



เรื่อง ลอดช่องมะพร้าวเต่า



รายละเอียด

“ลอดช่องจากมะพร้าวเต่า” หรือลอดช่องมะพร้าวเต่าเป็นอาหารพื้นบ้านของคนอุ้มผางที่มีตั้งแต่โบราณ โดยชาวบ้านไปเก็บผลมะพร้าวเต่าจากดอยหัวหมัด (ซึ่งเป็นป่าโปร่งที่มีมะพร้าวเป็นจำนวนมาก) มาทำเป็นแป้งมะพร้าวเต่าแล้วจึงนำมาทำลอดช่องมะพร้าวเต่าซึ่งถือว่าเป็นลอดช่องที่มีรสชาติอร่อยที่สุด โดยผู้เชี่ยวชาญคือ นางอุทุมพร ยาคำลือ

“ลอดช่องมะพร้าว” เป็นเอกลักษณ์อาหารของหวานที่แสดงถึงภูมิปัญญาของบรรพบุรุษชาวอุ้มผาง ที่สืบทอดกันมาเป็นเวลาประมาณ 80 ปีที่ค้นพบการทำแป้งมะพร้าวเต่าที่รสชาตินุ่มนวลยิ่งกว่าแป้งชนิดใดๆ กรรมวิธีในการในการทำแป้งมะพร้าวเต่านั้นนับว่ามีหลายขั้นตอน เริ่มจากเก็บผลมะพร้าวเต่าที่แก่แล้วนำมาแกะเอาเนื้อมาตำหรือปั่นให้ละเอียด แล้วแช่น้ำให้ท่วมเป็นเวลา 5 ครั้ง แล้วนำแป้งที่ได้ไปตากแดดให้แห้ง ก่อนจะนำมาทำเป็นลอดช่องน้ำกะทิ ที่สืบทอดมานาน และความนิยมมีแต่จะเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง



วัสดุและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง

- แป้งมะพร้าวเต่าสำหรับทำตัวลอดช่อง
- น้ำเปล่าเป็นส่วนผสมในการคนลอดช่อง
- น้ำตาลทราย
- เกลือป่น
- กะทิ
- หม้อ เอาไว้กวนขนม และเอาหยดขนม
- ไม้พาย เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการคนขนม
- กระจอน เอาไว้ตักตัวลอดช่องเพื่อให้สะเด็ดน้ำ

กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีการ

กระบวนการทำ ลอดช่องมะพร้าวเต่า

1. นำแป้งมะพร้าวเต่าละลายน้ำผสมให้เข้ากัน
2. นำไปกวนไฟอ่อนหรือปานกลางประมาณ 20-30 นาที
3. เมื่อกวนแป้งจนสุกมีความใสเหนียวในภาชนะ
4. วางแม่พิมพ์บนภาชนะที่ใส่น้ำเทแป้งลงในแม่พิมพ์แล้วกวนวนๆแป้งให้ลอดแม่พิมพ์
5. เมื่อแป้งหยดลงในภาชนะแล้วรอให้แป้งแข็งตัวก็ตักใส่ช้อน เพื่อให้สะเด็ดน้ำ

วิธีทำน้ำกะทิ

1. ผสมน้ำประมาณครึ่งลิตร ผสมกับกะทิ 2 กก.และน้ำตาล 1 กก.ผสมให้เข้ากันแล้วนำไปตั้งไฟอ่อนๆ ประมาณ 10 นาที ใส่เกลือป่นเล็กน้อย
2. ตักลอดช่องใส่ถ้วยแล้วใส่น้ำกะทิตามใจชอบพร้อมรับประทาน
3. ตะกร้าที่มีรู เอาไว้ใส่ตัวลอดช่อง

คำสำคัญ : ลอดช่องมะพร้าวเต่า

ที่มา : สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดตาก. (2567).

https://tak.m-culture.go.th/th/db_95_tak_43/257671

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2024-11-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2263&code_db=610008&code_type=TK002