



## เรื่อง ของดีของมอกกล้วยไข่จังหวัดกำแพงเพชร



### รายละเอียด

#### บทนำ

มอกกล้วยไข่เป็นแหล่งจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่และพืชผักผลไม้ ตั้งอยู่ริมทางหลวงแผ่นดินสายเอเชียหมายเลข 1 สายกำแพงเพชร – นครสวรรค์ กิโลเมตรที่ 343 ที่อยู่ห่างจากตัวเมืองกำแพงเพชร ประมาณ 10 กิโลเมตร มีร้านขายวางเรียงรายยาวประมาณ 200 เมตร ซึ่งสินค้าในตลาดมอกกล้วยไข่เป็นแหล่งภูมิปัญญาภูมิปัญญาของคนในชุมชน ประกอบไปสินค้าและผลิตภัณฑ์แปรรูป ร้านค้า ในตลาดเปิดให้บริการตลอดทั้งวันแต่ปัจจุบันภายใต้สถานการณ์โควิด19 ทำให้มีการปรับเปลี่ยนเวลาปิดเป็นเวลาประมาณ 21.00 น. ตามมาตรการของภาครัฐ ทั้งนี้การศึกษาเรื่อง “ของดีของมอก กล้วยไข่จังหวัดกำแพงเพชร” จึงมีความสำคัญกับระบบเศรษฐกิจ และวิถีชีวิตของคนในชุมชนอย่างยิ่ง บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ประวัติความเป็นมา 2) ประเภทผลิตภัณฑ์และขั้นตอนกระบวนการผลิต

#### ประวัติความเป็นมา

ตลาดเป็นศูนย์กลางการซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้าที่สำคัญของชุมชนมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ตลาดส่วน



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ใหญ่สร้างขึ้นตามความต้องการของประชาชนที่อาศัยอยู่รอบชุมชนนั้น แม้ว่าสภาพของชุมชนและการดำรงชีวิตของคนในชุมชนหรือสังคมจะเปลี่ยนแปลงไปมากน้อยเพียงใดก็ตาม ตลาดยังคงมีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของคนในชุมชน โดยเฉพาะแหล่งชุมชนที่มีประชาชนอาศัยอยู่หนาแน่น ตามนโยบายของรัฐบาล ที่ส่งเสริมให้คนไทยอยู่เย็นเป็นสุข มีคุณภาพชีวิตที่ดี อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงและอายุยืนยาว มีสัมมาอาชีพและรายได้ทั่วถึง จึงกำหนดนโยบายความปลอดภัยด้านอาหารขึ้นเพื่อธรรงค์และเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานอาหารไทยให้เป็นที่แพร่หลาย ตลอดจนเพื่อให้คนไทยบริโภคอาหารที่ถูกต้องสุขอนามัย (ประพล จิตคคติ, การันต์ เจริญสุวรรณ, สุภาภรณ์ หมั่นหา และชัชิตา กันหาหมิง, 2558, หน้า 237) สรุปได้ว่า ตลาดเป็นแหล่งแลกเปลี่ยนสินค้า ปัจจุบันตลาดส่วนใหญ่ดูจากความต้องการของชุมชนนั้น ตามสภาพแวดล้อมและการดำรงชีวิตในชุมชน ส่งผลให้คุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ของคนในชุมชนได้ร่วมมือตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหารให้คนดำรงชีวิตตามมาตรฐานและสุขอนามัย

