดนตรีเข้มทองสุโขทัย ที่ใช้บรรเลงในเทศกาลและงานมงคลต่าง ๆ

3. แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม และงานเทศกาล จำนวน 8 รายการ สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของประเพณีและศาสนาในชีวิตของคนในชุมชน พิธีกรรมที่สำคัญในตำบลทับผึ้ง ได้แก่ ประเพณีแห่นางแมว ซึ่งเป็นพิธีขอฝนตามความเชื่อดั้งเดิม พิธีทำขวัญข้าว ซึ่งเกี่ยวข้องกับการแสดงความเคารพต่อแม่โพสพ พิธียกเสาเอก ซึ่งเป็นขั้นตอนสำคัญในการสร้างบ้าน งานบวชนาคสามัคคี ที่สะท้อนถึงศรัทธาในพระพุทธศาสนา ประเพณีลอยกระทง เพื่อขอขมาและบูชาพระแม่คงคา และ พิธีรับขวัญข้าวเปลือก ซึ่งเป็นพิธีกรรมที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมเกษตรกรรมของท้องถิ่น

4. ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล จำนวน 76 รายการ แบ่งออกเป็นสองประเภท ได้แก่ การแพทย์พื้นบ้าน 24 รายการและอาหาร 52 รายการ ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล เป็นองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่สามารถใช้ประโยชน์จากธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน โดยในตำบลทับผึ้งมีองค์ความรู้ที่สำคัญ เช่น การแพทย์พื้นบ้าน ซึ่งอาศัยสมุนไพรและวิธีการรักษาดั้งเดิม การรักษาไข้ทับระดู ซึ่งเป็นศาสตร์พื้นบ้านที่ช่วยดูแลสุขภาพของสตรี หมอจับเส้น หรือศาสตร์การนวดบำบัดที่ใช้สำหรับรักษาอาการปวดเมื่อย การพ่นงูสวัด ซึ่งเป็นวิธีการรักษาทางไสยศาสตร์ที่ผสมผสานกับการแพทย์พื้นบ้าน การดับพิษไฟ ที่ใช้สมุนไพรและคาถาในการบรรเทาอาการไฟไหม้หรือน้ำร้อนลวก และการแก้ก้างติดคอ ซึ่งเป็นองค์ความรู้ที่ใช้วัตถุดิบพื้นถิ่นในการช่วยลดอาการติดคอ

อาหารพื้นบ้านสะท้อนถึงวัฒนธรรมการกินอยู่ที่เป็นเอกลักษณ์ของตำบลทับผึ้ง โดยอาหารพื้นบ้านที่โดดเด่น ได้แก่ ขนมเบ็ญญวน ขนมที่นิยมทำในงานมงคล แกงขี้เหล็กสูตรโบราณ แกงซ่อนหา แกงคั่วขนุน แกงคั่วหอยขม น้ำพริกปลาย่าง ทอดมันปลาแม่น้ำยม ซึ่งมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์และอุดมไปด้วยสมุนไพร ต้ม

เปราะ อาหารที่ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติและสมุนไพรท้องถิ่น หลนปูเค็ม ที่เป็นเมนูที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ
ข้าวแต่น้ำแดงโม ซึ่งเป็นขนมไทยที่ทำจากข้าวเหนียวทอดราดน้ำแดงโม

5. งานช่างฝีมือดั้งเดิม พบจำนวน 16 รายการ ล้วนเป็นงานหัตถกรรมพื้นบ้านเป็นอีกหนึ่งมรดกภูมิ
ปัญญาที่สำคัญ โดยแสดงถึงฝีมือและความประณีตในการสร้างสรรค์งานศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน งานช่างฝีมือ
ดั้งเดิมของตำบลทับผึ้งที่สำคัญ ได้แก่ การจักสาน เช่น สุ่มไก่ ฝาชีลายผึ้ง กระเป๋าสาน ซึ่งใช้เทคนิคการสานไม้
ไผ่และหวายเทียม การทำบายศรี ที่เป็นงานฝีมือที่เกี่ยวข้องกับพิธีกรรม การตีมีดโบราณ ซึ่งเป็นการทำ
เครื่องมือเกษตรแบบดั้งเดิม การทำว่าวจุฬา การแกะสลักเขาควยเป็นด้ามหนังสัตว์ การแกะสลัก
กะลามะพร้าวเป็นเครื่องใช้และของตกแต่ง ซึ่งเป็นงานฝีมือที่ได้รับการสืบทอดมาเป็นเวลานาน

6. การเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้าน และศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว พบเพียงหนึ่งรายการ ได้แก่ หมากเก็บ
ซึ่งเป็นการเก็บลูกหินมาล้อมวงเล่นสำหรับเด็กผู้หญิงในสมัยก่อน

พื้นที่ทางวัฒนธรรม: ศูนย์กลางแห่งศรัทธาและร่องรอยของอดีต



ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย เป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมและสะท้อนถึงอัตลักษณ์ของชุมชนท้องถิ่น ประวัติศาสตร์และวิถีชีวิตของชาวตำบลทับผึ้งได้รับอิทธิพลจากการเกษตร ศาสนา ประเพณี และศิลปวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน พื้นที่วัฒนธรรมในตำบลสามารถแบ่งออกเป็นกลุ่มสำคัญ ได้แก่ วัดและสถานที่ทางศาสนา วัดเป็นศูนย์กลางของชุมชนที่ใช้ประกอบพิธีกรรมทางศาสนาและเป็นพื้นที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ทางพระพุทธศาสนา พื้นที่ทำการเกษตร สะท้อนถึงวัฒนธรรมการเกษตรของชาวตำบลทับผึ้ง ซึ่งเกี่ยวข้องกับประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น พิธีทำขวัญข้าว แห่ล่งน้ำและพื้นที่ทางธรรมชาติ มีบทบาทสำคัญในการดำรงชีวิตของชุมชนและเป็นจุดศูนย์กลางของประเพณีที่เกี่ยวข้องกับน้ำ เช่น ประเพณีลอยกระทง

พระปฐมเจดีย์เอียง

ก่อนจะมาเป็นพระปฐมเจดีย์เอียงแรกเริ่มเป็นการหาทรายมาก่อพระทราย (ก่อกองทราย) ในวันกุดไทย (วันกุด คือ วันตรุษ วันตรุษมีกำหนดคือ วันแรม 14 -15 ค่ำ เดือน 4 ถือเป็นวันสิ้นปีของไทยมาแต่โบราณ และวันขึ้น 1 ค่ำ เดือน 5 เป็นวันปีใหม่ ซึ่งถือตามปฏิทินทางจันทรคติ) และวันสงกรานต์ ส่วนทรายที่นำมาก่อพระปฐมเจดีย์นั้นชาวบ้านจะนำมาจากแม่น้ำยมที่อยู่บริเวณทิศเหนือและทิศตะวันออกของวัด ก่อนที่จํานำทรายมาก่อชาวบ้านจะช่วยกันทำเสวียนซึ่งเป็นสิ่งประดิษฐ์ที่เกิดจากภูมิปัญญาของชาวบ้าน โดยการนำเอาไม้ไผ่ มาสานเป็นวงกลมแล้วก่อเป็นชั้นเหมือนเจดีย์ซึ่งจะทำเป็นประจำทุกปี หลังจากนั้นชาวบ้านจึงตกลงกันที่จะสร้างเจดีย์ขึ้นมา

