

การผลิตแป้งท้าวยายม่อมของจังหวัดชลบุรี

แป้งท้าวยายม่อมเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญของจังหวัดชลบุรี โดยเฉพาะในพื้นที่บ้านปึก หนองมน อ่างศิลา เสม็ด และชุมชนเหมือง อำเภอมะเมืองชลบุรี ซึ่งมีการสืบทอดการผลิตแป้งชนิดนี้มานานกว่า ๑๐๐ ปี ใช้เป็นวัตถุดิบสำคัญในการทำขนมไทยโบราณหลายชนิด เช่น ขนมชั้น เต้าส่วน ทับทิมกรอบ ครองแครง และขนมเทียน ทำให้ขนมมีความเหนียวนุ่ม หนึบ และใสกว่าการใช้แป้งชนิดอื่น

วัตถุดิบ

ต้นท้าวยายม่อมเป็นพืชหัวที่ปลูกได้ดีในพื้นที่ดินร่วนปนทรายของชลบุรี โดยนำส่วนหัวใต้ดินมาแปรรูปเป็นแป้งสำหรับประกอบอาหารและขนมไทย

ขั้นตอนการผลิตแป้งท้าวยายม่อม

๑. นำหัวท้าวยายม่อมมาล้างให้สะอาด ๒-๓ ครั้ง
๒. ปอกเปลือกบาง ๆ ออก
๓. นำหัวมาฝานหรือขูดบนแผ่นหนังปลากระเบนหรือเครื่องขูดพิเศษ จนได้เนื้อละเอียดเป็นน้ำแป้ง
๔. ผสมน้ำแล้วปั่นบดให้แป้งละลายออกมา
๕. กรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อแยกกาก
๖. พักน้ำแป้งไว้ ๓-๕ ชั่วโมงให้แป้งตกตะกอน
๗. เทน้ำใสด้านบนทิ้ง เติมน้ำใหม่และกรองซ้ำ
๘. ล้างและตกตะกอนซ้ำวันละ ๓ ครั้ง (เช้า-กลางวัน-เย็น) ต่อเนื่อง ๓ วัน รวม ๙ ครั้ง
๙. นำแป้งที่ตกตะกอนแล้วไปตากแดดประมาณ ๒ วันจนแห้งสนิท
๑๐. บดหรือร่อนให้เป็นผงละเอียด พร้อมนำไปใช้หรือจำหน่าย

คุณค่าของภูมิปัญญานี้

- เป็นการเพิ่มมูลค่าพืชท้องถิ่นและสร้างรายได้ให้ชุมชน
- สืบทอดองค์ความรู้จากบรรพบุรุษมากกว่า ๔ ชั่วอายุคน
- เป็นอัตลักษณ์ด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของจังหวัดชลบุรี
- ช่วยอนุรักษ์พืชพื้นเมืองและวัฒนธรรมการทำอาหารไทย