จังหวัดกำแพงเพชรมีชุมชนที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมท้องถิ่น เป็นชุมชนโบราณขนาดใหญ่ที่มีผู้คนอาศัยมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนถึงปัจจุบันจึงทำให้ชุมชนเหล่านั้นมีความหลากหลายทางวัฒนธรรมที่ยังเป็นเอกลักษณ์โดดเด่นทางศิลปวิทยาการที่ได้รับอิทธิพลจากเมืองสุโขทัยเข้ามาสู่ จังหวัดกำแพงเพชร ที่ยังคงความงดงามของโบราณสถานที่ได้รับการยกย่องให้เป็นมรดกโลก อีกทั้ง ชุมชนโบราณ ที่ยังคงเอกลักษณ์ของชุมชนไว้คือ ตลาดย้อนยุคนครชุม ที่เป็นตลาดที่สะท้อนความเป็นวัฒนธรรมของชุมชนในจังหวัดกำแพงเพชรเป็นอย่างดี ทั้งวัฒนธรรมอาหารคาว อาหารหวาน อีกทั้งจังหวัดกำแพงเพชรยังมีชื่อเสียงเกี่ยวกับสินค้าการเกษตร คือ กลัวยไช้ซึ่งเป็นพืช เศรษฐกิจประจำจังหวัดกำแพงเพชรนอกจากนี้ยังมีตลาดริมทางมอกลัวยไช้ที่เป็นแหล่งรวมสินค้าแปรรูปจากกลัวยไช้ของคนในชุมชน (ประพล จิตคคติ และคนอื่น ๆ, 2558, หน้า 237) สรุปได้ว่า กำแพงเพชรมีความหลากหลายของวัฒนธรรมเป็นชุมชนโบราณตั้งแต่สมัยสุโขทัยและมีวัฒนธรรมที่โดดเด่นด้านศิลปะอีกทั้งยังมีชุมชนโบราณที่คงเอกลักษณ์ของชุมชนและสะท้อนความเป็นวัฒนธรรมของชุมชนในจังหวัดกำแพงเพชรได้ดี

‘ตลาดมอกลัวยไช้’กำแพงเพชร – ตลาดริมทาง ‘ตลาดมอกลัวยไช้’ จ.กำแพงเพชร เป็นอีกหนึ่งตลาดสำคัญที่กรมการค้าภายในกระทรวงพาณิชย์เลือกมาส่งเสริม สนับสนุน พัฒนาให้เป็น ‘ตลาดริมทาง’ ตามนโยบายของรัฐบาลที่ต้องการขับเคลื่อนเศรษฐกิจภายในประเทศให้เข้มแข็งจากชุมชนและท้องถิ่นฐานตลาดริมทาง ‘ตลาดมอกลัวยไช้’ จ.กำแพงเพชร เป็น 1 ใน 5 ตลาดริมทาง บนถนนสายหลักของประเทศขึ้นภาคเหนือที่ผ่านแหล่งท่องเที่ยวหลายแห่งหลายจังหวัด นับเป็นจุดซื้อขายสินค้าที่น่าแวะในจังหวัดกำแพงเพชร กระทั่งช่วงปี พ.ศ. 2516-2520 กลุ่มชาวบ้านได้นำผลผลิตพืชไร่ที่เหลือจากการบริโภค มาตั้งแผงขายกันบริเวณริมทางเพียง 4-5 รั้ว และนำ ‘กลัวยไช้’ มาวางขายเป็นเครื่องก่อน หลังจากนั้นจึงเริ่มนำกลัวยไช้มาแปรรูป แสดงให้เห็นว่า การนำพืชจากไร่จากสวนที่เหลือสามารถนำมาแปรรูปเพื่อจำหน่ายเป็นของฝากและสามารถเก็บไว้ได้นาน สำหรับตลาดริม



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ทาง 'ตลาดมอกล้วยไข่' ตั้งอยู่ริมทางหลวงแผ่นดินสายเอเชียหมายเลข 1 สายกำแพงเพชร - นครสวรรค์ กิโลเมตรที่ 343 มีร้านขายวางเรียงรายยาวประมาณ 200 เมตร จากตลาดมอกล้วยไข่สามารถเชื่อมโยงไปยังแหล่งท่องเที่ยวสำคัญ ๆ ใน จ.กำแพงเพชร ได้ง่าย เช่น อุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร ที่องค์การยูเนสโก ประกาศขึ้นทะเบียนเป็น 'มรดกโลก' เมื่อปี 2534 หรือจะไปสักการะวัดพระบรมธาตุ เจดีย์าราม นครชุม ที่อยู่คู่เมืองนครชุมมายาวนานกว่า 600 ปี ปัจจุบันตลาดมอกล้วยไข่เป็นตลาดริมทางหลวงที่ใหญ่ที่สุดของจังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยหลายชนิด ได้แก่ กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ เผือก มัน ฯลฯ ร้านค้าในตลาดเปิดให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง ทำให้มีลูกค้าหรือนักท่องเที่ยวแวะเวียนมาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง (ข่าวสดออนไลน์, 2562) สรุปได้ว่า ตลาดมอกล้วยไข่เป็น 1 ใน 5 ของตลาดริมทาง ตลาดริมทาง มอกล้วยไข่ เป็นหนึ่งตลาดที่สำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจในชุมชนให้เข้มแข็ง