ประมาณอายุพื้นที่

- ประมาณ 200 ปี

ลักษณะสำคัญของพื้นที่

ตั้งอยู่ในบริเวณวัดเทวีกกลาง

อิทธิพลทางวัฒนธรรม/ความเชื่อ

การก่อพระทรายนั้น ตามคติโบราณอธิบายไว้ว่าเมื่อคนเข้าวัดแล้วเดินออกไปจะมีเศษดินทรายติดฝ่าเท้าออกมา เมื่อถึงเทศกาลสงกรานต์จึงขนทรายเข้าไปในวัดเป็นการทดแทน อีกทั้งยังมีนิทานที่เล่าอธิบายความเชื่อเรื่องการก่อพระทรายไว้ว่า ครั้งหนึ่งพระพุทธเจ้าเสด็จไปทางเรือขนาน ประชาชนพากันก่อพระทรายข้างลำน้ำและก่อในแพลอยเป็นพุทธบูชา และมีอีกเรื่องหนึ่งเล่าว่ามีอุบาสกคนหนึ่งแล่นเรือไปในคืนวันเพ็ญ เห็นแสงจันทร์ส่องมากระทบหาดทรายทำให้ระลึกถึงพระฉัพพรรณรังสีของพระพุทธเจ้า จึงบังเกิดความศรัทธาก่อเจดีย์ทรายเป็นพุทธบูชา (ที่มา : <https://siamrath.co.th/n/439011>)

ความสำคัญต่อชุมชน

เป็นที่กราบสักการะของชาวบ้านหมู่ที่ 4 และหมู่บ้านข้างเคียง

ผู้ครอบครอง/ดูแลปัจจุบัน

พระครูวิชัยคุณาธาร (หลวงพ่อกฤษณะ) รักษาการเจ้าอาวาสวัดเทวีกกลาง

มูลค่าและการใช้ประโยชน์

- การแสดงออกทางความเชื่อ จิตวิญญาณ พิธีกรรม ประเพณี
- การแสดงออกทางศิลปะ

(อุดม แก้วทอง, สัมภาษณ์, 18 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 84 พระปฐมเจดีย์เอียง)

เรือแม่ศรีจำปาทอง (เรือแม่ย่านาง)

เรือแม่ศรีจำปาทองมีมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษชาวบ้านสันนิษฐานว่าเรือแม่ศรีจำปาทอง น่าจะมีที่มาพร้อมกับวัดเตร็ดกลาง ในสมัยนั้นนิยมใช้เรือในการสัญจรข้ามฟากและใช้ในการขนส่งของต่าง ๆ ซึ่งเรือดังกล่าวก็คือเรือแม่ศรีจำปาทอง หรือเรือแม่ย่านางนั่นเอง เรือแม่ศรีจำปาทองจะจอดเทียบท่าอยู่บริเวณวัดเตร็ดกลาง ชาวบ้านที่จะใช้เดินทางไปธุระยังต่างหมู่บ้าน ตลอดทั้งยังใช้บรรทุกศพ (ในสมัยก่อนวัดในพื้นที่ตำบลทับผึ้งมีเพียงวัดเตร็ดกลางเพียงวัดเดียว การประกอบพิธีกรรมต่างจะประกอบพิธีที่วัดเตร็ดกลาง) ใช้บรรทุกของในงานบวชงานประเพณีต่าง ๆ ฯลฯ ก็จะมาใช้บริการเรือแม่ศรีจำปาทอง

ความสำคัญต่อชุมชน

เรือแม่ศรีจำปาทองเป็นเรือที่อยู่คู่หมู่บ้าน 4 มาช้านาน ชาวบ้านมีความผูกพันกับเรือแม่ศรีจำปาทองเป็นอย่างมาก เพราะเรือแม่ศรีจำปาทองเป็นเรือที่ชาวบ้านนั้นใช้ประโยชน์และใช้งานมาเป็นเวลานาน นับแต่หมู่บ้านมีการพัฒนาเริ่มมีเรือรับจ้างในการสัญจร จึงนำเรือแม่ศรีจำปาทองมาเก็บไว้ ที่ใต้ถุนศาลาวัดเตร็ดกลาง ภายหลังได้มีการสร้างศาลาแม่ศรีจำปาทองถึง 2 ครั้ง

ประมาณอายุพื้นที่

- สันนิษฐานว่ามีอายุประมาณ 200 ปี

ลักษณะสำคัญของพื้นที่

ตั้งอยู่ในบริเวณวัดเตร็ดกลาง

อิทธิพลทางวัฒนธรรม/ความเชื่อ

ด้วยความเชื่อว่าเรือแม่ศรีจำปาทองเป็นเรือไม้ตะเคียน มีอายุและที่มายาวนาน ทำให้ชาวบ้านมีความศรัทธาเป็นอย่างมาก ชาวบ้านในหมู่ที่ 4 มักจะมาราบไหว้ขอโชคขอลาภโดยเฉพาะ นักเสี่ยงโชคจากตัวเลข และในขณะนั้น นายสุรเดช ปิ่นเลี้ยง ซึ่งเป็นชาวบ้านในหมู่ที่ 4 ได้มาขอโชคจากตัวเลข และได้ซื้อฉลาก

กินแบ่งรัฐบาลจนตนถูกรางวัลที่ 1 จึงมาสร้างศาลาและอันเชิญเรือแม่ศรีจำปาทองมาตั้งไว้ยังศาลาชื่อศาลาแม่ศรีจำปาทอง ยิ่งทำให้เรือแม่ศรีจำปาทองเป็นที่ถูกพูดถึงและเป็นที่รู้จักเป็นวงกว้าง ทำให้ผู้ที่มีจิตศรัทธาเดินทางมากราบไหว้และเสี่ยงโชคเป็นอย่างมาก

ต่อมาในปี 2566 พระครูวิชัยคุณาธาร (หลวงพ่อกฤษณะ) ได้เข้ามาบูรณะวัดเทวีดกลาง และได้สร้างศาลาพนักแม่ศรีจำปาทองขึ้นมาใหม่ โดยได้ทำพิธีอันเชิญและบวงสรวงเรือแม่ศรีจำปาทอง

ผู้ครอบครอง/ดูแลปัจจุบัน

พระครูวิชัยคุณาธาร (หลวงพ่อกฤษณะ) รักษาการเจ้าอาวาสวัดเทวีดกลาง

มูลค่าและการใช้ประโยชน์

- การแสดงออกทางความเชื่อ จิตวิญญาณ พิธีกรรม ประเพณี

(อุดม แก้วทอง, สัมภาษณ์, 18 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 85 เรือแม่ศรีจำปาทอง (เรือแม่ย่านาง))

เจดีย์แปดเหลี่ยม

เจดีย์แปดเหลี่ยม สร้างขึ้นเมื่อ 50 ปีที่แล้วพร้อมกับประติมากรรมปูนปั้น โดย หลวงพ่อสำเร็จธรรมะนันโท ซึ่งเป็นเจ้าอาวาสวัดเทวีดกลางอยู่ในขณะนั้น ท่านได้อุทิศร่างกาย แรงใจ ริเริ่มสร้างพระพุทธรูปพุทธสถาน ทั้งการพัฒนาและการอนุรักษ์ธรรมชาติ ภายในวัด ท่านได้สร้างเจดีย์แปดเหลี่ยมขึ้นมาด้วยตัวเอง กล่าวคือ ท่านจะเป็นคนร่างแบบและลงมือก่อสร้างเจดีย์แปดเหลี่ยมขึ้นมาเองทุกชั้นตอน ต่อมาภายหลังท่านคิดว่าสิ่งที่ท่านได้สร้างหรือลงมือทำคนเดียวอาจจะเสี่ยงอันตรายเพราะต้องขึ้นลงในแต่ละชั้นของเจดีย์ จึงเริ่มจ้างชาวบ้านมาคอยขนปูนและขนทราย แต่ชั้นตอนการก่อสร้างท่านก็ยังคงเป็นคนก่อสร้างด้วยตนเอง ซึ่งงบประมาณในการก่อสร้าง จะใช้รดคอกหมูในการเรียไ้

เจดีย์แปดเหลี่ยมมีลักษณะเป็นเจดีย์ 3 ชั้น ได้มีการอัญเชิญพระบรมสารีริกธาตุมาประดิษฐานไว้
ชั้นที่ 3 หรือชั้นบนสุดของเจดีย์ประมาณอายุพื้นที่

