

## แบบบันทึกข้อมูลปราชญ์ชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดตาก



ชื่อ นางสาวพรรณณี ตะมะจันทร์

ชื่อเรียกขานเฉพาะ ป้าพรรณณี

ปัจจุบันอยู่บ้านเลขที่/ภูมิสำเนา ๒๑/๑ ซอยชุมพลคีรี ตำบลแม่สอด อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ๖๓๑๑๐  
สัญชาติ ไทย

ความสำคัญต่องานวัฒนธรรมด้านใด ด้านอื่น ๆ (อาหารท้องถิ่น “ถั่วแปพล้อ”)

ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน การทำอาหารท้องถิ่น

องค์ความรู้ ถั่วแปพล้อ เป็นถั่วคั่วทรงเครื่อง นิยมทานเล่นหรือเป็นก๊อปปี้แกล้ม แปพล้อ มาจากภาษาพม่า หมายถึง “การคั่ว” เป็นอาหารว่างยอดนิยมของชาวไทยใหญ่และชาวพม่า เวลาเคี้ยวจะรู้สึกมัน เคี้ยวเพลินรสชาติจะค่อนข้างเค็มปะแล่มปะแล่ม และกว่าจะเป็นถั่วแปพล้อนั้นต้องผ่านกรรมวิธีหลายขั้นตอน นำถั่วแปงดิบมาแช่น้ำไว้ ๑๐ ชั่วโมง หลังจากนั้นนำถั่วไปจี่ที่เราแช่ไว้นำไปตากบนเสื่อสัก ๕ ชั่วโมงแล้วนำกลับด้านอีก ๑ ชั่วโมง นำขี้ผึ้งผสมน้ำปูนขาวมาราดบนถั่วแปงแล้วขยำให้ทั่ว เวลาคั่วถั่วต้องใช้ไฟแรง ๆ และคั่วทิ้งเปลือกโดยใช้เกลือเม็ดแทนน้ำมัน เกลือไม่ทำให้ถั่วเค็มมากเพราะแค่เค็มฉาบผิวของถั่ว ส่วนมากจะใช้ฟืนในการคั่วมากกว่าแก๊ส เพราะการใช้ฟืนจะทำให้ถั่วแปพล้อสุกทั่วกัน รสชาติจะออกเค็ม ๆ มัน ๆ

ลักษณะทั่วไป ต้องแห้ง อาจมีเมล็ดแตกหักปนอยู่ได้บ้างเล็กน้อย

สี ต้องมีสีที่ติดตามธรรมชาติของถั่วแปพล้อ อาจมีสีคล้ำได้บ้างแต่ต้องไม่ไหม้เกรียม

กลิ่นรส ต้องมีกลิ่นรสที่ติดตามธรรมชาติของถั่วแปพล้อ ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน รสขม

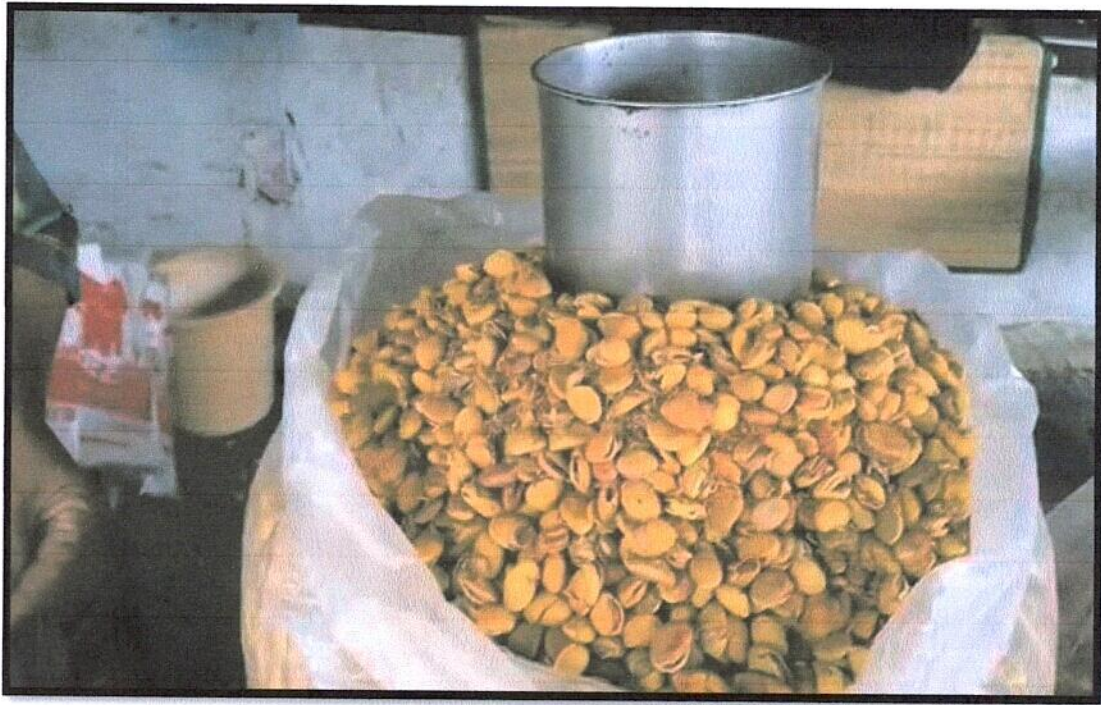
ลักษณะเนื้อสัมผัส ต้องกรอบ ไม่แข็งกระด้าง

บุคคลอ้างอิง โรงเรียนเทศบาลวัดชุมพลคีรี

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๕๕-๕๓๑๕๑๔

หมายเหตุ เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ทำให้ไม่สามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลในชุมชนได้เต็มที่ และไม่สามารถใช้รูปประกอบจริงได้ รูปที่ใช้ประกอบนั้นจึงได้มาจากแหล่งข้อมูลอื่น

ภาพถ่ายที่เกี่ยวข้อง



แหล่งข้อมูลภาพ : <https://www.lazada.co.th/products/๕๐๐-1๒๗๘๙๑๔๑๖๒.html>

[https://www.youtube.com/watch?v=TkN๖pCA\\_qpA](https://www.youtube.com/watch?v=TkN๖pCA_qpA)