นายสมคิด จาคูศรีพิทักษ์ มอบนโยบายให้กระทรวงพาณิชย์ ส่งเสริมยกระดับพัฒนาตลาดชุมชนให้เพิ่มจำนวนมากขึ้น และทำให้เกิดความเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวที่มีอยู่ในจังหวัดนั้นๆ การเข้ามาส่งเสริมพัฒนาตลาดมอกล้วยไข่ ของกรมการค้าภายใน เพื่อกระตุ้นการจับจ่ายใช้สอย ช่วยให้เกิดกิจกรรมการค้าขายและการท่องเที่ยวควบคู่กันไป ทำให้เกิดการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจในชุมชน เป็นการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ สร้างโอกาส และช่องทางการกระจายสินค้าเกษตร และสินค้าอื่นๆ แก่ผู้ค้าของชุมชน และสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคได้เลือกซื้อสินค้าที่มีคุณภาพ มาตรฐาน ราคาเป็นธรรม แสดงให้เห็นว่า นายสมคิดเป็นตัวต้นคิดช่วยหารายได้ให้กับชุมชนและชาวบ้านแถวนั้นได้มีอาชีพไม่ว่าจะเป็นการเกษตรหรือผู้ว่างงาน ได้ใช้เวลาให้เกิดประโยชน์และเลี้ยงชีพตนและครอบครัว (ข่าวสดออนไลน์, 2562)

จากผลการสำรวจตลาดมอกล้วยไข่ ขอยกตัวอย่าง 2 ร้าน คือ 1) ร้านยายเหรียญ เป็นร้านขายของฝากได้แก่กล้วยอบเนยน้ำผึ้ง เผือกอบเนย กล้วยป้าปรีก้า กล้วยเบรคแตก เผือกเส้นเค็ม รายได้เฉลี่ยต่อวันอยู่ที่ประมาณ 2,000 ถึง 3,000 บาท โดยทางร้านมีทั้งการขายหน้าร้าน และทางเพจบนเฟซบุ๊ก โดยส่วนใหญ่ ลูกค้าที่สั่งเข้ามาจะเป็นลูกค้าจากต่างจังหวัด จอดรถซื้อติดไม้ติดมือกลับจากเที่ยวในเทศกาลต่าง ๆ จากนั้นก็แชร์ ๆ ต่อ ๆ กัน ทำให้ทางร้านมีรายได้ 2 ทางแต่เนื่องด้วยปัจจุบันทำให้พบปัญหาโควิด ทำให้รายได้ลดลง 2) ร้านป้าเลี่ยม ร้านป้าเลี่ยมตลาดมอกล้วยไข่ ขายของฝาก signature ของร้านคือ กล้วยฉาบ กล้วยป้าปรีก้า มันเส้นเค็ม รายได้เฉลี่ยต่อวันอยู่ที่ 3,500 ถึง 4,000 เนื่องจากเจอสถานการณ์โควิดเข้ามา ทำให้รายได้และลูกค้าที่มาซื้อหน้าร้านลดลง ทางร้านจึงปรับตัวร่วมกับขายของออนไลน์ไม่ว่าจะเป็นทางเพจเฟซบุ๊ก หรือทางช้อปปิ้ง ทำให้มีลูกค้าสั่งเข้ามาทางออนไลน์และมีรายได้เพิ่มขึ้น สรุปได้ว่า จากการสำรวจทั้ง 2 ร้าน มีค่าเฉลี่ยต่อวัน 2,000 ถึง 4,000 เนื่องจากเจอสถานการณ์โควิดเข้ามาทำให้รายได้และลูกค้าที่มาซื้อหน้าร้านลดลงทางร้านจึงปรับตัวร่วมกับขายของออนไลน์