- ประมาณ 50 ปี

ลักษณะสำคัญของพื้นที่

ตั้งอยู่ในบริเวณวัดเทวี่ดกลาง

อิทธิพลทางวัฒนธรรม/ความเชื่อ

เป็นสถานที่ยึดเหนี่ยวจิตใจของชาวบ้าน ชาวบ้านมีความเชื่อที่ว่าหากได้มากราบไหว้ขอพรต่อองค์
พระพุทธรูปบนเจดีย์แปดเหลี่ยมจะประสบความสำเร็จความปรารถนา และเป็นสิริมงคลแก่ชีวิต และครอบครัว

ความสำคัญต่อชุมชน

หลวงพ่อบำรุง ธรรมะนันโท ได้นำพระพุทธรูปไปประดิษฐานไว้บนชั้นที่ 3 โดยได้มีการทำพิธี
บวงสรวง โดยชาวบ้านหมู่ที่ 4 หมู่บ้านข้างเคียง และนักท่องเที่ยวจะนิยมขึ้นไปกราบไหว้ขอพรพระพุทธรูป
และนิยมมาดูความงดงามของเจดีย์แปดเหลี่ยม

ผู้ครอบครอง/ดูแลปัจจุบัน

พระครูวิชัยคุณาธาร (หลวงพ่อกฤษณะ) รักษาการเจ้าอาวาสวัดเทวี่ดกลาง

มูลค่าและการใช้ประโยชน์

- การแสดงออกทางความเชื่อ จิตวิญญาณ พิธีกรรม ประเพณี
- การแสดงออกทางศิลปะ

(อุดม แก้วทอง, สัมภาษณ์, 18 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 86 เจดีย์แปดเหลี่ยม)

ปูนปั้นวรรณคดี ของหลวงตาสำเร็จ เชื่อประดิษฐ์

ประติมากรรมปูนปั้น สร้างขึ้นเมื่อ 50 ปีที่แล้ว โดย หลวงพ่อสำเร็จ ธรรมะนันโท ซึ่งเป็นเจ้าอาวาสวัด เจริญกลางอยู่ในขณะนั้น ท่านได้อุทิศร่างกาย แรงใจ ริเริ่มสร้างพระพุทธรูป พุทธสถาน ทั้งการพัฒนาและการ อนุรักษ์ธรรมชาติ ภายในวัด ท่านได้สร้างจิตรกรรมปูนปั้นที่ได้กล่าวมาข้างต้น ซึ่งขณะที่สร้างผลงาน หลวงพ่อ สำเร็จ ธรรมะนันโท (พระนักพัฒนา) มีอายุ 21 ปี โดยประติมากรรมปูนปั้นจะแยกเป็นกัณฑ์ ๆ เรื่องราวของพระ เวชสันดรชาดก / นรท สวรรค์ งบในการสร้าง จะใช้รดกอกหมูในการเรียไร

ประมาณอายุพื้นที่

- ประมาณ 50 ปี

ลักษณะสำคัญของพื้นที่

ตั้งอยู่ในบริเวณวัดเจริญกลาง

อิทธิพลทางวัฒนธรรม/ความเชื่อ

เนื่องจากชาวบ้านส่วนใหญ่ในหมู่ที่ 4 หมู่บ้านข้างเคียง และนักท่องเที่ยวนั้น ส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ จึงมีความเชื่อในหลักคำสอนขอพระพุทธศาสนา ตลอดจนเป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจของชาวบ้าน

ความสำคัญต่อชุมชน

เป็นสถานที่และแหล่งเรียนรู้ในทางพระพุทธศาสนา ซึ่งเป็นสิ่งที่ชาวบ้านและนักท่องเที่ยวนั้น ไม่ว่าจะเป็นเด็กหรือผู้ใหญ่ที่นับถือศาสนาพุทธให้ความสนใจ เพราะปูนปั้นดังกล่าว เป็นการบอกถึงเรื่องราว ประวัติความสำคัญของ พระพุทธศาสนา เช่น สถานที่ประสูติ สถานที่ตรัสรู้ สถานที่ปรินิพพานของ พระพุทธเจ้า และปูนปั้นนรท สวรรค์ยังเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับพระไตรปิฎกอีกด้วย

ผู้ครอบครอง/ดูแลปัจจุบัน

พระครูวิชัยคุณธาร (หลวงพ่อกฤษณะ) รักษาการเจ้าอาวาสวัดเจริญกลาง

มูลค่าและการใช้ประโยชน์

- การแสดงออกทางศิลปะ

(อุดม แก้วทอง, สัมภาษณ์, 18 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 87 ปูนปั้นวรรณคดี ของหลวงตาสำเร็จ เชื่อประดิษฐ์)

วัดเตวีตกลาง

ตั้งแต่เดิมวัดนี้เป็นที่พักของพ่อค้าไม้สัก ชื่ออากร เตง เมื่อประมาณพ.ศ. 2366 นายอากร เตง ได้ถวายไว้ให้ชาวบ้านทำบุญกัน มีเรื่องเล่าว่าบ้านเดิมเป็นแม่น้ำยมเล็กๆและมีคลองคลองหนึ่ง ชาวบ้านเรียกคลองนี้ว่าของพม่า คือพวกพม่ามาตีเมืองสุโขทัยได้ผ่านมาทางคลองนี้ก็ได้นำพลทหารข้ามคลอง ๆ นี้ น้ำลึกมาก จะเข้ก็ชุม เพราะปากคลองเป็นวังน้ำวนและลึกเพราะฉะนั้นพวกพม่าตกลงไปในคลองถูกกระเซ่กัดกินและจมน้ำตายเป็นจำนวนมาก ชาวบ้านจึงเรียกคลองนี้ว่าคลองพม่า ต่อมาเมื่อชาวประมงครอบครัวหนึ่ง ชื่อเจ็กเวด บางคนเรียกตาเวด ได้มาปลูกบ้านอยู่ที่ปากคลองพม่าบางคนเลยเรียกคลองนั้นว่า คลองตาเวด ตาเวดแก็เป็นคนจีนมีอาชีพหาปลาขาย ต่อมาเมื่อพ่อค้าไม้สักชื่อ นายอากร เตง นายอากร เตงได้ล่องแพมา และได้ตั้งบ้านพักขึ้นทางฝั่งตะวันตกฝั่งตรงข้ามกับคลองพม่า หรือของตาเวด เพราะแม่น้ำตรงนี้เป็นวังน้ำวน จึงเหมาะแก่การรวมไม้ อีกอย่างแพล่องมาถึงวังนี้ แพมักจะแตกเสมอ นายอากร เตง จึงได้จ้างเจ็กเวด เป็นคนจับไม้และดูแลไม้ยามแก็ไม่อยู่ คือล่องแพลงกรุงเทพและให้เจ็กเวด ย้ายบ้านมาปลูกรวมกัน นายอากร เตง ทำการค้าไม้อยู่ประมาณ 10 ปีก็หยุดค้าไม้ และได้ยกบ้านให้ 2 หลังไว้เป็นสถานที่สถานที่ทำบุญของชาวบ้าน พวกชาวบ้านเห็นดีด้วยจึงได้ประชุมปรึกษากันว่าควรจะไปหาณิมนต์พระมาอยู่จำพรรษาที่นี้เลย เพราะเป็นสถานที่เหมาะมาก จึงได้พร้อมใจกันไปนิมนต์พระที่วัดทุ่งมาจำพรรษาที่นี้ ชื่อ พระอาจารย์ปั่น ให้มาเป็นสมภาร บ้านนายอากรเตง ถวายนั้นมี 2 หลัง หลังที่เป็นบ้านพักคนงานให้เป็นศาลาเพราะหลังใหญ่ ส่วนบ้านพักหลังเล็กให้เป็นกุฏิพระ ในสมัยนั้นชาวบ้านเรียกหมู่บ้านนั้นว่า หมู่บ้านตาเวด และวัดก็ได้เรียกชื่อตามบ้าน คือ วัดตาเวด ส่วนตาเวดนั้นอยู่อีกระยะหนึ่งแก็ได้ย้ายครอบครัวขึ้นไปทางเหนือตั้งบ้านพักอยู่ที่นั่นที่ชาวบ้านเรียกกันทุกวันนี้ว่าบ้านเตวีตใน

