

ปราชญ์ชาวบ้านด้านอาหาร



ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ชื่อ - สกุล : นายมูล ชัยชมภู

วันเดือนปีเกิด : วันที่ ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๓๖

อายุ ๘๙ ปี

การศึกษา : ประถมศึกษาปีที่ ๒

ประกอบอาชีพ : จักสานแข่งเซรามิค

ที่อยู่ : บ้านเลขที่ ๒๘๓/๑ หมู่ที่ ๙ ชุมชนบ้านสำเภา ตำบลปงแสนทอง อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง

เบอร์โทรศัพท์ : ๐๘๕-๕๔๗๐๖๘๘

ผลงาน



ขนมปาด

การถ่ายทอดผลงาน






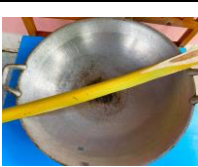
- ไม่ได้มีการถ่ายทอดผลงาน เนื่องจากเป็นขนมที่ไม่ได้ทำบ่อยครั้ง จะทำเฉพาะงานบวช และงานบุญของวัดในบางครั้ง ทำให้ไม่ค่อยเป็นที่รู้จัก ประกอบกับไม่เป็นที่นิยมบริโภค และใช้เวลาในการทำนาน

ภูมิปัญญา : การทำขนมปาด

ที่มาภูมิปัญญา

นายมูล ชัยชมภู หรือ ตามูล แต่ก่อนเมื่อครั้งเป็นหนุ่มตามูลได้ติดตามพ่อและแม่ไปช่วยทำครัวในงานวัดของหมู่บ้าน และด้วยอุปนิสัยเป็นคนชื่นชอบการทำอาหารจึงได้เรียนรู้วิธีการและขั้นตอนการทำอาหารและการทำขนมในงานวัดทุกประเภท ทุกครั้งหากมีงานวัดหรืองานประเพณีต่าง ๆ ตามูลจะมาช่วยทำอาหารในงานวัดมาโดยตลอด และด้วยความที่เป็นผู้มีฝีมือและเชี่ยวชาญในการทำอาหารในงานวัด ทุกครั้งเมื่อมีงานวัด งานศพ งานประเพณีสำคัญต่าง ๆ ในหมู่บ้าน ตามูลจะได้รับความไว้วางใจให้เป็นพ่อครัวหลักในการทำอาหาร รวมถึงการทำขนมปาดในงานบวช ตามูลก็จะเป็นผู้จัดหาวัตถุดิบและปรุงขนมปาดด้วยตนเอง แต่เนื่องจากการทำขนมปาดในงานบวชจะต้องทำในปริมาณมากและต้องใช้เวลาทำนาน ดังนั้น ตามูลจะมีกลุ่มเพื่อน ๆ ในหมู่บ้านมาเป็นผู้ช่วยในการทำด้วยทุกครั้ง

วัตถุดิบ/วัสดุอุปกรณ์

๑. ข้าวเจ้า ๑ ลิตร	
๒. น้ำอ้อยผง ๑,๕๐๐ กรัม	
๓. เนื้อมะพร้าวอ่อนขูดรีว ๑ กิโลกรัม	
๔. น้ำปูนใส ๑๐๐ กรัม	
๕. น้ำเปล่า ๘ ลิตร	
๖. กระทะและไม้พายก้านมะพร้าว	

ขั้นตอนการทำ

การทำขนมปาด มีขั้นตอน ดังนี้

๑. เตรียมข้าวเจ้า ๑ ลิตร นำไปล้างชาน้ำ ๑ ครั้ง จากนั้นเทใส่กระทะพร้อมทั้งเติมน้ำเปล่า ๘ ลิตร นำกระทะไปตั้งไฟ แล้วใช้ไม้พายก้านมะพร้าวคนข้าวไปเรื่อย ๆ จนสุก



๒. เมื่อข้าวสุกแตกเม็ดให้เติมน้ำอ้อยผงลงไป เคี่ยวไปเรื่อย ๆ จนเป็นเนื้อเดียวกัน



๓. จากนั้นใส่มะพร้าวอ่อนขูดรีวและน้ำปูนใสลงไปเคี่ยวต่อจนเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน



๔. เมื่อเนื้อขนมปาดเหนียวได้ที่แล้วตักใส่ถาดที่เตรียมไว้เกลี่ยผิวหน้าขนมให้เรียบพักทิ้งไว้ ๑ คืน จากนั้นเมื่อเนื้อขนมปาดจับตัวได้ที่แล้วใช้มีดตัดขนมเป็นชิ้น ๆ ตามขนาดที่ต้องการ นำมะพร้าวอ่อนขูดรีวโรยหน้า พร้อมนำไปรับประทาน