สินค้าในตลาดมอกล้วยไข่เป็นแหล่งรวมสินค้าแปรรูปของคนในชุมชนมอกล้วยไข่มีสินค้าหลากหลายและของใช้ในครัวเรือน อาทิเช่น กล้วยอบเนย, เผือกทอดเค็ม, กล้วยเบรคแตก, ไม้กวาดดอกหญ้า, ตะกร้าสาน ฯลฯ



มีราคาประหยัดและมีคุณภาพ อีกทั้งยังเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาจังหวัดกำแพงเพชรและจังหวัดใกล้เคียง

สินค้าและมอกกล้วยไข่ สามารถหาซื้อได้ที่ ตลาดมอกกล้วยไข่ จังหวัดกำแพงเพชร สถานที่ ตั้งอยู่ริมทางหลวงแผ่นดินสายเอเชียหมายเลข 1 สายกำแพงเพชร – นครสวรรค์กิโลเมตรที่ 343 มีร้านขายวางเรียงรายยาวประมาณ 200 เมตร ตำบลอ่างทอง อำเภอเมืองกำแพงเพชร กำแพงเพชร 62000 ผู้เขียนสรุปได้ว่า ตลาดเป็นแหล่งแลกเปลี่ยนสินค้า ปัจจุบันตลาดส่วนใหญ่ดูจากความต้องการของชุมชนนั้น ตามสภาพแวดล้อมและการดำรงชีวิตในชุมชน ส่งผลให้คุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ของคนในชุมชนได้ร่วมมือตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหารให้คนดำรงชีวิตตามมาตรฐานและสุขอนามัยกำแพงเพชรมีความหลากหลายของวัฒนธรรมเป็นชุมชนโบราณตั้งแต่สมัยสุโขทัยและมีวัฒนธรรมที่โดดเด่นด้านศิลปะอีกทั้งยังมีชุมชนโบราณที่คงเอกลักษณ์ของชุมชนและสะท้อนความเป็นวัฒนธรรมของชุมชนในจังหวัดกำแพงเพชรได้ตลาดมอกกล้วยไข่เป็น 1 ใน 5ตลาดริมทางตลาดริมทางมอกกล้วยไข่เป็นหนึ่งในตลาดที่สำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจในชุมชนให้แข็งแรง ในปี 2516-2520 มีการริเริ่มจากการนำกล้วยที่เป็นผลิตภัณฑ์จากการสำรวจทั้ง 2 ร้าน มีค่าเฉลี่ยต่อวัน 2000-4000 เนื่องจากสถานการณ์โควิดเข้ามาทำให้รายได้และลูกค้าที่มาซื้อหน้าร้านลดลงทางร้านจึงปรับตัวร่วมกับขายของออนไลน์

## ประเภทผลิตภัณฑ์และขั้นตอนกระบวนการผลิต

จากการสัมภาษณ์ เสนอ จำเรียง (การสัมภาษณ์, 26 ตุลาคม 2564) อายุ 65 ปี เจ้าของร้านมอกกล้วยไข่ พบว่า ประเภทผลิตภัณฑ์ในตลาดมอกกล้วยไข่ จังหวัดกำแพงเพชรเพชร มีผลิตภัณฑ์จากกล้วยและพืชผักผลไม้ที่หลากหลาย ประกอบด้วย 1.กล้วยอบเนย 2.กล้วยเบรคแตก (กล้วยสุกทอด) 3.กล้วยน้ำว่าตาก 4.เผือกเส้นเค็ม 5.เผือกทอดเค็ม 6.ฝักทองอบเนย 7.มันสีม่วงอบเนย 8.ไม้กวาดดอกหญ้า ฯลฯ