ต่อมาสมเด็จพระมหาสมณเจ้า กรมพระยาวชิรญาณวโรรส ท่านได้เสด็จผ่านมาทางวัดนี้ พวกชาวบ้านจึงได้อาราธนาเชิญสมเด็จพระมหาสมณเจ้าฯ พักที่วัดนี้ และชาวบ้านได้ขอให้ สมเด็จพระมหาสมณเจ้าฯ ท่านตั้งชื่อวัดและบ้าน ท่านจึงตั้งให้ชื่อว่า วัดเตวีตและชื่อบ้านว่าบ้านเตวีต ให้ชื่อคล้ายกับชื่อเดิมเพราะชาวบ้านเรียกกันจนติดปากว่าบ้านตาเวด สมเด็จพระมหาสมณเจ้าฯ ทรงตั้งให้ใหม่ ว่าบ้านเตวีต ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ชาวบ้านได้พร้อมใจกันสร้างศาลาขึ้นมาใหม่เพราะศาลาหลังเก่าชำรุดมากและไม่พอนั่งพอสร้างเสร็จไม่ใช้หลังนี้ เป็นหลังที่ 3 ได้ทำหนังสือขอเปลี่ยนชื่อวัดถึง 2 ครั้ง ครั้งที่ 1 ชื่อวัดสว่างอารมณ์ราษฎร์ ครั้งที่ 2 ชื่อวัดเขมาราม แต่ก็กลับมาใช้ชื่อเดิมคือวัดเตวีต ตั้งแต่บัดนั้นจนถึงปัจจุบัน เพราะสมเด็จพระมหาสมณเจ้า กรมพระยาวชิรญาณวโรรส ท่านทรงตั้งไว้จึงเปลี่ยนไม่ได้

ประมาณอายุพื้นที่

ลักษณะสำคัญของพื้นที่

ทิศเหนือ	ติดกับแม่น้ำยม
ทิศใต้	ติดกับโรงเรียนบ้านเตวีดกลาง
ทิศตะวันออก	ติดกับแม่น้ำยม
ทิศตะวันตก	ติดถนนเข้าหมู่บ้านสายริมน้ำ

อิทธิพลทางวัฒนธรรม/ความเชื่อ

วัดเป็นทั้งสถานที่ดำเนินกิจการในหมู่ของพระสงฆ์ และเป็นที่ประกอบกิจกรรม ซึ่งเกี่ยวข้องกับประชาชน กิจกรรมเหล่านี้ อิงอยู่กับหน้าที่ หรือศาสนกิจหลักของพระสงฆ์ คือ การศึกษา การปฏิบัติธรรม และการเผยแผ่สั่งสอนประชาชน จากการปฏิบัติกิจหน้าที่และดำเนินกิจการเหล่านี้ บทบาทของวัดได้พัฒนาขึ้นโดยลำดับตามกาลเวลา จนในที่สุด วัดได้กลายเป็นศูนย์กลางของสังคม เป็นที่รวมจิตใจของประชาชน ทำหน้าที่ทั้งทางศาสนา ทางการศึกษา ทางวัฒนธรรม และทางสังคมโดยตรง

(อ้างอิง : <https://www.watnyanaves.net/en/book-reading/3/14>)

ความสำคัญต่อชุมชน

เป็นสถานที่ยึดเหนี่ยวจิตใจของชาวบ้านหมู่ที่ 4 เพราะวัดเป็นสถานที่ที่ใช้ประกอบงานพิธีกรรมต่าง ๆ ตามวัฒนธรรม ประเพณี มีทั้งการบวช การทำบุญในวาระต่าง ๆ ตลอดจนพิธีกรรมเกี่ยวกับความตาย และการละเล่นงานสมโภช และวัดยังมีความสำคัญในฐานะเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และประเพณีสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง โบราณวัตถุและโบราณสถานอันงดงาม และมีคุณค่าทางศิลปะ

ผู้ครอบครอง/ดูแลปัจจุบัน

พระครูวิชัยคุณาธาร (หลวงพ่อกฤษณะ) เจ้าอาวาสวัดราษฎร์ศรัทธาราม (วัดเตวีदनอก) รักษาการเจ้าอาวาสวัดเตวีดกลาง

มูลค่าและการใช้ประโยชน์

- การแสดงออกทางความเชื่อ จิตวิญญาณ พิธีกรรม ประเพณี
- การแสดงออกทางศิลปะ
- การแสดงออกทางการแสดง

(อุดม แก้วทอง, สัมภาษณ์, 18 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 88 วัดเตวีตกลาง)

สะพานสมปรารถนาประชาราษฎร์

สะพานแขวนแห่งนี้ ถูกสร้างใช้งานมานาน 37 ปี มีสภาพทรุดโทรมใช้งานไม่ได้มา 4 ปีแล้ว และถูกจำหน่ายทิ้งไม่สามารถของบรัฐซ่อมแซมได้อีก รู้สึกเสียดายและอยากอนุรักษ์สะพานแห่งนี้ไว้ จึงได้ทำประชาคมหารือกับกำนัน ผู้ใหญ่บ้าน อบต. ซึ่งต่างก็เห็นพ้องกัน จึงร่วมแรงร่วมใจกันซ่อมแซมขึ้นใหม่ เพื่อให้คนใน 3 หมู่บ้าน คือ หมู่ 4 หมู่ 5 หมู่ 9 ต.ทับผึ้ง สามารถใช้สะพานแขวนสัญจรข้ามแม่น้ำยมได้อีกครั้ง พร้อมตั้งชื่อใหม่ ว่า “สะพานสมปรารถนาประชาราษฎร์” โดยการซ่อมแซมปรับปรุงครั้งนี้ใช้เวลา 15 วัน มีประชาชนและคณะศรัทธาร่วมใจกันบริจาคเงินกว่า 500,000 บาท เพื่อใช้ซื้ออุปกรณ์และไม้ประดู่ ไม้แดง ทำเป็นไม้กระดานปูพื้นสะพานแขวน จำนวน 528 แผ่น ส่วนค่าแรงงาน ค่ารถเครนดึงลวดสลิง ค่าจ้างวิศวกรมาตรวจสอบความแข็งแรงมั่นคง ฯลฯ (อุดม แก้วทอง, สัมภาษณ์, 18 สิงหาคม 2567)

ประมาณอายุพื้นที่

- ประมาณ 40 ปี

ลักษณะสำคัญของพื้นที่

ตั้งอยู่ในบริเวณวัดเตวีตกลาง

อิทธิพลทางวัฒนธรรม/ความเชื่อ

ชาวบ้านเชื่อว่าหากสัญจรข้ามผ่านสะพานสมความปรารถนาประชาราษฎร์ ก็จะประสบความสำเร็จ สมดังความปรารถนาดั่งเช่นชื่อของสะพาน

ความสำคัญต่อชุมชน

ใช้ในการสัญจรสำหรับชาวบ้านหมู่ที่ 4 หมู่ที่ 5 หมู่ที่ 9 และประชาชนทั่วไป

ผู้ครอบครอง/ดูแลปัจจุบัน

พระครูวิชัยคุณธาร (หลวงพ่อกฤษณะ) รักษาการเจ้าอาวาสวัดเตวีตกลาง

มูลค่าและการใช้ประโยชน์

- การแสดงออกทางความสัมพันธ์ทางสังคม กลุ่มคน กลุ่มชาติพันธุ์



(ภาพ 89 สะพานสมปรารถนาประชาราษฎร์)

