



# ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอื่นๆ (ขนมโตงทอด)



จัดทำข้อมูลโดย

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม

องค์การบริหารส่วนตำบลไร่สะท้อน อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบูรณ์

## คำนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือมรดกอันล้ำค่าที่สะท้อนถึงวิถีชีวิต ความคิด และกระบวนการจัดการปัญหาของชาวตำบลไระสะท้อน ที่สั่งสมมาอย่างยาวนาน องค์ความรู้เหล่านี้ไม่เพียงแต่เป็นเครื่องมือในการดำรงชีวิต แต่ยังเป็นรากฐานที่สำคัญในการสร้างความเข้มแข็ง และเอกลักษณ์ให้กับชุมชนของเรา

องค์การบริหารส่วนตำบลไระสะท้อน ตระหนักถึงความสำคัญของการอนุรักษ์ สืบสาน และส่งต่อองค์ความรู้ดังกล่าว ไม่ให้เลือนหายไปตามกาลเวลา จึงได้ดำเนินการจัดทำ “ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลไระสะท้อน” ขึ้น เพื่อเป็นศูนย์กลางข้อมูลด้าน [ใส่ประเภท เช่น หัตถกรรม, เกษตรกรรม, ประเพณีวัฒนธรรม ฯลฯ] อย่างเป็นระบบ เพื่อให้ประชาชน เยาวชน และผู้สนใจ ได้ใช้เป็นแหล่งอ้างอิงและศึกษาเรียนรู้ได้อย่างสะดวกและทั่วถึง

การรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความร่วมมืออันดีจากเหล่าปราชญ์ชาวบ้านและผู้อาวุโสในพื้นที่ทุกท่าน ที่ได้กรุณาถ่ายทอดองค์ความรู้และประสบการณ์อันเป็นต้นทุนทางปัญญาที่ประเมินค่าไม่ได้ องค์การบริหารส่วนตำบลไระสะท้อน ขอกราบขอบพระคุณท่านไว้ ณ โอกาสนี้

หวังเป็นอย่างยิ่งว่าฐานข้อมูลชุดนี้ จะเป็นก้าวสำคัญในการสร้างความภูมิใจในท้องถิ่น และเป็นกลไกหนึ่งในการขับเคลื่อน การพัฒนาตำบลไระสะท้อนให้เติบโตอย่างยั่งยืนสืบไป

ผู้จัดทำ

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม

## ข้อมูลพื้นฐาน

\*\*\*\*\*

### 1. ชื่อโครงการ/กิจกรรม/กลุ่ม

โตนตทอด

### 2. ที่ตั้ง

บ้านเลขที่ 3 หมู่ 6 ซอย 2 ตำบลไร่สะท้อน อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี

### 3. ผู้ประสานงาน

นายคอน พลายแดง

### 4. เบอร์ติดต่อ

094 - 7927989

### 5. ความเป็นมา

การสืบทอดภูมิปัญญาการทำ "โตนตทอด" หรือขนมตาลทอด ของนายคอน พลายแดง แห่งตำบลไร่สะท้อน ถือเป็นตัวอย่างที่โดดเด่นของการนำทรัพยากรท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่มและรักษาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารของเพชรบุรีได้อย่างชัดเจน กระบวนการดำเนินงานของท่านไม่ได้เป็นเพียงแค่การทำขนม แต่เป็นการส่งต่อความรู้ที่พิถีพิถันในทุกขั้นตอน

#### ขั้นตอนและกระบวนการผลิต "โตนตทอด" ของนายคอน พลายแดง

กระบวนการผลิตของนายคอนเน้นความดั้งเดิมและการใช้วัตถุดิบคุณภาพสูง โดยสามารถแบ่งขั้นตอนสำคัญได้ดังนี้:

- 1. การคัดเลือกวัตถุดิบ (หัวใจสำคัญ):
  - นายคอนให้ความสำคัญกับการเลือก "ลูกตาลสุก" แล้วนำไปแช่น้ำไว้ประมาณ 1 เดือน หลังจากนั้นนำขึ้นมาพักไว้จนมีรากงอกออกมายาวประมาณ 5-10 เซนติเมตร หลังจากนั้นตัดขอยอดรากอ่อนประมาณ 1 เซนติเมตร เพื่อให้ จาวตาล ต้านในเต็มเต้าและสมบูรณ์ จึงนำมาเฉาะเอาเนื้อจาวตาลต้านในออกมา
  - ต้องเป็นลูกตาลจากพื้นที่ตำบล ไร่สะท้อนหรือพื้นที่ใกล้เคียงในเพชรบุรี เพื่อให้ได้รสสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์
- 2. การเตรียมเนื้อตาล:
  - การต้มจาวตาลต้องต้มกับน้ำตาลโตนดแท้จากเพชรบุรีในการให้ความหวาน ซึ่งเป็นเคล็ดลับที่ทำให้อร่อยกว่าการใช้น้ำตาลทรายทั่วไปและกะทิสดคั้นเองเพื่อเพิ่มความมันหอม ให้ลูกน้ำตาลเข้าเนื้อ เคี้ยวให้น้ำตาลงวต
  - เนื้อตาลที่ได้จะถูกนำมาพักไว้ เพื่อให้ได้ความเข้มข้นที่เหมาะสมก่อนนำไปทอด
- 3. การผสมแป้งและส่วนประกอบ:
  - การผสมแป้งข้าวเจ้าและน้ำตาลที่ต้ม โตนตไว้ ในสัดส่วนที่พอเหมาะช่วยทำให้เนื้อสัมผัสของ โตนตทอดมีความกรอบนอกและนุ่มใน

• 4. เทคนิคการทอด:

- ใช้เตาถ่านในการทอดโตมต เพราะจะได้ไม่อมน้ำมันและมีกลิ่นอ่อนๆของเตาถ่าน ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของโตมตทอดของจังหวัดเพชรบุรีใช้ไฟในระดับที่ควบคุมอย่างแม่นยำ เพื่อให้ขนมสุกทั่วถึงและไม่อมน้ำมัน
- ขนาดของการทอดต้องมีความสม่ำเสมอ เพื่อให้การสุกทั่วถึงทั้งชิ้น

**จุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์**

สิ่งที่ทำให้นายคอน พลายแดง ประสบความสำเร็จคือ "ความสม่ำเสมอ" และ "ความใส่ใจในรายละเอียด" ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบจนถึงการทอดสดใหม่เสมอ ทำให้โตมตทอดของท่านมีความหอมละมุน กลิ่นตาลชัดเจน ไม่หวานแหลมจนเกินไป ซึ่งเป็นที่ต้องการของคนในชุมชน และนักท่องเที่ยวที่แวะเวียนมาซื้อตำบไล้ละสะท้อน

การรักษากระบวนการเหล่านี้ไว้ไม่เพียงแต่เป็นการทำอาชีพ แต่ยังเป็นการรักษา "อัตลักษณ์" ของอาหารเพชรบุรีให้คนรุ่นหลังได้รู้จักและสืบสานต่อไปด้วย

תורת הפונקציות

การทำโดนตทอดของนายคอน พลายแดง





▪ ขนมโดนทอด หาทานได้ที่ เพชรบุรี