### 1. กล้วยอบน้ำผึ้ง

ส่วนผสม

1. กล้วยน้ำว่าดิบ 5 กิโลกรัม
2. น้ำตาลปี๊ป 600 กรัม
3. เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ
4. มาการีน 400 กรัม
5. น้ำมันพืชสำหรับทอด

วิธีทำ

1. ล้างกล้วยน้ำว่าให้สะอาด ปอกเปลือกแช่ในน้ำเกลือ 5 นาที จากนั้นผ่านเป็นชั้น ๆ ฝั่งในตะแกรงพองหมาด นำใส่ถุงพลาสติกพักไว้ 10 ชั่วโมง



2. นำกล้วยในถุงมาแกะออกเป็นชั้น ๆ ไม่ให้กล้วยเกาะติดกัน
3. ผสมน้ำตาล มاکารีน เกลือ ให้เข้ากัน
4. ตั้งกะทะเท้าน้ำมันลงไปให้ร้อน
5. ชั่งกล้วย 2.5 กิโลกรัม ส่วนผสมน้ำตาล มاکารีน 500 กรัม รวมกัน เทลงไปในกะทะที่น้ำมันร้อนทอดจนกล้วยเหลือง ตักออก ใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน (คมสัน เงินกระแซง, 2556)

## 2. กล้วยเบรคแตก

### ส่วนผสม

1. กล้วยน้ำว่าสุกเหลืองแก่จัด
2. น้ำมันพืช

### วิธีทำ

1. ปอกกล้วย และใช้เครื่องไสแล้วลงด้วยภาชนะพลาสติก
2. กะทะเบอร์ใหญ่และใส่น้ำมันตั้งให้ร้อน
3. เทกล้วยที่ไสแล้วลงในกะทะใช้ไม้ปลายแหลมคอยคนกล้วย จนกว่ากล้วยจะสุกเหลืองได้ที่
4. ใช้ตะแกรงตักกล้วยขึ้นแล้วพักทิ้งไว้
5. เกลี่ยกล้วยให้กระจายและทิ้งไว้เย็น
6. บรรจุลงในถุงพลาสติกไม่ให้อากาศเข้า (อภัย นามเพ็ง, 2560)

## 3. กล้วยน้ำว่าตาก

### ส่วนผสม

1. กล้วยน้ำว่าแก่
2. เกลือป่น
3. น้ำ

### วิธีทำ

1. เตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์สำหรับการทำกล้วยตาก โดยวัตถุดิบหลักก็คือ กล้วยน้ำว่าสุก ปริมาณตามความต้องการ ถาด หรือกระดาษสำหรับใช้จัดเรียงวางกล้วยตาก
2. เตรียมกล้วย โดยการปอกเปลือกออก
3. นำกล้วยที่ปอกแล้ววางบนเขียงพลาสติกหรือใช้ถุงพลาสติกกรอง ใช้ขวดแก้วสะอาดกลิ้งกดกล้วยให้แบน
4. นำกล้วยที่กดแบนแล้วเรียงใส่ถาด เมื่อเรียงจนเต็มถาดแล้ว ใช้แผ่นพลาสติกแรปอาหาร หรือถุง



พลาสติกใบใหญ่ๆ คลุมเพื่อกันฝุ่นและแมลง

5. นำไปตากแดดจัด ๆ พอครึ่งวันให้กลับด้านกล้วย ตากแดดและกลับกล้วยแบบนี้ 2 วัน เมื่อกล้วยแห้งได้ที่แล้วเก็บใส่ภาชนะพร้อมรับประทานได้เลย (Peeranat, 2563)

#### 4. ผีอกเส้นเค็ม

ส่วนผสม

1. ผีอกหอม ½ กิโลกรัม
2. น้ำมันพืช ½ ขวด
3. เกลือป่น 1 ช้อนชา
4. น้ำปูนใส

วิธีทำ

ผีอกปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นๆพยายามให้หนาเท่า ๆ กันนำไปทอดในน้ำมันใช้ไฟปานกลางจนเหลืองกรอบ ตักขึ้นพักไว้ ตั้งกระทะใช้ไฟอ่อน ๆ ใส่น้ำเปล่า น้ำตาล เกลือ และวนิลา เคี่ยวจนเดือด นำผีอกทอดลงไปคลุกน้ำตาลเบา ๆ ชักพักปิดไฟ คลุกต่อจนน้ำตาลเกาะเป็นเกร็ดขาว ตักขึ้นผึ่งจนเย็นพร้อมเสิร์ฟหรือเก็บใส่ภาชนะที่ปิดมิดชิด (KHANKRADI, 2563)