วัดทับผึ้งและพิมพ์พระโบราณกรูทับผึ้ง

ทำเนียบเจ้าอาวาสวัดทับผึ้ง จากอดีตถึงปัจจุบัน

- | | |
|---------------------|--|
| 1.พระอธิการคำ | ตำแหน่ง เจ้าอาวาส (พ.ศ. 2457-.....) |
| 2.พระอธิการไหม | ตำแหน่ง เจ้าอาวาส (พ.ศ.....-.....) |
| 3.พระอธิการเจ็ก | ตำแหน่ง เจ้าอาวาส (พ.ศ.....-.....) |
| 4.พระอธิการอู่ | ตำแหน่ง เจ้าอาวาส (พ.ศ.2424 - 2497) |
| 5.พระอธิการสุข | ตำแหน่ง เจ้าอาวาส (พ.ศ.2497 - 2515) |
| 6.พระอธิการหน่วง | ตำแหน่ง เจ้าอาวาส (พ.ศ.2515 - 2525) |
| 7.พระอธิการมัลลย์ | ตำแหน่ง เจ้าอาวาส (พ.ศ.2525 - 2536) |
| 8.พระดวง | ตำแหน่ง เจ้าอาวาส (พ.ศ.2536 - 2540) |
| 9.พระครูถาวรสีลโสภณ | ตำแหน่ง เจ้าอาวาส (พ.ศ.2540 จนถึงปัจจุบัน) |

ลักษณะสำคัญของพื้นที่

วัดทับผึ้ง ตั้งอยู่ที่หมู่ที่ 8 ตำบลทับผึ้ง (เขตติดต่อตำบลวังใหญ่) อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย วัดทับผึ้งสร้างขึ้นเพื่อ พ.ศ.2530 (ตามประวัติวัดหัวราชอาณาจักร เล่มที่ 7 /2531) มีเนื้อที่ดิน 6 ไร่ 3 งาน 25 ตารางวา วัดทับผึ้งได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมาเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2535 ประวัติวัดทับผึ้ง ในหนังสือ ม.นเรศวร วิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ หน้าที่ 261-262 ได้กล่าวไว้ว่า ในสมัย พ.ศ.2457 ได้มีสมเด็จพระมหาสมณเจ้ากรมพระยาวชิรญาณวโรรส ได้เสด็จเยี่ยมพระสงฆ์ในสังฆมณฑลภาคเหนือตามลำนํ้ายมในหวัดสุโขทัย ได้เสด็จผ่านวัดกุ่มรา (ปัจจุบันเป็นวัดทับผึ้ง) เมื่อวันที่ 6 ธันวาคม 2457 เวลา 5 โมงเช้า ได้หยุดเรือและเสด็จขึ้นเสวยภัตตาหารเพลที่วัดกุ่มรา ที่ประชาชนได้ทำที่ประทับพักร้อนให้เพื่อรับเสด็จโดยมีพระยาราชภักดี ผู้ว่าราชการเมืองพร้อมข้าราชการทุกระดับชั้น และพระสงฆ์ที่ตามเสด็จมาด้วยขึ้นฉันภัตตาหาร เพลที่วัดกุ่มรา โดยมีพระอธิการ คำ พร้อมด้วย นายจิ้น อำแดงถันพร้อมด้วยประชาชนบ้านทับผึ้ง เป็นผู้รับเสด็จ และนายจิ้น อำแดงถัน ผู้สร้างโบสถ์กราบทูลขอวิสุงคามสีมา ท่านสมเด็จพระสังฆราชจึงตรัสสั่งให้พระธรรมธรรายีให้ไปได้สวนตรวจตราให้ถูกต้องตามแบบแผนแห่งวัดที่จะได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมาไว้ก่อน แล้วเสด็จลงประทานธรรมที่ลานวัด เพราะศาลาวัดไม่พอนั่ง เมื่อเสด็จประทานธรรมแล้วก่อนเสด็จลง เรือกลับ ได้ทรงตรัสสั่งให้พระธรรม ราชจารย์ เปลี่ยนชื่อวัดกุ่มราเสียใหม่ให้เหมือนชื่อของบ้านคือ วัดทับผึ้งจนถึงทุกวันนี้ แล้วเสด็จลงเรือไปสุโขทัยธานี เมื่อเวลา บ่าย 1 โมง 35 นาที ฉะนั้นวัดกุ่มราจึงได้ชื่อใหม่ว่า วัดทับผึ้ง และประวัติความเป็นมาตั้งแต่บัดนี้ จนถึงปัจจุบัน

อิทธิพลทางวัฒนธรรม/ความเชื่อ

พระกรุวัดทับผึ้ง ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย อนุสนธิจากประวัติการค้นพบจนเรียกขึ้นต้นว่า "พระกรุ" นั้น เนื่องจาก มีการขุดพบพระเครื่องในองค์เจดีย์ในบริเวณวัด ซึ่งมีอยู่ทั้งหมด 3 องค์ด้วยกัน และเป็นศิลปะร่วมสมัย มีผู้เล่าสืบต่อมาว่า มีชาวบ้านคนหนึ่งชื่อ นายดาว พักเฟื่อง ไปดักยิงกระต่ายตอนกลางคืนที่บริเวณเจดีย์ โดยใช้ไฟฉายล่อให้กระต่ายเล่นไฟ แต่เมื่อยิงกระสุนปืนออก ปรากฏว่าปืนไม่ลั่น จนเป็นเรื่องเล่าลือถึงอิทธิฤทธิ์พระเครื่องที่อยู่ในเจดีย์ แต่ยังไม่มีการกล้าเข้าไปขุด กระทั่งครั้งหนึ่ง เกิดเหตุขโมยวัวชาวบ้านขึ้น แล้วคนร้ายหนีไปหลบซ่อนอยู่แถวพระเจดีย์ ชาวบ้านกว่าสิบคนช่วยกันค้นหาและล้อมจับ แต่เมื่อลั่นกระสุนปืนออกไป ปืนนั้นกลับกระบอกก็ไม่ลั่นเช่น จนเป็นที่อัศจรรย์แก่ผู้พบเห็นและกล่าวขานกันถึงความศักดิ์สิทธิ์ของพระเครื่องในองค์เจดีย์ต่อมาจึงมีการลักลอบขุดกรุพระเพื่อหาพระเครื่องศักดิ์สิทธิ์ดังกล่าวจนร้อนถึงคณะกรรมการวัดต้องตัดสินใจเปิดกรุอย่างเป็นทางการ ปรากฏว่าพบพระเครื่องจำนวนมาก จึงเรียกกันตามชื่อวัดว่า "พระกรุวัดทับผึ้ง"พระกรุวัดทับผึ้ง ที่ขุดพบส่วนใหญ่จะเป็นพระเนื้อดินเผา ที่มีเนื้อดินละเอียด และพบพระเนื้อสัมฤทธิ์ปะปนอยู่บ้างเล็กน้อย โดยสามารถแยกพระเครื่องที่พบออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ ๆ ได้แก่ พระเนื้อดินเผาสีหม้อใหม่ เนื้อสีดำผงโบราณ เนื้อสำริด

พระกรุวัดทับผึ้ง เป็นพระพิมพ์มีศิลปะงดงาม และมีความคมความลึกของพิมพ์ อันนับเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เมื่อมีการสืบประวัติกันภายหลังแล้วสันนิษฐานว่า น่าจะเป็นพระพิมพ์ที่พระเกจิอาจารย์รุ่นเก่าได้สร้างแล้วบรรจุไว้ ดังเช่น องค์พระบางองค์มีการกดพิมพ์เป็นตัวอักษรจารึกไว้ว่า "อาจารย์อันสร้างไว้ พ.ศ. 2473" เป็นต้นและต่อมาคณะกรรมกรวัดได้บูรณะองค์เจดีย์ขึ้นอีกครั้งจนเป็นที่เรียบร้อยจึงได้นำพระเครื่องบางส่วนบรรจุเข้าไว้ในกรุเจดีย์ดังเดิม"พระกรุวัดทับผึ้ง" มีมากมายหลายพิมพ์ ส่วนใหญ่ได้ต้นเค้าจากพระพุทธรูปชินราช จึงทำเป็นรูปพระพุทธรูปในซุ้มชินราช โดยประทับนั่ง ปางมารวิชัยบ้าง ปางสมาธิบ้าง บางพิมพ์ทำนูนขึ้นมาเรียก "ชินราชนอกร" ถัดด้านหลังมียันต์ นับเป็น "พระคะแนน" บางพิมพ์เป็นพระประทับยืน สืบสานศิลปะสุโขทัยในปางลีลา ปางห้ามญาติ ในด้านพุทธคุณนั้น จะเน้นหนักไปทางแคล้วคลาด คงกระพันชาตรี ถึงขนาดยังไม่เข้าฟันไม่ออกเลยทีเดียว นับเป็นพระกรุที่น่าสนใจสะสมพิมพ์หนึ่งของจังหวัดสุโขทัย (รวม วัชรประดิษฐ์)

ความสำคัญต่อชุมชน

เป็นวัดทับผึ้ง และมีชื่อเสียงเรื่องพระกรุวัดทับผึ้งที่เป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจของคนในหมู่บ้าน

ผู้ครอบครอง/ดูแลปัจจุบัน

พระอธิการดิเรก ธีรสิโร เจ้าอาวาสวัดทับผึ้ง

มูลค่าและการใช้ประโยชน์

- การแสดงออกทางความเชื่อ จิตวิญญาณ พิธีกรรม ประเพณี
- การแสดงออกทางศิลปะ

(พระครูถาวรสีลโสภณ และทองคำ เมัยทัพ, สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 90 วัดทับผึ้งและพิมพ์พระโบราณกรุวัดทับผึ้ง)

วัดราษฎร์ศรัทธาราม (พิพิธภัณฑ)

วัดราษฎร์ศรัทธารามสร้างเมื่อวันศุกร์ที่ 27 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2502 แรม 4 ค่ำ เดือน 3 ปีกุน จากศรัทธาชาวบ้านเตวัดปากตะวันขึ้นของแม่น้ำยม ห่างจากวัดนี้ไปถึงกิโลจะมีวัดอีกวัดหนึ่งซึ่งเป็นวัดเก่าแก่ชื่อว่า วัดเตวัดนอก (เก่า) อยู่คนละฝั่ง เหตุที่สร้างวัดราษฎร์ศรัทธารามขึ้นมา เพราะเห็นความลำบากของเด็กเล็กและคนชรา การที่จะทำบุญในเทศกาลพระเข้าพรรษาจะต้องข้ามแม่น้ำซึ่งเป็นฤดูน้ำมากสะพานจะไม่มี จะต้องใช้เรือข้ามปาก ทำให้เกิดอันตรายเรือล่มกันหลายครั้ง ดังนั้นประชาชนพร้อมด้วยผู้ใหญ่บ้านจึงได้ประชุมปรึกษาตกลงพร้อมใจกันสร้างวัดใหม่ขึ้นมา แล้วตั้งชื่อว่าวัดราษฎร์ศรัทธาราม พอดีชื่อไปตรงกับวัดที่ตั้งอยู่บ้านปากแควห่างจากวัดนี้ประมาณ 6 กิโลเมตร จึงได้เปลี่ยนใหม่ว่าเป็น วัดราษฎร์ศรัทธาราม โดยมีเนื้อที่ 7 ไร่ 2 งาน 81 ตารางวาแต่ชาวบ้านเรียกอีกอย่างว่า วัดเตวัดใหม่ จนทุกวันนี้ และปัจจุบันมีพระจำพรรษาอยู่ 22 รูป , เณร 3 รูป และพระครูสัญญาบัตร 2 รูป

ความสำคัญต่อชุมชน

วัดราษฎร์ศรัทธาราม (วัดเตวัดนอก หรือ วัดเตวัดใหม่) เดิมมีวัดเตวัดเพียงวัดเดียวติดกับแม่น้ำยมฝั่งตะวันตก เมื่อถึงฤดูน้ำหลากช่วงเข้าพรรษาชาวบ้านไม่สามารถข้ามแม่น้ำเพื่อมาทำบุญได้ จึงจัดสร้างวัดขึ้นใหม่ชื่อ “วัดเตวัดใหม่” อยู่ฝั่งตะวันออกของแม่น้ำยม ชาวบ้านเรียก “วัดเตวัดนอก” ต่อมาเมื่อมีชื่อทางราชการว่า “วัดราษฎร์ศรัทธาราม”

แหล่งเรียนรู้ ภายในวัดมีพิพิธภัณฑพื้นบ้าน เก็บรวบรวมพหุยศ และข้าวของเครื่องใช้ในสมัยโบราณ เช่น พระเครื่อง ถ้วยชาม อารูช ชากสัตว์ โดยเกิดจากแรงศรัทธาของชาวบ้านที่นำสิ่งของที่บ้านตนเองมีและเป็นของเก่าควรเก็บรักษาให้คนรุ่นหลังได้ศึกษา นำมาถวายแด่ท่านเจ้าอาวาส เมื่อมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น ทางวัดจึงจัดทำเป็น “พิพิธภัณฑพื้นบ้านวัดราษฎร์ศรัทธาราม”

มูลค่าและการใช้ประโยชน์

- การแสดงออกทางศิลปะ
- การแสดงออกทางความสัมพันธ์ทางสังคม กลุ่มคน กลุ่มชาติพันธุ์

(พระสุทิน ชุ่มนวม, สัมภาษณ์, 18 สิงหาคม 2567)



(ภาพ 91 วัดราชรุทธิ์ศรัทธาราม (พิพิธภัณฑ์))

พื้นที่ทางวัฒนธรรม พบว่าวัดและโบราณสถานมีบทบาทสำคัญในการเป็นศูนย์กลางของศาสนาและประเพณีของชุมชน วัดเป็นสถานที่ที่ใช้ประกอบพิธีกรรมทางศาสนาและเป็นศูนย์กลางของความศรัทธา เช่น งานบุญในวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา งานบวช หรือพิธีทำบุญบ้าน ขณะที่โบราณสถาน โบราณวัตถุเป็นหลักฐานที่บ่งบอกถึงรากเหง้าทางประวัติศาสตร์และความเชื่อของคนในพื้นที่

บทสรุป

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็นรากฐานสำคัญของอัตลักษณ์และวิถีชีวิตของชุมชนตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย ซึ่งได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นผ่านพิธีกรรม ประเพณี ศิลปะการแสดง องค์ความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติ งานช่างฝีมือ และอาหารพื้นบ้าน ความหลากหลายของมรดกภูมิปัญญาเหล่านี้เป็นภาพสะท้อนของภูมิปัญญาบรรพบุรุษที่สามารถปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมและความเปลี่ยนแปลงของสังคม วัฒนธรรมของตำบลทับผึ้งไม่ได้เป็นเพียงมรดกแห่งอดีต แต่เป็นสิ่งที่ยังคงมีชีวิตและมีบทบาทในปัจจุบัน พิธีกรรมและงานบุญต่าง ๆ ยังคงเป็นศูนย์กลางของชุมชน เป็นสายสัมพันธ์ที่เชื่อมโยงผู้คนเข้าหากัน ศิลปะการแสดง งานหัตถกรรม และอาหารพื้นบ้าน เป็นเครื่องยืนยันถึงความคิดสร้างสรรค์และความสามารถในการประยุกต์ใช้ทรัพยากรท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด ขณะที่องค์ความรู้ด้านธรรมชาติและสุขภาพพื้นบ้าน สะท้อนถึงภูมิปัญญาในการดำรงชีวิตอย่างสมดุลกับสิ่งแวดล้อม ขณะที่พื้นที่ทางวัฒนธรรม เช่น วัดและโบราณสถาน ยังคงเป็นจุดศูนย์รวมของศรัทธาและเป็นเครื่องหมายของความต่อเนื่องทางประวัติศาสตร์ วัดไม่ได้เป็นเพียงสถานที่ประกอบศาสนกิจ แต่ยังเป็นแหล่งถ่ายทอดคุณค่าทางจิตวิญญาณ และเป็นสถานที่ที่ชุมชนได้พบปะแลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน ในขณะที่โบราณสถานและสิ่งก่อสร้างเก่าแก่สะท้อนถึงรากเหง้าทางประวัติศาสตร์ที่ควรค่าแก่การศึกษาและอนุรักษ์