#### 5. ผีอกทอดเค็ม

ส่วนผสม

1. เกลือครึ่งกก.
2. น้ำ 3 ลิตร

วิธีการทำ

1. ใช้น้ำเกลือ 1 ทังพี ต่อ การทอด 1 กระทะ โดยค่อย ๆ เติมลงไปตอนที่ทอดผีอก-มันสุกแล้ว ซึ่งสังเกตได้จากที่ผีอก-มันเริ่มแข็งตัวและลอยขึ้นมา เมื่อเติมน้ำเกลือแล้วทอดต่อไปอีกประมาณ 5 นาที แล้วตักขึ้นได้เลย

2. การเติมน้ำเกลือลงไปขณะทอดจะช่วยให้ผีอก-มันที่ฉาบบรรจุถุงไว้ กรอบและไม่ขึ้น ซึ่งจะทำให้สามารถรักษาความกรอบไว้ได้นานกว่าการโรยเกลือเม็ดปกติ (รักบ้านเกิด, 2556)

#### 6. พักทองอบเนย

ส่วนผสม



1. พักทองแก่ ½ กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง
3. เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำสะอาด ½ ถ้วยตวง
5. น้ำปูนใส 2 ถ้วยตวง

#### วิธีทำ

1. ล้างพักทองให้สะอาด และผึ่งให้แห้ง
2. หั่นพักทองให้เป็นแผ่นบางๆ
3. นำพักทองไปแช่น้ำปูนใส 30 นาที
4. นำพักทองขึ้นผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ผึ่งให้แห้ง
5. นำพักทองไปทอด ใช้ไฟร้อนจัด คนให้ให้ความร้อนกระจายได้อย่างทั่วถึง ทอดจนให้สีของพักทอง

เป็นสีเหลืองทอง และกรอบ

6. ตักพักทองที่ได้แล้วใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน
7. นำน้ำตาลไปต้มกับน้ำ แล้วเคี่ยวจนแห้งลงไปเรื่อยๆ จนเริ่มรู้สึกวากี้จะกลายเป็นเม็ด
8. ใส่พักทองลงไปคลุกเคล้าได้เลย (Chandra, 2564)

#### 7. มันท่วงอบเนย

##### ส่วนผสม

1. น้ำเปล่า 1 ลิตร
2. น้ำปูนใส 2 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำมันรำข้าว 200 มิลลิลิตร
4. มันท่วงสไลต์ 500 กรัม

##### ส่วนผสมน้ำตาลเคลือบมันท่วง

1. น้ำเปล่า ¼ ส่วน
2. น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
3. เกลือ ½ ช้อนชา

#### วิธีทำ

1. ปอกเปลือกมันท่วงแล้วนำมาสไลต์ให้บางแช่น้ำเปล่าและน้ำปูนใสแช่ประมาณ 10 นาทีแล้วเทน้ำทิ้ง
2. ตั้งน้ำมันให้ร้อนเสร็จก็น้ำมันม่วงฉาบลงไปทอดจนแห้งกรอบจากนั้นก็สะเด็ดน้ำมันแล้วชับน้ำมันให้



แห่ง

3. ตั้งกระทะ ใส่น้ำเปล่าเล็กน้อยจากนั้นก็ใส่น้ำตาลและเกลือ กวนจนน้ำตาลละลายเสร็จแล้วก็นำมันม่วง (monkeytan, 2562)