อย่างไรก็ตาม แม้ว่ามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของตำบลทับผึ้งจะยังคงได้รับการสืบทอดในปัจจุบัน แต่กระแสโลกาภิวัตน์และการเปลี่ยนแปลงทางสังคมอาจส่งผลให้บางแง่มุมของวัฒนธรรมท้องถิ่นค่อย ๆ เลือนหายไป ดังนั้น การอนุรักษ์และสืบทอดมรดกภูมิปัญญาจึงไม่ใช่เพียงภารกิจของคนรุ่นเก่า แต่เป็นความรับผิดชอบร่วมกันของทุกภาคส่วน ทั้งชุมชน สถานศึกษา ภาครัฐ และเอกชน การบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับระบบการศึกษา การส่งเสริมให้คนรุ่นใหม่มีส่วนร่วม และการใช้เทคโนโลยีเป็นเครื่องมือในการเผยแพร่และถ่ายทอดวัฒนธรรมเพื่อสืบสานมรดกทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นให้ดำรงอยู่ต่อไป

นอกจากนี้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมยังสามารถมาพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้แก่ชุมชนผ่านการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน ที่นอกจากจะเพิ่มรายได้ให้แก่คนในชุมชนแล้ว ยังช่วยธำรงมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของตำบลทับผึ้งได้รับการอนุรักษ์และพัฒนาอย่างยั่งยืนด้วย กล่าวคือ การส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community-Based Tourism - CBT) ซึ่งเป็นการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวที่ให้ชุมชนเป็นผู้บริหารจัดการและได้รับประโยชน์โดยตรง การนำมรดกวัฒนธรรมมาใช้ในกิจกรรมการท่องเที่ยวไม่เพียงช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจในท้องถิ่น แต่ยังเป็นการส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้และสืบทอดภูมิปัญญาให้คงอยู่ต่อไป มีแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนสามารถดำเนินการได้ในหลายรูปแบบ เช่น การส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์และศาสนา ส่งเสริมให้ วัดและโบราณสถาน เป็นศูนย์กลางของการท่องเที่ยว โดยให้มีไกด์ท้องถิ่นให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์และตำนานของสถานที่ การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยววัฒนธรรม ที่เชื่อมโยงวัด โบราณสถาน และพื้นที่ทางประวัติศาสตร์ของชุมชน การสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ด้านหัตถกรรมและอาหารพื้นบ้าน การเปิดเวิร์กช็อปงานฝีมือท้องถิ่น เช่น

การจักสาน การตีมีดโบราณ และการทำบายศรี ให้กับนักท่องเที่ยวที่สนใจเรียนรู้และทดลองทำด้วยตนเอง กิจกรรมสอนทำอาหารพื้นบ้าน โดยให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้การทำอาหารท้องถิ่น เช่น ขนมเบี๊ญญวน แกงซี่เหล็ก และข้าวแต๋นน้ำแตงโม การพัฒนาสินค้าและบริการจากภูมิปัญญาท้องถิ่น สนับสนุนให้มีการผลิตและจำหน่าย สินค้าหัตถกรรมพื้นบ้าน และ ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมือง เป็นของที่ระลึก รวมถึงการใช้เทคโนโลยีในการส่งเสริมการท่องเที่ยว เช่น พัฒนาสื่อดิจิทัล เช่น เว็บไซต์ แอปพลิเคชัน และโซเชียลมีเดีย เพื่อเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับมรดกวัฒนธรรมและกิจกรรมท่องเที่ยวของตำบล เป็นต้น

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของตำบลทับผึ้งเป็นทรัพยากรที่ทรงคุณค่าและสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้ การส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชนเป็นแนวทางที่ช่วยให้วัฒนธรรมสามารถดำรงอยู่ได้อย่างยั่งยืนและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนไปพร้อมกัน การบูรณาการมรดกทางวัฒนธรรมเข้ากับการท่องเที่ยวไม่เพียงช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจในท้องถิ่น แต่ยังช่วยเสริมสร้างความภาคภูมิใจในรากเหง้าของชุมชน และส่งเสริมให้เยาวชนเห็นคุณค่าของมรดกที่สืบทอดมา การสนับสนุนจากภาครัฐ ภาคเอกชน และความร่วมมือจากคนในชุมชนจะเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้มรดกวัฒนธรรมของตำบลทับผึ้งสามารถดำรงอยู่และเติบโตไปพร้อมกับโลกยุคใหม่

บรรณานุกรม

เข้มทอง ชำนาญ อายุ 65 ปี ที่อยู่ 143/1 หมู่ 5 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 โคมลอย เพ็ชรมี อายุ 57 ปี ที่อยู่ 81/3 หมู่ 6 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 จำรงค์ โหมดไทย อายุ 64 ปี ที่อยู่ 132/1 หมู่ 6 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 จำเริญ สันติตรานนท์ อายุ 63 ปี ที่อยู่ 24/2 หมู่ 7 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 จีรวรรณ อ่องสำริด อายุ 60 ปี ที่อยู่ 178/1 หมู่ 9 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ฉลวย เกสรสกุล อายุ 74 ปี ที่อยู่ 114/2 หมู่ 6 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ฉลอง บัวพลอย อายุ 69 ปี ที่อยู่ 42 หมู่ 2 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ฉวี พุ่มเกตุ ที่อยู่ 171/2 หมู่ 9 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ชะเริ่ม เต็งแย้ม อายุ 58 ปี ที่อยู่ 108 หมู่ 5 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ชูชาติ จูพันธ์ อายุ 73 ปี ที่อยู่ 136 หมู่ 5 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 เซาว์ พูลอ้า อายุ 68 ปี ที่อยู่ 59 หมู่ 7 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ทองดี รูปเอี่ยม อายุ 73 ปี ที่อยู่ 190/1 หมู่ 3 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ทองเปลว เพชรมี อายุ 69 ปี ที่อยู่ 60 หมู่ 9 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ทองแปลง กะตุตเงิน อายุ 75 ปี ที่อยู่ 58/1 หมู่ 7 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ทองหล่อ อินทุยศ อายุ 67 ปี ที่อยู่ 91/1 หมู่ 4 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ธวัชชัย ปานจันทร์ อายุ 64 ปี ที่อยู่ 11 หมู่ 7 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ธารา รูปเอี่ยม อายุ 32 ปี ที่อยู่ 190/1 หมู่ 3 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 บังอร สารกรวญ อายุ 70 ปี ที่อยู่ 6/1 หมู่ 6 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 บุญเชิด รักดี อายุ 63 ปี ที่อยู่ 91/4 หมู่ 4 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 บุญธรรม พิมพ์พัฒนาลัย อายุ 63 ปี ที่อยู่ 44/2 หมู่ 1 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 บุญลือ ตัมบุตร อายุ 71 ปี ที่อยู่ 28/1 หมู่ 7 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 บุญหนัก ฝั่งสนิท อายุ 78 ปี ที่อยู่ 34/5 หมู่ 2 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ประกาศ เมืองคล้าย อายุ 61 ปี ที่อยู่ 68/6 หมู่ 4 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ประจบ ไยฟ้า อายุ 73 ปี ที่อยู่ 141/2 หมู่ 5 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ประจบ เสือกลั่น อายุ 79 ปี ที่อยู่ 13/1 หมู่ 2 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ประจวบ พักโต อายุ 68 ปี ที่อยู่ 3 หมู่ 1 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ประดิษฐ์ โพธิสุวรรณ อายุ 65 ที่อยู่ 28/1 หมู่ 2 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ประดิษฐ์ โพธิสุวรรณ อายุ 65 ปี ที่อยู่ หมู่ 2 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ประทาน ภูพันธ์ หมู่ที่ 7 ตำบลทับผึ้ง อำเภอสรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย

ประภา อินทวิยาน ที่อยู่ 181 หมู่ 9 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ประมวล คำสุข อายุ 59 ปี ที่อยู่ 3 หมู่ 6 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ประเมิน บุญธานี อายุ 54 ปี ที่อยู่ 47/4 หมู่ 2 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ปรีชา วังสุวรรณ อายุ 79 ปี ที่อยู่ 138 หมู่ 3 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ปัญญา บุญเทศ อายุ 61 ปี ที่อยู่ 68/3 หมู่ 4 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ปัญญา ยอดไพบูลย์ อายุ 49 ปี ที่อยู่ 164/7 หมู่ 3 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 พจน์ ตัมบุตร อายุ 70 ปี ที่อยู่ 28/1 หมู่ 7 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 พระครูถาวรสีโลภณ และนางสาวทองคำ เมย์ทัพ อายุ 66 ปี ที่อยู่ 31 หมู่ 8 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง
 จังหวัดสุโขทัย
 พระสุทิน ชุ่มนวม อายุ 43 ปี ที่อยู่ 219 101 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 พิชัย ประจง อายุ 78 ปี ที่อยู่ 55/1 หมู่ 3 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 พิน นิยมณี อายุ 80 ปี ที่อยู่ 164 หมู่ 9 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 พิมชนก ปานดำ อายุ 44 ปี ที่อยู่ 39/1 หมู่ 7 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 เพียว นวลคำ อายุ 72 ปี ที่อยู่ วัดศรีสังวร ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ภักพล เขียวเมือง อายุ 51 ปี ที่อยู่ 54 หมู่ 2 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ภาคภูมิ ผิงสนิท อายุ 48 ปี ที่อยู่ 13/1 หมู่ 2 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 มานพ ไก่แก้ว อายุ 68 ปี ที่อยู่ 52/2 หมู่ 1 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 เยื่อน อินสะอาด อายุ 87 ปี ที่อยู่ 27 หมู่ 2 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ละมุล เกสรสกุล อายุ 90 ปี ที่อยู่ 73 หมู่ 6 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ลำพึง อ้อมแก้ว อายุ 74 ปี ที่อยู่ 61/3 หมู่ 6 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 วงษ์เดือน อยู่จำรัส อายุ 55 ปี ที่อยู่ 46/7 หมู่ 2 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 วันดี ผดุงญาติ อายุ 64 ปี ที่อยู่ 21/8 หมู่ 6 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 วิเชียน เกสรสกุล อายุ 51 ปี ที่อยู่ 114/2 หมู่ 6 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 วิภา ตัมบุตร อายุ 49 ปี ที่อยู่ 28/2 หมู่ 7 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 วิมพิวิภา เขียวเมือง อายุ 49 ปี ที่อยู่ 54 หมู่ 2 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 วิโรจน์ เนียมสุวรรณ อายุ 63 ปี ที่อยู่ 45/1 หมู่ 1 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 ศิริวรรณ บัวแก้ว อายุ 65 ปี ที่อยู่ 41/3 หมู่ 3 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 สนาม แจ่มสว่าง อายุ 61 ปี ที่อยู่ 76/2 หมู่ 9 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 สมนึก แยมเขนง อายุ 72 ปี ที่อยู่ 144 หมู่ 9 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 สอ้ง กำจัด อายุ 80 ปี ที่อยู่ 37 หมู่ 1 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย

สีนวล ภูพัต อายุ 59 ปี ที่อยู่ 95/1 หมู่ 7 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 สุณี เสือกลืน อายุ 68 ปี ที่อยู่ 35/5 หมู่ที่ 2 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 สุวรรณ หุ่นเทศ อายุ 81 ปี ที่อยู่ 78/1 หมู่ 9 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 แสงว แสงอำ อายุ 57 ปี ที่อยู่ 222 หมู่ 2 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 โสน บุญพลอย อายุ 78 ปี ที่อยู่ 28 หมู่ 2 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 อังสนา แสงชัย อายุ 52 ปี ที่อยู่ 64/1 หมู่ 6 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 อำเพย พรหมสุข อายุ 67 ปี ที่อยู่ 171/3 หมู่ 9 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 อุดม กล้าแก้วกล้า อายุ 62 ปี ที่อยู่ 91 หมู่ 4 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
 อุดม แก้วทอง อายุ 69 ปี ที่อยู่ 86/3 หมู่ 4 ตำบลทับผึ้ง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย

รายนามนักวิจัยผู้รวบรวมข้อมูล

นักวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

อาจารย์ ดร.วาสนี มีเครือเอี่ยม

รองศาสตราจารย์ ดร.ขวัญชนก นัยเจริญ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กลมธรรม เกื้อบุตร

นักวิจัยชุมชนตำบลทับผึ้ง

นายสนอง อินทิม

นางสายสม มังคกร

นางเพ็ญศิริ ภูเจริญ

นายปัญญา ยอดไพบูลย์

นายระพิน บางทวี

นายณัฐจร ตุ่มบุตร

นางสาวจุฑารัตน์ บุญสิงห์

นางสาวภัทรา ทับจาก

นางแสงจันทร์ กล่อมจาด

นายธีรภัทร คั่นน่วม

นางสาวลิปิการ์ อินทรวงศ์

นายบุญทบ ไก่แก้ว

นายปฏิภาณ แพรบุตร

นายสมใจ บุญนำ

นายอนุรักษ พรหมฉิม

นางสาวกันทิมา ศรีทรัพย์

นางสาวธัญญา บุญธานี

นางสาวศิริราณี บัวแก้ว

นายภาคภูมิ ฝิ่งสนิท

นางสาวคณินิจ ท่วมอยู่

นายพิภพ แสงกระจุก

นางเรณู คงสุวรรณ

นางสาวนิศาชล พิมพ์แยม

นายมานิต ป้อมแสง

นายคะนอง พรหมดวง

นางสาวจิราภรณ์ สังตะมัย
นางสาวบังอร บัวคง
สอ.ญ. สิริญา สังตะมัย
นายอุเทน อุ่นอุรา
นางสาวทิพย์วัลย์ เต็งแย้ม
นายแมน คำพันธ์
นางสาวณจारी หอมจันทร์
นายสายชล แสงชัย
นางสาวภัทราวรรณ ใจนุ่ม
นางสาวเอมวิภา คำสุข
ว่าที่ ร.ต.หญิงรัชดาภรณ์ อุบลเจริญ
นางมลธิชา ทิพย์โหมด
นางสาววัชรพร ครุฑชาติ
นางสาวอัมรินทร์ คร้ามอยู่
นางสาวผกาภรณ์ ผิวขาว

“เรื่องเล่าเรื่องราวชาวทับผึ้ง” หนังสือรวบรวมองค์ความรู้
มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของคนในตำบลทับผึ้ง
อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย ที่บันทึกผ่านถ้อยคำจาก
เรื่องเล่า เรื่องราว และความทรงจำของผู้คนในพื้นที่
เพื่อเก็บรวบรวมเป็นฐานข้อมูลมรดกภูมิปัญญา
ทางวัฒนธรรมอันเป็นองค์ความรู้เฉพาะของท้องถิ่น
ที่บอกเล่าเรื่องราวเสน่ห์ชุมชนผ่านทุนทางวัฒนธรรม
ที่หลากหลายและสัมพันธ์กับลักษณะทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่