## 8. ไม้กวาดดอกหญ้า

ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์

1. เตรียมดอกหญ้า จะเป็นดอกหญ้าตองกง ดอกอ้อ หรือดอกแซมก็ได้
2. ไม้ไผ่ความยาวประมาณ 80-28 เซนติเมตร หรือเอาตามที่เราคิดว่าจับแล้วถนัดมือที่สุด
3. เชือกฟางแนะนำเกรดที่ดี ๆ หน่อย เพื่อความคงทน
4. เข็มเย็บกระสอบ
5. ตะปู

วิธีทำไม้กวาด

1. ขั้นตอนแรกในการทำไม้กวาดดอกหญ้า คือ นำดอกหญ้ามาทำความสะอาดและตากให้แห้งสนิท ก็จะได้ไม้กวาดที่แข็งแรง คงทน และไม่หลุดง่ายเมื่อนำไปใช้งาน
2. จากนั้นจึงนำดอกหญ้าประมาณ 1 กำมือมามัดรวมกันเป็นวงกลม
3. นำเข็มเย็บกระสอบที่ร้อยเชือกฟางแล้วแทงกลางช่อดอกหญ้าที่มัดรวมไว้ แล้วถักขึ้น-ลงแบบหางปลาให้ได้ 3 ชั้น พร้อมจัดดอกหญ้าให้แบน
4. เมื่อได้ทรงเรียบร้อยแล้วตัดโคนดอกหญ้าให้เสมอกัน จากนั้นนำด้ามไม้ไผ่เสียบลงตรงกลางมัดดอกหญ้า แล้วนำเชือกฟางมามัดไว้ด้วยกัน
5. จากนั้นก็ตอกตะปูยึดดอกหญยากับด้ามไม้ไผ่ให้แน่น เพื่อให้ไม้กวาดมีความแข็งแรงมากขึ้น (Dot Property, 2560)

## บทสรุป

การศึกษาเรื่อง “ของดีของมอ กล้วยไข่จังหวัดกำแพงเพชร” วัตถุประสงค์ 1) ประวัติความเป็นมา พบว่า ตลาดมอกล้วยไข่กำแพงเพชร – ตลาดริมทาง ‘ตลาดมอกล้วยไข่ จ.กำแพงเพชร เป็น 1 ใน 5 ตลาดริมทาง บนถนนสายหลักของประเทศขึ้นภาคเหนือที่ผ่านแหล่งท่องเที่ยวหลายแห่งหลายจังหวัด นับเป็นจุดซื้อขายสินค้าที่น่าแวะ เป็นแหล่งแลกเปลี่ยนสินค้าของชุมชนในจังหวัดกำแพงเพชร จุดเปลี่ยนที่สำคัญ คือ ช่วงประมาณปี พ.ศ. 2516-2520 กลุ่มชาวบ้านได้นำผลผลิตพืชไร่ที่เหลือจากการบริโภค มาตั้งแผงขายกันบริเวณริมทางเพียง 4-5 ร้าน และนำ ‘กล้วยไข่’ มาวางขายเป็นเครื่องก่อน หลังจากนั้นจึงเริ่มนำกล้วยมาแปรรูป และขยายไปยังผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย จนกระทั่งเป็นพื้นที่สำคัญในขับเคลื่อนเศรษฐกิจและวิถีชีวิตชุมชนอย่างยั่งยืน วัตถุประสงค์ 2)





## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ประเภทผลิตภัณฑ์และขั้นตอนกระบวนการผลิต พบว่ากระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์ มีขั้นตอนการที่ซับซ้อน และภูมิปัญญาส่วนใหญ่ได้นำกล้วยหรือพืชผักผลไม้มาแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์ในชุมชนทำให้เกิดมูลค่า และสามารถสร้างอาชีพให้กับคนในพื้นที่ได้

คำสำคัญ : ของดีเมืองกล้วยไข่ ตลาดมอกกล้วยไข่ ของฝากมอกกล้วยไข่

ที่มา : <https://acc.kpru.ac.th/KPPStudies/index.php?title=ของดีของมอกกล้วยไข่จังหวัดกำแพงเพชร>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2022-06-13

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=2093&code\\_db=620001&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2093&code_db=620001&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology